



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

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

Cod. 9000385649 F

es	Manual de instrucciones	3
pt	Manual de utilização	19



Posible combinación Possíveis combinações		
Placa de cocción Placa de cozedura	Horno Forno	Módulo de mandos Painel de comandos
3EF...	3HF... 3HE...	3AF... 3AE...

Contenido

Indicaciones de seguridad	5
Su nuevo aparato	7
Quemadores.....	8
Encender un quemador	8
Sistema de seguridad	8
Apagar un quemador	9
Niveles de potencia	9
Indicador de funcionamiento residual	9
Protección contra sobrecalentamiento	9
Advertencias	9
Recipientes apropiados.....	10
Accesorios	11
Parrilla supletoria cafetera	11
Consejos de cocinado	11
Placas eléctricas.....	12
Lámpara de control de funcionamiento / calor residual	12
Placa eléctrica con regulador de 6 posiciones	12
Sugerencias	13
Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción.....	13
Encendido y apagado.....	13
Advertencias de uso.....	14
Limpieza y mantenimiento	15
Limpieza	15
Productos inadecuados	15
Mantenimiento	15
Anomalías	16
Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos	17
Servicio de asistencia técnica	18
Condiciones de garantía	18
Embalaje y aparatos usados	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18

Estimado cliente:

Le felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación o al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte.

Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

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

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.

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas. Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

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

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato 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.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua.

¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

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

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

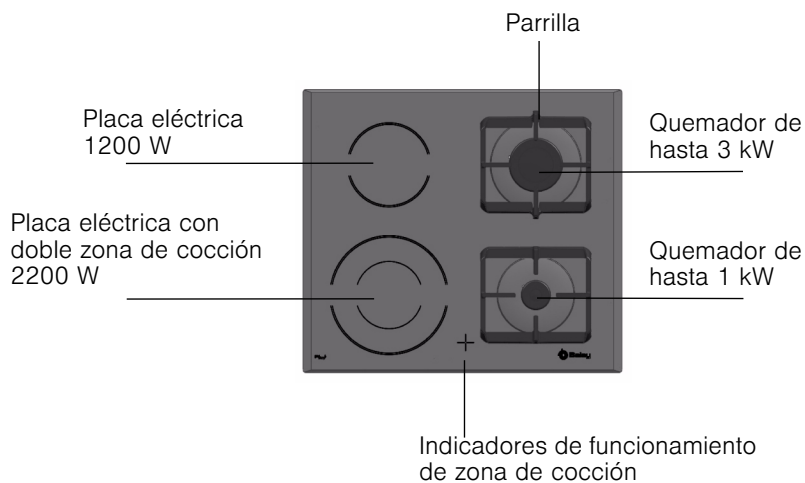
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

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

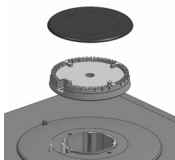
Su nuevo aparato



Quemadores de gas

Funcionamiento

Fig. 1

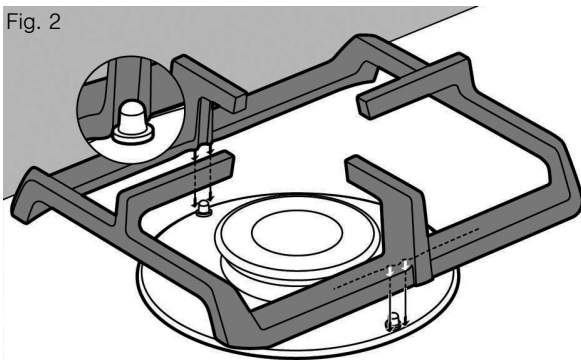


Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas.

Fig. 1-2.

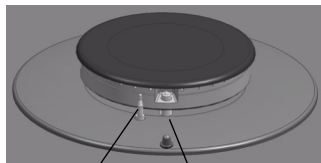
Fig. 2



Encender un quemador

Presionar y girar el mando correspondiente al quemador elegido hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de zona de cocción se iluminará después de unos segundos.

Sistema de seguridad



Termopar

Bujía

Todas las zonas de cocción tienen un dispositivo de seguridad (termopar). En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a una 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 el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Girar el mando de control hasta 0.

Apagar un quemador

Indicación

Una vez finalizada la cocción, girar todos los mandos hasta la posición 0.

Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición 0; el aparato ya se puede volver a encender.

Niveles de potencia

Posición		Mando cerrado
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

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

Indicador de funcionamiento residual

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectadas las zonas de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado mientras la temperatura sea demasiado elevada.

