



Table de cuisson encastrable

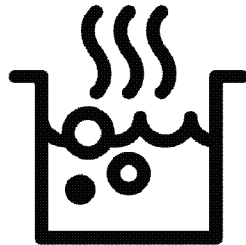
Manuel d'utilisation

Placa encastrável

Manual do utilizador

Placa empotrada

Manual del usuario



HILW 64322 S

FR / PT / ES

185.9278.74/R.AD/13.09.2022/2-2

7712282905



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....	4
Sécurité lors de l'installation du gaz.....	5
Sécurité électrique.....	6
Sécurité du produit.....	7
Utilisation prévue.....	9
Sécurité des enfants.....	9
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	10
Elimination des emballages.....	10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble.....	11
Contenu de l'emballage.....	11
Caractéristiques techniques.....	12
Tableau des injecteurs.....	12

3 Installation 14

Avant l'installation.....	14
Installation et branchement.....	16
Conversion du gaz.....	19

Déplacement ultérieur.....	21
----------------------------	----

4 Préparation 22

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	22
Première utilisation.....	22
Premier nettoyage de l'appareil.....	22

5 Utilisation de la table de cuisson 23

Généralités concernant la cuisson.....	23
Utilisation des tables de cuisson.....	23

6 Maintenance et entretien 27

Généralités.....	27
Nettoyage du brûleur.....	27
Nettoyage du bandeau de commande.....	28

7 Recherche et résolution des pannes 29

I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 14.*
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au

gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.

- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- Les conditions et les valeurs pour le réglage du gaz de ce produit sont fournies sur la plaque signalétique/de type.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)
N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec

mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT :** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles

pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive ROHS :

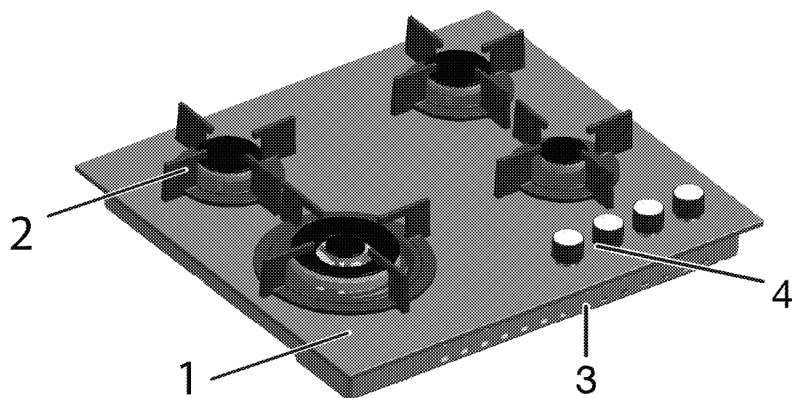
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

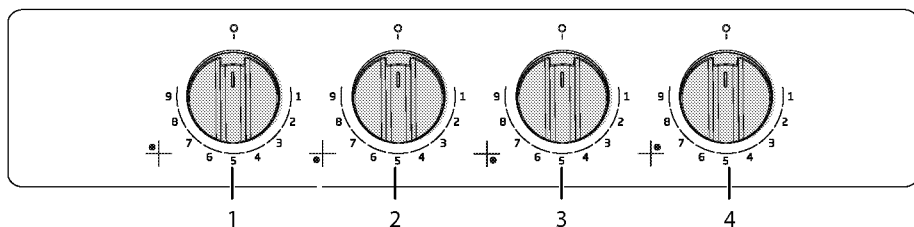
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Verre trempé
- 2 Support de récipient

- 3 Fond
- 4 Bandeau de commande



- 1 Brûleur normal Arrière gauche
- 2 Brûleur à wok Avant gauche
- 3 Brûleur auxiliaire Avant droit
- 4 Brûleur normal Arrière droit

Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

- 1. Manuel de l'utilisateur
- 2. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Type de gaz installé / pression du produit	G20, 20mbar/
Consommation totale de gaz	9.5 kW
Type / pression de conversion au gaz ^s _ en option	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	51 mm/585 mm/524 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Puissance	1.75 kW
Avant gauche	Brûleur à wok
Puissance	5 kW
Avant droit	Brûleur auxiliaire
Puissance	1 kW
Arrière droit	Brûleur normal
Puissance	1.75 kW



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1.75 kW Arrière gauche	5 kW Avant gauche	1 kW Avant droit	1.75 kW Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

Vuillet Vous pouvez vous procurer les injecteurs non fournis avec votre produit auprès du service après-vente de votre revendeur.

Pays catégories/types/pression de gaz

Vous pouvez trouver le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés pour le pays où le produit sera installé dans le tableau ci-dessous.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

i La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

! Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

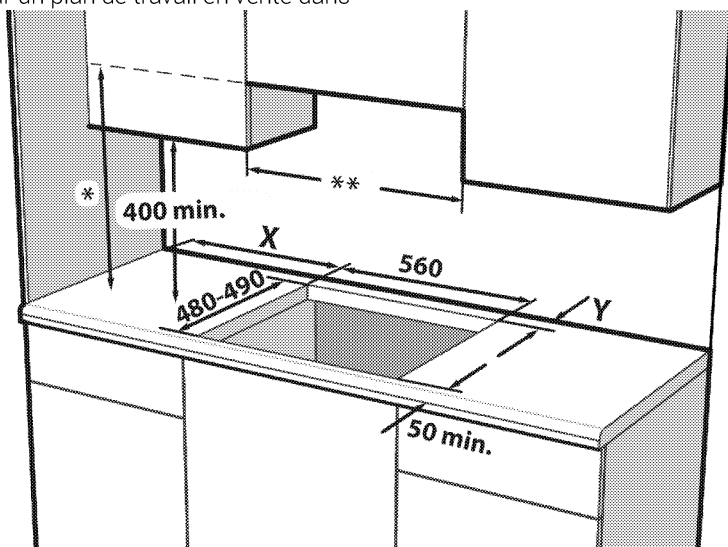
! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans

le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.



- * Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min.650 mm.
- ** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

X -Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.
Y -Distance minimale entre le bord arrière de la découpe et la paroi arrière.

Type de contrôle de la plaque de cuisson	Type de plaque de brûleur	Largeur de la plaque de cuisson (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Bouton de commande latéral	Métal	600 / 610	100	50
Bouton de commande latéral	Verre	600 / 650	100	60
Bouton de commande frontal	Métal/verre	600	170	50 ***
Bouton de commande frontal	Métal/verre	750	170	70

*** Cette taille sera de 60 mm dans les modèles utilisant des robinets de gaz à 9 positions.

Référez-vous à la dimension de la largeur dans la section du tableau technique du manuel d'utilisation.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéroulique totale de l'appareil (la puissance aéroulique totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspon-

dant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte. Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

 Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

 La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

 Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Raccordement au gaz

 L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié. Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

 Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz. Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)

 Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.

 Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.

 N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

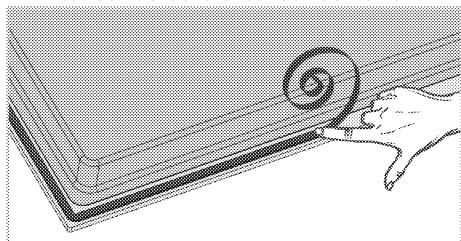
 Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent. (exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.

! Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

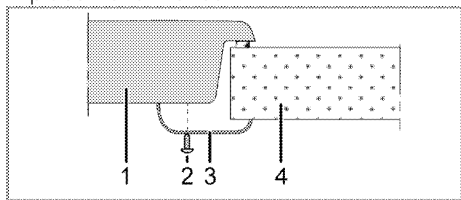
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquer le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



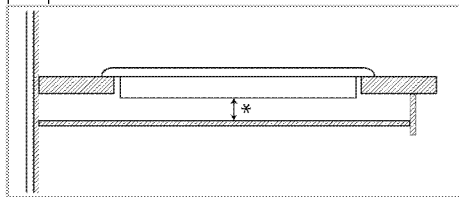
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

i Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

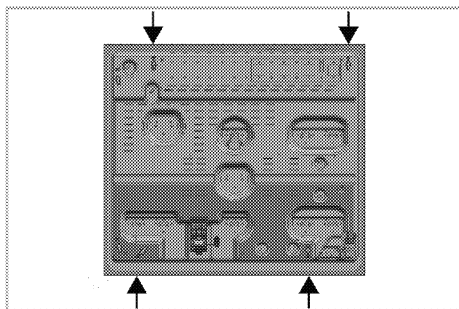
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

i L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.

! La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

! La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

i La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

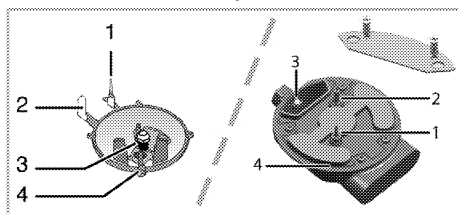
Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

i La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 12* peut être consulté.

i ((Varient en fonction du modèle de four.))

Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur

i Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

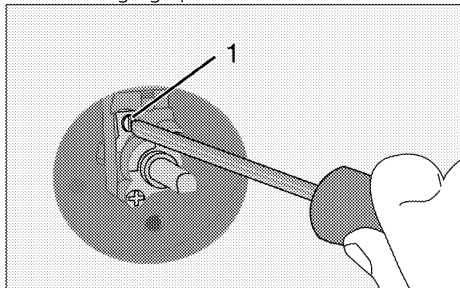
1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

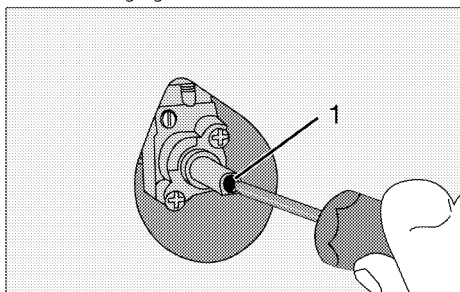
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

i Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

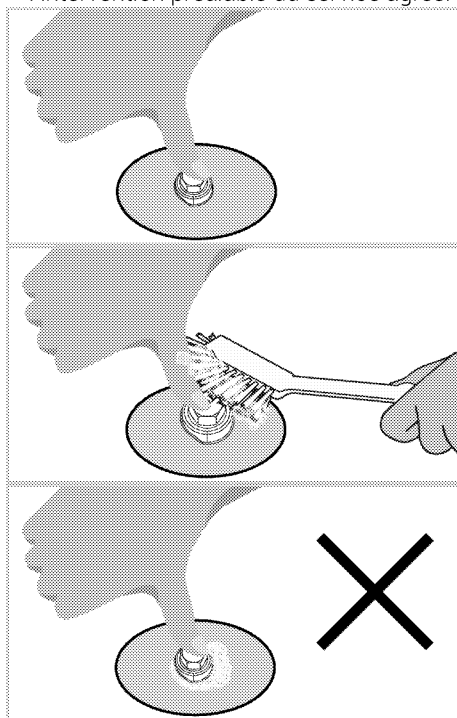
Vérification de fuites aux injecteurs

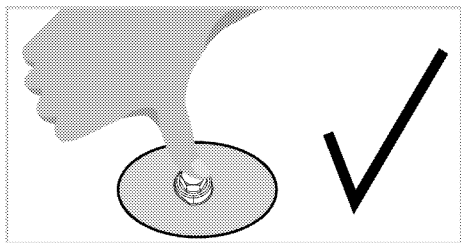
Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable

afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.

3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.
4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.





- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

i La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

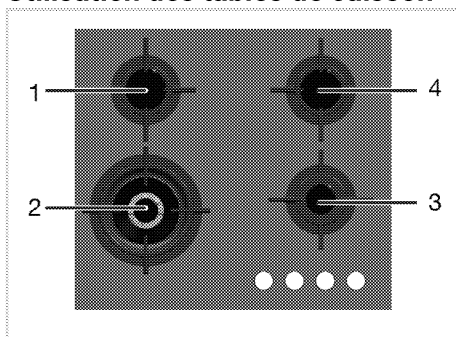
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
 - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
 - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
 - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
 - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
 - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.

Utilisation des tables de cuisson



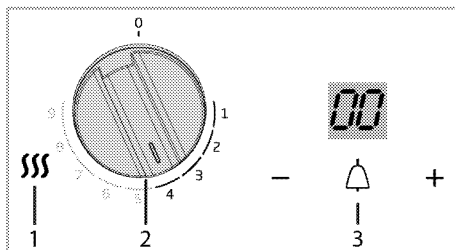
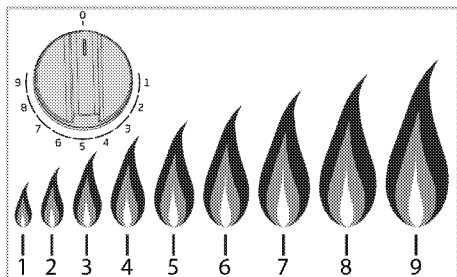
- 1 Brûleur normal 14-20 cm
- 2 Brûleur à wok 22-30 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 14-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

! Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

! N'utilisez pas de casseroles/casseroles au-delà des limites de dimensions indiquées ci-dessus. Sinon, la surface de cuisson en verre surchauffera et le produit sera endommagé.

! Des pièces ou des composants de votre produit peuvent être endommagés en raison de la chaleur élevée pendant la cuisson avec des accessoires similaires utilisés pour la fabrication de braises et non recommandés dans le manuel. Les dommages causés par une telle utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

Le bouton de commande que vous devez utiliser pour chaque zone de cuisson est indiqué sur votre produit par un symbole. Vous pouvez régler le niveau de puissance désiré selon vos besoins et du minimum au maximum, à partir de différents niveaux de puissance disponibles sur votre produit. Le niveau 9 indique la puissance de cuisson la plus élevée et le niveau 1, la puissance la moins élevée.



1* Témoin de table de cuisson chaude

2 Manette du brûleur à gaz

3* Minuteur

* **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Lorsque les zones de cuisson sont éteintes (position supérieure), elles ne reçoivent pas de gaz.

Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez dans le sens antihoraire jusqu'au niveau 9.
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

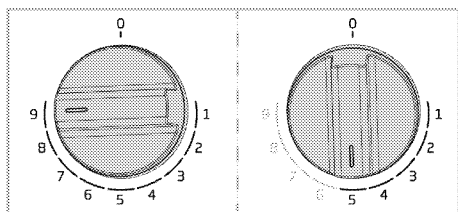
Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

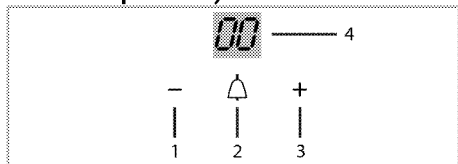
! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

Panneau de commande éclairé (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Selon le modèle, votre produit peut disposer d'un éclairage sur le panneau de commande. Dans ce cas, le niveau sélectionné s'allume, ainsi que les niveaux inférieurs. Lorsque vous réglez le produit sur des niveaux inférieurs, l'éclairage des niveaux supérieurs s'éteint.



Minuterie (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

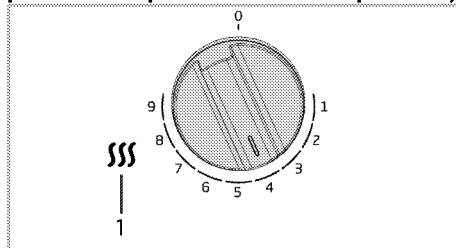


- 1 Touche moins
- 2 Touche Marche/Arrêt
- 3 Touche plus
- 4 Affichage

La minuterie n'affecte en rien le fonctionnement du produit. Elle sert uniquement d'avertissement. L'horloge émettra un signal une fois l'heure réglée écoulee. Aucun symbole ne s'affiche à l'écran lorsque le minuteur est éteint.

Pour activer le minuteur, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes. Utilisez les touches (+) et (-) pour régler le temps au bout duquel l'alarme retentira. Si vous maintenez la touche enfoncée, les minutes augmentent plus rapidement ou se réinitialisent. Le compte à rebours démarre dans 3 secondes. Lorsqu'il reste une minute, le compte à rebours continue en secondes (59, 58, 57,...). Pour annuler le minuteur, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.

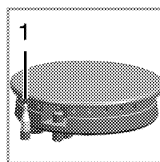
Voyant de chaleur résiduelle (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Témoin de table de cuisson chaude

Il y a un voyant de chaleur résiduelle sur votre table de cuisson qui vous permet de voir si l'un des foyers est chaud ou non. Si le voyant est allumé, cela signifie que le foyer est encore chaud. Dans ce cas, ne touchez pas le foyer. Le voyant s'éteindra quand le foyer sera suffisamment froid.

Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

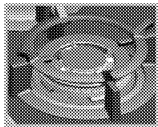
Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

Si vous souhaitez utiliser une casserole normale sur le brûleur à wok, vous devez d'abord retirer le support prévu pour le wok de la table de cuisson.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du brûleur

Nettoyage du brûleur

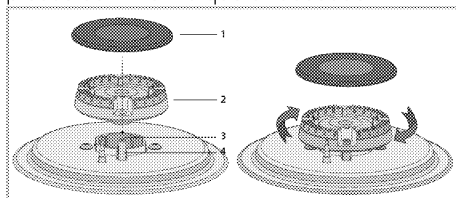
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas lais-

ser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

i Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

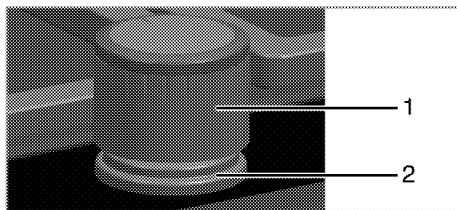
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

i Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !



- 1 Manette
- 2 éléments d'étanchéité

i N'enlevez pas les éléments d'étanchéité se trouvant sous les manettes lorsque vous voulez les nettoyer.

7 Recherche et résolution des pannes

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

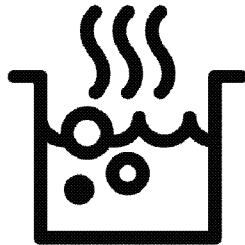


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT



PAPEL RECICLADO E
RECICLÁVEL

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

Segurança geral.....	4
Segurança ao trabalhar com gás.....	5
Segurança eléctrica	6
Segurança do produto.....	7
Utilização pretendida.....	8
Segurança para crianças	9
Eliminação do produto velho.....	9
Eliminação do material da embalagem	9

2 Informação geral **10**

Visão geral	10
Conteúdo da embalagem	10
Especificações técnicas.....	11
Quadro dos injectores	11

3 Instalação **13**

Instalação prévia	13
Instalação e ligação	15

Conversão de gás.....	18
Eliminação do produto velho.....	19

4 Preparações **20**

Conselhos para poupar energia.....	20
Uso inicial	20
Primeira limpeza da unidade.....	20

5 Como utilizar a placa **21**

Informações gerais sobre a cozedura.....	21
Utilização das placas	21

6 Manutenção e cuidados **24**

Informações gerais	24
Limpeza da placa.....	24
Limpar o painel de controlo	25

7 Resolução de problemas **26**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 13*
- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o

- equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O

sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.

- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.
- As condições e valores para ajuste de gás deste produto são fornecidos na etiqueta de classificação/tipo.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefone fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.

- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a protecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puxe sempre agarrando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser

executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem

ficar quentes durante a utilização.

- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento

de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer

dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

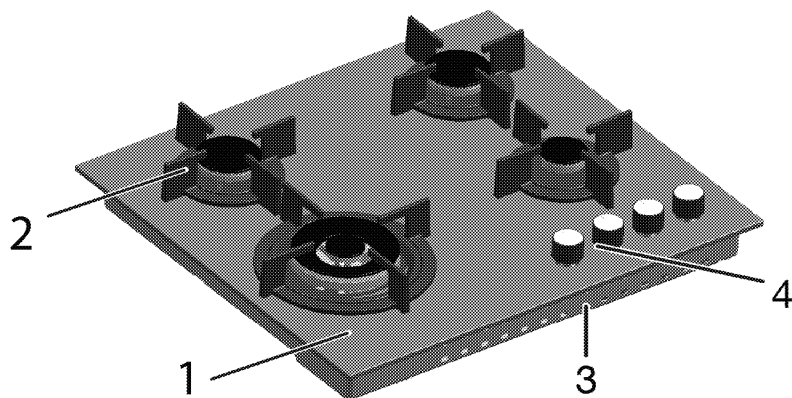
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

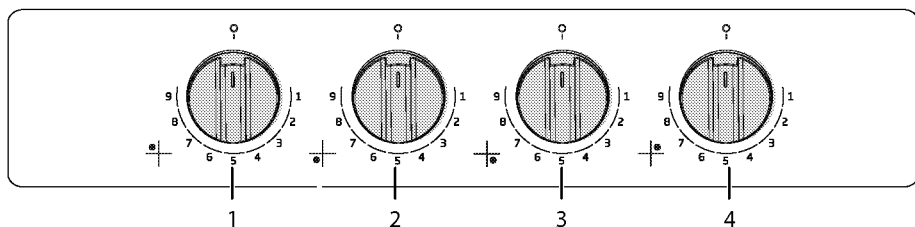
2 Informação geral

Visão geral



- 1 Vidro temperado
- 2 Suporte da panela

- 3 Tampa base
- 4 Painel de controlo



- 1 Queimador normal Esquerdo traseiro
- 2 Queimador para wok Esquerdo frontal
- 3 Queimador auxiliar Direito frontal
- 4 Queimador normal Direito traseiro

Conteúdo da embalagem

i Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

2. Adaptador de panela do tipo 'wok'



Usado para receber uma panela Wok com um fundo redondo.

