

	Servicio al Cliente	902 145 150 www.balay.es	(España)
		214 250 706 www.balay.pt	(Portugal)

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

Cod. 9000474608 A

es	Manual de instrucciones	3
pt	Manual de utilização	19



Contenido

Indicaciones de seguridad	5
Su nuevo aparato	7
Quemadores.	8
Encendido manual	8
Encendido automático	8
Sistema de seguridad	9
Apagar un quemador	9
Niveles de potencia	9
Advertencias	9
Recipientes apropiados.	10
Recipiente wok.	10
Accesorios	11
Parrilla supletoria wok.	11
Parrilla supletoria cafetera	11
Simmer plate.	11
Simmer cap	11
Consejos de cocinado	12
Placas eléctricas	13
Placas eléctricas con regulador continuo de energía	13
Sugerencias.	14
Advertencias de uso.	15
Limpieza y mantenimiento	16
Limpieza	16
Productos inadecuados	16
Mantenimiento	16
Anomalías	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, inutilícelo. 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 de 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 profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

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 éste 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.

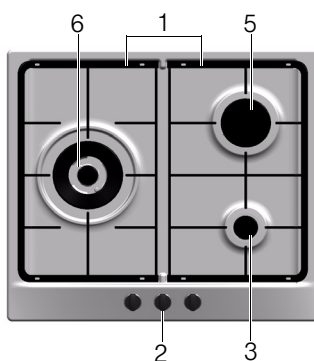
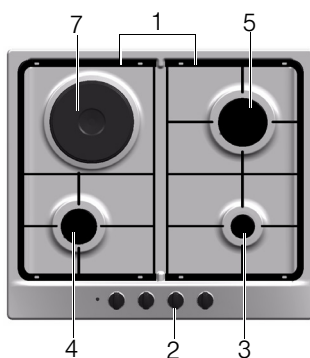
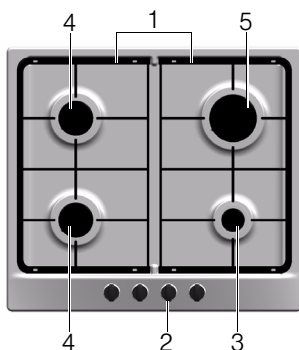
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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



- 1 Parrillas
- 2 Mandos
- 3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5 Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6 Quemador de triple llama de hasta 3 kW
- 7 Placa eléctrica 1000 W

Quemadores de gas

Funcionamiento

Fig. 1



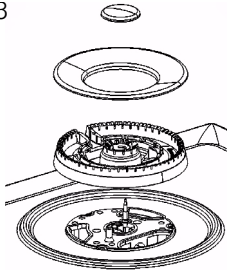
Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Fig. 2



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3.

Fig. 3



Encendido manual

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

Encendido automático

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

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.

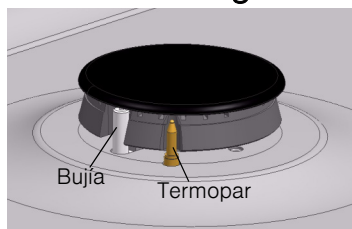
Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).

2. Gire el mando a la posición deseada.

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

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

Sistema de seguridad



Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

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

Niveles de potencia

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

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

Advertencias

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

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

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

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

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 de triple llama	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok



El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

Parrilla supletoria wok

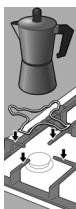


Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Para utilizar exclusivamente en quemadores de triple llama con recipientes de base cóncava. El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

Código 363300.

Parrilla supletoria cafetera



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

Código 184200.

Simmer Plate

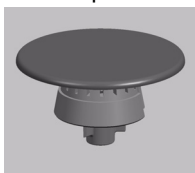


Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

Código 648786.

Simmer Cap



Quemador exclusivamente indicado para cocinar a fuego lento. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

Código 616229.

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

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 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.

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.