Una vez que las zonas de cocción se han enfriado, el indicador se apaga.

Protección contra sobrecalentamiento

La placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger así la instalación eléctrica.

Gire todos los mandos de control a la posición 0. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente. El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apaga o se conmuta a la indicación de calor residual.

IMPORTANTE: El sistema de protección contra sobrecalentamiento interrumpe únicamente el funcionamiento de los quemadores de gas, no desconecta las placas eléctricas.

Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

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

En los primeros usos es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo, ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos. Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

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

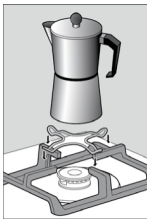
Recipientes apropiados



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	
Placa eléctrica con doble zona de cocción	22 cm	24

Accesorios

Parrilla supletoria cafetera



Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.
Código 184200

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

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.	Arroz, bechamel, ragout.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador 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 de olores, que con el uso irá desapareciendo. Excepto durante este primer calentamiento, no utilice las placas sin recipientes.

Se recomienda al principio 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.

Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas, rocíelas con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado.

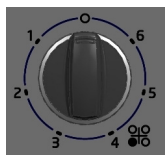
Lámpara de control de funcionamiento/calor residual

En los aparatos eléctricos, la lámpara de control de funcionamiento residual se ilumina al activarse una zona de cocción, advirtiéndole que la zona de cocción está caliente. Cuando se desconecta la zona de cocción, la lámpara de control de funcionamiento/calor residual permanece iluminada mientras que dicha zona esté caliente, indicando la existencia de calor residual, pudiéndose utilizar para continuar la cocción, ahorrando así energía.

Una vez que las zonas de cocción se han enfriado se apaga la lámpara de control de funcionamiento/residual.

Placa eléctrica con regulador de 6 posiciones

Fig. 3



Las placas eléctricas 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 de sugerencias de cocinado, gire el mando en sentido horario, a la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento/calor residual se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición O. La lámpara de control de funcionamiento/calor residual se apagará una vez que la superficie de la placa se haya enfriado.

Sugerencias

Posición 1 y 2	calentar
Posición 3 y 4	calentamiento fuerte y cocción
Posición 5 y 6	frituras

Estas posiciones sugerencias son orientativas. Deberá aumentarse la potencia en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- platos grandes,
- cocción con recipientes sin tapa.

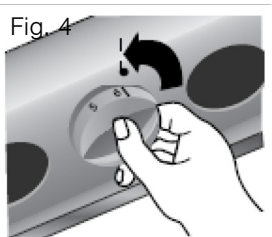
Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción

Los modelos equipados con placa vitrocerámica son de doble circuito, presentando por tanto, dos posibles zonas de cocción, una central de 750 W y otra completa de 2200 W.

Encendido y apagado

Cómo encender

Fig. 4



La zona de cocción pequeña (central), se conecta girando el mando en sentido horario hasta liberar la posición de 0, momento a partir del cual puede situarlo en cualquiera de los índices señalados del 1 al 6.

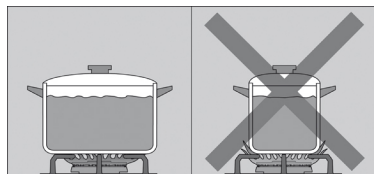
Posición 1: mínima potencia.

Posición 6: máxima potencia.

Si además desea utilizar la zona de calentamiento ampliable, debe girar el mando hasta sobrepasar la posición 6, fig. 4 y posteriormente dejarlo en la posición 6 (máximo calentamiento) o bien en cualquier otra posición intermedia para tener menor aporte de calor. Para utilizar de nuevo la zona de cocción pequeña, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición 0. Conéctela de nuevo.

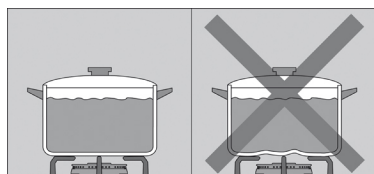
Advertencias de uso

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



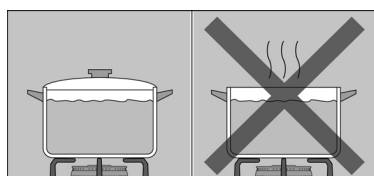
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

