

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Itaroa , 1
31620 Huarte - Pamplona
NIF/ VAT A-28893550

Cod: 9000011599 D

	Servicio al Cliente	902 351 352 www.balay.es	(España)
		214 250 700 www.balay.pt	(Portugal)

es Instrucciones de Uso

pt Instruções de Uso

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección.

Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad, durante todo el proceso de fabricación y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Para su comodidad este libro de instrucciones esta repartido en dos apartados uno de Uso y otro de Instalación.

Le rogamos por tanto que lea y respete estas sencillas instrucciones para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene información importante, no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas)

Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su Administración Local.

IMPORTANTE:

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.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

CONTENIDO

Advertencias de Seguridad	3
Así se presenta su Placa de Cocción	5
Quemadores de Gas	6
Diámetros recipientes	7
Consejos de cocinado	8
Placas eléctricas	8
Placas eléctricas con regulador de 7 y 10 posiciones	9
Sugerencias y Placas eléctricas con regulador de 10 posiciones	10
Advertencias de Uso respecto del cocinado	11
Normas de uso para Acero: Limpieza y Conservación	12
Normas de uso para Cristal: Limpieza y Conservación	13
Normas de uso para Vidrio Cerámico: Limpieza y Conservación ...	14
Situaciones anómalas	15
Condiciones de garantía	16

Se telefonar para o nosso Serviço Técnico, pedimos o favor de indicar:

E - NR FD

Estas indicações encontram-se na placa de características do seu aparelho, situada na parte inferior da sua placa de cozedura.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde tenha sido efectuada a compra. Se quiser, o vendedor ao qual se tenha comprado o aparelho estará disposto a dar-lhe em qualquer momento mais pormenores a este respeito. Em qualquer caso, para ter direito à garantia, será necessário apresentar o talão de compra.

Reservado o direito de efectuar modificações.

Advertencias de Seguridad

- ❑ Lea atentamente este Manual de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser efectuados por un técnico de instalación autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables, y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las medidas son las correctas.
- ❑ Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ❑ Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en Edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- ❑ Guarde bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, sí el mismo cambia de dueño.
- ❑ No ponga en funcionamiento un aparato dañado.

- ❑ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento actúe con precaución. Mantenga siempre alejado a los niños.
- ❑ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, nunca como calefacción
- ❑ Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, como por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No echar nunca agua si la grasa o aceite está ardiendo **¡PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ❑ En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- ❑ Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente a **nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución
- ❑ Durante la utilización de su encimera de gas evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos. Puesto que puede provocar la rotura de cristal.
- ❑ No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- ❑ Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ❑ Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

EN CASO DE NO OBSERVARSE LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD.

Situações anómalas

Nem sempre é necessário avisar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você próprio pode resolver o problema. A seguinte tabela contém alguns conselhos.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efetuar trabalhos no sistema de funcionamento do gás e eléctrico.

O que acontece...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter desligado.	- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado. - Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjuntor ou um dos diferenciais.
...se a ignição eléctrica não funciona?	- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado - Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas. - Verifique que as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	- As diversas partes do queimador foram mal colocadas. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque as várias peças diferentes na ordem correta. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias. - Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.	- Abra as eventuais torneiras intermédias. - Substitua a bilha por outra cheia.
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento à bilha.	- Proceda à sua verificação. - Certifique que o acoplamento está em boas condições.
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o comando suficientemente pressionado. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando pressionado durante alguns segundos mais. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.

Normas de uso para vidro cerâmico: Limpeza e Conservação

NÃO

Não utilize detergentes em pó, sprays para limpar fornos nem esponjas abrasivas que possam riscar o vidro.

Nunca use objetos pontiagudos como esfregões metálicos ou facas para tirar restos de comida endurecida sobre a superfície

Os grãos de areia, por exemplo procedentes da limpeza de hortaliças e verduras, também riscam a superfície do vidro.

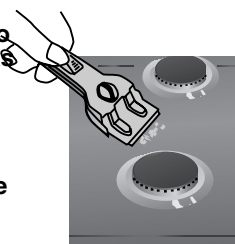
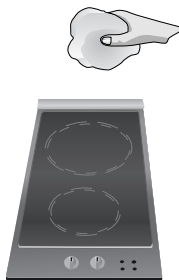
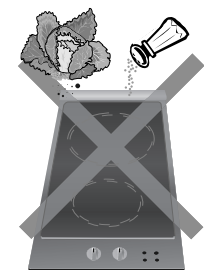
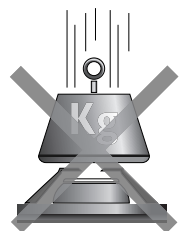
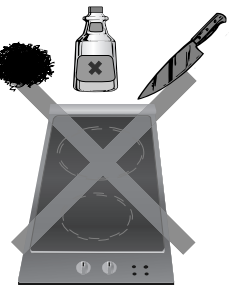
SIM

Para a conservação do vidro use uma esponja com água e sabão, mas só quando o aparelho estiver bem frio.

Limpe a superfície do elemento aquecedor, quando tiver arrefecido, cada vez que outilize. Inclusive as pequenas sujidades queimam-se avando se torna a ligar.

Utilize um raspador para vidro e sempre de forma plana sobre o vidro, tendo especial cuidado de não o aproximar das guarnições dos queimadores de gás.

Também é importante prestar os cuidados de forma regular.

