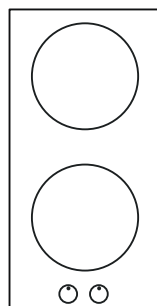
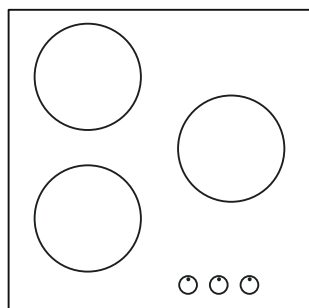
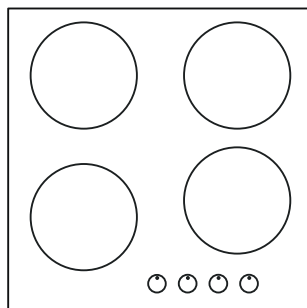
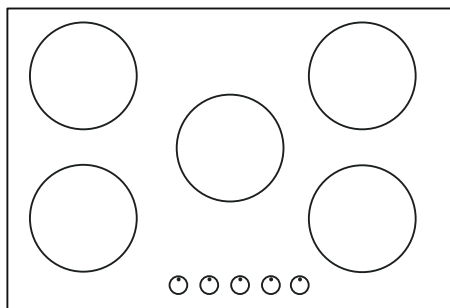


nevir®



Modelo: NVR-PG4WE-60

Placa de Gas

Built in Hob Gas and electrical

User manual

Manual de instrucciones

Manual de instruções



Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

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

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your stove 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.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

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.

Features marked with * are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings	4
Electrical connection	15
Gas connection	17
Appliance introduction	24
Technical specifications	26
Setting up the appliance	29
Control panel	36
Using the appliance	39
Warnings related to cooking	46
Maintenance and cleaning	48
Troubleshooting	50
Handling rules	52
Tips for energy saving	53
Compliance with WEEE Regulations and waste disposal	54
Packing information	54

IMPORTANT WARNINGS

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

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

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

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

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

8. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

9. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

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


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

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

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

14. This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

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



16. 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.

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

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

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

20. Touching the heating elements should be avoided.

21. Put curtains, tulle, 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.

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

23. After each use, check if the unit is turned off.

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

25. Hob supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the hob shall be done by authorised service.

26. Keep the ventilation channels open.

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


Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot hobs.

2. Do not stand on a ceramic glass plate.

3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.



4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus they may cause damage.

7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

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


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

4. 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.

5. The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the hob is installed.

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

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



8. When using an electrical appliance near the appliance, for example, a hand mixer, be careful that the connecting cable does not touch to the hot tray. The insulation of the cable may get damaged.

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

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

11. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

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

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

14. 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.

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

16. 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.

17. Cable fixing point shall be protected.



Gas Safety

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

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, 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 must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

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

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

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

8. If you have to use your product with a different gas type than the factory delivery, you have to apply to authorised service for the conversion.

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

10. Gas should burn well in gas products. 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.

11. 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 utilize gas and the gas counters.
 - 6.** Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
 - 7.** Call fire brigade from a telephone outside the home.
 - 8.** Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.
-

INTENDED USE

- 1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
 - 2.** This appliance may 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.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.
-



ELECTRICAL CONNECTION

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

WARNING: 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 hob conforms to protection class I. Your hobs plug should be grounded; make sure the plug socket is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your hob has been produced in compliance with 220-240 V ~ 50-60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

WARNING: When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

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

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

Wiring Diagram

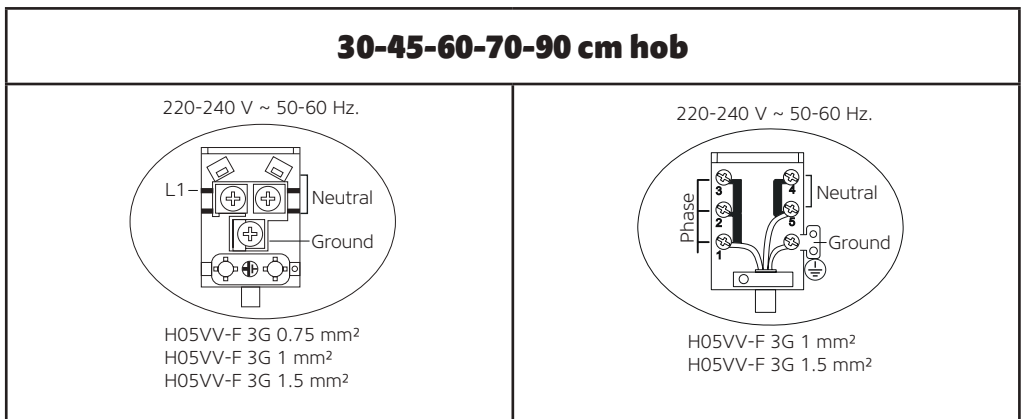
WARNING: The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

Wiring Diagram

Have an authorised person to connect your hob to the electrical connection in accordance with the following diagram.



Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. The following table should be considered during the power supply change.

0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

GAS CONNECTION

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

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

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

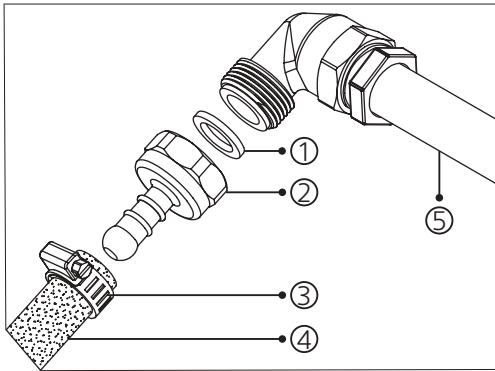
WARNING: The hose which is used for safety should be at least 40 cm and at most 125 cm.

This product should be installed according to installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

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

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 fitting on the back of the appliance by heating it in boiling water. Tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet fitting required for connection is as follows.

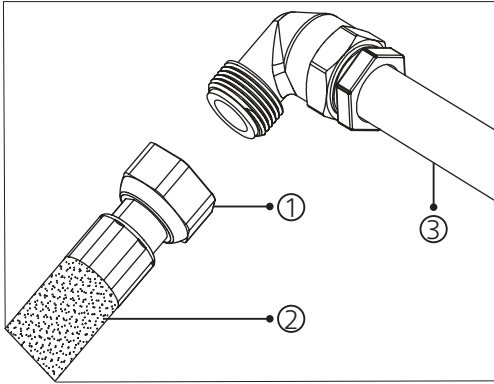


1. Gasket
2. Hose entry fitting
3. Metal clamp
4. LPG connection hose
5. Main gas pipe

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

Natural Gas Connection

Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and connection fitting required for connection is as follows.



1. Nut

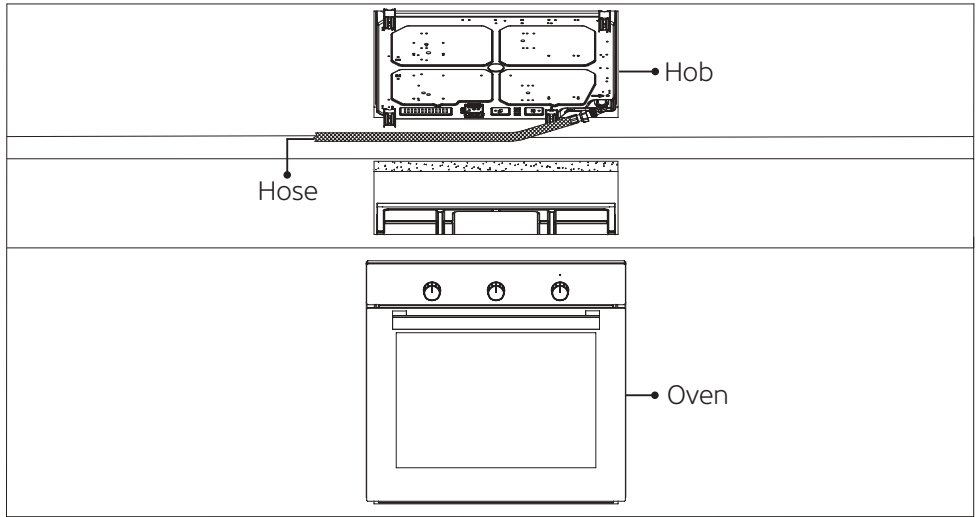
2. Natural gas connection hose

3. Main gas pipe

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

If Built-In Oven Is Placed Under Hob

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 hob, fasten the hose by use of clamp.



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

Sealing Check

Ensure that the knobs on the control panel are closed and the hood is open for sealing and gasket safety control.

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

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

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

Conversion From Natural Gas To LPG Or From LPG To Natural Gas

WARNING: Disconnect the product from gas and electricity.

RISK OF BURNS: If the product is hot, wait for it to cool down.

To Replace The Injector;

- 1.** Lift the grate, burner cover and burner of the product so that the injector is visible. (See Fig. 1)
- 2.** With the help of a screwdriver (7 mm) with the tip as shown in figure 2, remove the injector by turning it. (See Fig. 3)
- 3.** Replace the injectors with suitable ones according to the values in the injector table and the type of gas to be used in the appliance.

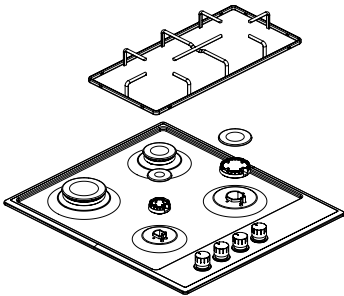


Figure 1

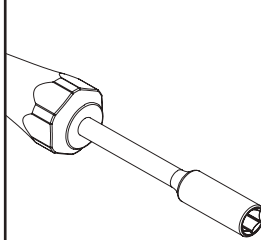


Figure 2

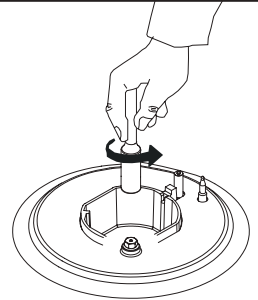


Figure 3

WARNING: Injector replacement should be done by an authorised service.

Flame Output Speed Setting

After replacing the injectors, it is also necessary to adjust the gas taps to the new type of gas.

Before starting the operation, make sure that the appliance plug is plugged in, the gas supply is on and the burners are completely placed.

Note: Gas setting screw for the low flame position must be loosened when switching from LPG to natural gas. During switching from natural gas to LPG, it should be tightened.

1. Put the hob burners in a low position and pull out the hob control knobs on the control panel. (See figure 4)

2. Tighten/loosen the gas setting screw shown in figure 5 with the help of a screwdriver of the proper size. (See figure 6) This enables the flame in the low position to increase or decrease. Adjust the proper gas setting so that the flame length is at least 4 mm.

3. For the final check, turn the flames of the hob burners to the highest and lowest positions. In both cases, the flame must be ignited.