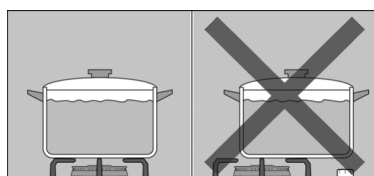


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

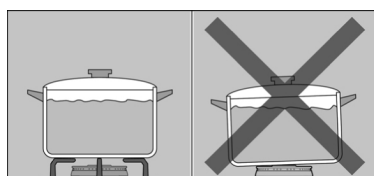


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



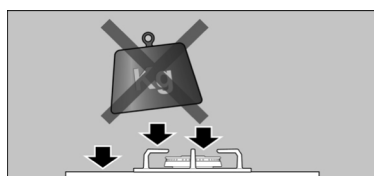
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

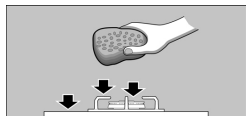


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza



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

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

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

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

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

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

Productos inadecuados



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.

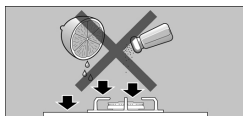
No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.

Si la 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 cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

Mantenimiento



Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

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 elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.

Anomalías

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

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir reusudos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre bujía y quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del difusor están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos



Los indicadores de funcionamiento se iluminan.

Todos los quemadores están en funcionamiento ó están aún calientes.



El indicador de funcionamiento de un quemador parpadea

El quemador no ha podido volverse a encender (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).



Los otros indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.

Error de manejo, mando de control abierto sin haber accionado antes el interruptor principal o la parada de seguridad. Aparato en funcionamiento durante más de seis horas.

Servicio de asistencia técnica

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

Condiciones de garantía

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

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

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 WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Conteúdo

Indicações de segurança	21
O seu novo aparelho	23
Queimadores	24
Acender um queimador	24
Sistema de segurança	24
Apagar um queimador	25
Níveis de potência	25
Indicação de funcionamento e de calor residual	25
Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento	25
Advertências	25
Recipientes apropriados	26
Acessórios	27
Grelha suplente para cafeteira	27
Conselhos úteis de cozedura	27
Placas eléctricas	28
Lâmpada de controlo de funcionamento / calor residual	28
Placa eléctrica com regulador de 6 posições ..	29
Sugestões	29
Funcionamento de placa eléctrica com zona de cozedura dupla	29
Conexão e desconexão	29
Conselhos de uso	30
Limpeza e manutenção	31
Limpeza	31
Produtos inadequados	31
Manutenção	31
Anomalias	32
Indicações de funcionamento e mensagens de erro	33
Serviço de assistência técnica	34
Condições de garantia	34
Embalagem e aparelhos usados	34
Eliminação de resíduos não poluente	34

Estimado cliente:

Felicitamo-lo pela sua escolha e agradecemos a confiança que depositou em nós. Este prático, moderno e funcional aparelho foi fabricado com materiais de primeira qualidade, submetidos a um controlo de qualidade rigoroso durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Não remova o aparelho da embalagem protectora até ao momento de ser encastrado.

Pedimos que leia as instruções antes de proceder à instalação ou à utilização do aparelho. A informação contida nas instruções é fundamental para um funcionamento correcto e, ainda mais importante, para a sua segurança.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte.

Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto no meio ambiente. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

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

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.

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura.

Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando a norma e a legislação aplicável e o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás. Recomenda-se que entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outro tipo de gás.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, assegure-se que a instalação é efectuada segundo as instruções de montagem.

Este aparelho só pode ser instalado num local bem ventilado e cumprindo com os regulamentos e as disposições em vigor relativas à ventilação. Este aparelho não deve ser ligado 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.

O local de instalação do aparelho deve dispor da ventilação regulamentar em perfeito estado.

Não exponha o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam desligar-se.

Este aparelho sai da fábrica adaptado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário modificar o aparelho, consulte as instruções de instalação.

Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho no caso de novo utilizador.

Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

As superfícies dos aparelhos de cozedura aquecem durante o funcionamento. Actue com precaução. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento.

As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Perigo de queimaduras! Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Se algum dos comandos não rodar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor na placa de cozedura. Perigo de electrocussão!

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

Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto do mesmo.

