

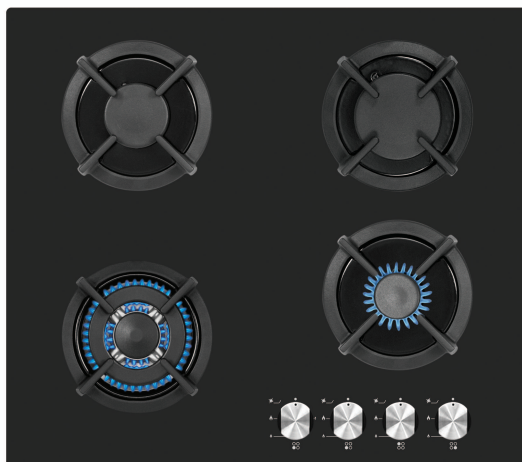


Orima[®]
electrodomésticos

Mais qualidade na sua vida!

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTRUCTION MANUAL

PLACA DE ENCASTRE *Built-in Hob*



ORP 65 VG

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

SERVIÇO DE APOIO A CLIENTES



Apoio ao Cliente: (+351) 231 467 436
email: apoiocliente@orima.pt
Assistência Pós-Venda: (+351) 231 467 427
email: assistencia@orima.pt

www.orima.pt

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Control Panel.....	7
Electrical Connection Scheme.....	7
Important Warnings.....	8
Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....	10
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....	11
Installation Of Cookstop.....	11
Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....	13
Correct Place For Installation	14
Ventilation Of Room.....	14
Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	15
Gas Breaking Safety Appliance (Ffd).....	15
Usage Of Your Cooktop.....	16
Maintenance And Cleaning.....	18
Troubles And Solution Proposals.....	19
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	20

IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING:** Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 2. WARNING:** Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 3. WARNING:** Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 4. WARNING:** During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 5. WARNING:** The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 6.** The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 7.** This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- 8.** Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
- 9. WARNING:** The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

10. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

11. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

12. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

13. Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

14. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

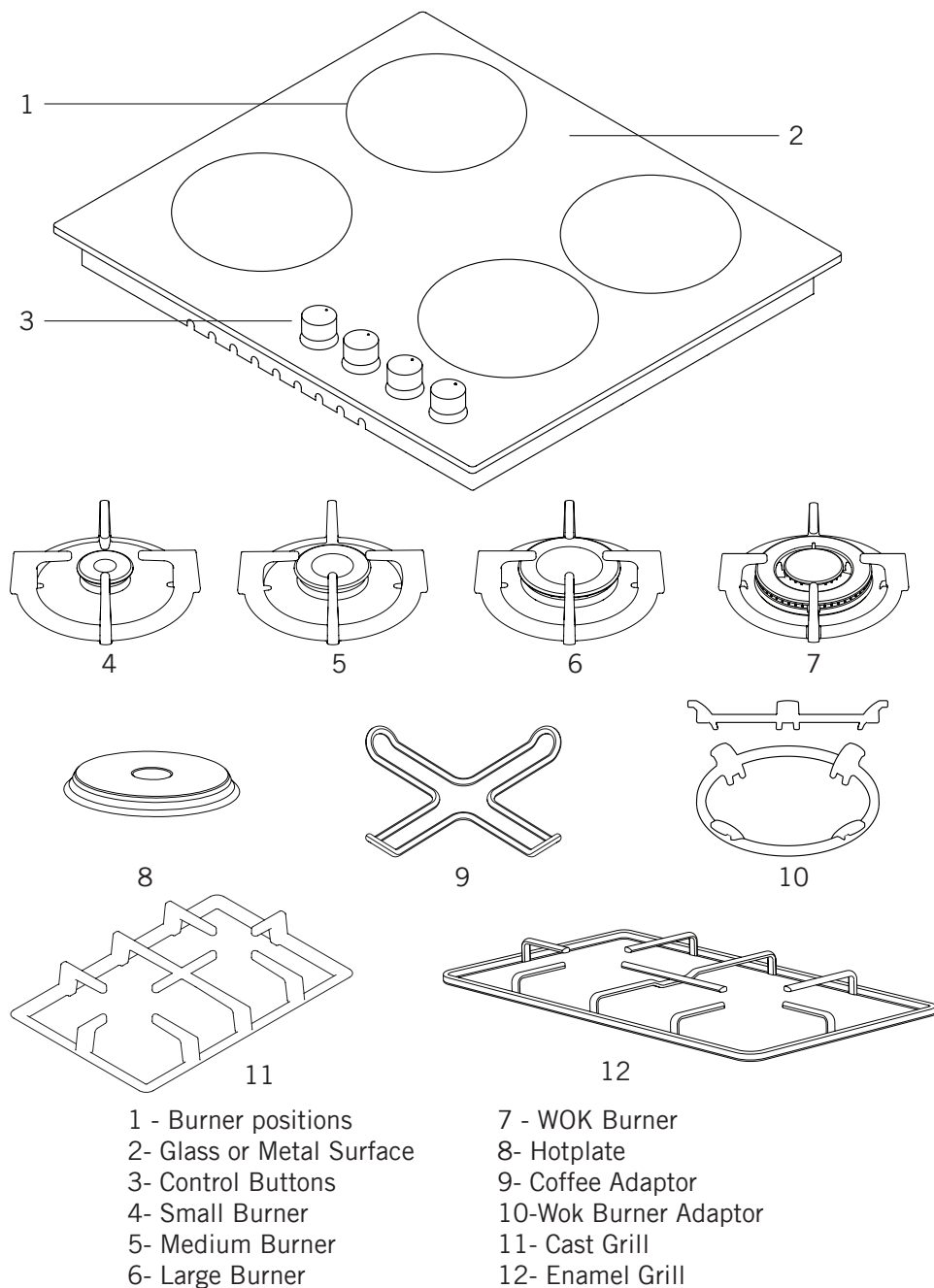
15. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

16. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

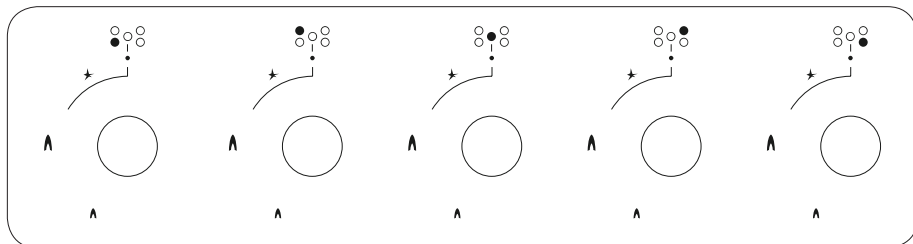
17. Pay attention for not to touch the heating elements.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.

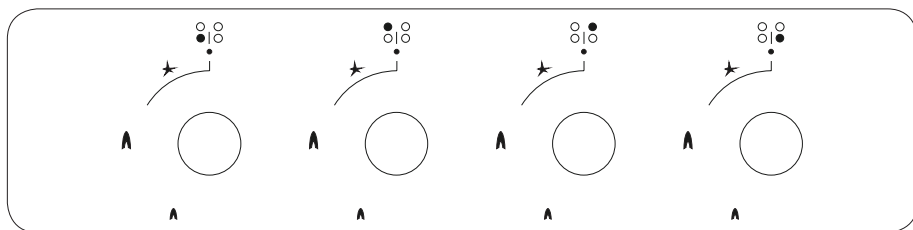
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



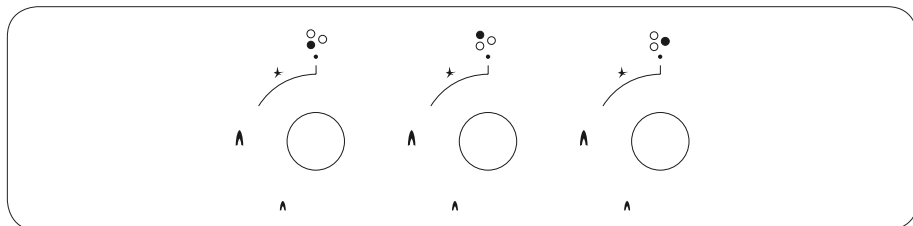
CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



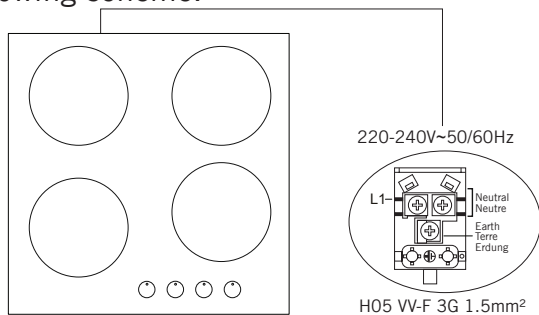
Cooktop Panel Visual of 60 cm



Cooktop Panel Visual of 45 cm

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



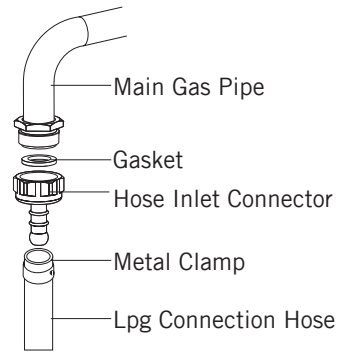
IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

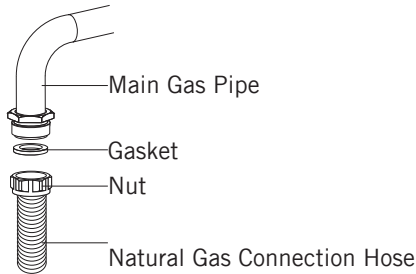
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
4. Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
5. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V AC/380-415V3N AC 50/60Hz.
6. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
7. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
8. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
9. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
10. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
11. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
12. During operation of cooktop, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models).

Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



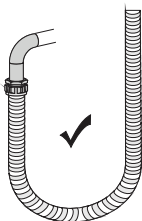
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



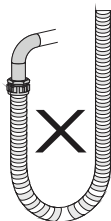
2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



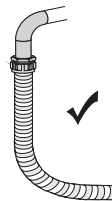
Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



True



False



True



True

3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.

5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.

6. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

		LPG (Cylinder) G30-30 mbar		Natural gas G20-20 mbar	
Large Burner	Injector	mm	0.85	mm	1.15
	Gas Flow	g/h	198	g/h	0.263
	Power	kW	2.75	kW	2.75
Wok Burner	Injector	mm	0.96	mm	1.30
	Gas Flow	g/h	259.20	g/h	0.300
	Power	kW	3.60	kW	3.35
Medium Burner	Injector	mm	0.65	mm	0.97
	Gas Flow	g/h	115.20	g/h	0.165
	Power	kW	1.60	kW	1.70
Small Burner	Injector	mm	0.50	mm	0.72
	Gas Flow	g/h	64.80	g/h	0.086
	Power	kW	0.90	kW	0.90

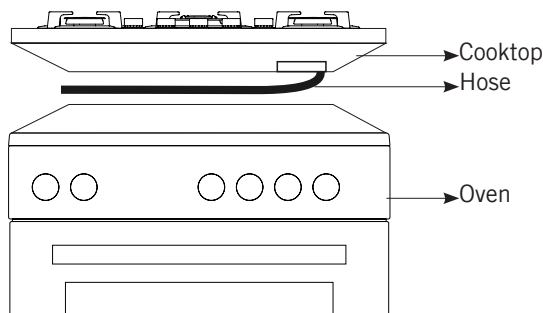
IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;

Figure 1

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

INSTALLATION OF COOKSTOP

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.

