

ES



**EG4451IN**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**PARA COCINA DE GAS**

**EMPOTRABLE**

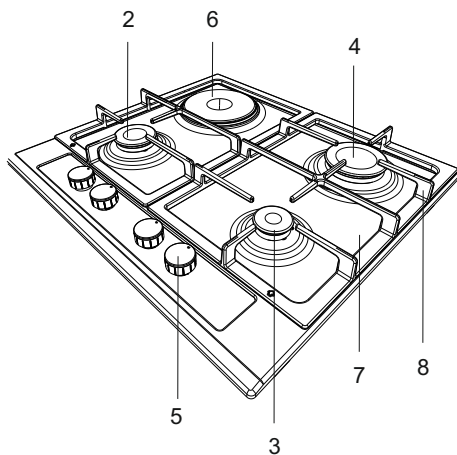
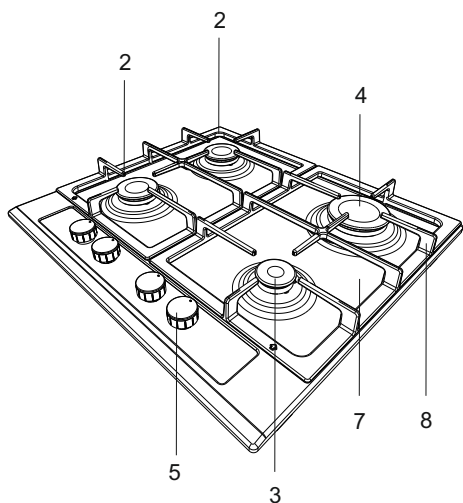


# INDICE

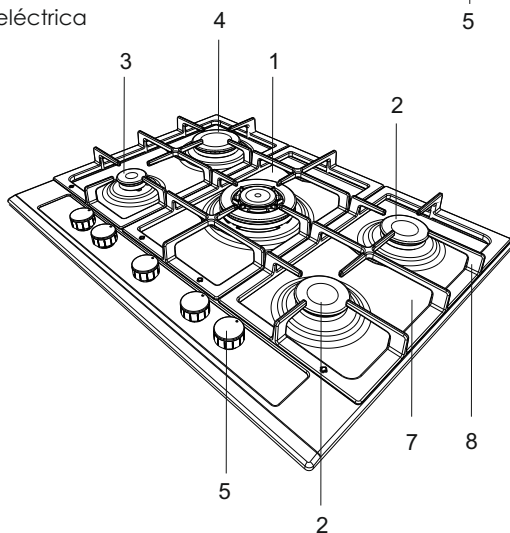
1. DESCRIPCIÓN DE LOS QUEMADORES
2. INSTRUCCIONES PARA SU SEGURIDAD
3. INSTALACIÓN
4. USO
5. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

# 1. DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

## ENCIMERA DE GAS Y COMBINADA



1. Quemador para wok
2. Quemador de gas
3. Quemador mediano
4. Quemador para rapido
5. Mandos de control
6. Placa de cocción eléctrica
7. Encimira
8. Soporte Pan



## 2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA;  
GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO  
TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS  
EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE  
INSTRUCCIONES.

### Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

**ADVERTENCIA:** El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

**ADVERTENCIA:** Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

**ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

**ADVERTENCIA:** En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

-Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.



-El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

-No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

-No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.

-ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

- Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

- Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

- Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

-Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

### **Advertencias sobre la Instalación**

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

### **Durante el uso**

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo est utilizando.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Puede prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.
- Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.
- ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

### **Durante la limpieza y el mantenimiento**

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.
- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal

**POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.**

### 3. INSTALACIÓN

**ANTES DE INSTALAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE QUE EL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE GAS Y LOS AJUSTES DEL APARATO SON COMPATIBLES.**

Después de eliminar los elementos del embalaje del aparato y sus accesorios, asegúrese de que la cocina no esté dañada. Si detecta cualquier daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con un técnico cualificado al instante.

Esta encimera empotrable debe introducirse en un espacio al uso en la superficie de trabajo. Deberá conectarse a la red eléctrica mediante la caja de conexiones de la parte inferior de la placa. Para todo lo demás, el usuario del aparato es responsable de la correcta instalación y el correcto funcionamiento del aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de acuerdo con la normativa en materia de seguridad de los aparatos y toda normativa vigente.

Situar la encimera empotrable

Esta encimera se suministra con un material sellador especial para evitar toda filtración de líquido en su interior. Corte y realice la apertura en la encimera de su cocina que se corresponda con las medidas suministradas en la figura. Aplique el material adhesivo sellador en todos los bordes de la apertura e instale la encimera en la apertura de modo que los mandos queden a la derecha. Asegure la encimera apretando las abrazaderas como se indica en la figura.

El grosor de la superficie de la cocina debe encontrarse entre las dimensiones dadas en la figura. Si tiene un grosor inferior del indicado, puede introducir separadores de madera de 20 mm entre el soporte y la parte inferior. Si el grosor de la superficie es superior del indicado, puede realizar aperturas de 50 mm debajo de la superficie del mueble para que quepa el soporte.

## Instalación de la encimera independiente

Cree un espacio para instalar su encimera de acuerdo con las dimensiones indicadas en la figura.

- \* 100 mm de distancia entre el borde de la placa y los materiales combustibles.
- \* 700 mm de distancia debajo de armarios y estantes.
- \* 650 mm de distancia debajo de campanas extractoras.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, la normativa local en materia de construcción, los códigos de la autoridad suministradora de gas y los instrucciones de cableado eléctrico.

La toma de suministro de gas, que cumple la normativa en vigor "A" con el sello "NF-GAZ" situada en la parte superior del soporte de la toma de gas, debe estar visible en toda su longitud. Además, debe instalarse con precaución para evitar que entre en contacto con piezas que puedan calentarse.

### Deberá asegurar el tubo con una chapa.

Le recomendamos que sitúe una unión entre el codo el tubo y el tubo de suministro de gas. En España, Italia, Portugal, Luxemburgo, Grecia y Alemania se autoriza el uso de tubos de gas de seguridad media, tal como se ilustra en la figura "B". Para estos países, la forma del tubo de conexión medio debe cumplir la normativa vigente en ese país.

En Dinamarca, Países Bajos, Francia e Irlanda, deberá utilizar la conexión "E" y los tubos flexibles que se ilustran en la conexión "C" o los tubos rígidos. Este tipo de conexión también puede usarse en Francia, España, Italia, Portugal, Grecia y Luxemburgo.

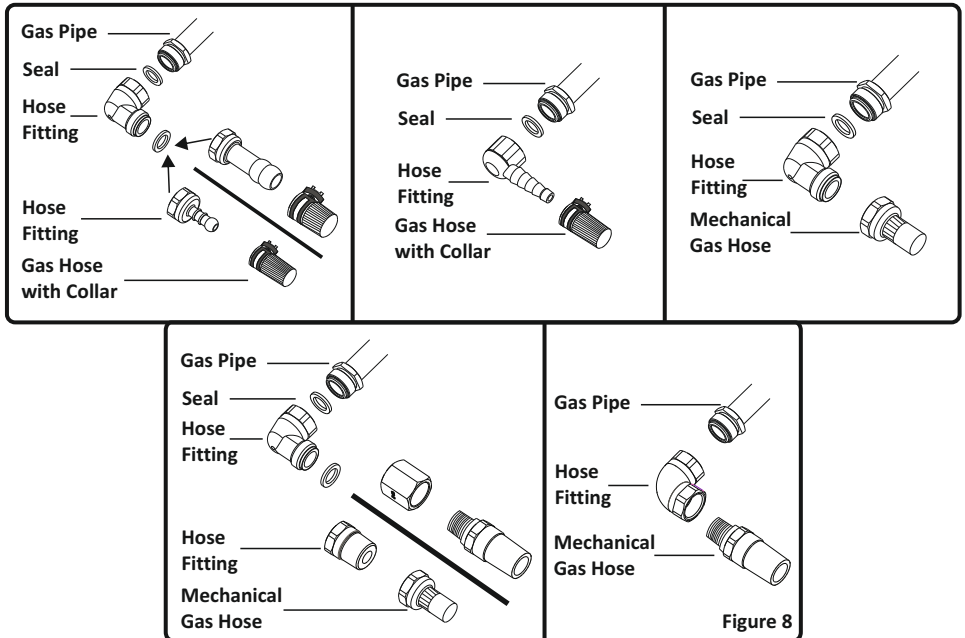
En el Reino Unido, la conexión de gas que debe utilizarse es la que se ilustra en la figura "D".

