

en Operating instructions

tr Kullanma Kılavuzu

pt Manual de utilização



Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This practical appliance, modern and functional, is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict Quality Control throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands for perfect cooking. In addition, we are pleased to supply you with this instruction book which is divided into two sections: one on how to use the appliance, and the other on its installation.

We strongly advise you to **read through and follow these simple instructions**, to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. This book contains **important information**, not only on how to use the appliance, but also on maintenance and safety.

When our products are being transported, they need suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and all materials are all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container.

Used oil should not be poured down the sink as this causes serious damage to the environment. Place it in a sealed container and take it to an appropriate collection point, or if this is not possible place it in the rubbish bin, (it will end up in a controlled dump, which is not the best option but here it will not contaminate ground water). Both you and your children will be grateful.

Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it, and then take it to a centre for recovering recyclable materials. Ask your local authorities for details of the centre nearest your home.

IMPORTANT:

In the unlikely event that the appliance should arrive damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

Safety warnings	3
Introducing your new hob	5
Gas burners	6
Recommended diameters of cookware	7
Cooking guidelines	8
Electrical plates	8
With continuously variable energy control	9
With selector switch	10
Tips on how to use this appliance	11
Cooking suggestions	11
Cleaning and care	12
Home troubleshooting	13
Warranty conditions	14

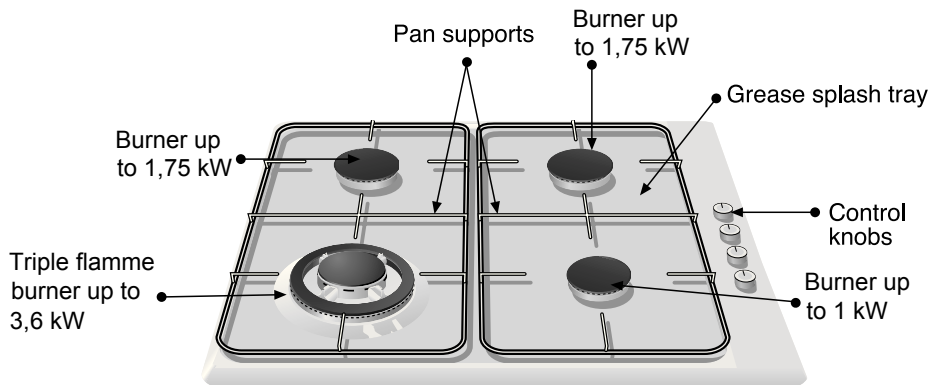
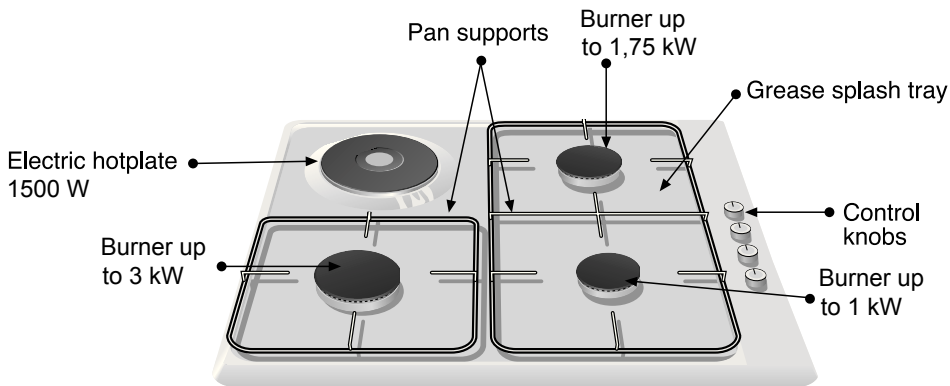
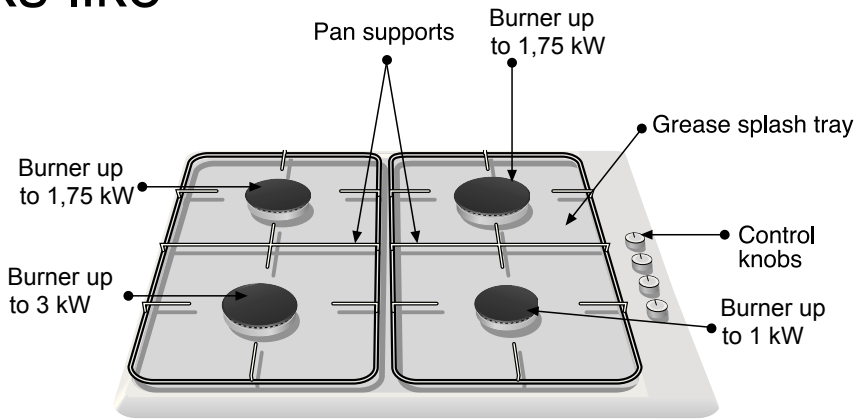
Safety warnings

- ❑ **Read this user's manual carefully**, to ensure that you use this appliance as effectively and safely as possible.
- ❑ All installation, regulation and adaptation to other types of gas must be carried out by an authorised installation technician, respecting all applicable regulations, standards and the country's electrical and gas supply companies' specifications.
It is recommended that you call our Technical Assistance Service for adaptation to other types of gas. Before you begin, turn off the appliance's electricity and gas supply.
- ❑ Before installing your new cooking hob, check that the **measurements are correct**.
- ❑ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ❑ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- ❑ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation**.
- ❑ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ❑ This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specification plate. If any change needs to be made, call our **technical assistance service**.
- ❑ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our **technical assistance service**.
- ❑ Make sure you **keep** these instructions for use and assembly, so that you can hand them on with the appliance if ownership ever changes.
- ❑ If your hob has a glass panel, do not exert excessive force on it. If the glass on the cooking hob is unstuck, **call the technical assistance service immediately**, so that they can repair or replace it.

