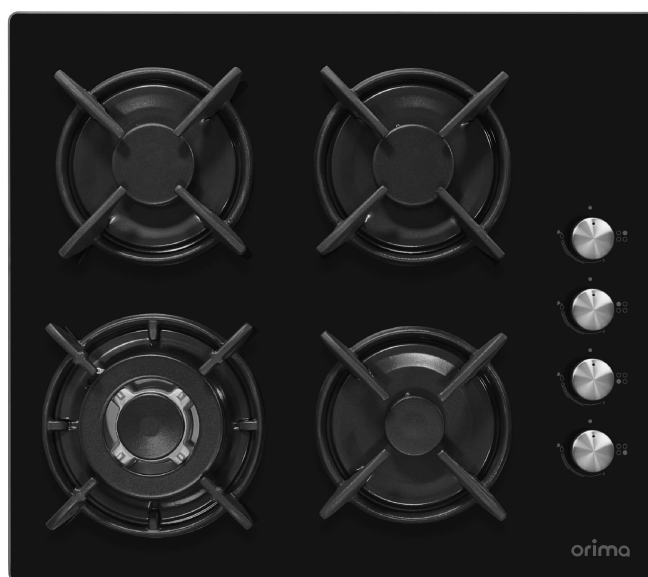




MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D'INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES



www.orima.pt

facebook.com/orima.pt



PLACA DE ENCASTRE

Built-in Hob | Placa de Encastré | Plaque à Gaz

ORP-43-VG

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Apoio ao Cliente: Tel.: (+351) 231 467 436
E: apoiocliente@orima.pt

Serviço Pós Venda: Tel.: (+351) 231 467 427
E: assistencia@orima.pt

PT Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a usar o aparelho.

UK Thank you for purchasing this ORIMA product. Please read this manual carefully before using the appliance.

FR Merci d'avoir acheté ce produit ORIMA. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

ES Gracias por haber adquirido este producto ORIMA. Por favor lea atentamente este manual antes de empezar a usar el aparato.

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico ORIMA. Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança	4
1.2. Avisos de instalação	7
1.3. Durante a Utilização	8
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	9
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	11
2.1. Instruções para o Instalador	11
2.2. Ligação de Gás	14
2.3. Alterar a entrada de gás	16
2.4. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível).....	16
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	17
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	18
4.1. Utilização de Queimadores de Gás	18
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	20
5.1. Limpeza	20
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE	22
6.1. Resolução de problemas	22
6.2. Transporte	22
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	23
7.1. Mesa do Injetor.....	23
7.2. Ficha Técnica.....	24



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guardê-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.



1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA



- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.


  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.
- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de ligar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de ventilação. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as regulamentações de instalação atuais. Deverá ser dada atenção em particular aos requisitos relevantes relativamente à ventilação.
- Se o queimador não acender após 15 segundos, páre de manusear o dispositivo e abra a porta do compartimento. Aguarde, pelo menos, 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.
- Estas instruções só são válidas se o símbolo do país correto surgir no eletrodoméstico. Se o símbolo não surgir no eletrodoméstico, consulte as instruções técnicas que descrevem como modificar o eletrodoméstico para que coincida com as condições de utilização do país.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.



- Se o seu eletrodoméstico possuir uma placa de cozedura fabricada de vidro ou vidro de cerâmica:
 **CUIDADO:** “No caso de quebra do vidro da placa”:
 - desligue imediatamente todos os queimadores e quaisquer elementos de aquecimento elétrico e isole o eletrodoméstico da alimentação elétrica,
 - não toque na superfície do eletrodoméstico,
 - não utilize o eletrodoméstico.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO


- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, esferovite, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- A temperatura da superfície inferior da placa poderá aumentar durante o manuseamento, portanto, deverá ser instalada uma placa debaixo do produto.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.

  Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas ou lhes batam.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando um eletrodoméstico a gás não estiver a ser utilizado.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando o eletrodoméstico não estiver a ser utilizado.

 **CUIDADO:** A utilização de um eletrodoméstico a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que foi instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de extração mecânica).

- A utilização intensiva e prolongada do eletrodoméstico poderá exigir ventilação adicional, como por exemplo, abrindo uma janela ou, para uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica sempre que necessário.


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a Câmara da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! NOTA: Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e/ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Requisitos de ventilação

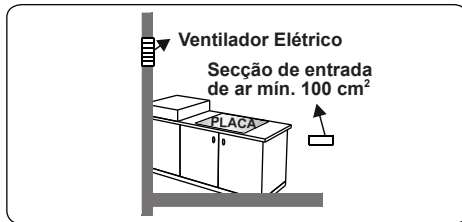
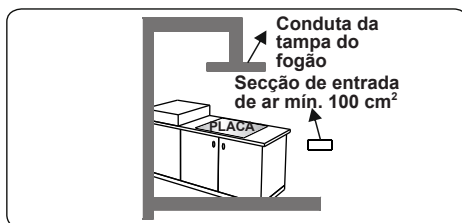
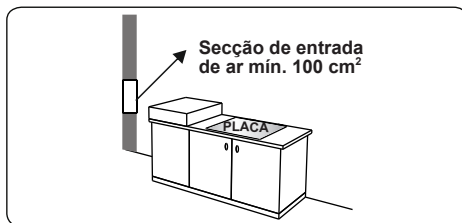
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 100 cm^2 de área livre.
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 e 10 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 50 cm^2 de área livre, a menos que a divisão tenha uma porta que abra diretamente para o exterior sendo que neste caso não é necessária qualquer ventilação permanente.
- Para divisões com volume superior a 10 m^3 , não é necessária uma ventilação permanente.

👤 Importante: Independentemente do tamanho da divisão, todas as divisões deverão ter acesso direto para o exterior através de uma janela aberta ou equivalente.

Esvaziar gases queimados do ambiente

Os eletrodomésticos a gás expõem gás queimado para o exterior, diretamente ou através de um exaustor com uma chaminé. Se não for possível instalar o exaustor, instale uma ventoinha na janela ou na parede que tenha acesso à ar fresco. A ventoinha deverá ter a capacidade de

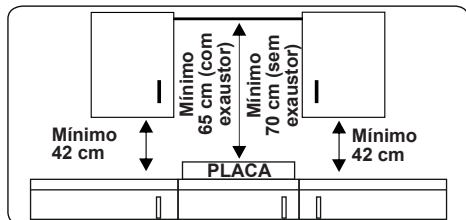
alterar o volume de ar na cozinha a um mínimo de 4 a 5 vezes por hora.



Instruções gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.

- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.



- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, Louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar roupa.
- Se a base do eletrodoméstico for acessível, uma barreira feita de material adequado deverá ser colocada baixo da base do eletrodoméstico, assegurando que não existe acesso à base do

eletrodoméstico.

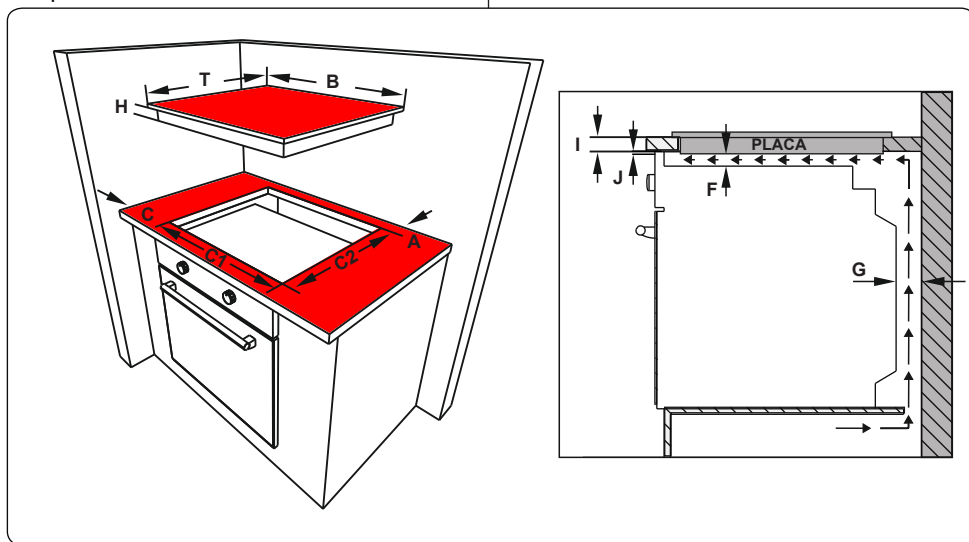
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