En todos los casos, el tubo de suministro de gas flexible nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles.

La distancia mínima entre el aparato y los elementos combustibles es de 20 mm. Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento.

Esta prueba puede realizarse aplicando una solución jabonosa a la conexión. No debería aparecer ninguna pompa. Si se producen pompas, compruebe la conexión y vuelva a hacerla si es necesario.

**NO UTILICE NINGUNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR LAS FUGAS DE GAS.**



<b>G30 28-30mbar</b> <b>7,5 kW 545 g/h</b> <b>II2H3+ ES Classe: 3</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G30/G31</b> <b>28-30/37 mbar</b>
<b>QUEMADOR RAPIDO</b>		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	3	3
Consumo en 1 h	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>QUEMADOR MEDIANO</b>		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en 1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>QUEMADOR MEDIANO</b>		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en 1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b>		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en 1 h	95,2 l/h	72,7 g/h

# Instalación de la encimera empotrable

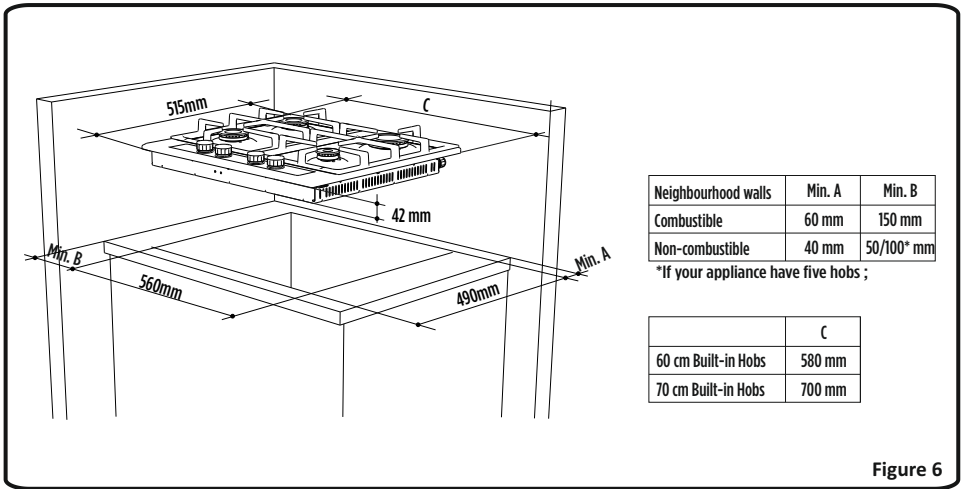


Figure 6

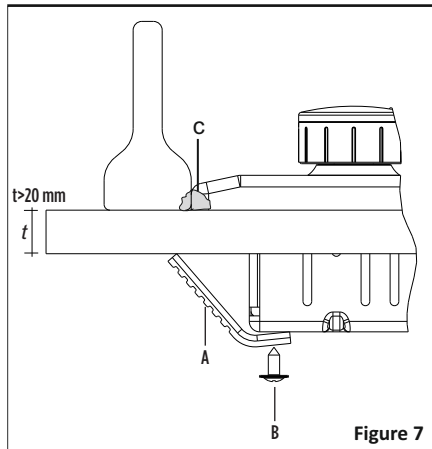
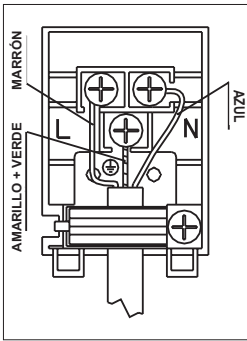


Figure 7

## Conexión eléctrica de la encimera

Antes de realizar la conexión eléctrica del aparato compruebe que:

- \* La capacidad de la red eléctrica y la toma de corriente se adecuan a la potencia máxima de la encimera.
- \* La tensión indicada en la etiqueta sobre información eléctrica es la misma que la del suministro eléctrico.
- \* No utilice ningún reductor, adaptador o derivador porque podría provocar un sobrecalentamiento.
- \* El interruptor está enchufado con un terminal de tierra.



Después de instalar la cocina, asegúrese de que los mandos están en posición "0" y enchúfela.

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la tensión de la etiqueta informativa es la misma que la de la tensión de suministro. Este aparato se suministra con cable de alimentación y enchufe. La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo personal técnico autorizado.

Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, desenchufe el aparato. Siga estrictamente los esquemas de conexión. El enchufe con toma de tierra (PE) debe conectarse al terminal indicado. Durante la instalación, asegúrese de que se utilizan cables aislados.



## 4. USO

### 4.1 Uso de los quemadores de gas

#### Encendido manual y control de los quemadores de gas

Para encender cualquiera de los quemadores, acerque una cerilla encendida en la circunferencia superior, pulse el mando de control correspondiente y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj. Para obtener una posición media de la llama, sitúe el mando de control entre la posición máxima (llama grande) y la posición mínima (llama pequeña).

Los pequeños dibujos situados en el panel de control indican que los quemadores de gas están en uso.

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallo de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si eso sucede, el aparato bloqueará todas las entradas de gas de los quemadores y evitará la acumulación de gas sin quemar. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador de gas que se haya apagado solo.

El tiempo necesario para encender el gas: máx. 10 segundos.

El tiempo necesario de espera antes de volver a encender un quemador en el que se haya apagado la llama: no más de 90 segundos para los quemadores de gas.

Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad:

\* Pulse el mando de control y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima.

\* Acerque una cerilla o utilice el botón de encendido eléctrico, si dispone de él, a la parte superior del quemador de gas y mantenga pulsado el mando de control durante 10 segundos.

\* Suelte el mando de control y compruebe.

#### Encendido electrónico de los quemadores de gas

El quemador de gas está encendido. Si no es así, repita el proceso.

#### Encendido eléctrico:

El encendido eléctrico de los quemadores de gas puede realizarse de dos modos, según la configuración de la placa de cocción.

#### Encendido con el botón de chispa:

Pulse la válvula del quemador que quiera encender y gírela.

Siga pulsando el botón de encendido hasta que vea una llama estable en el quemador.

#### Encendido con la válvula del quemador (microinterruptor):

Pulse la válvula del quemador que quiera encender y gírela en sentido contrario de las agujas del reloj. El microinterruptor situado debajo del quemador creará automáticamente una serie de chispas mediante el sistema de encendido situado debajo del quemador. Siga pulsando el mando del quemador hasta que vea una llama estable en el quemador.

#### Consejos:

La encimera está compuesta por quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores de gas adecuados al tamaño de la sartén y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcanza el punto de ebullición. Le recomendamos que siempre tape la sartén.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice sartenes con los siguientes diámetros:

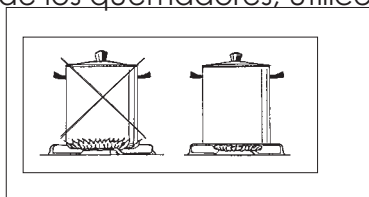
Quemador rápido/wok: 22-26 cm

Quemador semi-rápido: 14-22 cm

Quemador auxiliar : 10-18 cm

Cuando no utilice los quemadores, mantenga la llave de paso de gas cerrada.

En aparatos equipados con quemadores para wok, deberá utilizar unas hornallas adaptadoras para wok.



#### Uso de las placas de cocción eléctricas

Existen dos tipos distintos de placas de cocción:

\* Placa de cocción normal

\* Placa de cocción rápida (se distinguen por su marca roja)

Estas placas se controlan con un interruptor eléctrico de 6 posiciones.

Puede utilizar estas placas de cocción situando el mando de control en alguna de estas posiciones. Debajo de cada botón se encuentra un pequeño diagrama en el que se muestra la placa de cocción que se está usando. Un indicador luminoso situado en el panel de control muestra si las placas de cocción está en funcionamiento.

## AVISO

La primera vez que utilice la placa de cocción o si la utiliza después de un periodo prolongado de tiempo sin usarla, deberá eliminar toda humedad que pueda estar acumulada alrededor de los elementos eléctricos de la placa poniéndola en marcha a su posición mínima durante 20 minutos.