- ❑ Never use a **malfunctioning appliance**.
- ❑ The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
Always keep children well away.
- ❑ Only use the appliance for preparing food; **never** use it as a heater.
- ❑ Very hot fat or oil can easily catch fire, so food preparation using fat or oil, such as making chips, must be closely watched at all times.
- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER!** Cover the pan with a damp cloth to extinguish the fire and disconnect the cooking appliance.
- ❑ In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply, before calling our **technical assistance service**.
- ❑ Never place unstable pans or containers on the cooking hob or the burners, as they may accidentally tip over.
- ❑ If a gas tap gets stuck, do not force it. **Phone our technical services department immediately**, so that they can repair or replace it
- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.
- ❑ The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

This is what your new cooking hob looks like



The gas burners

Fig. 1



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

To ignite a burner, press down the control knob for the burner you wish to use and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites, then let go, and set it to the position you want. If the burner does not light, repeat the process.

If your cooking hob is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner.

If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition sparker is not hit or knocked violently.

If the burners on your cooking hob are fitted with **safety valves** (which stop the flow of gas if one of the burners accidentally goes out), light the burners in the same way, though you should continue to hold in the control knob for a few seconds after the flame lights. If the burner does not light, repeat the process, this time keeping the control knob pressed in for 10 seconds.

To turn off the burner, turn the control knob to the right, to setting 0.

With the modern and functional cooking hob you have purchased, you can have progressive taps fitted which allow you to adjust the flame to the **desired heat**.

Depending on the model, your cooking hob may have **a triple-flame burner**, which is very practical if you wish to cook with cookware such as paella pans or Chinese woks (to create all kinds of Asian dishes). And a **long** burner, specially designed for cooking fish in appropriate cookware.

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood. If you use your appliance for a long period of time, you may need extra ventilation – either open a window (though watch out for draughts) or turn up the power on the extractor hood, if possible.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

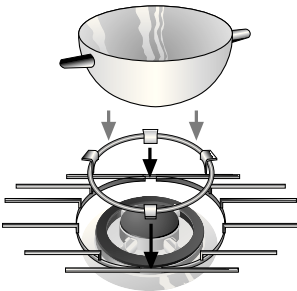
Recommended diameter of cookware (in cm)

Depending on the model:

BURNER	MINIMUM Ø PAN	MAXIMUM Ø PAN
Triple-flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	12 cm	20 cm
Auxiliary burner	10 cm	12 cm
Electric hot plates		14 cm

Additional pan supports

Fig. 2



Depending on the model, your hob may come with an **essential** supplementary pan support, **on the triple flame burner** for pans with a diameter of more than: 26 cm, roasting dishes, clay pots and all sorts of concave pans (woks, etc...). Fig 2. If you do not have this additional cradle support, the manufacturer's technical service can supply you with one (code no. 363300).

Pan support for coffee pot: depending on the model, your cooking hob may include an additional coffee pot support, which is **exclusively** for use on the auxiliary burner with cookware of a diameter smaller than 10 cm. If you do not have this additional pot support, the manufacturer's technical service can supply you with one (code no. 184200).

The manufacturer declines all responsibility if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Here are some cooking guidelines:

Cooking guidelines

	Very high	High	Medium	Low
Triple flame burner	Boiling, grilling, browning, paellas and Asian food (woks).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Scallops, steaks, omelettes, frying.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish and vegetables.
Semi-rapid burner	Steaming potatoes, fresh vegetables, stews and pasta.		Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.		Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate and jelly.

Electric hot plates

Before you use your hot plate for the first time, turn it on at full heat for five minutes, with no cookware on it. During this time the hot plate will give off a certain amount of smoke and odours, which will disappear as you use it. Except for this first time that you switch them on, never use the hot plates without cookware on them.

When you begin cooking, we recommend turning the control up to the maximum setting and then, depending on the quantity and quality of the foods being cooked, turn down the heat to medium setting.

As the hotplate takes a while to cool down, you can turn it off a little before the food is cooked, so as to save energy, and carry on cooking using the residual heat in the hotplate.

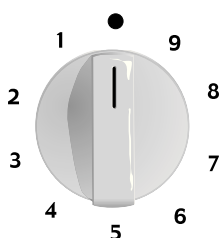
Always use cookware which have perfectly flat, thick bottoms, and which have a diameter similar to that of the heating element – and never use cookware smaller than the element.

Try not to spill liquids on the hotplate surface, or to place wet cookware on top of it.

Depending on the hob model, you may have electric hotplates with continuous control, hotplates controlled by a switch with six positions.

Electric hotplates with continuously variable energy control

Fig. 3



These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking. Fig. 3.

By consulting the **following table** of cooking methods and considering the amount of food being cooked, turn the control knob to the left, to the correct setting for the dish you want to cook. The "on" control indicator light will come on. To switch off the hotplate, turn the control knob to the setting 0. The control light will now go off.

Recommendations

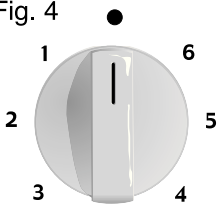
	SETTING
Melting: chocolate, butter, jelly	1-2
Cooking: rice, white sauce, ragout	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Light frying: stews, barbecued roulées	4-5
Steaming: fish	5
Heating: keeping pre-cooked dishes hot	2-3-4-5
Griddle: scallops, steaks, omelettes	6-7-8
Cooking and browning	9

You will need to cook on a higher setting in the following cases:

- Cooking with large amounts of liquid.
- Cooking large dishes.
- Cooking cookware without lids on.

Electric hotplate with selector switch

Fig. 4



This hotplate is controlled by a knob with six settings, Fig. 4, which should be used as follows:

- Setting 6: maximum heat.
- Setting 1: minimum heat.

Recommendations

- Setting 1 and 2: heating.
- Setting 3 and 4: quick heating and cooking.
- Setting 5 and 6: frying.

Warnings when in use for cooking

NO



Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.



Never cook without a lid or with the lid half off – you are wasting energy.



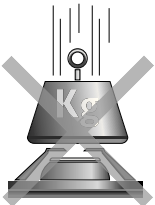
Never cook without a lid or with the lid half off - you are wasting energy.



Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.



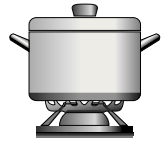
Never place cookware directly on top of the burners.



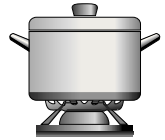
Do not use excessive weight and do not hit the hob with heavy objects.

