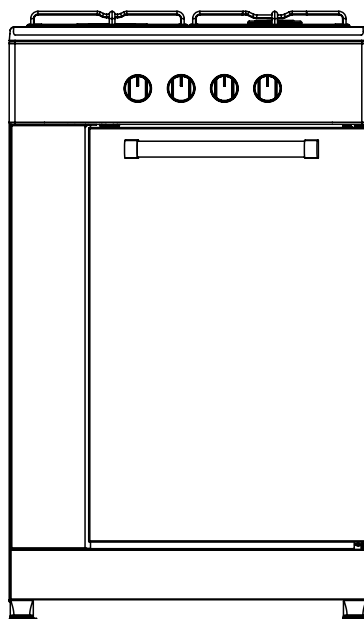


nevir[®]

NVR-CB4P

**FULL SIZE COOKER WITH GAS
CYLINDER COMPARTMENT**

**FOGÃO DE TAMANHO REAL
COM COMPARTIMENTO PARA
GARRAFA DE GÁS**



USER MANUAL **GB**
MANUAL DO UTILIZADOR **PO**

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using the appliance so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

WARNING: The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

WARNING: Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

Contents

Important warnings	4
Electrical safety	8
Gas safety	10
Power connection	13
Gas connection	14
Appliance introduction	19
Technical specifications.....	20
Setting up the appliance	22
Control Panel	24
Appliance use.....	25
Maintenance and cleaning	28
Troubleshooting	29
Handling rules.....	30
Tips for saving energy.....	30
Disposal of waste product	31
Packing information	31

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORISED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The appliance should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**

6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

7. Setting conditions of this appliance are specified on the label. (Or on the data plate)

8. The accessible parts may be hot when the grate is used. Small children should be kept away.

9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.



12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process should be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This appliance has been designed for household use only.

18. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the appliance in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. Check that the appliance is off after each use.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

28. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

29. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

30. The appliance should be disconnected during any construction work in the house. After completing the work, re-connecting the appliance should be done by authorised service.

31. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

32. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.



33. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

34. Cable fixing point shall be protected.

35. WARNING: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

36. User should not handle the appliance by themselves.

37. The user should be careful when cleaning the upper hobs of the appliance. It may cause personal injuries.

38. Since the appliance is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.

39. Users may contact hot surfaces and burns may occur if the appliance is forgotten to be turned off during cooking.

40. If heavier loads are placed on the appliance, the loads may overturn. It may cause personal injuries.

41. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

3. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

6. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

7. Make sure the plug of the appliance is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

12. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

13. The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

14. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

15. The appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. The appliance circuit breaker switches should be in the workplace accessible to the end user while the appliance is in place.

17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

18. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance should be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance should be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this appliance.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the upper hob is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the upper hob again.



7. All kinds of operations to be performed on gas installation should be performed by authorised and competent people.

8. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

9. Gas should burn well in gas appliances. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

10. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilise gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks.
If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

1. This appliance is designed for domestic use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance should only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. The operational life of the appliance you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this appliance as defined is provided by the manufacturer.



Power Connection

This appliance should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The electrical connections of the appliance should only be made with (grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules. Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your appliance should ground the plug; make sure the plug socket is grounded. The plug should be placed within reach after installation.

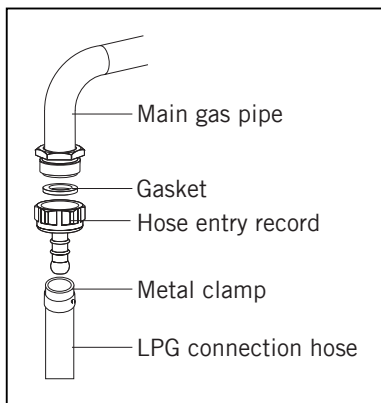
Your appliance is manufactured in accordance with 220-240 V AC 50-60 Hz. electrical supply. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

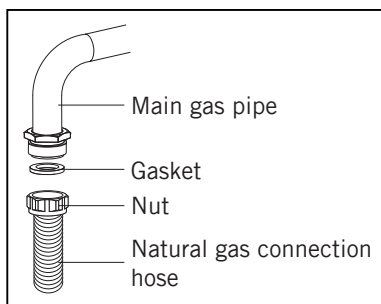
Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (gas type and gas pressure) before placing the appliance.



For LPG connection, attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet record on the back of the appliance by heating it in boiling water. And tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.



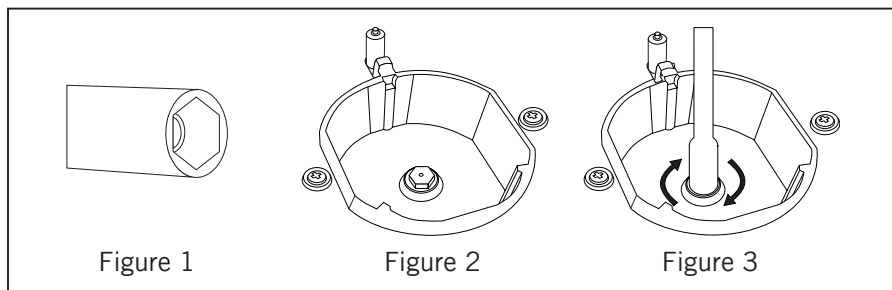
For natural gas connection, place the gasket in the nut at the end of the natural gas connection hose. Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Conversion from Natural Gas to LPG or from LPG to Natural Gas

1. Switch off the gas and electricity of the appliance. If the appliance is hot, wait for it to cool down.
2. Use a screwdriver with the tip as shown in figure 1 for injector replacement.
3. Remove the burner cover and burner of the appliance as shown in figure 2 and ensure that the injector is visible.
4. Remove the injector by turning it as shown in figure 3 with a screwdriver and replace it with a new one.



Gas Hose Crossing Path

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage. The correct connection shape is shown in the figure below.

Ensure that the buttons on the control panel are closed and the gas cylinder is open for sealing and gasket safety control.

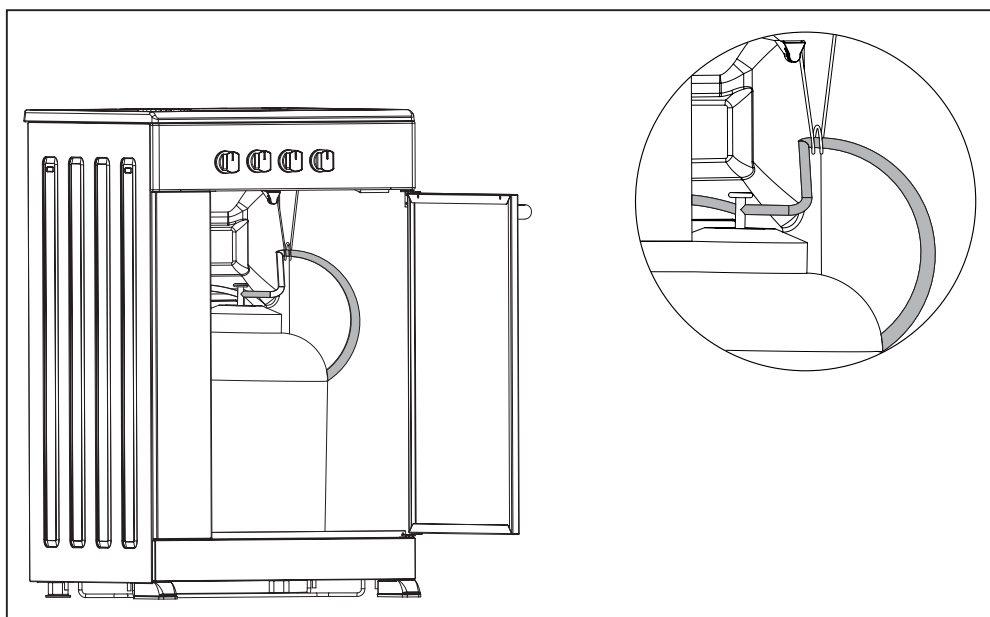
WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