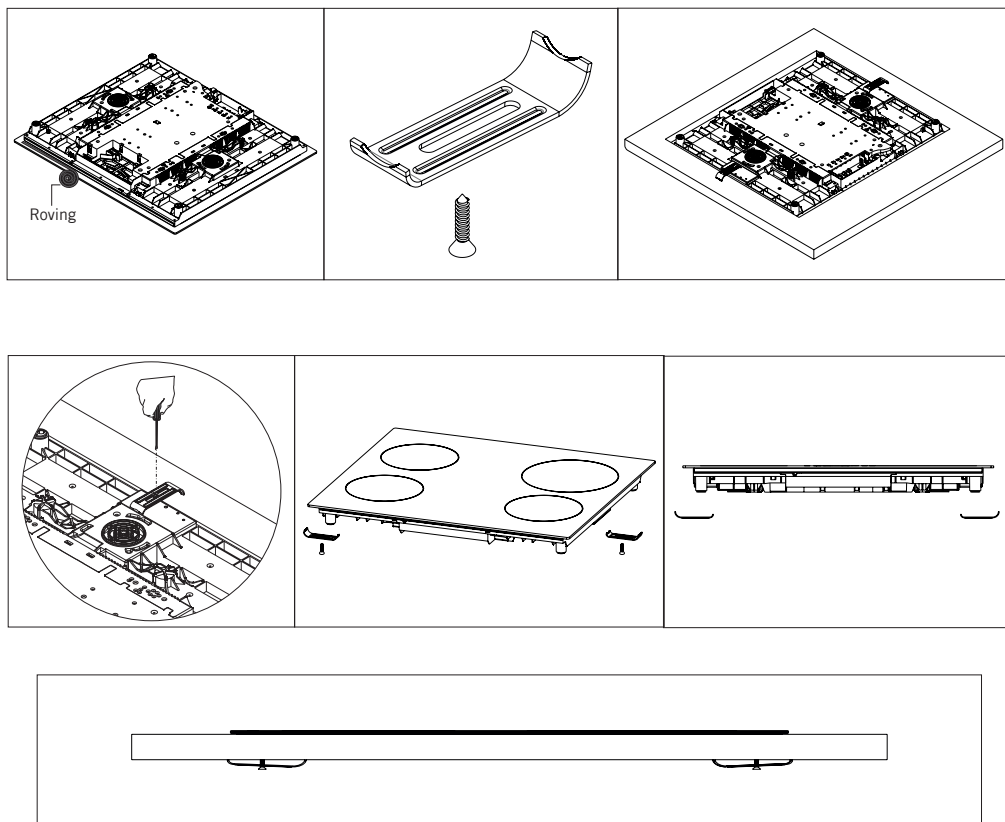


Figure 2

6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

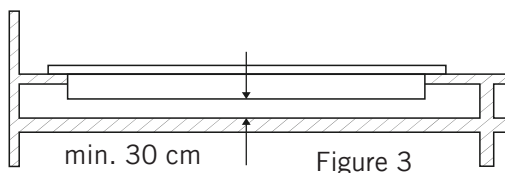


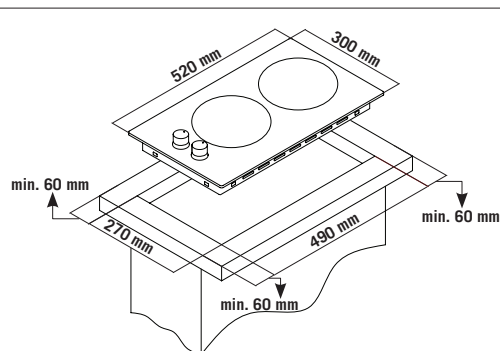
Figure 3

7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

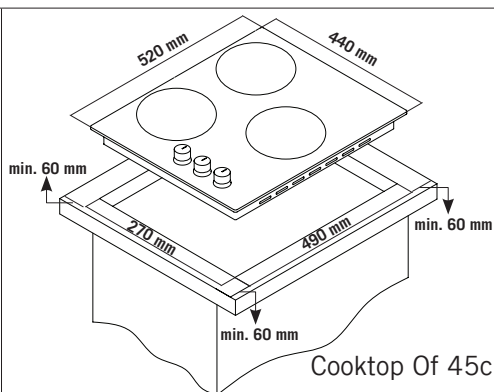
8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

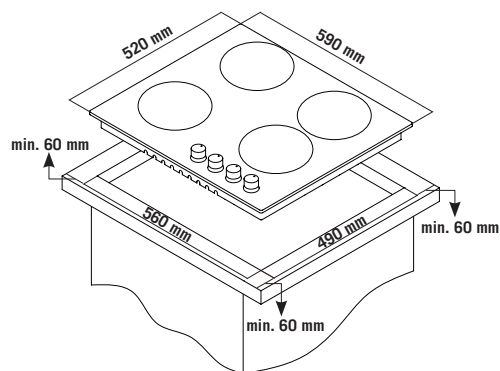
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



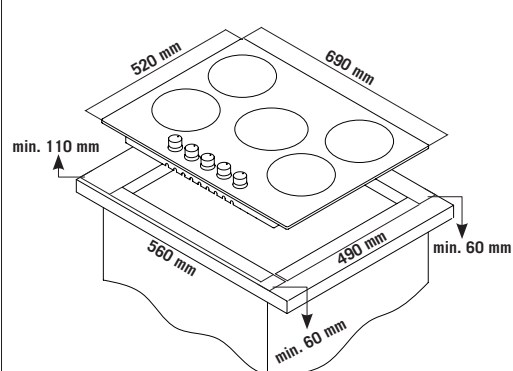
Cooktop Of 30cm



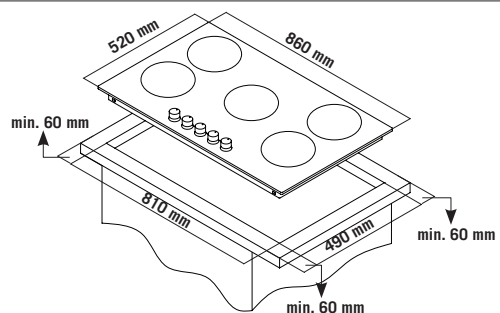
Cooktop Of 45cm



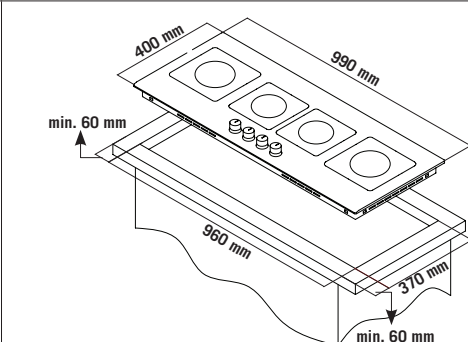
Cooktop Of 60cm



Cooktop Of 70cm

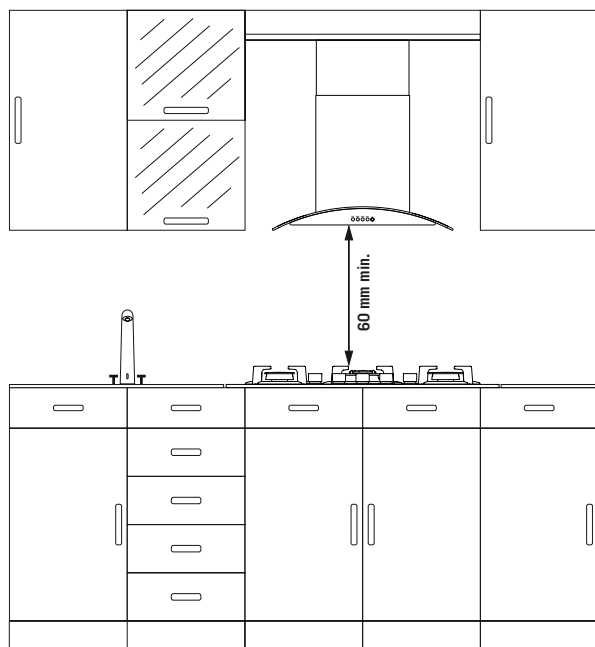


Cooktop Of 90cm



Cooktop Of 100cm

CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture.

If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/aspirator manufacturer for assembly height. (min. 60 cm)

The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

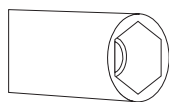


Figure 4

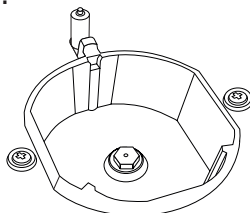


Figure 5

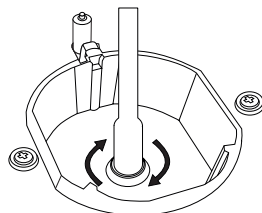


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

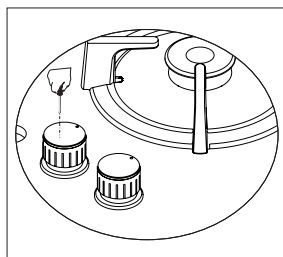


Figure 7

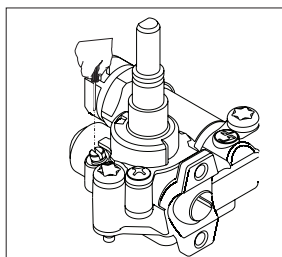


Figure 8

GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

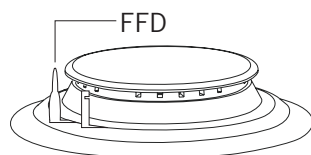


Figure 9

USAGE OF YOUR COOKTOP

Usage of Gas Cooktop

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

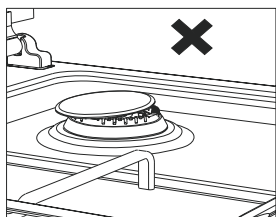


Figure 10

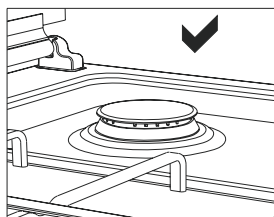
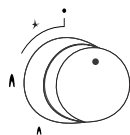


Figure 11

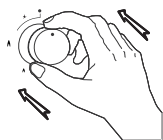
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

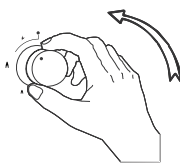
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



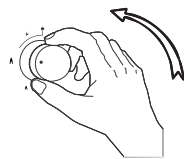
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button right while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-26cm
Middle Burner	28-22cm
Small Burner	12-18cm



False



False



False



True

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.

Wok Burner

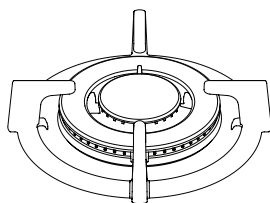


Figure 12

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

Usage of Hotplate

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn off gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.

2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.

3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.

4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.

5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.

6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.

7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.

8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.

9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.

10. In time, cooktop buttons turn hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

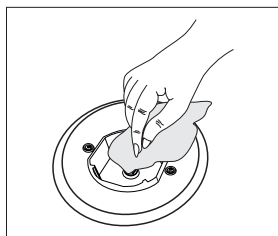


Figure 13

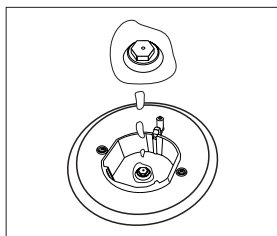


Figure 14

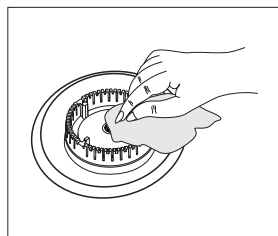


Figure 15

TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.

If cooktop does not operate;

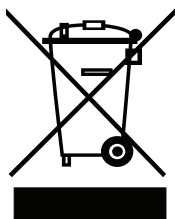
- Check if power cable of cooktop is plugged in
- Examine with safe ways if electric exists on network
- Audit fuses.
- Control whether damage is available on power cable.
- Check if main gas valve in your network is open
- Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
- Be sure that gas pipe is connected to cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop

(Get periodical maintenance done.)

If starter does not operate;

- be sure that electric power cable of product is plugged in
- clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU 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 throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Muy estimado cliente,

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

Observación: Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

Atención: Todos nuestros aparatos son sólo para el uso doméstico, no para el uso comercial

“Conveniente al Reglamento de WEEE”

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Advertencias Importantes.....	23
Introducción Del Aparto.....	25
Panel De Control.....	26
Esquema De Conexión Eléctrica.....	26
Advertencias Importantes.....	27
Conexión y Seguridad De Gas.....	28
Ajustar La Estufa De Gas Al Tipo De Gas.....	29
Si Tiene Un Horno Integrado	
Debajo De La Estufa De Mesa.....	30
Instalación De La Estufa De Mesa.....	30
Tamaños De Corte Del Mostrador y	
La Instalación De La Estufa De Mesa	32
El Lugar Correcto Para La Instalación.....	33
Ventilación De La Habitación.....	33
Transformación De Gas Natural A Glp y	
De Glp A Gas Natural.....	34
Seguridad De Ruptura Del Aparato De Gas (FFD).....	34
Uso De Su Estufa De Mesa.....	35
Mantenimiento Y Limpieza.....	37
Problemas y Soluciones Propuestas.....	38
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente y	
Información Sobre El Embalaje.....	39

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1.ADVERTENCIA: desconecte los circuitos de alimentación antes de tocar los terminales de conexión.

2.ADVERTENCIA: dejar desatendida una cocción con grasas o aceites podría provocar un incendio.