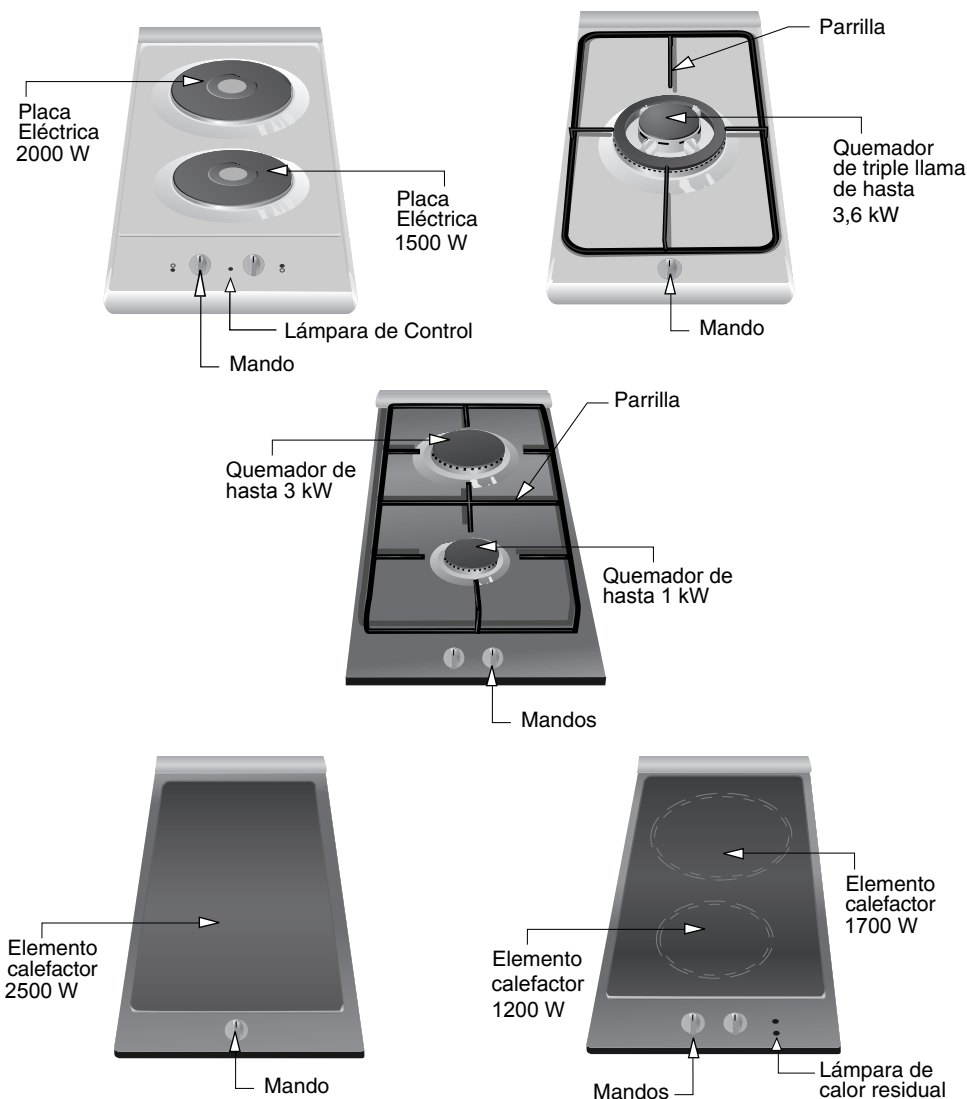


Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu queimador de champatripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com a tempo e las chegam a perder a cor frata-se de uma coisa NORMAL, lime-as depois de cada uso com um producto próprio para aço inoxidável. Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando as limpa, porque poderiam soltar-se e riscar o cristal.

ATENÇÃO: LIMPEZA PARA APARELHOS VITRO-GRILL

Se você cozinha com o alimento directamente sobre a placa **NÃO LIMPE** o aparelho com produtos com algum componente tóxico, nem esfregão de alumínio. Recomendamos um detergente de base não sólida que não contenha "po" ou texturas arenosas e com a ajuda de uma rasqueta.

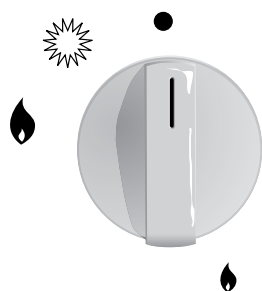
Así se presenta su placa de cocción:



Estos aparatos pueden ser combinados entre sí, y/o con encimeras vitrocerámicas convencionales de la misma marca. Consulte catálogo.

Quemadores de gas

fig 1.



Cada mando de accionamiento situado en el horno o panel de mandos, tiene señalado el quemador que controla. fig 1.

Para encender un quemador, presionar el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después a la posición deseada. Si no se produce el encendido repita la operación.

Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Si su encimera tiene encendido automático y quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación, esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición 0.

Según modelo de su moderna y funcional placa de cocción, puede disponer de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la regulación necesaria.

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de triple llama, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

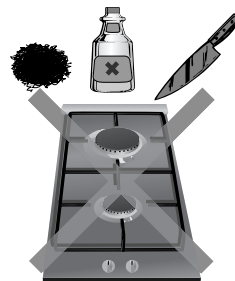
El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

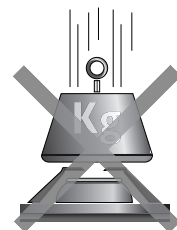
Una llama de color naranja es normal y ocurre cuando hay polvo en el ambiente, se ha producido derrame de líquidos, etc.