Ensure that the appliance is at the counter level when placing your appliance in place.

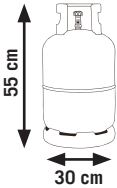
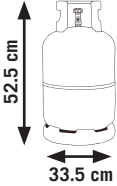
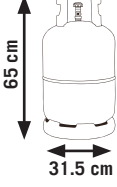
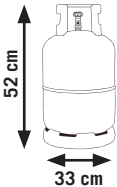
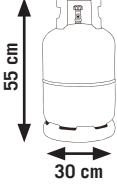
Adjust the appliance to the counter level by adjusting the feet, if necessary.

Use your appliance on a flat surface and in a well-ventilated environment.



LPG bottle sizes

WARNING: The LPG bottle to be used in this product should comply with the table given below.

Country	LPG Bottle Sizes
Spain	
Portugal	
Italy	
France	
Romania	

Room Ventilation

Air required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

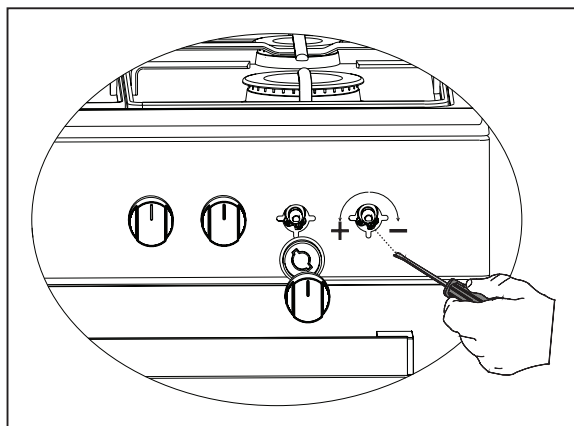
A good room ventilation is essential for the safe operation of your appliance.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

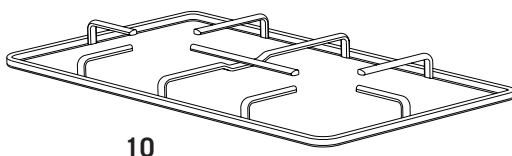
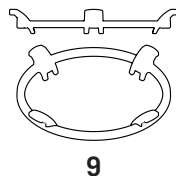
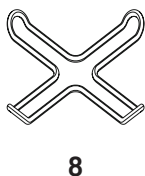
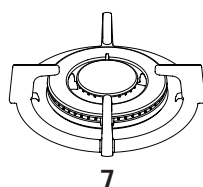
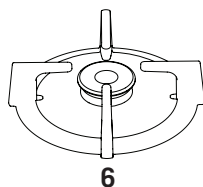
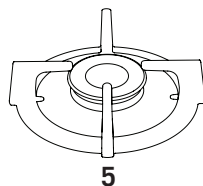
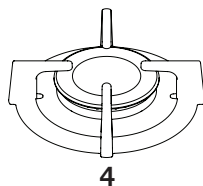
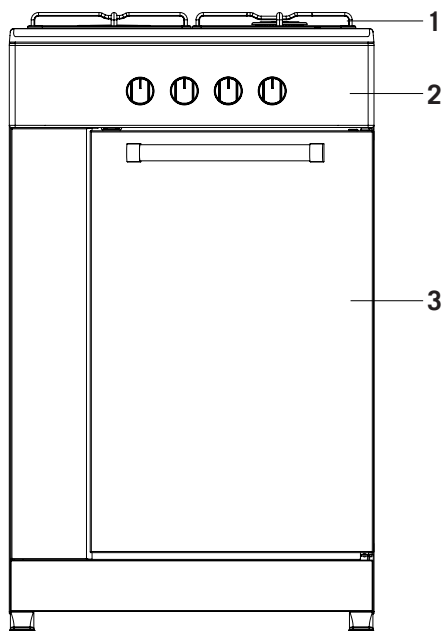
Room size	Ventilation opening
Less than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Greater than 10 m ³	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Flame Output Speed Setting

First pull out the buttons on the control panel to do this. Adjust by turning the screw in the middle of the gas cocks with a small screwdriver, as shown in the picture below. Use a screwdriver of appropriate size to adjust the flow adjustment screw. Turn the screw clockwise. Reverse the procedure to make the appropriate adjustment and reinsert the buttons. A normal flame length in the low position should be 6-7 mm. Check if the flame is on or off for the last check.



APPLIANCE INTRODUCTION



1. Upper hobs
2. Control panel
3. Cabinet door
4. Large burner
5. Middle burner
6. Small burner *
7. Wok burner *
8. Coffee adapter (coffee pot) *
9. Wok burner adapter *
10. Grate

Technical Specification Tables

By gas type upper hob specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3.5)	Injector	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large burner	Injector	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

By gas type upper hob specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Natural gas			Natural gas	
Wok burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.28	mm
	Gas flow	0.333	m³/h	0.333	m³/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm
	Gas flow	0.196	m³/h	0.196	m³/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW
Wok burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.243	m³/h	0.243	m³/h
	Power	2.40	kW	2.40	kW
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.276	m³/h	0.276	m³/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm
	Gas flow	0.162	m³/h	0.162	m³/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm
	Gas flow	0.96	m³/h	0.96	m³/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW
Supply voltage	220-240 V AC 50-60 Hz.				