3.ADVERTENCIA: riesgo de incendio, no depositar los alimentos sobre la superficie de cocción.

4.ADVERTENCIA: durante el uso, las partes al alcance de la mano pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

5.ADVERTENCIA: el aparato y sus partes al alcance de la mano se calientan durante el uso.

6.Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta u hoja de datos.

7.Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de gases de combustión. Este aparato deberá conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Tenga en cuenta los requisitos relativos a la ventilación.

8.El uso de una placa de gas provocará la aparición de humedad y gases de combustión en la estancia. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada sobre todo mientras el aparato esté en uso, conserve los orificios de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. (Campana extractora situada sobre el horno) Un uso prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abrir una ventana o subir el nivel de ventilación del sistema de ventilación mecánica (si lo hubiera).

9.ADVERTENCIA: el aparato está diseñado únicamente

para cocinar. No debe usarse para otros propósitos, como por ejemplo calentar la estancia.

10. “Este aparato debe instalarse conforme a las normativas y únicamente en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o manejar el aparato.”

11. “Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones locales (tipo y presión de gas) y asegúrese de que los ajustes del aparato sean los adecuados.”

12. “Estas instrucciones son aplicables a aquellos países cuyo símbolo se indique en el aparato. Si el símbolo de un país no aparece en el aparato, lea las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país.”

13. “No utilice el sistema durante más de 15 segundos. Si el quemador no prende en el plazo de 15 segundos, deje de usar el sistema y abra la puerta de la sección y/o espere al menos 1 minutos antes de volverlo a intentar.

14. No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

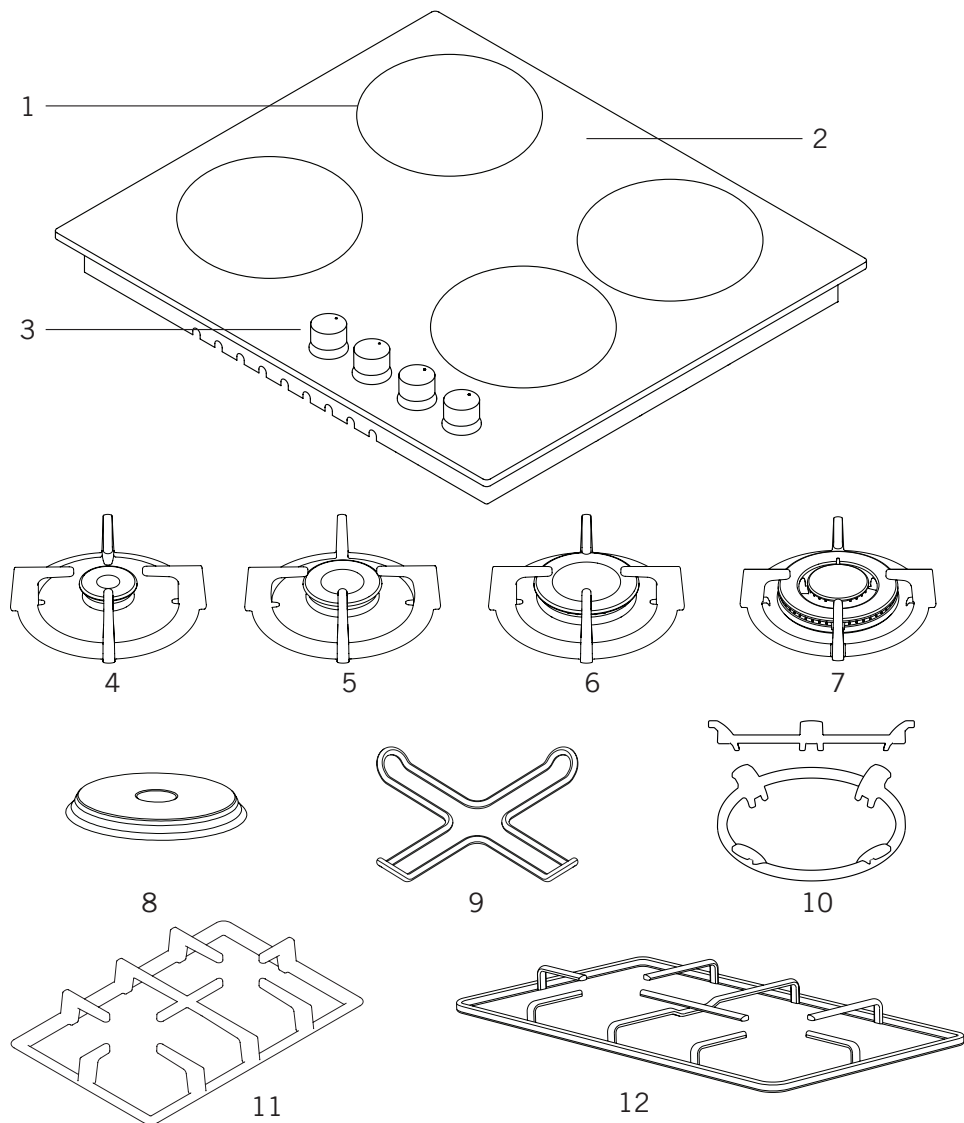
15. JAMÁS trate de extinguir un fuego con agua; en primer lugar, desconecte la alimentación y a continuación cubra el fuego con una tapa o una manta.

16. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a no ser que se les vigile constantemente.

17. Procure no tocar los elementos de calentamiento.

18. Los niños mayores de 8 años y los adultos discapacitados física, sensorial o mentalmente o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden usar el aparato siempre y cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que ello conlleva, o bien lo hagan bajo una supervisión adecuada.

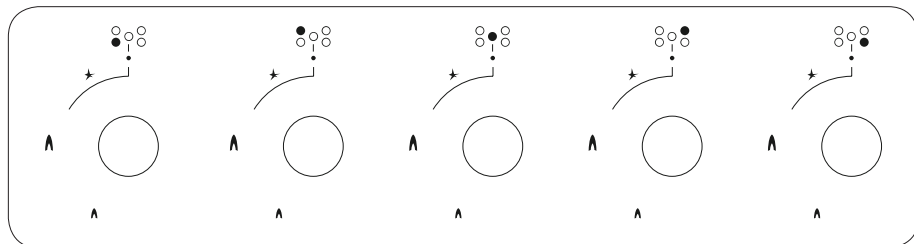
INTRODUCCIÓN DEL APARATO



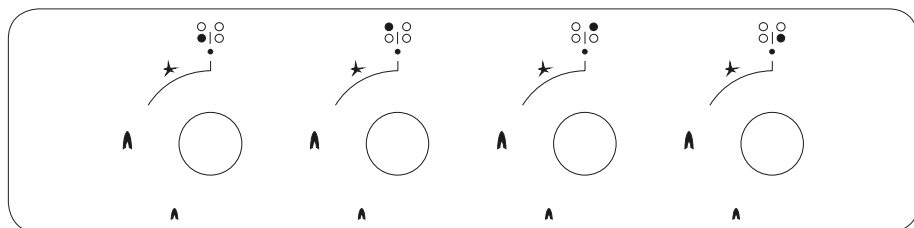
- 1 - Posiciones del quemador
- 2- Superficie de vidrio o metal
- 3- Botones de control
- 4- Quemador pequeño
- 5- Quemador mediano
- 6- Quemador grande

- 7 - Quemador WOK
- 8- Placa de calor
- 9- Adaptador para café
- 10-Adaptador para el quemador de Wok
- 11- Parrilla fundida
- 12- Parrilla esmaltada

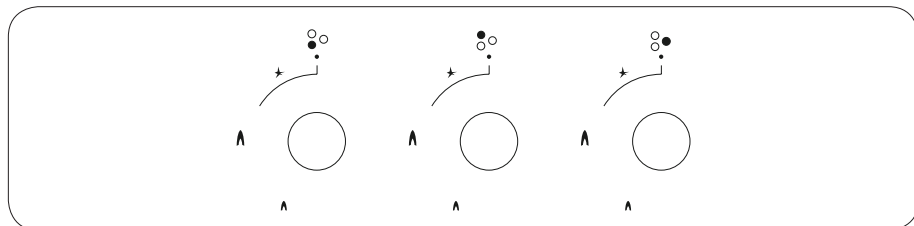
PANEL DE CONTROL



Panel visual de la estufa de mesa de 70-90 cm y 100 cm



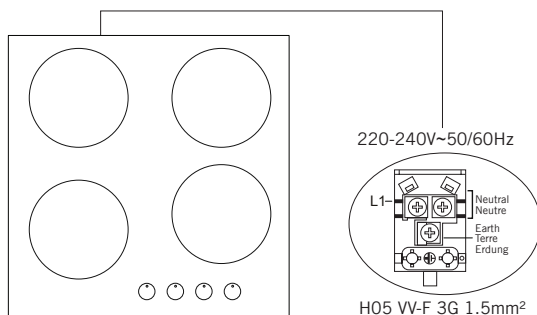
Panel visual de la estufa de mesa de 60 cm



Panel visual de la estufa de mesa de 45 cm

ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

Obtenga una conexión eléctrica para su aparato con una persona autorizada de acuerdo con el siguiente esquema.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión y Seguridad Eléctrica

1. Las condiciones de configuración de este aparato están indicadas en la etiqueta o placa de datos.

2. Este aparato no está conectado a ningún aparato de descarga de productos de combustión. Debe ser conectado e instalado de acuerdo a la regulación de montaje aplicable.

3. Se debe prestar gran atención a las condiciones de ventilación relacionados.

4. Su aparato debe conectarse a un fusible adecuado en función de la energía eléctrica. Si es necesario, se recomienda que la instalación sea realizada a través del servicio autorizado.

3. Su aparato está configurado de acuerdo al suministro eléctrico de 220-240V CA/380-415V3N CA 50/60Hz.

4. Si la red eléctrica principal es diferente a estos valores, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.

5. Solo se deben hacer conexiones eléctricas para su aparato a los fusibles que tengan una adecuada conexión a tierra con cable físico. Si no hay ningún fusible conveniente disponible en el lugar donde se va a instalar el aparato, contacte al servicio autorizado inmediatamente. El fabricante definitivamente no se hace responsable por los daños causados por fusibles sin conexión a tierra física a los que esté conectado el aparato.

6. El enchufe del aparato debe estar cerca para tener acceso fácilmente al fusible cuya puesta a tierra se realiza sin el uso de un cable de extensión.

7. No permita el contacto del cable de alimentación de su aparato con las áreas calientes. Del mismo modo, manténgalo lejos de los bordes y esquinas filosas.

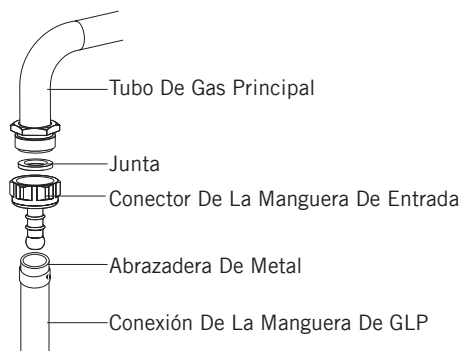
8. Si el cable de alimentación está dañado, este cable debe ser reemplazado ya sea por el fabricante o por su agencia de servicio o personal calificado al mismo nivel con el fin de evitar una situación peligrosa.

9. Una conexión eléctrica incorrecta puede dar lugar a daños en el aparato. En este caso, el aparato permanecerá fuera del ámbito de garantía. La conexión eléctrica del aparato debe ser realizada por el servicio autorizado.

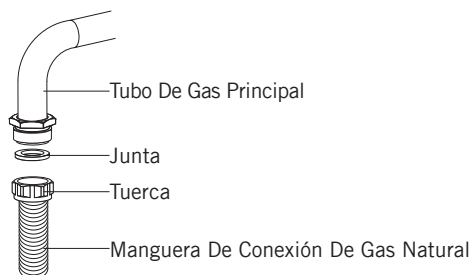
10. Durante el funcionamiento de la estufa de mesa, algunas partes pueden estar calientes. Aún cuando los interruptores son puestos a la posición cerrado, puede permanecer caliente durante un rato. Los niños deben mantenerse alejados cada vez que se use y no debe dejarlos desatendidos. No toque la superficie de la estufa de mesa, mientras que las luces de advertencia parpadean. Cuando usted trae a la posición cerrado su aparato, las partes calientes que siguen siendo un peligro se indican con las luces de advertencia. (Modelos de vitrocerámica).

CONEXIÓN y SEGURIDAD DE GAS

1. Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.