Placas eléctricas con regulador continuo de energía

Fig. 4



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. 4.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la izquierda, hasta 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

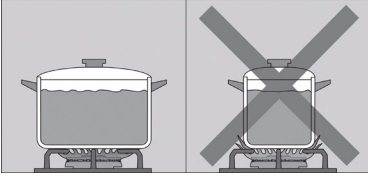
	Placa de 9 posiciones
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

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

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

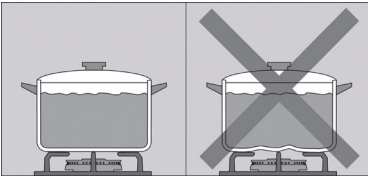
Advertencias de uso

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



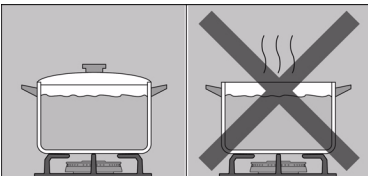
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

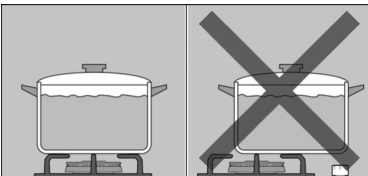


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

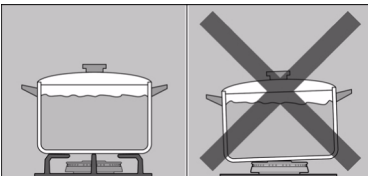


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



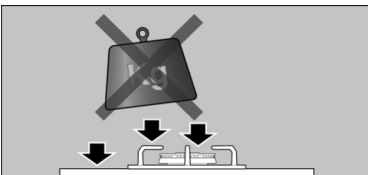
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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.

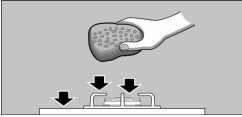


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

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

Limpeza y mantenimiento

Limpeza



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

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

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

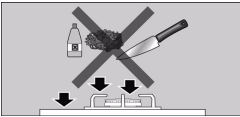
Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

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

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

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

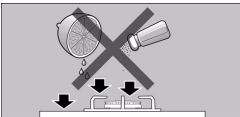
Productos inadecuados



No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar 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.

Mantenimiento



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

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Debido a las altas temperaturas que soportan, la tapa del aro del quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno quemadores, etc.) pueden decolorarse. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

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 residuos 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 la bujía y el 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 quemador 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.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.

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
Acendimento manual	24
Acendimento automático	24
Sistema de segurança	25
Apagar um queimador	25
Níveis de potência	25
Advertências	25
Recipientes apropriados	26
Recipiente wok.	26
Acessórios	27
Grelha suplente para wok.	27
Grelha suplente para cafeteira	27
Simmer plate.	27
Simmer cap	27
Conselhos úteis de cozedura	28
Placas eléctricas	29
Placas eléctricas com regulador contínuo de energia	29
Sugestões	30
Conselhos de uso.	31
Limpeza e manutenção.	32
Limpeza	32
Produtos inadequados	32
Manutenção	32
Anomalias	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 preferência e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós. Este prático, moderno e funcional aparelho foi fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade 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 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 as normas e a legislação aplicável e o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás. Recomenda-se que se recorra ao 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 uso doméstico e não profissional. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou em caravanas.

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

Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de instalação.

Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

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, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Se algum dos comandos não girar, 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 dele.

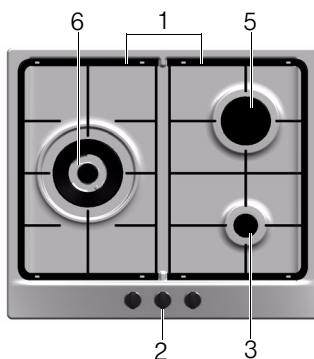
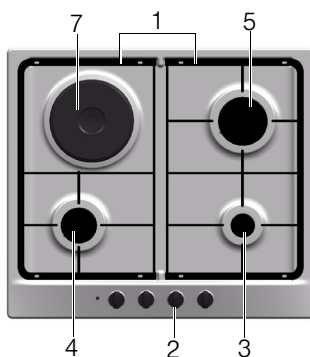
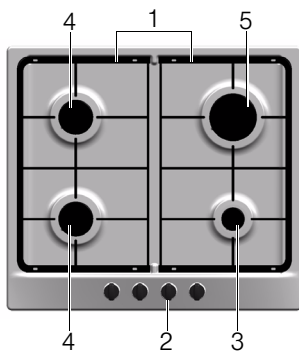
Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável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



- 1 Grelhas
- 2 Comandos
- 3 Queimador auxiliar de até 1 kW
- 4 Queimador semi-rápido de até 1,75 kW
- 5 Queimador rápido de até 3 kW
- 6 Queimador de chama tripla de até 4 kW
- 7 Placa eléctrica 1000 W

Queimadores a gás

Funcionamento

Fig. 1



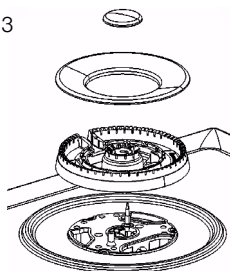
Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

Fig. 2



Para um funcionamento correcto do aparelho é imprescindível que se assegure de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão bem colocadas. Fig. 2-3.