4. Repeat these procedures for each burner of the hob.

5. After making the proper gas setting, install the control knobs in order to use the product.

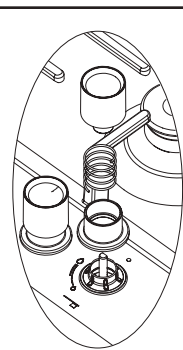


Figure 4

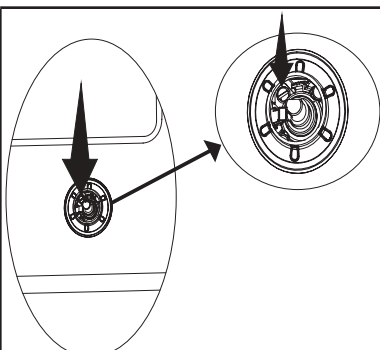


Figure 5

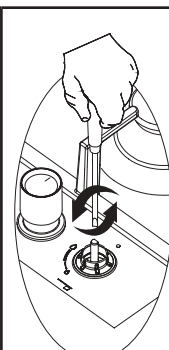
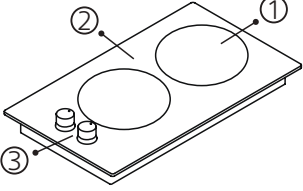
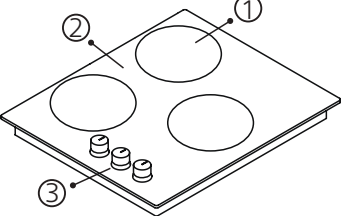
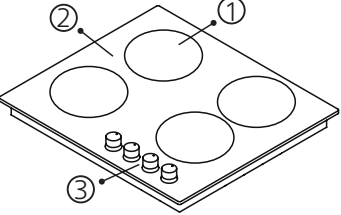
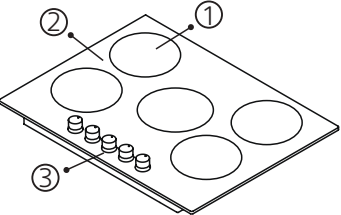
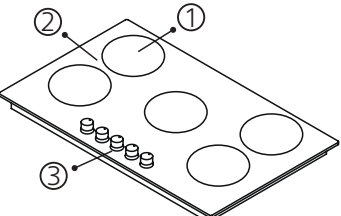


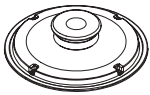
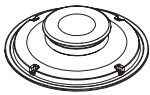
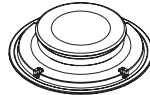
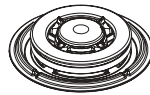
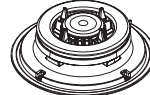
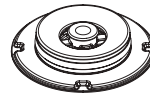
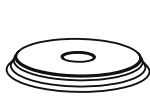





Figure 6

WARNING: Depending on the type of hob spout used in your product, the position of the gas setting screw may vary.

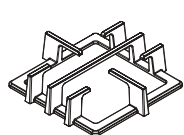
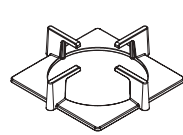
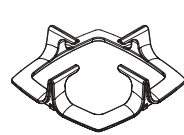
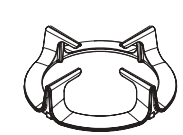
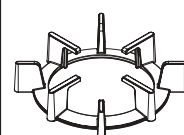
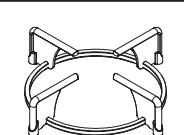
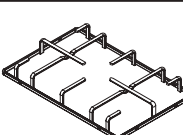
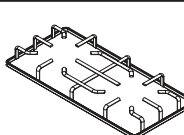
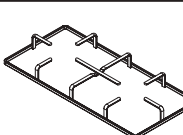
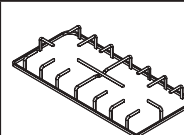
APPLIANCE INTRODUCTION

	<p style="text-align: center;">30 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone 2. Glass or metal surface 3. Control knobs
	<p style="text-align: center;">45 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone 2. Glass or metal surface 3. Control knobs
	<p style="text-align: center;">60 / 65 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone 2. Glass or metal surface 3. Control knobs
	<p style="text-align: center;">70 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone 2. Glass or metal surface 3. Control knobs
	<p style="text-align: center;">90 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking zone 2. Glass or metal surface 3. Control knobs

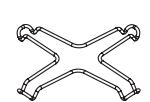
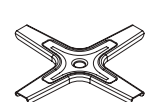
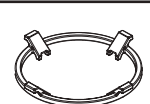

* Cooking Zones (Optional)

					
Small burner	Middle burner	Large burner	Wok burners		
					
Electric heater (Hot plate)	180 mm vitroceramic electric heater	140 mm vitroceramic electric heater	120 / 180 mm vitroceramic electric heater	220 / 300 mm vitroceramic electric heater	140 / 250 mm vitroceramic electric heater

* Grates (Optional)

* Accessories (Optional)

		<p>Coffee adapter (coffee pot)</p> <p>Can be used for coffee pots. Ensure that the legs of the coffee adapter are completely seated on the hob grate and placed on the center of the hob.</p>
		<p>Wok burner adapter</p> <p>Can be used for wok pans. When flat-bottomed containers are used in the wok burner, the wok burner adapter should not be used. Wok burner adapter is suitable for convex containers.</p>

TECHNICAL SPECIFICATIONS

* 140 mm vitroceramic electric heater	1200 W
* 180 mm vitroceramic electric heater	1700 / 1800 W
* 120 / 180 mm vitroceramic electric heater	1700 W
* 140 / 250 mm vitroceramic electric heater	1800 W
* 220 / 300 mm vitroceramic electric heater	2400 W
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W
* 145 mm rapid electric heater (Hot plate)	1500 W
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W
* 180 mm rapid electric heater (Hot plate)	2000 W
Supply voltage	220-240 V ~ 50-60 Hz.

WARNING: Technical specification and injector table 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 product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Injector Table

By Gas Type Burner Specifications	G20-20 mbar			G25-25 mbar		G20-25 mbar		G20-13 mbar	
	Natural gas			Natural gas		Natural gas		Natural gas	
Wok Burner (4.5)	Injector	1.60	mm	1.60	mm	1.35	mm	1.84	mm
	Gas Flow	0.421	m ³ /h	0.487	m ³ /h	0.418	m ³ /h	0.424	m ³ /h
	Power	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.40	mm	1.28	mm	1.60	mm
	Gas Flow	0.327	m ³ /h	0.379	m ³ /h	0.326	m ³ /h	0.330	m ³ /h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Burner (2.5)	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.06	mm	1.35	mm
	Gas Flow	0.234	m ³ /h	0.270	m ³ /h	0.233	m ³ /h	0.235	m ³ /h
	Power	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	-	mm
	Gas Flow	0.224	m ³ /h	0.260	m ³ /h	0.223	m ³ /h	-	m ³ /h
	Power	2.40	kW	2.40	kW	2.40	kW	-	kW
Wok Burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm	1.00	mm	-	mm
	Gas Flow	0.178	m ³ /h	0.206	m ³ /h	0.177	m ³ /h	-	m ³ /h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	-	kW
Large Burner	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Gas Flow	0.271	m ³ /h	0.314	m ³ /h	0.270	m ³ /h	0.273	m ³ /h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Burner	Injector	0.97	mm	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Gas Flow	0.159	m ³ /h	0.184	m ³ /h	0.158	m ³ /h	0.160	m ³ /h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small Burner	Injector	0.72	mm	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Gas Flow	0.096	m ³ /h	0.103	m ³ /h	0.088	m ³ /h	0.090	m ³ /h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

By Gas Type Burner Specifications	G30,28-30 mbar			G31-37 mbar		G30-50 mbar		G30-37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (4.5)	Injector	1.07	mm	1.07	mm	0.92	mm	1.00	mm
	Gas Flow	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Power	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Burner (3.5)	Injector	0.96	mm	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gas Flow	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Burner (2.5)	Injector	0.82	mm	0.82	mm	0.73	mm	0.78	mm
	Gas Flow	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Burner (1.9)	Injector	0.68	mm	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas Flow	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large Burner	Injector	0.85	mm	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gas Flow	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Burner	Injector	0.65	mm	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas Flow	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small Burner	Injector	0.50	mm	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gas Flow	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Note: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical and gas installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity and gas installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

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

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

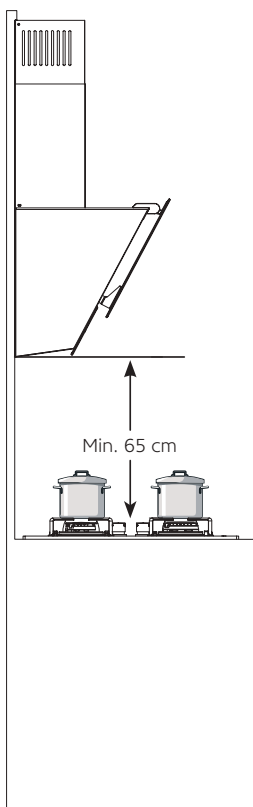
WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: The product should be positioned to avoid any air flow that could impact ignition and to prevent the accumulation of unburned gas.

WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the product, surfaces used, synthetic laminates and adhesives must strictly be resistant to heat. (Minimum 100 °C)

WARNING: The product must not be installed on top of refrigerating appliances, dishwashers, washing machines and dryers.

Right Installation Location



The product is designed in accordance with the kitchen countertops supplied from the market. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture.

If a hood or aspirator will be installed above the product, follow the instructions of the manufacturer of the hood or aspirator for height of installation. (Minimum 65 cm)

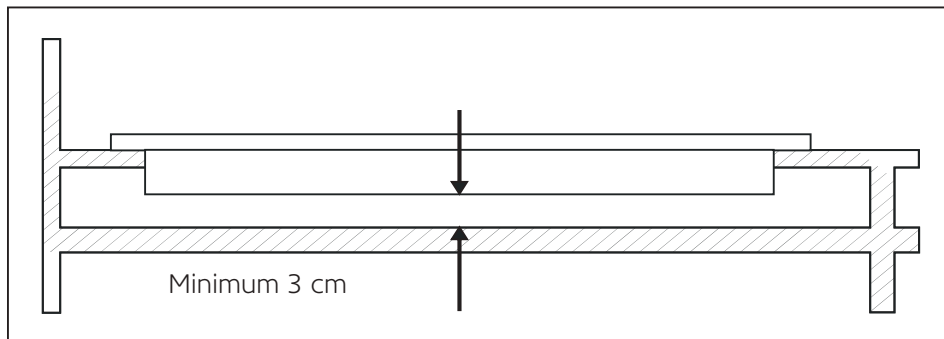
The countertop must be horizontally straight and fixed.

The gap in which the hob will be placed on the countertop must be cut according to the installation dimensions of the hob. The rules specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

If it can touch the lower side of the product due to installing on a drawer countertop, this section should be separated with a wooden shelf.