Normas de uso para o cristal: Limpeza e conservação:

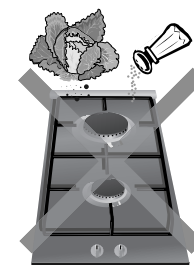
NO



Não utilize detergentes em pó, sprays para limpar fornos nem esponjas abrasivas que possam riscar o vidro.



Nunca use objetos pontiagudos como esfregões metálicos ou facas para tirar restos de comida endurecida sobre a superfície



Os grãos de areia, por exemplo procedente da limpeza de hortaliças e verduras, também riscam a superfície do vidro.

SÍ

Para a conservação do vidro use uma esponja com água e sabão, mas só quando o aparelho estiver bem frio.

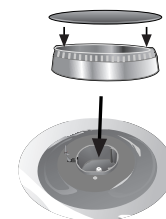
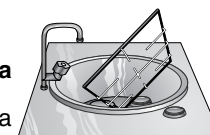
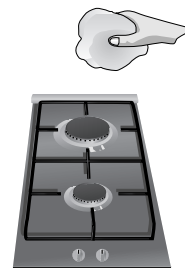
Limpe a superfície do elemento aquecedor, quando tiver arrefecido, cada vez que utilize. Inclusive as pequenas sujidades queimam-se avando se torna a ligar.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes **devem ser limpos cada certo tempo**

submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras ficarem completamente livres e proporcionarem uma chama correta.

Seque as tampas dos queimadores sempre que elas se tenham molhado.

Depois da limpeza e da secagem dos queimadores, **certifique** que as tampas estão bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.



Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu queimador de champa tripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com o tempo chegam a perder a cor trata-se de uma coisa NORMAL, limpe-as depois de cada uso um producto próprio para aço inoxidável. Depois de limpar as grelhas, seque-as completamente antes de tornar a cozinhar com elas. A presença de gotas de água ou zonas húmidas durante o começo da cozedura pode provocar eventuais pontos de deterioração do esmalte.

Normas de uso para aço-inox: Limpeza e conservação:

NÃO

Nunca use produtos **abrasivos**, objectos afiados, esfregões de aço, facas, etc. para remover os restos de comida endurecidos da placa de cozedura, das grelhas, dos queimadores ou das placas eléctricas.

Não use máquinas que limpam a **vapor** na placa de cozedura, poderia danificá-la.

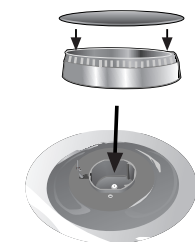
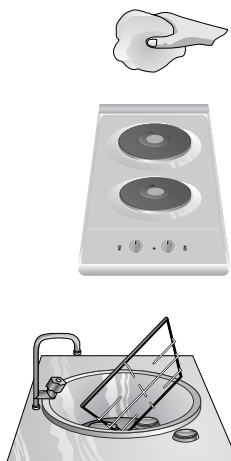
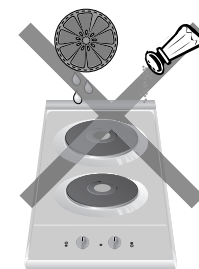
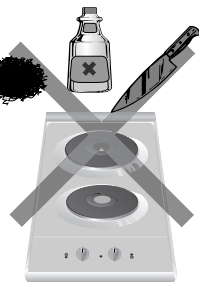
Não deixe líquidos **ácidos** (sumos de limão, vinagre, etc.) sobre a placa de cozedura. **Evite** na medida do possível o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

SIM

Quando o aparelho estiver frio, use uma **esponja, água e sabão**. Remova imediatamente todo o líquido, ao redor deste modo, evitará esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes **devem ser limpos cada certo tempo** submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras ficarem completamente livres e proporcionarem uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores sempre que elas se tenham molhado.

Depois da limpeza e da secagem dos queimadores, **certifique** que as tampas estão bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.



Se o uso prolongado tiver eliminado o revestimento das placas eléctricas, coloque-as umas gotas de óleo ou de algum dos produtos de manutenção disponíveis no mercado.

Por causa das altas temperaturas que deve aguentar a tampa do aro do seu queimador de chama tripla, bem como as zonas de aço inoxidável, como: os aros das placas, as pingadeiras, o contorno dos queimadores, etc., com o tempo elas chegam a descolar-se. Trata-se de um fenómeno **NORMAL**. Limpe-as depois de cada uso com um produto próprio para aço inoxidável.

Depois de limpar as grelhas, seque-as completamente antes de tornar a cozinhar com elas. A presença de gotas de água ou zonas húmidas durante o começo da cozedura pode provocar eventuais pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozedura dispuserem de umas buchas de borracha, tenha cuidado quando as limpar, porque poderiam soltar-se e deixar a grelha desprotegida.

Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando limpá-las, porque poderiam soltar-se e riscar o placa de cozedura.

Diámetro recipientes (cm)

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm
Placas eléctricas:	14 cm	18 cm

Parrillas Supletorias:

fig. 2.



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla imprescindible, en el quemador de triple llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc...) fig. 2.

Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 363300.

Parrilla cafetera: Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 184200.

El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.

Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (Wok)		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras, verdura fresca, potajes, pastas.		Arroz, bechamel, ragout.	Coción Vapor: Pescado, verduras.
			Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Auxiliar	Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: Legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina

Placas eléctricas

Antes de usar la placa por primera vez caliéntela durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ella y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y olores, que con el uso irá desapareciendo. Excepto este primer calentamiento, no utilice las placas sin recipientes.

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

Utilice recipientes de fondo perfectamente plano, grueso y de un tamaño similar al del elemento calefactor, nunca de un tamaño inferior.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

Avisos de uso para Cozinhado

NÃO



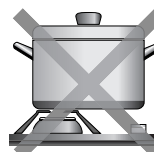
Não use recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



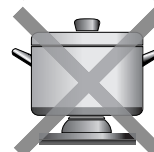
Não cozinhe sem tampa ou com esta deslocada, desperdiça-se parte da energia.



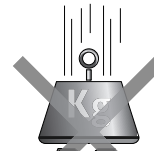
Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



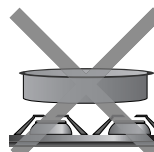
Não use recipientes de grandes diâmetros nos queimadores situados perto dos comandos e que, depois de centrados no queimador, possam chegar a tocá-lo ou aproximar-se tanto que elevem a temperatura nessa zona e possam causar danos.



Não coloque os recipientes diretamente sobre o queimador.



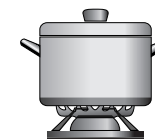
Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.



Evite a utilização de pranchas de assado, caçarota de barro etc.. prolongadamente a máxima potência

SIM

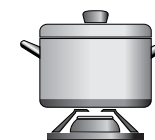
Use sempre **recipientes** apropriados para cada queimador; deste modo, evitará um consumo excessivo de gás e sujar os recipientes.



Ponha sempre a **tampa**.



Use somente tachos, frigideiras e caçarolas de **fundo plano e grosso**.

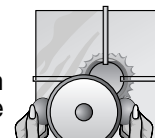


Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador



Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

Asegure que as grelhas e tampas dos queimadores estão bem colocadas antes do seu uso



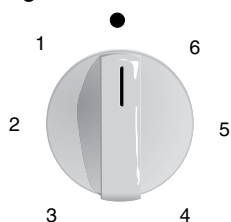
Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de cozedura.



Utilize a grelha suplente no queimador de chama tripla.

Vitro-Grill

fig.6



Estas placas estão controladas por un regulador de energia, o qual você pode escolher a potência adequada ao alimento que cozinha tanto para assado como para cozinhar com recipientes. Fig. 6

1 = mínima potência.
6 = máxima potência.

Tomando em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e servindo-se da **tabela seguinte**, vire o comando para o lado esquerdo até à posição que corresponda ao prato que deseja cozinhar. A luz de controlo do funcionamento acende-se. Para desligar a placa, vire o comando até à posição 0. A luz de controlo apaga-se.
A lâmpada de calor residual se iluminará advirtindo que zona de cocção esta quente.

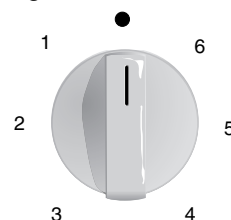
Tabela de Assados

	POSICIÓN
Aquecer:	1-2
Salchichas - peixes:	3-4
Alimentos en adobo:	5
Filés - chuletas - langostinos:	6

Não utilize raspador de metal para virar os alimentos

Placa eléctrica con conmutador de 7 posiciones

fig.4

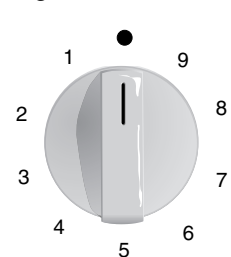


Esta placa está controlada por un conmutador de siete posiciones, fig 4 de modo que:

- ❑ Posición 1 y 2: Calentar.
- ❑ Posición 3 y 4: Calentamiento fuerte y Cocción.
- ❑ Posición 5 y 6: Frituras.

Placas eléctricas con regulador de 10 posiciones

fig.3



Estas placas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina, fig.3.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará.

Sugerencias

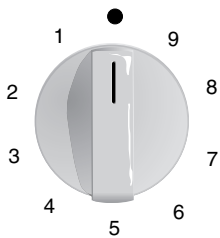
	POSICIÓN
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocción de: arroz, bachamel, ragout	2-3
Cocción de: patatas, pasta, verduras	4-5
Rehogar: Estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistec, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

Es necesaria una regulación más alta en caso de:

- Cantidades importantes de líquido.
- Platos grandes a preparar.
- Cocción con recipientes no cubiertos.

Placas eléctricas de elemento calefactor con regulador de 10 posiciones

fig.5



Estas placas están dirigidas por un regulador de energía, mediante el cual Usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina. Fig. 5

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla de sugerencias, gire el mando hacia la posición que corresponda al plato a cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa, gire el mando hasta la posición 0, la lámpara de control se apagará.

La lámpara de calor residual se iluminará advirtiéndole que la zona de cocción está caliente.

La lámpara de calor residual permanece iluminada mientras que la zona de cocción desconectada está caliente, pudiéndose utilizar para ahorrar energía.

Una vez que la zona de cocción se haya enfriado se apagará la lámpara de calor residual.

