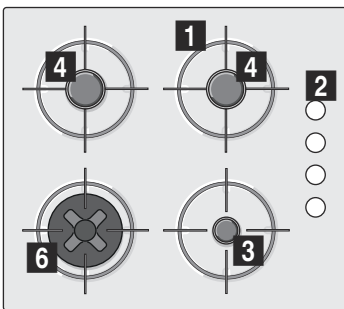
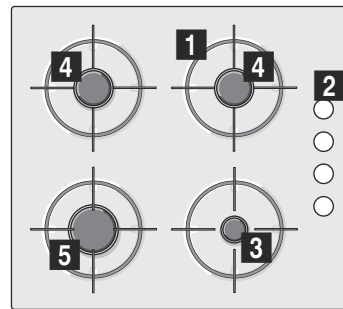
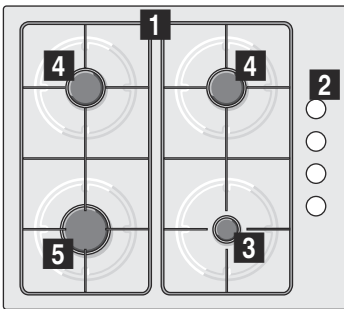


# manual de instrucciones

**3ETG464..**  
**Βάση εστιών αερίου**  
**Placa de cocción a gas**  
**Placa de cozinhar a gás**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| [el] Οδηγίες χρήσεως .....       | 3  |
| [es] Instrucciones de uso .....  | 11 |
| [pt] Instruções de serviço ..... | 19 |

3ETG464..



- 1** Σχάρες
- 2** Διακόπτες
- 3** Βοηθητικός καυστήρας έως 1 kW

- 4** Μέτριος καυστήρας έως 1,75 kW
- 5** Ταχύς καυστήρας έως 3 kW
- 6** Καυστήρας Mini-Wok μέχρι 3,3 kW

- 1** Parrillas
- 2** Mandos
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW

- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6** Quemador miniwok de hasta 3,3 kW

- 1** Grelhas
- 2** Comandos
- 3** Queimador auxiliar de até 1 kW

- 4** Queimador semi-rápido de até 1,75 kW
- 5** Queimador rápido de até 3 kW
- 6** Queimador mini wok até 3,3 kW

## Πίνακας περιεχομένων

|  |   |    |
|--|---|----|
|    | Αρμόζουσα χρήση .....   | 3  |
|    | Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας .....                               | 4  |
|    | Γνωρίστε τη συσκευή.....  | 5  |
|  | Βοηθητικά Εξαρτήματα .....  | 5  |
|    | Καυστήρες αερίου .....  | 6  |
|  | Χειροκίνητο άναμμα .....  | 6  |
|  | Αυτόματο άναμμα .....   | 6  |
|  | Σύστημα ασφαλείας .....   | 6  |
|  | Σβήσιμο ενός καυστήρα .....   | 6  |
|  | Επίπεδα ισχύος .....  | 6  |
|  | Προειδοποιήσεις .....   | 6  |
|  | Συμβουλές μαγειρικής .....  | 7  |
|    | Σκεύη μαγειρικής .....  | 7  |
|  | Κατάλληλα σκεύη .....   | 7  |
|  | Υποδείξεις χρήσης .....   | 7  |
|    | Καθαρισμός και συντήρηση .....                                      | 8  |
|  | Καθαρισμός .....  | 8  |
|  | Συντήρηση .....   | 8  |
|  | Αντιμετώπιση βλαβών .....   | 9  |
|  | Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....                        | 10 |
|  | Όροι εγγύησης .....   | 10 |
|  | Προστασία περιβάλλοντος .....                                       | 10 |
|  | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος ..... | 10 |

## Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια. Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

**Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.**

Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Μην βγάζετε τη συσκευή από το προστατευτικό περιτύλιγμα μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης. Εάν παρατηρήσετε κάποια βλάβη στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το τεχνικό μας σέρβις.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3, σύμφωνα με τον κανονισμό EN 30-1-1 για συσκευές αερίου: συσκευή εντοιχισμένη σε έπιπλο.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα.

Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε αεριζόμενους χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

**Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, σύνδεσης, ρύθμισης και προσαρμογής σε άλλους τύπους αερίου θα πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, και τους κανονισμούς των τοπικών εταιριών διανομής ηλεκτρικού και αερίου. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις διατάξεις που εφαρμόζονται σχετικά με τον αερισμό.**

Αυτή η συσκευή βγαίνει από το εργοστάσιο με προσαρμοσμένο το αέριο που ορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών. Εάν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε, συμβουλευτείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης. Συνίσταται να επικοινωνήσετε με το τεχνικό σέρβις για την προσαρμογή σε άλλους τύπους αερίου.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

Μην χρησιμοποιείτε καλύμματα ή προστατευτικά εμπόδια για παιδιά που δεν συνίστανται από τον κατασκευαστή της βάσης εστιών. Μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, ανάφλεξης ή αποκόλλησης θραυσμάτων υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

## **Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Προειδοποίηση Κίνδυνος κατάκαυσης!**

Η συσσώρευση αερίου χωρίς να καίγεται σε ένα κλειστό χώρο εγκυμονεί κίνδυνο κατάκαυσης. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ρεύμα αέρα. Οι καυστήρες μπορεί να σβήσουν. Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις σχετικά με τη λειτουργία των καυστήρων αερίου.

### **Προειδοποίηση Κίνδυνος δηλητηρίασης!**

Η χρήση μιας συσκευής αερίου παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο μέρος που εγκαθίσταται. Διασφαλίστε ένα καλό εξαερισμό στο χώρο της κουζίνας, ειδικά ενώ λειτουργεί η βάση εστιών: να διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού, ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να χρειάζεται ένα συμπληρωματικό ή ένα πιο αποτελεσματικό σύστημα εξαερισμού. ανοίξτε το παράθυρο ή αυξήστε την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού.

### **Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

- Οι εστίες και τα κοντινά στοιχεία θερμαίνονται πολύ. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.
- Εάν η μπουκάλια υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλια υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

### **Προειδοποίηση Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Οι εστίες θερμαίνονται πολύ. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδώδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.
- Τα υπερθερμαινόμενα λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστιά.