WARNING: Technical specification tables should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

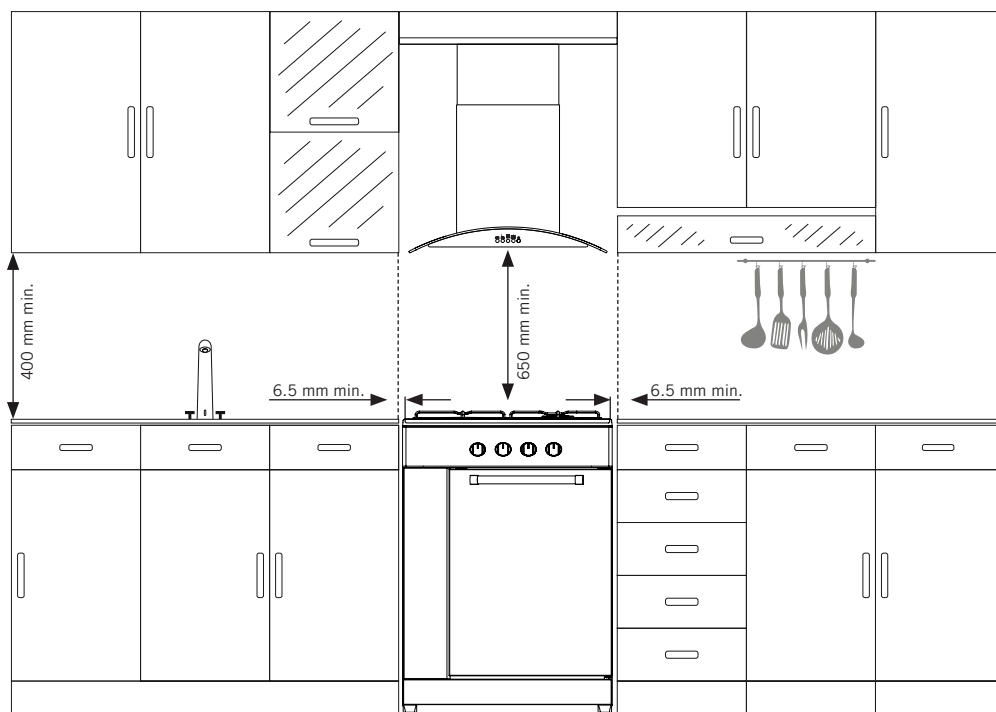
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not install the appliance if it is damaged. Damaged appliances pose a danger to your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

The appliance should be used within the kitchen furniture in such a way that there is a distance of at least 400 mm between the upper hob surfaces and other surfaces and a distance of 6.5 mm from the side surfaces.

If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of installation. (min. 650 mm)

The appliance can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of appliance behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the appliance should be the same size or smaller than the appliance.

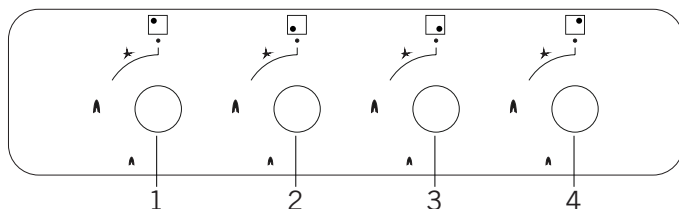


WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100°C)

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling appliances.

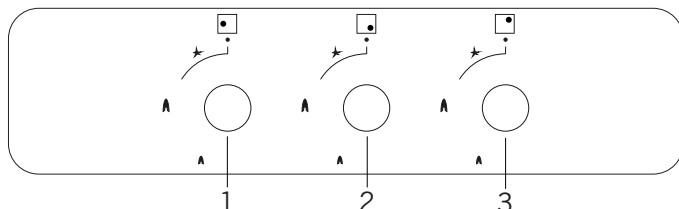
CONTROL PANEL

For 4-upper hob models;



1. Left rear upper hob
2. Left front upper hob
3. Right front upper hob
4. Right rear upper hob

For 3-upper hob models;



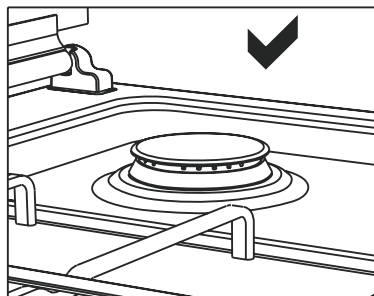
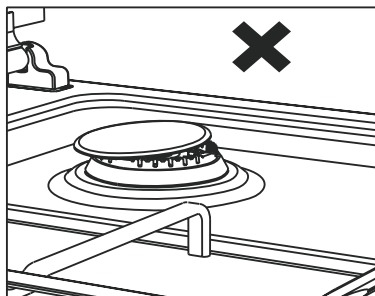
1. Left middle upper hob
2. Right front upper hob
3. Right rear upper hob

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your appliance.

APPLIANCE USE

Use of the Upper Hob Section

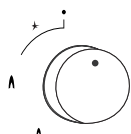
1. Ensure that the upper hob covers are in the correct position before using your appliance. The correct placement of the upper hob covers is shown in the figure below.



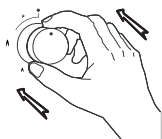
2. Follow the signs on the control panel indicating the location of the relevant upper hob to operate the desired upper hob from the correct button. The gas cocks have a special locking mechanism. For this reason, push the button forward and keep the button pressed while opening or closing the cock to operate the upper hob.

3. ● Closed Position ▲ Full Flame ▲ Low Flame

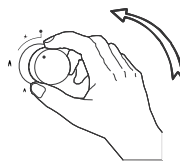
4. The ignition takes place by means of electricity in automatic ignition models. Therefore, make sure that the appliance is electrically connected before using the appliance.



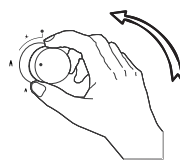
Upper hob
cock is off.



First press the
button forward
to ignite the
upper hob.

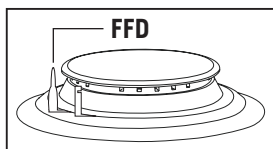


The lighter is
activated and starts
igniting when
the button is in
the depressed
position.



Keeping the but-
ton pressed and
turning it to the
left allows
you to burn to
the desired
flame length.

5. Wait 5-10 seconds by performing the ignition process in accordance with the instructions, seeing the flame on the burner, and then pushing the button forward without withdrawing your hand in models with a gas cutter safety assembly. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the appliance is in working condition. The gas cutter safety assembly automatically cuts off the gas to the upper hobs in the event that the upper hobs are extinguished for any undesirable reason.



6. Flame Cut-Off Safety Device (FFD); operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

7. When using the coffee pot apparatus provided with your appliance as an option, ensure that the apparatus feet are fully seated on the grate and centred on the upper hobs.

8. Make sure that the grates are fully seated in place. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

9. Place the handles so that they do not come on the upper hobs to prevent the handles of pots and pans from heating.

10. Place suitable amount of food to the pots and pans. You do not have to clean unnecessarily by preventing the food from overflowing in this way.

11. The size of the container and the gas flame shall match each other. Adjust the gas flames so that they do not protrude from the bottom of the container.

12. Do not use unstable and easily tiltable containers on the upper hobs.

13. Do not place containers and pots empty in exposed upper hobs.

14. Always turn off the upper hobs after each use.

15. Do not place containers that may be affected by heat on the appliance.

16. When you want to put the pot in another upper hob, instead of sliding it, lift it and put it on top of the upper hob you want.

17. Keep the lid of container you use for heating oil open.

18. Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

19. Use long-handled pots that fit exactly on the surface of the appliance. This way you will be able to use energy more efficiently.

20. Make sure that the top cover of the appliance is in the fully open position when cooking. Do not close the top cover when the upper hobs are hot.