Sugestões:

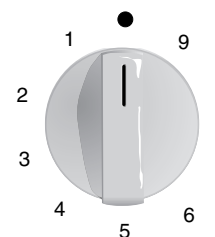
	POSIÇÃO
Fundir: chocolate, manteiga, gelatina	1-2
Cozedura de: arroz, molho branco, carne guisada	2-3
Cozedura de: batatas, massa, verduras	4-5
Refogar: Estofados, assados em rolo	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifés, omeletes	6-7-8
Cozer e dourar	9

É necessária uma regulação mais forte em caso de:

- Grandes quantidades de líquido.
- Preparação de pratos grandes.
- Cozedura com recipientes não tampados.

Placas eléctricas com regulador de 10 posições

fig.5

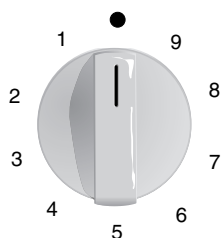


Estas placas são dirigidas por um regulador de controlo da energia, através do qual é possível escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar, fig 5.

Tomando em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e servindo-se da **tabela seguinte**, vire o comando para o lado esquerdo até à posição que corresponda ao prato que deseja cozinhar. A luz de controlo do funcionamento acende-se. Para desligar a placa, vire o comando até à posição 0. A luz de controlo apaga-se.

Placas eléctricas com regulador de 10 posições

fig.3



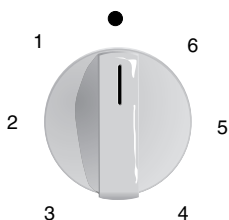
Estas placas são dirigidas por um regulador de controle da energia, através do qual é possível escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar, fig 3.

Tomando em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e servindo-se da **tabela seguinte**, vire o comando para o lado esquerdo até à posição que corresponda ao prato que deseja cozinhar. A luz de controle do funcionamento acende-se. Para desligar a placa, vire o comando até à posição 0. A luz de apaga-se.

Placa eléctrica com comutador de 7

Esta placa é controlada por um comutador de seis posições, fig. 4 de maneira que:

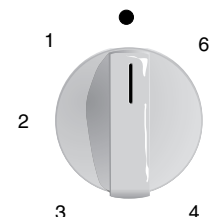
fig.4



- Posição 1 e 2: aquecer
- Posição 3 e 4: aquecimento forte e cozedura.
- Posição 5 e 6: fritos.

Vitro-Grill

fig.6



Estas placas están dirigidas por un regulador de energía, mediante el cual Usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina. Tanto para asado a la plancha, como para cocinar con recipientes. Fig. 6.

1 = mínima potencia.
6 = máxima potencia.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla de sugerencias o de la tabla de asado a la plancha, gire el mando hacia la posición que corresponda al plato a cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa, gire el mando hasta la posición 0, la lámpara de control se apagará. La lámpara de calor residual se iluminará advirtiendo que zona de cocción está caliente.

Tabla de Asado a la plancha

	POSICIÓN
Calentar:	1-2
Salchichas - pescado:	3-4
Alimentos en adobo:	5
Filetes - chuletas - langostinos:	6

No utilizar rasqueta de metal para dar la vuelta a los alimentos.

Estos aparatos también se pueden utilizar como placa eléctrica de calefactor convencional

Advertencias de uso respecto del cocinado

NO



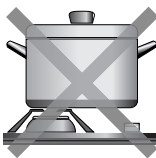
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



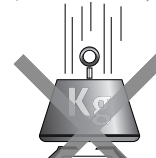
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.



No se puede preparar sobre su placa de cocción ninguna comida en láminas de aluminio o recipientes de plástico. El material se derrite. No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.



No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador puedan llegar a tocarlos y acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños. No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



No utilice pesos excesivos, no golpee la placa de cocción con objetos pesados.



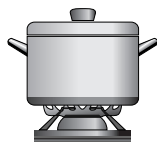
No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.



Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc... Prolongadamente a máxima potencia.

SÍ

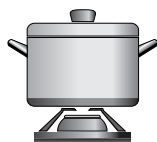
Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo del gas y manchado de los recipientes.



Ponga siempre la **tapa**



Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.

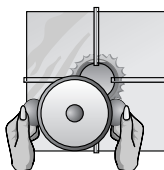


Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.

Coloque el recipiente **sobre la parrilla**. Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción



Utilice un solo recipiente por quemador. Utilice la parrilla supletoria en el quemador de triple llama.



Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Chama tripla	Ferver, cozinhar, Assar, Dourar, Paelhas, Comida Asiática (Wok)		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalopes, Bifes, Omeletes, Fritos		Arroz, Molho branco, carne cozida.	Cozedura ao vapor: peixe verduras.
Auxiliar	Cozinhar: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, productos congelados.	Fazer/ fundir: Manteiga, chocolate, gelatina

Placas eléctricas

Antes de usar a placa pela primeira vez, aqueça-a durante 5 minutos sem nenhum recipiente sobre ela e com o regulador à máxima potência. Durante este período de tempo, é normal que a placa deite fumo e cheiros, que com o uso irão desaparecendo. À excepção deste primeiro aquecimento, **não use as placas sem recipientes**.

Recomenda-se no início da cozedura, colocar o comando na posição máxima, e em função da quantidade e da qualidade dos alimentos, passar posteriormente para uma posição intermédia de manutenção.

Aproveitando a inércia térmica da placa, é possível apagá-la um pouco antes de acabar a cozedura, a fim de obter uma economia de energia, porque ela continuará a cozedura devido ao calor acumulado nela.