- \* Utilice sólo sartenes planas y con un base con un grosor adecuado.
- \* Nunca utilice sartenes con un diámetro inferior al de la placa de cocción.
- \* Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de la placa eléctrica.
- \* Cuando la placa eléctrica esté en marcha, es importante que la placa esté bien centrada sobre la placa.
- \* Nunca utilice las placas de cocción sin nada encima.
- \* La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de las placas durante y después de su uso.
- \* Si nota cualquier crujido en la placa, debe apagarla inmediatamente y sustituirla.
- \* Después de usarla y para garantizar que siga funcionando con eficacia y por muchos años, debe limpiar la placa eléctrica con los productos de limpieza adecuados. Para evitar que se oxide y para mantenerla en perfecto estado, le recomendamos que limpie las placas de cocción con un paño ligeramente humedecido en aceite. No la limpie con un limpiador a vapor.
- \* Después de utilizarse, las placas eléctricas permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo, no las toque y no ponga ningún objeto en su superficie.

### PLACAS POSICIONES POSIBLES

0 Posición de apagado

1 Para fundir mantequilla, por ej., calentar pequeñas cantidades de líquido

2 Para calentar mayor cantidad de líquido. Para preparar cremas y salsas de larga cocción

3 Para descongelar productos para su cocción.

4 Para cocinar carnes y pescados delicados

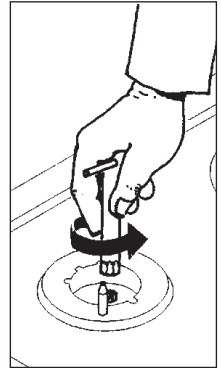
5 Para freír carne y filetes

6 Para hervir grandes cantidades de líquido o para freír.

## Transformación de los quemadores de gas, sustitución de los inyectores

Los quemadores de gas se adaptan a distintos tipos de gas sustituyendo los correspondientes inyectores por los del gas que utilice. Por lo tanto, es necesario que:

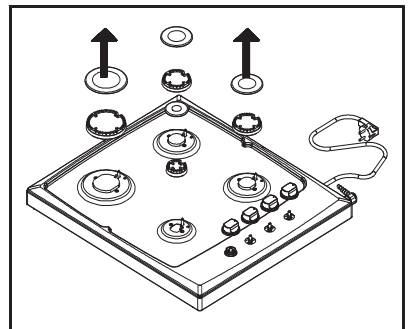
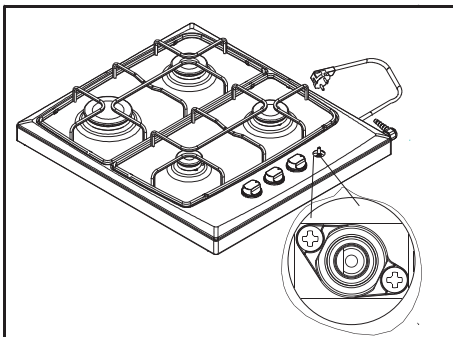
- \* Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica.
- \* Extraiga la tapa y el adaptador.
- \* Desenrosque los inyectores.
- \* Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.



### Ajustar la altura de la llama:

Para reducir la altura de la llama al cambiar de gas LPG a gas natural, deberá abrir la tuerca de paso. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca.

- \* Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente eléctrica y que la llave de paso de gas está abierta.
- \* Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.
- \* Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos si los mandos no están en su posición.
- \* Debe repetir este proceso para todas las válvulas.

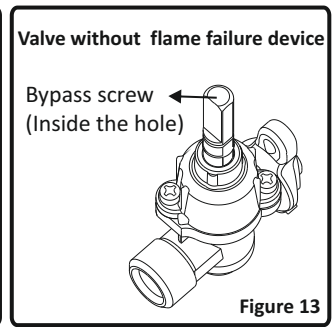
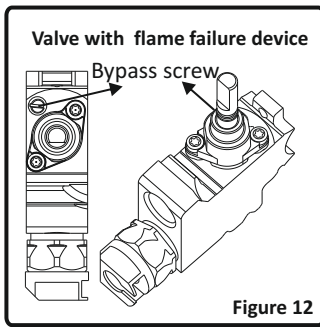
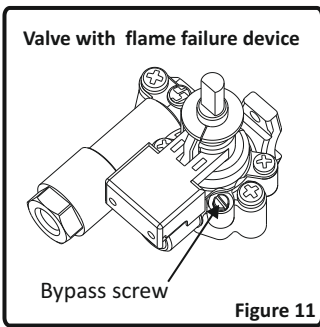


\* Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la tuerca de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo.

Cuando la llama tenga una altura mínima de 4 mm, el gas está distribuido correctamente. Asegúrese de que la llama no se apague al pasar de la posición máxima a la posición mínima.

Después de terminar el proceso de ajuste, vuelva a colocar el sello de goma y el mando en su posición.

*Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de asistencia técnica autorizado.*



## 6. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

**Limpieza:** Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la cocina del suministro eléctrico, si procede, y cierre la llave de paso del gas.

### Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después.

Después de secar las piezas a conciencia, vuelva colocarlas en su lugar.

### Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No las limpie cuando estén calientes y nunca utilice polvos abrasivos o productos de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

### Acero inoxidable:

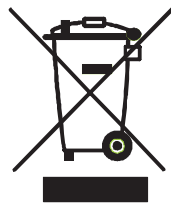
Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse frecuentemente con agua tibia y jabón y con una esponja suave y finalmente séquelas con un paño suave. No utilice polvos abrasivos o materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

<b>Marca</b>		
<b>Modelo</b>		<b>EG4451IN</b>
<b>Tipo de Placa</b>		Gas
<b>Número de zonas de cocción</b>		4
<b>Tecnología de calentamiento-1</b>		Gas
<b>Tamaño-1</b>	cm	Auxiliar
<b>Eficiencia de energía-1</b>	%	NA
<b>Tecnología de calentamiento-2</b>		Gas
<b>Tamaño-2</b>	cm	Semi-Rápido
<b>Eficiencia de energía-2</b>	%	59,0
<b>Tecnología de calentamiento-3</b>		Gas
<b>Tamaño-3</b>	cm	Semi-Rápido
<b>Eficiencia de energía-3</b>	%	59,0
<b>Tecnología de calentamiento-4</b>		Gas
<b>Tamaño-4</b>		Rápido
<b>Eficiencia de energía-4</b>	%	57,0
<b>Eficiencia de energía de la placa</b>	%	58,3
<b>Esta placa cumple con EN 30-2-1</b>		

#### Trucos para ahorrar energía

##### Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



Este símbolo en el producto o en su material de embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida selectiva adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto de forma correcta evitará las posibles consecuencias nocivas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de la mala gestión del producto como residuo. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con su servicio de recogida selectiva de desechos o con



PT

**MANUAL DE** MANUAL DE  
INSTRUÇÕES DO FOGÃO A GÁS  
ENCASTRÁVEL

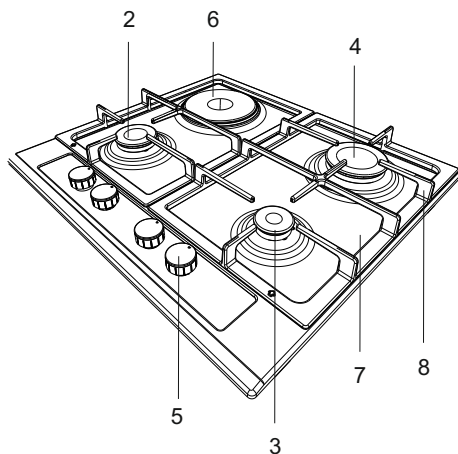
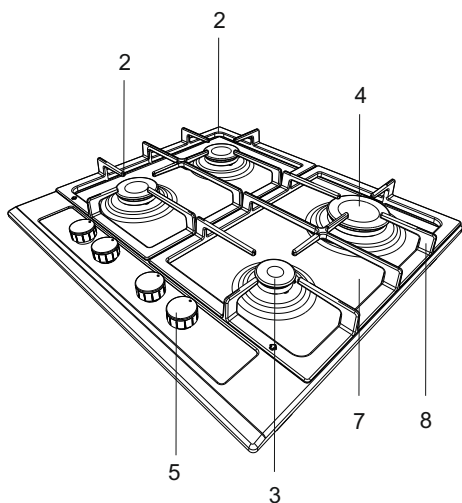