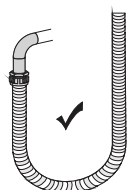
NOTA: El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.



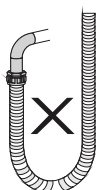
2. La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado. Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.



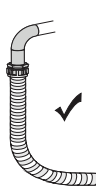
La manguera de gas y la conexión eléctrica del aparato no deben pasar junto a zonas calientes como es la parte posterior del aparato. La manguera de gas se debe conectar haciendo que un ángulo abierto gire para evitar la posibilidad de que se rompa. El movimiento del aparato con conexión de gas puede causar una fuga de gas.



CORRECTO



INCORRECTO



INCORRECTO



INCORRECTO

3. Conecte el aparato a la llave de gas desde el camino más corto y de una manera que evite fugas. Por razones de seguridad, la manguera utilizada debe ser como máximo de 125 cm y como mínimo de 40 cm.

4. Al hacer una revisión de fugas de gas, nunca use un fósforo, cigarrillo brillante o materiales inflamables similares.

5. Aplique jabón que haga burbujas en el punto de la conexión. Si existe cualquier fuga, se formarán burbujas/espuma en la región enjabonada.

6. Si la estufa de mesa va a ser montada en un armario o un cajón que se puede abrir, se debe montar un panel de protección de calor con una apertura mínima de 15 mm debajo de la placa de cocción.

AJUSTAR LA ESTUFA DE GAS AL TIPO DE GAS

El tipo de gas (LP o gas natural) para el que su aparato está fabricado se indica en la etiqueta que se encuentra detrás del producto y que muestra las características técnicas. Si el ajuste de gas de su aparato no es el mismo que el tipo de gas de la red, una persona experta debe realizar el ajuste necesario para hacer el cambio. En la siguiente tabla, los valores del inyector, el flujo de gas y la electricidad del aparato se dan de acuerdo al tipo de gas.

		GLP (Cilindro) G30-30 mbar		Gas natural G20-20 mbar	
QUEMADOR GRANDE	Inyector	mm	0.85	mm	1.15
	Flujo De Gas	g/h	198	g/h	0.263
	Potencia	kW	2.75	kW	2.75
QUEMADOR MEDIANO	Inyector	mm	0.96	mm	1.30
	Flujo De Gas	g/h	259.20	g/h	0.300
	Potencia	kW	3.60	kW	3.35
QUEMADOR PARA WOK	Inyector	mm	0.65	mm	0.97
	Flujo De Gas	g/h	115.20	g/h	0.165
	Potencia	kW	1.60	kW	1.70
QUEMADOR PEQUEÑO	Inyector	mm	0.50	mm	0.72
	Flujo De Gas	g/h	64.80	g/h	0.086
	Potencia	kW	0.90	kW	0.90

SI TIENE UN HORNO INTEGRADO DEBAJO DE LA ESTUFA DE MESA;

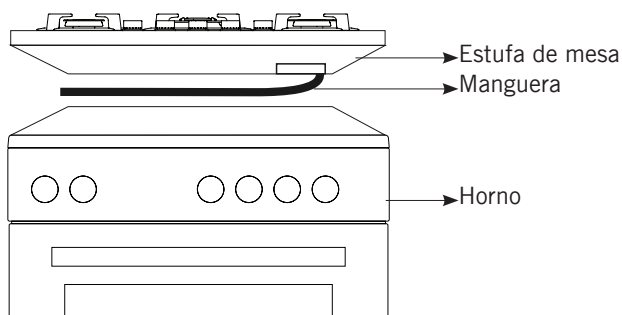


Figura 1

El tubo de gas debe colocarse de manera que no toque el horno, los bordes y las esquinas afiladas, y no ser tirado de manera que se pueda torcer y tensar. Realice la conexión de gas en la parte derecha de la estufa, sujete la manguera con una abrazadera.

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA DE MESA

1. Separe los quemadores, capuchas de los quemadores y las parrillas del producto.
2. Gire la estufa de mesa hacia abajo y colóquela en una superficie suave.
3. Con el fin de evitar la entrada de sustancias extrañas y líquidos entre la estufa y el mostrador, aplique la pasta proporcionada en el paquete a los lados de la guarda inferior del mostrador. Para las esquinas, enrolle la pasta y aumente los rizos hasta llenar los vacíos de la esquina.
4. Encienda la estufa de mesa de nuevo y alíniela con y colóquela en el mostrador.
5. Fije su estufa de mesa en el mostrador mediante el uso de la abrazadera y los tornillos suministrados.

En el gráfico del montaje que se indica en la página siguiente, se muestra cómo ensamblar su estufa de mesa.

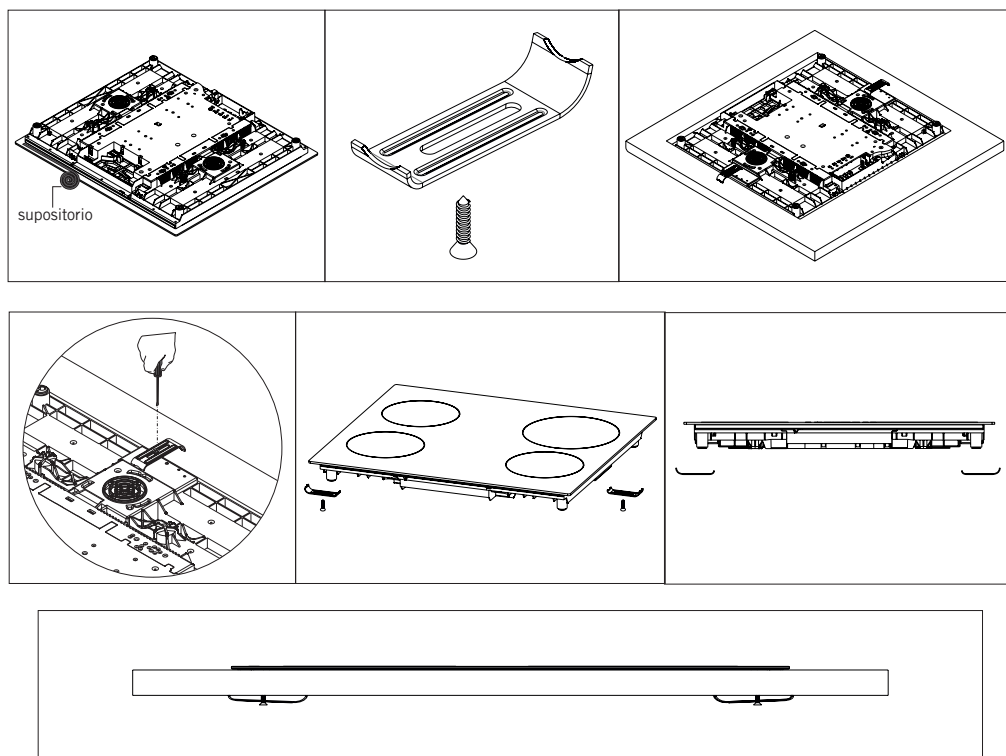


Figura 12

6. Cuando el producto está montado en un cajón, si es posible tocar el lado inferior del producto, esta sección debe separarse con un estante de madera.

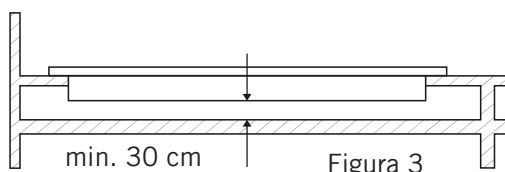


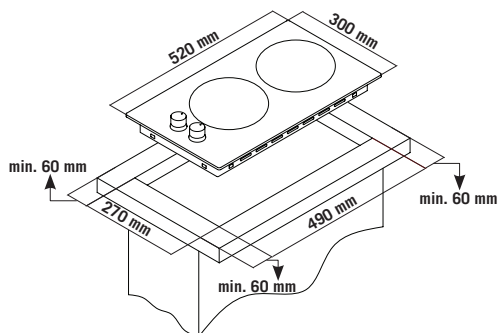
Figura 3

6. Al instalar la estufa de mesa en un armario, como se muestra en la figura anterior, con el fin de separar entre el armario y la estufa, se debe montar un estante. Si se monta en un horno empotrado, no hay necesidad de hacer eso.

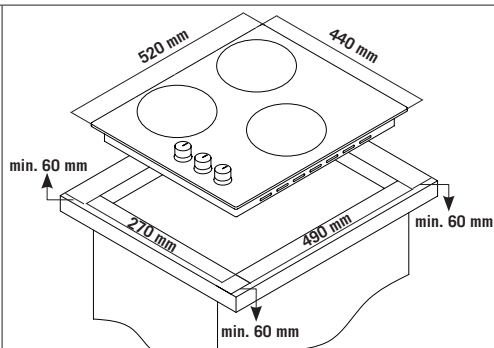
7. Si su estufa de mesa se instalará junto a la pared derecha o izquierda, la distancia mínima entre la pared y la estufa de mesa debe ser 50 mm.

TAMAÑOS DE CORTE DEL MOSTRADOR Y LA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA DE MESA

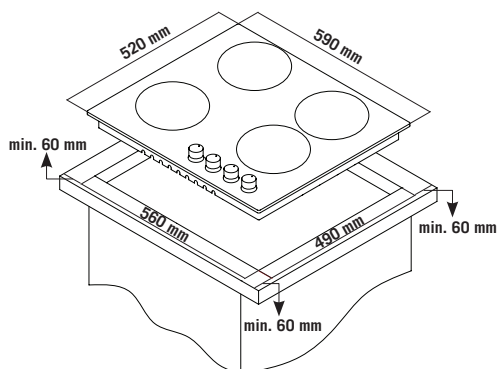
Preste atención a los dibujos y dimensiones que figuran a continuación al hacer la instalación de la estufa de mesa y el ajuste de tamaños de corte del mostrador.



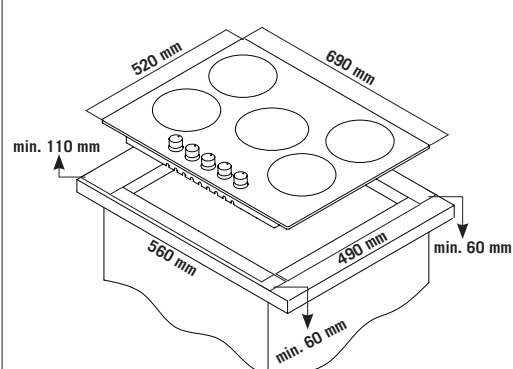
Estufa De Mesa De 30 cm



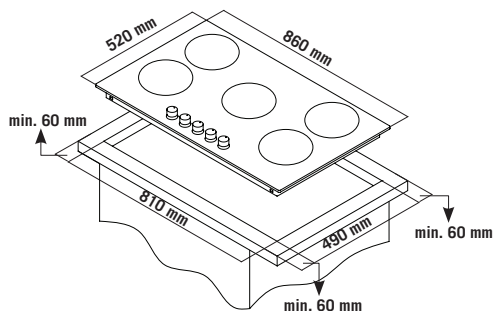
Estufa De Mesa De 45 cm



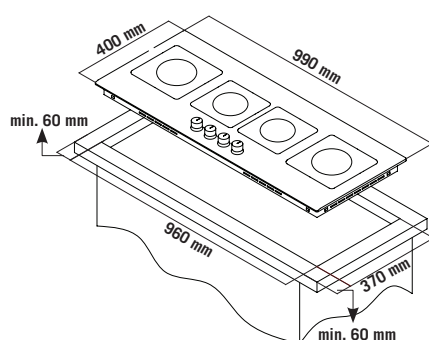
Estufa De Mesa De 60 cm



Estufa De Mesa De 70 cm

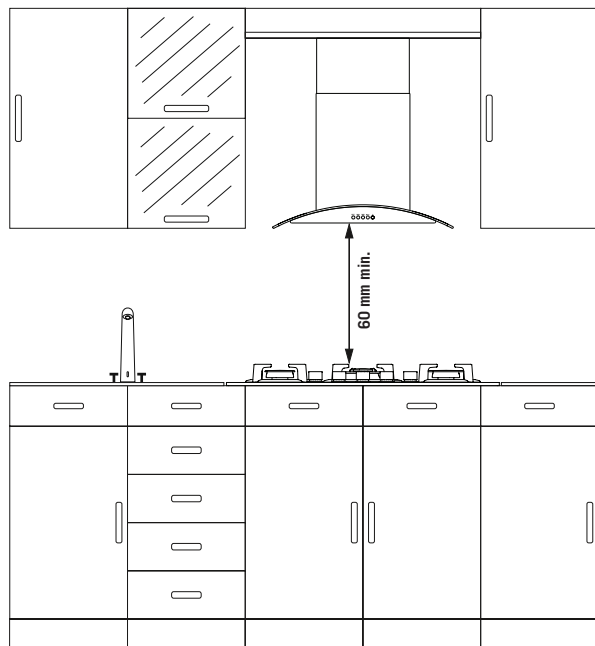


Estufa De Mesa De 90 cm



Estufa De Mesa De 100 cm

EL LUGAR CORRECTO PARA LA INSTALACIÓN



El producto está diseñado de acuerdo con los mostradores de cocina que hay disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre las paredes y los muebles de cocina.