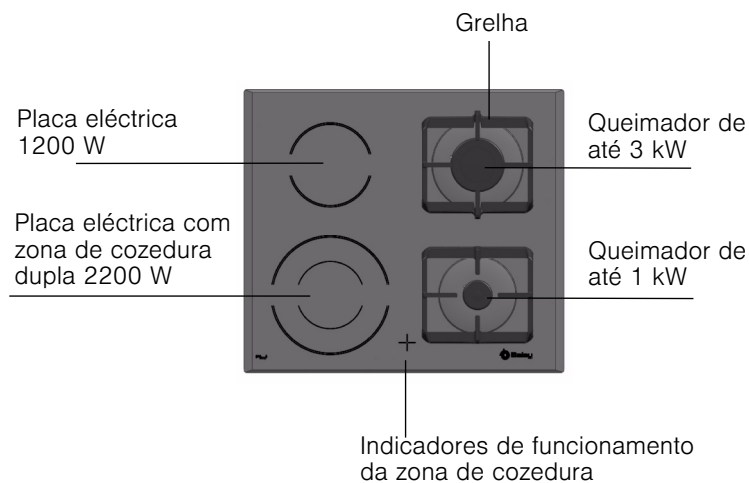
Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

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

O seu novo aparelho

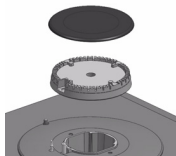


Queimadores a gás

Funcionamento

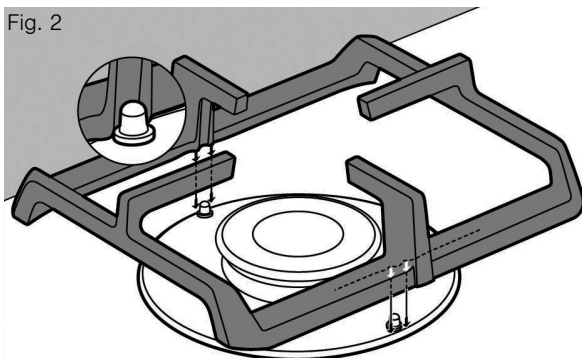
Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.

Fig. 1



Para um funcionamento correcto do aparelho é imprescindível assegurar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão bem colocadas.
Fig. 1-2.

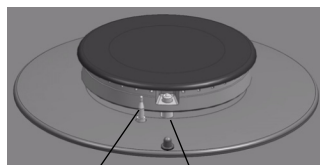
Fig. 2



Acender um queimador

Pressionar e rodar o interruptor correspondente ao queimador escolhido para a esquerda (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) até à posição pretendida. A chama acende-se automaticamente bem como o indicador da zona de cozedura correspondente poucos segundos depois.

Sistema de segurança



Termopar

Bugia

Todos os queimadores estão providos de um sistema de segurança (termopar). 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 e a indicação deste queimador começa a piscar. Rodar o manípulo de regulação para 0.

Apagar um queimador

Indicação

Depois de terminada a cozedura, rode todos os interruptores até à posição 0.

Após uma operação de 6 horas, o aparelho desliga-se automaticamente. Rodar todos os manípulos de regulação para a posição 0 e desseguida pode ligar-se de novo o aparelho.

Níveis de potência

Posição



Comando na posição desligado

Chama grande



Abertura ou capacidade máximas e ligação eléctrica

Chama pequena



Abertura ou capacidade mínimas

Indicação de funcionamento e de calor residual

Cada queimador está equipado com uma indicação de funcionamento e de calor residual, a qual acende quando o respectivo queimador está aceso.

Quando o queimador é desligado a Indicação de calor residual ficará acesa enquanto o queimador estiver demasiado quente para poder ser tocado sem risco de queimaduras.

Quando o queimador tiver arrefecido o suficiente, a indicação de calor residual se apagará.

Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento

Para protecção do sistema electrónico, a placa de cozedura está equipada com um dispositivo de protecção contra sobreaquecimento.

Rodar todos os manípulos de regulação para a posição 0. Esperar até que o aparelho arrefeça o suficiente. O aparelho pode ser ligado normalmente.

As indicações de funcionamento param de piscar rapidamente ou passam a indicação de calor residual.

IMPORTANTE: O sistema de protecção contra o sobreaquecimento, apenas interrompe o funcionamento dos queimadores a gás, não desliga as placas eléctricas.

Advertências

Este equipamento não funcionará se não estiver ligado à corrente eléctrica ou caso haja um corte no fornecimento eléctrico.

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

Nas primeiras utilizações é normal que se libertem odores, tal não significa qualquer risco nem mau funcionamento, os odores vão desaparecendo.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas a ligação efectua-se de forma defeituosa. Limpe-as periodicamente com uma escova pequena não metálica. Tenha em atenção que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

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

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

Deve garantir uma boa ventilação na cozinha: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um equipamento de ventilação mecânica (campânula com exaustor).

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o aumento da potência da ventilação mecânica se existente.

No caso da chama do queimador se apagar acidentalmente, coloque o comando de accionamento do queimador na posição desligado e não tente ligar o queimador durante pelo menos 1 minuto.