# ÍNDICE

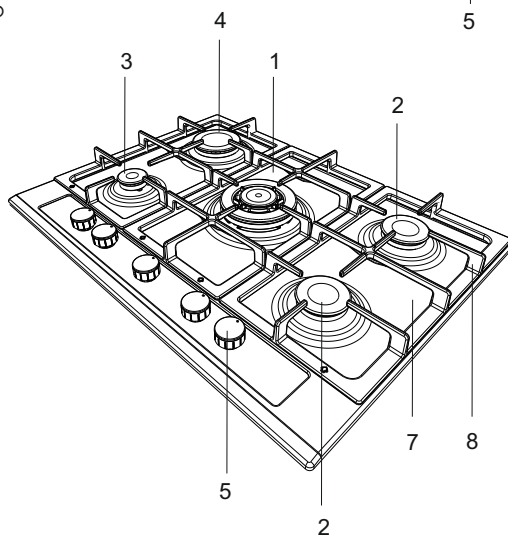
1. DESCRIÇÃO DA MESA DE  
TRABALHO
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
3. INSTALAÇÃO
4. UTILIZAÇÃO
5. MANUTENÇÃO & LIMPEZA

# 1. DESCRIÇÃO DA MESA DE TRABALHO

## MESA DE TRABALHO A GÁS E MISTA



- 1. Queimador para sertã
- 2. Queimador semi rápido
- 3. Queimador a gás
- 4. Queimador para sertã
- 5. Botões de controlo
- 6. Placa eléctrica
- 7. Bancada
- 8- Suporte Pan



## 2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LER COMPLETA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, E MANTENHA AS MESMAS NUM LOCAL ADEQUADO PARA CONSULTA QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO CONJUNTAMENTE PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU APARELHO PODE NÃO TER ALGUMAS DAS FUNÇÕES MENCIONADAS NESTE MANUAL. PRESTAR ESPECIAL ATENÇÃO QUANDO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO.

Advertências gerais de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas ou se receberem formação relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.

**AVISO:** O aparelho e as respectivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar as devidas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.

**AVISO:** Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem supervisão pode ser perigoso e pode dar origem a um incêndio. **NUNCA** tentar apagar um incêndio com água, mas deve desligar o aparelho e depois cobrir a chama por ex. com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.

**AVISO: Perigo de incêndio: não guardar itens nas superfícies de cozedura.**

**AVISO: Se a superfície estiver fendida, desligue o produto para prevenir a possibilidade de choques eléctricos.**

Para as placas com tampa, remover os salpicos da tampa antes de abrir. E também deve deixar a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.

O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno porque a superfície pode ficar danificada e o vidro riscado, o que pode resultar na quebra do vidro ou em danos na superfície.

**Não utilizar um agente de limpeza a vapor para limpar o aparelho.**

O seu aparelho é produzido de acordo com as normas e regulamentações locais e internacionais aplicáveis.

Os trabalhos de manutenção e de reparação devem apenas ser realizados por técnicos de reparação autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que forem realizados por pessoal técnico não autorizado podem constituir um perigo para si. É perigoso alterar ou modificar seja de que modo for as especificações do aparelho.

Antes de instalar, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás ou tensão eléctrica e frequência) e se as regulações do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste produto estão indicadas na etiqueta.

**CUIDADO:** Este aparelho destina-se apenas para cozinhar alimentos e é concebido apenas para uso doméstico interior e não deve ser utilizado para outra finalidade ou para qualquer outra aplicação, seja para uso não-doméstico ou comercial ou para aquecimento de espaços.

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de exaustão de produtos de combustão. O produto deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação actuais. Deve dar uma atenção particular aos principais requisitos relacionados com a ventilação. (Apenas para aparelhos a gás)

Se o queimador não se acender após 15 segundos, deve parar a utilização do aparelho e abrir a porta e/ou aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador. (Apenas para aparelhos a gás)

Estas instruções são apenas válidas se o símbolo do país aparecer no aparelho. Se o símbolo não aparecer no aparelho, é necessário consultar a informação técnica que fornecerá as instruções necessárias relativamente à modificação do aparelho e às condições de utilização do país. (Apenas para aparelhos a gás)

Para sua segurança, foram aplicadas todas as possíveis medidas de segurança. Uma vez que o vidro pode partir-se, deve ter cuidado quando o está a limpar para evitar fazer riscos. Evitar dar pancadas ou impactos no vidro com acessórios.

Assegurar que o cabo de alimentação não fica entalado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.

Avisos de instalação:

Não utilizar o aparelho sem este estar completamente instalado.

O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por uma colocação e instalação incorrecta do aparelho efectuadas por pessoas não autorizadas.

Quando retirar o aparelho da embalagem, verificar se não foi danificado durante o transporte. Se constatar algum dano, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o serviço autorizado de manutenção. Como os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agrafos, esponja...etc.) podem causar efeitos nocivos nas crianças, devem ser recolhidos e removidos de imediato.

Proteger o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o expor à luz solar, chuva, neve...etc.

Os materiais à volta do aparelho (estrutura de protecção exterior) devem ter capacidade para suportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante a utilização :

Não colocar materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou junto do aparelho quando este estiver em funcionamento.

Não deixar o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca verter água por cima das chamas que forem originadas pelo óleo. Tapar a caçarola ou a frigideira com a respectiva tampa de modo a conter a chama que surgiu nesta situação e desligar o fogão.

Posicionar sempre as panelas sobre o centro da zona de cozedura, e rodar as pegas para uma posição segura de modo a que as mesmas não caiam ou não fiquem instáveis.

Se n utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, este deve ser completamente desligado. Manter o interruptor principal desligado. E quando não utilizar o aparelho, manter a válvula do gás fechado.

Assegurar que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição "0"(desligado) quando este não está a ser utilizado.

**CUIDADO:** A utilização de aparelhos de cozinha que funcionam a gás conduz à produção de calor, humidade e produtos de combustão no local onde estão instalados. Assegurar que as cozinhas são bem ventiladas especialmente quando o aparelho está em uso, manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de exaustão mecânica (exaustor mecânico). (Apenas para aparelhos a gás)

Uma utilização intensiva do produto pode implicar uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo aumentar o nível da ventilação mecânica, se existir. (Apenas para aparelhos a gás)

Durante a limpeza e manutenção:

Desligar o aparelho antes de operações como a de limpeza ou manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o aparelho ou depois de desligar os interruptores principais.

Não remover os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

**PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE E SEGURA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE UTILIZADAS AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS E CONTACTAR APENAS OS NOSSOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS SE NECESSÁRIO.**

### 3. INSTALAÇÃO

**ANTES DE FAZER A INSTALAÇÃO, CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CONDIÇÕES DO LOCAL E DE REGULAÇÃO DO APARELHO SÃO COMPATÍVEIS.**

Depois de retirar da embalagem, verifique se o aparelho e respectivos acessórios não estão danificados. Se verificar algum dano, não utilize o aparelho e contacte imediatamente um técnico qualificado.

Esta mesa de trabalho encastrável deve ser inserida na mesa de trabalho da sua cozinha. Será ligada à luz com a caixa do interruptor abaixo especialmente fornecido para este efeito. O utilizador é responsável pela correcta instalação e utilização de acordo com as respectivas instruções de acordo com a lei sobre a segurança dos aparelhos e os regulamentos e prescrições aplicáveis.

#### Local de instalação da mesa de trabalho encastrável

A mesa de trabalho é fornecida com uma junta de estanquidade especial para que os líquidos não se infiltrem na mesa de trabalho da cozinha. Corte e abra o topo da mesa de trabalho da sua cozinha que corresponde às medidas indicadas na figura. Aplique a junta aderente em todas as extremidades da abertura e coloque com cuidado a placa na abertura com os botões do lado correcto. Fixe a placa apertando os grampos como indicado na figura.

A espessura do topo da mesa de trabalho da cozinha deve corresponder às medidas indicadas na figura. Para uma espessura inferior a "20mm", espaçadores em madeira podem ser inseridos entre o suporte e debaixo da superfície. Se a espessura do topo é maior que "50mm", fendas podem ser cortadas debaixo da superfície do móvel de cozinha para alojar o suporte.

## Local de instalação do fogão autónomo

Crie um espaço para instalar a mesa de trabalho, de acordo com as medidas indicadas na figura.

\*100 mm entre a extremidade do fogão e os produtos inflamáveis.

\*700 mm entre a parte de cima do fogão e a parte de baixo do armário ou da prateleira

\* 650mm entre a parte de cima do fogão e o exaustor.

Este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação do fabricante, os regulamentos locais, os códigos da autoridade do gás e as instruções de ligação eléctrica.

O tubo de alimentação do gás, o qual deve estar conforme aos regulamentos em vigor "A" e ter o selo "NF-GAZ" no topo do suporte do tubo, deve ser visível em todo o seu comprimento. Deve ser colocado com muito cuidado para evitar qualquer contacto com as partes que aquecem.