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categoria do gás do produto	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Tipo de gás instalado / pressão do produto	G20, 20mbar
Consumo total de gás	9.5 kW
Converter o tipo de gás / pressão ^{\$} _ opcional	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	51 mm/585 mm/524 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 mm/480-490 mm
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Queimador normal
Potência	1.75 kW
Esquerdo frontal	Queimador para wok
Potência	5 kW
Direito frontal	Queimador auxiliar
Potência	1 kW
Direito traseiro	Queimador normal
Potência	1.75 kW



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	1.75 kW Esquerdo traseiro	5 kW Esquerdo frontal	1 kW Direito frontal	1.75 kW Direito traseiro
Tipo de gás/pressão de gás				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

Você pode obter os injetores que não foram fornecidos com o produto, junto ao fornecedor de serviços autorizado.

Categorias/tipos/pressão de gás do país

Você pode encontrar o tipo de gás, pressão e categoria de gás que pode ser usado para o país onde o produto será instalado na tabela abaixo.

CÓDIGOS DE PAÍSES	CATEGORIA		TIPO DE GÁS E PRESSÃO			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

i A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

! O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

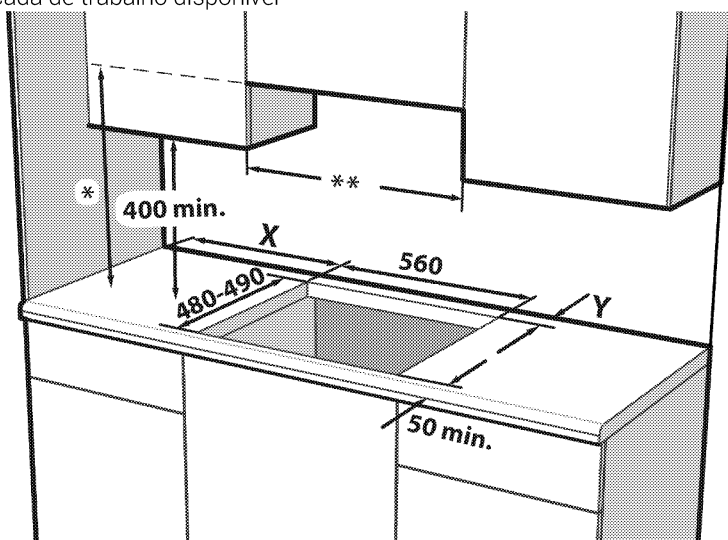
! Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível

comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.
- Este produto é um dispositivo de classe 3 de acordo com a norma EN 30-1-1.



* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor. Caso não seja recomendado no manual de instruções do exaustor, esta altura deve ser de pelo menos min.650 mm.

** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.

X - Distância mínima entre o recorte e a parede lateral.

traseiro do recorte e a parede traseira.

Botão de controle da placa	Tipo de placa do queimador	Largura da placa (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Controlo do botão lateral	Metal	600 / 610	100	50
Controlo do botão lateral	Vidro	600 / 650	100	60
Controlo do botão frontal	Metal / vidro	600	170	50 ***
Controlo do botão frontal	Metal / vidro	750	170	70

*** Este tamanho será de 60 mm em modelos com torneiras de gás de 9 passos.

Consultar a dimensão da largura na secção da tabela técnica do manual do utilizador.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios. Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada

uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás. Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como tapetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada. O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.

Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!



A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).



Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

Ligação de gás



O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada. Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).



O seu produto está preparado para gás natural (GN).

- A instalação de gás natural deverá ser preparada antes de instalar o produto.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser fechada com um bujão cego. O Representante da Assistência Técnica removerá o bujão cego durante a ligação e ligará o seu produto através de um dispositivo de ligação directa (acoplamento).
- Certifique-se que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.



Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o Agente de Assistência autorizada para o respectivo procedimento de conversão.

Verificação de fuga no ponto de ligação

- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.

- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.



Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.



A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam.

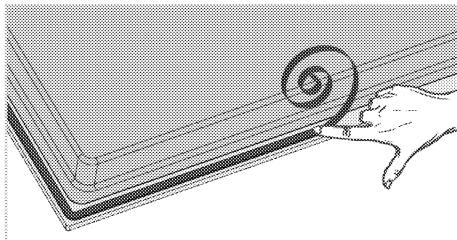
(por ex., gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.



A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

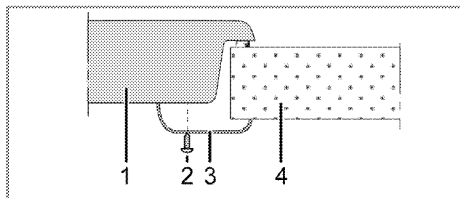
Instalar o produto

1. Retire os queimadores, as coroas dos queimadores e grelhas na placa do produto.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
5. Usar os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos

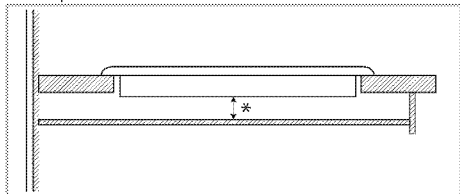
orifícios existentes no compartimento inferior.



- 1 Placa
- 2 Parafuso
- 3 Grampo de instalação
- 4 Bancada

i Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

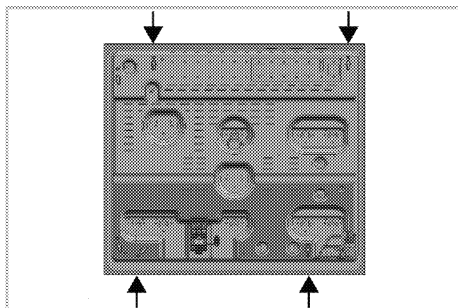
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)

i A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



Volte a colocar os discos dos queimadores, as coroas dos discos dos queimadores e as grelhas nos seus respectivos lugares após a instalação.

! Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

! A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.

Verificação final

1. Abra o fornecimento de gás.
2. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
3. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

i A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Conversão de gás



Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

Substituição do injector para os queimadores

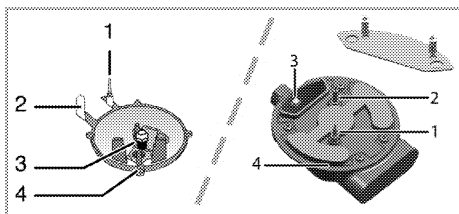
1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.



Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 11* pode ser consultada.