YES

Always use **cookware** that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the cookware.



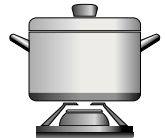
Always place the **lid** on the cookware.



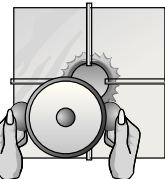
Only use pots, saucepans and frying pans with **thick, flat bottoms**.



Always place the cookware **right over** the burner, not to one side.



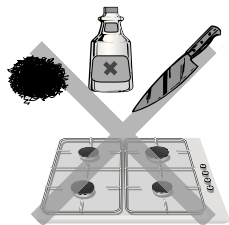
Place the cookware **on top of the pan support**.



Handle cookware **carefully** when they are on the hob.

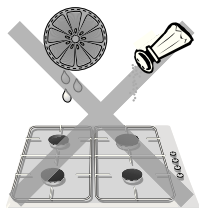
Cleaning and care

NO



NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports, burners or electric hotplates. If your hob has got a glass or aluminium panel. **Do not** use knives, scrapers or similar implements for cleaning the joins with the metal.

DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



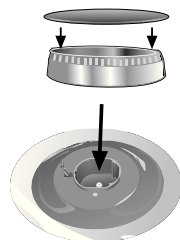
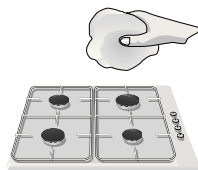
Avoid **spilling acidic liquids** (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob. **Try not to spill salt** on the surface of the electric hotplate.

YES

Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.

In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.

After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.



If prolonged use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other maintenance products that are widely available.

The ring cover of the triple-flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, grease pans and the area around the burners may become discoloured over time. This is **NORMAL** because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

If the pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, **take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Home troubleshooting

You don't always need to call the technical assistance service. Very often you can solve the problem on your own. The following table contains a few pieces of advice.

Important note:

Only authorised personnel from our Technical Services Department can carry out work on the gas and electrical supply systems.

Problem	Probable cause	Solution
... if the general electrical system is malfunctioning?	<ul style="list-style-type: none"> - Defective fuse. - The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. - Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.
... if the igniter doesn't work?	<ul style="list-style-type: none"> - There is waste from food or cleaning products between the ignition sparker and the burner. - The burners are wet. - The burner covers are not positioned correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> - Carefully clean the spaces between the igniter and the burners. - Dry the burner covers carefully. - Make sure that the burner covers are correctly positioned.
... if the flames on the burners are not uniform?	<ul style="list-style-type: none"> - The different parts of the burner have been improperly assembled. - The grooves on the burner's gas outlets are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace all the different pieces correctly. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.
...if the gas flow does not appear to be normal or no gas comes out?	<ul style="list-style-type: none"> - The gas main is turned off. - If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turn on all stop cocks. - Replace the gas bottle with a full one.
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	<ul style="list-style-type: none"> - A gas tap has been left on. - There may be a leak between the coupling and the gas bottle. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check to see if any gas taps are on. - Make sure that the connection is airtight.
...the safety devices on the different burners don't work?	<ul style="list-style-type: none"> - The control knob was not held down for long enough. - The grooves are dirty 	<ul style="list-style-type: none"> - Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.

If you call the Technical Services Department, please be sure to indicate:

E - NR FD

This code can be found on the specifications plate of your appliance, located on the underside of your cooking hob.

Warranty conditions

The conditions of the guarantee which apply to this appliance are those that are set by our company's representatives in the country where it was bought. If you so require, the salesman from whom you bought the appliance will always be able to provide you with more details on this subject. However, the warranty is only valid if it is submitted together with the purchase document.

We reserve the right to make any changes.

Sayın Müşterimiz:

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız.

Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilme amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır.

İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için **basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı** rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından **önemli bilgiler** içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Ancak mümkün olan en az oranlarda ambalaj malzemesini kullanmakla kalmıyoruz, kullanılan ambalajın tümünü geri kazanılabilir malzemelerden üretiliyoruz. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın ve uygun çöp konteynerine atınız.

Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kaptaki biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en ideal çözüm olmasa da böylelikle su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus sizin için olduğu gibi çocuklarınız için de faydalı olacaktır.

Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz.

Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine cihaz herhangi bir arıza çıkarırsa veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa, lütfen en kısa sürede bizi bilgilendiriniz. Elle müdahale edilmiş veya yanlış kullanıma maruz kalmış cihazlar garanti kapsamı dışındadır.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda  simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik uyarıları	17
Yeni ocağınıza genel bakış	19
Gaz brülörleri	20
Tavsiye edilen yuva çapları	21
Pişirme önerileri	22
Elektrikli plakalar	22
Devamlı değişken enerji kontrolü	23
Seçme svici	24
Kullanım uyarıları	24
Pişirme tavsiyeleri	25
Temizleme ve bakım	26
Sorun giderme	27
Garanti koşulları	28