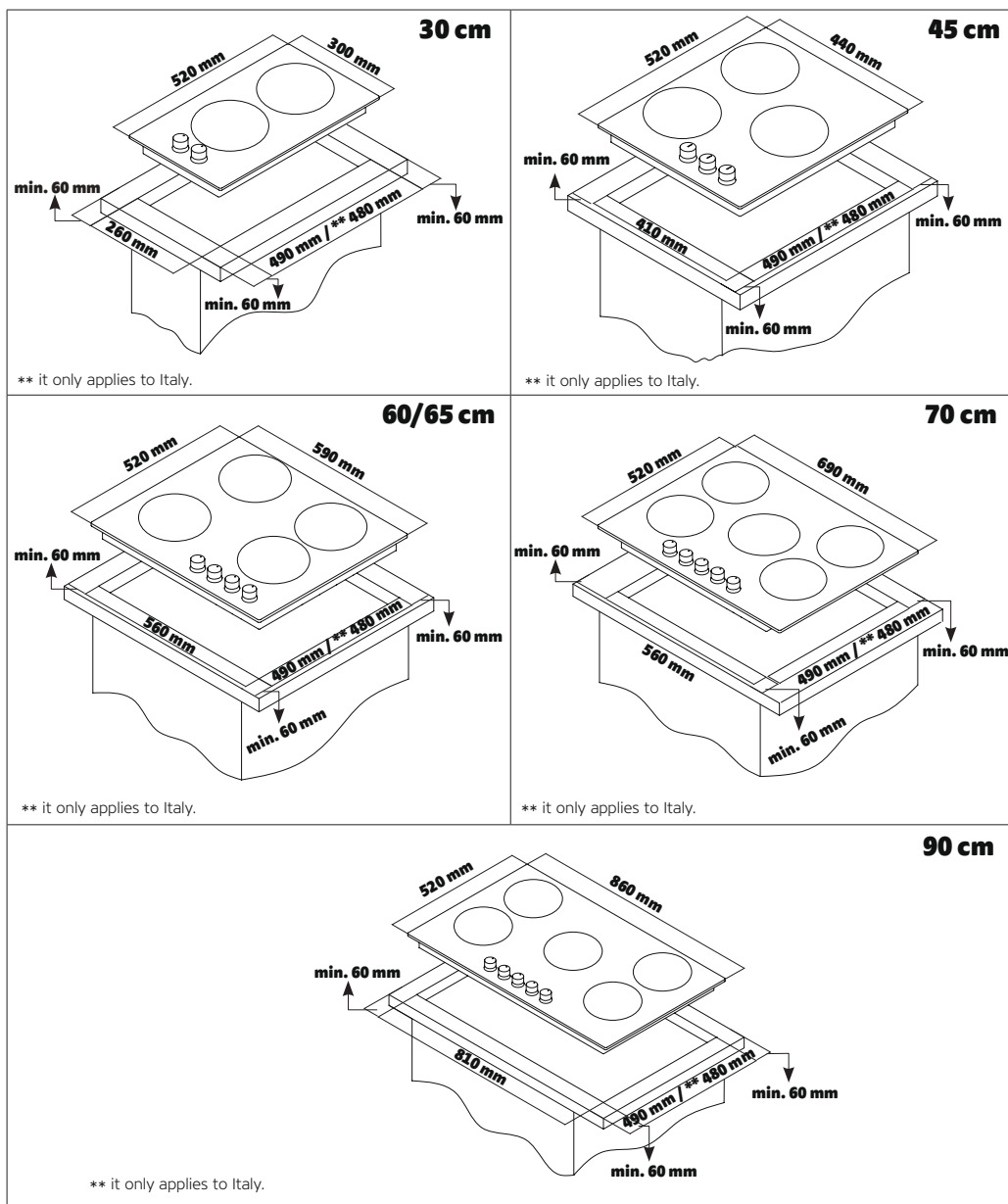
If your hob will be mounted near a wall from right-side or left-side, the minimum distance between the wall and the hob should be 60 mm.

When installing the product on a countertop with a cabinet, a (minimum 3 cm) shelf must be installed as illustrated in the image below in order to divide the cabinet from the product. This is not necessary if the product is installed on a built-in hob.



Counter Cut-Off Dimensions

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



Correct Installation For Metal Built-in Hob

Before starting the installation, disconnect the burner, burner covers and grates on the hob from the hob. After the installation is completed, place the separated parts on the hob.

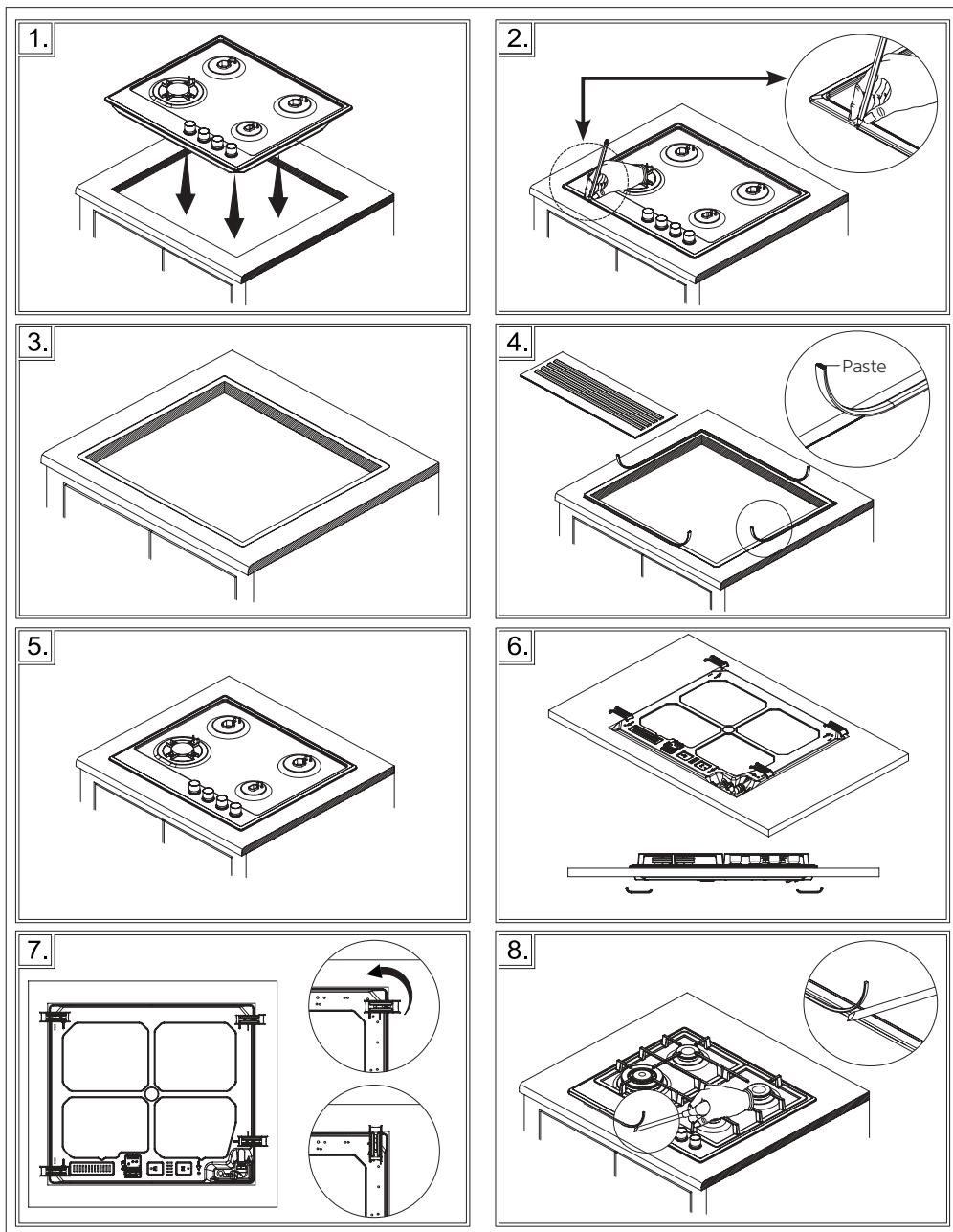
1. Place the hob on the countertop.
2. Draw the area around the hob with a pen.
3. After completing the drawing, remove the hob from the countertop.
4. To prevent foreign materials and liquids from entering between the hob and the countertop, stick the paste given in the package in the middle of the line you have drawn. In the corners, fold the paste and increase the number of plaits until the clearances on the corners are filled.
5. Place the corner back on the countertop so that it is on top of the paste.
6. Secure the hob by using the clamps and screws supplied in the package.
7. After fixing the hob, scrape off the remaining paste.

Correct Installation For Glass Built-in Hob

Before starting the installation, disconnect the burner, burner covers and grates on the hob from the hob. After the installation is completed, place the separated parts on the hob.

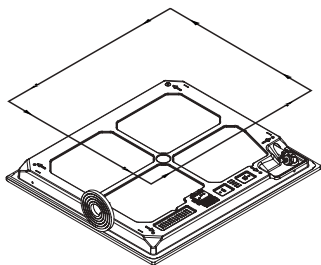
1. Turn the hob upside down and put it on a flat floor.
2. To prevent foreign materials and liquids from entering between the hob and the countertop, stick the wick provided in the package to the visible glass surfaces of the hob.
3. Place the hob on the countertop.
4. Secure the hob by using the clamps and screws supplied in the package.

Installation Diagram For Metal Built-in Hob

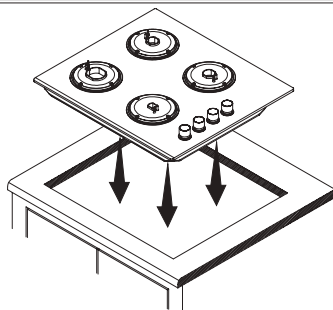


Installation Diagram For Glass Built-in Hob

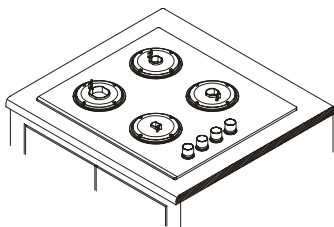
1.



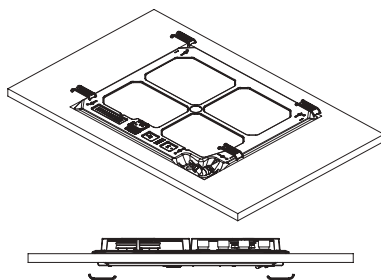
2.



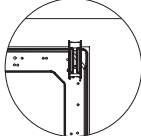
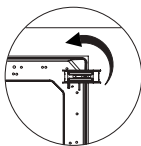
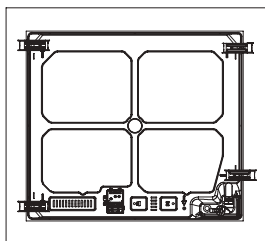
3.



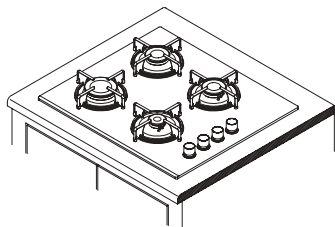
4.



5.

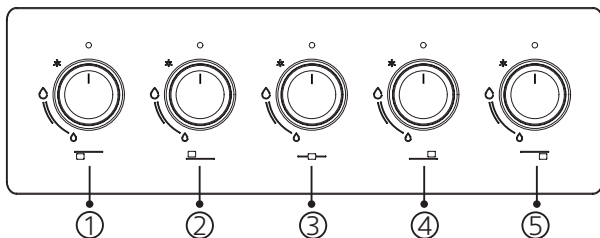


6.



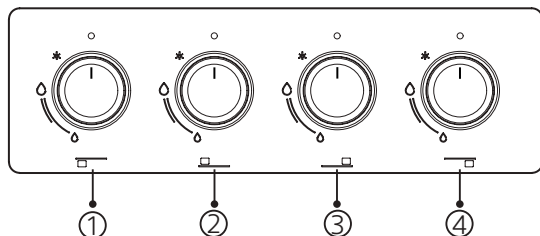
CONTROL PANEL

For Gas Hobs;



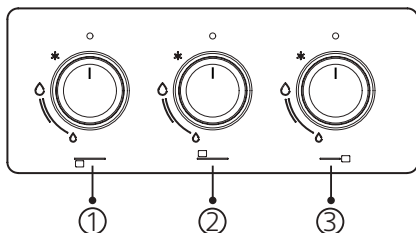
90-70 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Central burner
4. Rear right gas burner
5. Front right gas burner



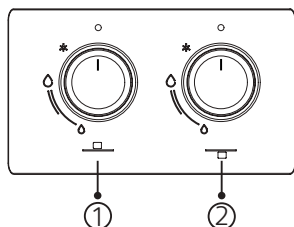
60/65 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Rear right gas burner
4. Front right gas burner