((Varia dependendo do modelo do produto.))
Em alguns queimadores de placa, o injetor está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injetor.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injector
- 4 Queimador



A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

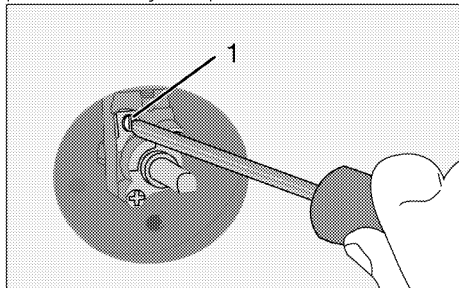
1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

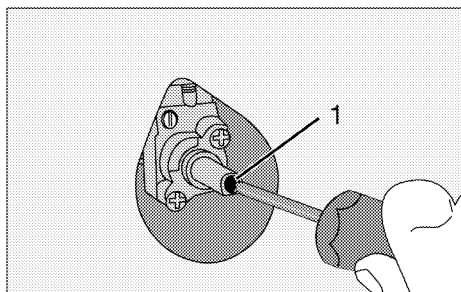
» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



- 1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



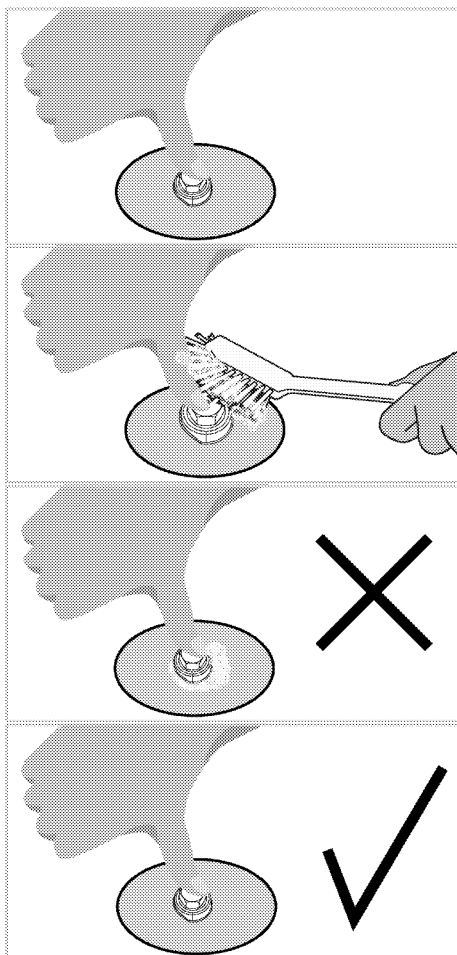
1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

i Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.
3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.
4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Prenda os suportes das painéis e as tampas com fita adesiva.

i Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

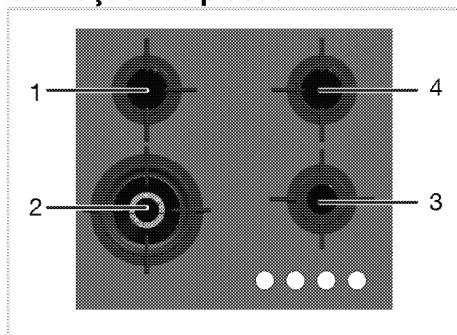
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
 - Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
 - Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
 - Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
 - Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
 - Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
 - Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
 - Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.
- Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de

cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.

Utilização das placas



- 1 Queimador normal 14-20 cm
- 2 Queimador para wok 22-30 cm
- 3 Queimador auxiliar 12-18 cm
- 4 Queimador normal 14-20 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

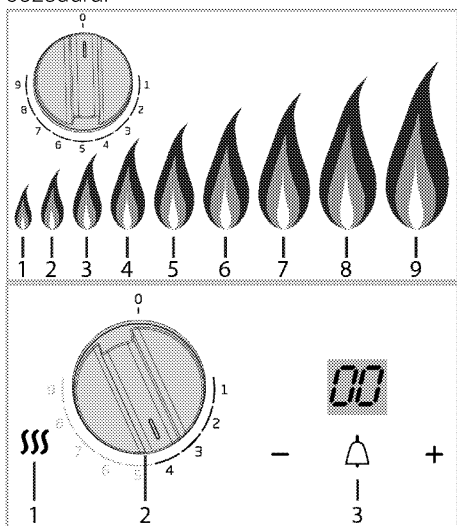
! Não use panelas / frigideiras além dos limites de dimensão indicados acima.

Caso contrário, a superfície de cozedura de vidro sobreaquece e o produto fica danificado.

! As peças ou componentes do seu produto podem ser danificados devido ao alto calor durante o cozimento com acessórios semelhantes usados para fazer brasas e não recomendados no manual. Os danos causados por tal uso são de responsabilidade do usuário.

O botão de controlo que deve utilizar para cada zona de cozedura é indicado com um símbolo no seu produto.

Pode utilizar os diferentes níveis de potência no seu produto para definir a mesma para o nível pretendido, desde o mínimo até ao máximo, de acordo com as suas necessidades. O nível 9 indica a potência mais alta de cozedura, enquanto o nível 1 indica a potência mais baixa de cozedura.



1* Luz indicadora de placa quente

2 Botão dos queimadores a gás

3* Temporizador

* **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

Na posição off (desligado) (topo), não é fornecido gás às zonas de cozedura.

Acender os queimadores a gás

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode para a esquerda para o nível 9.
- » O gás é aceso com a faísca criada.
3. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

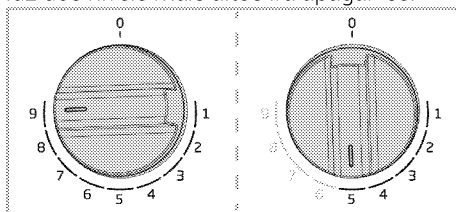
Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

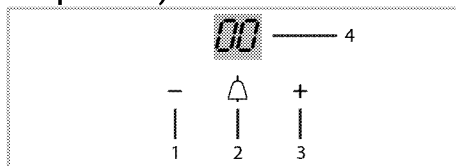
! No caso de as chamas do queimador serem apagadas acidentalmente, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador por pelo menos 1 min.

Painel de controlo iluminado (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Dependendo do modelo, o seu produto poderá ter uma funcionalidade de iluminação no painel de controlo. Nesta caso, o nível selecionado e os níveis mais baixos irão iluminar-se e, à medida que regula o produto para níveis mais baixos, a luz dos níveis mais altos irá apagar-se.



Temporizador (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)



1 Tecla menos

2 Tecla ON/OFF

3 Tecla mais

4 Visor

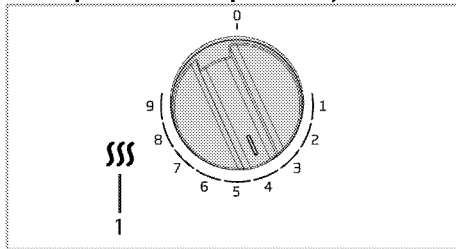
O temporizador não afeta as funções do produto. É utilizado apenas como um aviso.

O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo definido. Não irá ser mostrado qualquer símbolo no visor quando o temporizador estiver desligado.

Para ativar o temporizador, toque na tecla on/off (ligar/desligar) durante aproximadamente 3 segundos. Utilize as teclas (+) e (-) para definir o tempo após o qual o alarme irá soar. Ao manter as teclas premidas, os minutos irão aumentar mais rapidamente ou irão ser reajustados. A contagem decrescente irá iniciar em 3 segundos. Quando faltar 1 minuto, a contagem decrescente irá continuar em segundos (59, 58, 57,...).

Para cancelar o temporizador, toque na tecla on/off (ligar/desligar) durante aproximadamente 3 segundos.

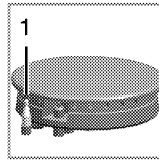
Indicador de calor residual(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)



1 Luz indicadora de placa quente

Existe um indicador de calor residual no painel de controlo da sua placa que indica se cada zona de cozedura está ou não quente. Se o indicador estiver aceso, isto significa que a placa ainda está quente. Neste caso, não tocar na placa. O indicador luminoso irá desligar-se quando a placa estiver suficientemente fria.