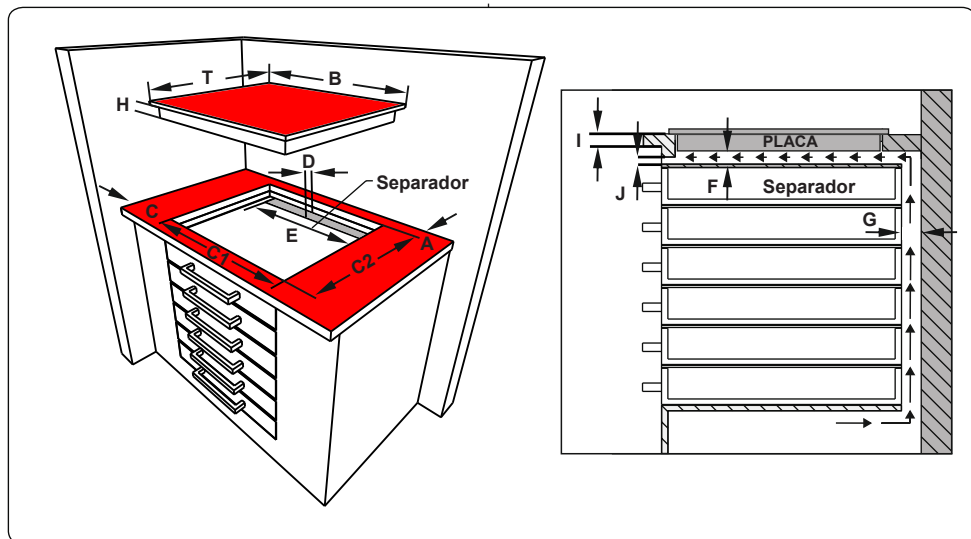
Instalação da Placa

O eletrodoméstico é fornecido com um kit de instalação incluindo material de selagem adesiva, suportes de fixação e parafusos.

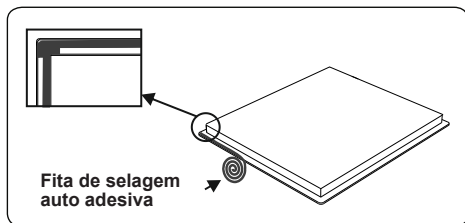
- Corte as dimensões da abertura tal como indicado na imagem. Localize a abertura na bancada para que, após a placa ser instalada, os seguintes requisitos sejam seguidos.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

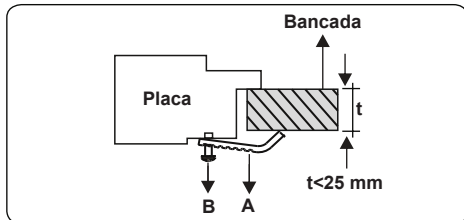
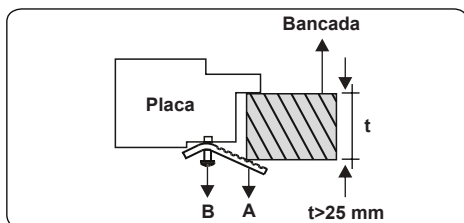





- Aplique a fita de selagem auto adesiva de um dos lados fornecida em volta da parte inferior da bancada. Não estique.



- Insira o eletrodoméstico na abertura e fixe-o na posição utilizando suportes (A) e parafusos (B). Ajuste a posição dos suportes dependendo da espessura da bancada e aperte os parafusos de forma adequada.



 **Importante:** Se o eletrodoméstico for instalado acima de um armário ou gaveta é absolutamente essencial que coloque um separador entre a base do eletrodoméstico e a unidade da gaveta.

2.2. LIGAÇÃO DE GÁS

Montagem da alimentação de gás e verificação de fugas

Ligação o eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais. Primeiro, verifique que tipo de gás está instalado no fogão. Estas informações estão disponíveis num autocolante na traseira do fogão. Pode encontrar informações relacionadas com os tipos de gás adequados e com os injetores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Verifique se a pressão de gás de alimentação coincide com os valores indicados na tabela de dados técnicos para conseguir fazer uma utilização eficiente e para assegurar o consumo de gás mínimo. Se a pressão do gás utilizado for diferente da dos valores indicados ou se não for estável na sua área, poderá ser necessário para montar um regulador de pressão disponível na entrada de gás. Deverá contactar um centro de serviço autorizado para fazer estes ajustes.

Pontos que devem ser verificados durante a montagem da mangueira flexível:

- Se a ligação de gás for realizada através de uma mangueira flexível fica na entrada de gás da placa, deverá ser fixado numa abraçadeira de tubo.
- Ligação o seu eletrodoméstico com uma mangueira curta e duradoura que seja o mais próxima possível da fonte de gás.
- O comprimento máximo permitido da mangueira é de 1,5 m.
- O dispositivo deve ser ligado em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira deverá ser mantida longe de áreas que possam aquecer até temperaturas superiores a 90 °C.
- A mangueira não deverá estar rachada, estragada, dobrada ou vincada.
- Mantenha a mangueira longe de cantos afiados e objetos que se possam mover.
- Antes de montar a ligação, deverá certificar-se de que a mangueira não está danificada. Utilize água a ferver ou líquidos de fugas para realizar a verificação. Não utilize chamas abertas para verificar a fuga de gás.
- Todos os itens de metal que sejam utilizados durante a ligação de gás

deverão estar livres de ferrugem. Verifique a data de validade de quaisquer componentes utilizados para a ligação.

- **Pontos que devem ser verificados durante a montagem da ligação de gás fixa:**

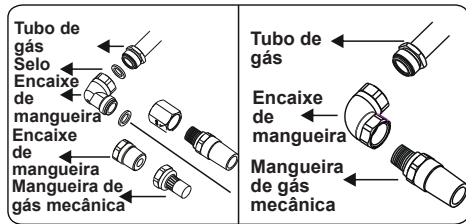
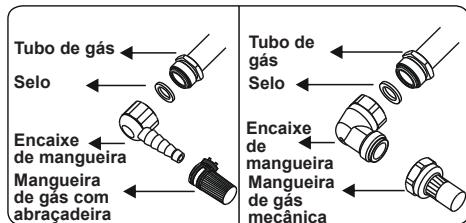
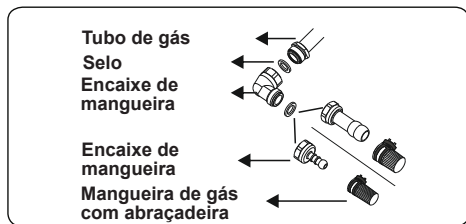
O método utilizado para montar uma ligação de gás fixa (ligação de gás com roscas, por exemplo, uma porca) varia de acordo com o país em que se encontra. As peças mais comuns para o seu país serão fornecidas com o seu eletrodoméstico. Quaisquer outras peças necessárias poderão ser fornecidas como peças suplentes.

Durante a ligação, mantenha sempre a porta no coletor de gás fixa enquanto roda a contraporca. Utilize chaves de tamanho adequado para uma ligação segura. Para superfícies entre diferentes componentes utilize sempre os selos fornecidos no kit de conversão de gás.

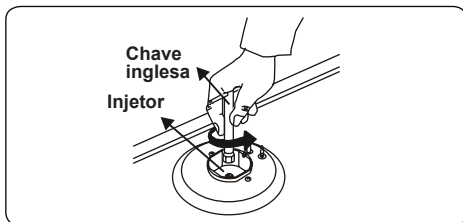
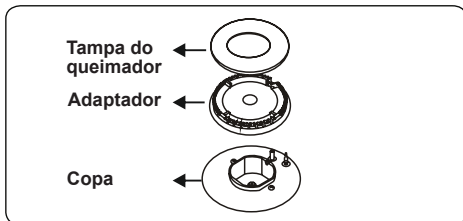
Os selos utilizados durante a ligação deverão também ser aprovados para utilização em ligações de gás. Não utilize selos de canalização para ligações de gás.

Lembre-se que este eletrodoméstico está pronto a ser ligação à alimentação de gás no país para o qual foi produzido.