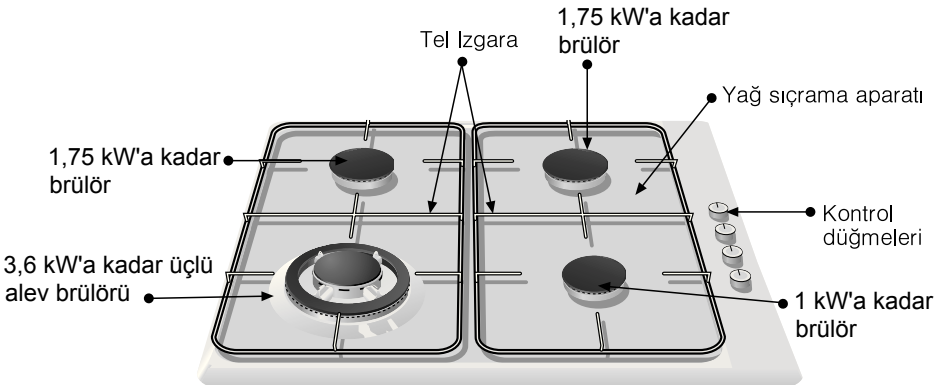
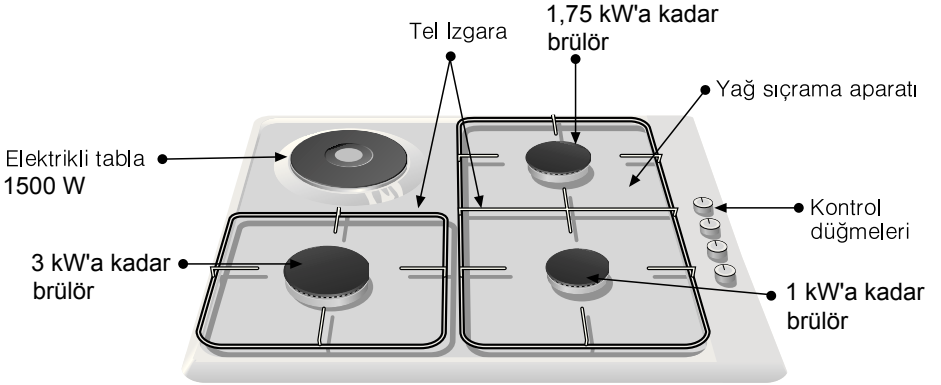
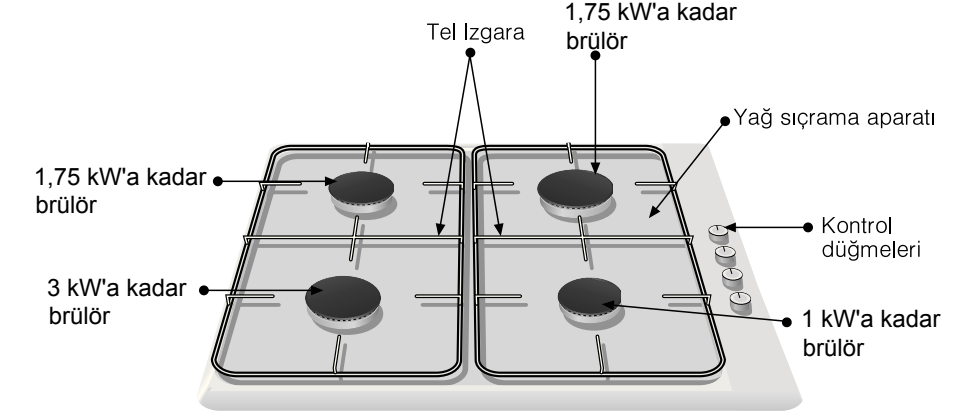
Güvenlik Uyarıları

- ❑ Etkin ve güvenli pişirme için bu **kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.**
- ❑ Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarılama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Diğer gaz tiplerine uyarılama gerektiğinde Teknik Servisi çağırmanız önerilir. Herhangi bir işlemden önce, cihazın gaz ve elektrik beslemesini kesiniz.
- ❑ Yeni pişirme plakanızın montajından önce **boyutların doğru olduğundan** emin olunuz.
- ❑ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- ❑ Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.
- ❑ Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında ve yönetmeliklere uygun **havalandırmanın bulunması** zorunludur.
- ❑ Brülörlerin sönmemesi için cihazın güçlü hava akımlarında kalmamasına dikkat ediniz.
- ❑ Bu cihaz, teknik özellikler tablosunda belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ **Cihazı** başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- ❑ Ocağınızın cam paneli var ise üzerine aşırı güç uygulamayınız. Ocağın üzerindeki cam bağlanmamışsa **anında teknik servisi** arayarak değiştirilmesini veya onarılmasını sağlayınız.
- ❑ **Arızalı bir cihazı** çalıştırmayınız.

- ❑ Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri alet çalıştırıldığında ısındığından kullanım sırasında dikkatli olunuz.
Çocuklardan her zaman uzak tutunuz.
- ❑ Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, **asla** oda ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- ❑ Aşırı ısınmış katı veya sıvı yağlar kolaylıkla alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- ❑ Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla su dökülmemelidir. **Yanık TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- ❑ Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.
- ❑ Kaza ile dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- ❑ Eğer bir gaz kapağı sıkıştırsa zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için **derhal resmi teknik servisimizi çağırınız.**
- ❑ Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- ❑ Bu cihaz; fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ❑ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ❑ Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŞ OLAN GÜVENLİK UYARILARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

Yeni ocağınıza genel bakış



Gaz Brülörleri

Şekil 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

Bir brülörü yakmak için, seçtiğiniz brülörün kontrol düğmesine basınız yanma pozisyonuna gelene kadar sola çeviriniz, brülör yanana kadar en fazla birkaç saniye bekleyip, bırakınız ve sonra istediğiniz pozisyona getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaşınız (çakmak, kibrit, vb).

Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Cihazınızın, brülörlerin kaza ile söndürülmesi durumunda gaz kaçağını önleyen **güvenlik valfli brülörleri** varsa, yakma işlemi aynı şekilde, yanma gerçekleşene kadar kontrol düğmesini basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye daha basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeyi 10 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Kapamak için kontrol düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, **uygun ayarı** bulabilmeniz sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Ocağınızın modeline göre, özel kaplar ile pişen kek veya Çin yemeği (her türlü Aya yemeğini pişirmek için) **üçlü alev brülörleri** ile donatılmıştır. Ayrıca **uzun** bir brülör yardımıyla özellikle uygun kaplara ihtiyaç duyan balıklar pişirilir.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Havalandırmanın doğal olarak gerçekleştirildiği açıklıklar kapatılmamalıdır ya da mekanik bir havalandırma cihazı (aspiratör) monte edilmelidir. Cihazınızın sürekli kullanımı (aşırı hava akımına neden olmadan) bir pencerenin açılması ya da varsa aspiratörün ayarının yükseltilmesi gibi ek havalandırma gerektirebilir.

Turuncu renkli bir alev normaldir ve ortamda toz olması, sıvı maddelerin dökülmesi v.b. durumlarda ortaya çıkmaktadır.