O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



1. Segurança do desligamento do gás

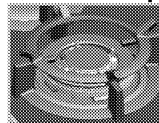
Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

Queimador para wok



Os queimadores para wok ajudam-lhe a cozinhar mais rapidamente. O wok, que é particularmente usado na cozinha asiática é um tipo de panela de fritura plana feita de chapa de metal, que é usada para cozinhar vegetais e carnes fatiadas, numa chama forte e em pouco tempo.

Como as carnes são cozinhadas em chama forte e em muito pouco tempo nestas panelas de fritura que conduzem rápida e uniformemente o calor, o valor nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais permanecem crocantes.

Pode usar o queimador para wok também para panelas normais.

Se quiser utilizar uma panela normal no queimador para wok, tem que retirar o suporte para wok da placa.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção.
Há risco de choque eléctrico!



Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.

As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Limpeza do queimador

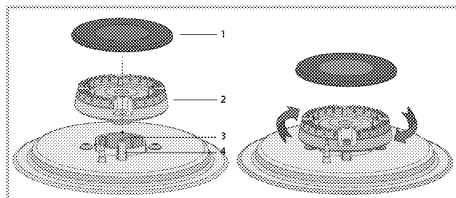
1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos.

Caso contrário, não ocorre faísca no fim da ignição.

5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.



- 1 Tampa do queimador
 - 2 Cabeça do queimador
 - 3 Câmara do queimador
 - 4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)
1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.
 2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

i Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

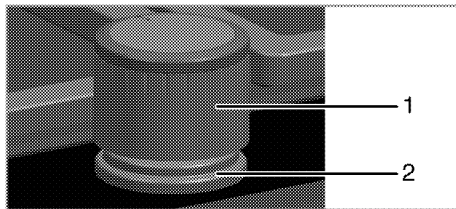
Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

Limpar o painel de controlo

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

i Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!



- 1 Botão
- 2 Elemento vedante

i Não remova os elementos vedantes sob os botões para a limpeza.

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

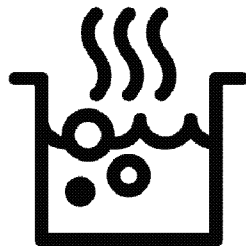


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general	4
Seguridad al trabajar con gas	5
Seguridad eléctrica	6
Seguridad del producto	7
Uso previsto	8
Seguridad de los niños	9
Eliminación del aparato	9
Eliminación del material de embalaje	9

2 Información general 10

Resumen	10
Contenidos del paquete	10
Especificaciones técnicas	11
Tabla de inyectores	11

3 Instalación 13

Antes de la instalación	13
Instalación y conexión	15

Conversión del tipo de gas	18
Eliminación del aparato	19

4 Preparaciones 20

Consejos para ahorrar energía	20
Uso por primera vez	20
Primera limpieza de la unidad	20

5 Cómo usar la placa 21

Información general sobre la cocción de alimentos	21
Uso de las placas	21

6 Mantenimiento y cuidados 25

Información general	25
Limpieza de la placa	25
Limpieza del panel de control	26

7 Resolución de problemas 27

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por

falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, *Ver Antes de la instalación, pág. 13*
- **PRECAUCIÓN:** El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra.

Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.

- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese

de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono deber instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.

- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.
- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.
- Las condiciones y los valores para el ajuste de gas de este producto se proporcionan en la etiqueta de clasificación/tipo.

Qué hacer en caso de oler a gas

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej.

botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.

- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de

tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de

alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora

a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos

sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso

doméstico. No está permitido su uso comercial.

- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para calentar una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

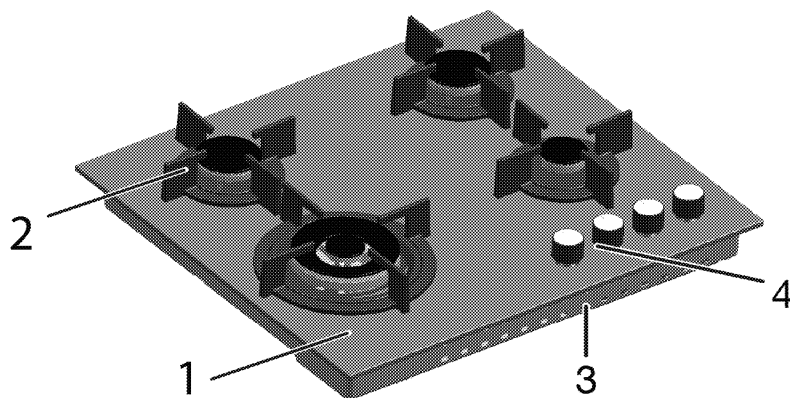
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

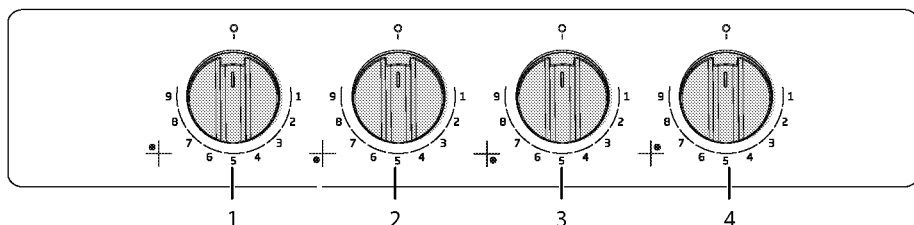
2 Información general

Resumen



- 1 Vidrio templado
- 2 Soporte de bandeja

- 3 Cubierta base
- 4 Panel de control



- 1 Quemador normal Trasera izquierda
- 2 Quemador para wok Frontal izquierda
- 3 Quemador auxiliar Frontal derecha
- 4 Quemador normal Trasera derecha

Contenidos del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

- 1. Manual del usuario
- 2. Adaptador para wok



Se utiliza para colocar una sartén tipo wok con fondo redondo.

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categoría de producto de gas	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Tipo de gas instalado / presión del producto	G20, 20mbar
Consumo total de gas	9.5 kW
Conversión del tipo/presión de gas ^{\$} _ opcional	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	51 mm/585 mm/524 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm/480-490 mm

Quemadores

Trasera izquierda	Quemador normal
Potencia	1.75 kW
Frontal izquierda	Quemador para wok
Potencia	5 kW
Frontal derecha	Quemador auxiliar
Potencia	1 kW
Trasera derecha	Quemador normal
Potencia	1.75 kW



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Tabla de inyectores

Zona de posición del quemador	1.75 kW Trasera izquierda	5 kW Frontal izquierda	1 kW Frontal derecha	1.75 kW Trasera derecha
Tipo de gas / presión del gas				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

Puede obtener los inyectores que no fueron provistos con su producto, del proveedor de servicio autorizado.

Categorías/tipos/presión de gas del país

Puede encontrar el tipo de gas, la presión y la categoría de gas que se puede utilizar para el país donde se instalará el producto en la siguiente tabla.

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

- * Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor. Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min.650 mm.
- ** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

X -Distancia mínima entre el recorte y la pared lateral.
Y -Distancia mínima entre el borde trasero del recorte y la pared trasera.