O principal país de destino está indicado na traseira do eletrodoméstico. Se necessitar de o utilizar noutra país, qualquer uma das ligação na imagem abaixo poderá ser necessária. Nesse caso, contacte as autoridades locais para saber mais sobre a ligação de gás correta.



corretos para o tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com a tabela do injetor de gás.



Ajustar a posição de chama reduzida

Em primeiro lugar, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta. A posição de chama mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Para válvulas com um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se na lateral do eixo da válvula tal como indicado nas imagens. Para válvulas sem um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se no interior do eixo da válvula tal como indicado na imagem abaixo. Para fazer ajustes à posição da chama de forma mais fácil, recomendamos que remova o painel de controlo (e o microinterruptor se o seu modelo possuir um) durante a alteração.

Para determinar a posição mínima, acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima. Com a ajuda de uma pequena chave de fendas, aperte ou desaperte o parafuso de bypass em cerca de 90 graus. Quando a chama tiver um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está bem distribuído. Certifique-se de que a chama não morre quando passa do máximo para o mínimo. Crie um vento artificial com a sua mão na direção da chama para ver se as chamas estão estáveis.

O parafuso de bypass deverá ser libertado para conversão de GPL para GN. Para conversão de GN para GPL o parafuso de bypass deverá ser apertado. Certifique-se

O fogão deverá ser instalado e mantido por um técnico de gás qualificado e registado de acordo com a legislação de segurança atual.

⚠️ NOTA: Não utilize chamas abertas para verificar fugas de gás.

Conversão de gás (Se disponível)

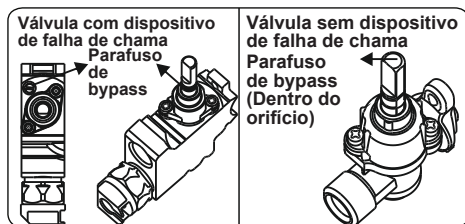
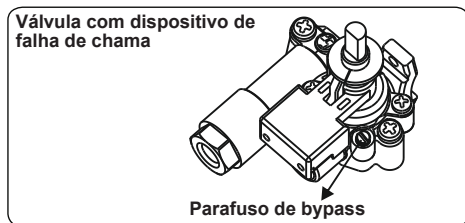
O seu eletrodoméstico foi criado para operar com gás GPL / GN. Os queimadores de gás podem ser adaptados a diferentes tipos de gás substituindo os injetores correspondentes e ajustando o tamanho de chama mínimo adequado ao gás em utilização. Para tal, os passos seguintes devem ser realizados:

Mudança de injetores

Queimadores de placa

- Corte a alimentação de gás principal e desligue o eletrodoméstico da alimentação elétrica principal.
- Remova as tampas do queimador e os adaptadores.
- Utilize uma chave inglesa de 7 mm para desaparafusar os injetores.
- Substitua o injetor pelos do kit de conversão de gás, com os diâmetros

de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta.



2.3. ALTERAR A ENTRADA DE GÁS

Para alguns países, o tipo de entrada de gás pode ser diferente para gases GN / GPL. Neste caso, retire os componentes de ligação atual e as porcas (se existirem) e conecte a nova alimentação de gás de forma adequada. Em todas as condições, todos os componentes utilizados nas conexões de gás deverão ser aprovados pelas autoridades internacionais e/ou locais. Em todas as ligações de gás, consulte a cláusula "Montagem de alimentação de gás e verificação de fugas" explicada acima.

2.4. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA (SE DISPONÍVEL)

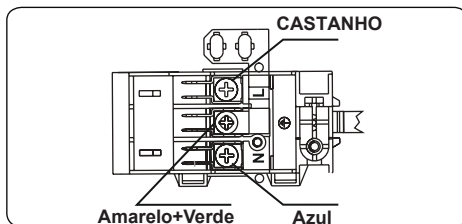
! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de ligar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de

tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).

- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver ligado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as ligações estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A ligação da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

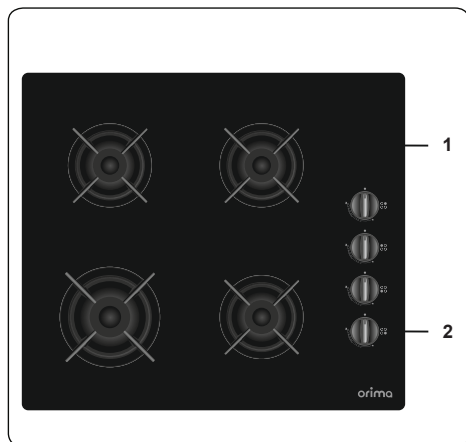


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Queimador de Gás

2. Painel de Controlo

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES DE GÁS

Ignição dos queimadores

O símbolo de posição acima de cada botão giratório de controlo indica o queimador que o botão giratório controla.

Ignição manual dos queimadores de gás

Se o seu eletrodoméstico não estiver equipado com uma ajuda de ignição ou no caso de existir uma avaria na rede elétrica, siga os procedimentos listados abaixo.

Para queimadores de placa: Prima o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o botão giratório esteja na posição “maximum” (máximo). Continue a premir o botão giratório e mantenha um fósforo aceso, isqueiro ou outra ajuda manual na circunferência superior do queimador. Mova a fonte de ignição para longe do queimador assim que vir uma chama estável.

Ignição elétrica através de botão giratório de controlo

Prima o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até atingir uma posição de 90 graus. O microinterruptor debaixo do botão giratório irá criar faíscas através da vela incandescente enquanto o botão giratório de controlo estiver premido. Prima o botão giratório até que veja uma chama estável no queimador. Dispositivo de segurança de chama

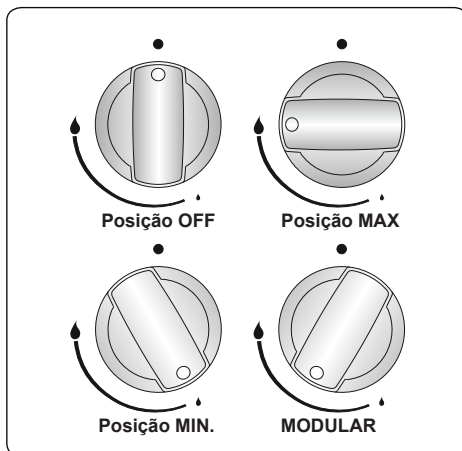
Queimadores de placa

Placas equipadas com dispositivo anti falha de chama que proporciona segurança em caso de chama extingüível acidentalmente. Se se der o caso, o dispositivo irá bloquear as linhas de gás do queimador e irá evitar qualquer acumulação de gás não queimado. Aguarde 90 segundos antes de voltar a acender um queimador de gás apagado. Controlos de Placa

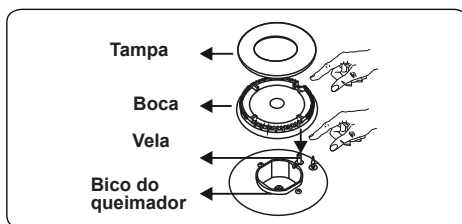
Queimador de placa

O botão giratório tem 3 posições: off (0), máximo (símbolo de chama grande) e mínimo (símbolo de chama pequena). Acenda o queimador com o botão giratório na posição “máximo”; poderá então ajustar a força da chama entre as posições

“máxima” e “mínima”. Não opere os queimadores quando o botão giratório estiver entre as posições “máxima” e “mínima”.



Após acender, verifique visualmente as chamas. Se vir uma ponta amarela, chama levantada ou instável, desligue o fluxo de gás e depois verifique a unidade das tampas do queimador e as bocas assim que tiverem arrefecido. Certifique-se de que não existe líquido nas tampas do queimador. Se o queimador acender acidentalmente, desligue os queimadores, ventile a cozinha com ar fresco e aguarde, pelo menos, 90 segundos antes de tentar acender novamente.



Para desligar os queimadores da placa, rode o botão giratório do queimador da placa no sentido dos ponteiros do relógio para a posição '0' para que o marcador no botão giratório do queimador da placa aponte para cima.

A sua placa tem queimadores de diferentes diâmetros. Irá perceber que a forma mais económica de utilizar gás é escolher o queimador de gás com tamanho correto para o tamanho da sua panela e colocar a chama na posição “mínima” assim que for atingido o ponto de ebulição. Recomendamos que cubra sempre a sua

panela para evitar perda de calor.