Use recipientes com o fundo completamente **plano, grosso** e com um tamanho similar ao do elemento aquecedor, **nunca com um tamanho menor**.

Evite entornar líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes molhados sobre ela.

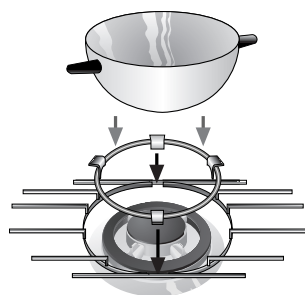
Diâmetro dos recipientes (cm)

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Chama tripla:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm
Placas eléctricas:	14 cm	18 cm

Grelha auxiliar:

fig. 2.



Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de chama tripla** para recipientes com um diâmetro maior de 26 cm, grelhas para assar, caçarolas de barro e em todo o tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) fig 2. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelha suplementar, com o código 363300.

Grelha para cafeteira: Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha para cafeteira, **exclusivamente** para o queimador auxiliar, a ser usado com recipientes que tenham um diâmetro inferior a 10 cm. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe destas grelhas para cafeteira, com o código 184200.

O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorrecta destas grelhas adicionais.

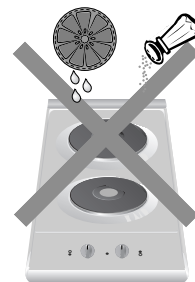
Normas de uso para Acero: Limpieza y Conservación

NO



NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni en placas electricas. Si su placa de cocción, posee un panel de cristal o de aluminio, **No** utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

NO utilice máquinas de limpiar a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla



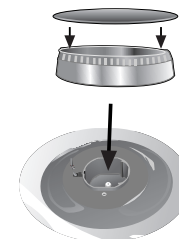
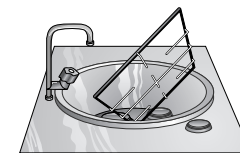
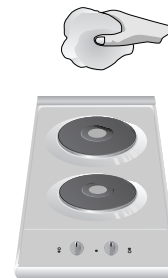
NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc..) sobre la placa de cocción. **Evite** en lo posible el contacto de **sal** con la superficie de la placa eléctrica.

SÍ

Una vez frio el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**. Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben **limpiarse periódicamente** sumergiendolos en agua jabonosa y frotandolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Después de la limpieza y secado de quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador



Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado. Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, graseras, contorno quemadores, etc.... con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable. Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte. Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse quedando la parrilla desprotegida y rallar la placa de cocción. El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Normas de uso para Cristal: Limpieza y Conservación

NO

No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.

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, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie del cristal.

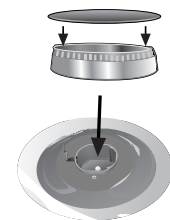
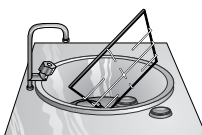
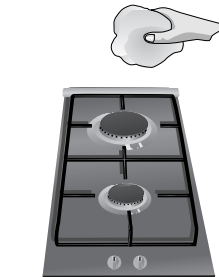
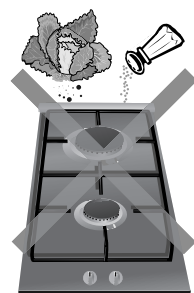
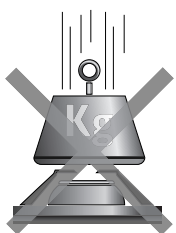
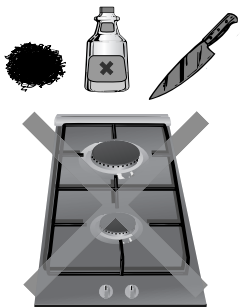
SÍ

Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero sólo cuando el aparato esté frío.

Limpie la superficie del elemento calefactor una vez frío cada vez que le utilice. Incluso las pequeñas suciedades se queman al volverlo a conectar.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas **deben limpiarse periódicamente** sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Después de la limpieza y secado de quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.



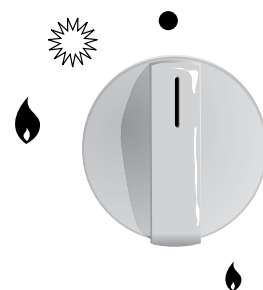
Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa de aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, contorno, quemadores, etc... con el tiempo llegan a decolorarse es normal, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rallar el cristal con la parrilla en su próxima utilización.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas, la presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Queimadores de gás

fig 1.



Cada comando de accionamento tem assinalado o queimador que controla. fig. 1

Para acender um queimador, pressione o comando do queimador escolhido e vire-o para o lado esquerdo, até à posição de ignição. Mantenha-o no máximo durante alguns segundos até o queimador se acender e solte-o, regulando depois a posição desejada. Se o queimador não se acender, repita a operação.

Se a sua placa de cozedura não possuir nenhum tipo de ignição automática, aproxime algum tipo de chama (isqueiro, fósforos, etc.) ao queimador.

Se as velas estiverem sujas, a ignição será defeituosa; mantenha a máxima limpeza. Efectue este trabalho com uma escova pequena, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.