### Deve bloquear o tubo com uma grelha.

É alimentação de gás. Espanha, Itália, Portugal, Luxemburgo, Grécia e Alemanha autorizam a ligação do tubo de gás à ligação média como indicado em "B". Para estes países, a forma de ligação média do gás deve estar conforme às leis e às normas nacionais em vigor.

Para a Dinamarca, Países Baixos, França, Irlanda, a ligação é obtida utilizando as peças "E" e um tubo flexível como indicado em "C" ou tubos rígidos. Este tipo de ligação pode também ser utilizado em França, Espanha, Itália, Portugal, Grécia e Luxemburgo.

Para o Reino Unido, a ligação do gás deve ser executada como indicado em "D".

Em todos os casos, o tubo de gás flexível não pode passar atrás do fogão nem estar em contacto com produtos inflamáveis. recomendado colocar uma junta entre a junção do tubo de



A distância mínima entre o aparelho e os produtos inflamáveis deve ser de 20 mm. Após a ligação ter sido efectuada, esta deve ser testada.

Este teste pode ser efectuada com um produto espumífero na ligação. Nenhuma bolha deve aparecer. Se houver bolhas, verifique a junta de ligação e a ligação se necessário.

## NÃO UTILIZE CHAMAS NUAS PARA VERIFICAR AS FUGAS DE GÁS

**CUIDADO:** O uso de aparelhos de cozinhar a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão no espaço onde estão instalados. Assegurar que a cozinha é bem ventilada especialmente quando o aparelho está a ser utilizado, manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

**CUIDADO:** Este aparelho destina-se somente para a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, por exemplo para aquecer o meio ambiente.

<b>G30 28-30mbar</b> <b>7,5 kW 545 g/h</b> <b>II2H3+ ES Classe: 3</b>	<b>G20 20</b> <b>mbar</b>	<b>G30/G31</b> <b>28-30/37</b> <b>mbar</b>
<b>QUEIMADOR RÁPIDO</b>		
Injector (1/100 mm)	115	85
Índice nominal (kW)	3	3
CONSUMO EM 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>QUEIMADOR SEMI RÁPIDO</b>		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>QUEIMADOR SEMI RÁPIDO</b>		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>QUEIMADOR AUXILIAR</b>		
Injector (1/100 mm)	72	50
Índice nominal (kW)	1	1
CONSUMO EM 1h	95,2 l/h	72,7 g/h

## Local de instalação da sua mesa de trabalho encastrável

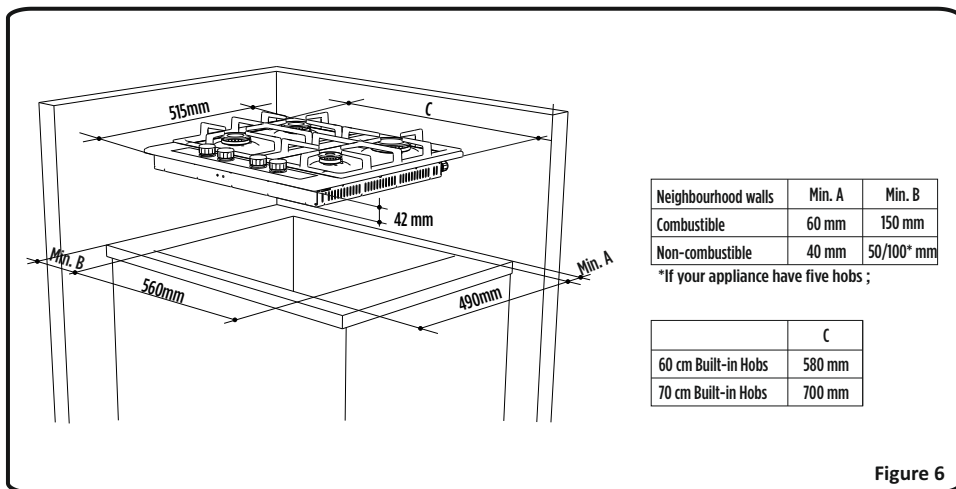


Figure 6

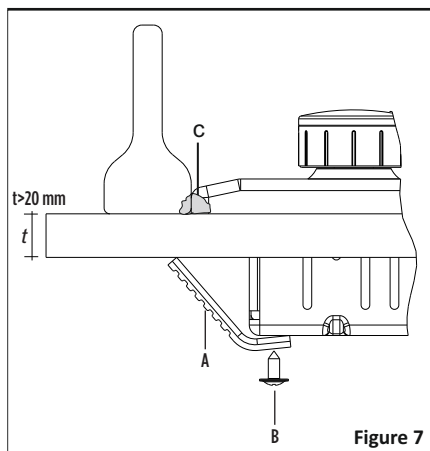
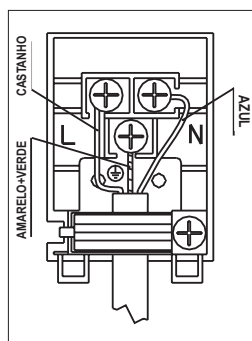


Figure 7

## Ligação eléctrica da sua placa

Antes de proceder à ligação eléctrica, verifique se:

- \* A alimentação eléctrica do sistema e a tomada são adequadas para a potência de alimentação máxima da mesa de trabalho.
- \* A tensão indicada na placa de características é a mesma que a tensão eléctrica.
- \* Para efectuar a ligação, não utilize nenhuma redução, adaptador ou derivação porque podem causar um sobreaquecimento.
- \* A tomada deve estar ligada à terra.



Após ter posicionado o fogão, certifique-se de que o botão está na posição off (desligado) “0” e ligue-o.

Certifique-se de que a tensão indicada na placa de características é a mesma que a tensão eléctrica antes de fazer a ligação. O aparelho é fornecido com um fio de alimentação e uma tomada. A substituição do fio de alimentação deve ser efectuada por um técnico autorizado.

Desligue o seu aparelho antes de efectuar a manutenção. Siga os diagramas de ligação. A tomada de protecção à terra (PE) deve ser ligada ao terminal com a indicação . Durante a instalação, certifique-se de que os cabos isolados são utilizados.

## 4. UTILIZAÇÃO

### 4.1 Utilização dos queimadores a gás

#### Acendimento manual e controlo dos queimadores a gás:

Para acender um dos queimadores, aproxime um fósforo da cabeça do queimador e carregue no botão de controlo e rode-o no sentido anti-horário. A regulação média da chama será obtida rodando o botão de controlo entre a posição máxima (chama grande) e a posição mínima (chama pequena).

Os pequenos diagramas situados no painel de controlo indicam os queimadores de gás utilizados.

#### Acendimento eléctrico dos queimadores a gás

A mesa de trabalho está equipada de um dispositivo de segurança caso a chama se apague acidentalmente. Se for o caso, o dispositivo irá bloquear o canal do queimador do gás e evitará a acumulação de gás não queimado. Aguarde 90 segundos antes de acender novamente um queimador que se apagou.

Tempo necessário para que a segurança se active aquando do acendimento.

: máximo 10 segundos

Tempo necessário para que a segurança se desactive após a extinção da chama: 90 segundos no máximo para os queimadores a gás.

Se a sua mesa de trabalho é equipada de um dispositivo de segurança;

\*Carregue no botão de controlo e rode-o no sentido anti-horário até atingir a posição máxima da chama.

\*Aproxime um fósforo ou utilize o acendedor eléctrico se disponível, junto da cabeça do queimador e mantenha o botão de controlo premido durante 10 segundos

\*Solte o botão de controlo e certifique-se de que o queimador está aceso. Caso contrário, repita a operação.

Acendimento eléctrico:

O acendimento eléctrico dos queimadores a gás pode ser efectuado de duas maneiras;

de acordo com a configuração da sua mesa de trabalho.

Acendedor eléctrico:

Carregue na válvula da mesa de trabalho que quer utilizar e ligue-a.

Continue a carregar no acendedor eléctrico até ver uma chama estável no queimador.

#### Válvula da mesa de trabalho (pequeno interruptor):

Carregue na válvula da mesa de trabalho que quer utilizar e rode-a no sentido anti-horário. O pequeno interruptor situado debaixo do botão irá criar uma faísca na tomada da faísca do queimador. Continue a carregar no botão até ver uma chama estável no queimador.