Para obter um desempenho máximo dos queimadores principais, sugerimos que utilize tachos com os seguintes diâmetros de fundo plano. Utilizando tachos mais pequenos do que as dimensões mínimas indicadas abaixo irão criar perda de energia.

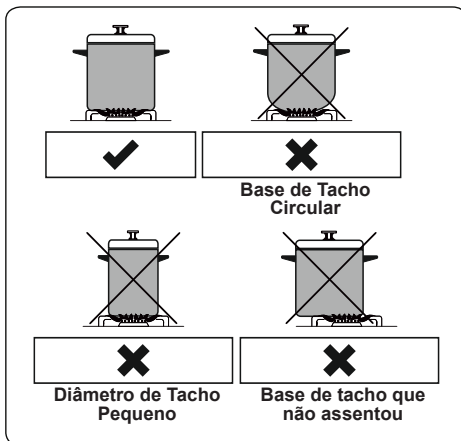
Queimador de wok/rápido	22-26 cm
Queimador semirrápido	14-22 cm
Queimador auxiliar	12-18 cm

Certifique-se de que as pontas das chamas não se espalham para fora da circunferência exterior do tacho uma vez que isto pode danificar os acessórios de plástico, como por exemplo, pegas.

Desligue a válvula de controlo de gás principal quando os queimadores não estiverem a ser utilizados durante períodos prolongados de tempo.

NOTA:

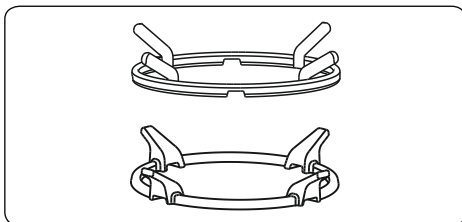
- Utilize apenas panelas de fundo plano com bases espessas.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar no queimador.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. É imperativo que crianças e animais sejam mantidos afastados dos queimadores durante e após a cozedura.
- Após a utilização, a placa mantém-se muito quente durante um período de tempo prolongado. Não lhe toque nem coloque qualquer objeto em cima.
- Nunca coloque facas, garfos, colheres e tampas em cima da placa uma vez que ficarão quentes e poderão causar queimaduras graves.
- Não deixe que as pegas das panelas ou quaisquer outros utensílios de cozinha para se projetem sobre a extremidade da bancada do fogão.





Acessórios

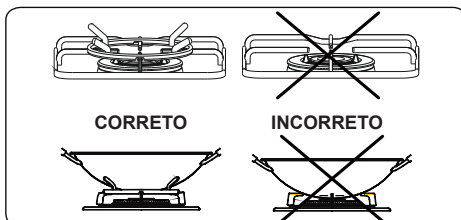
Adaptador de Wok

O adaptador de wok deverá ser colocado no suporte de panela do queimador de wok.




 **NOTA:** Utilizar as panelas de wok sem o adaptador de wok poderá fazer com que o queimador avarie.

 Não utilize o adaptador de wok com frigideiras de fundo plano. Não utilize frigideiras de fundo convexo sem o adaptador de wok.




5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA


 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contêm partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.


 Não utilize detergentes que contêm partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.


- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpeza da Placa de Gás

- Limpe a placa de gás com regularidade.
- Retire os suportes de panelas, tampas e bocas dos queimadores de placa.
- Limpe a superfície da placa com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe a superfície de placa novamente com um pano húmido e seque-o.
- Lave e enxague as tampas do queimador da placa. Não as deixe molhadas. Seque-as imediatamente com um pano seco.
- Certifique-se de que volta a montar todas as partes corretamente após a limpeza.
- As superfícies dos suportes das panelas poderão ficar riscadas com o tempo devido à utilização. Isto não é um problema de produção.

 Não utilize palha de aço para limpar qualquer parte da placa.


 Certifique-se de que não entra água nos queimadores uma vez que isto poderá bloquear os injetores.


Limpar as Partes de Vidro (se disponíveis)

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes Esmaltadas


- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.


 Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.


 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do esmalte durante um longo período de tempo.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo. Manutenção

 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Outros Controlos

- Verifique periodicamente a data de vencimento do tubo de ligação do gás
- Verifique, periodicamente, o tubo de

ligação de gás. Se for encontrado um defeito, contacte um fornecedor de serviço autorizado para proceder à substituição.

- Se for encontrado um defeito aquando do manuseamento dos botões giratórios de controlo do eletrodoméstico, contacte um fornecedor de serviços autorizado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
Queimadores de placa não funcionam.	Os queimadores poderão estar na posição "off". A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Verifique a posição do forno e / ou o botão giratório de controlo do queimador da grelha Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Queimadores de placa não acendem.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. O cilindro LPG (se aplicável) poderá estar vazio. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. O cilindro LPG poderá necessitar de ser substituído. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
A cor da chama é laranja / amarela.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. Composições de gás diferentes.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Devido ao design do queimador, a chama pode aparentar ser laranja / amarela em certas áreas do queimador. Se manusear o eletrodoméstico com gás natural, o gás natural de cidade poderá ter composições diferentes. Não manuseie o eletrodoméstico durante algumas horas.
O queimador não acende ou acende apenas parcialmente.	As partes do queimador poderão não estar limpas ou secas.	Certifique-se de que as partes do eletrodoméstico estão secas e limpas.
O queimador aparenta estar ruidoso.	-	Isto é normal. O ruído poderá reduzir quando aquecem.
Ruído	-	É normal que algumas partes de metal no fogão produzam ruído aquando da utilização.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.


Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

7.1. MESA DO INJETOR

G30 28-30 mbar 8,1 kW 589 g/h II2H3+ PT Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEIMADOR AUXILIAR		
Injector (1/100 mm)	72	50
Índice nominal (kW)	1	1
CONSUMO EM 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEIMADOR WOK		
Injector (1/100 mm)	130	96
Índice nominal (kW)	3,6	3,6
CONSUMO EM 1h	342,9 l/h	261,8 g/h

7.2. Ficha Técnica

Marca		
Modelo		ORP 43 VG
Tipo de Placa		Gás
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento-1		Gás
Dimensão-1	cm	Auxiliar
Eficiência energética-1	%	ND
Tecnologia de aquecimento-2		Gás
Dimensão-2	cm	Semi-rápida
Eficiência energética-2	%	59,0
Tecnologia de aquecimento-3		Gás
Dimensão-3	cm	Semi-rápida
Eficiência energética-3	%	59,0
Tecnologia de aquecimento-4		Gás
Dimensão-4	cm	Wok
Eficiência energética-4	%	56,0
Eficiência energética da placa	%	58,0
Esta placa está em conformidade com a Norma EN 30-2-1		
<p>Conselhos para poupança de energia</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensílios que possuam base plana. - Use utensílios com tamanhos adequados. - Use utensílios com tampa. - Minimize a quantidade de líquido ou gordura. - Quando o líquido começar a ferver, reduza a definição. 		

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	8
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	9
2.2. Conexión de gas.....	12
2.3. Cambiar la entrada de gas	15
2.4. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese).....	15
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	16
4.USO DEL PRODUCTO	17
4.1. Uso de los quemadores de gas.....	17
4.2. Controles de la encimera.....	17
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	19
5.1. Limpieza	19
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	20
6.1. Solución de problemas	20
6.2. Transporte	20
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	21
7.1. Tabla de inyectores.....	21



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD



- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA:** Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se debe instalar y conectar de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- Si el quemador no se ha encendido tras 15 segundos, deje de usar el dispositivo y abra la puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.
- Estas instrucciones solo son válidas si en el aparato se muestra el símbolo del país adecuado. Si no aparece el símbolo en el aparato, consulte las instrucciones técnicas, donde se describe cómo modificar el aparato para que se adapte a las condiciones de uso del país.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. El cristal puede romperse, por lo que debe tenerse cuidado al limpiar el aparato. Evite golpear el cristal con accesorios.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Si el aparato está equipado con una placa térmica de cocción de vidrio o vidrio cerámico:
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** “Si se rompe el cristal de la placa térmica”:
 - Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos de calentamiento eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No use el aparato.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.



PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se haya instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien

ventilada, especialmente cuando se esté usando el aparato. Mantenga abiertos los agujeros de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso prolongado e intensivo del aparato podría requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, como, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica cuando sea necesario.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

ENCI-

Cómo desechar la antigua máquina



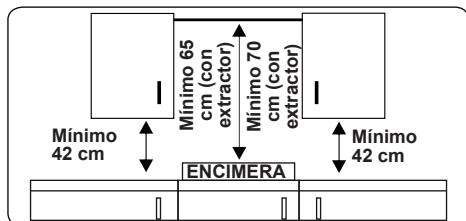
Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

ENCIMERA

MERA La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.

- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.

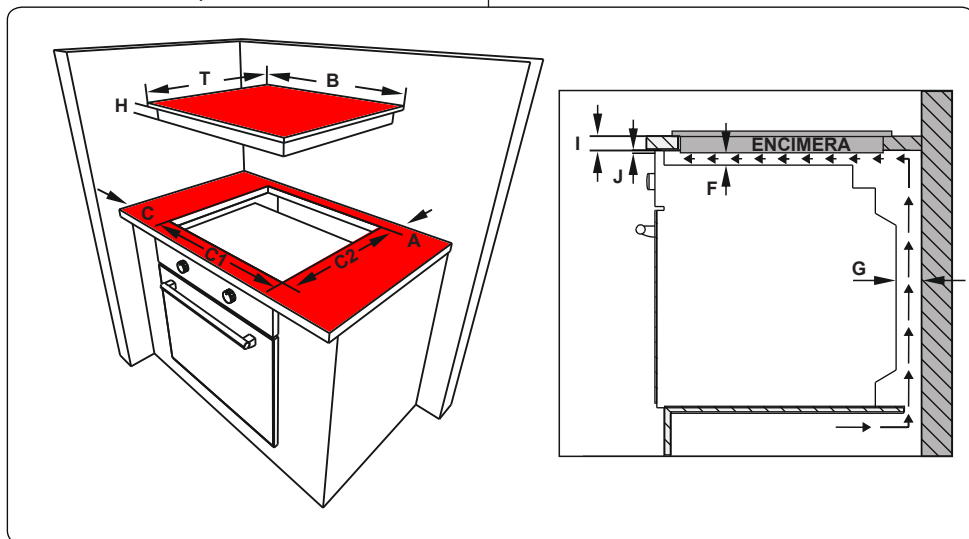
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

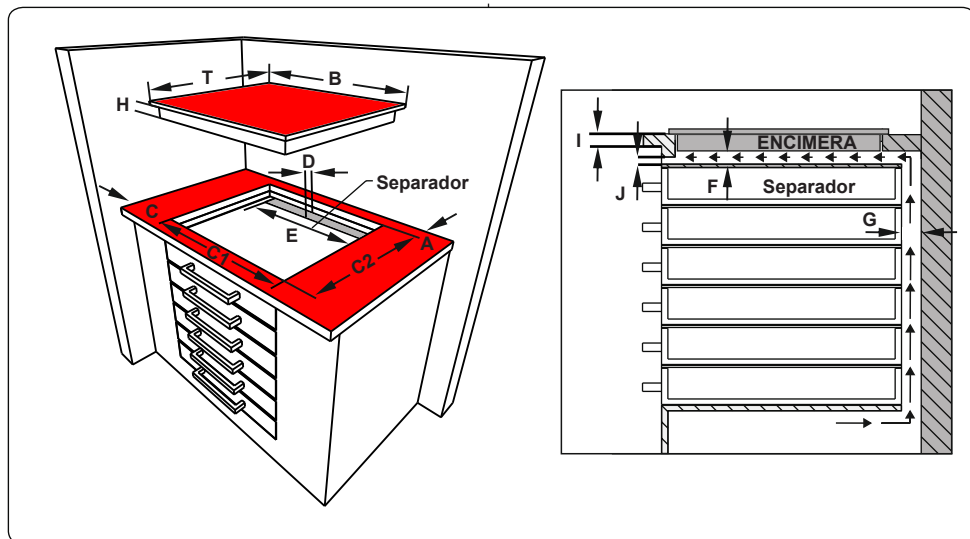
Instalación de encimera

El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

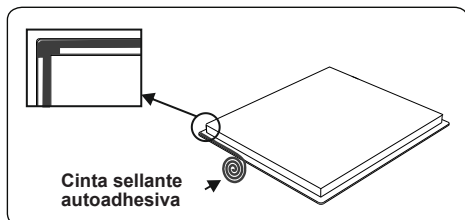
- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

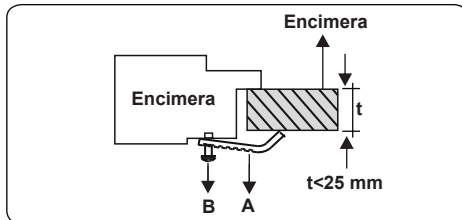
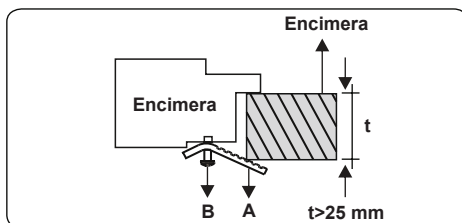




- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Inserte el aparato en la apertura y fíjelo en su sitio mediante los soportes (A) y los tornillos (B). Ajuste la posición de los soportes en función del grosor de la encimera y apriete los tornillos de forma homogénea.



⚠ Importante: Si se va a instalar el aparato sobre un armario o cajón, es absolutamente imprescindible colocar un separador entre la base del aparato y el cajón.

2.2. CONEXIÓN DE GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información

relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas de alimentación coincida con los valores mostrados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es distinta a los valores indicados o no es estable en su zona, puede que sea necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Para realizar estos ajustes, debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible:

- Si la conexión de gas se establece mediante una manguera flexible conectada a la entrada de gas de la encimera, debe fijarse mediante un collarín de tubería.
- Conecte el aparato con una manguera corta y resistente lo más cerca posible a la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 1,5 m.
- El dispositivo debe conectarse de acuerdo con la correspondiente normativa local sobre gases.
- La manguera no debe estar en zonas que se puedan calentar por encima de los 90 °C.
- La manguera no debe estar agrietada, rota, torcida o doblada.
- Mantenga alejada la manguera de objetos y esquinas afilados que se puedan mover.
- Antes de montar la conexión, asegúrese de que la manguera no está dañada. Para comprobarlo, utilice agua con burbujas o líquidos para fugas. No utilice una llama desnuda para comprobar si hay una fuga de gas.
- Ninguno de los elementos metálicos que se use durante la conexión de gas debe tener óxido. Compruebe la fecha de caducidad de todos los componentes usados para la conexión.

Puntos a comprobar durante el montaje de la conexión de gas fija:

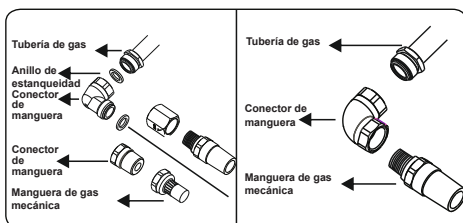
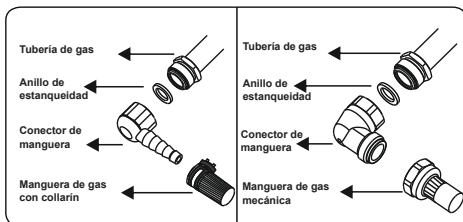
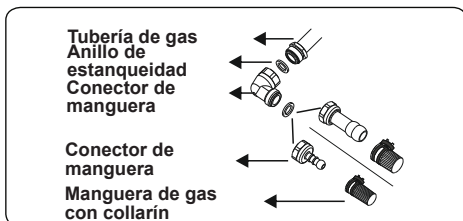
El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas, como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La

mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

Durante la conexión mantenga siempre fija la tuerca en el colector de gas al rotar la contrapartida. Utilice llaves de tuercas del tamaño adecuado para realizar la conexión de manera segura. Utilice siempre las juntas de estanqueidad proporcionadas en el kit de conversión de gas para las superficies entre los diferentes componentes.

Las juntas de estanqueidad usadas durante la conexión también deben estar homologadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de estanqueidad de fontanería para conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el que se ha fabricado. El país de destino principal se indica en la cubierta trasera del aparato. Si necesita usarlo en otro país, puede que sea necesaria cualquiera de las conexiones indicadas en la figura mostrada debajo. En este caso, póngase en contacto con las autoridades locales para averiguar la conexión de gas adecuada.