### **⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμών!**

- Οι απότομες αλλαγές θερμοκρασίας μπορεί να ραγίζουν το κρύσταλλο. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα και το χύσιμο κρύων υγρών κατά τη διάρκεια της χρήσης της βάσης εστιών.
- Τα σκεύη που παρουσιάζουν βλάβες, δεν έχουν το κατάλληλο μέγεθος, προεξέχουν από τις άκρες της βάσης εστιών ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά μπορεί να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Διαβάστε με προσοχή τις συμβουλές και προειδοποιήσεις σχετικά με τα σκεύη μαγειρικής.
- Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την ηλεκτρική τροφοδοσία και την παροχή αερίου στη συσκευή. Για την επισκευή, καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.
- Μην τροποποιείτε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.
- Εάν κάποιος από τους διακόπτες δεν γυρνάει, μην βάζετε δύναμη. Καλέστε αμέσως το τεχνικό σέρβις για την επισκευή ή αντικατάσταση τους.

### **⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

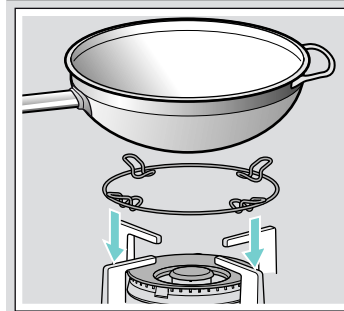
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας από τις ρωγμές ή τα ραγίσματα στο κρύσταλλο. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από το κουτί με τις ασφάλειες. Ειδοποιείστε το τεχνικό σέρβις.

## Γνωρίστε τη συσκευή

Στην επισκόπηση των μοντέλων θα βρείτε τη συσκευή σας με τις βαθμίδες ισχύος των καυστήρων. → Σελίδα 2

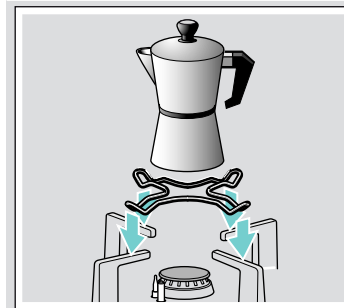
### Βοηθητικά Εξαρτήματα

Τα παρακάτω βοηθητικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε από το Τεχνικό Σέρβις:



#### Συμπληρωματική σχάρα γουόκ

Για αποκλειστική χρήση με τους καυστήρες διπλής και τριπλής φλόγας με σκεύη με κοίλο πάτο. Συνιστάται η χρήση της συμπληρωματικής σχάρας γουόκ για να παρατείνετε τη χρήσιμη ζωή της συσκευής.



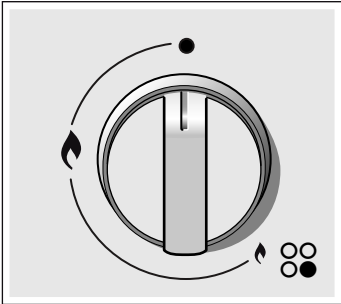
#### Πρόσθετος φορέας για βραστήρα espresso

Μόνο για τη χρήση μαγειρικών σκευών με διάμετρο βάσης κάτω των 12 cm στον μικρότερο καυστήρα

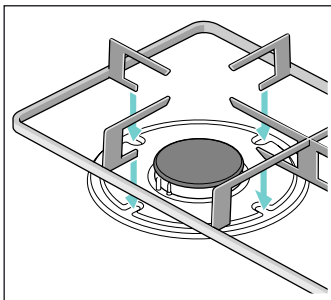
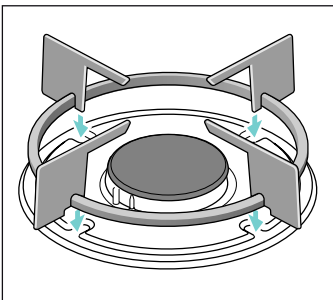
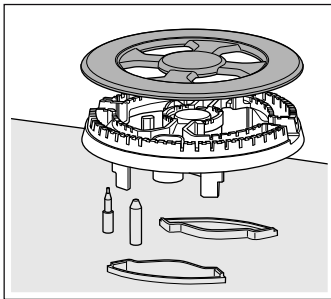
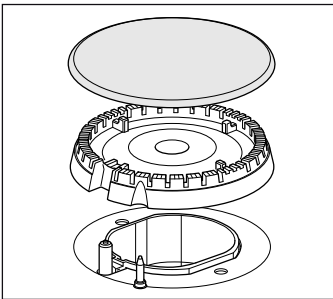
Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη εάν δεν χρησιμοποιούνται ή εάν χρησιμοποιούνται λάθος αυτά τα βοηθητικά εξαρτήματα.

## Καυστήρες αερίου

Σε κάθε διακόπτη λειτουργίας αναγράφεται ο καυστήρας που ελέγχει.



Για την καλή λειτουργία της συσκευής είναι απαραίτητο να βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες, καθώς και όλα τα κομμάτια, έχουν τοποθετηθεί σωστά. Μην ανταλλάζετε τα καπάκια των καυστήρων.



### Χειροκίνητο άναμμα

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την επιθυμητή θέση.
2. Πλησιάστε προς στον καυστήρα με κάποιο είδος αναπτήρα ή φλόγας (αναπτήρες, σπύρα, κτλ.).

### Αυτόματο άναμμα

Εάν η βάση εστιών σας διαθέτει αυτόματο άναμμα (σπινθηριστές).

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την μέγιστη ισχύ. Ενώ πιέζετε το διακόπτη, παράγονται σπινθήρες σε όλους τους καυστήρες. Η φλόγα ανάβει.
2. Ελευθερώστε το διακόπτη.
3. Γυρίστε το διακόπτη προς την επιθυμητή θέση.

Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το διακόπτη προς τη θέση κλειστό και επαναλάβετε τα βήματα. Αυτή τη φορά, πιέστε το διακόπτη για περισσότερο χρόνο (μέχρι 10 δευτερόλεπτα).

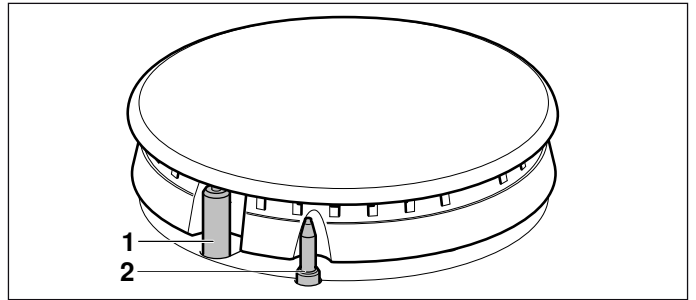
### Προειδοποίηση

#### Κίνδυνος κατάκαυσης!

Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα η φλόγα δεν ανάψει, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε τον καυστήρα.