Fig. 3



Acendimento manual

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

Acendimento automático

Se a sua placa de cozedura dispuser de um dispositivo de acendimento automático (bugias):

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição de potência máxima.

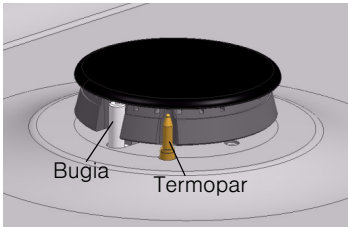
Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se (já não é necessário manter o comando premido).

2. Gire o comando para a posição desejada.

Se o queimador não se acender, gire o comando para a posição de desligado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando premido durante mais tempo, até 10 segundos.

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

Sistema de segurança






Segundo o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás se os queimadores se apagarem acidentalmente. Para garantir que este dispositivo está activo, acenda o queimador normalmente e, sem soltar o comando, mantenha-o premido durante 4 segundos depois de a chama se acender.

Apagar um queimador

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

Níveis de potência

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

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

Advertências

Durante o funcionamento do queimador é normal que se emita um assobio.

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

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Não se trata de nenhuma anomalia, apenas significa que a função de segurança deixou de funcionar.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas o acendimento será defeituoso. 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.

Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha:

Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um equipamento de ventilação mecânica (campânula com extractor).

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, através do aumento da potência da ventilação mecânica se existente.

No caso de uma extinção acidental das chamas do queimador, coloque o comando de accionamento do queimador na posição de desligado e não tente reacender o queimador durante, pelo menos, 1 minuto.

Recipientes apropriados



Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador de chama tripla	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok



O wok é um utensílio de cozinha originário da China, uma espécie de sertã leve, redonda, profunda, com pegas e com uma base plana ou côncava.

No wok os alimentos podem ser preparados de várias formas: estufados, fritos, em lume baixo, grelhados e ainda a vapor. Pode-se dizer que o wok substitui a sertã e a panela e, graças à sua forma e tamanho, permite cozinhar ingredientes de grande volume.

No wok, o calor distribui-se de forma mais uniforme e suave, o calor intenso que acumula permite que os alimentos se cozinhem em menos tempo e, além disso, requer menos óleo, daí ser um dos métodos de cozedura mais rápidos e saudáveis.

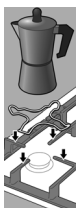
Sempre que utilizar um recipiente wok, siga as instruções do fabricante.

Acessórios

Grelha suplente para wok



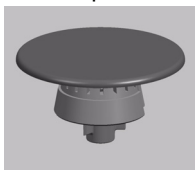
Grelha suplente para cafeteira



Simmer Plate



Simmer Cap



Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica.

Para utilizar exclusivamente em queimadores de chama tripla com recipientes de base côncava.

A utilização destes recipientes pode causar uma certa deformação temporária na pingadeira. Tal é normal e não influencia o funcionamento do aparelho.

Código 363300.

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

Código 184200.

Este acessório foi concebido para reduzir o nível de calor na potência mínima.

Colocar o acessório directamente sobre a grelha com as saliências para cima, nunca directamente sobre o queimador. Colocar o recipiente centrado sobre o acessório.

Código 648786.

Queimador exclusivamente indicado para cozinhar a lume brando. Para poder utilizá-lo, é necessário retirar o queimador auxiliar e substituí-lo pelo queimador Simmer Cap.

Código 616229.

O fabricante não se responsabiliza caso não utilize ou utilize incorrectamente estes acessórios.

Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Queimador de chama tripla	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Queimador rápido	Escalope, bife, tortilha, fritos.	Arroz, bechamel, ensopados.		Cozedura a vapor: peixes, hortaliças.
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas.		Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e efectuar guisados delicados.	
Queimador auxiliar	Cozer: guisados, 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, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, se passe posteriormente para uma posição intermédia de manutenção.

Aproveitando a inércia térmica da placa, esta pode ser desligada um pouco antes de terminar a cozedura, com vista a poupar energia, já que a cozedura continuará devido ao calor acumulado na placa.

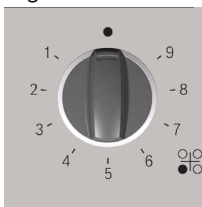
Utilize recipientes de fundo completamente plano, grosso e de um tamanho equivalente ao do elemento de aquecimento, nunca de um tamanho inferior.