Recipientes apropriados



Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	
Placa eléctrica com zona de cozedura dupla	22 cm	24 cm

Acessórios

Grelha suplente para cafeteira



Segundo o modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também se podem adquirir junto do Serviço de Assistência Técnica.

Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.
Código 184200.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se as grelhas suplentes não forem utilizadas ou se forem utilizadas incorrectamente.

Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte Forte	Médio	Lento
Queimador rápido	Escalope, bife, tortilha, fritos.	Arroz, bechamel, ensopado.	Cozedura ao vapor: Peixes, legumes.
Queimador auxiliar	Cozer: refogados, arroz doce, caramelo.	Descongelar e cozer lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

Antes de usar a placa pela primeira vez, aqueça-a durante 5 minutos sem qualquer recipiente sobre ela e com o regulador na potência máxima. Durante este período de tempo é normal a emissão de fumo e odores, que com o uso irão desaparecendo. Excepto durante este primeiro aquecimento, não utilize as placas sem que tenham recipientes sobre elas.

Recomenda-se que no início da cozedura se coloque o comando na posição máxima e que, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, se passe posteriormente para uma posição intermédia de manutenção.

Aproveitando-se a inércia térmica da placa, pode-se desligar a mesma um pouco antes de terminar a cozedura com vista a poupar energia já que a cozedura continuará a ser feita através do calor acumulado pela placa.

Utilize recipientes com um fundo perfeitamente plano, grosso e de uma dimensão similar à do elemento de aquecimento, nunca de uma dimensão inferior.

Evite o derramamento de líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes molhados sobre a mesma.

No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas, unte-as com umas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado.

Lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual

Nos aparelhos eléctricos, a lâmpada de controlo de funcionamento residual ilumina-se ao activar-se uma zona de cozedura, advertindo que a zona de cozedura está quente. Quando se desliga a zona de cozedura, a lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual permanece iluminada enquanto essa zona estiver quente, indicando a existência de calor residual e a possibilidade de se continuar a cozedura, poupando-se assim energia.

A lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual desligar-se-á uma vez que as zonas de cozedura tenham arrefecido.

Placa eléctrica com regulador de 6 posições

Fig. 3



As placas eléctricas são controladas por um regulador de controlo de energia, através do qual pode escolher a potência adequada ao alimento que está a cozinhar, fig. 3. Tendo em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e utilizando a tabela de sugestões de cozedura, rode o comando no sentido dos ponteiros do relógio para a posição que corresponder ao prato que deseja cozinhar. A lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual iluminar-se-á.

Para desligar a placa rode o comando até à posição O. A lâmpada de controlo de funcionamento/calor residual desligar-se-á uma vez que a superfície da placa tenha arrefecido.

Sugestões

Posição 1 e 2	aquecer
Posição 3 e 4	aquecimento profundo e cozedura
Posição 5 e 6	fritos

Estas posições são sugeridas a título de orientação. Deverá aumentar a potência no caso de:

- quantidades grandes de líquido,
- pratos grandes,
- cozedura com recipientes sem tampa.

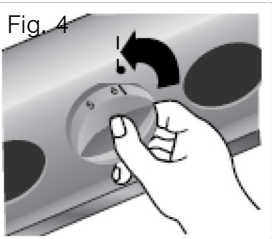
Funcionamento de placa eléctrica com zona de cozedura dupla

Os modelos equipados com placa vitrocerâmica são de circuito duplo, apresentando por isso, duas zonas de cozedura possíveis, uma central de 750 W e outra completa de 2200 W.

Conexão e desconexão

Como conectar

Fig. 4



A zona de cozedura pequena (central), liga-se ao rodar o comando no sentido dos ponteiros do relógio até sair da posição O, momento a partir do qual pode posicionar o comando em qualquer um dos índices assinalados de 1 a 6.

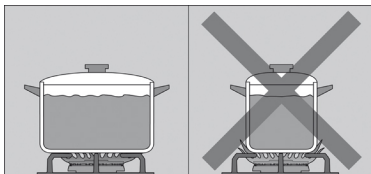
Posição 1: potência mínima.

Posição 6: potência máxima.

Se também desejar utilizar a zona de aquecimento extensível, deve rodar o comando até passar a posição 6, fig. 4 e posteriormente deixá-lo na posição 6 (aquecimento máximo) ou em qualquer outra posição intermédia para obter uma menor temperatura. Para utilizar novamente a zona de cozedura pequena, rode o comando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição O e ligue de novo.