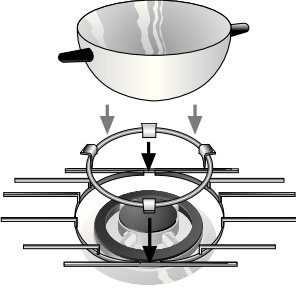
Önerilen kap çapları (cm)

Modele göre:

BRÜLÖR	MİNİMUM KAP ÇAPI	MAKSİMUM KAP ÇAPI
Üçlü alev brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	12 cm	20 cm
Yardımcı brülör	10 cm	12 cm
Elektrikli Plakalar		14 cm

Ek Izgaralar

Şekil 2



Modele göre ocağınız, **önemli** bir ilave kap desteği haline gelebilir bunun için özellikle **üçlü alev brülörleri** kullanılır: Çapı 26 cm'nin üzerinde olanlar, ızgaralarda, toprak kaplarda ve konkav tepsilerin tüm tiplerinde (kızartma tenceresi, vb.) kullanılacak yuvalar için ek bir tepsi standı ile sunulur. Şekil 2. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 363300 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Kahve cezvesi için ocak desteği: Modeline göre, ocağınız, **özellikle** çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave ocak desteklerine sahiptir (kod no: 184200).

Üretici bu plaka destekleri kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Bu öneriler size fikir vermek içindir:

Pişirme Önerileri

	Çok Yüksek	Yüksek	Orta	Düşük
Üçlü alev brulör	Kaynatma, ızgara, kızartma, etli ve Asya yemekleri (kızartma kabı).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Pişirilmiş veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brulör	Fileto, et, omlet, kızartma.		Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brulör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve pasta.		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Tencere yemekleri ve güveçte pişen yemeklerin lezzetini korur.	
Yardımcı brulör	Pişirme: Güveç, sütlaç, karamela.		Çözdürme ve yavaş pişirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle.

Elektrikli Plakalar

Plakayı ilk kullanımdan önce kontrol düğmesini en yüksek ısı seviyesine getirip 5 dakika boyunca üzerinde herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre boyunca duman ve kokuların yayılması normaldir. Kullanıldıkça bu durum ortadan kalkacaktır. Bu ilk ısıtma dışında plakaları üzerinde bir kap olmadan çalıştırmayınız.

Pişirme başlangıcında kontrol düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir noktada tutulması önerilir.

Plaka, ısı ataletinden yararlanmak üzere pişirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

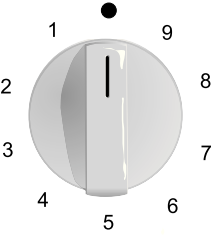
Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

Modeline göre, sürekli elektrik kontrollü veya altı pozisyonlu bir sviç ile kontrol edilen bir elektrikli ocağa sahip olabilirsiniz.

Devamlı değişken enerji kontrollü elektrikli ocaklar

Şekil 3



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 3.

Aşağıdaki pişirme önerileri **tablosundan** yararlanarak ve pişirme türünü, yiyecek miktarını da dikkate alarak kontrol düğmesini sola çevirmek suretiyle pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı kapatmak için kontrol düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Kontrol lambası sönecektir.

Ayarlar

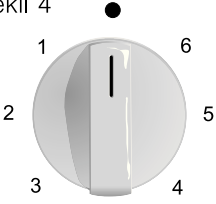
	POZİSYON
Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Pişirme: Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahnı	2-3
Pişirme: Patates, pasta, sebze	4-5
Hafif kızartma: Yahnı, şiş kebab	4-5
Buharda pişirme: Balık	5
Isıtma, hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Yağsız kızartma: Fileto, biftek, tortilla	6-7-8
Pişirme ve hafif kızartma	9

Aşağıdaki durumlarda yüksek ayarda pişirme yapmanız gerekecektir:

- Bol miktarlarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında.
- Yemek miktarı fazla olduğunda.
- Kabın ağzı açık pişirildiğinde.

Seçme sviçli elektrikli ocak

Şekil 4



Ocak, aşağıdaki gibi kullanılabilen altı kademeli bir ayar düğmesi ile kontrol edilir, şekil 4'e bakınız:

- Ayar 6: Maksimum ısı.
- Ayar 1: Minimum ısı.

Tavsiyeler

- Ayar 1 ve 2: Isıtma.
- Ayar 3 ve 4: Çabuk ısıtma ve pişirme.
- Ayar 5 ve 6: Kızartma.

Piřirmeyele ilgili kullanım uyarıları

HAYIR



Büyük brülörde küçük yuvalar kullanmayınız. Alev, tavaların kenarlarına ulaşmamalıdır.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



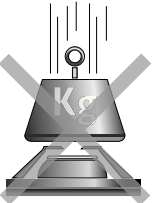
Tabanı düz olmayan tavalardan kullanmayınız, yemeği pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olurlar.



Kabı, brülörün tek tarafına yerleştirmeyiniz, devrilebilir. Kontrol düğmelerine yakın brülörlerde, çapı çok büyük olan tavalardan kullanmayınız, brülörlerin üzerine yerleştirdiklerinde, kontrol düğmelerine temas edebilir veya çok yakın olabilirler, böylece bu bölgeyi ısıtıp, kontrol düğmelerine zarar verebilirler.



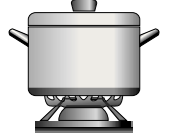
Tavalardan doğrudan brülörlerin üzerine yerleřtirmeyiniz.



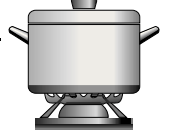
Aşırı ağırlık kullanmayınız veya pişirme kabınızı ağırlıklarla desteklemeyiniz.

EVET

Her zaman her brülör için uygun olan **tavalardan** kullanınız, böylece gaz harcamasını ve tavanın renginin gitmesini engellemiş olursunuz.



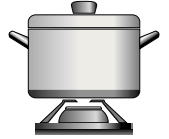
Her zaman **kapak** kullanınız.



Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencerelerini kullanınız.

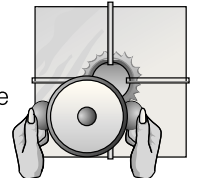


Kabı tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına ağırlık vermeyiniz.



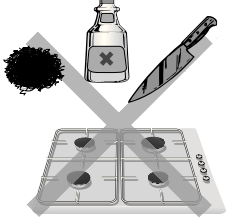
Tavayı **tencere desteęinin üzerine** yerleştiriniz.