Pot Diameters Table

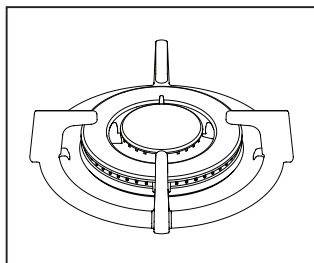
Upper hob	Pot diameter
Large burner	22-26 cm
Middle burner	18-20 cm
Small burner	12-18 cm
Wok burner (3.5)	24-28 cm
Wok burner (1.9)	22-26 cm

The next table shows the recommended pot diameters to be used according to the upper hobs.

WARNING: The pot diameter to be used in the appliance should be minimum 120 mm.

			
Splashes and overflows may damage the appliance surface and cause fire.	Do not use containers with convex or concave bases.	The energy is wasted if the pot diameter is smaller than the upper hob diameter.	Use only flat-bottomed pots or pans.

Wok Burner Use *



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. You need to take the wok burner adapter over the stove when you want to use a normal pot on the wok burner.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

WARNING: Unplug the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasives, scratching agents, or detergents.

Wipe the parts of the appliance with a soapy cloth and rinse. Then dry thoroughly with a soft cloth.

WARNING: Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

Use potassium stearate (arabic soap) for dirt and stains.

The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the appliance is used again later.

Ensure that you completely wipe off any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

Clean the control panel and buttons with a wet cloth and dry them with a dry cloth.

Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your appliance by checking the following points before calling the technical service.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition	No sparks.	Check power supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	The upper hobs are wet.	Dry the upper hobs carefully.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Flame turns off during operation	Overflow food turns off the flame.	Turn off the upper hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong current of air may have extinguished the flame.	Please turn off the relevant upper hob and check the cooking area for air currents. (open windows, etc.) Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas being used.
Unstable flame	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Gas odour	Any gas cock was left on.	Check if any gas cocks are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	The ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs may be contaminated.	Clean the ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs with a dirt-removing material.
	The channels on the upper hobs may be blocked.	Clean and open the blocked channels on the upper hobs.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your appliance ecologically and economically.

1. Use as little water as possible during the cooking process.
2. Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.
3. Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.
4. Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.
5. Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.
6. Ensure that the cooking item is centred on the cooker.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This appliance does not contain harmful and prohibited substances specified in the Regulation on Control of Waste Electrical and Electronic Equipment published by the Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. It complies with AEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this appliance with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic appliances. You can ask your local administration about these collection points. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used appliances for recycling. Before disposing of the appliance, cut the power cord and render it non-functional for children's safety. The packaging of the appliance is manufactured from recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





Caro Cliente,

Agradecemos por confiar neste produto.

Ambicionamos permitir que use de forma ideal e eficazmente este produto ecológico produzido nas nossas modernas instalações em condições precisas em relação ao conceito de qualidade no total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o mantenha sempre antes de usar o aparelho de modo a que o mantenha com as características originais durante muito tempo.

ADVERTÊNCIA: Este Manual de Funcionamento está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

ADVERTÊNCIA: As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu produto.

Este produto foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

ADVERTÊNCIA: As funções assinaladas com * são opcionais.

“Cumre com a Regulamentação REEE.”

Conteúdo

Advertências importantes.....	34
Segurança elétrica	38
Segurança do gás.....	40
Ligação elétrica	43
Ligação do gás.....	44
Apresentação do aparelho.....	49
Especificações técnicas.....	50
Preparar o aparelho.....	52
Painel de controlo.....	54
Utilização do aparelho.....	55
Manutenção e limpeza	58
Resolução de problemas.....	60
Regras de manuseamento.....	61
Dicas para poupar energia	61
Eliminação do produto usado	62
Informação da embalagem.....	62

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **“ASSISTÊNCIA AUTORIZADA”**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.

2. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.

3. O aparelho deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.

4. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.

5. **ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.**

6. **ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.**

7. As condições de montagem deste aparelho. são especificadas na etiqueta.(Ou na chapa de dados)

8. As partes acessíveis podem estar quentes.quando é usado o grelhador. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

9. **ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.**

10. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

11. NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do aparelho e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

12. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

13. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

14. CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

15. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

16. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.

17. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

18. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

19. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

20. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

21. Manter os canais de ventilação abertos.

22. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

23. Não usar o aparelho. em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

24. Verificar se o aparelho está desligado após cada utilização.

25. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

26. Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

27. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

28. Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

29. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

30. O aparelho deve ser desligado durante qualquer trabalho de construção na casa. Depois de os trabalhos estarem concluídos, a nova ligação do aparelho deve ser feita pela assistência autorizada.

31. Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

32. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

33. Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

34. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

35. ADVERTÊNCIA: Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não tocar na superfície do aparelho e não usar o mesmo.

36. O utilizador não deve tratar do fogão de forma autónoma.

37. O utilizador deve ser cuidadoso quando da limpeza dos queimadores superiores do aparelho. Pode causar danos pessoais.

38. Uma vez que o aparelho aquece durante a cozedura ou logo após a cozedura, podem ocorrer queimaduras devido à temperatura extrema e ao vapor.

39. Os utilizadores podem tocar nas superfícies quentes e podem ocorrer queimaduras se o aparelho for deixado ligado durante a cozedura.

■ ■ ■ ■

40. Se forem colocadas sobre o aparelho cargas mais pesadas, as mesmas podem tombar. Pode causar danos pessoais.

41. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Segurança elétrica

1. Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

2. Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do aparelho. sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

3. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.

4. Nunca lavar o aparelho pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo. Há um risco de eletrocução.

5. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

6. Desligar a aparelho. da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza, e reparação.

7. Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

8. Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

9. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

10. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

11. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do aparelho é inserida.

12. O aparelho deve ser instalado de modo a que uma instalação elétrica possa ser totalmente desligada. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

13. O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

14. Desligar o aparelho da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza, e reparação.

15. O aparelho está equipado com um cabo **de fio tipo “Y”**.

16. Os interruptores do disjuntor devem estar acessíveis na banca de trabalho para o utilizador final enquanto o aparelho estiver instalado.

17. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

18. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.

Segurança do gás

1. Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamento de instalação em vigor. Devem ser tidas em conta as condições relativamente à ventilação.

2. Quando um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Em primeiro lugar, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando estiver a operar com o aparelho e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.

3. Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.

4. Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler o manual antes de instalar ou usar este aparelho.

5. Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.

6. O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

7. Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.

8. Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.

9. O gás deve queimar bem nos aparelhos a gás. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.

10. Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

0 que fazer quando for detetado odor a gás

1. Não usar chama livre e não fumar.
2. Não ligar nenhum interruptor elétrico.

(Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)

3. Não usar telefone ou telemóvel.
4. Abrir as portas e janelas.
5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.
6. Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.
7. Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.
8. Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

Utilização prevista

1. Este aparelho é apenas destinado ao uso doméstico. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
2. Este aparelho deve apenas ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
3. O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
4. A vida útil do aparelho que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste aparelho são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

Ligação da alimentação

Este aparelho deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pela assistência autorizada.

