



Servicio al
Cliente



902 351 352 (España)
www.balay.es

214 250 700 (Portugal)
www.balay.pt

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

Cod. 9000265167 E

manual de instrucciones

•placa de cocción •placa de cozinhar

es manual de instrucciones pág. 1

pt instruções de uso pág. 13



Posibles combinaciones Possíveis combinações		
Placa de cocción Placa de cocção	Horno Forno	Módulo de mandos Painel de comandos
3EF 3EP	3HF 3HP 3HC	3AF 3AP

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.

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 nueva placa de cocción	5
Quemadores de gas.....	6
Protección contra sobrecalentamiento	7
Diámetros recipientes aconsejados	7
Consejos de cocinado	8
Advertencias de uso	9
Respecto del cocinado	9
Respecto de la limpieza y conservación	10
Situaciones anómalas	11
Condiciones de garantía	12

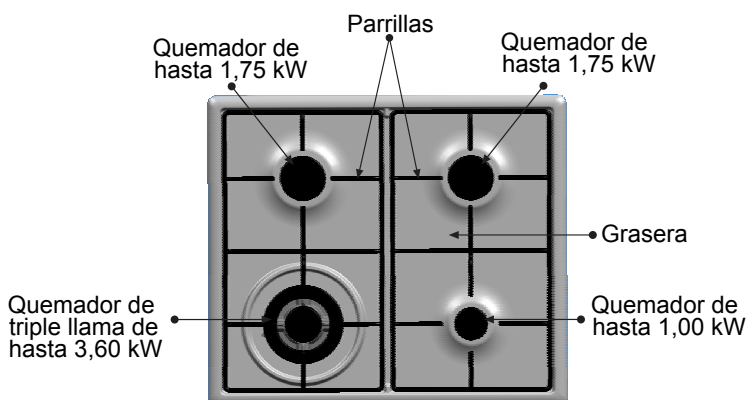
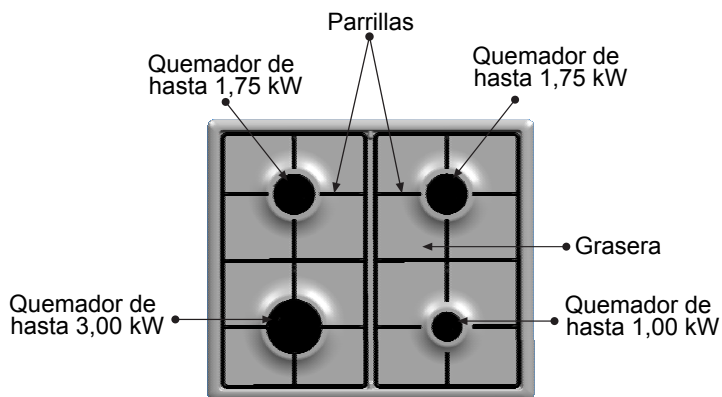
Advertencias de seguridad

- ❑ **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 cualquier actuación corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso.
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de 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, si 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 alejados 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, por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No echar nunca agua si la grasa o aceite están 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.
- ❑ 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.**

Así se presenta su nueva placa de cocción



Quemadores de gas

Fig. 1



Cada mando de accionamiento 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 las bujías están sucias, el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar esta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a la corriente de aire), el aparato enciende automáticamente la zona de cocción. Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y se produce una señal acústica. Girar el mando de control hasta ● y comprobar si es posible solucionar el fallo mediante la tabla de la página 13.

Cada zona de cocción, está equipada de un dispositivo de seguridad. Es decir, si se apaga la llama, deja de salir gas.

En caso de anomalías en el funcionamiento, el sistema de seguridad le informará mediante señales acústicas (ver apartado "Situaciones Anómalas").

Trancurridas 6 horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Coloque todos los mandos en la posición de ●; el aparato ya se puede volver a encender.

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

Su moderna y funcional placa de cocción, dispone 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.

Protección contra sobrecalentamiento

La encimera está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger así la instalación eléctrica. Éste apaga todos los quemadores en caso de sobrecalentamiento.

Gire todas los mandos de control a la posición ●. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente. Ahora puede volver a utilizar el aparato normalmente.