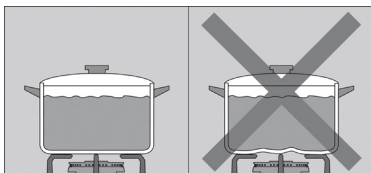
Conselhos de uso

Os seguintes conselhos ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



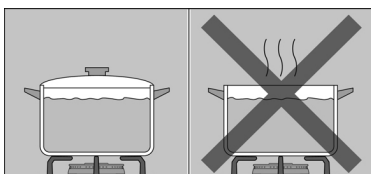
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

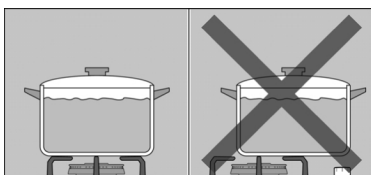


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

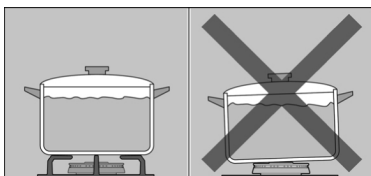


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



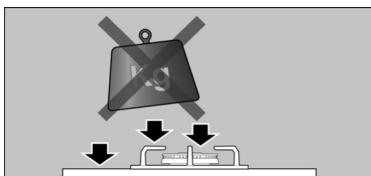
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas, nunca directamente sobre o queimador.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

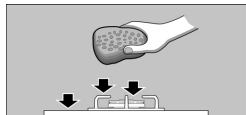


Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Assegure-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocados antes de usar.

Limpeza e manutenção

Limpeza



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

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver 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. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

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

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

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. A presença de gotas de água, ou zonas húmidas, no início da cozedura pode deteriorar o esmalte.

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

Produtos inadequados



Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpeie as esquinas da placa de cozedura.

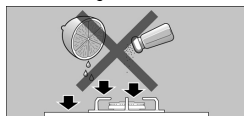
Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de aço, objectos cortantes, facas, etc. para remover restos de comida endurecidos da placa de cozedura.

Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união com o metal.

Não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união do vidro com as tampas dos queimadores, os perfis metálicos nem os painéis de vidro ou alumínio, se existentes.

Manutenção



Limpe imediatamente os líquidos que se derramarem, poupar-se-ão esforços desnecessários.

Os grãos de areia, como podem ser os procedentes da limpeza de hortaliças e legumes, riscam a superfície do vidro.

O açúcar e qualquer alimento com alto teor em açúcar que se tenha derramado sobre a placa deve ser eliminado imediatamente da zona de cozedura com um raspador especial para vidro.

Anomalias

Por vezes, as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta os seguintes conselhos:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado	Fusível defeituoso. O automático ou um diferencial disparou.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. Verificar no quadro geral de comando se o automático ou um diferencial disparou.
O acendimento automático 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 aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está danificada.	O espaço existente entre a bugia e o queimador deve estar limpo. Secar cuidadosamente as tampas do queimador. Verificar se as tampas estão bem colocadas. Entre em contacto com o electricista responsável pela instalação.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas. As ranhuras do difusor estão sujas.	Colocar correctamente as peças. Limpar as ranhuras do difusor.
O fluxo de gás não parece normal, ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por armações de torneira intermédias. Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Abrir as possíveis armações de torneira intermédias. Substituir a botija de gás.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Alguma torneira está aberta. Possível fuga no acoplamento da botija.	Fechar as torneiras. Verificar se o acoplamento está correcto.

Indicações de funcionamento e mensagens de erro



Os indicadores de funcionamento iluminam-se.

Todos os queimadores estão em funcionamento ou ainda estão quentes.



o indicador de funcionamento de um queimador começa a piscar.

Não foi possível voltar a ligar o queimador (sujeidade, restos de comida, as peças do queimador não estão colocadas correctamente, forte corrente de ar).



Os outros indicadores de funcionamento piscam sucessivamente.

Erro de comando, comando de controlo aberto sem se ter accionado antes o interruptor principal ou a paragem de emergência. Aparelho em funcionamento durante mais de seis horas.

Serviço de Assistência Técnica

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

Condições de garantia

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

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos usados

Eliminação de resíduos não poluente

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

Retire o aparelho da embalagem e desfaça-se da mesma de forma não poluente.

Este aparelho cumpre com a Directiva n.º 2002/96/CE da Europa relativa aos aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como WEEE (Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos, Waste electrical and electronic equipment).