As ligações elétricas do aparelho devem apenas ser realizadas com tomadas (com ligação à terra) com um sistema de ligação à terra que seja definida de acordo com as normas. Deve contactar um electricista autorizado se não existir uma tomada adequada para o sistema com ligação à terra no local onde o aparelho vais ser colocado. O fabricante não é de modo algum responsável por danos provocados por tomadas sem ligação à terra ligadas ao aparelho.

O seu aparelho deve ter uma ficha com terra, assegurar que a mesma tem ligação a terra. A ficha deve ser colocada acessível após a instalação.

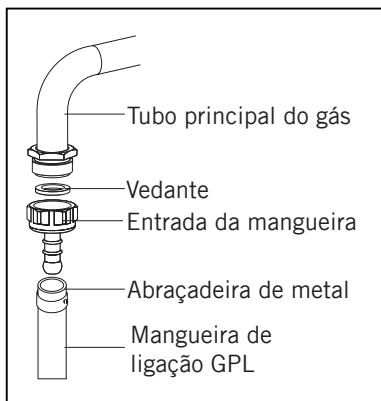
O seu aparelho é fabricado em conformidade com a alimentação eléctrica 220-240 V CA 50-60 Hz.. Se a sua rede eléctrica não estiver em conformidade com estas especificações, deve contactar um electricista ou um serviço autorizado.

Não permitir que o cabo de alimentação do seu aparelho entre em contacto com partes do aparelho que fiquem quentes. Deve manter o mesmo afastado de rebordos e cantos aguçados.

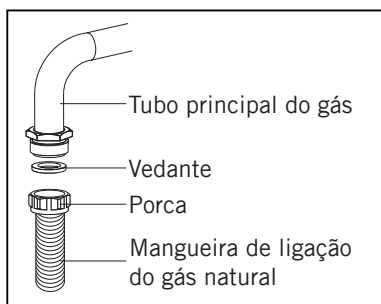
Ligação do gás

ADVERTÊNCIA: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

Verificar se as definições do aparelho são compatíveis com as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) antes de instalar o aparelho.



Para ligação GPL, colocar a abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Instalar uma das extremidades da mangueira empurrando-a totalmente para a entrada da mangueira na parte de trás do aparelho aquecendo-a em água a ferver. E apertar com uma chave de fendas trazendo a abraçadeira para a extremidade da mangueira. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica



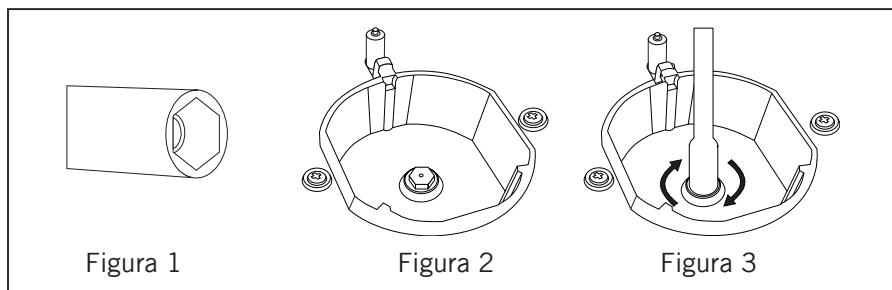
Para ligação de gás natural, colocar o vedante na porca na extremidade da mangueira de ligação do gás natural. Rodar a porca para fixar a mangueira ao tubo principal do gás. Verificar se há fuga de gás e completar a ligação. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica.

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de trabalho a serem realizados num equipamento ou sistemas a gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e qualificadas.

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Conversão de gás natural para GPL ou de GPL para gás natural

1. Desligar o gás e a eletricidade do aparelho. Se o aparelho estiver quente, deixar que arrefeça.
2. Usar uma chave de fendas com a ponta conforme mostrado na figura 1 para substituição do injetor.
3. Remover a tampa do queimador e o queimador do aparelho conforme mostrado na figura 2 e assegurar que o injetor está visível.
4. Remover o a injetor rodando-o conforme mostrado na figura 3 com a chave de fendas e substituí-lo por outro novo.



Trajeto cruzado da mangueira do gás

Ligue o seu aparelho à torneira de alimentação do gás na forma mais curta e sem qualquer fuga. A forma de ligação correta é mostrada na figura abaixo.

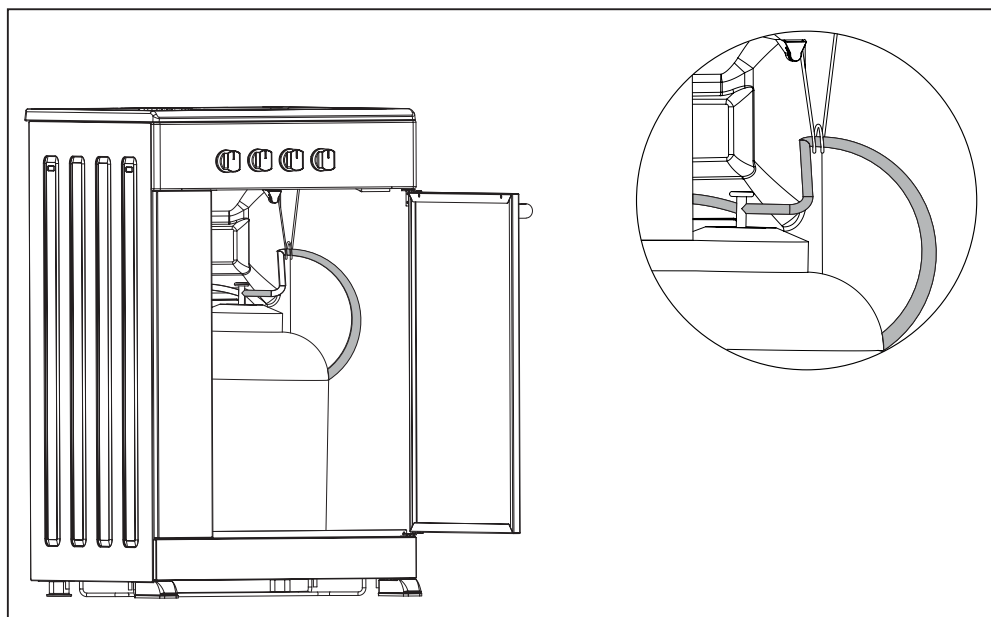
Assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados e que a garrafa de gás está aberta para selagem e controlo de segurança do vedante.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar isqueiros, fósforos, cigarros acesos ou materiais inflamáveis semelhantes quando estiver a verificar se há fuga de gás.

Aplicar espuma de sabão nos pontos de ligação. Haverá aqui a formação de espuma se existir uma fuga.

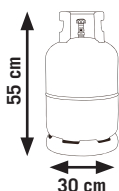
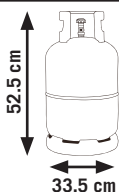
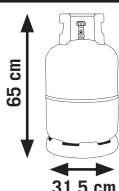
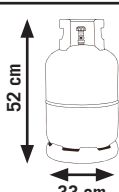
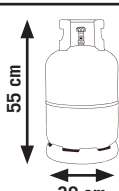
Assegurar que o aparelho é colocado ao nível da bancada quando estiver a colocar o mesmo.