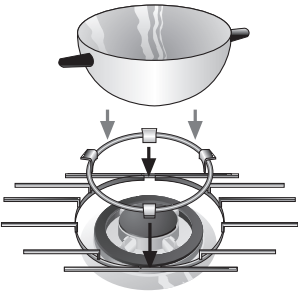
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple Llama	> 22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 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 363300/484138.

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.		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción vapor: pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: 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.

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 del cocinado y aumentan el consumo de energía.

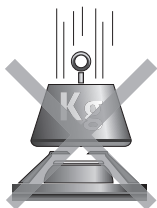


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.

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



No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



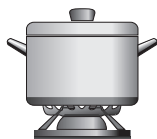
No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

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



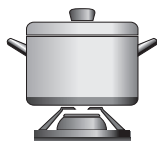
Ponga siempre la **tapa**.



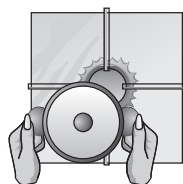
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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

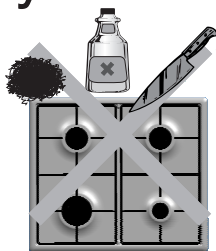


Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.



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

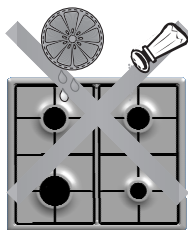
Respecto de la limpieza y conservación



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 eléctricas.

No utilice máquinas que limpian a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla.



No deje caer 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.

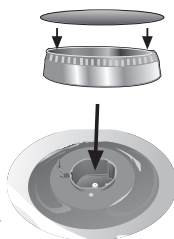
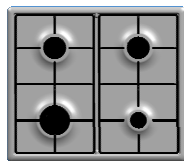
SÍ

Una vez frío el aparato utilice una **esponja**, **agua y jabón** para limpiarlo.

Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.

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.

Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador. La humedad y una posición incorrecta los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



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**. Limpielas 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.

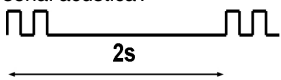
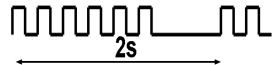
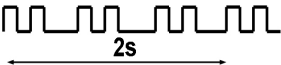
Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, éstos podrían soltarse quedando la parrilla desprotegida y rayar la placa de cocción. El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

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 averiado. -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 del quemador. -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.	-Sitúe 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 de que el acoplamiento está correcto.
...si se apaga algún quemador y se emite una señal acústica? 	-El sistema de seguridad se ha activado, cortando el paso de gas.	-Coloque el mando del quemador en posición de apagado. La señal cesará. Puede utilizar su placa de cocción con normalidad.
...si se apagan todos los quemadores y se emite una señal acústica? 	-Sobrecalentamiento de la placa de cocción.	-Coloque todos los mandos en posición de apagado. La señal cesará. Espere 30 min. antes de volver a utilizar la placa de cocción. Si la señal no cesa, llame al Servicio Técnico.
...si se apagan todos los quemadores y se emite una señal acústica? 	-Detección de un fallo general.	-Después de un minuto se producirá un pitido, si no se produce, llame al Servicio Técnico.

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

<u>E - NR</u>	<u>FD</u>
---------------	-----------

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 le 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.

Estimado(a) Cliente,

Agradecemos a confiança depositada em nós e felicitamo-lo pela sua escolha.

Este prático, moderno e funcional aparelho está fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso Controlo da Qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Queira, por favor, **ler atentamente e seguir estas simples instruções** para poder garantir excelentes resultados desde a primeira utilização. Contém **importantes informações** de uso, segurança e manutenção.

Durante o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Neste sentido, para actuar de forma respeitosa para com o meio ambiente, na embalagem utilizamos unicamente o material imprescindível, o qual é totalmente reciclável. Você pode igualmente contribuir para a conservação do meio ambiente lançando o material da embalagem no contentor previsto para o efeito.