Pişirme bölgesindeyken, kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



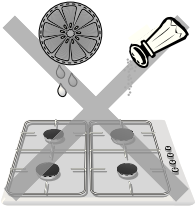
Temizleme ve bakım

HAYIR



ASLA aşındırıcı ürünler, keskin aletler, bulaşık teli, bıçak vb... gibi maddeleri ocağa, tava desteklerine, brülörlere veya elektrikli ocaklara yapışmış katılaşmış yemek parçalarını çıkarmak için kullanmayınız. Ocağınızın cam veya alüminyum paneli varsa, metal ile birleştiği bölgeleri temizlemek için bıçak, spatula gibi aletler **kullanmayınız**.

Buharla temizleme makinelerini **kullanmayınız**, cihaza zarar verebilir.



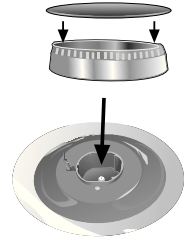
Ocağın üzerine **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke, vb..) dökmekten kaçınınız. Elektrikli ocağın **üzerine tuz dökmemeye çalışınız**.

EVET

Ocak soğuduğunda, bir **sünger, su ve sabun** yardımıyla temizleyiniz. Sonradan çıkarması daha zor olabilecek sıvıları dökülür dökülmez siliniz.

Brülörleri ve tencere desteğini, temiz tutmak ve delikleri ile kanallarının tamamen temiz olup mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak** temizleyiniz. Brülör kapaklarını ve tencere desteklerini ısladıkları zaman mutlaka kurulayınız.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülörler kapaklarının brülörün alev dağıtıcıları üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden **emin olunuz**.



Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocağın yüzeyi eskidiyse, bir kaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz. Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile ocak halkaları, tavalalar ve brülörün çevresi, vb... gibi paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla renginin bozulması **NORMAL** olup her defasında paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizlenmelidir. Izgaraları yıkadıktan sonra, tekrar kullanmak için tamamen kurulayınız. Pişirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bozulmasına neden olabilir. Tava desteğiniz ocağınızı lastik destekler ile bağlanmış ise ocağınızı temizlerken lastiğin çıkmamasına **dikkat ediniz**, aksi halde tava desteğiniz korumasız kalabilir ve ocağınızı çizebilir. Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafisi) silinebilir.

Sorun Giderme

Her basit sorunda teknik destek servisini aramanız gerekmez. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz.

Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik besleme ile ilgili işlerini gerçekleştirebilirler.

Problem	Olası nedeni	Giderilmesi
Genel elektrik sistemi çalışmıyor?	<ul style="list-style-type: none">- Arızalı fiş.- Otomatik sigorta attı veya şalter inmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol edin ve gerekirse değiştiriniz.- Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
Elektrikli çakmak çalışmıyor?	<ul style="list-style-type: none">- Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.- Brülörler ıslak olabilir.- Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Çakmak ile brülörler arasını dikkatlice temizleyiniz.- Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulum yapınız.- Brülör kapaklarının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
Brülörlerdeki alevler düzgün değil?	<ul style="list-style-type: none">- Brülörün farklı parçaları yanlış yerleştirilmiş olabilir.- Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Farklı parçaları doğru şekilde yerleştiriniz.- Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor mu veya gaz çıkmıyor?	<ul style="list-style-type: none">- Gaz vanaları kapatılmış olabilir.- Gaz bir tüpten geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Tüm ana vanaları açınız.- Tüpü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var?	<ul style="list-style-type: none">- Bir gaz kapağı açık kalmış olabilir.- Tüp ile boru hattı arasında bir kaçak olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Herhangi bir gaz vanasının açık olmadığını kontrol ediniz.- Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
Farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu?	<ul style="list-style-type: none">- Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.- Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Brülörü yakınız ve kontrol düğmesine bir kaç saniye daha basılı tutunuz.- Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.

Teknik servisimizi çağırdığınızda, pişirme plakanızın alt kısmındaki karakteristikleri gösteren plakada yer alan aşağıdaki işaretleri gösteriniz:

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

Bu kod, ocağın alt tarafında bulunan, cihazınızın özellikler tablosunda bulunabilir.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, satıcınız size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Garantiden yararlanılacak her durumda satışın belgesini göstermek gerekmektedir. Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Estimado(a) Cliente,

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

Este prático, moderno e funcional aparelho está fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso Controlo da Qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita. Para sua comodidade, as matérias do presente manual de instruções apresentam-se em duas secções diferenciadas: Uso e Instalação.

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

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

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


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

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

IMPORTANTE:

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu

aparelho, siga as seguintes instruções:

Eliminação ecológica



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

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

CONTEÚDO

Conselhos de segurança	31
Assim é a sua nova placa de cozinhar	33
Queimadores a gás	34
Diâmetros recomendados para recipientes	35
Conselhos de cozedura	36
Placas eléctricas	36
Com regulador sem escalonamento de energia	37
Com selector rotativo	38
Advertências de uso	39
Acerca da cozedura	39
Acerca da limpeza e conservação	40
Situações anormais	41
Condições de garantia	42