Si una campana / extractor se instalará sobre el aparato, siga la recomendación del fabricante de la campana / extractor para la altura de montaje. (mín. 60 cm).

La brecha a la que la estufa de mesa se va a colocar en el mostrador se

debe cortar en línea con las dimensiones de instalación de la estufa de mesa. Para la instalación del producto, deben cumplirse las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad.

VENTILACION DE LA HABITACIÓN

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño De La Habitación	Apertura De Ventilación
Menor de 5m ³	mín. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	mín. 100 cm ²
Mayor de 10m ³	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm ²

TRANSFORMACIÓN DE GAS NATURAL A GLP y DE GLP A GAS NATURAL

1. Cierre el gas y apague la electricidad de la estufa de mesa. Si la estufa de mesa está caliente, espere para que se enfríe.

2. Para el cambio del inyector, utilice un destornillador cuya cabeza sea como el de la Figura 4.

3. Como se observa en la Figura 5, desmonte la tapa del quemador y el quemador de la estufa de mesa y asegure la visibilidad del inyector.

4. Retire el inyector girando como se muestra en la Figura 6 con un destornillador y sustitúyalo por uno nuevo.

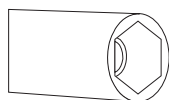


Figura 4

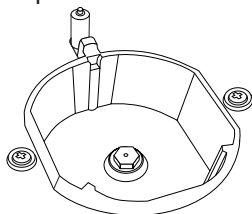


Figura 5

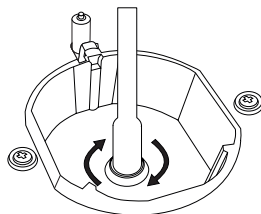


Figura 6

5. Después de eso, desconecte los interruptores de control de la estufa de mesa. Haga el ajuste girando el tornillo en el medio de las llaves de gas con un destornillador pequeño en la forma que se muestra en la siguiente imagen. Para ajustar el tornillo de velocidad de flujo, utilice un destornillador con la dimensión adecuada. Para GLP, gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj. Para el gas natural, gire el tornillo una vez en contra de las manecillas del reloj. En posición baja, la duración de la flama normal debe ser de 6-7 mm.

Para la última revisión, vea si la flama está abierta o cerrada. Configurar su aparato puede variar según el tipo de gas utilizado.

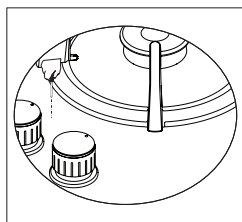


Figura 7

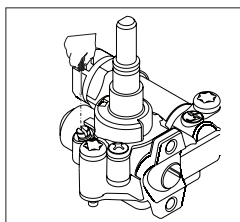


Figura 8

SEGURIDAD DE RUPTURA DEL APARATO DE GAS (FFD)

Para contrarestar el apagado de los quemadores como consecuencia de desbordamiento de líquido a los quemadores superiores, las medidas de seguridad en electrodomésticos cortan el gas de inmediato.

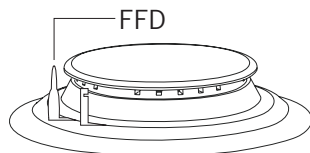


Figura 9

USO DE SU ESTUFA DE MESA

Uso de su estufa de mesa

1. Antes de comenzar a utilizar su estufa de mesa, asegúrese de que las capuchas de los quemadores estén en la posición correcta. La correcta colocación de las capuchas de los quemadores se muestra en la figura siguiente.

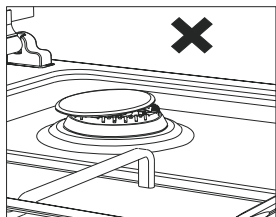


Figura 10

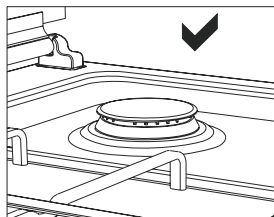

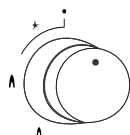


Figura 11

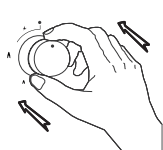
2. Los quemadores de gas tienen un mecanismo especial de bloqueo. Por lo tanto, para operar la zona de la estufa de mesa, pulse el botón y mientras abre o cierra la perilla, mantenga presionado el botón.

● Cerrado  Totalmente Abierto  Semiabierto

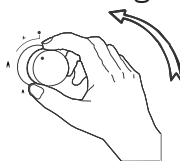
3. Para los modelos automáticos el encendido es electrónico. Por lo tanto, antes de usar el aparato, asegúrese de esté conectado a la electricidad. El encendido para estos modelos es el siguiente



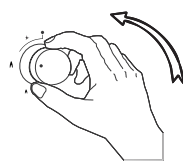
La perilla de la estufa está en la posición Cerrado.



Para encender la estufa, en primer lugar, pulse el botón hacia adentro.



Mientras mantiene pulsado el botón, los pasos para el encendido se activan y se realiza el encendido.



Girando la perilla derecha mientras sigue pulsado, podrá encender a longitud de la llama que desea.

4. Preste atención a que las parrillas de la estufa de mesa se coloquen completamente sobre la placa de la estufa. En caso de falla al realizar esto se podría provocar el vertido de los materiales colocados arriba.

5. Para los modelos que tienen cerrado de seguridad de gas, tras la realización del procedimiento de encendido de acuerdo con las pautas anteriores, espere 5-10 segundos con el botón pulsado sin quitar las manos.

El mecanismo de seguridad intervendrá esta duración y garantizará el funcionamiento de la estufa de mesa. Con respecto al cierre de gas del aparato, la llave de gas corta el gas que va hacia la estufa en el caso de que se apague la flama de la estufa debido a cualquier razón.

6. Durante el uso de la cafetera suministrada junto con la estufa, asegúrese de que las bases del aparato estén colocadas exactamente sobre el quemador de la estufa y permanezcan en la zona de la estufa en forma centrada. Utilice la cafetera solo en el quemador pequeño.

7. Al utilizar estufas de mesa de gas, al usar una cacerola, colóquela sobre la superficie de cocción tan lejos como sea posible. De ese modo podrá ahorrar energía. En la siguiente tabla se muestran los diámetros de la cacerola de cocción recomendados para ser utilizados según el orden de los quemadores.

WOK Quemador	24-28cm
Quemador grande	22-26cm
Quemador mediano	18-22cm
Quemador pequeño	12-18cm



La olla de cocción para ser utilizada con los productos debe tener un mínimo de 120 mm de diámetro.

Wok Quemador

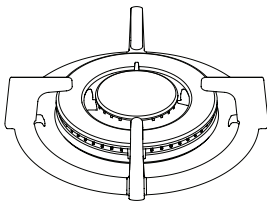


Figura 12

La característica de la zona de la estufa para Wok es de rápida cocción. Como posee un sistema de doble anillo de flama, da una distribución de calor homogénea en el fondo de la cacerola de cocción a alta temperatura. Es ideal para el corto plazo y la alta temperatura de cocción. Cuando se desea utilizar la cacerola regular de cocción en el quemador para wok, es necesario que quite el soporte para wok de la estufa de mesa.

Uso De La Estufa De Mesa

Puede utilizar las superficies de las estufas de mesa eléctrica girando el botón en el panel de control que desea utilizar para el nivel que desea. La estufa de mesa se enciende a medida que los niveles se dan como en la siguiente tabla.

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm Rápido	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm Rápido	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rápido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de empezar con el mantenimiento o la limpieza, primero desconecte el enchufe de suministro de energía eléctrica y cierre la válvula de gas de la estufa. Si la estufa de mesa está caliente, espere para que se enfríe.

1. Con el fin de que su estufa de mesa tenga una vida larga y económica, se debe realizar limpieza y mantenimiento regular en su estufa.

2. No limpie su estufa de mesa con herramientas tales como cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos para raspar, ácidos o detergentes.

3. Limpie las siguientes partes de su estufa de mesa con un paño con jabón, enjuague, luego enjuague bien con un paño suave.

4. Limpie las superficies de vidrio con sustancias de limpieza especiales para vidrio. Debido a que el raspado de superficies de cristal conduce a la ruptura, mientras limpia las superficies de vidrio, no utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados.

5. No limpie su estufa de mesa con limpiadores de vapor.

6. Limpie los canales y las tapas de las zonas de la superficie de cocción con agua jabonosa y los canales de gas con un cepillo.

7. En el curso de la limpieza de su estufa de mesa, nunca utilice materiales inflamables, tales como el ácido, aguarrás y gas.

8. No lave las piezas de plástico y de aluminio de su estufa de mesa en el lavavajillas.

9. Limpie el vinagre, el limón, la sal, el refresco de cola y sustancias ácidas y alcalinas similares vertidas sobre su estufa de mesa de inmediato.

10. Con el tiempo, los botones de la estufa de mesa giran con dificultad o ya no giran, en tales circunstancias, puede ser necesario que los botones sean cambiados. El cambio solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

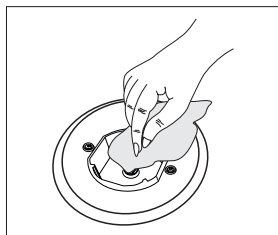


Figura 13

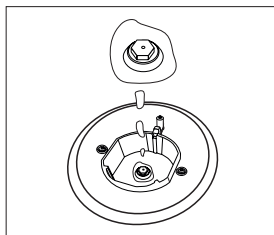


Figura 14

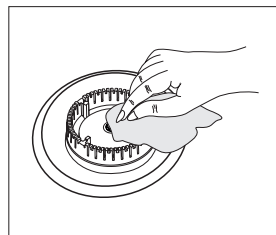


Figura 15

PROBLEMAS Y SOLUCIONES PROPUESTAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

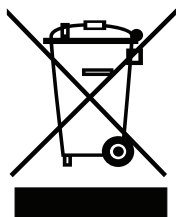
Si la estufa de mesa no funciona;

- Revise si el cable de alimentación de la estufa de mesa está enchufado.
- Examine de formas seguras si existe electricidad en la toma de corriente.
- Revise los fusibles.
- Revise si el daño está en cable de alimentación.
- Revise si la válvula principal de gas en la red está abierta.
- Siga la instalación en busca de ruptura o doblez del tubo de gas.
- Asegúrese de que la tubería esté conectada hasta la estufa de mesa de forma adecuada.
- Revise visualmente si se está usando la válvula de gas adecuada en su estufa de mesa. (Obtenga mantenimiento periódico).

Si el encendido no funciona;

- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica del producto esté enchufado.
- Limpie las secciones del borde y cuerpo de las bujías de encendido que se encuentran en los quemadores a fondo con materiales húmedos y removedores de suciedad. Asegúrese de que los canales presentes en los quemadores estén abiertos y limpios.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

Estimado Cliente,

O nosso objectivo é fazer com que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é produzido em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo sempre presente o conceito de qualidade máxima.

Assim, recomendamos que leia este manual de instruções atentamente antes de proceder á sua utilização e guarde-o para futuras referências.

Note:

Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características, que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

Atenção: Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.

“Está em conformidade com os Regulamentos de REEE”

CONTEÚDO

Avisos Importantes.....	42
Apresentação Do Aparelho.....	44
Painel De Controlo.....	45
Esquema De Ligação Elétrica.....	45
Avisos Importantes.....	46
Definir As Torneiras De Gás Conforme O Tipo De Gás.....	48
Se For Colocado Um Forno De	
Encastrar Por Baixo Da Placa	49
Instalação Da Placa	49
Dimensões De Corte Da Bancada e	
Instalação Da Sua Placa	51
Lugar Correto Para A Instalação.....	52
Ventilação Do Espaço.....	52
Transformação Do Gás Natural Para Gpl e	
Do Gpl Para Gás Natural	53
Aplicação De Segurança De Corte De Gás (FFD)	53
Uso Da Sua Placa.....	54
Manutenção E Limpeza.....	56
Problemas e Propostas De Solução.....	57
Eliminação Amiga Do Ambiente e	
Informação Sobre A Embalagem.....	58

AVISOS IMPORTANTES

1.AVISO: Antes de tocar nos terminais de ligação, todo o circuito de alimentação deve ser desligado.