Lembre-se também que o óleo/gorduras utilizados não devem ser directamente lançados no lava-louças, já que produzem um péssimo efeito para o meio-ambiente. Deite-os num recipiente fechado e leve-o até ao depósito de resíduos mais próximo ou, na sua falta, lance o recipiente no seu caixote de lixo (acabará em um aterro controlado, não sendo a melhor solução mas, pelo menos, se evitará a poluição das águas). Você e os seus filhos agradecerão.

Antes de se desfazer qualquer aparelho, inutilize-o. Em seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.

Contacte a sua administração local para obter a morada do centro mais próximo da sua casa.

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

Conselhos de segurança	15
Assim é a sua nova placa de cozinhar	17
Queimadores a gás	18
Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento	19
Diâmetros recomendados para recipientes	19
Conselhos de cozedura	20
Advertências de uso	21
Acerca da cozedura	21
Acerca da limpeza e conservação	22
Situações anormais	23
Condições de garantia	24

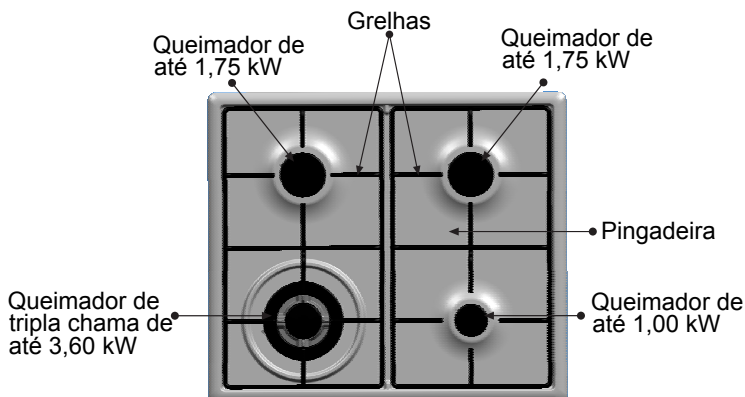
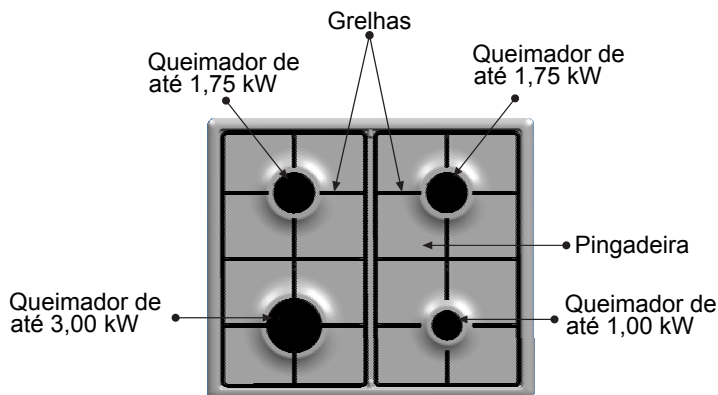
Conselhos de segurança

- ❑ **Leia atentamente este manual** de utilização para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ❑ 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 qualquer procedimento, corte a alimentação eléctrica e de gás do aparelho.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozinhar, verifique se as **medidas são as correctas**.
- ❑ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ❑ 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.
- ❑ É indispensável que a localização de instalação do aparelho tenha a **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho seja submetido a fortes correntes de ar, já que se poderiam apagar os queimadores.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica configurado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar qualquer alteração, queira, por favor, contactar o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** estas instruções de utilização e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.

- ❑ Jamais coloque o aparelho em funcionamento se este **estiver danificado**.
- ❑ As superfícies de aparelhos de aquecedores e de cozedura aquecem durante o funcionamento, portanto, actue com cuidado.
Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, **nunca** o utilize como elemento de aquecimento.
- ❑ As gorduras e óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ❑ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO!** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ❑ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ❑ Se uma torneira ficar presa, não a force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ❑ 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 manual de instruções são a título meramente indicativo.

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

Assim é a sua nova placa de cozinhar



Queimadores a gás

Fig. 1



Cada botão de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

Para acender um queimador, pressionar o interruptor do queimador seleccionado e rodá-lo para a esquerda, até à posição de ignição, mantendo-o no máximo durante alguns segundos até que o queimador se acenda e solte-o, regulando depois na posição desejada. Se não se produz o acendimento, repita a operação.