Se o seu fogão tiver sistema de ignição e queimadores que dispõem de **válvulas de segurança**, que impedem a saída de gás no caso dos queimadores se apagarem de forma accidental, proceda à ignição do mesmo modo, mas mantendo o comando premido até a ignição ter lugar, e continue a premir durante alguns segundos com a chama já acesa. Se a ignição não se produzir, repita a operação, mas desta vez mantenha o comando premido durante 10 segundos, aproximadamente.

Para apagar, vire o comando para o lado direito até à posição 0.

A sua moderna e funcional placa de cozedura, dispõe de uns comandos progressivos que lhe permitem encontrar entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

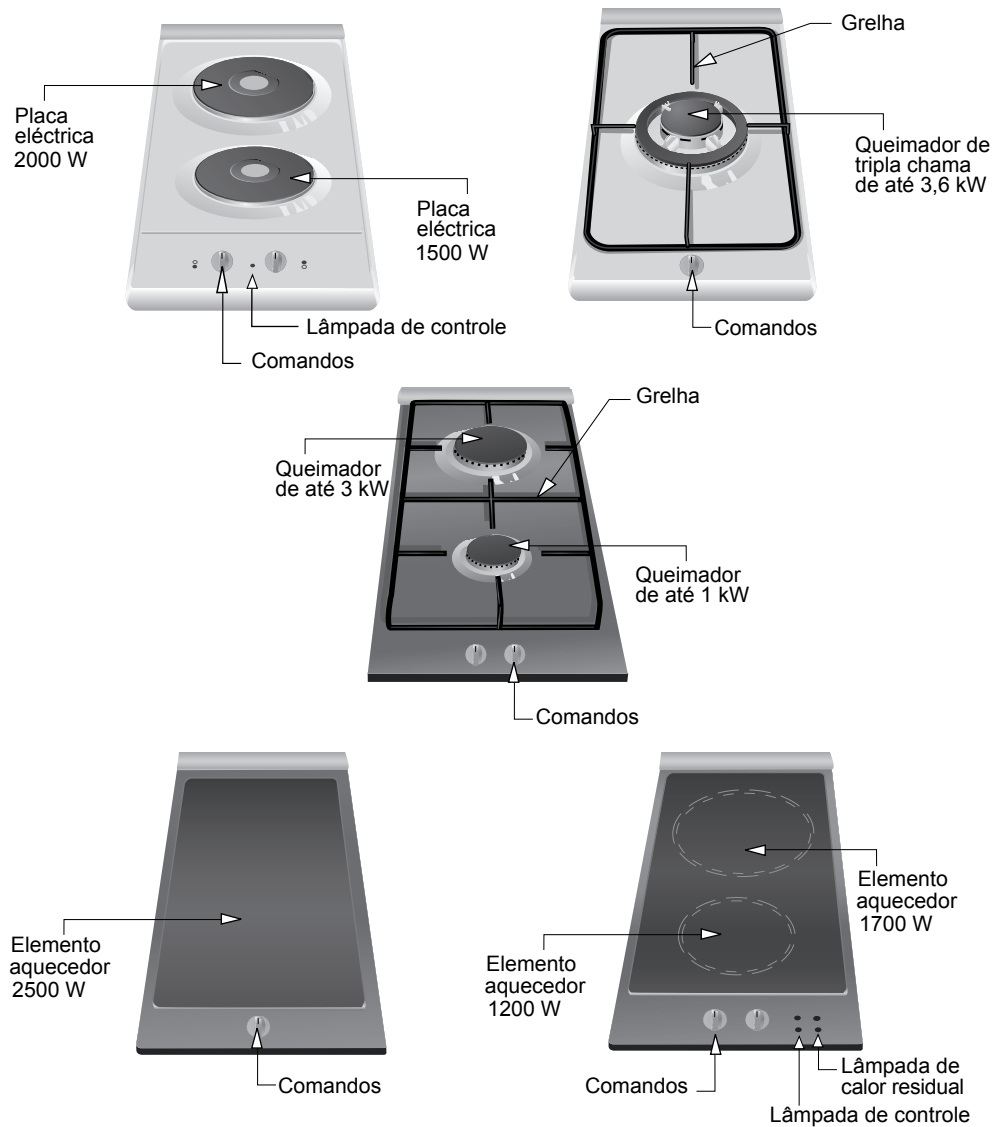
Consoante o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **chama tripla**, muito prático e cómodo para cozinhar com frigideiras grandes (tipo "paelha"), com um Wok chinês (todos os tipos de pratos asiáticos), etc.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve certificar um bom arejamento da cozinha: mantenha abertos os orifícios de arejamento natural, ou instale um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumaça).

O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

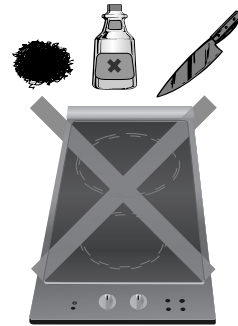
Assim apresenta-se a placa de cozedura:



Estes aparelhos podem ser combináveis entre si, e/ou com placas de vitrocerâmicas convencionais da mesma marca. consultar catálogo

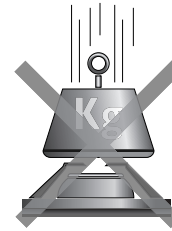
Normas de uso para Vidrio Cerámico: Limpieza y conservación

NO



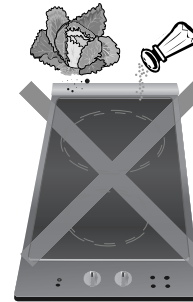
No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.