Ajustar o aparelho ao nível da bancada ajustando os pés, se necessário. Usar o aparelho numa superfície plana e num ambiente bem ventilado.



Tamanhos de garrafas de GPL

ADVERTÊNCIA: O frasco de GPL a ser usado neste produto deve estar de acordo com a tabela abaixo.

País	Tamanhos de garrafas de GPL
Espanha	
Portugal	
Itália	
França	
Romênia	

Ventilação do espaço

O ar necessário para que se dê a combustão é obtido no ar ambiente e gases produzidos são devolvidos diretamente para o espaço.

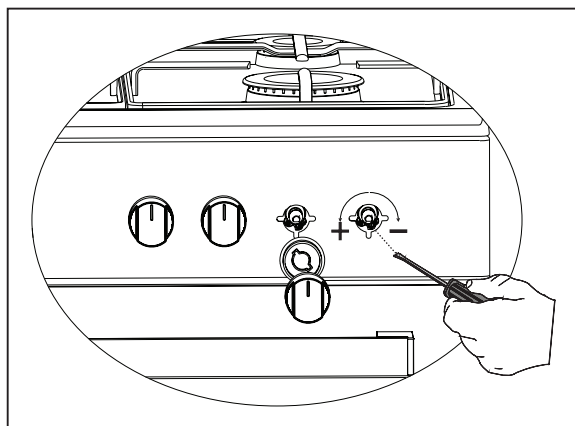
Uma boa ventilação do espaço é fundamental para um funcionamento seguro do seu aparelho.

Se não existirem nem portas ou janelas para serem usadas para ventilação do espaço, deve ser instalada uma ventilação adicional (). No entanto, se o espaço tiver uma porta que abre diretamente para o exterior, não há necessidade de ventilação adicional.

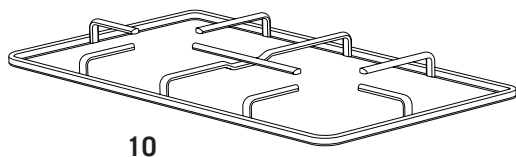
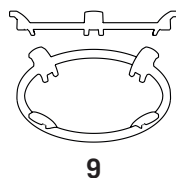
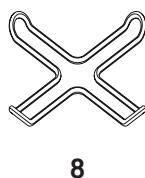
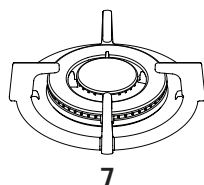
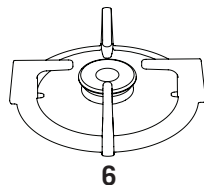
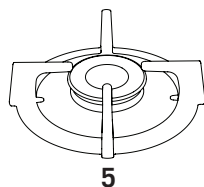
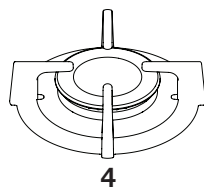
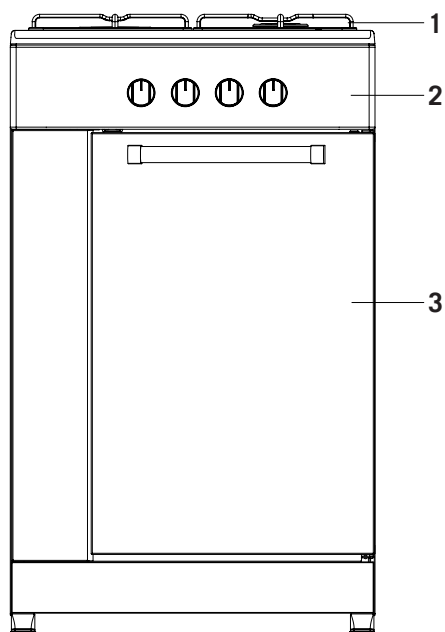
Dimensão da divisão	Abertura de ventilação
Inferior a 5 m ³	mín. 100 cm ²
5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
Superior a 10 m ³	Não é necessária
Na cave ou adega	mín. 65 cm ²

Definição da velocidade de saída da chama

Primeiro puxar os botões no painel de controlo para fora para fazer isto. Ajustar rodando o parafuso no meio das torneiras do gás com uma chave de fendas pequena conforme mostrado na imagem abaixo. Usar uma chave de fendas do tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo. Rodar o parafuso no sentido horário. Inverter o procedimento para fazer o ajuste apropriado e voltar a inserir os botões. A altura normal da chama na posição de chama reduzida deve ser de 6-7 mm. Verificar se a chama está acesa ou apagada para a última verificação.



APRESENTAÇÃO DO APARELHO



1. Queimadores superiores
2. Painel de controlo
3. Porta do armário
4. Queimador grande
5. Queimador médio
6. Queimador pequeno *
7. Queimador wok *
8. Adaptador de café (recipiente para café) *
9. Adaptador do queimador wok *
10. Grelha

Tabelas das especificações técnicas

Por tipo de gás Queimador superior especificações	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Queimador wok (3,5)	Injetor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	Injetor	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Queimador grande	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Por tipo de gás Queimador superior especificações	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20,25 mbar	
	Gás natural			Gás natural	
Queimador wok (3,5)	Injetor	1,40	mm	1,28	mm
	Fluxo de gás	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	Injetor	1,05	mm	1,05	mm
	Fluxo de gás	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW
Queimador wok (2,4)	Injetor	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,243	m³/h	0,243	m³/h
	Potência	2,40	kW	2,40	kW
Queimador grande	Injetor	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,97	mm	0,92	mm
	Fluxo de gás	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,72	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW
Tensão de alimentação	220-240 V CA 50-60 Hz.				

ADVERTÊNCIA: As tabelas das especificações técnicas devem ser tidos em consideração na modificação a ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade aparelho., as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores indicados nas marcações no aparelho ou em outros documentos impressos fornecidos com o aparelho são os valores obtidos em ambiente laboratorial de acordo com as normas respectivas. Estes valores podem diferir dependendo das condições ambientais e de funcionamento do aparelho.



PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido a operações realizadas por pessoas não autorizadas e a garantia do aparelho será anulada.

ADVERTÊNCIA: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o aparelho será colocado e a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: As regras especificadas nas normas locais relacionadas com a eletricidade devem ser seguidas quando instalar o aparelho.