45 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Right burner

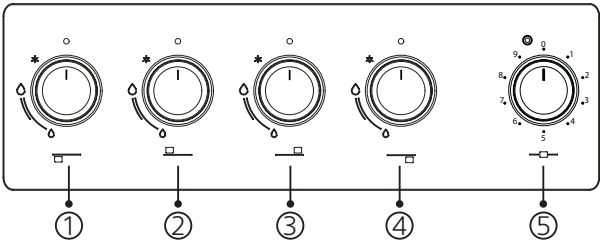
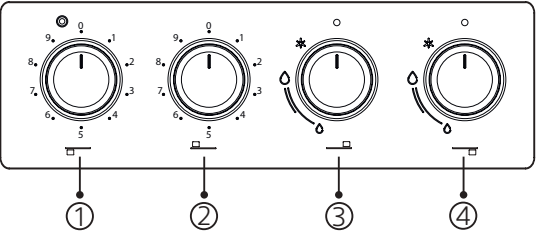
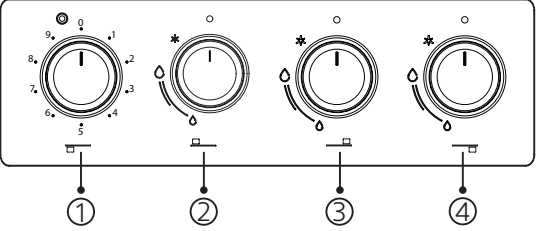
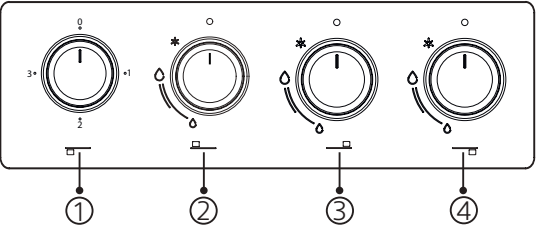


30 cm hob

1. Rear burner
2. Front burner

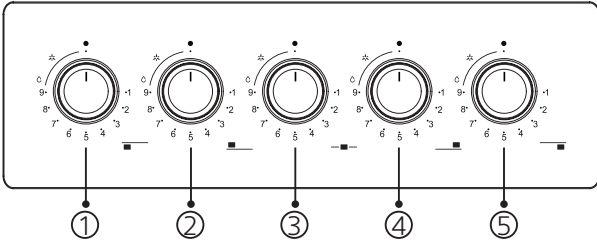
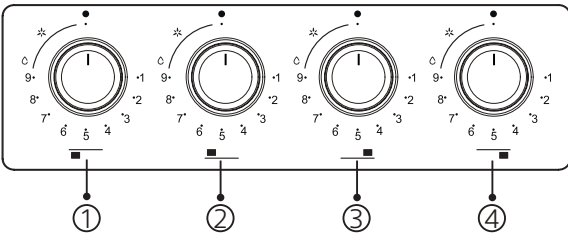
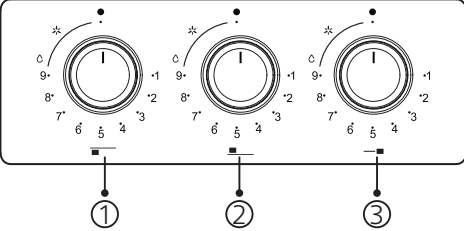
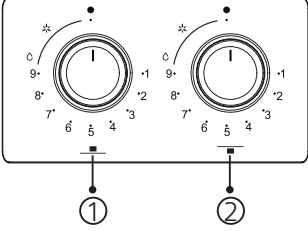
WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

For Gas-Electric Hobs;

	<p style="text-align: center;">90 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left gas burner 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner 5. Electric heater
	<p style="text-align: center;">60 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left electric heater 2. Rear left electric heater 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner
	<p style="text-align: center;">60 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left electric heater 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner
	<p style="text-align: center;">60 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left electric heater 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner

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

For Gas-Electric Multi-Step Hobs

	<p style="text-align: center;">70-90 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left gas burner 2. Rear left gas burner 3. Central burner 4. Rear right gas burner 5. Front right gas burner
	<p style="text-align: center;">60 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left gas burner 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner
	<p style="text-align: center;">45 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Front left gas burner 2. Rear left gas burner 3. Right burner
	<p style="text-align: center;">30 cm hob</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rear burner 2. Front burner
<p>WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.</p>	

USING THE APPLIANCE

Initial Use Of The Appliance

Remove any protective foils and labels that may be present on the device.

Before the first use, wipe the appliance with a damp cloth and dry it.

Wash the removable parts of the burners by hand with a sponge, some dishwashing detergent and hot water. Then after rinsing and drying the parts, assemble the burners back together. (See assembling the hob burner parts)

Connect the appliance to the gas and electricity. Metal parts are protected with a care product. Thus, when the appliance is switched on for the first time, odours and possibly smoke occur.

These resulting smell and smoke do not indicate that the appliance is malfunctioning or connected incorrectly and these are not harmful to health.

Using Gas Hob Section

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.

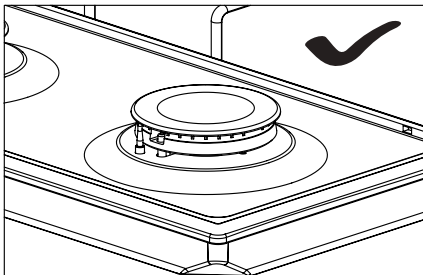


Figure 7

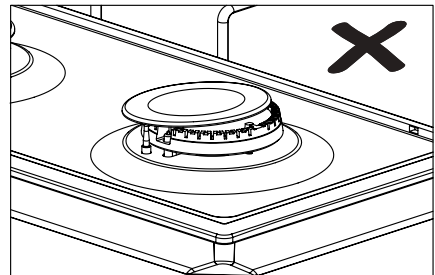
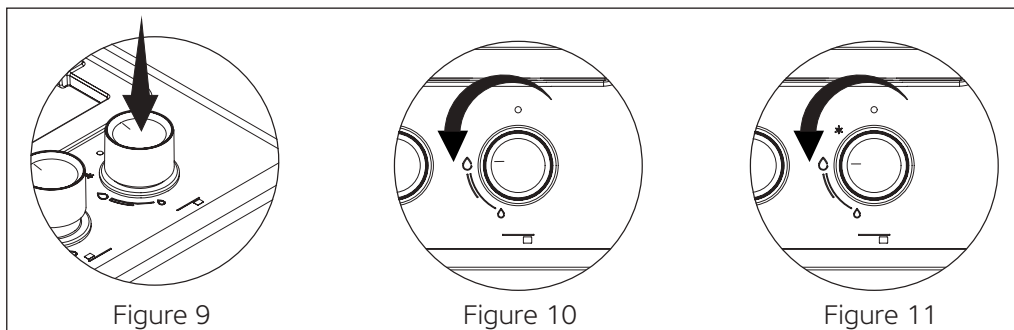


Figure 8

2. Before operating the hob burner, make sure that the burner body, burner ducts, burner pool and injector hole are dry and clean.

3. To use the hob burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (see Fig. 9).



In models with manual ignition; you can ignite the burner of your preference with an igniter (match, lighter) by rotating the knob in the direction of the arrow (see Fig. 10).






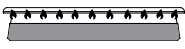
*** On models with (automatic) ignition with a knob;** you can ignite the hob burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (see Fig. 9) and rotating the knob in the direction of the arrow (see Fig. 11).

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (automatic) ignition with a knob. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

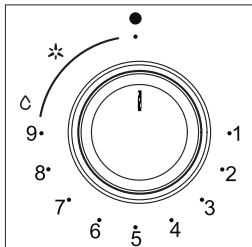

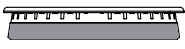


RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the hob burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute. Then try to carry out ignition again.

Locations Of Cooking Burners

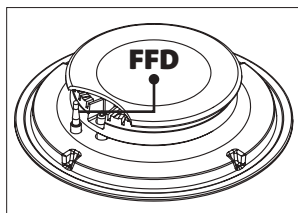
You can control cooking burner with the help of the knobs on the control panel of the appliance.

Off position		
Full flame		
Low flame		

For Multi Step Hobs;

	Off position		
	Full flame	9	
	Low flame	1	

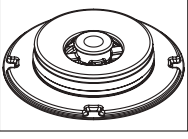
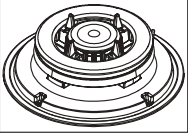
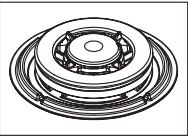
* Flame Failure Device (FFD)



For models with a flame failure device, wait 5-10 seconds with the knob pressed after carrying out the ignition in accordance with the instructions. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the hob is in working condition.

The flame failure device automatically cuts off the gas to the hob burner in the event that the hob fire is extinguished for any undesirable reason.

* Wok Burner



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. When you want to use a flat bottom pot in the wok burner, you should take the wok burner pot handler (wok burner adapter) from the hob.

Pot Diameters To Be Used On Hob Burners

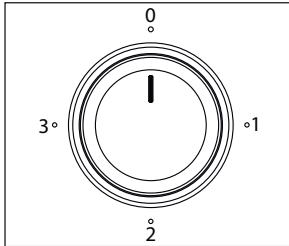
Burner type	Hobs With Glass Surface					
	30 cm hob	45 cm hob	60 cm side control	60 cm front control	70 cm front control	90 cm front control
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Large burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Burner type	Hobs With Metal Surface					
	30 cm hob	45 cm hob	60 cm side control	60 cm front control	70 cm front control	90 cm front control
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Large burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

WARNING: The pot diameter to be used in the products should be minimum 12 cm.

Using Electric Hob Section

* Electric (Hot plate) Cooking Zone



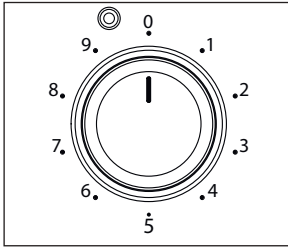
You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (**0**), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (hot plates) are given in the table.

Electric cooking zone (hot plate)	Level 1	Level 2	Level 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W

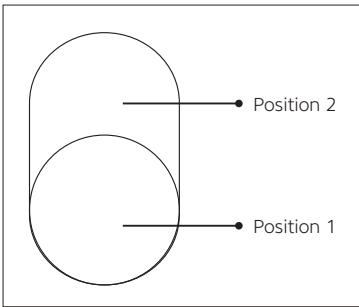
When using the electric cooking zones (hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

* Electric (Vitroceraamic) Cooking Zone



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (**0**), you can stop the operation.

* Use Of Multi-Section Vitroceraamic Cooking Zones

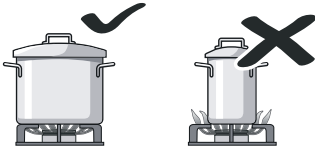


Multi-section cooking zones allow cooking with pots of different sizes on the same cooking zone. When these cooking zones are operated, the inner cooking section works first.

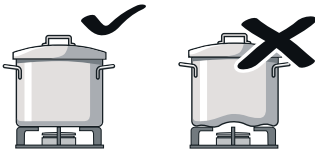
Turn the knob clockwise to change the active diameter of the multi-vitroceraamic cooking zone. As soon as the cooking section changes, a 'click' sound will be heard.

Note: The two different cooking zones of the multi-section vitroceraamic cooking zones do not work independently.

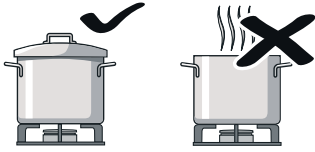
Proper Pot Use



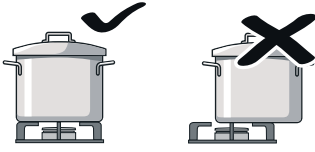
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Flame should not reach the container sides.



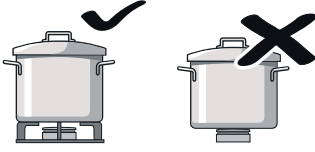
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom. If you are using the wok burner adapter for the cooking process, you can use convex dishes.



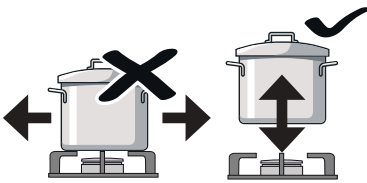
Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



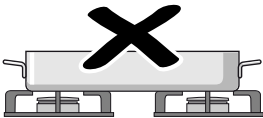
Center the dish exactly over the cooking zone. Otherwise, it may fall over.