2.AVISO: Qualquer cozinhado com gordura e óleos, feito de forma descuidada, pode tornar-se perigoso e causar um incêndio.

3.AVISO: Risco de incêndio; não deixe ficar os alimentos sobre as superfícies de cozedura.

4.AVISO: Durante a utilização, as secções acessíveis poderão ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

5.AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

6.As condições de instalação deste aparelho estão indicadas na tabela. (ou etiqueta de dados)

7.Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com a legislação de instalação aplicável. Tenha em conta os requisitos relativos à ventilação.

8.A utilização de uma placa a gás irá libertar humidade e produtos de combustão no compartimento onde se encontra. Especialmente quando o aparelho está a ser utilizado, assegure-se de que a cozinha está bem ventilada e mantenha os orifícios de ventilação naturais ou instale um sistema de ventilação mecânica. (Placa sobre o forno) A utilização continuada do aparelho poderá requerer ventilação adicional. Por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando o nível de ventilação de um sistema mecânico, se este estiver disponível.

9.AVISO: O aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não deve

ser usado para outros fins, como o de aquecer a casa.

10.“Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos e apenas em locais bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou funcionar com o aparelho.”

11.“Antes de colocar o aparelho, verifique as condições do local (tipo de gás e pressão do mesmo) e certifique-se de que a instalação do equipamento é adequada. “

12.“Estas instruções são aplicáveis a países cujos símbolos estão indicados no aparelho. Se o símbolo do país não estiver disponível no aparelho, para o adaptar às condições de tal país, deverá ler as instruções técnicas.”

13.“Não funcione com o aparelho durante mais do que 15 segundos. Se o queimador não se acender no final dos 15 segundos, pare o sistema e abra a porta da secção e/ou espere pelo menos 1 minutos antes de acender o queimador.”

14.Não utilize agentes de limpeza com vapor para limpar o aparelho.

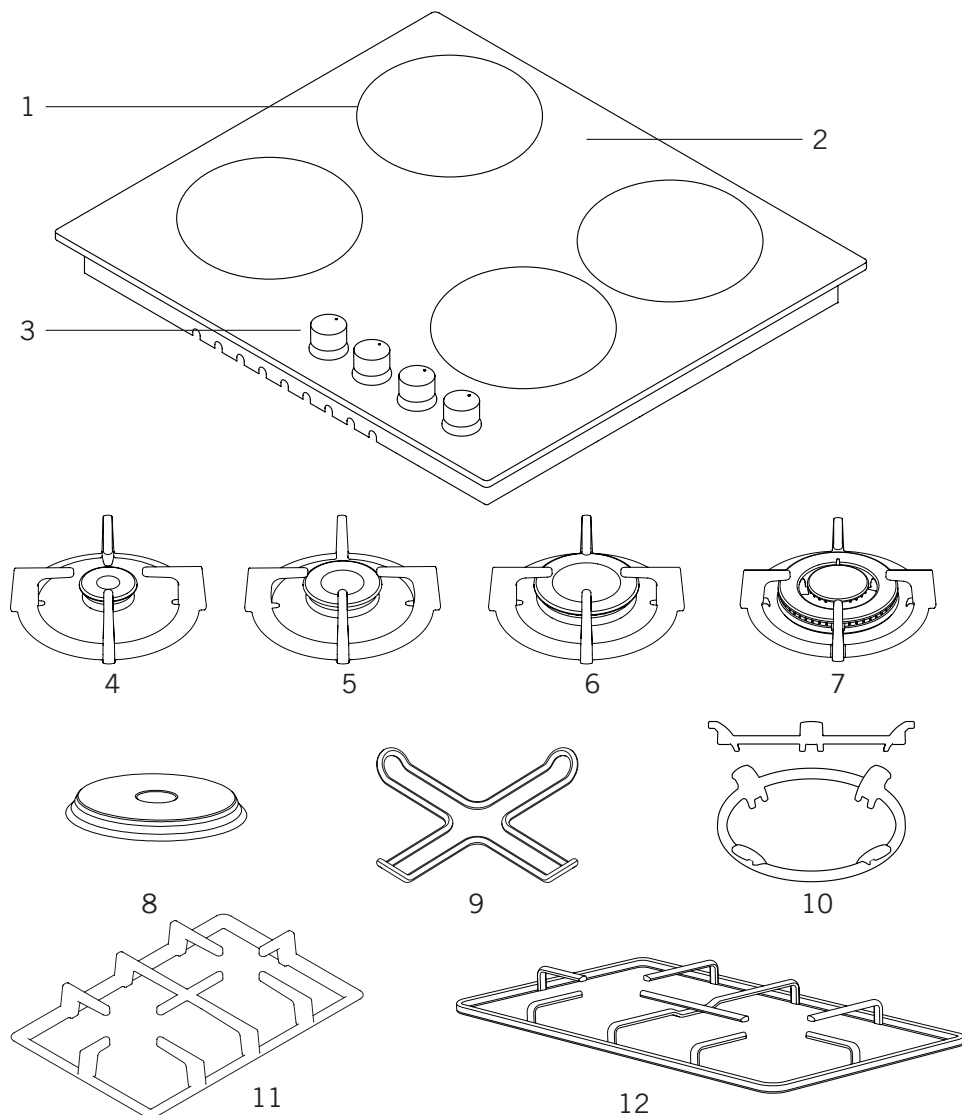
15.NUNCA tente extinguir um fogo com água; primeiro desligue a alimentação elétrica e depois, usando uma tampa ou cobertor, por exemplo, cubra o fogo.

16.A menos que haja uma supervisão contínua, as crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas.

17.Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento!

18.Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam supervisionadas e lhes sejam dadas instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

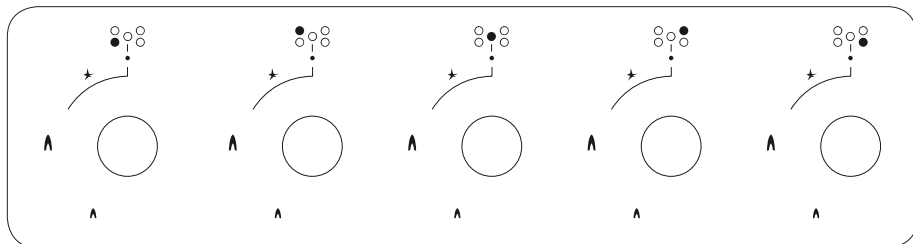
APRESENTAÇÃO DO APARELHO



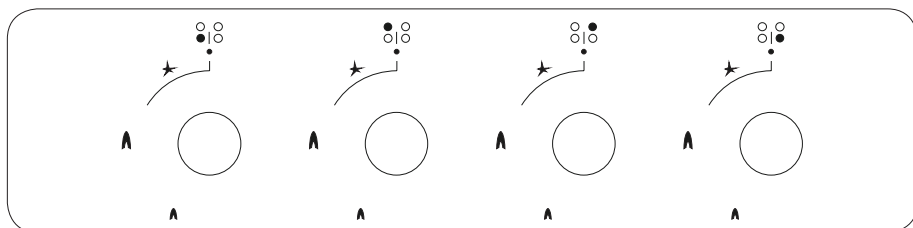
- 1 - Posições do queimador
- 2- Superfície de Vidro ou Metal
- 3- Botões de Controle
- 4- Queimador Pequeno
- 5- Queimador Médio
- 6- Queimador Grande

- 7 - Queimador WOK
- 8- Placa de aquecimento
- 9- Adaptador de Café
- 10- Adaptador de Queimador Wok
- 11- Grelhador de Ferro
- 12- Grelhador de Esmalte

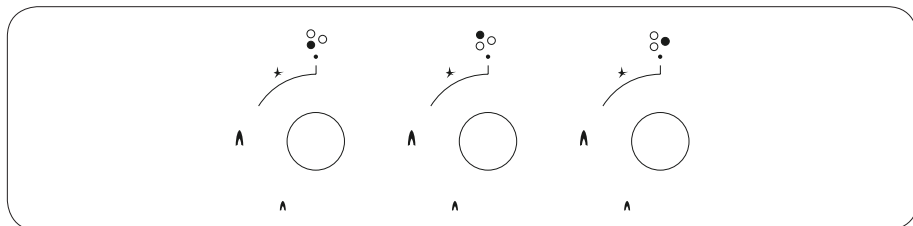
PAINEL DE CONTROLO



Visor da Placa de 70-90 cm e 100 cm



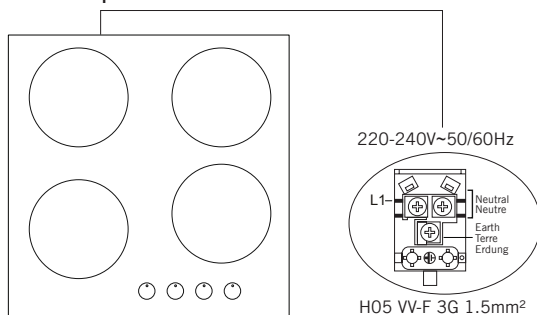
Visor da Placa de 60 cm



Visor da Placa de 45 cm

ESQUEMA DE LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica do seu aparelho deve ser feita por pessoa autorizada conforme o seguinte esquema.



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Ligação Elétrica e Segurança

1. As condições de definição deste aparelho são indicadas na etiqueta ou placa de dados.

2. Este aparelho não está ligado a qualquer mecanismo de descarga de produtos queimados. Deve ser ligado e instalado em conformidade com o regulamento de montagem aplicável.

3. Deve ser tida muita atenção às condições relacionadas com a ventilação.

4. O seu aparelho deve ser ligado a um disjuntor adequado de acordo com a potência elétrica. Se necessário, é recomendado que a ligação seja feita por serviço autorizado.

3. O seu aparelho é configurado de acordo com a alimentação elétrica de 220-240V AC/380-415V3N AC 50/60Hz.

4. Se a rede elétrica for diferente destes valores, deve contactar o seu serviço autorizado.

5. As ligações elétricas do seu aparelho devem apenas ser feita aos fusíveis que tenham um sistema de ligação a terra adequado. Se não existir um fusível disponível no local onde o seu aparelho é para ser instalado, contactar imediatamente o serviço autorizado. O fabricante não é definitivamente responsável por danos causados por fusíveis sem ligação à terra e ligados ao aparelho.

6. A ligação do aparelho deve ser perto o suficiente para acesso fácil ao fusível cuja ligação à terra seja feita sem o uso de cabo de extensão.

7. Não permitir o contacto do cabo de alimentação do seu aparelho com zonas quentes. Do mesmo modo, manter o cabo afastado de rebordos e cantos aguçados.

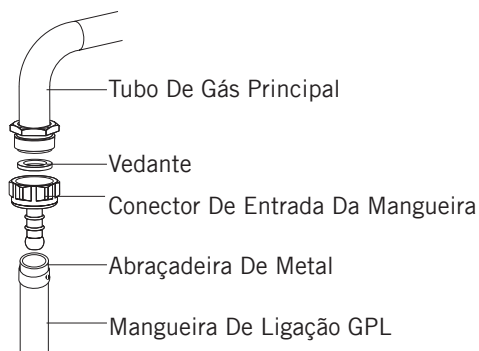
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por um serviço de reparação ou por pessoal qualificado de modo a evitar uma situação perigosa.

9. Uma ligação elétrica errada pode danificar o aparelho. Neste caso, o seu aparelho ficará fora do âmbito da garantia. A ligação elétrica do seu aparelho deve ser feita por um serviço autorizado.

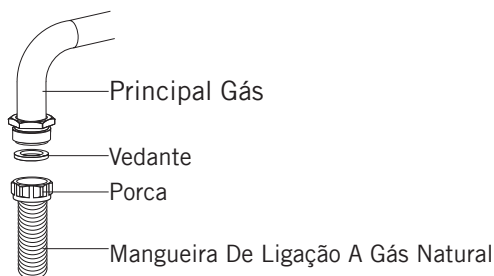
10. Durante a operação da placa, algumas partes podem ficar quentes. Quando os interruptores são colocados na posição de fechados, podem ficar quentes durante algum tempo. As crianças devem ser mantidas afastadas e sempre com vigilância. Não tocar na superfície da placa enquanto as luzes de aviso estiverem a piscar. Quando colocar o seu aparelho na posição de fechado, as partes quentes continuam a ser perigosas e são indicadas com luzes de aviso. (Modelos vitrocerâmicos)

Ligação de Gás e Segurança

1. Para ligação GPL (garrafa), colocar abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Colocar uma ponta da mangueira no conector de entrada da mangueira por trás do aparelho empurrando a extremidade depois de aquecer a mangueira em água a ferver. Depois, trazer a abraçadeira para o fim da seção na mangueira e apertá-la com chave de fendas. O vedante e o conector de entrada da mangueira, requeridos para a ligação, são mostrados na imagem abaixo.