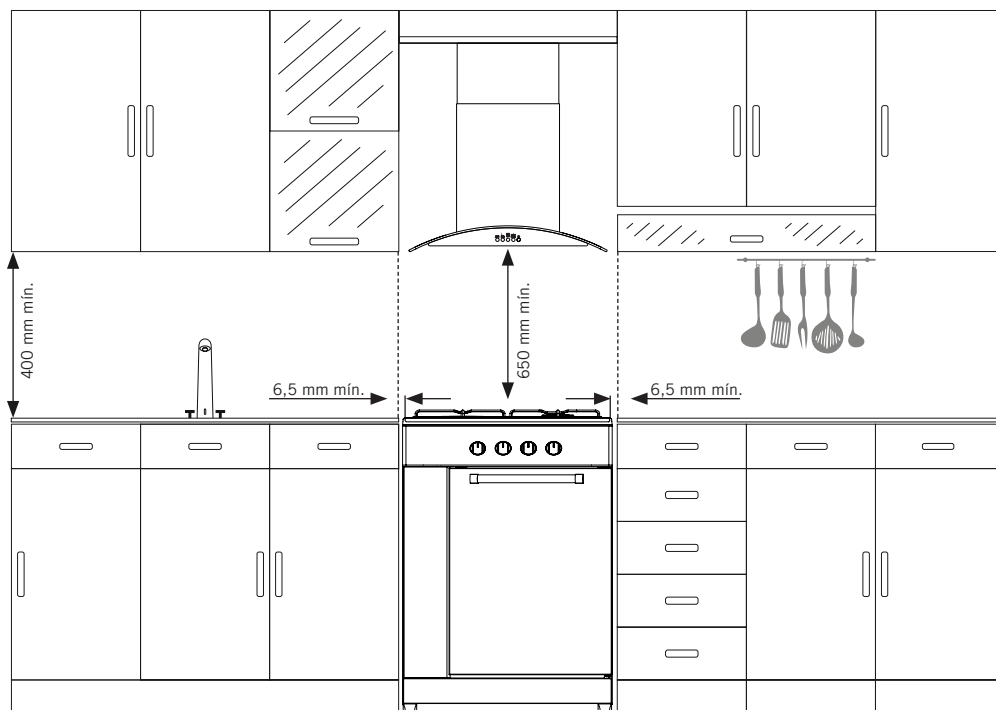
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados são um perigo para a sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

O aparelho deve ser usado num armário de cozinha de modo a que exista uma distância de pelo menos 400 mm entre as superfícies superiores do queimador e as outras superfícies e a uma distância de 6,5 mm das superfícies laterais.

Se for instalado um exaustor ou aspirador por cima do aparelho, seguir as instruções do fabricante para a altura da instalação. (mín. 650 mm)

O aparelho pode ser colocado lado a lado com as paredes da cozinha ou qualquer dimensão do aparelho atrás ou num dos lados. Os armários de cozinha que se encontrem próximos do aparelho devem ter o mesmo tamanho ou serem mais pequenos que o aparelho.

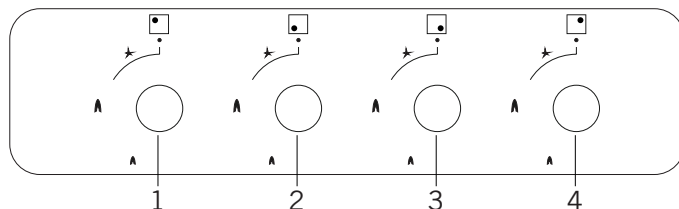


ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de armários de cozinha junto do aparelho devem ser à prova de aquecimento. (Não menos que 100°C)

ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

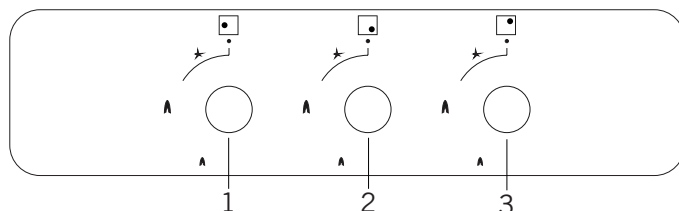
PAINEL DE CONTROLO

Para os modelos com 4 queimadores superiores;



1. Queimador superior traseiro esquerdo
2. Queimador superior frontal esquerdo
3. Queimador superior frontal direito
4. Queimador superior traseiro direito

Para os modelos com 3 queimadores superiores;



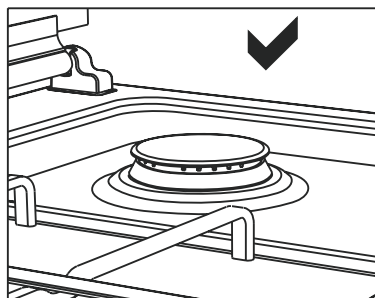
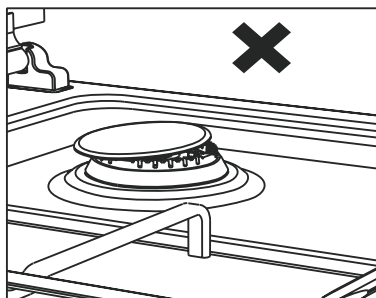
1. Queimador superior médio esquerdo
2. Queimador superior frontal direito
3. Queimador superior traseiro direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Uso da secção superior do queimador

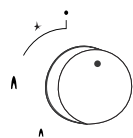
1. Assegurar que as tampas do queimador estão na posição correta antes de usar o seu aparelho. A colocação correta das tampas do queimador superior é mostrado na figura abaixo.



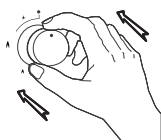
2. Seguir os sinais do painel de controlo indicando a localização do queimador superior respetivo para operar o queimador pretendido com o botão correto. As torneiras de gás têm um mecanismo especial de bloqueio. Por esta razão, empurrar o botão para a frente e manter o botão premido enquanto abre ou fecha a torneira para operar o queimador superior.

3. ● Posição fechada ▲ Chama total ▲ Chama reduzida

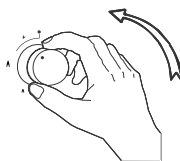
4. A ignição ocorre através da eletricidade nos modelos com ignição automática. Sendo assim, assegurar que o aparelho está ligado à eletricidade antes de usar o mesmo.



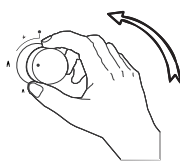
Queimador superior
A torneira está fechada.



Premir primeiro o botão para a frente para acender o queimador superior.

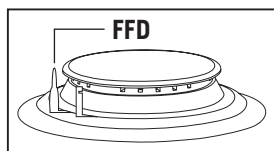


O isqueiro é ativado e tem início a ignição quando o botão está na posição de premido.



Manter o botão premido e rodar o mesmo para o lado esquerdo permite-lhe acender com a altura de chama pretendida.

5. Aguardar 5-10 segundos para realizar o processo de ignição de acordo com as instruções, vendo chama no queimador e depois empurrar o botão para a frente sem retirar a mão nos modelos com equipamento de segurança de corte do gás. O mecanismo de segurança será ativado neste período e irá assegurar que o aparelho está em boas condições de funcionamento. O equipamento de segurança de corte do gás corta automaticamente o gás nos queimadores superiores na eventualidade de os mesmos serem apagado por qualquer razão.



6. Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD); funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre os queimadores superiores.

7. Quando usar o recipiente para café fornecido com o seu aparelho como opção, assegurar que os pés do recipiente estão totalmente assentes e centrados nos queimadores superiores.