#### Recomendações:

A sua placa de trabalho é composta de queimadores com diferentes diâmetros. A

maneira mais económica de utilizar o gás é escolher os queimadores que correspondem ao tamanho da panela e colocar a chama na posição mínima quando está a ferver. É recomendado pôr a tampa das panelas.

Para obter o máximo desempenho dos queimadores, utilize panelas com fundos planos e os seguintes diâmetros.

Queimador rápido/Queimador para sertã: 22-26 cm

Queimador semi rápido: 14-22 cm

Queimador auxiliar: 10-18 cm

Quando os queimadores não estão a ser utilizados, deixe a válvula de controlo do gás desligada.

Nos aparelhos equipados de queimadores para sertã, grelhas de adaptação devem ser utilizadas cada vez que o queimador for utilizado.

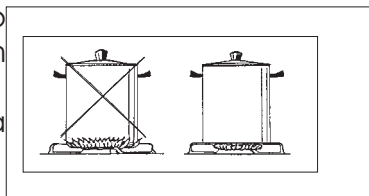
#### Utilização das placas eléctricas

Existem 2 tipos de placas eléctricas

\*Placa standard

\*Placa de cozedura rápida (as quais diferem na marca vermelha). Estas placas são controladas por um interruptor eléctrico com 6 posições.

Ao colocar o botão de controlo numa destas posições, as placas podem ser utilizadas. Debaxo de cada botão há um pequeno



## ATENÇÃO

Quando utilizar pela primeira vez ou quando a placa não for utilizada durante um longo período, é necessário eliminar a humidade que se acumulou em torno dos elementos eléctricos da placa acendendo a placa eléctrica na posição mínima durante 20 minutos.

\*Utilize painéis planos com uma espessura adequada na base.

\*Nunca utilize painéis com um diâmetro mais pequeno que o da placa.

\*Certifique-se de que a base da panela está seca antes de a colocar em cima da placa eléctrica.

\*Quando a placa eléctrica está em funcionamento, é importante que a panela esteja no meio da placa.

\*Não acenda a placa com nada em cima.

\*A temperatura das partes acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. As crianças e os animais não podem aproximar-se da placa durante e após o funcionamento.

\*Se verificar uma fenda na placa, deve desligá-la imediatamente e esta deve ser substituída.

\*Após a utilização, para garantir uma operação eficaz e uma longa duração, a placa eléctrica deve ser limpa com os produtos de limpeza adequados. Para que as placas não enferrujem e permaneçam novas, deve limpar as placas com um pano ligeiramente molhado em óleo. Não utilize nenhum spray.

\*Após a utilização, a placa eléctrica permanece muito quente durante um longo período, não deve tocar a placa nem colocar nenhum objecto em cima da placa.

### PLACAS      POSIÇÕES POSSÍVEIS

Posição 0 desligado

1      Para derreter manteiga      Para aquecer líquidos em pequena quantidade.

2      Para derreter manteiga      Para aquecer líquidos em pequena quantidade.

3      Para descongelar alimentos

4      Para delicada carne e peixe cozinhar

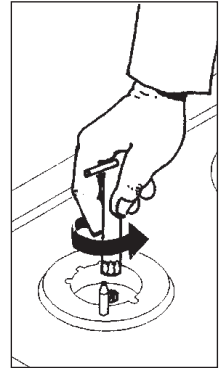
5      Para assar carne e bifés.

6      Para fazer ferver grandes quantidades de líquido para fritar.

## Adaptação aos diferentes tipos de gás pela mudança dos injectores

Os queimadores a gás adaptam-se aos diferentes tipos de gás substituindo os respectivos injectores. É necessário;

- \* Cortar o gás e a corrente eléctrica.
- \* Remover as tampas e os adaptadores
- \* Desaparafusar os injectores.
- \* Substituir o injektor pelo injektor que corresponde ao tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com as informações na carta de transformação.

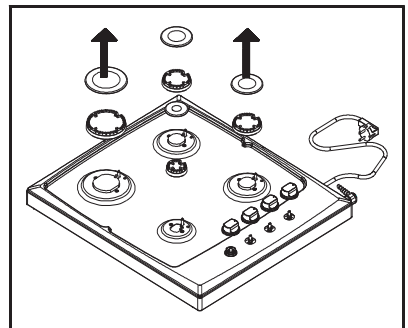
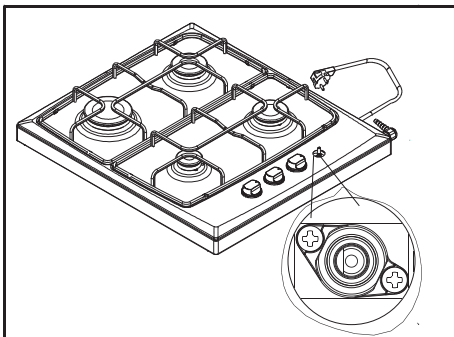


## Regulação do caudal mínimo

Para obter uma chama reduzida, o parafuso by pass deve ser desapertado para passar do GPL ao NG.

Para passar do NG ao GPL, o mesmo parafuso deve ser apertado.

- \* Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica e que a alimentação de gás está aberta.
- \* Acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima.
- \* Retire os botões e as juntas de borracha porque os parafusos só são acessíveis com os botões e as juntas retiradas.
- \* Este processo deve ser repetido para cada válvula.



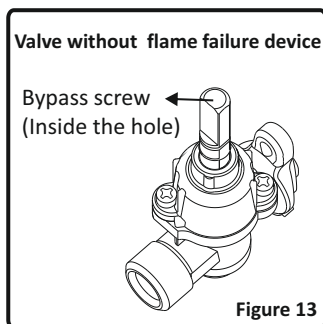
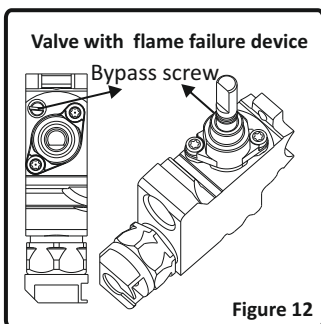
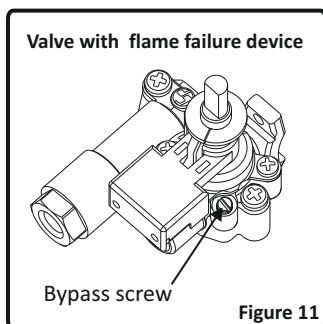


\* Com a ajuda de uma pequena chave de parafusos, aperte ou desaperte o parafuso by pass 90°, o qual reduz a chama do queimador para o mínimo.

Quando a chama tem um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está correctamente distribuído. Certifique-se de que do caudal máximo ao caudal mínimo a chama não se extingue.

Após a regulação ter sido efectuada, coloque novamente a junta de borracha e o botão nos devidos lugares.

*O processo de transformação deve ser efectuada por um agente de serviço autorizado.*



## 6. MANUTENÇÃO & LIMPEZA

Limpeza: Antes de efectuar a limpeza, desligue a mesa de trabalho da corrente eléctrica e feche a alimentação de gás.

Cabeças dos queimadores:

Periodicamente os suportes esmaltados para panelas, as tampas esmaltadas, as cabeças dos queimadores devem ser limpos com um pano embebido em água quente e sabão. Deve passar por água e secar.

Quando estão completamente secos, coloque-os novamente no lugar.

As partes esmaltadas:

Para que permaneçam novas, é necessário limpá-las com frequência com um pano embebido em água morna e sabão e secar com um pano macio. Não as lave quando estão quentes e não utilize nenhum pó abrasivo ou produtos abrasivos. Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou molho de tomate em contacto com as partes esmaltadas durante um longo período.

Partes em inox:

As partes em inox devem ser limpas com frequência com uma esponja embebida em água morna e sabão e secadas com um pano macio. Não deve utilizar pó ou produtos abrasivos. Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou molho de tomate em contacto com as partes em inox durante um longo período de tempo.



O símbolo no produto ou na respectiva embalagem indica que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico. Deve ser depositado num centro de recolha apropriado para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir a eliminação correcta deste produto, está a evitar efeitos negativos no meio ambiente e na saúde humana, que podem ser causados por uma eliminação incorrecta deste produto. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o centro de recolha do lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.