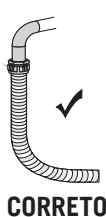
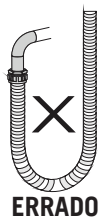
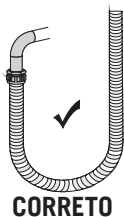
NOTA: O regulador a ser colocado na garrafa de GPL deve ter a característica de 300 mmSS



2. A ligação de gás natural deve ser feita por serviço autorizado. Para a ligação de gás natural, colocar vedante na porca na ponta da mangueira de ligação de gás natural. Para instalar a mangueira no tubo de gás principal, rodar a porca. Completar a ligação fazendo o teste de fuga de gás.



A mangueira de gás e a ligação elétrica do aparelho não devem passar perto de áreas quentes como a parte de trás do aparelho. A mangueira de gás deve ser ligada fazendo voltas de ângulo largo contra a possibilidade de se dobrar. A deslocação do aparelho cuja ligação de gás está feita pode dar origem a fugas de gás.



3. Ligar o aparelho à torneira de gás da forma mais curta e de modo a prevenir qualquer fuga. Por razões de segurança, a mangueira usada deve ter um máximo de 125 cm e um mínimo de 40 cm.

4. Enquanto está a fazer o controlo de fuga de gás; nunca usar um isqueiro, fósforo, cigarro incandescente ou qualquer outro produto similar inflamável.

5. Aplicar bolha de sabão no ponto de ligação. Se existir fuga/derrame, pode ocorrer a formação de espuma na região com sabão.

6. Se a placa for para ser montada num armário ou numa gaveta de abrir, deve ser montado um painel de proteção de calor com uma abertura mínima de 15 mm, por baixo da placa.

DEFINIR AS TORNEIRAS DE GÁS CONFORME O TIPO DE GÁS

O tipo de gás (GPL ou gás natural) para o qual o seu aparelho foi fabricado é indicado na etiqueta que se encontra por trás do produto e que menciona as características técnicas. Se a definição de gás do seu aparelho não for a mesma da sua rede de fornecimento, deve ser ajustada, sendo a alteração feita por uma pessoa especializada. Na tabela seguinte, injetor, fluxo de gás e valores de alimentação do aparelho, são indicados conforme o tipo de gás.

		GPL (Garrafa) G30-30 mbar		Gás natural G20-20 mbar	
QUEIMADOR GRANDE	Injetor	mm	0.85	mm	1.15
	Fluxo De Gás	g/h	198	g/h	0.263
	Alimentação	kW	2.75	kW	2.75
QUEIMADOR MÉDIO	Injetor	mm	0.96	mm	1.30
	Fluxo De Gás	g/h	259.20	g/h	0.300
	Alimentação	kW	3.60	kW	3.35
QUEIMADOR WOK	Injetor	mm	0.65	mm	0.97
	Fluxo De Gás	g/h	115.20	g/h	0.165
	Alimentação	kW	1.60	kW	1.70
QUEIMADOR PEQUENO	Injetor	mm	0.50	mm	0.72
	Fluxo De Gás	g/h	64.80	g/h	0.086
	Alimentação	kW	0.90	kW	0.90

SE FOR COLOCADO UM FORNO DE ENCASTRAR POR BAIXO DA PLACA;

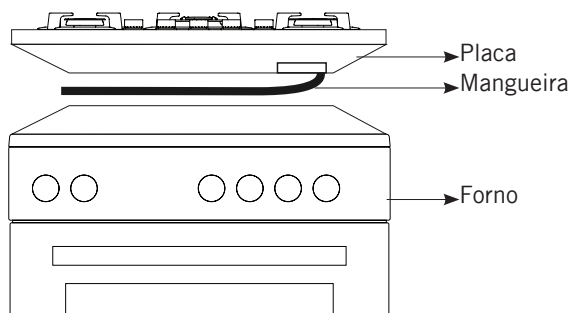


Figura 1

O tubo de gás deve ser afixado de forma a não tocar no forno por baixo, nas arestas e cantos aguçados, não deve ser empurrado de forma a ficar torcido e em tensão. Fazer a ligação do gás a partir da parte apropriada da placa, apertar a mangueira com o uso de uma abraçadeira.

INSTALAÇÃO DA PLACA

1. Remover os queimadores, as cabeças dos queimadores e as grelhas do produto.
2. Voltar a placa na posição inversa e colocar a mesma numa superfície lisa.
3. De modo a impedir a entrada de substâncias estranhas e de líquidos entre a placa e a bancada, aplicar a massa fornecida na embalagem nos lados da proteção inferior da bancada. Para os cantos, colocar massa até encher as folgas nos cantos.
4. Voltar a placa de novo e alinhar com e colocar na bancada
5. Fixar a placa à bancada utilizando uma abraçadeira e os parafusos fornecidos.

No esquema de montagem apresentado na página seguinte, é mostrado como a placa deve ser montada.

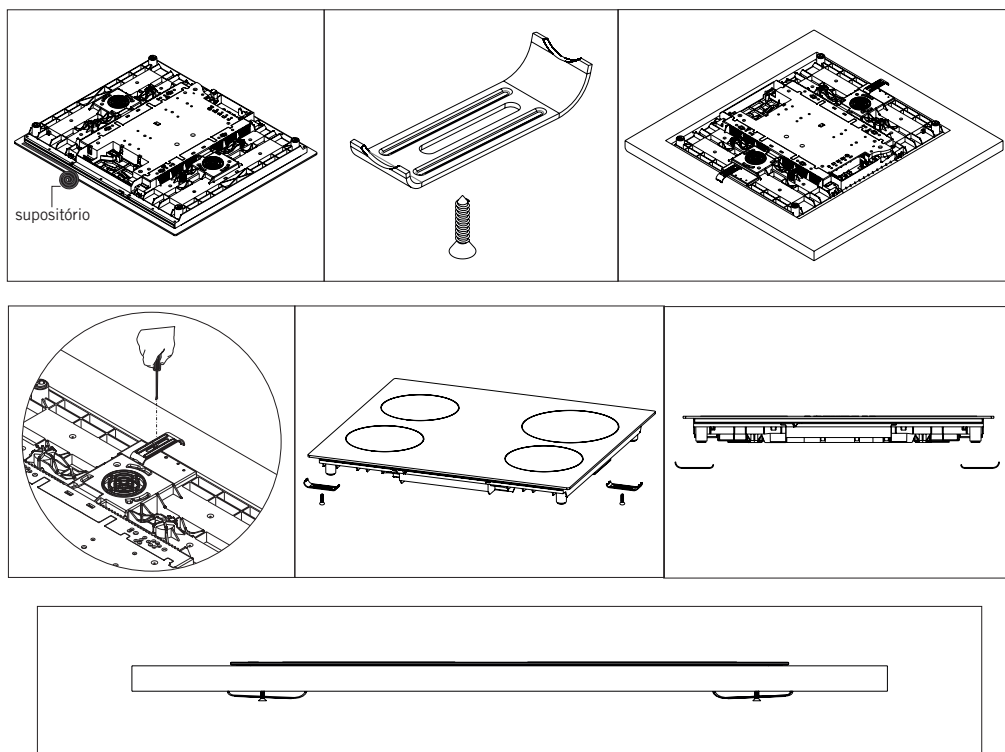
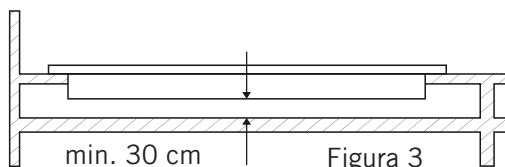


Figura 2

6. Quando o produto é montado numa gaveta, se for possível tocar na parte inferior do produto, esta secção deve ser separada com uma prateleira em madeira.

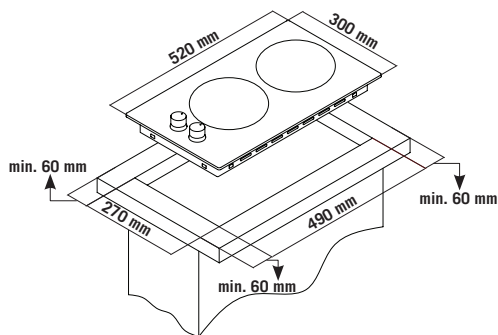


7. Quando estiver a montar a placa num armário, conforme mostrado na figura acima, de modo a fazer a separação entre o armário e a placa, deve ser montada uma prateleira. Se for montado um forno de encastrar, não é necessário fazer isto.

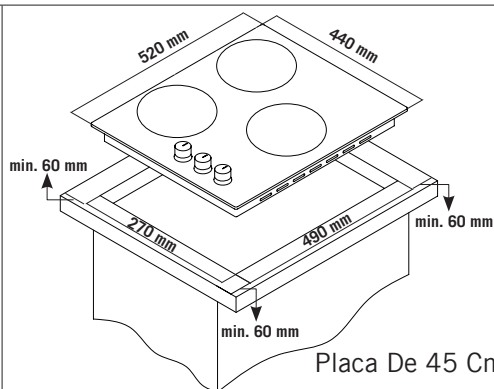
8. Se a sua placa for montada junto à parede esquerda ou direita, a distância mínima entre a parede e a placa deve ser de 50 mm.

DIMENSÕES DE CORTE DA BANCADA E INSTALAÇÃO DA SUA PLACA

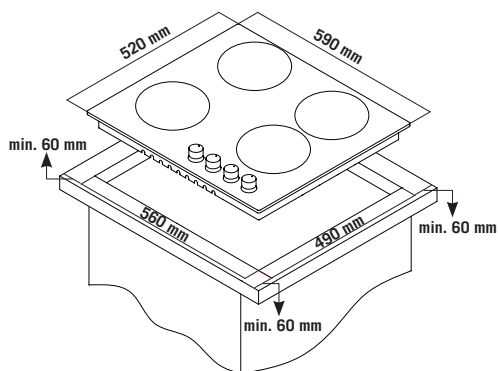
Deve prestar atenção aos desenhos e dimensões dadas em baixo enquanto estiver a fazer a instalação e a ajustar as dimensões de corte da bancada.



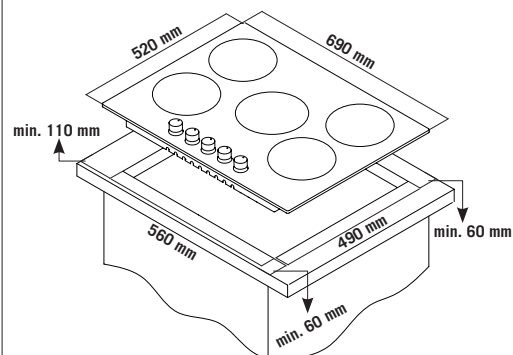
Placa De 30 Cm.



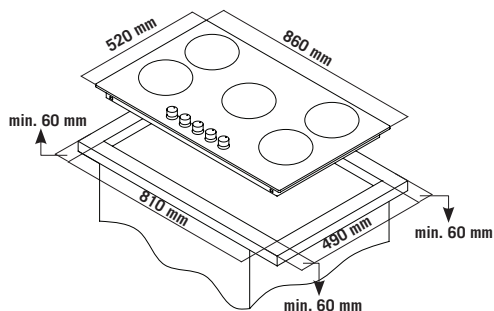
Placa De 45 Cm.



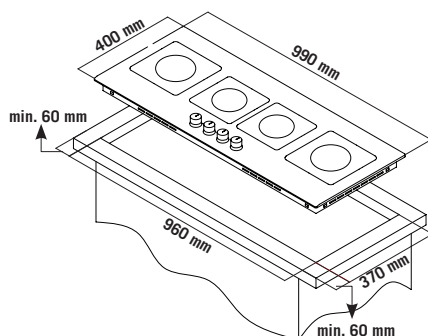
Placa De 60 Cm.



Placa De 70 Cm.