La instalación y el mantenimiento de la cocina debe realizarlos un técnico de gas cualificado y certificado siguiendo las leyes de seguridad vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.

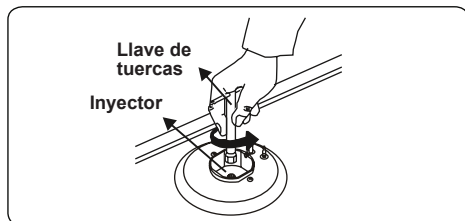
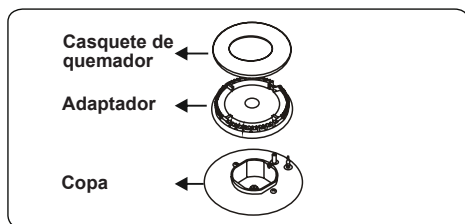
Conversión de gas (si estuviese disponible)

El aparato está diseñado para trabajar con gas licuado del petróleo (LPG, por sus siglas en inglés) o gas natural (NG, por sus siglas en inglés). Los quemadores de gas se pueden adaptar a distintos tipos de gas cambiando los correspondientes inyectores y ajustando la longitud de llama mínima adecuada para el gas que se esté utilizando. A tal fin, se deben adoptar las siguientes medidas.

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

- Desconecte el suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Quite los casquetes de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de tuercas de 7 mm para desenroscar los inyectores.
- Cambie los inyectores por los nuevos del kit de conversión de gas con los diámetros adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar de acuerdo con la tabla de inyector de gas.

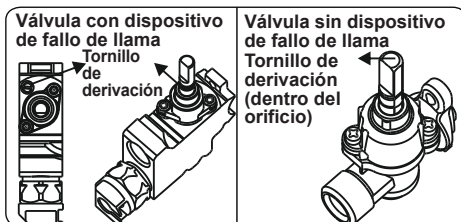
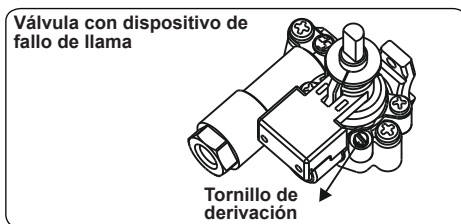


Ajustar la posición de llama reducida

En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se encuentra en la válvula. En el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula, tal como se muestra en las figuras. En el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula, tal como se muestra en la figura. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de mando (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación.

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables.

El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a NG. Para la conversión de NG a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación. Asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas.



2.3. CAMBIAR LA ENTRADA DE GAS

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para gases NG/ LPG. En este caso quite los componentes de conexión actuales y las tuercas (si las hubiese) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. Sean cuales sean las condiciones, todos los componentes usados en las conexiones de gas deben estar homologados por las autoridades locales y/o internacionales. En todas las conexiones de gas, consulte la cláusula "Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas" explicada con anterioridad.

2.4. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD (SI HUBIESE)

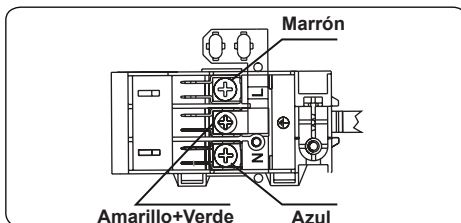
⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con

una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.

- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

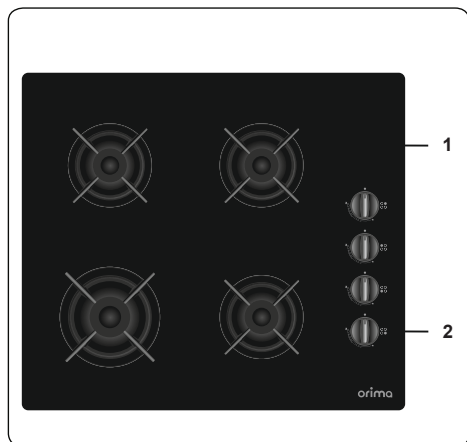


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Quemador de gas

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada mando de control indica el quemador que controla cada mando.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con una ayuda para el encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera: Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Encendido eléctrico mediante el mando de control

Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se encuentre en la posición de 90 grados. El microconmutador que se encuentra bajo el mando creará chispas mediante la bujía de encendido mientras se mantenga pulsado el mando de control. Mantenga pulsado el mando hasta que vea que la llama del quemador es estable.

Dispositivo de seguridad de llama

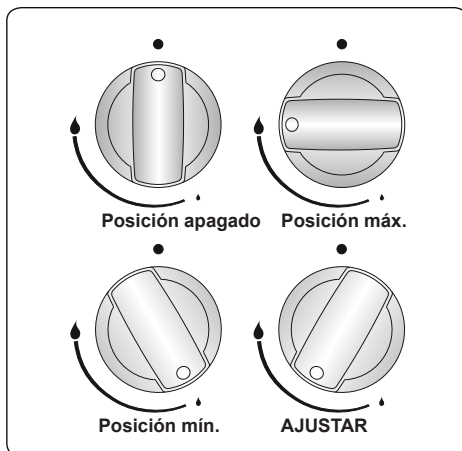
Quemadores de encimera

Las encimeras equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que una llama se apague de forma accidental. En este caso, el dispositivo bloquea las tuberías de gas del quemador y evita que se acumule gas no quemado. Si se ha apagado un quemador de gas de forma accidental, espere 90 segundos antes de volver a encenderlo.

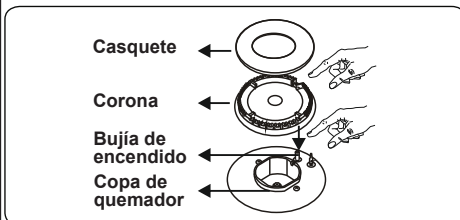
4.2. CONTROLES DE LA ENCIMERA

Quemador de encimera

El mando tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el mando en la posición máxima. A continuación podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores si el mando está entre la posición máxima y de apagado.



Una vez que se encienda un quemador, observe las llamas. Si ve que las llamas tienen la punta amarilla, son altas o inestables, apague el quemador y una vez que se haya enfriado compruebe cómo está montado el casquete y la corona del quemador. Asegúrese de que no haya ningún líquido dentro del casquete del quemador. Si las llamas del quemador se apagan por accidente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a intentar encender el quemador.



Para apagar los quemadores de la encimera, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o hasta que el marcador del mando del quemador de encimera apunte hacia arriba.

La encimera tiene quemadores de distintos diámetros. Se dará cuenta de que la forma más económica de usar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño adecuado para la cacerola que vaya a usar y colocar el mando en la posición mínima una vez que se haya alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos que cubra siempre las cacerolas al cocinar para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento posible de los quemadores principales, le recomendamos que use cacerolas con los siguientes diámetros de fondo planos. Si se usan cacerolas más pequeñas que las dimensiones mínimas indicadas debajo, se perderá energía.

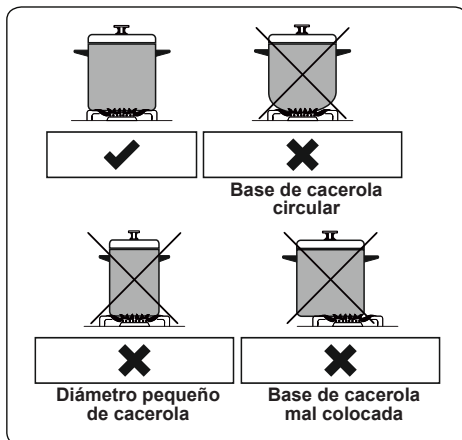
Quemador rápido/para woks	22-26 cm
Quemador semirrápido	14-22 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm

Asegúrese de que las puntas de las llamas no salgan de la circunferencia exterior de la cacerola, ya que de lo contrario, podrían dañarse los accesorios de plástico, como las asas.

Cierre la válvula de control de gas principal cuando no se vayan a usar durante mucho tiempo los quemadores.