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, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras rayan la superficie del cristal.

El azúcar fundido o los alimentos con alto contenido de azúcar que se hubiesen derramado deberán eliminarse inmediatamente.

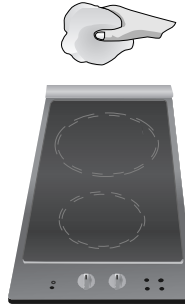
Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa de aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, contorno quemadores, etc... con el tiempo llegan a decolorarse es Normal, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable. Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rallar el cristal con la parrilla en su próxima utilización.

ATENCIÓN LIMPIEZA PARA APARATOS VITRO-GRILL

Si usted cocina con el alimento directamente sobre la encimera **NO LIMPIE** el aparato con productos con algún componente tóxico, ni estropajos de aluminio. Le recomendamos un detergente de base no sólida que no contenga "polvos" o textura arenosa y con la ayuda de una rasqueta.

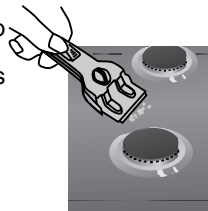
SÍ

Para la conservación del vidrio cerámico emplee una esponja jabonosa, pero sólo cuando el aparato está frío cada vez que le utilice. Limpie la superficie del elemento calefactor una vez frío cada vez que le utilice. Incluso las pequeñas suciedades se queman al volverlo a conectar.



Utilice un rascador para vidrio, y siempre de forma plana sobre el cristal, poniendo especial cuidado de no aproximarlo a los embellecedores de los quemadores de gas.

Igualmente es importante prestar los cuidados de forma regular.



Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Qué pasa?	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	-Fusible defectuoso -El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse.	-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiando -Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores. -Los quemadores están mojados -Las tapas del quemador están mal colocadas.	-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias	-Situe correctamente las diferentes piezas -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	- Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento a la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciórese que el acoplamiento está correcto.
...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores?	-No ha mantenido suficientemente presionado el mando -Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	-Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

- ❑ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cozedura aquecem durante o funcionamento. Por isso, aja com precaução. **Mantenha as crianças sempre afastadas destes aparelhos.**
- ❑ Use o aparelho unicamente para a preparação de comida, nunca como aquecimento.
- ❑ As gorduras ou os óleos excessivamente quentes podem inflamar-se com facilidade. Por isso, a preparação de comida com gorduras ou óleos, como por exemplo, as batatas fritas, deve ser sempre vigiada.
- ❑ Nunca deite água, se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tape o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cozedura.
- ❑ Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e de electricidade do aparelho. Para a sua reparação, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- ❑ Não coloque recipientes deformados que tenham um comportamento instável sobre as placas e os queimadores, a fim de evitar que possam virar-se de forma accidental.
- ❑ Se uma torneira ficar presa ou engatada, não a force. **Avise imediatamente o serviço técnico oficial,** para que procedam à sua reparação ou substituição.
- ❑ Durante a utilização de sua placa de gas entre as correntes de ar e derramar líquidos frios. O que pode provocar o quebra do cristal.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste livro de instruções são orientativos.

SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Avisos de Segurança

- ❑ **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- ❑ Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás.
Recomenda-se chamar o Serviço Técnico para a adaptação a outro tipo de gás.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão corretas**.
- ❑ Este aparelho não deve conectar-se a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais.
Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- ❑ É indispensável que o lugar onde está instalado o aparelho disponha do **arejamento regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- ❑ Não ponha em serviço um **aparelho danificado**.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sirvase indicar:

E - NR	FD
--------	----

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato. Situada en la parte inferior de su placa de cocción.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se la haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.
Reservado el derecho de modificaciones.

Caro/a Cliente:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha. Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Para a sua comodidade, este livro de instruções está dividido em dois capítulos, um de Uso e outro de Instalação. Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções**, a fim de poder garantir os resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.

Durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. A este respeito, limitamo-nos ao mínimo imprescindível e toda a embalagem é completamente reciclável. Você, tal como nós também, pode contribuir para a conservação do ambiente, depositando-a no contentor de reciclagem adequado mais perto de sua casa.


Não deve deitar o óleo usado pelo lava-louças, porque este tem um grande impacto negativo no ambiente. Meta-o num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, se este não existir, no seu caixote de lixo (deste modo, acabará numa lixeira controlada, o que, apesar de não ser a melhor solução, evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você irão agradecer este gesto.

Antes de desfazer-se de um aparelho velho, inutilize-o. De seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis. A sua Câmara Municipal poderá dar-lhe informação sobre a localização de um centro destas características.

IMPORTANTE:

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.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu

aparelho, siga as seguintes instruções:

Eliminação ecológica

Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

CONTEÚDO

Avisos de Segurança	20
Assim apresenta-se a Placa de Cozedura	22
Queimadores de Gás	23
Diâmetros dos recipientes aconselhados	24
Conselhos para cozinhar	25
Placas eléctricas	25
Com regulador de 7 e 10 posições	26
Sugereções y Placas eléctricas con regulador de 10 posições	27
Vitro Grill / tabela de assados	28
Avisos de Uso para: Cozinhado	29
Normas de Uso para inox: Limpeza e conservação	30
Normas de Uso para Cristal: Limpeza e conservação	31
Normas de Uso para Vidro Cerâmico: Limpeza e conservação	32
Situações anómalas	33
Condições de Garantia	34