**EN**

**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS OF  
BUILT-IN GAS HOB**

**Dear Customer,**

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

## **CONTENTS:**

### **1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**

### **2. WARNINGS**

### **3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**

3.1 Environment where your appliance will be installed

3.2 Installation of product

3.3 Gas connection

3.4 Gas conversion

3.5 Electrical Connection Of Your Hob

### **4. USE OF YOUR PRODUCT**

4.1 Use of gas burners

4.2 Control of the hob burners

4.3 Use of Hotplates

4.4 Accesories

### **5. CLEANING AND MAINTENANCE**

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

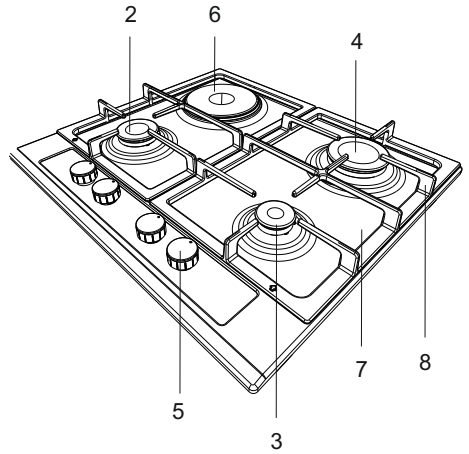
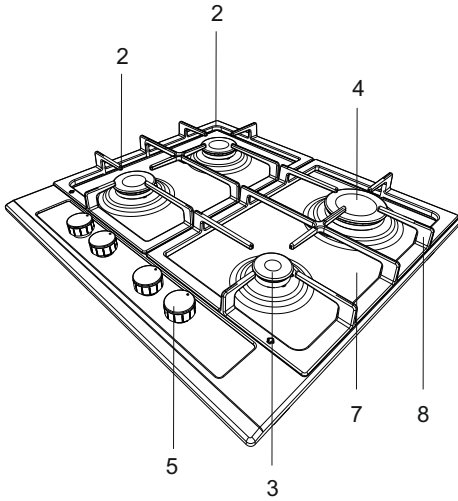
### **6. SERVICE AND TRANSPORT**

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

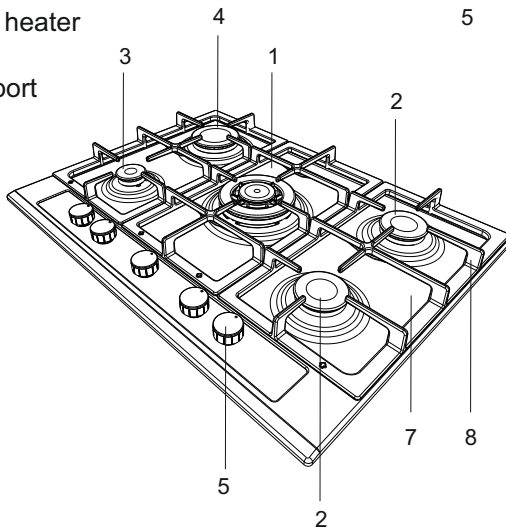
6.2 Information related to the transport

Note:All figures in manual are schematic.

# 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



- 1- Wok Burner
- 2- Semi Rapid Burner
- 3- Auxillary Burner
- 4- Rapid Burner
- 5- Control Knobs
- 6- Electrical heater
- 7- Worktop
- 8- Pan Support



\* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.

## **PART 2 SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

-Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

### **During usage**

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

### **During cleaning and maintenance**

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**

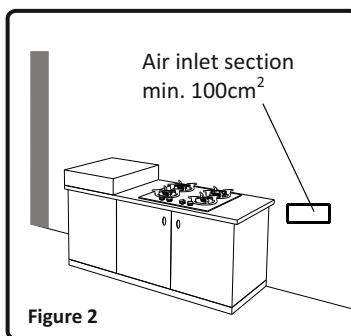
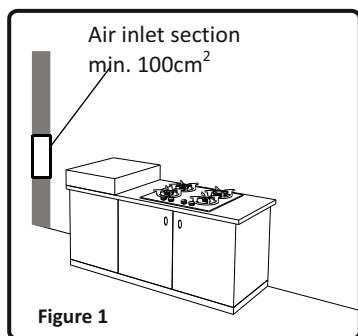
### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

**⚠ Important:** This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

#### 3.1. Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they shouldn't be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

#### Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

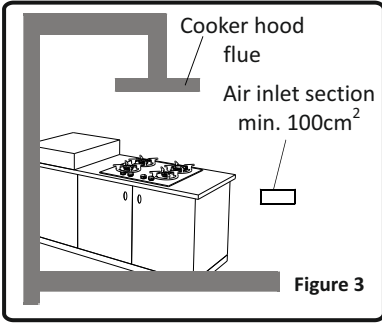


Figure 3

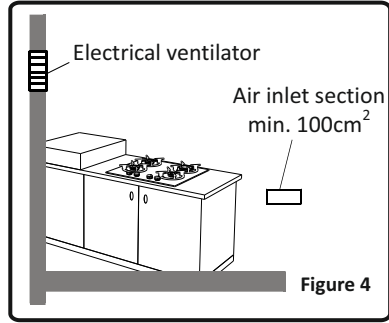


Figure 4

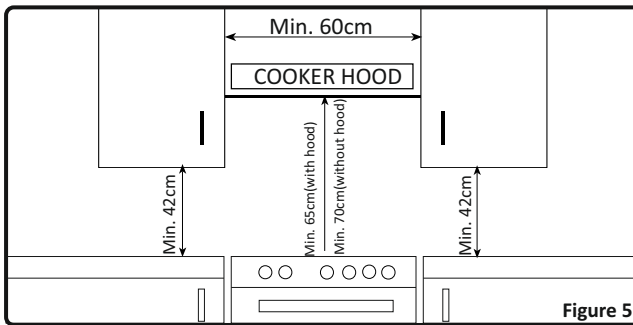


Figure 5

### 3.2 Installation of product

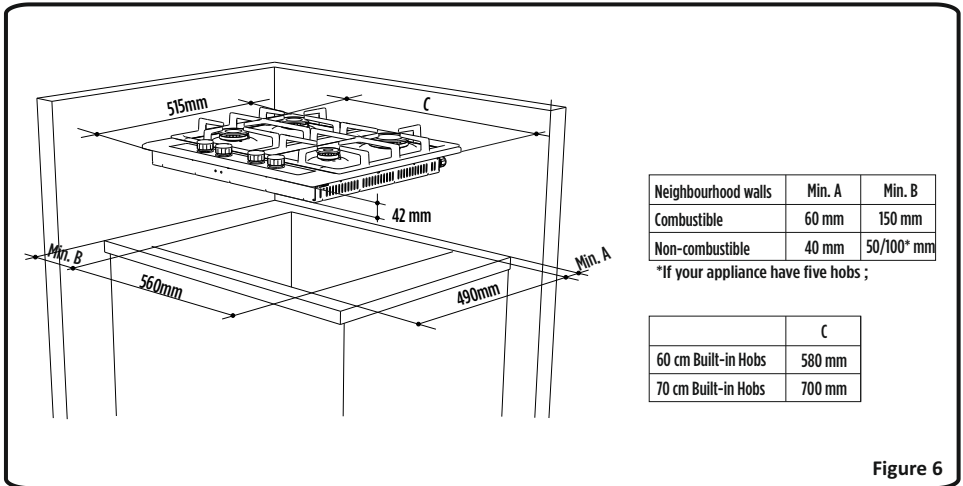
There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

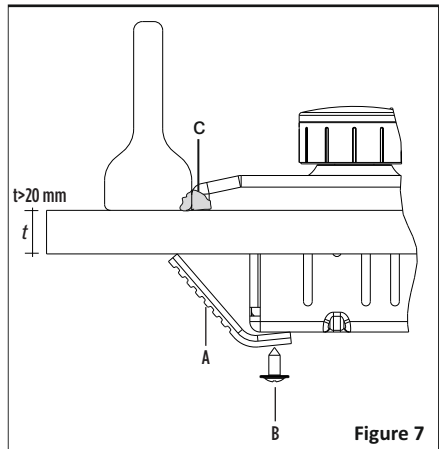
The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material and fixing brackets&screws are included with the appliance.

- Cut the aperture dimensions as indicated in Figure - 6. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;



- Apply the adhesive sealing material “C” all the way round the aperture on the worktop to match the outer perimeter edge of the appliance. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.
- Insert the appliance into the aperture and fix in position via the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure7 and tighten the screws evenly.
- Carefully trim away the excess sealing material “C” from around the appliance.