Evite o derramamento de líquido sobre a superfície da placa, assim 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 unas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado.

Placas eléctricas com regulador contínuo de energia

Fig. 4



Estas placas são orientadas por um regulador de controlo de energia através do qual pode escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar. Fig. 4.

Tendo em conta o tipo de cozedura, a quantidade dos alimentos e conforme a tabela seguinte, gire o comando para a esquerda até à posição que corresponde ao prato que desejar cozinhar. A lâmpada de controlo de funcionamento acender-se-á. Para desligar a placa gire o comando até à posição 0. A lâmpada de controlo apagar-se-á.

Sugestões

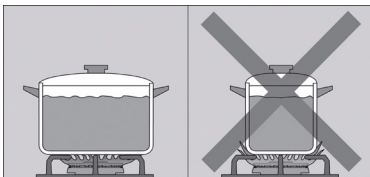
	Placa de 9 posições
Fundir: chocolate, manteiga, gelatina	1-2
Cozer: arroz, bechamel, ensopados.	2-3
Cozer: batatas, massa, verduras	4-5
Refogar: estufados, assados em rolo	4-5
Cozer a vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes: pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, tortilhas	6-7-8
Cozer e dourar	9

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.

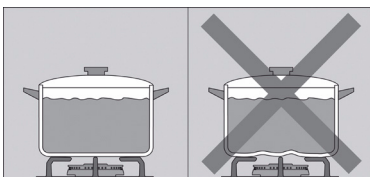
Conselhos de uso

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



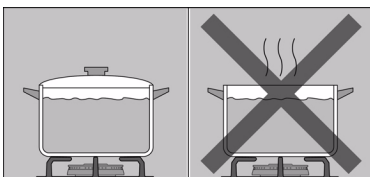
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

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

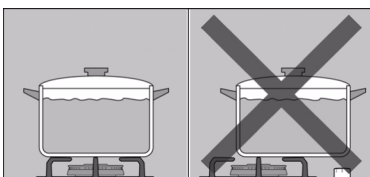


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

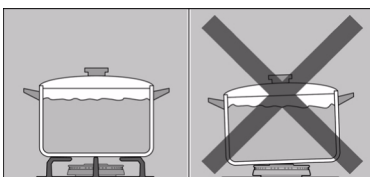


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



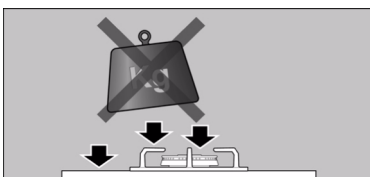
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

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.

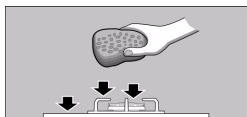


Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

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 deixarem restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados 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.

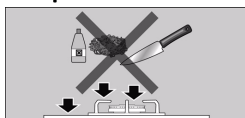
Limpe os queimadores e as grelhas com água e sabão e esfregue-os com uma escova não metálica.

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

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. 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.

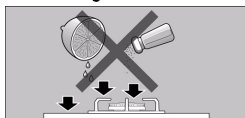
Produtos inadequados



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

Manutenção



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

Não deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozedura.

Devido às altas temperaturas que suportam, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável (pingadeira, contorno dos queimadores, etc.) podem descolorir-se. Isto é normal. Depois de cada utilização, limpe as ditas zonas com um produto especial para aço inoxidável.

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

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 disjuntor ou um diferencial disparou.	Verifique o fusível na caixa geral de fusíveis e substitua-o, caso esteja avariado. Verifique se o disjuntor ou um diferencial disparou no quadro geral de controlo.
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 tem defeito.	O espaço existente entre a bugia e o queimador deve estar limpo. Seque cuidadosamente as tampas do queimador. Verifique se as tampas estão bem colocadas. Entre em contacto com o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas. As ranhuras do queimador estão sujas.	Coloque correctamente as peças. Limpe 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, verifique se esta não está vazia.	Abra as possíveis armações de torneira intermédias. Substitua a botija de gás.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está aberta uma torneira. Possível fuga no acoplamento da botija.	Feché as torneiras. Verifique se o acoplamento está correcto.
As válvulas de segurança de algum queimador não funcionam.	Não se manteve o comando premido o tempo suficiente. As ranhuras do difusor estão sujas.	Após o acendimento do queimador, mantenha o comando premido por mais uns segundos. Limpe as ranhuras do difusor.

Serviço de Assistência Técnica

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. Podem ser obtidas informações pormenorizadas 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 europeia n.º 2002/96/CE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).