Se as bugias estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Portanto, mantenha a máxima limpeza. Para isto, utilize uma pequena escova. Tenha em conta que a bugia não deve sofrer impactos violentos.

Se o queimador se apagar durante o funcionamento (por ex., devido a uma corrente de ar), o aparelho acende este queimador automaticamente de novo.

Se não for possível reacender o queimador (por ex., por se encontrar comida arrufada no queimador), a alimentação de gás para este queimador é interrompida se produzirá um sinal acústico. Rodar o manípulo de regulação para ● e verificar se é possível eliminar a causa do problema com o auxílio da tabela da página 27.

Todos os queimadores estão providos de um sistema de segurança! Significa isto que se a chama se apagar (por ex., por ter arrufado comida), a alimentação de gás é cortada.

Em caso de anormalidades no funcionamento, o sistema de segurança indicará mediante sinais acústicos (ver apartado "Situações Anômalas").

Após uma operação de 6 horas, o aparelho desliga-se automaticamente. Rodar todos os manípulos de para a posição ● de seguida pode ligar-se de novo o aparelho.

Para apagar, rode o botão para a direita até à posição ●.

A sua moderna e funcional placa de cozinhar está equipada com torneiras progressivas, as quais permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode dispor de um queimador de **tripla chama**, muito prático e cómodo para cozinhar com paelheiras, wok chinês (toda a variedade de pratos asiáticos) etc.

O uso de aparelhos a gás produz calor e humidade no local onde se instalam. Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha: manter abertas as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica, como pode ser uma campânula com exaustor.

O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) o aumentar a potência de ventilação mecânica, 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.

Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento

Para protecção do sistema electrónico, a placa de cozinhar está equipada com um dispositivo de protecção contra sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, este desliga todos os queimadores.

Rodar todos os manípulos de regulação para a posição ●. Esperar até que o aparelho arrefeça o suficiente e a indicação de funcionamento do interruptor principal se apague. O aparelho pode ser ligado normalmente.

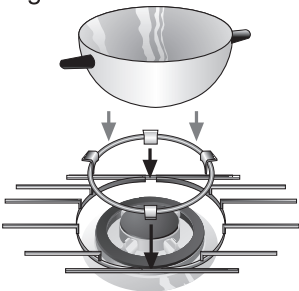
Diâmetros recomendados para recipientes (cm)

De acordo com o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Tripla chama	> 22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 cm

Grelhas adicionais

Fig. 2



De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de tripla chama** para recipientes de diâmetro superior a: 26 cm, tabuleiros de assados, caçarolas de barro e em toda a variedade de recipientes côncavos (wok chinês, etc.). Fig. 2. Caso contrário, o serviço técnico autorizado da marca poderá fornecer a mencionada grelha adicional, cujo código é 363300/484138.

Grelha cafeteira: De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode estar equipada com uma grelha cafeteira adicional, de uso **exclusivo** no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro menor de 10 cm. Para outras medidas, o serviço técnico da marca disponibiliza grelhas cafeteiras sob o código 184200. **O fabricante não assume qualquer responsabilidade pela não utilização ou utilização incorrecta destas grelhas adicionais.**

Conselhos de cozedura

Estes conselhos são a título meramente indicativo

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Tripla chama	Ferver, cozer, assar, tostar, paelhas, comida asiática (wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura ao vapor: peixes, hortaliças.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, guisados, massas.		Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e confeccionar iguarias delicadas.	
Auxiliar	Cozer: refogados, arroz com leite, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/Derreter: manteiga, chocolate, gelatina.

Advertências de uso acerca da cozedura

NÃO



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



Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



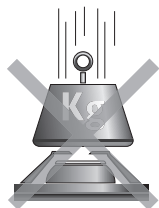
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar. Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona se elevaria, causando danos.



Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



Não utilize pesos excessivos nem golpee a placa de cozinhar com objectos pesados.

SIM

Utilize sempre **recipientes** apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e manchas nos recipientes.



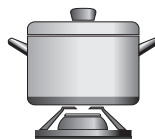
Use sempre a **tampa**.



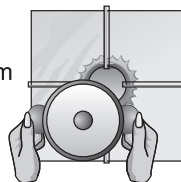
Utilize apenas painéis, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.