### Σύστημα ασφαλείας

Η βάση εστιών σας διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο) που εμποδίζει τη διέλευση του αερίου αν οι καυστήρες σβήσουν τυχαία.



- 1 σπινθηριστής
- 2 θερμοστοιχείο

Για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αυτή είναι ενεργή:




1. Ανάψτε τον καυστήρα φυσιολογικά.
2. Χωρίς να αφήσετε το διακόπτη, κρατήστε τον πατημένο σταθερά για 4 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα της φλόγας.

### Σβήσιμο ενός καυστήρα

Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση 0.

### Επίπεδα ισχύος

Οι ρυθμιζόμενοι διακόπτες σας επιτρέπουν να ρυθμίσετε την απαραίτητη ισχύ ανάμεσα στο μέγιστο και ελάχιστο επίπεδο.

|              |   |  |
|--------------|---|--|
| Θέση         |  | Κλειστός διακόπτης                               |
| Υψηλή φλόγα  |  | Μέγιστο άνοιγμα ή ικανότητα και ηλεκτρικό άναμμα |
| Χαμηλή φλόγα |  | Ελάχιστο άνοιγμα ή ικανότητα                     |

### Προειδοποιήσεις

Κατά τη λειτουργία του καυστήρα, είναι φυσιολογικό να ακουστεί ένα ελαφρύ σφύριγμα.

Κατά τις πρώτες χρήσεις, η εμφάνιση μυρωδιών είναι φυσιολογική. Δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος ούτε κακή λειτουργία θα χαθούν με τον καιρό

Είναι φυσιολογικό, η φλόγα να έχει χρώμα πορτοκαλί. Οφείλεται στη σκόνη που υπάρχει στο περιβάλλον, στην υπερχειλίση υγρών, κ.λπ.

Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν τυχαία, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας του καυστήρα και μην προσπαθείτε να τον ανάψετε για 1 λεπτό τουλάχιστον.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο του καυστήρα θα ακουστεί ένας ήχος (στεγνό χτύπημα). Δεν υπάρχει πρόβλημα, αυτό σημαίνει ότι η ασφάλεια έχει απενεργοποιηθεί.

Διατηρήστε τη συσκευή πολύ καλά καθαρή. Εάν είναι βρώμικοι οι σπινθηριστές, το άναμμα θα είναι ελαττωματικό. Καθαρίστε τις τακτικά με μια μικρή μη μεταλλική βούρτσα. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι σπινθηριστές δεν πρέπει να υπόκεινται σε βίαιες κρούσεις.

## Συμβουλές μαγειρικής

| Καυστήρας            | Πολύ Δυνατή – Δυνατή  | Μέτρια   | Χαμηλή   |
|----------------------|---|--|--|
| Καυστήρας γουόκ      | Βράσιμο, μαγείρεμα, ψήσιμο, καβουρντισμα, παέγιες, ασιατική κουζίνα (γουόκ) | Αναθερμάνετε και διατηρήστε ζεστά: έτοιμα φαγητά, μαγειρεμένα φαγητά           |  |
| Ταχύς καυστήρας      | Φιλέτο πανέ, φιλέτο, ομελέτα, τηγανιτά                                      | Ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού   | Μαγείρεμα στον ατμό: ψάρι, λαχανικά            |
| Μέτριος καυστήρας    | Πατάτες στον ατμό, φρέσκα λαχανικά, πολτοί, μακαρόνια                       | Αναθέρμανση και συντήρηση μαγειρεμένων φαγητών και ευαίσθητα φαγητά κατσαρόλας |  |
| Βοηθητικός καυστήρας | Ψήσιμο: μαγειρευτά, ρυζόγαλο, καραμέλα                                      | Ξεπαγώστε και μαγειρέψτε αργά: όσπρια, φρούτα, κατεψυγμένα προϊόντα            | Μαγείρεμα/Λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη |

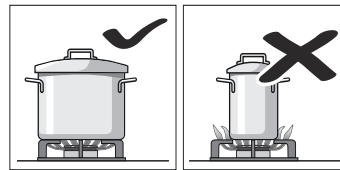
## Σκεύη μαγειρικής

### Κατάλληλα σκεύη

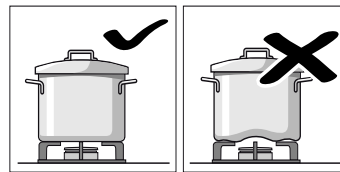
| Καυστήρας            | Ελάχιστη διάμετρος σκεύους | Μέγιστη διάμετρος σκεύους |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|
| Καυστήρας γουόκ      | 22 εκ.                     | 30 εκ.                    |
| Ταχύς καυστήρας      | 22 εκ.                     | 26 εκ.                    |
| Μέτριος καυστήρας    | 14 εκ.                     | 20 εκ.                    |
| Βοηθητικός καυστήρας | 12 εκ.                     | 16 εκ.                    |

### Υποδείξεις χρήσης

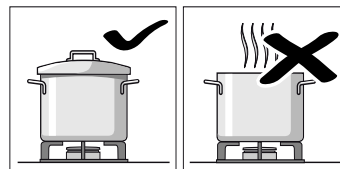
Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:



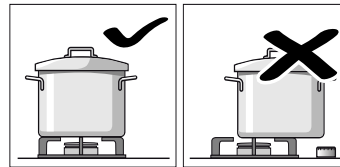
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα. Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του σκεύους.



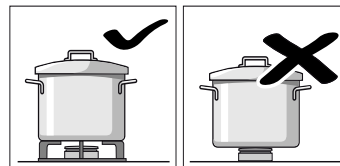
Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.



Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία. Μην μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισοσκεπασμένο σκεύος. Χάνεται μέρος της ενέργειας.



Τοποθετήστε το σκεύος καλά κεντραρισμένο πάνω στον καυστήρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει. Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας.

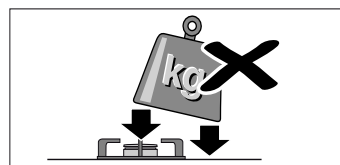


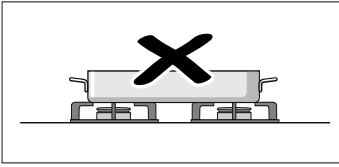
Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι οι σχάρες και τα καλύμματα των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα.

Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.





Μην χρησιμοποιείτε δυο καυστήρες ή πηγές θερμότητας μόνο για ένα σκεύος. Αποφύγετε τη χρήση των πλακών ψησίματος, πήλινα σκεύη, κτλ. για πολύ ώρα στη μέγιστη ισχύ.



## Καθαρισμός και συντήρηση

### Καθαρισμός

Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε την με ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι.

Μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει ο καυστήρας καθαρίστε την επιφάνεια των αντίστοιχων εξαρτημάτων του. Εάν αφήσετε υπολείμματα (επαναψημένα τρόφιμα, στάγματα λίπους, κτλ.), ακόμη και αν είναι λίγα, θα σχηματίσουν μια κρούστα στην επιφάνεια και θα είναι πολύ δύσκολο να τα καθαρίσετε. Είναι απαραίτητο να είναι καθαρές οι οπές και οι εγκοπές, για μια καλή φλόγα.

Η μετακίνηση κάποιων σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά υπολείμματα πάνω στις σχάρες.

Καθαρίστε με σαπουνόνερο και τρίψτε με μια μη μεταλλική βούρτσα τους καυστήρες και τις σχάρες.

Εάν οι σχάρες διαθέτουν ελαστικούς τάκους, προσέξτε κατά τον καθαρισμό τους. Οι τάκοι μπορεί να βγουν και η σχάρα μπορεί να χαράξει τη βάση εστιών.

Να στεγνώνετε πάντα καλά τους καυστήρες και τις σχάρες. Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές κατά την έναρξη του μαγειρέματος, μπορεί να φθείρει το σμάλτο.

Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα πάνω στο διαχυτήρα.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα προϊόν καθαρισμού, σφουγγαράκια από σύρμα, αιχμηρά αντικείμενα, μαχαίρια κ.λπ. για να απομακρύνεται τα σκληρωμένα υπολείμματα φαγητού από τη βάση εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρια, ξύστρες ή παρόμοια για να καθαρίσετε το σύνολο κρυστάλλου με τα πλαίσια των καυστήρων, μεταλλικά πλαίσια ή του πίνακες από κρύσταλλο εάν υπάρχουν.

### Συντήρηση

Καθαρίστε άμεσα τα υγρά που υπερχειλίζουν. Έτσι θα εμποδίσετε τα υπολείμματα φαγητού να κολλήσουν και θα εξοικονομήσετε περιττές προσπάθειες.

Μην σύρετε πάνω στο γυαλί τα σκεύη γιατί μπορεί να το γρατζουνίσουν. Ομοίως, αποφύγετε την πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στον κρύσταλλο. Μη χτυπάτε κανένα από τα άκρα της βάσης εστιών.

Οι κόκκοι άμμου (που προέρχονται, για παράδειγμα, από τον καθαρισμό λαχανικών και κηπευτικών) χαράζουν την επιφάνεια του κρυστάλλου.

Αν έχει χυθεί λιωμένη ζάχαρη και τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, θα πρέπει να καθαρίσετε αμέσως την εστία με τη βοήθεια της ξύστρας για κρύσταλλο.



## Αντιμετώπιση βλαβών

Σε ορισμένες περιπτώσεις οι τυχόν εμφανιζόμενες βλάβες μπορούν να αντιμετωπιστούν εύκολα. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία  | Λύση  |
|--|---|---|
| Βλάβη του ηλεκτρικού ρεύματος στο γενικό πίνακα.         | Ελαττωματική ασφάλεια.  | Ελέγξτε στο γενικό πίνακα με τις ασφάλειες εάν η ασφάλεια είναι καμένη και αλλάξτε την.   |
|  | Το αυτόματο ή ένα διαφορικό έχει πηδήξει.   | Ελέγξτε το γενικό πίνακα διανομής μήπως έχει πηδήξει το αυτόματο ή το διαφορικό.  |
| Δεν λειτουργεί το αυτόματο άναμμα.                       | Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαρισμού ανάμεσα στον σπινθηριστές και στους καυστήρες. | Το κενό ανάμεσα στον σπινθηριστή και στον καυστήρα πρέπει να είναι καθαρό.  |
|  | Οι καυστήρες είναι υγροί.   | Στεγνώστε με προσοχή τα καπάκια του καυστήρα.   |
|  | Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.   | Ελέγξτε αν τα καπάκια είναι καλά τοποθετημένα.  |
|  | Η συσκευή δεν έχει γείωση, δεν είναι σωστή η σύνδεση ή η γείωση έχει πρόβλημα.                    | Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο εγκατάστασης.  |
| Η φλόγα του καυστήρα δεν είναι ομοιόμορφη.               | Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.   | Τοποθετήστε σωστά τα κομμάτια πάνω στον ανάλογο καυστήρα.   |
|  | Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.   | Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.   |
| Η ροή αερίου δεν φαίνεται κανονική, ή δεν βγαίνει αέριο. | Η ροή αερίου είναι κλειστή από τα ενδιάμεσα κλειδιά.  | Ανοίξτε τα πιθανά ενδιάμεσα κλειδιά.  |
|  | Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, ελέγξτε αν είναι άδεια.  | Αλλάξτε τη φιάλη.   |
| Η κουζίνα μυρίζει αέριο.                                 | Κάποιοι κρουνοί είναι ανοιχτός.   | Κλείστε τους κρουνοί.   |
|  | Μη σωστή εφαρμογή της φιάλης.   | Ελέγξτε αν η σύνδεση είναι σωστή.   |
|  | Πιθανή διαρροή αερίου.  | Κλείστε το γενικό κλειδί αερίου, αερίστε το χώρο και ειδοποιήστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης για να ελέγξει και να πιστοποιήσει την εγκατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει καμία διαρροή αερίου στην εγκατάσταση ή στη συσκευή. |
| Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μόλις αφήσετε το διακόπτη.     | Δεν πατήσατε για αρκετό χρονικό διάστημα το διακόπτη.   | Μόλις ανάψετε τον καυστήρα, κρατήστε πατημένο το διακόπτη για μερικά ακόμα δευτερόλεπτα.  |
|  | Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.   | Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.   |



## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστιών, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

### Όροι εγγύησης


Αν, αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πληροί τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε το συντομότερο δυνατόν. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα αγοράς. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.