### **3.3. Gas connection**

#### **Assembly of gas supply and leakage check**

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

#### **The points that must be checked during flexible hose assembly**

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

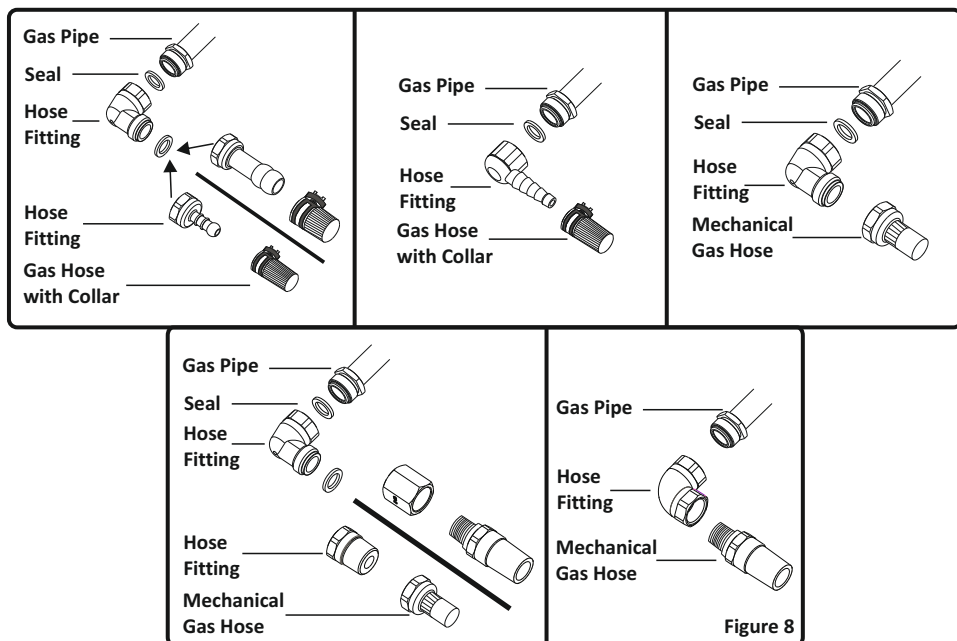
As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

#### **The points that must be checked during fixed gas connection assembly**

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

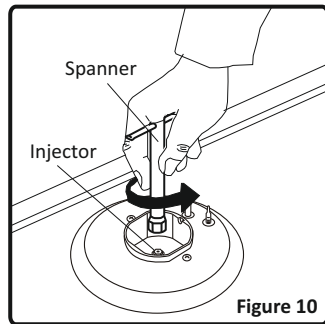
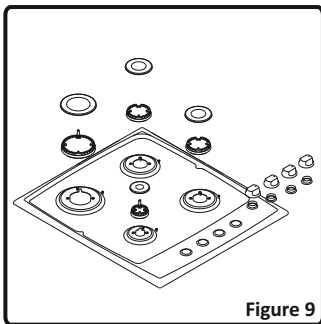
### 3.4 Gas conversion

**Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.**

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

#### Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).



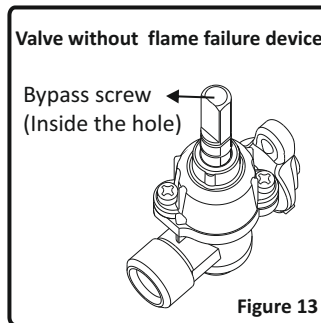
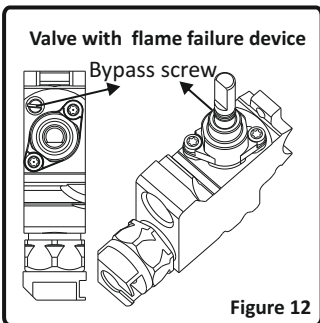
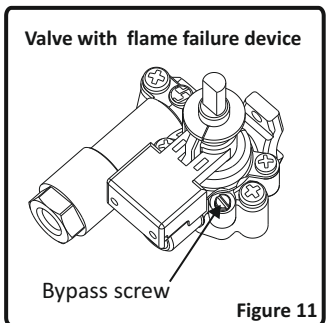
#### **Adjusting the reduced flame position:**

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle(Figure 11-12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle(Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.



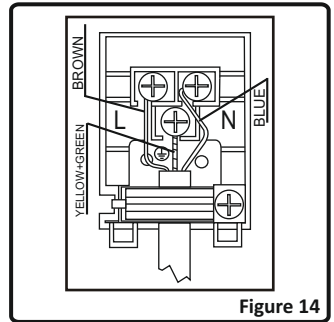
### Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

### 3.5. Electrical Connection Of Your Hob

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.
- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.



## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1 Use of gas burners

#### Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

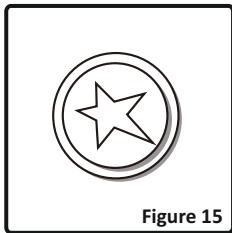
- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.



**Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 15) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

**Ignition by Hob Control Knob:** Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

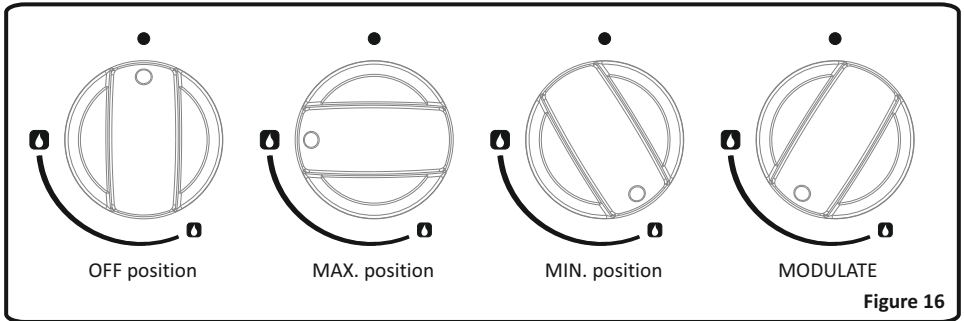
#### Flame safety device:

##### **Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)**

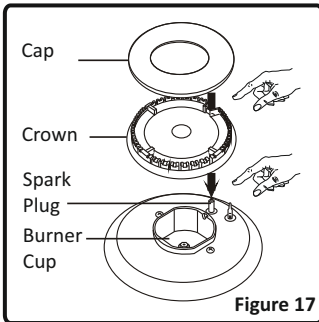
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

## 4.2 Control of the hob burners

### Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 17). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

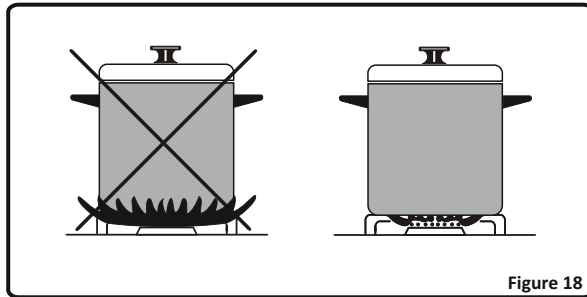
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.



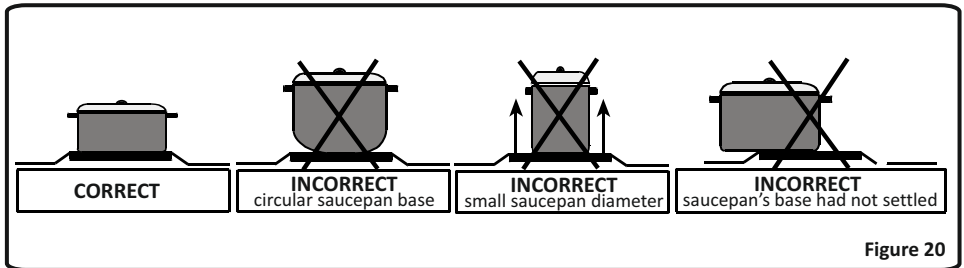
**Warning:**

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers' table and which are likely to overheat the control levers

**⚠ Warning:**

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.



- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.
- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

#### Cleaning of Your Hob

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners.
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. In this case, these parts may get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

#### Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

#### Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

#### Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

## **5.2 Maintenance**

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.



## 6. SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 Basic troubleshooting before contacting service

**If the electrical ignition/hotplate does not operate :**

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

**If the hotplate does not heat :**

- The heat may be not adjusted correctly with hob heater control switch.

**The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

**Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.**

### 6.2 Information related to transport

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

**If you do not have the original packaging;** prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

Table

<b>G30 28-30mbar</b> 7,5 kW 545 g/h II2H3+ ES Classe: 3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
<b>LARGE BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>SMALL BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

52244872