Never place the utensils directly on the cooking zones, always place them on the grate. Before operating the product, make sure that the grates are in the correct place.



When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want.



Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.



WARNINGS RELATED TO COOKING

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

BURNING HAZARD: During its use, the heater elements of the appliance are hot. Avoid touching the heater elements! There might be the risk of burning.

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


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

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

WARNING: Ensure that the grates are fully seated on the hob plate. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

WARNING: Do not place dishes and pots empty in exposed cooking zones.

WARNING: Rough pot and pan bases scratch the glass-ceramic surface. Use only pots and pans with smooth bases.



WARNING: Never prepare food directly on the glass surface. Always use a suitable cooking dish.

WARNING: Always turn off the cooking zones after each use.

WARNING: Do not operate the cooking zones without any pots and pans placed on them.

WARNING: Do not place the lids of the pots and pans on the cooking zones.

WARNING: When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want.

WARNING: 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.

WARNING: Flames can ignite the oil filter of a hood. Never prepare flaming meals under a hood.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: The surfaces of the burner parts and the grate get slightly dull over time. This is very normal and does not mean any material deterioration.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

WARNING: Due to accidental opening of the appliance or residual heat when the appliance is covered; the material covered on the appliance may ignite, crack or melt. Never cover the appliance with a lid, a cloth or a protective foil.

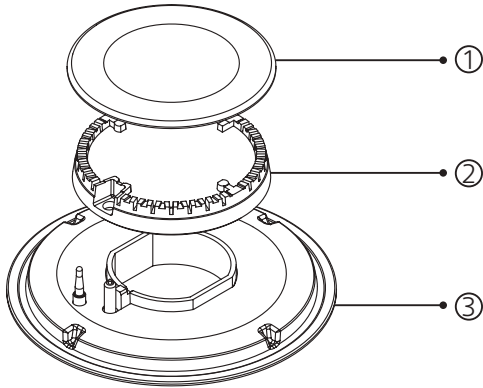
1. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers when cleaning glass surfaces, as scratching glass surfaces will cause breaking.

2. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents.

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

- 4.** Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
- 5.** The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.
- 6.** Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.
- 7.** Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.
- 8.** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.
- 9.** Clean the control panel and knobs with a damp cloth and dry them with a dry cloth.
- 10.** Over time, the hob knobs may become difficult to rotate or not rotate at all, in which case the knobs must be replaced. Change should only be made by authorised service.
- 11.** Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.
- 12.** Clean and dry the appliance and its accessories after every use.
- 13.** Clean the hobs cooking zones and all removable parts only by hand with a sponge cloth, a little detergent and hot water.
- 14.** Wipe the non-removable parts of the hobs cooking zones with a wet cloth.
- 15.** Wipe the ignition elements with a very well-wrung cloth. Then dry them with a clean cloth. Make sure that the flame holes and ignition plug are completely dry. Otherwise, there will be no spark at the end of the ignition process.
- 16.** If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

Assembling The Hob Burner Parts



1. Burner cover

2. Burner body

3. Burner pool

Place the hobs burner body in the burner pool. Ensure that the burner body is placed in the burner pool by turning the burner body left and right. After this operation, place the burner cover exactly above the hob burner body.

WARNING: If the hob burner parts are not properly assembled after cleaning, the ignition performance is affected in a negative way.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service. In case you experience a problem about the product, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hob covers.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	The holes in the flame spreader are contaminated with foreign matters.	Clean the holes in the flame spreader.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. 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.	Burner cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	The holes in the flame spreader are contaminated with foreign matters.	Clean the holes in the flame spreader.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to hob.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	The burners might be wet.	Dry the burners.



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.

Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product 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 hob.
- 7.** If possible, only cook in pots and pans with lids. Thus, you will prevent unnecessary heat loss.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

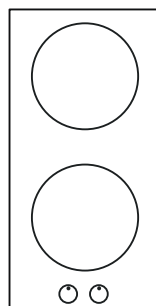
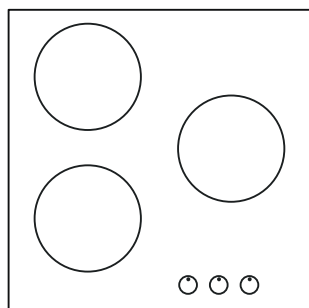
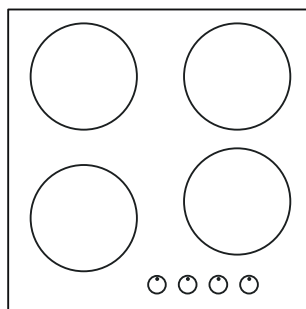
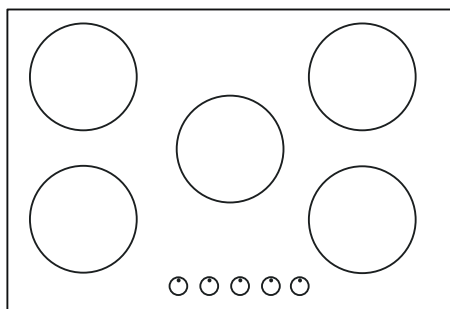
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

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



nevir®



Modelo: NVR-PG4WE-60

Placa de Gas

Built in Hob Gas and electrical

User manual

Manual de instrucciones

Manual de instruções



Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizar el uso de manera óptima y eficiente este aparato ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar su estufa para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

Este manual de uso está destinado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en el modelo.

Nuestros aparatos están diseñados para un uso doméstico. No son adecuados para un uso comercial.

Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

Las características marcadas con son opcionales.

«Cumple con la normativa AEEE»

Contenidos

Advertencia importantes	58
Conexión eléctrica	70
Conexión de gas	72
Introducción al aparato	79
Características técnicas	81
Configuración del aparato	84
Panel de control	92
Uso de aparato	95
Advertencias relativas a cocción	102
Mantenimiento y limpieza	104
Solución de problemas	107
Reglas de manejo	108
Recomendaciones para el ahorro de energía	109
Conformidad con la Normativa AEEE, e Información sobre el desecho	110
Información del embalaje	110

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

2. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

3. Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

4. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

5. ATENCIÓN: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.

6. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

7. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

8. ATENCIÓN: Nunca intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

9. ATENCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.


10. ATENCIÓN: Si se rompe el cristal del aparato, desconecte de inmediato cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.

11. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

12. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

13. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se asegure una supervisión o se utilice el aparato de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.



15. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

16. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

17. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

18. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

19. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

20. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

22. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

23. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

24. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.


25. La cocina se puede desconectar de la corriente durante cualquier obra o trabajos en el hogar. Una vez que finalicen las obras, deberá ser el servicio técnico quien reinstale el aparato.

26. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

27. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

Formas De Proteger La Superficie Cerámica De Cocción

La superficie cerámica es irrompible y resistente a los rayones hasta cierto punto. Sin embargo, a fin de evitar cualquier daño, puede hacer lo siguiente:



1. No verter nunca agua fría en los calentadores calientes.

2. No se pare en una placa de vidrio de cerámica.

3. La presión repentina, por ejemplo, el efecto de un salero que cae puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar sobre las placas.

4. Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.

5. No pele las verduras en las superficies de la encimera. Los granos de arena que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio de cerámica.

6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como las hojas de aluminio o las cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies calientes de cocción y causar daños.

7. Tenga cuidado de no dejar que las comidas azucaradas o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. La superficie de vidrio cerámico puede ser manchada por estos.

Seguridad Eléctrica

1. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.


2. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

3. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

4. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

5. Los interruptores automáticos del aparato deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando la cocina esté instalada.

6. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.



7. Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

8. Al utilizar un aparato eléctrico cerca del aparato, por ejemplo, una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable de conexión no toque la bandeja caliente. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del aparato.

11. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

12. Asegúrese de que el enchufe del aparato esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

13. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

14. Es necesario instalar el aparato de forma que la instalación eléctrica pueda desconectarse completamente. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

15. El aparato está equipado con un cable **tipo "Y"**.

16. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

17. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

Seguridad Con Gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generar en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El aparato no se puede operar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. En caso de que tenga que utilizar su producto con un tipo de gas diferente al suministrado de fábrica, deberá solicitar la conversión a un servicio técnico autorizado.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

QUÉ HACER CUANDO SE DETECTA OLOR A GAS

- 1.** No use llamas abiertas y no fume.
 - 2.** No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo; interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)
 - 3.** No use el teléfono ni el teléfono móvil.
 - 4.** Abra las puertas y ventanas.
 - 5.** Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
 - 6.** Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
 - 7.** Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
 - 8.** No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.
-

USO PREVISTO

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

4. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los reemplazos necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación y conexión de esta placa de cocción deberá ser realizada correctamente por el servicio técnico autorizado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

ATENCIÓN: Las conexiones eléctricas del aparato se deben establecer únicamente en tomas de corriente (con conexión a tierra) con un sistema de puesta a tierra establecido conforme a las normas.

En caso de que no exista una toma de corriente adecuada para el sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación de su aparato, póngase en contacto con un electricista autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la conexión del aparato a una toma de corriente sin conexión a tierra.

Su cocina cumple con la clase I de protección. El enchufe de su cocina debe estar conectado a tierra; asegúrese de que la toma de corriente del enchufe esté conectada a tierra. El enchufe se colocará de forma que se pueda acceder a él después de la instalación.

Su cocina ha sido fabricada conforme a un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 50-60 Hz. y requiere un fusible de 16 A. En caso de que su red eléctrica no disponga de estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio técnico autorizado.

ATENCIÓN: Cuando realice la conexión, tome precauciones de seguridad para no conectar la alimentación involuntariamente.

ATENCIÓN: El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.

ATENCIÓN: Si el cable de corriente está dañado, este lo debe sustituir el fabricante o técnico de mantenimiento, o personal igualmente autorizado, para evitar una situación peligrosa.

Diagrama De Cableado

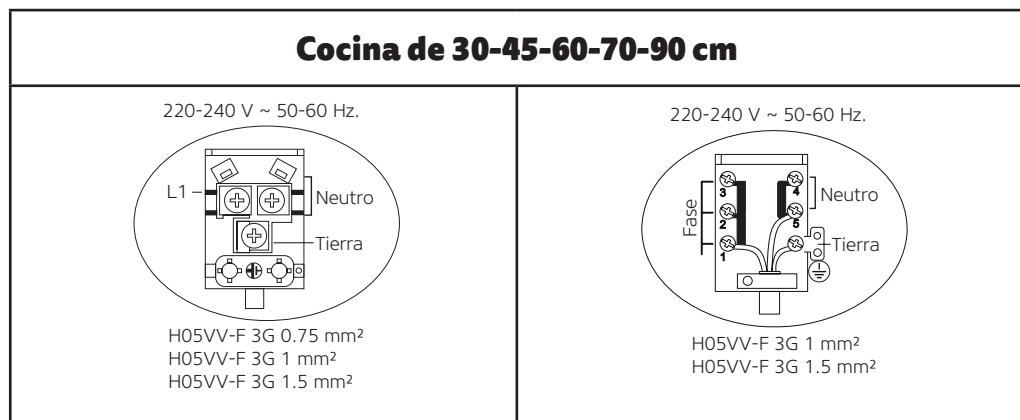
ATENCIÓN: La conexión eléctrica del producto debe ser realizada por personal autorizado y certificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. La empresa fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

RIESGO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación en el cableado eléctrico, desconecte la conexión eléctrica del aparato.

Diagrama De Cableado

Haga que una persona autorizada conecte su cocina a la conexión eléctrica de acuerdo con el siguiente diagrama.



La alimentación eléctrica varía según la energía eléctrica que utilice el aparato. La siguiente tabla debe tenerse en cuenta durante el cambio de fuente de alimentación.