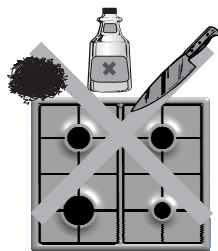
Coloque o recipiente **sobre a grelha**.



Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cozinhar.

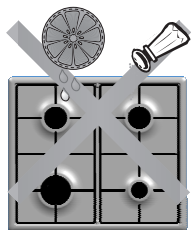
Acerca da limpeza e conservação

NÃO



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas, queimadores nem de placas eléctricas.

NÃO utilize limpadores a **vapor** para limpar a placa de cozinhar, dado que isto poderia danificá-la.



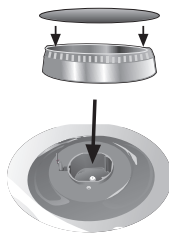
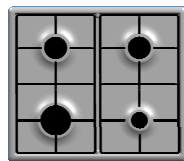
NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar. **Evite**, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

SIM

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos componentes do queimador quando este já estiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover. Para manter os queimadores e as grelhas limpos, **devem ser limpos**

periodicamente, mergulhando-os em água e sabão e limpando-os com um esfregão não metálico de forma a que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.

Ao terminar a limpeza, seque todos os componentes do queimador juntamente com o respectivo corpo. O anel e o espalhador devem ficar encastrados ao serem colocados sobre o corpo do queimador. A humidade e o posicionamento incorrecto dos respectivos componentes do queimador intervêm na uniformidade da chama produzida.



Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como aros das placas, pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cozedura pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozinhar estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cozinhar.

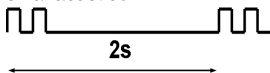
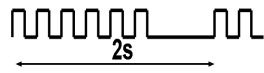
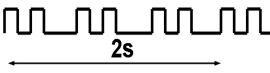
Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Situações anormais

Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço de Assistência Técnica pode realizar trabalhos no sistema funcional de gás e eléctrico.

O que acontece...	Possível causa	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	-Fusível defeituoso. -O automático ou um diferencial disparou.	-Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. -Verificar na caixa geral de entrada se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	-Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. -Os queimadores estão molhados. -As tampas do queimador estão mal colocadas.	-O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo. -Seque cuidadosamente as tampas do queimador. -Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	-As diferentes partes do queimador foram incorrectamente colocadas. -As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Coloque correctamente as diferentes peças. -Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece ser normal ou não sai gás?	-A passagem de gás está fechada devido à actuação de chaves intermédias. -Se fornecimento se realiza através de botija de gás, verificar se a mesma está vazia.	-Abrir as possíveis chaves intermédias. -Substitua a botija de gás.
...sente-se cheiro a gás no recinto da cozinha?	-Alguma torneira está aberta. -Possível fuga no acoplamento da botija.	-Proceda à verificação. -Verifique se o acoplamento está montado correctamente.
...se se apaga algum queimador e se emite um sinal acústico? 	-O sistema de segurança se ha ativado, cortando a passagem do gás.	-Coloque o botão do queimador na posição de apagado. O sinal cessará. Pode utilizar sua placa de cozedura normalmente.
...se se apagam todos os queimadores e se emite um sinal acústico? 	-Super aquecimento da placa de cozedura.	-Coloque todos os botões na posição de apagado. O sinal cessará. Espere 30 min. antes de voltar a utilizar a placa de cozedura. Se o sinal não cessa, chame o Serviço Técnico.
...se se apagam todos os queimadores e se emite um sinal acústico? 	-Detecção de uma falha geral.	-Depois de ter passado um minuto, soará um sinal sonoro. Caso tal não aconteça contacte o serviço de assistência técnica.

Se necessitar de contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, queira, por favor, indicar:

E - NR

FD

Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho. Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho na parte inferior da sua placa de cozinhar.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes para este aparelho são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. O vendedor do aparelho está à sua inteira disposição para esclarecer qualquer dúvida ou proporcionar informação pormenorizada. Em qualquer caso, para utilizar a garantia deverá apresentar o respectivo talão de compra. Reserva-se o direito de realizar alterações.