Tipo de Control de Placa	Tipo de Placa de Quemador	Anchura de Placa (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Control de perilla lateral	Metal	600 / 610	100	50
Control de perilla lateral	Vidrio	600 / 650	100	60
Control de perilla delantera	Metal /Vidrio	600	170	50 ***
Control de perilla delantera	Metal /Vidrio	750	170	70

*** En los modelos que utilizan llaves de gas de 9 etapas, este tamaño será de 60 mm.

Vea la dimensión de anchura que figura en la sección de la tabla técnica del manual de usuario.

Ventilación de la estancia

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total con las dimensiones especificadas en la siguiente tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de

ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente. Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas. Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada. El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m³.

No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un

electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

-  Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Conexión al suministro de gas

-  Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas. Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

-  Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).

-  Su aparato está preparado para gas natural (GN).

- Antes de proceder a instalar el aparato, es preciso que prepare la instalación del gas natural.
- La salida de la conexión de gas natural de su aparato debe disponer de un tubo flexible cuyo extremo debe cerrarse con un tapón ciego. El técnico de asistencia retirará el tapón ciego durante la instalación y conectará su aparato por medio de un dispositivo de conexión recta (acoplamiento).

- Asegúrese de que la válvula del gas natural se encuentre realmente accesible.



Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.



Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.



La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen. (p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.

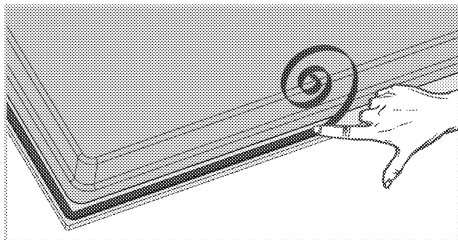


El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

Instalación del producto

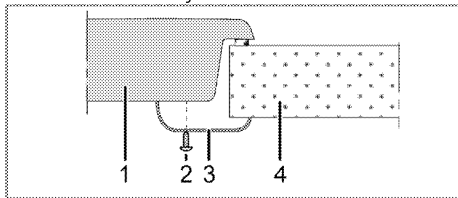
1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje

alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



4. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.

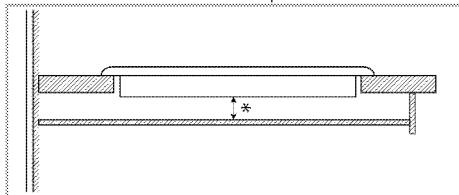
5. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



- 1 Placa
- 2 Tornillo
- 3 Abrazadera de instalación
- 4 Encimera

i Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

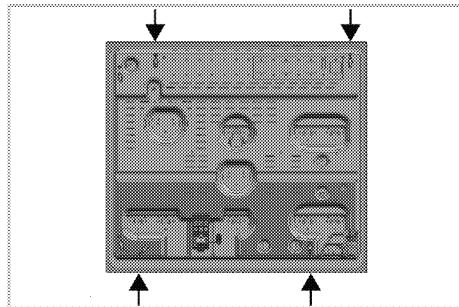
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



* min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)

i La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



Tras la instalación, coloque en su sitio las planchas de los quemadores, las tapas de las planchas y las parrillas.

! Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

! La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

Comprobación final

1. Abra la espita de de suministro de gas.
2. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
3. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.

i La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

Conversión del tipo de gas

! Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas.
Existe el riesgo de explosión.

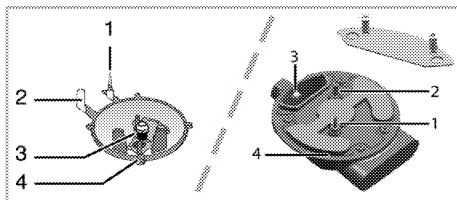
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

Sustitución de los inyectores de los quemadores

1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.

i Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 11 en la tabla de inyectores.

i ((Varía en función del modelo del producto.))
En algunos fogones, el inyector está cubierto por una pieza metálica. Deberá retirar esta cubierta metálica para el recambio del inyector.



- 1 Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
- 2 Bujía de encendido
- 3 Inyector
- 4 Quemador

i A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

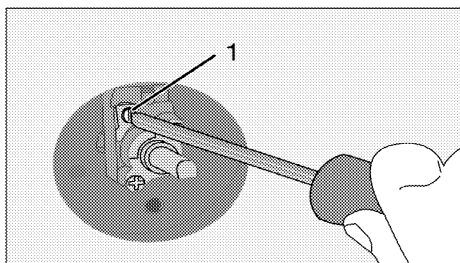
Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

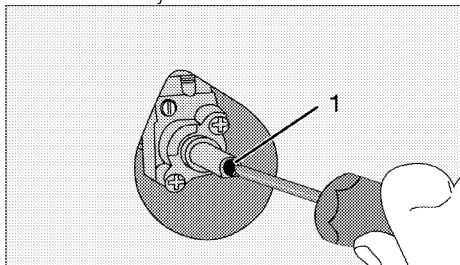
En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

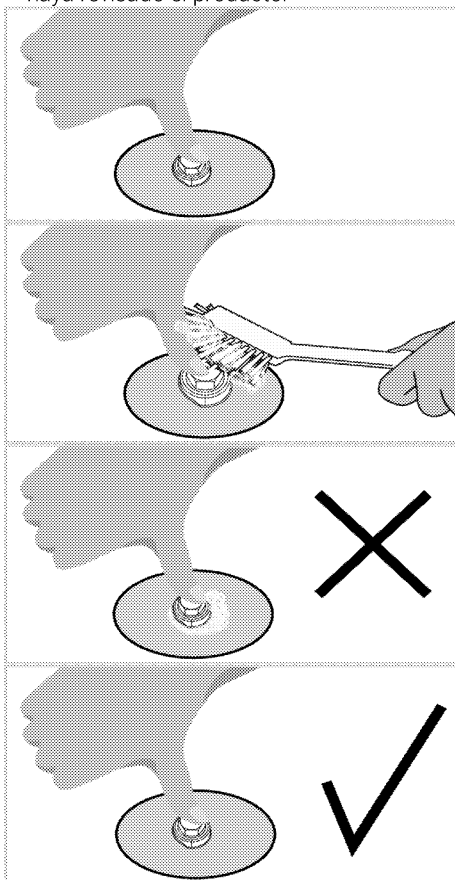
i Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

Comprobación de fugas en los inyectores

Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, cada uno de ellos debe ser revisado por si hay fugas de gas.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador esté en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.
3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.
4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente

del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
 - Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.
- i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

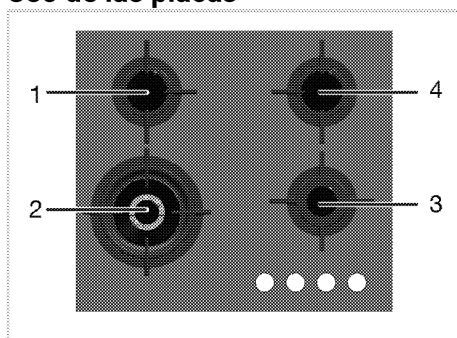
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.

Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Cocción con gas

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- No use sartenes / ollas grandes para cubrir más de un quemador.