0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

CONEXIÓN DE GAS

RIESGO DE EXPLOSIÓN: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

ATENCIÓN: Se debe realizar todo tipo de trabajos en los equipos y sistemas de gas por parte de personas autorizadas y calificadas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Antes de colocar el aparato, asegúrese de que los ajustes sean compatibles con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas).

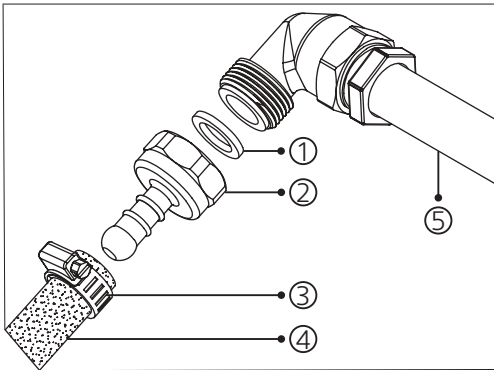
ATENCIÓN: La manguera que se utiliza para la seguridad debe ser de 40 cm como mínimo y 125 cm como máximo.

Este producto debe estar instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

Use el aparato en una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.

Conexión GLP

Coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Instale un extremo de la manguera empujándola hasta el fondo del racor de entrada de la manguera situado en la parte posterior del aparato calentándola en agua hirviendo. Apriete con un destornillador llevando la abrazadera hasta el final de la manguera. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. El racor de entrada de manguera y junta necesario para la conexión es el siguiente.



1. Junta

2. Racor de entrada de manguera

3. Abrazadera metálica

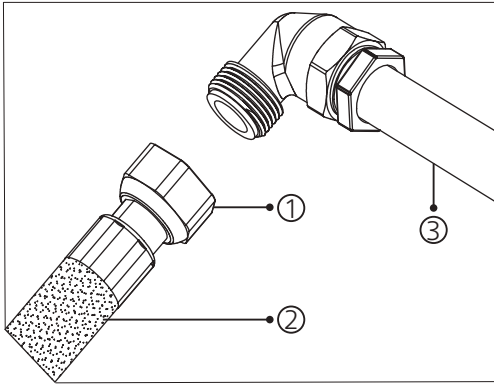
4. Manguera de conexión de GLP

5. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Conexión De Gas Natural

Para fijar la manguera a la tubería principal de gas, gire la tuerca. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. La manguera y el racor necesarios para la conexión son los siguientes.



1. Tuerca

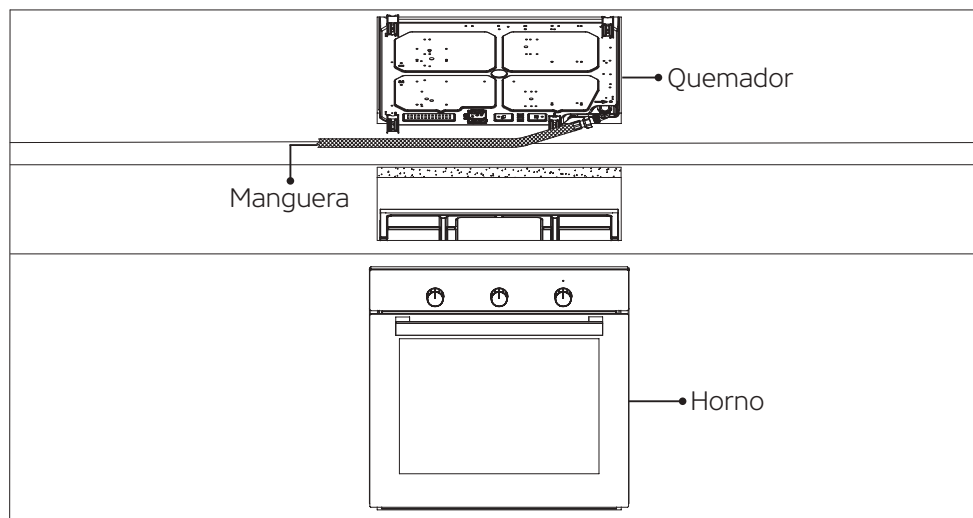
2. Manguera de conexión de gas natural

3. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Si Tiene Un Horno Integrado Debajo De La Encimera

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 encimera, sujete la manguera con una abrazadera.



ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Control De Estanqueidad

Compruebe que las perillas del panel de control están cerrados y que la campana está abierto para el control de la seguridad de la junta y el sellado.

Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. En caso de que haya una fuga o un escape, se producirá espuma en este punto.

ATENCIÓN: Al comprobar las fugas de gas no utilice mecheros, cerillas, cigarrillos encendidos o materiales inflamables similares.

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 5 m ³	mín. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	mín. 100 cm ²
Mayor de 10 m ³	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm ²

Transformación De Gas Natural A Glp Y De Glp A Gas Natural

ATENCIÓN: Desconecte el producto del gas y de la electricidad.

RIESGO DE QUEMADURAS: Si el producto está caliente, espere para que se enfríe.

Para Cambiar El Inyector;

- 1.** Eleve la rejilla, la tapa del quemador y el quemador del producto de forma que el inyector quede visible. (Ver fig. 1)
- 2.** Desmonte el inyector girándolo con la ayuda de un destornillador (7 mm) con la punta como se muestra en la figura 2.
- 3.** Reemplace los inyectores por otros adecuados según los valores de la tabla de inyectores y el tipo de gas a utilizar en el aparato.

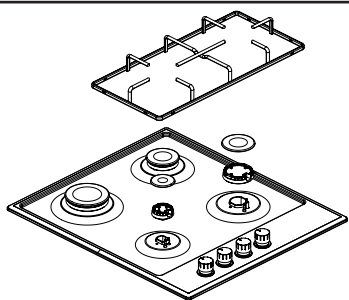


Figura 1

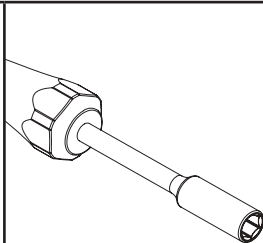


Figura 2

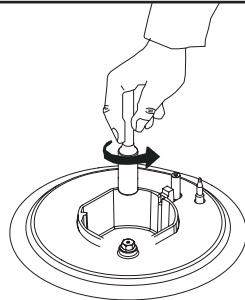


Figura 3

ATENCIÓN: La sustitución del inyector debe ser realizada por un servicio autorizado.

Ajuste De Velocidad De Salida De Llama

Tras sustituir los inyectores, también es necesario ajustar los grifos de gas al nuevo tipo de gas.

Antes de iniciar la operación, compruebe que el enchufe del aparato está conectado, el suministro de gas está abierto y los quemadores están completamente colocados.

Nota: El tornillo de ajuste de gas para la posición de llama baja debe aflojarse al cambiar de GLP a gas natural. Durante el cambio de gas natural a GLP, debe apretarse.

1. Coloque los quemadores de la cocina en posición baja y tire de los mandos de control de la cocina situados en el panel de control. (Ver Fig. 4)

2. Apriete/afloje el tornillo de ajuste del gas mostrado en la figura 5 con la ayuda de un destornillador del tamaño adecuado. (Ver Fig. 6) Esto permite aumentar o disminuir la llama en la posición baja. Ajuste el gas adecuado para que la longitud de la llama sea de al menos 4 mm.

3. Para la última inspección, ponga las llamas de los quemadores de la cocina en las posiciones más alta y más baja. En ambos casos, la llama debe encenderse.

4. Repita estos procedimientos para cada quemador de la cocina.

5. Tras realizar el ajuste de gas adecuado, instale los mandos de control para poder utilizar el producto.

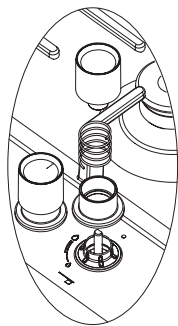


Figura 4

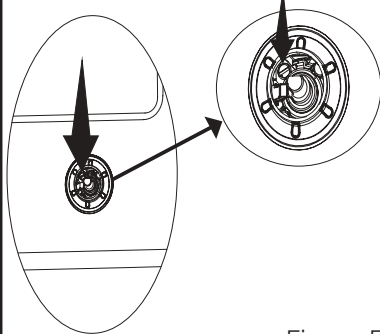


Figura 5

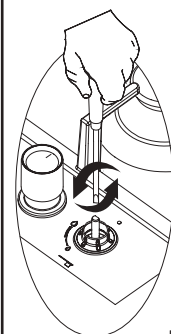
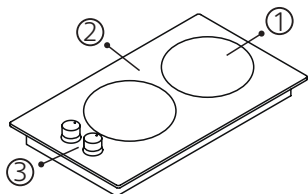


Figura 6

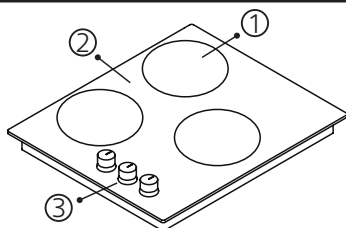
ATENCIÓN: Dependiendo del tipo de boca de encimera utilizada en su producto, la posición del tornillo de ajuste del gas puede variar.

INTRODUCCIÓN AL APARATO



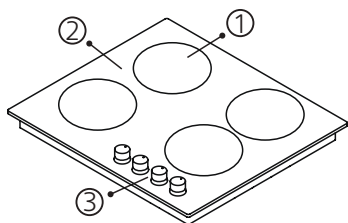
Cocina de 30 cm

1. Zona de cocción
2. Superficie de vidrio o metal
3. Perillas de control



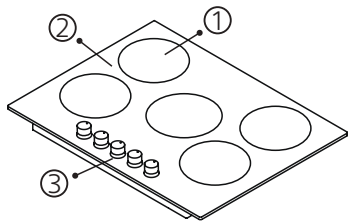
Cocina de 45 cm

1. Zona de cocción
2. Superficie de vidrio o metal
3. Perillas de control



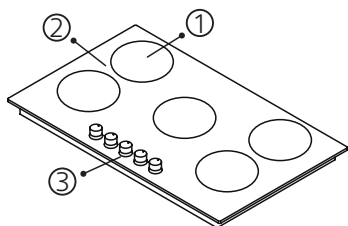
Cocina de 60 / 65 cm

1. Zona de cocción
2. Superficie de vidrio o metal
3. Perillas de control



Cocina de 70 cm

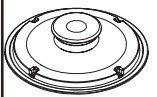
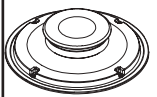
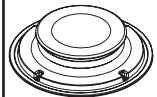
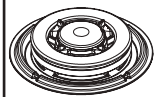
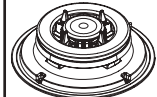
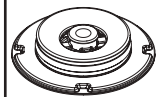

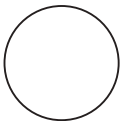
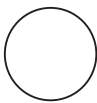
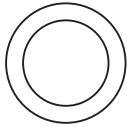
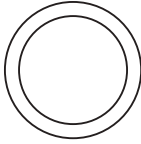
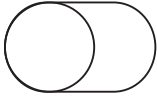
1. Zona de cocción
2. Superficie de vidrio o metal
3. Perillas de control



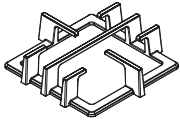
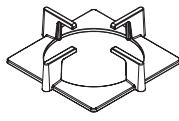
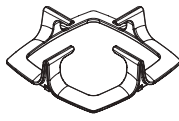
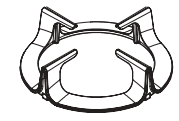
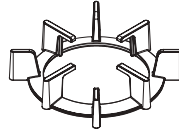
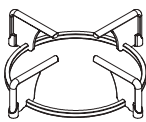
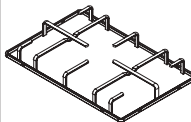
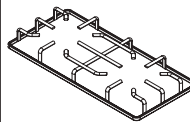
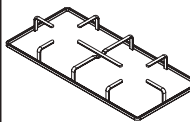
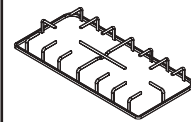
Cocina de 90 cm