Conselhos de segurança

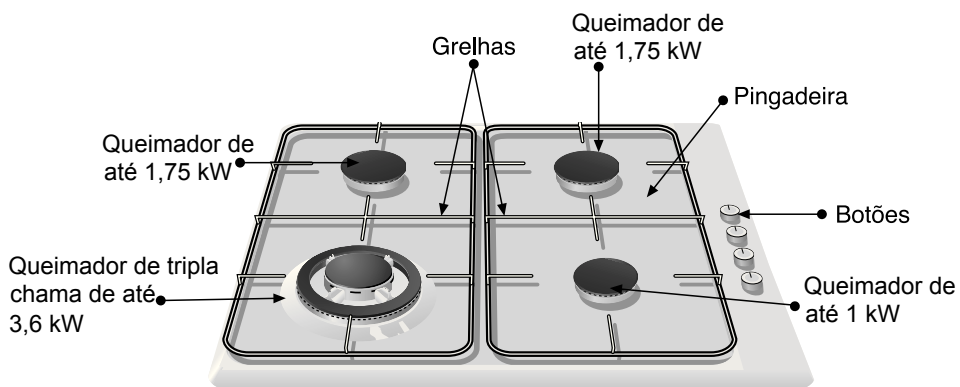
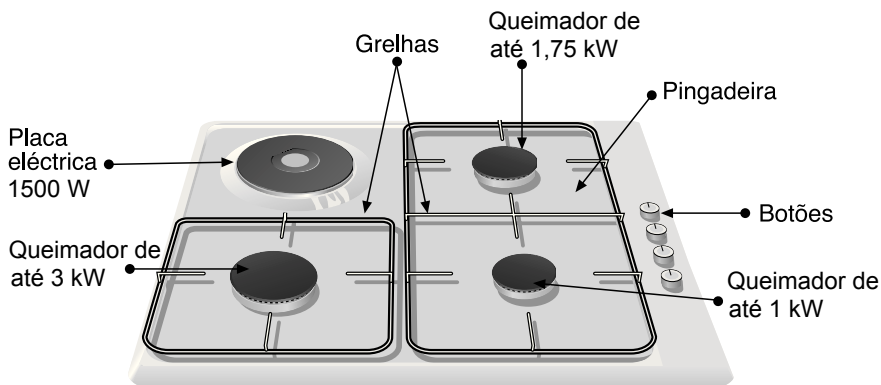
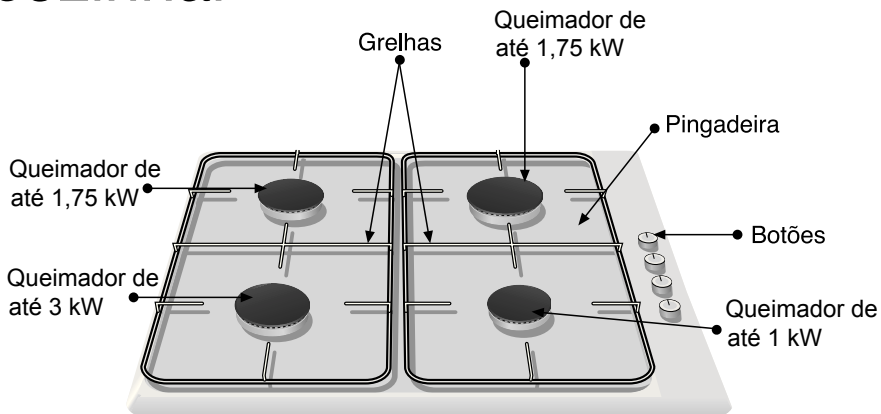
- ❑ **Leia atentamente este manual** de utilização para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ❑ Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás.
Recomenda-se chamar o Serviço Técnico para a adaptação a outro tipo de gás.
Antes de qualquer procedimento, corte a alimentação eléctrica e de gás do aparelho.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozinhar, verifique se as **medidas são as correctas**.
- ❑ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ É indispensável que a localização de instalação do aparelho tenha a **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho seja submetido a fortes correntes de ar, já que se poderiam apagar os queimadores.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica configurado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar qualquer alteração, queira, por favor, contactar o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** estas instruções de utilização e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ❑ Se sua placa de cozinhar está equipada com um painel de vidro, não exerça forças excessivas sobre o mesmo.

Se o vidro da sua placa de cozinhar se descolar, **contacte imediatamente o serviço de assistência técnica**, para realizar a reparação ou substituição do mesmo

- ❑ Jamais coloque o aparelho em funcionamento se este **estiver danificado**.
- ❑ As superfícies de aparelhos de aquecedores e de cozedura aquecem durante o funcionamento, portanto, actue com cuidado.
Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, **nunca** o utilize como elemento de aquecimento.
- ❑ As gorduras e óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ❑ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO!** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ❑ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ❑ Se uma torneira ficar presa, não a force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste livro de instruções são orientativos.

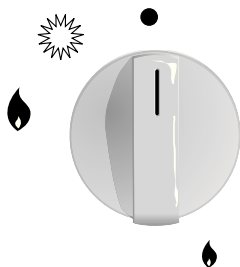
SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Assim é a sua nova placa de cozinhar



Queimadores a gás

Fig. 1



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

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

Se a sua placa de cozinhar não está equipada com nenhum tipo de acendimento automático, utilize algum utensílio de chama (acendedor, isqueiro, fósforos, etc.). Se as bugias estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Portanto, mantenha a máxima limpeza. Para isto, utilize uma pequena escova. Tenha em conta que a bugia não deve sofrer impactos violentos.

Se a sua placa de cozinhar tiver queimadores que disponham de **válvulas de segurança**, que impeçam a saída de gás no caso de apagamento accidental dos queimadores, efectue o acendimento do mesmo modo, mas mantendo o interruptor pressionado até que se produza o acendimento e, em seguida, pressionar durante alguns segundos com a chama já acesa. Se não se produz o acendimento, repita a operação mas mantendo, desta vez, o botão pressionado cerca de 10 segundos.

Para apagar, rode o botão para a direita até à posição 0.

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

De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode dispor de um queimador de **tripla chama**, muito prático e cómodo para cozinhar com paelheiras, Wok chinês (toda a variedade de pratos asiáticos) etc. E de um queimador **alargado**, especialmente concebido para que possa cozinhar peixes com facilidade, utilizando um recipiente adequado.

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

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

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

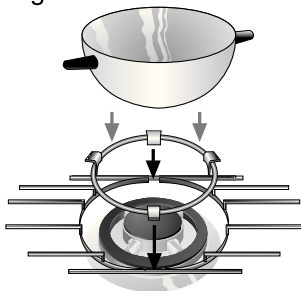
Diâmetros recomendado para recipientes (cm)

De acordo com o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Tripla chama	22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 cm
Placas eléctricas		14 cm

Grelhas adicionais

Fig. 2



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

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

Conselhos de cozedura

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Tripla chama	Ferver, Cozer, Assar, Tostar, Paelhas, Comida Asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura ao vapor: Peixes, hortaliças.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, guisados, massas.		Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e confeccionar iguarias delicadas.	
Auxiliar	Cozer: refogados, arroz com leite, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

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

Recomenda-se ao iniciar a cozinhar, colocar o botão na posição máxima e, de acordo com a quantidade e o tipo dos alimentos a preparar, passar, posteriormente, para uma posição intermédia de manutenção.