Uso de las placas



- 1 Quemador normal 14-20 cm
- 2 Quemador para wok 22-30 cm
- 3 Quemador auxiliar 12-18 cm
- 4 Quemador normal 14-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

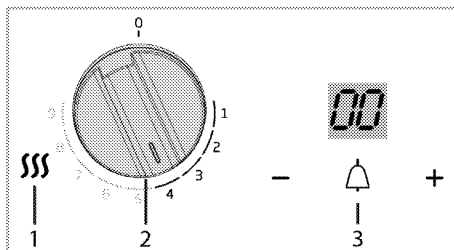
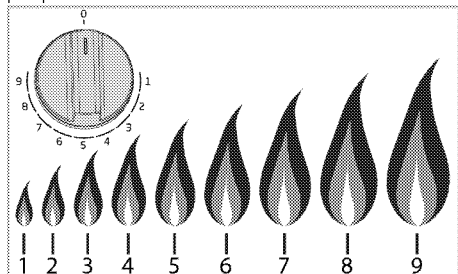
! No utilice ollas o sartenes de cocina que sobrepasen los límites indicados anteriormente. El uso de ollas o sartenes más grandes ocasiona riesgos de envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y mandos de control. El uso de ollas o sartenes más pequeñas ocasiona un riesgo de resultar quemado por la llama.

! No utilice sartenes / ollas para cocinar más allá de los límites de dimensión indicados anteriormente. De lo contrario, la superficie de cocción de vidrio se sobrecalentará y el producto se dañará.

! Las piezas o componentes de su producto pueden dañarse debido a las altas temperaturas durante la cocción con accesorios similares que se usan para hacer brasas y no se recomiendan en el manual. Los daños causados por dicho uso son responsabilidad del usuario.

El botón de control que debe utilizar en cada zona de cocción viene indicado por un símbolo en su electrodoméstico.

Puede utilizar diferentes niveles de potencia en su electrodoméstico para ajustar la potencia al nivel deseado, desde el mínimo al máximo, según sus necesidades. El noveno nivel representa la potencia de cocción más alta, mientras que el primer nivel representa la potencia de cocción más pequeña.



1* Piloto de placa caliente

2 Mando de quemadores de gas

3* Temporizador

*** (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a las zonas de cocción.

Encendido de los quemadores de gas

1. Pulse el mando del quemador.
2. Gire hacia la izquierda hasta el noveno nivel.

» El gas prende con la chispa creada.

3. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

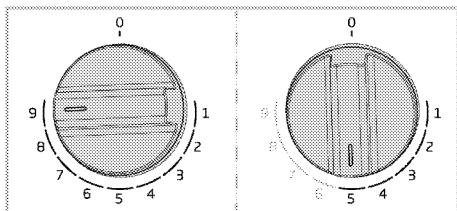
Apagado de los quemadores de gas

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

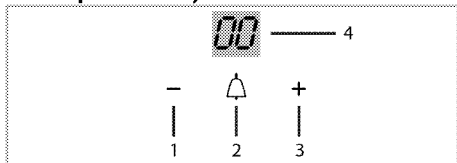
! En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 min.

Panel de control iluminado (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Dependiendo del modelo, su electrodoméstico puede venir con una función de iluminación en el panel de control. En ese caso, se ilumina el nivel seleccionado y los niveles inferiores, y si ajusta el producto en los niveles inferiores, se apagará la luz de los niveles superiores.



Temporizador (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)



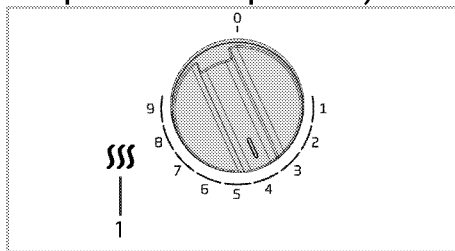
- 1 Tecla menos
- 2 Tecla de encendido/apagado
- 3 Tecla más
- 4 Visor

El temporizador no afectará a las funciones del aparato. Se utiliza únicamente como un aviso. El reloj del temporizador emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote. No aparecerá ningún símbolo por el visor cuando esté el temporizador desactivado.

Para activar el temporizador, toque la tecla de encendido/apagado durante unos 3 segundos. Utilice las teclas (+) y (-) para ajustar el tiempo después del cual sonará la alarma. Si mantiene las teclas pulsadas, los minutos avanzarán más rápidamente o se reiniciarán. La cuenta atrás comenzará en 3 segundos. Cuando quede 1 minuto, la cuenta atrás continuará en segundos (59, 58, 57,...).

Para cancelar el temporizador, toque la tecla de encendido/apagado durante unos 3 segundos.

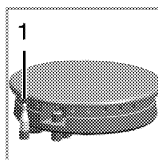
Indicador de calor residual (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Piloto de placa caliente

Hay un indicador de calor residual en el panel de control de su placa de cocción que muestra si cada zona de cocción está caliente o no. Si el indicador está encendido, significa que la placa de cocción sigue caliente. En este caso, no toque la placa de cocción. La luz indicadora se apagará cuando la placa de cocción esté suficientemente fría.

Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)



1. Corte de seguridad del suministro de gas

En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

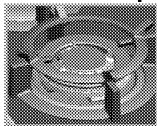
- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.



Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

Quemador para wok



Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo.

Su rápida y uniforme conducción del calor permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes.

Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también.

Si desea utilizar una olla normal en el quemador para wok, deberá retirar el adaptador para wok de la placa.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

! Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

! Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

i La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

i No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Limpieza de los quemadores

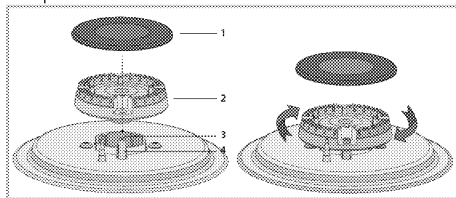
1. Retire las parrillas de la placa.
2. Retire todas las piezas extraíbles del quemador y límpielas a mano únicamente con una esponja, un poco de detergente y agua caliente.
3. Limpie las piezas no extraíbles del quemador con un paño húmedo.
4. Limpie la bujía y el elemento térmico (en modelos con encendido y elemento térmico) con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de las llamas y la bujía estén totalmente secos.

De lo contrario, no se producirá la chispa al final del encendido.

5. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

Montaje de las piezas del quemador

Después de limpiar el quemador, coloque las piezas como se muestra a continuación.



1. Tapa del quemador
 2. Cabeza del quemador
 3. Cámara del quemador
 4. Bujía de encendido (en productos con encendedor)
1. Coloque la cabeza del quemador de forma que pase a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire el cabezal del quemador a derecha e izquierda para asegurarse de que está asentado en la cámara del quemador.
 2. Coloque la tapa del quemador en la cabeza del quemador.

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

i Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

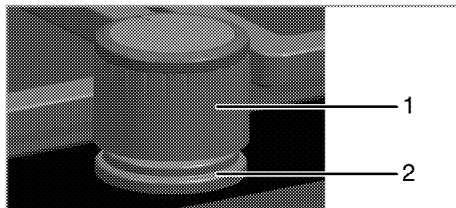
La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

i Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.

Puede dañarse el panel de control.



1 Mando

2 Elemento de sellado

i No retire los elementos de sellado de debajo de los mandos cuando realice la limpieza.

7 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*

No hay gas.

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.

- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