ADVERTENCIA:

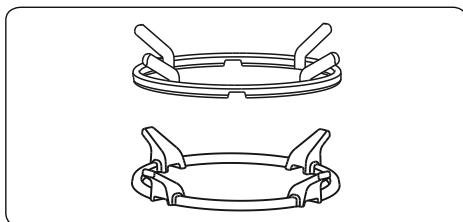
- Utilice únicamente cacerolas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla sobre el quemador.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Es imperativo que niños y animales se mantengan alejados de los quemadores tanto cuando se esté cocinando como después de haber cocinado.
- Después de usar la encimera, esta permanece muy caliente durante mucho tiempo. No la toque y no coloque ningún objeto sobre ella.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que se calentarán y podrían producir quemaduras graves.
- No deje que sobresalgan las asas de las cacerolas ni ningún otro utensilio por fuera del borde de la encimera.





Accesorios

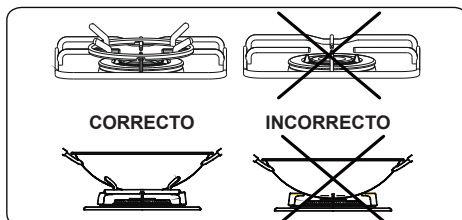
Base para woks

La base para woks debe colocarse sobre el soporte para cacerolas del quemador para woks.



 **ADVERTENCIA:** Si se usan woks sin la base para woks, el quemador podría funcionar mal.

 No use la base para woks con cacerolas de fondo plano. No use cacerolas de fondo convexo sin la base para woks.




5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.


 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.


- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza de la encimera de gas

- Limpie la encimera de gas de manera periódica.
- Quite los soportes de cacerola, los casquetes y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la encimera con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar la superficie de la encimera con un trapo húmedo y séquela.
- Lave y enjuague los casquetes de los quemadores. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un trapo seco.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las partes correctamente.
- Las superficies de los soportes de cacerola se pueden rayar con el tiempo debido al uso. Este no es un fallo de producción.

 No utilice estropajos de aluminio para limpiar ninguna parte de la encimera.

 Asegúrese de que no entre agua en los quemadores, ya que podrían bloquearse los inyectores.


Limpieza de las partes de cristal (si las hubiese)

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes esmaltadas


- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.


 No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo sobre el esmalte restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.


Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Mantenimiento

 **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

- zdor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores de la encimera no funcionan.	<p>Puede que los quemadores estén en la posición "off" (apagado).</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p>	<p>Compruebe la posición del mando de control del quemador del grill y / o del horno.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente.</p> <p>Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p>
Los quemadores de la encimera no se encienden.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable).</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente.</p> <p>Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p>
El color de la llama es naranja / amarilla.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Distintas composiciones de gas.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja / amarilla en determinadas áreas del quemador.</p> <p>Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.</p>
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	<p>Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.</p>	<p>Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.</p>
El quemador hace ruido.	-	<p>Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.</p>
Ruido	-	<p>Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.</p>

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS






7.1. TABLA DE INYECTORES

G30 28-30 mbar 8,1 kW 589 g/h II2H3+ PT Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en 1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en 1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en 1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR WOK		
Diám. inyector (1/100 mm)	130	96
Valor normal (kW)	3,6	3,6
Consumo en 1 h	342,9 l/h	261,8 g/h

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Gas Connection.....	13
2.3 Changing the gas inlet.....	15
2.4 Electrical Connection and Safety (if available).....	16
3.PRODUCT FEATURES.....	17
4.USE OF PRODUCT	18
4.1 Use of gas burners	18
4.2 Accessories	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance.....	20
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	22
7.1 Injector Table	22



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously


 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.



- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS


- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.

  Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

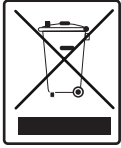
CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

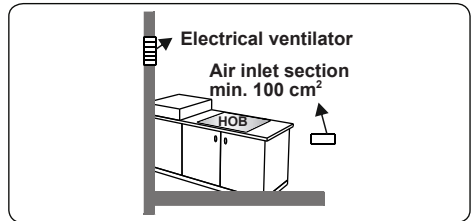
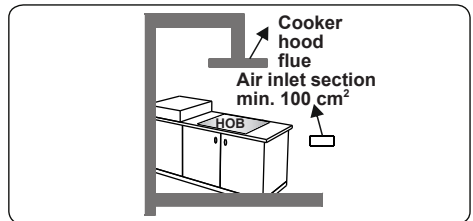
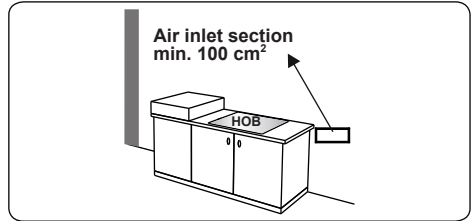
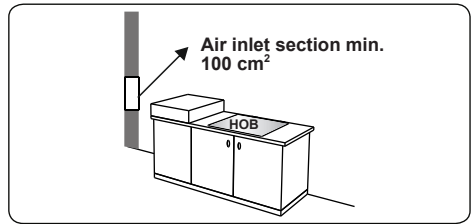
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

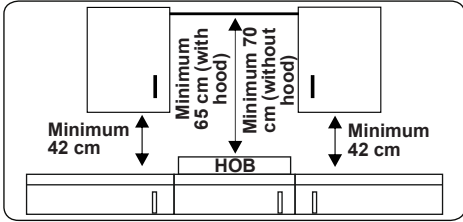
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

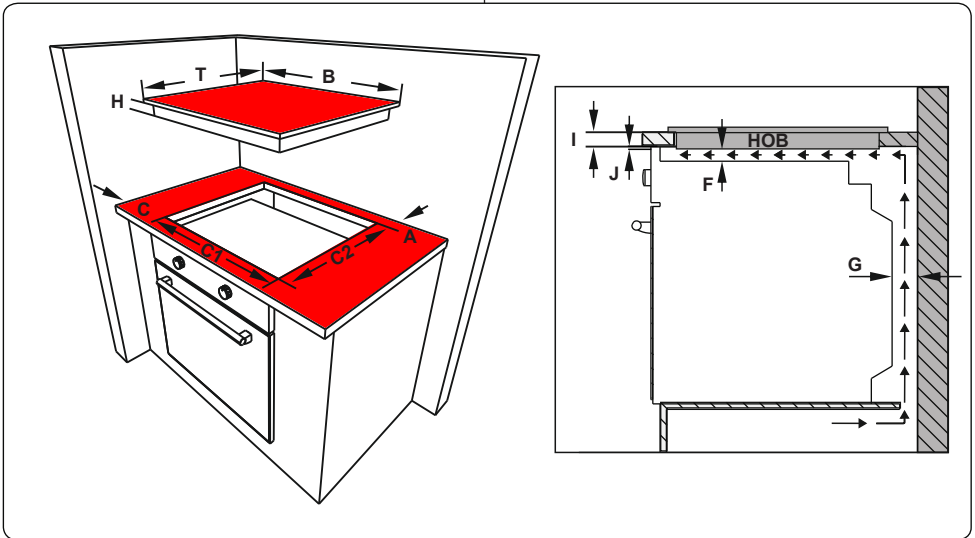
other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

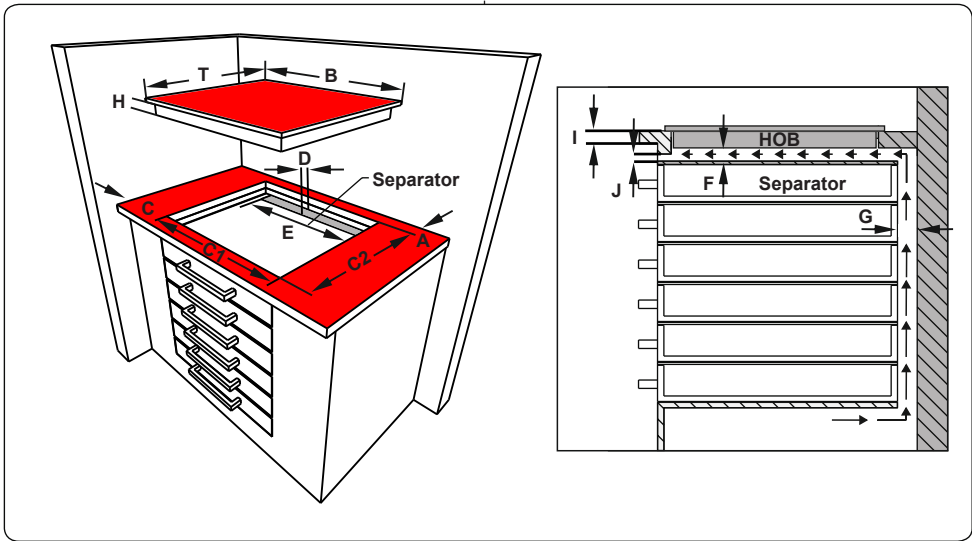
Installation of the Hob

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

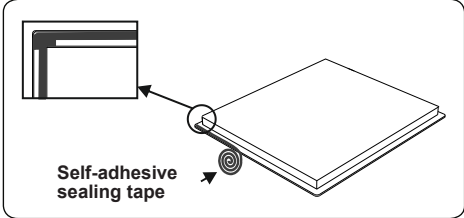
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