## Προστασία περιβάλλοντος

Εάν πάνω στην πινακίδα τύπου της συσκευής βρίσκεται το σύμβολο , προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.












Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,
- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο ελεγχόμενο σκουπιδότοπο, ίσως δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά τουλάχιστον αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).

# Índice

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | Uso correcto del aparato.....                                  | 11 |
|    | Indicaciones de seguridad importantes .....                    | 12 |
|    | Presentación del aparato .....                                 | 13 |
|  | Accesorios .....   | 13 |
|    | Quemadores de gas.....   | 14 |
|  | Encendido manual .....   | 14 |
|  | Encendido automático .....                                     | 14 |
|  | Sistema de seguridad .....                                     | 14 |
|  | Apagar un quemador .....                                       | 14 |
|  | Niveles de potencia .....                                      | 14 |
|  | Advertencias .....   | 14 |
|  | Consejos de cocinado .....                                     | 15 |
|    | Recipientes de cocinado.....                                   | 15 |
|  | Recipientes apropiados .....                                   | 15 |
|  | Advertencias de uso .....                                      | 15 |
|    | Limpieza y cuidados del aparato .....                          | 16 |
|  | Limpieza .....   | 16 |
|  | Mantenimiento .....  | 16 |
|  | ¿Qué hacer en caso de avería? .....                            | 17 |
|  | Servicio de Asistencia Técnica.....                            | 18 |
|  | Condiciones de garantía .....                                  | 18 |
|  | Protección del medio ambiente .....                            | 18 |
|  | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..... | 18 |

## Uso correcto del aparato

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

**El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.**

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

**Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.**

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato

únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### **Advertencia – ¡Peligro de deflagración!**

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

### **Advertencia – ¡Peligro de intoxicación!**

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la rotura del cristal. Evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos durante la utilización de la placa de cocción.
- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.
- Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

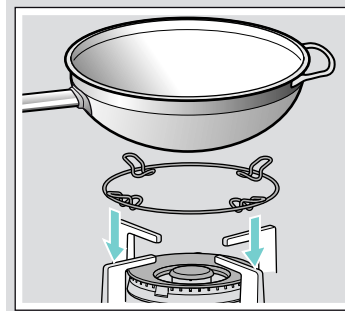
- No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconecte el fusible de la caja de fusibles. Avise al servicio de asistencia técnica.

## **Presentación del aparato**

En el resumen de los modelos encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores. → *Página 2*

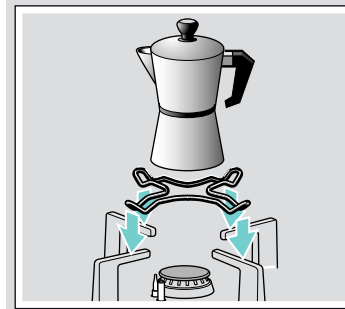
### **Accesorios**

Los siguientes accesorios se pueden adquirir en el Servicio Técnico:



#### **Parrilla supletoria wok**

Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava. Se recomienda utilizar la parrilla supletoria wok para prolongar la vida útil del aparato.



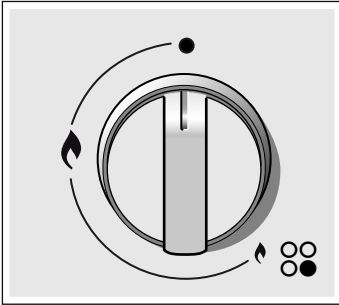
#### **Parrilla supletoria cafetera**

Para utilizar exclusivamente en el quemador de menor potencia con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

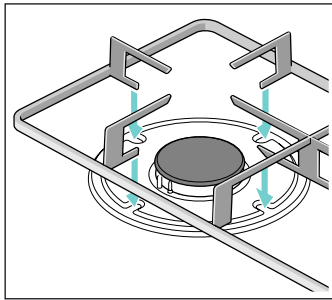
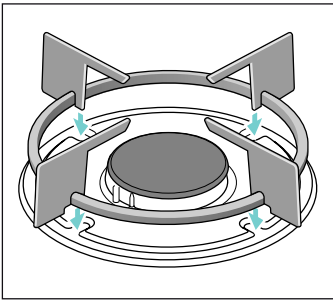
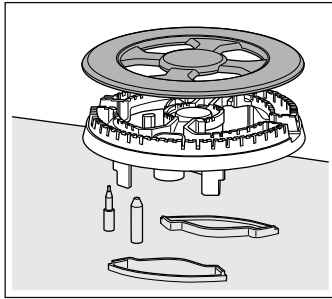
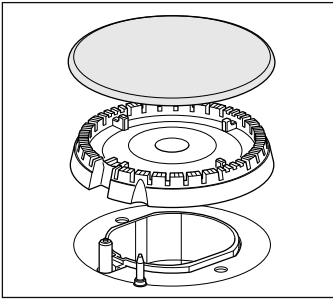
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

## Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.



### Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.
2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

### Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
2. Deje de presionar el mando.
3. Gire el mando a la posición deseada.

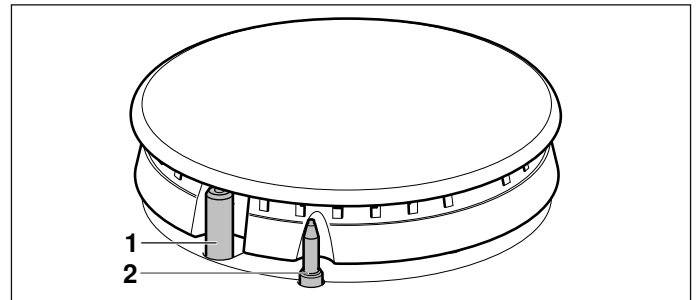
Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

### Sistema de seguridad

Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad (termopar) que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.