8. Assegurar que as grelhas estão totalmente assentes na posição. Se a grelha não encaixar corretamente, pode dar origem a que os materiais que forem colocados sobre a mesma se partam.

9. Colocar as pegas de modo a não tocarem nos queimadores superiores para evitar que as pegas dos recipientes e os recipientes aqueçam.

10. Colocar a quantidade adequada de alimentos nos recipientes e nas panelas. Não tem de limpar desnecessariamente para impedir que os alimentos desta forma derramem.

11. O tamanho do recipiente e da chama do gás deve coincidir. Ajustar as chamas do gás de modo a que não fiquem salientes da base do recipiente.

12. Não usar recipientes instáveis e que podem inclinar-se com facilidade nos queimadores superiores.

13. Não colocar recipientes vazios sobre os queimadores superiores.

14. Desligar sempre os queimadores superiores após cada utilização.

15. Não colocar recipientes que possam ser afetados pelo calor no aparelho.

16. Quando pretender colocar o aparelho noutro queimador superior, em vez de o deslizar, deve levantar o mesmo e colocá-lo em cima do queimador superior pretendido.

17. Deve manter a tampa no recipiente que utiliza para aquecer óleo.

18. Nunca encher o recipiente com mais de um terço do óleo. Não deixar de supervisionar a cozinha quando estiver a aquecer óleos. O óleo demasiado quente é um risco de incêndio.

19. Usar recipientes com pegas compridas que se ajustem exatamente à superfície do aparelho. Assim será possível usar a energia de forma mais eficiente.

20. Assegurar que a tampa superior do aparelho está na posição de totalmente aberta quando estiver a cozinhar. Não fechar a tampa superior quando os queimadores superiores estiverem quentes.

Tabela de diâmetros dos recipientes

Queimador superior	Diâmetro do recipiente
Queimador grande	22-26 cm
Queimador médio	18-20 cm
Queimador pequeno	12-18 cm
Queimador wok (3.5)	24-28 cm
Queimador wok (1.9)	22-26 cm

A tabela seguinte mostra os diâmetros recomendados para os recipientes a serem usados de acordo com os queimadores superiores.

ADVERTÊNCIA: O diâmetro do recipiente a ser usado no aparelho deve ter um mínimo de 120 mm.



Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície da aparelho e provocar um incêndio.



Não usar recipientes com bases convexas ou côncavas.

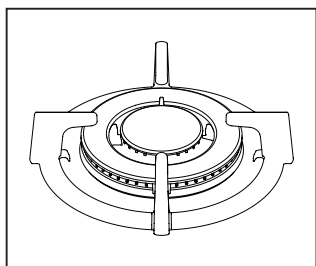


A energia é gasta se o diâmetro do recipiente for mais pequeno que o diâmetro do queimador superior.



Usar apenas recipientes com bases planas.

Usar o queimador wok *



O queimador wok é caracterizado pela respetiva cozedura rápida. Fornece uma distribuição homogênea de calor para a base do recipiente a alta temperatura uma vez que tem um sistema de chama de anel duplo. É ideal para cozedura curta e a alta temperatura. Tem de colocar o adaptador do queimador wok sobre o fogão quando pretender usar um recipiente normal no queimador wok.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A vida útil do aparelho é aumentada e os problemas encontrados são reduzidos se o mesmo for limpo em intervalos regulares.

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: Aguardar que o aparelho arrefeça antes de limpar o mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.

Não limpar o aparelho com ferramentas rijas como escovas, esponjas de aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

Limpar as partes do aparelho com um pano embebido em detergente e enxaguar. Depois secar em profundidade com um pano macio.

ADVERTÊNCIA: Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

Não lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça.

Usar estearato de potássio (sabão árabe) para a sujidade e as manchas.

O aparelho deve ser limpo em profundidade após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o aparelho for usado novamente mais tarde.

Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

Limpar a painel de controlo e os botões com um pano húmido, secar com um pano seco.

Limpar rapidamente quaisquer substâncias que contenham vinagre, limão, sal, coca-cola e ácidos e alcalinos similares que se entornem no aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu aparelho através da verificação dos seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Problema	Causa Possível	Solução
Não há ignição	Não há centelhas	Verificar a fonte de alimentação.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
	O fornecimento de gás está fechado.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
Faz a ignição incorretamente	O fornecimento de gás não está totalmente aberto.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
	A ficha de ignição está obstruída com materiais estranhos.	Remover os materiais estranhos com um pano.
	Os queimadores superiores estão molhados.	Secar cuidadosamente os queimadores superiores.
	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
É produzido ruído quando está a queimar ou durante a ignição	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
A chama apaga-se durante o funcionamento	O derramamento de alimentos apaga a chama.	Desligar o queimador superior. Aguardar um minuto e acender novamente.
	Uma corrente de ar forte pode ter apagado a chama.	Desligar o queimador superior respetivo e verificar a zona de cozedura em relação às correntes de ar. (janelas abertas, etc.) Aguardar um minuto e acender novamente.
Chama amarela	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
	É usado um gás diferente.	Verificar qual o gás que está a ser usado.
Chama instável	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
Cheiro a gás	Foi deixada qualquer torneira de gás aberta.	Verificar se foi deixada aberta qualquer torneira de gás.
	Fuga na ligação da garrafa de gás ao fogão.	Assegurar que as ligações são anti-fuga.
Isqueiro não está a funcionar.	Os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores podem estar contaminados.	Limpar os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores com um material de remoção de sujidade.
	Os canais nos queimadores superiores podem estar bloqueados.	Limpar e abrir os canais bloqueados nos queimadores superiores.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
2. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
3. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
4. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
5. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o aparelho. ecológica e economicamente.

1. Usar o mínimo de água possível durante o processo de cozedura.
2. Usar recipientes que sejam suficientes para a quantidade dos alimentos.
3. Usar recipientes do tipo adequado para a quantidade de alimentos para pequenas quantidades.
4. Usar recipientes feitos de materiais com uma boa condução de calor. Por exemplo, recipientes feitos em ferro fundido, aço ou esmalte aquecem mais rapidamente quando comparados com recipientes em vidro ou cerâmica, consumindo menos energia.
5. Selecionar a definição de energia mais reduzida a que a água pode ferver. Reduzir a definição de energia de corrente para o mais baixo possível para manter a temperatura necessária.
6. Assegurar que item que está a ser cozinhado está centrado em cima do fogão.

CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS USADOS

Este aparelho não contém substâncias perigosas e proibidas especificadas no Regulamento de Controlo de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos publicado pelo Ministério do Ambiente e Urbanização da República da Turquia. Cumpre com a Regulamentação REEE.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

Este aparelho foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine o aparelho com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Pode ajudar a proteger o meio ambiente e os recursos naturais, ao entregar os produtos usados para reciclagem. Antes de eliminar o aparelho, cortar o cabo de alimentação e deixá-lo não funcional para segurança das crianças. A embalagem do aparelho é fabricada com materiais recicláveis em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou em outros resíduos, eliminá-los nas áreas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