Aproveitando a inércia térmica da placa, pode-se desligar o aparelho um pouco antes de terminar a cozedura. Assim, obtém-se uma poupança energética, já que a cozedura continuará com o calor acumulado.

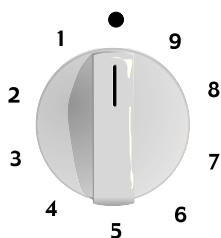
Utilize recipientes com fundo perfeitamente plano, grosso e de um tamanho similar ao da zona de cozedura, nunca de um tamanho inferior.

Evite derramar líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes cuja base esteja molhada.

Dependendo do modelo da placa de cozinhar, pode encontrar placas eléctricas comandadas por um controlo contínuo, placas comandadas por um selector rotativo de seis posições.

Placas eléctricas com regulador sem escalonamento de energia

Fig. 3



Estas placas são comandadas por um regulador de controlo da energia, com o qual poderá seleccionar a potência adequada para cada alimento a preparar. Fig. 3.

Tendo em conta o tipo de cozinhado, a quantidade de alimento e utilizando a **tabela seguinte**, rode o interruptor para a esquerda, para a posição que corresponde ao prato que deseja cozinhar. A lâmpada de controlo de funcionamento acende. Para desligar a placa rode o interruptor até à posição 0. A lâmpada de controlo a paga-se.

Sugestões

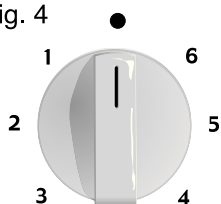
	POSIÇÃO
Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina	1-2
Cozedura de: Arroz, bechamel, ensopados	2-3
Cozedura de: Batatas, massas, hortaliças	4-5
Refogar: Estufados, assados enrolados	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes os pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bife, tortilhas	6-7-8
Cozer e tostar	9

É necessária uma regulação mais alta no caso de:

- Quantidades importantes de líquido.
- Pratos grandes a preparar.
- Cozedura com recipientes sem tampa.

Placa eléctrica com selector rotativo

Fig. 4



Esta placa é controlada por um selector rotativo de seis posições, Fig. 4 de modo que:

- Posição 6: calor máximo.
- Posição 1: calor mínimo.

Sugestões

- Posição 1 e 2: aquecer.
- Posição 3 e 4: aquecimento forte e cozinhar.
- Posição 5 e 6: frituras.

Advertências de uso acerca da cozedura

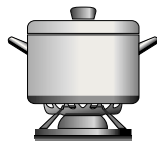
NÃO

SIM



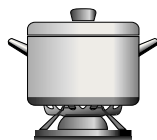
Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.

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



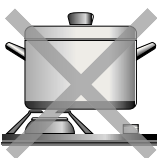
Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.

Use sempre a **tampa**.



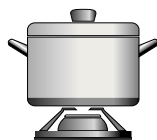
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.

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



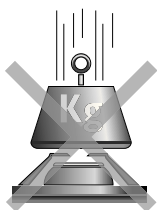
Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar. Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona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

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



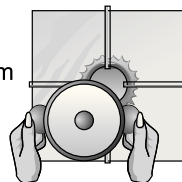
Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.

Coloque o recipiente **sobre a grelha**.



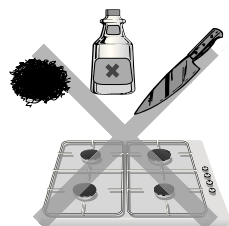
Não utilize pesos excessivos nem golpee a placa de cozinhar com objectos pesados.

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



Acerca da limpeza e conservação

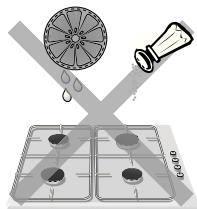
NÃO SIM



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas, queimadores nem de placas eléctricas. Se a sua placa de cozinhar tiver um painel de vidro ou de alumínio. **Não** utilizar uma faca, espátula ou algo semelhante para limpar a união com o metal.

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

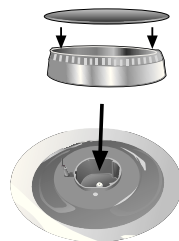
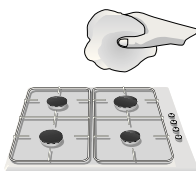
NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar. **Evite**, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.



Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Retire todo o líquido derramado imediatamente, poupando esforços desnecessários.

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

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, **verifique** se as tampas estão bem colocadas sobre os difusores de chama do queimador.



No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas, unte-as com umas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado. Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como aros das placas, pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.

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

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

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

Situações anormais

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

Nota importante:

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

O que é que se passa...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	<ul style="list-style-type: none">- Fusível defeituoso.- O automático ou um diferencial disparou.	<ul style="list-style-type: none">- Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado.- Verificar na caixa geral de entrada se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	<ul style="list-style-type: none">- Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.- Os queimadores estão molhados.- As tampas do queimador estão mal colocadas.	<ul style="list-style-type: none">- O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo.- Seque cuidadosamente as tampas do queimador.- Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	<ul style="list-style-type: none">- As diferentes partes do queimador foram incorrectamente colocadas.- As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	<ul style="list-style-type: none">- Coloque correctamente as diferentes peças.- Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece ser normal ou não sai gás?	<ul style="list-style-type: none">- A passagem de gás está fechada devido à actuação de chaves intermédias.- Se fornecimento se realiza através de botija de gás, verificar se a mesma está vazia.	<ul style="list-style-type: none">- Abrir as possíveis chaves intermédias.- Substitua a botija de gás.
...sente-se cheiro a gás no recinto da cozinha?	<ul style="list-style-type: none">- Alguma torneira está aberta.- Possível fuga no acoplamento da botija.	<ul style="list-style-type: none">- Proceda à verificação.- Verifique se o acoplamento está montado correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	<ul style="list-style-type: none">- Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente.- As ranhuras estão sujas saída de gás dos queimadores.	<ul style="list-style-type: none">- Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos.- Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

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

E - NR

FD

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

Condições de garantia

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