- 1 Bujía
- 2 Termopar

Para garantizar que este dispositivo esté activo:

1. Encienda el quemador con normalidad.
2. Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

### Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

### Niveles de potencia

Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| Posición      | ● | Mando cerrado                                      |
| Llama grande  | 🔥 | Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico |
| Llama pequeña | 🔥 | Apertura o capacidad mínima                        |

### Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

### Consejos de cocinado

| Quemador             | Muy fuerte - Fuerte  | Medio   | Lento  |
|----------------------|--|---|--|
| Quemador wok         | Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok) | Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados      |  |
| Quemador rápido      | Escalope, bistec, tortilla, frituras                       | Arroz, bechamel, ragout   | Cocción al vapor: pescado, verduras            |
| Quemador semi-rápido | Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas        | Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados |  |
| Quemador auxiliar    | Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo                   | Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados     | Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina |

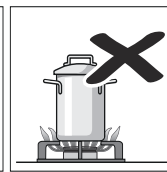
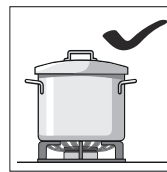
## Recipientes de cocinado

### Recipientes apropiados

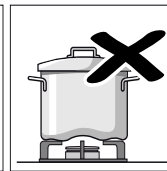
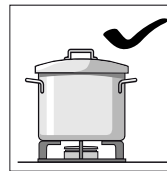
| Quemador             | Diámetro mínimo del recipiente | Diámetro máximo del recipiente |
|----------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Quemador wok         | 22 cm                          | 30 cm                          |
| Quemador rápido      | 22 cm                          | 26 cm                          |
| Quemador semi-rápido | 14 cm                          | 20 cm                          |
| Quemador auxiliar    | 12 cm                          | 16 cm                          |

### Advertencias de uso

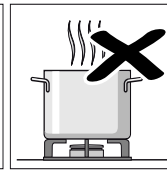
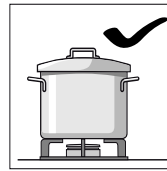
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



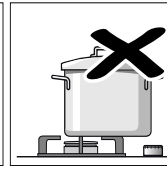
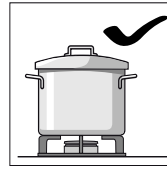
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador. No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



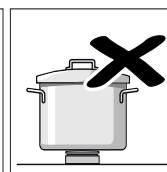
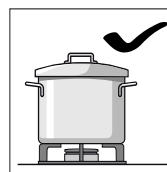
No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar. Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.



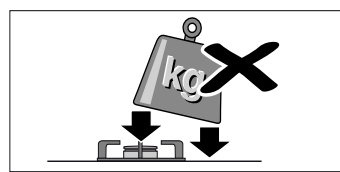
No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



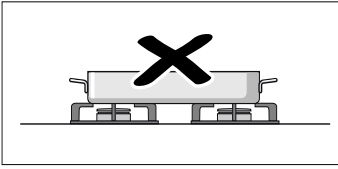
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar. No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador. Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción. No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente. Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.



## Limpieza y cuidados del aparato

### Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

### ¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

### Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

Los granos de arena (procedentes, por ejemplo, de la limpieza de verduras y hortalizas) rayan la superficie del cristal.

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta para vidrio.



## ¿Qué hacer en caso de avería?

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

| Anomalía  | Posible causa  | Solución  |
|---|--|---|
| El funcionamiento eléctrico general está averiado.              | Fusible defectuoso.  | Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.   |
|   | El automático o un diferencial ha saltado.   | Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.   |
| El encendido automático no funciona.                            | Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.        | El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.  |
|   | Los quemadores están mojados.  | Secar cuidadosamente las tapas del quemador.  |
|   | Las tapas del quemador están mal colocadas.  | Comprobar que las tapas están bien colocadas.   |
|   | El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa. | Póngase en contacto con el instalador eléctrico.  |
| La llama del quemador no es uniforme.                           | Las piezas del quemador están mal colocadas.   | Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.   |
|   | Las ranuras del quemador están sucias.   | Limpiar las ranuras del quemador.   |
| El flujo de gas no parece normal o no sale gas.                 | El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.  | Abrir las posibles llaves intermedias.  |
|   | Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.                              | Cambiar la bombona.   |
| Hay olor a gas en la cocina.                                    | Algún grifo está abierto.  | Cerrar los grifos.  |
|   | Mal acoplamiento de la bombona.  | Comprobar que el acoplamiento es perfecto.  |
|   | Posible fuga de gas.   | Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato. |
| El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando. | No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.                                    | Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.  |
|   | Las ranuras del quemador están sucias.   | Limpiar las ranuras del quemador.   |

## Servicio de Asistencia Técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.


### Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

## Protección del medio ambiente

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.












Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilizable. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

# Índice

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | Utilização adequada.....                 | 19 |
|    | Instruções de segurança importantes..... | 20 |
|    | Conhecer o aparelho.....                 | 21 |
|  | Acessórios.....                          | 21 |
|    | Queimadores a gás.....                   | 22 |
|  | Acendimento manual.....                  | 22 |
|  | Acendimento automático.....              | 22 |
|  | Sistema de segurança.....                | 22 |
|  | Apagar um queimador.....                 | 22 |
|  | Níveis de potência.....                  | 22 |
|  | Advertências.....                        | 22 |
|  | Recomendações para cozinhados.....       | 23 |
|    | Recipientes para cozinhados.....         | 23 |
|  | Recipientes apropriados.....             | 23 |
|  | Advertências para utilização.....        | 23 |
|    | Limpeza e manutenção.....                | 24 |
|  | Limpeza.....                             | 24 |
|  | Manutenção.....                          | 24 |
|  | Defeito: O que fazer?.....               | 25 |
|  | Serviços Técnicos.....                   | 26 |
|  | Condições de garantia.....               | 26 |
|  | Protecção do meio ambiente.....          | 26 |
|  | Eliminação ecológica.....                | 26 |

## Utilização adequada

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura. Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

**O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.**

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado. Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas.

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

**Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados por um técnico autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.**

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de montagem. Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso,

ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Não utilize tampas ou barreiras de protecção, para crianças, que não sejam recomendadas pelo fabricante da placa de cozedura. Podem provocar acidentes, por ex. devido ao sobreaquecimento, ignição ou libertação de fragmentos de materiais.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

## **Instruções de segurança importantes**

### **Aviso – Perigo de deflagração!**

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

### **Aviso – Perigo de intoxicação!**

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor). A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz: abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- As zonas de cozedura e zonas adjacentes aquecem muito. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

### **Aviso – Perigo de incêndio!**

- As zonas de cozedura aquecem muito. Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura. Não deixe objectos sobre a placa de cozedura.

- Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.
- As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

### **⚠ Aviso – Perigo de lesões!**

- As mudanças repentinas de temperatura podem fazer com que o vidro se parta. Evite as correntes de ar e derramar líquidos frios durante a utilização da placa de cozedura.
- Os recipientes que apresentem danos, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados, podem provocar graves lesões. Tenha em consideração as recomendações e advertências relativas aos recipientes para cozinhados.
- Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Se algum dos comandos não rodar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

### **⚠ Aviso – Perigo de descarga eléctrica!**

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Se o vidro apresentar fissuras ou estiver partido, pode provocar electrocussão. Desligue o fusível da caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

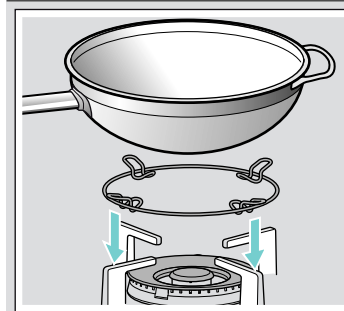
## Conhecer o aparelho

Na visão geral de modelos poderá encontrar o seu aparelho com as potências dos queimadores.

→ *Página 2*

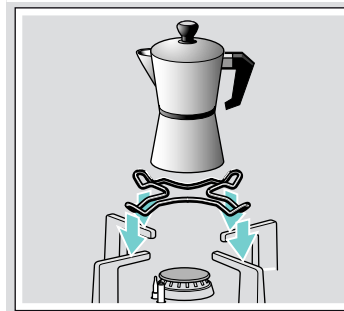
### Acessórios

Os acessórios seguintes podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica:



#### **Grelha suplente para wok**

Para utilizar exclusivamente em queimadores para wok com recipientes de base côncava. Recomenda-se que utilize a grelha suplente para wok de modo a prolongar a vida útil do aparelho.



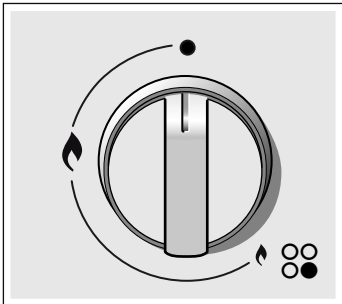
#### **Suporte adicional para cafeteira de expresso**

Apenas para a utilização de recipientes para cozinhar cujo diâmetro do fundo seja inferior a 12 cm no queimador mais pequeno.

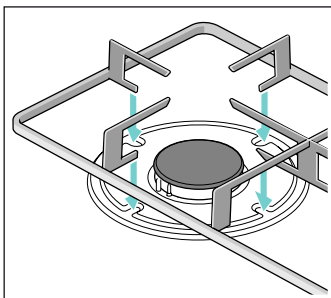
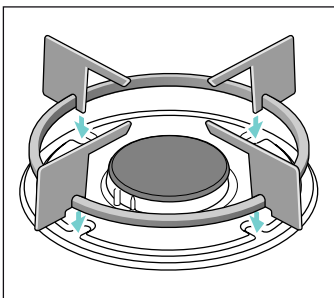
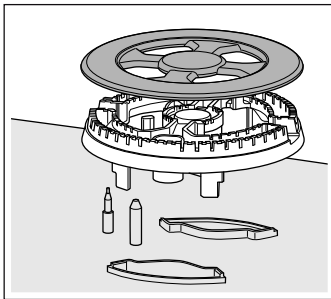
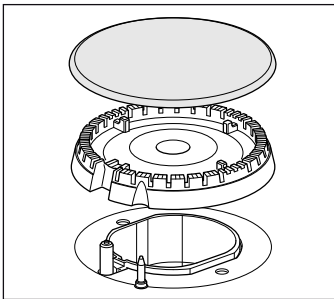
O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

## Queimadores a gás

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.



Para um funcionamento correcto do aparelho é importante certificar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão correctamente colocadas. Não troque as tampas dos queimadores.



### Acendimento manual

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição desejada.
2. Aproxime qualquer tipo de isqueiro de cozinha ou chama (isqueiro de bolso, fósforos, etc.) ao queimador.

### Acendimento automático

Se a placa de cozedura estiver equipada com um dispositivo de acendimento automático (bugias):

1. Pressione o comando do queimador seleccionado e rode-o para a esquerda até à posição de potência máxima.  
Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se.
2. Deixe de pressionar o comando.
3. Gire o comando para a posição desejada.

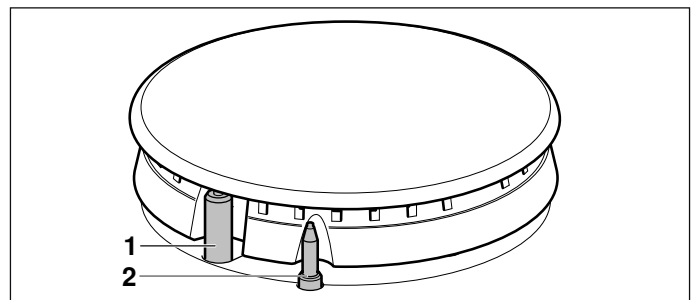
Se o queimador não se acender, rode o comando para a posição de apagado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando pressionado durante mais tempo (até 10 segundos).

### Aviso – Perigo de deflagração!

Se passados 15 segundos a chama não acender, apague o queimador e abra a porta ou a janela do espaço em que se encontra. Espere, pelo menos, um minuto antes de tentar acender o queimador.

### Sistema de segurança

Esta placa de cozedura dispõe de um sistema de segurança (termopar) que impede a passagem do gás se os queimadores se apagarem acidentalmente.



- 1 bugia
- 2 termopar

Para garantir que este aparelho está activado:




1. Acenda o queimador normalmente.
2. Sem soltar o comando, mantenha-o firmemente pressionado durante 4 segundos após a chama se ter acendido.

### Apagar um queimador

Rode o comando correspondente para a direita até à posição 0.

### Níveis de potência

Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessita entre os níveis máximo e mínimo.

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| Posição       |  | Comando na posição de desligado                        |
| Chama grande  |  | Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico |
| Chama pequena |  | Abertura ou capacidade mínima                          |

### Advertências

Durante o funcionamento do queimador, é normal que um ligeiro silvo seja emitido.

Quando utilizado inicialmente é normal que sejam libertados odores. Tal não constitui qualquer perigo nem é sinónimo de avaria. Os odores vão desaparecendo.

Uma chama cor-de-laranja é normal. Deve-se à presença de partículas de pó no ar, líquidos derramados, etc.

No caso de uma extinção acidental da chama do queimador, desligue o comando de accionamento do e não tente reacendê-lo durante, pelo menos, 1 minuto.