1. Zona de cocción
2. Superficie de vidrio o metal
3. Perillas de control

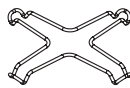
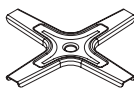
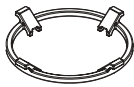

* Zona de Cocción (Opcional)

					
Quemador pequeño	Quemador intermedio	Quemador grande	Quemadores para wok		
					
Calentador eléctrico (placa caliente)	180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	140 mm calentador eléctrico vitrocerámico	120 / 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	220 / 300 mm calentador eléctrico vitrocerámico	140 / 250 mm calentador eléctrico vitrocerámico

* Rejillas (Opcional)

* Accesorios (Opcional)

		<p>Adaptador De Café (Olla De Café)</p> <p>Puede ser utilizado para las cafeteras. Compruebe que las patas del adaptador para café estén completamente asentadas sobre la rejilla de cocción y colocadas en el centro de la placa de cocción.</p>
		<p>Adaptador De Quemador De Wok</p> <p>Puede ser utilizado para sartenes wok. Cuando se utilizan recipientes de fondo plano en el quemador wok, no debe utilizarse el adaptador para quemador de wok. El adaptador para quemador de wok es adecuado para recipientes convexos.</p>

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

* 140 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1200 W
* 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 / 1800 W
* 120 / 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 W
* 140 / 250 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1800 W
* 220 / 300 mm calentador eléctrico vitrocerámico	2400 W
* 80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W
* 145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W
* 145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W
* 180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W
* 180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W
Tensión de Corriente	220-240 V ~ 50-60 Hz.

ATENCIÓN: La especificación técnica y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta en el cambio que debe realizar el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ATENCIÓN: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Tabla De Inyectores

Por Tipo de Gas Especificaciones del Quemador	G20-20 mbar			G25-25 mbar		G20-25 mbar		G20-13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador (4.5)	Inyector	1.60	mm	1.60	mm	1.35	mm	1.84	mm
	Flujo de gas	0.421	m ³ /h	0.487	m ³ /h	0.418	m ³ /h	0.424	m ³ /h
	Potencia	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Quemador (3.5)	Inyector	1.40	mm	1.40	mm	1,28	mm	1.60	mm
	Flujo de gas	0.327	m ³ /h	0.379	m ³ /h	0.326	m ³ /h	0.330	m ³ /h
	Potencia	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Quemador (2.5)	Inyector	1.15	mm	1.15	mm	1.06	mm	1.35	mm
	Flujo de gas	0.234	m ³ /h	0.270	m ³ /h	0.233	m ³ /h	0.235	m ³ /h
	Potencia	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Quemador (2.4)	Inyector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	-	mm
	Flujo de gas	0,224	m ³ /h	0.260	m ³ /h	0.223	m ³ /h	-	m ³ /h
	Potencia	2.40	kW	2.40	kW	2.40	kW	-	kW
Wok Quemador (1.9)	Inyector	1.05	mm	1.05	mm	1.00	mm	-	mm
	Flujo de gas	0.178	m ³ /h	0.206	m ³ /h	0.177	m ³ /h	-	m ³ /h
	Potencia	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	-	kW
Rápido Quemador	Inyector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Flujo de gas	0.271	m ³ /h	0.314	m ³ /h	0.270	m ³ /h	0.273	m ³ /h
	Potencia	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0.97	mm	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Flujo de gas	0.159	m ³ /h	0.184	m ³ /h	0.158	m ³ /h	0.160	m ³ /h
	Potencia	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0.72	mm	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Flujo de gas	0.096	m ³ /h	0.103	m ³ /h	0.088	m ³ /h	0.090	m ³ /h
	Potencia	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Por Tipo de Gas Especificaciones del Quemador	G30,28-30 mbar			G31-37 mbar		G30-50 mbar		G30-37 mbar	
	GLP			GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador (4.5)	Inyector	1.07	mm	1.07	mm	0.92	mm	1.00	mm
	Flujo de gas	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Potencia	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Quemador (3.5)	Inyector	0.96	mm	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Flujo de gas	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Potencia	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Quemador (2.5)	Inyector	0.82	mm	0.82	mm	0.73	mm	0.78	mm
	Flujo de gas	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Potencia	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2,50	kW
Wok Quemador (1.9)	Inyector	0.68	mm	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Flujo de gas	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Potencia	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Rápido Quemador	Inyector	0.85	mm	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Flujo de gas	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Potencia	2.90	kW	2.90	kW	2,90	kW	2.90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0.65	mm	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Flujo de gas	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Potencia	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0.50	mm	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Flujo de gas	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Potencia	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Nota: Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica y de gas es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación eléctrica y de gas no es adecuada, llame a un instalador homologado para que arregle los servicios necesarios.

ATENCIÓN: El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ATENCIÓN: Al instalar el producto se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad y el gas.

ATENCIÓN: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

ATENCIÓN: Mantenga abiertos los canales de ventilación.

ATENCIÓN: Durante la instalación, se debe utilizar el equipo de protección personal adecuado y respetar las normas de seguridad aplicables.

ATENCIÓN: Se debe colocar el producto de forma que se evite cualquier flujo de aire que pueda afec-

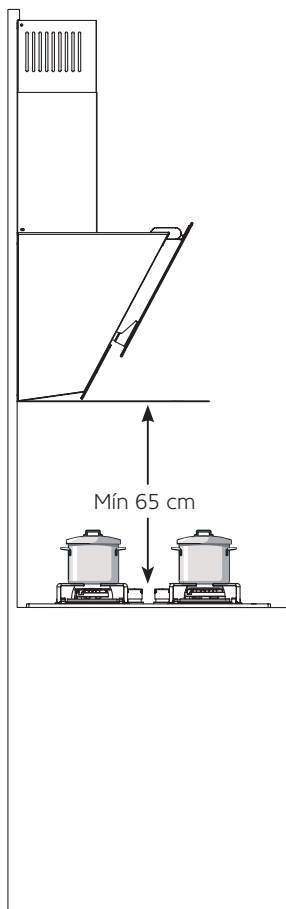


tar a la ignición y se evite la acumulación de gas no quemado.

ATENCIÓN: Todo tipo de muebles de cocina próximos al producto, las superficies utilizadas, los laminados sintéticos y los adhesivos deben ser estrictamente resistentes al calor. (Mínimo 100 °C)

ATENCIÓN: El producto no se debe instalar sobre aparatos frigoríficos, lavavajillas, lavadoras y secadoras.

Lugar Correcto para Instalación



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

Si se instalará una campana o aspirador por encima del producto, siga las instrucciones del fabricante de la campana o aspirador para la altura de instalación. (Mínimo 65 cm)

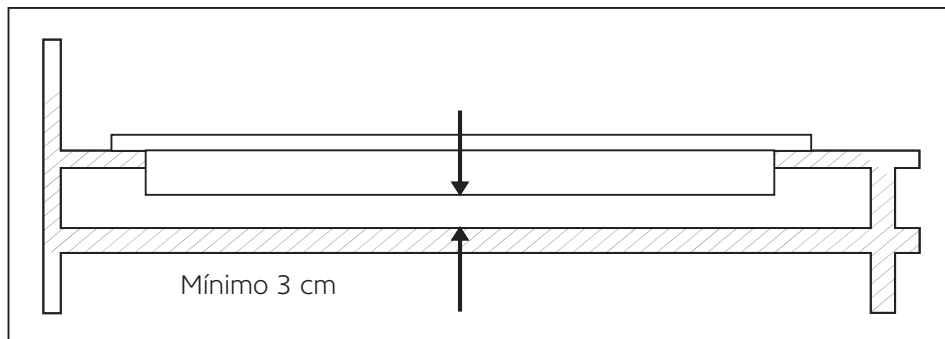
La encimera debe estar horizontalmente recta y fija.

El espacio en el que se colocará la cocina sobre la encimera debe recortarse en función de las dimensiones de instalación de la cocina. Al instalar el producto se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad y el gas.

En caso de que pueda tocar la parte inferior del producto debido a la instalación sobre una encimera de cajones, esta sección debe separarse con un estante de madera.

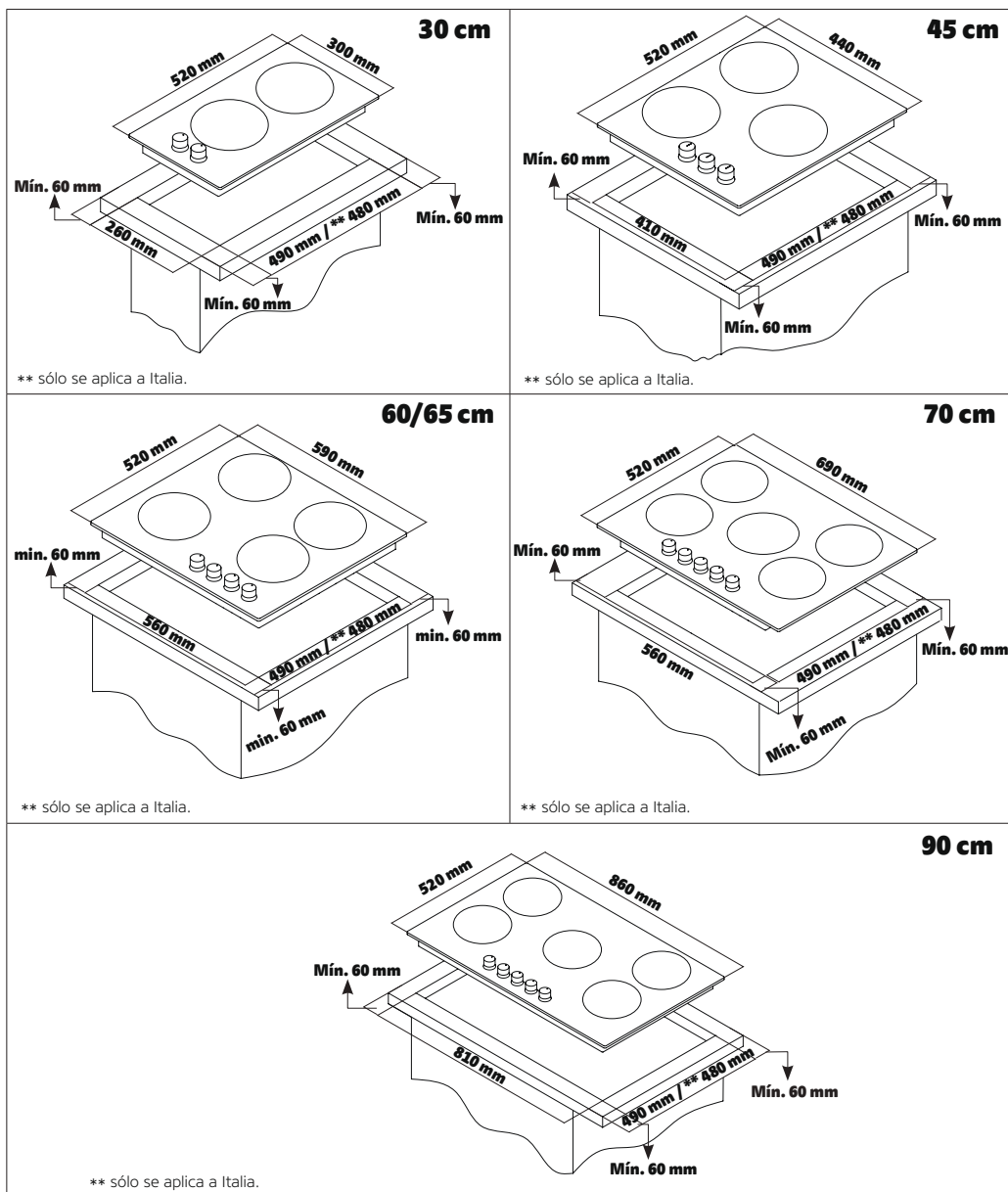
En caso de que su cocina vaya a ser montada cerca de una pared desde el lado derecho o izquierdo, la distancia mínima entre la pared y la cocina debe ser de 60 mm.