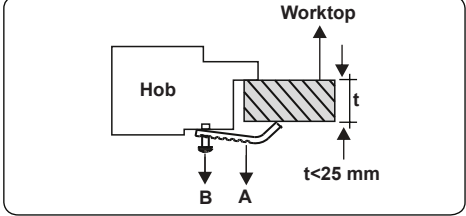
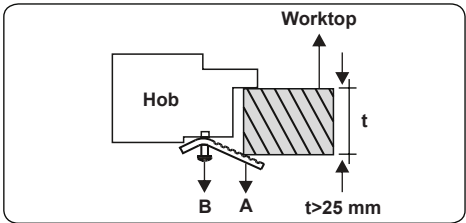




- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly.



Important: If the appliance is to be installed above a cupboard or drawer it is absolutely essential that you place a separator between the base of the appliance and the drawer unit.

2.2 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find

the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

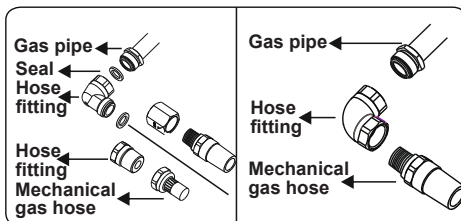
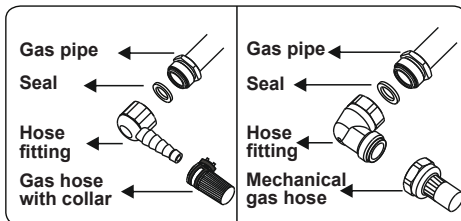
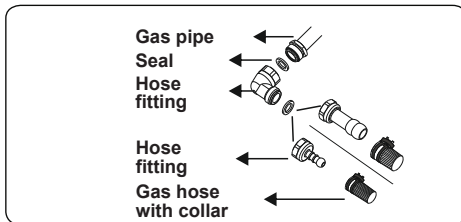
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating

the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

Gas Conversion (If available)

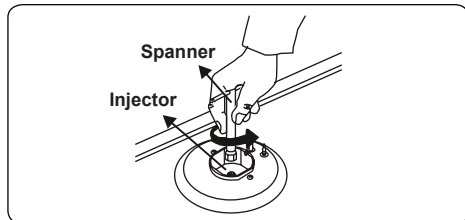
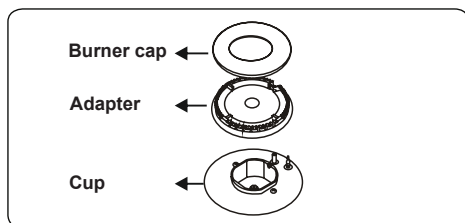
Your appliance is designed to be operated

with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

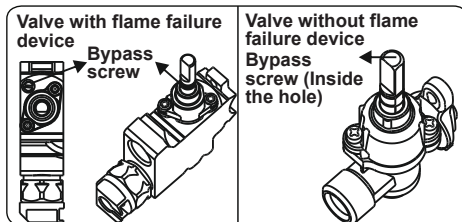
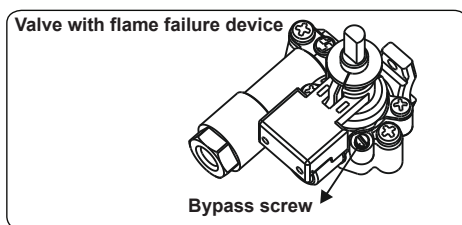


Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



2.3 CHANGING THE GAS INLET

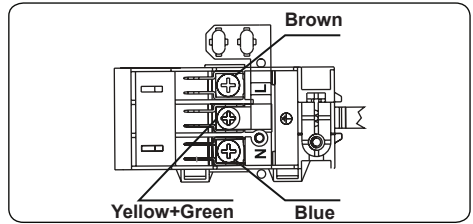
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

2.4 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

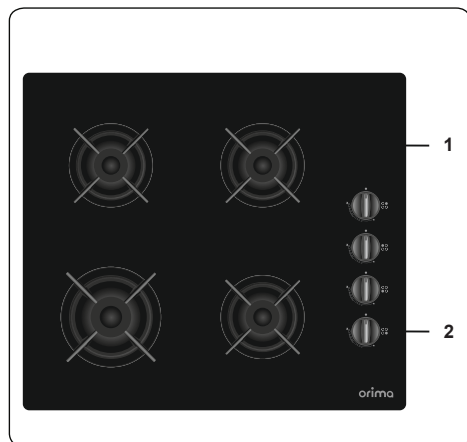


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

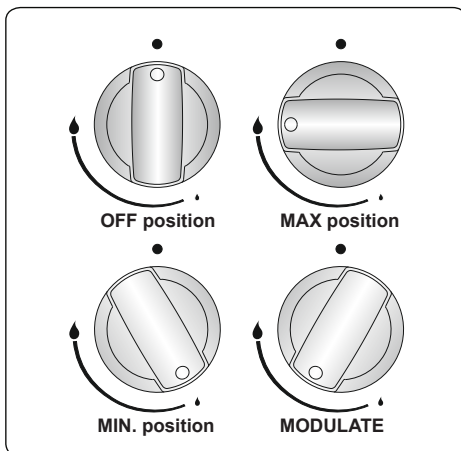
Flame safety device

Hob burners

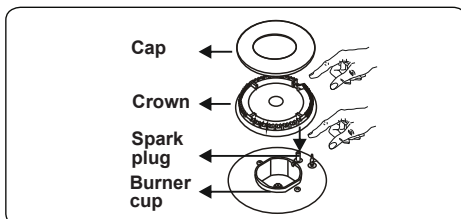
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

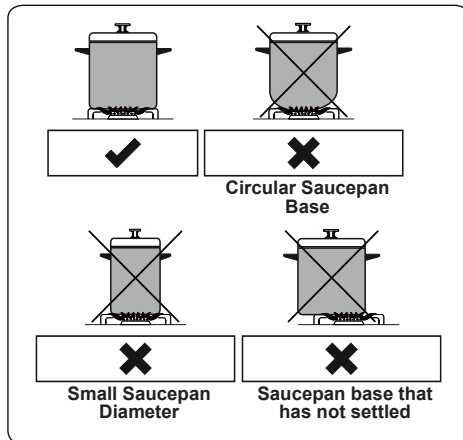
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

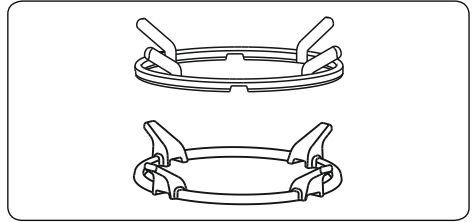
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.





4.2 ACCESSORIES

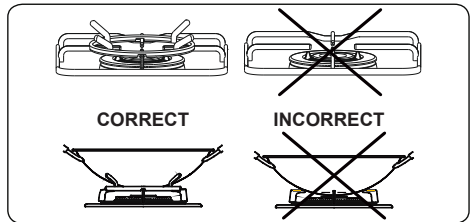
The Wok Adaptor

The wok adaptor should be placed on the pan support of the wok burner.




 **WARNING:** Using wok pans without the wok adaptor may cause the burner to malfunction.

 Do not use the wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.


 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors


Cleaning the Glass Parts (if available)

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.


Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 8,1 kW 589 g/h II2H3+ PT Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,9 l/h	261,8 g/h

52202020