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Tal não é sinónimo de avaria, significa apenas que a segurança está desactivada.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas, a ligação será defeituosa. Limpe as bugias periodicamente utilizando uma escova não metálica pequena, lembrando-se que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

### Recomendações para cozinhados

| Queimador             | Muito forte - Forte  | Médio  | Lento   |
|-----------------------|--|--|---|
| Queimador para wok    | Ferver, cozer, assar, dourar, paellas, comida asiática (wok) | Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados                 |   |
| Queimador rápido      | Escalopes, bifes, tortilhas, fritos                          | Arroz, bechamel, guisados  | Cozinhar a vapor: peixes, hortaliças          |
| Queimador semi-rápido | Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas          | Reaquecer pratos cozinhados e mantê-los quentes e fazer estufados em lume brando |   |
| Queimador auxiliar    | Cozer: estufados, arroz-doce, caramelo                       | Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados             | Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina |

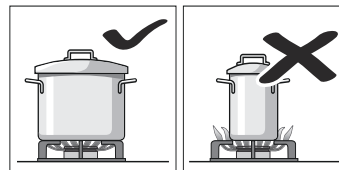
## Recipientes para cozinhados

### Recipientes apropriados

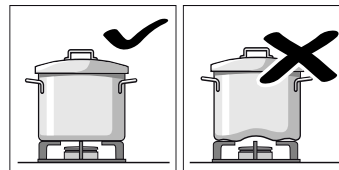
| Queimador             | Diâmetro mínimo do recipiente | Diâmetro máximo do recipiente |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Queimador para wok    | 22 cm                         | 30 cm                         |
| Queimador rápido      | 22 cm                         | 26 cm                         |
| Queimador semi-rápido | 14 cm                         | 20 cm                         |
| Queimador auxiliar    | 12 cm                         | 16 cm                         |

### Advertências para utilização

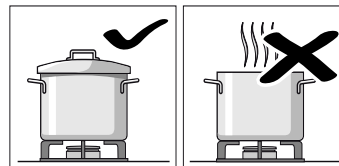
As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



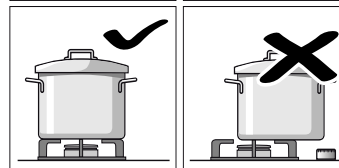
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador. Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.



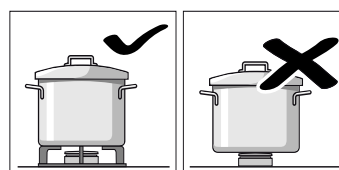
Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.



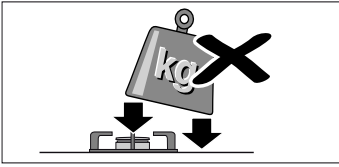
Utilize apenas recipientes de base plana e grossa. Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



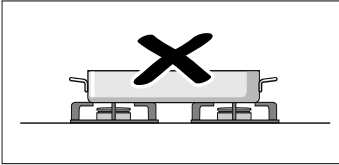
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se. Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador. Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura. Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um só recipiente. Evite a utilização prolongada de grelhadores, caçarolas de barro, etc. na potência máxima.



## Limpeza e manutenção

### Limpeza

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e detergente.

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se forem deixados restos (alimentos ressequidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados à superfície, sendo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

Limpe os queimadores e as grelhas com água e detergente e esfregue-os com uma escova não metálica.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. Se houver água ou zonas húmidas, no início da cozedura, pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

### Atenção!

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.
- Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de aço, objectos cortantes, facas, etc. para remover restos de comida ressequidos da placa de cozedura.
- Não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união do vidro com as tampas dos queimadores, os perfis metálicos nem os painéis de vidro ou alumínio, se existentes.

### Manutenção

Limpe imediatamente, em caso de derrame de líquidos. Desta forma, evita que restos de comida se agarrem, o que dificulta a limpeza.

Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Pelo mesmo motivo, não deixe cair objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpee as esquinas da placa de cozedura.

Os grãos de areia (provenientes, por exemplo, da limpeza de legumes e hortaliças) riscam a superfície do vidro.

O açúcar queimado ou outros alimentos com elevado teor de açúcar que tenham sido derramados, devem ser imediatamente limpos da zona de cozedura utilizando uma espátula de vidro.



## Defeito: O que fazer?

Em alguns casos, as avarias ocorridas podem ser fáceis de eliminar. Antes de contactar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações:

| Anomalia  | Causa possível  | Solução   |
|---|---|---|
| O funcionamento eléctrico geral está avariado.              | Fusível defeituoso.   | Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.  |
|   | O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.   | Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou no quadro de distribuição de energia.   |
| O acendimento automático não funciona.                      | Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. | Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.   |
|   | Os queimadores estão molhados.  | Secar cuidadosamente as tampas dos queimadores.   |
|   | As tampas dos queimadores estão mal colocadas.  | Certificar-se de que as tampas estão correctamente colocadas.   |
| A chama do queimador não é uniforme.                        | O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.     | Contactar o instalador eléctrico.   |
|   | As peças do queimador estão mal colocadas.  | Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.  |
| O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.            | As ranhuras do queimador estão sujas.   | Limpar as ranhuras do queimador.  |
|   | A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.  | Abrir as possíveis chaves intermédias.  |
| Há um cheiro a gás na cozinha.                              | Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.                      | Substituir a botija.  |
|   | Está uma torneira aberta.   | Fechar as torneiras.  |
| O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando. | Acoplamento incorrecto da botija.   | Verificar se o acoplamento está correcto.   |
|   | Possível fuga de gás.   | Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho. |
| O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando. | O comando não foi pressionado durante tempo suficiente.                                       | Depois de o queimador estar aceso, manter o comando pressionado durante mais uns segundos.  |
|   | As ranhuras do queimador estão sujas.   | Limpar as ranhuras do queimador.  |

## Serviços Técnicos

Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### **Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias** **PT 21 4250 740**

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.


### **Condições de garantia**

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Informações pormenorizadas podem ser obtidas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

## Protecção do meio ambiente

Se o símbolo  estiver na placa de características do aparelho, tenha em atenção as seguintes indicações.

### **Eliminação ecológica**

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte. Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto ambiental. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte a administração local para saber o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não deite fora o óleo utilizado pelo lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas desta forma evitamos a contaminação da água.



BSH Electrodomésticos España, S.A.  
C/ Itaroa 1, 31620 Huarte (Navarra), SPAIN

[www.balay.es](http://www.balay.es)



9001043902  
950218B  
el, es, pt