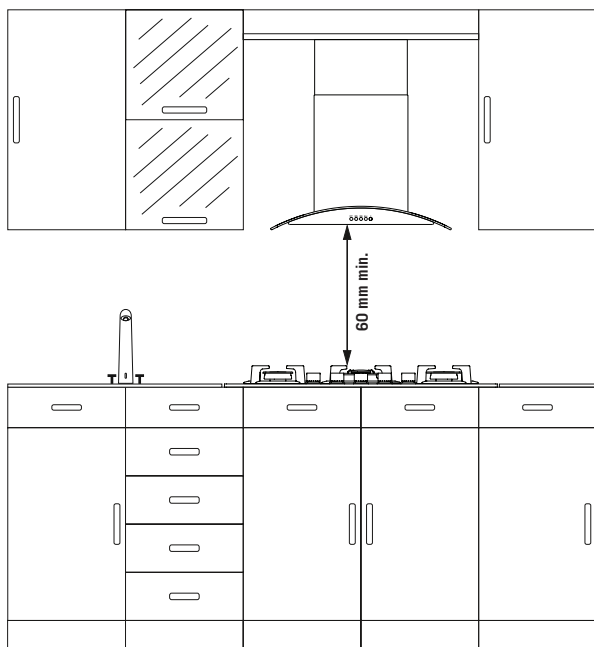


Placa De 90 Cm.



Placa De 100 Cm.

LUGAR CORRETO PARA A INSTALAÇÃO



O produto é concebido de acordo com as bancadas de cozinha existentes no mercado. Deve ser mantida uma distância segura entre o produto, as paredes da cozinha e os móveis.

Se for instalado um ex-austor/aspirador sobre o aparelho, deve obedecer às recomendações do fabricante dos mesmo para a altura da montagem. (mín. 60 cm)

Deve existir uma folga entre a placa e a bancada que deve estar alinhada com as dimensões de instalação da placa.

Para a instalação do produto, devem ser cumpridas as regras especificadas nas normas locais relacionadas com a eletricidade.

VENTILAÇÃO DO ESPAÇO

O ar necessário para queimar é recebido a partir do ar existente no espaço e os gases libertados são diretamente libertados para o espaço. Para um funcionamento seguro do seu produto, é condição essencial uma boa ventilação do espaço. Se não for para ser utilizada uma janela para ventilação do espaço, deve ser instalada ventilação adicional. No entanto, se o espaço tiver uma porta a abrir para o exterior, não são necessários orifícios de ventilação.

Dimensão do espaço	Abertura de ventilação
Inferior a 5m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Superior a 10m ³	não é necessário
Em cave ou adega	min. 65 cm ²

TRANSFORMAÇÃO DO GÁS NATURAL PARA GPL E DO GPL PARA GÁS NATURAL

1. Desligar o gás e a eletricidade da placa. Se a placa estiver quente, deixar que arrefeça.
2. Para substituição do injetor, utilizar uma chave de fendas cuja ponta é como na Fig 4.
3. Conforme mostrado na Fig. 5, desmontar o espalhador do queimador e o queimador da placa e certificar que o injetor está visível.
4. Remover o injetor rodando conforme mostrado na Figura 6 com a chave de fendas e substituí-lo por outro novo.

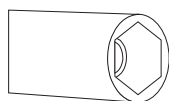


Figura 4

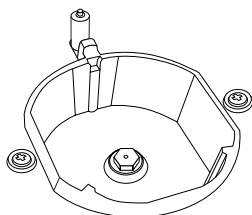


Figura 5

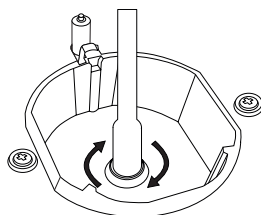


Figura 6

5. Depois, remover os interruptores de controlo da placa. Fazer a definição rodando o parafuso no meio das torneiras do gás com uma chave de fendas pequena na forma mostrada na seguinte imagem. Para regular o parafuso de taxa de fluxo, utilizar uma chave de fendas com a dimensão adequada. Para GPL, rodar o parafuso no sentido horário. Para o gás natural, rodar o parafuso uma vez no sentido anti-horário. Na posição mais baixa, o comprimento da chama normal deverá ser de 6-7 mm. Para um último controlo, verificar se a chama está aberta ou fechada.

A definição do seu aparelho pode diferir conforme o tipo de torneira de gás utilizada.

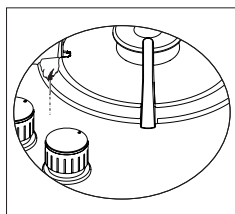


Figura 7

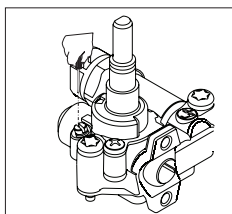


Figura 8

APLICAÇÃO DE SEGURANÇA DE CORTE DE GÁS (FFD)

A função de segurança de corte imediato de gás quando do derramamento de líquido sobre a parte superior dos queimadores impede que ocorra a libertação de gás..

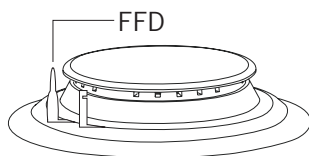


Figura 9

USO DA SUA PLACA

Uso da placa a gás

1. Antes de começar a usar a sua placa, assegurar que os espalhadores dos queimadores estão na posição correta. A colocação correta dos espalhadores do queimador é mostrada na figura seguinte.

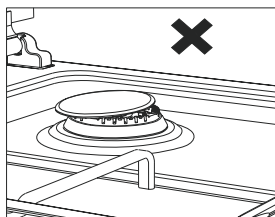


Figura 10

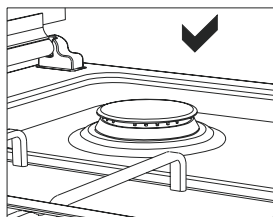
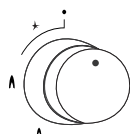


Figura 11

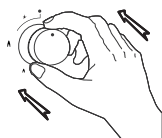
2. As torneiras de gás têm um mecanismo especial de bloqueio. Portanto, para operar a zona da placa, premir o botão pressionando para a frente e enquanto abre ou fecha a torneira, manter o botão premido.

● Fechado 🔥 Totalmente Aberto 🔥 Metade Aberto

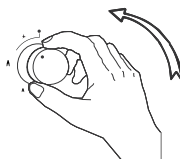
3. Para modelos de ignição automática, a ignição é realizada através da eletricidade. Portanto, antes de operar com o aparelho, assegurar que o mesmo tem ligação elétrica. A ignição destes modelos é como se indica.



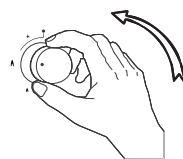
A torneira da placa está na posição de fechada.



Para ativar a ignição da placa, em primeiro lugar premir o botão todo para a frente.



Enquanto está a manter premido o botão, o isqueiro acende e começa a ignição.



Ao rodar o botão enquanto o mantém premido, pode permitir a ignição da chama com a altura pretendida.

4. Deve prestar atenção para que as grelhas da placa estejam colocadas totalmente na base da mesma. No caso de falha relativamente a isto, isso pode dar origem ao derramamento dos materiais a serem colocados por cima das grelhas.

5. Para os modelos que têm a função de segurança, depois de realizar o procedimento de segurança conforme as orientações acima, deve aguardar 5-10 segundos empurrando o botão para a frente sem tirar as mãos. O mecanismo de segurança atuará durante este período de tempo e assegurará o funcionamento da placa. No que se refere à libertação de gás pelo aparelho, as torneiras do gás cortam o gás que está a entrar na zona da placa no caso de a chama da mesma se apagar por qualquer razão.

6. Quando estiver a usar o utensílio para café fornecido com a placa, assegurar que os pés do mesmo são colocados exatamente na grelha da placa e se mantém na zona da placa de forma centrada. Usar apenas o utensílio num queimador pequeno.

7. Quando estiver a usar as placas a gás, utilizar uma caçarola, colocada na superfície da placa o mais afastado possível. Graças a isso, pode poupar energia. Na tabela seguinte, são indicados os diâmetros recomendados das caçarolas a serem usadas conforme os queimadores. A característica Wok da zona da placa é para cozinhar rapidamente.

Queimador WOK	24-28cm
Queimador Grande	22-26cm
Queimador Médio	18-22cm
Queimador Auxiliar	12-18cm



ERRADO



ERRADO



ERRADO



CORRETO

A caçarola a ser usada com produtos deve ter um diâmetro mínimo de 120 mm

Queimador Wok

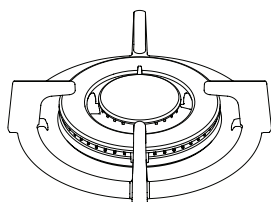


Figura 12

Dado possuir um sistema de anel de chama duplo, permite uma distribuição de calor homogênea por baixo da caçarola a alta temperatura. É ideal para cozedura curta e a alta temperatura. Quando pretender usar uma caçarola normal no queimador wok, é necessário remover o adaptador de caçarola wok da placa.

Uso do aquecedor de pratos

Pode operar a placa elétrica rodando o botão no painel de controlo que pretende usar para o nível pretendido. As potências das placas são por níveis e são indicadas na seguinte tabela.

	NÍVEL 1	NÍVEL 2	NÍVEL 3	NÍVEL 4	NÍVEL 5	NÍVEL 6
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm Rápido	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm Rápido	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rápido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de começar a manutenção ou limpeza, em primeiro lugar deve desligar da tomada de alimentação elétrica à placa e fechar a válvula do gás. Se a placa estiver quente, deixar que arrefeça.

1. Para que a sua placa tenha uma vida útil longa e económica, deve ser realizada uma limpeza e manutenção regulares.

2. Não limpar a sua placa com instrumentos que possam riscar como escova de arame, palha-de-aço ou facas. Não usar materiais ou detergentes abrasivos, que riscam ou ácidos.

3. Seguidamente enxaguar a placa com um pano humedecido em detergente, enxaguar e depois passar com um pano macio.

4. Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais. Dado que os riscos das superfícies de vidro levam à quebra das mesmas, quando estiver a limpar as mesmas, não usar soluções de limpeza abrasivas ou utensílios de metal afiados para raspar.

5. Não limpar a sua placa com equipamentos de limpeza a vapor.

6. Limpar os canais e tampas das zonas da placa com água com detergente e limpar os canais de gás com uma escova.

7. No decorrer da limpeza da sua placa, nunca usar materiais inflamáveis como ácido, diluente e gás.

8. Não lavar as partes de plástico e alumínio na máquina de lavar loiça.

9. Limpar de imediato o vinagre, limão, sal, coca-cola e substâncias semelhantes contendo ácidos e alcalinos que caíam sobre a placa.

10. Com o uso, os botões da placa rodam com maior dificuldade ou nunca mais rodam, nestas circunstâncias, pode ser necessário substituir os mesmos. A substituição deve ser feita por serviço autorizado.

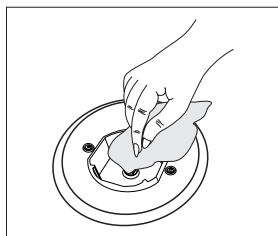


Figura 13

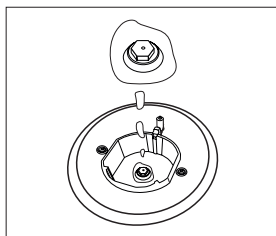


Figura 14

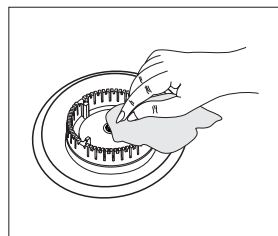


Figura 15

PROBLEMAS E PROPOSTAS DE SOLUÇÃO

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Se a placa não funcionar:

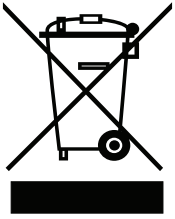
- verificar se o cabo de alimentação da placa está ligado
- examinar de forma segura se existe eletricidade na rede
- inspecionar os fusíveis.
- controlar se existem danos no cabo de alimentação.
- verificar se a válvula principal do gás está aberta na rede.
- verificar se a tubagem do gás não está torcida ou com danos
- certificar que a tubagem do gás está ligada à placa na forma correta.
- verificar se é usada a válvula adequada para a placa

(Realizar manutenção periódica)

Se o isqueiro não funcionar:

- certificar se o cabo de alimentação elétrica está ligado
- limpar os bordos e a estrutura da ignição nos queimadores com um material para remover a sujidade. Assegurar que os canais existentes nos queimadores estão abertos e limpos.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.