Al instalar el producto en una encimera con un armario, debe instalarse un estante (de 3 cm como mínimo) como se ilustra en la imagen siguiente para dividir el armario del producto. Esto no es necesario si el producto se instala en una cocina empotrada.



Tamaño Del Huevo En La Encimera

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



Instalación Correcta Para Cocina Empotrada De Metal

Antes de iniciar la instalación, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas de la cocina. Una vez finalizada la instalación, coloque las piezas separadas sobre la cocina.

- 1.** Coloque la cocina sobre la encimera.
- 2.** Dibuja con un bolígrafo la zona alrededor de la cocina.
- 3.** Tras completar el dibujo, retire la cocina de la encimera.
- 4.** Para evitar que entren materiales extraños y líquidos entre la placa de cocción y la encimera, pegue la pasta que viene en el paquete en el centro de la línea que ha trazado. En las esquinas, doble la pasta y aumente el número de trenzas hasta rellenar los espacios libres de las esquinas.
- 5.** Coloque de nuevo la esquina sobre la encimera de modo que quede encima de la pasta.
- 6.** Asegure la cocina utilizando las abrazaderas y los tornillos suministrados en el paquete.
- 7.** Tras fijar la olla, raspar la pasta restante.

Instalación Correcta Para Cocina Empotrada De Vidrio

Antes de iniciar la instalación, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas de la cocina. Una vez finalizada la instalación, coloque las piezas separadas sobre la cocina.

- 1.** Coloque la cocina boca abajo sobre una superficie plana.
- 2.** Para evitar la entrada de materiales extraños y líquidos entre la placa de cocción y la encimera, pegue la mecha suministrada en el paquete a las superficies de cristal visibles de la placa de cocción.
- 3.** Coloque la cocina sobre la encimera.
- 4.** Asegure la cocina utilizando las abrazaderas y los tornillos suministrados en el paquete.

Diagrama De Instalación De La Cocina Empotrada De Metal

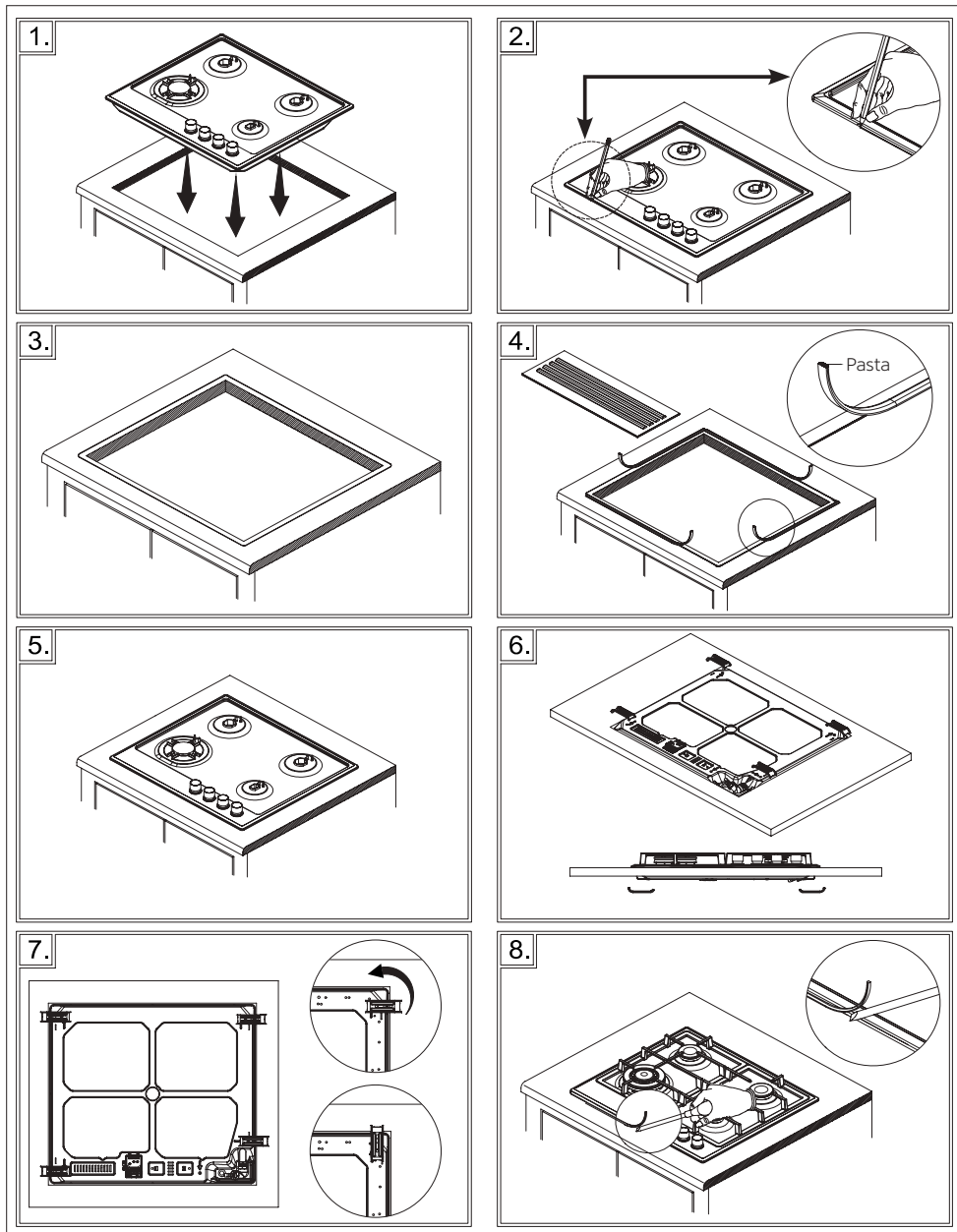
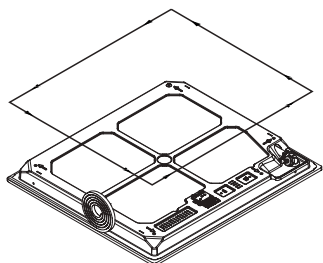
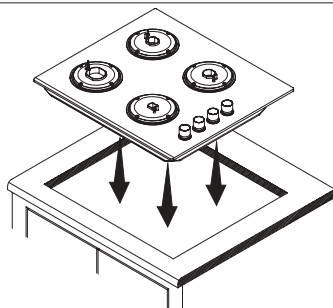


Diagrama De Instalación De La Cocina Empotrada De Vidro

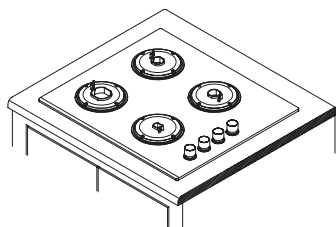
1.



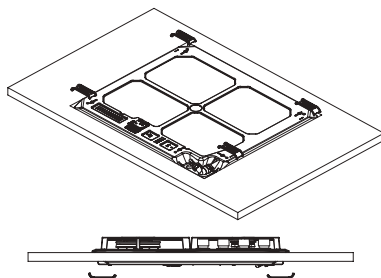
2.



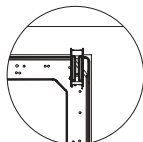
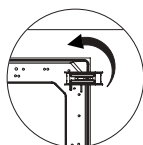
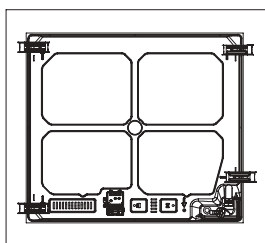
3.



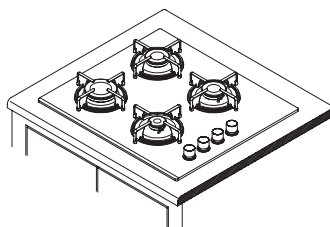
4.



5.

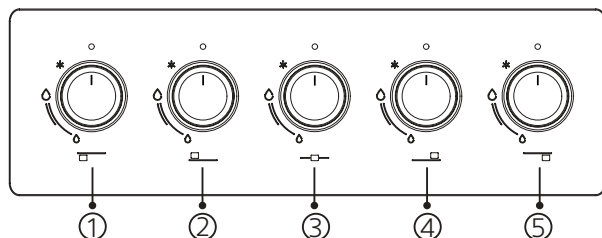


6.



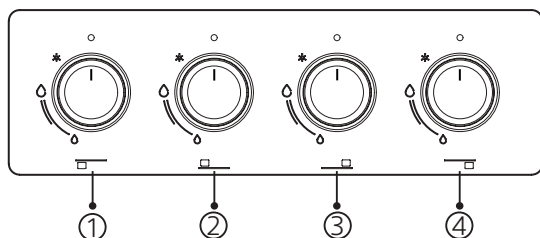
PANEL DE CONTROL

Para Cocinas De Gas;



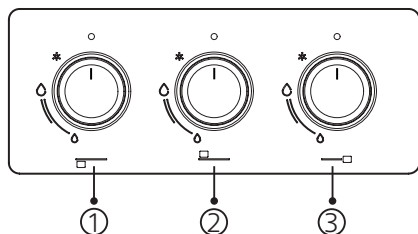
Cocina de 90-70 cm

1. Quemador de gas delantero izquierdo
2. Quemador de gas trasero izquierdo
3. Quemador central
4. Quemador de gas trasero derecho
5. Quemador de gas delantero derecho



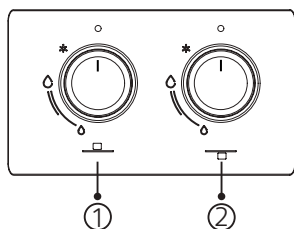
Cocina de 60/65 cm

1. Quemador de gas delantero izquierdo
2. Quemador de gas trasero izquierdo
3. Quemador de gas trasero derecho
4. Quemador de gas delantero derecho



Cocina de 45 cm

1. Quemador de gas delantero izquierdo
2. Quemador de gas trasero izquierdo
3. Quemador derecho



Cocina de 30 cm

1. Quemador trasero
2. Quemador delantero

ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.

Para Cocinas de Gas-Eléctrico;

	<p style="text-align: center;">Cocina de 90 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador de gas trasero derecho 4. Quemador de gas delantero derecho 5. Calentador eléctrico
	<p style="text-align: center;">Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo 2. Calentador eléctrico trasero izquierdo 3. Quemador de gas trasero derecho 4. Quemador de gas delantero derecho
	<p style="text-align: center;">Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador de gas trasero derecho 4. Quemador de gas delantero derecho
	<p style="text-align: center;">Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador de gas trasero derecho 4. Quemador de gas delantero derecho

ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.

Para Cocinas Eléctricas-Gas Para Cocinas de Varios Pasos

	<p style="text-align: center;">Cocina de 70-90 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador central 4. Quemador de gas trasero derecho 5. Quemador de gas delantero derecho
	<p style="text-align: center;">Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador de gas trasero derecho 4. Quemador de gas delantero derecho
	<p style="text-align: center;">Cocina de 45 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo 2. Quemador de gas trasero izquierdo 3. Quemador derecho
	<p style="text-align: center;">Cocina de 30 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador trasero 2. Quemador delantero
<p>ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.</p>	

USO DEL APARATO

Uso Inicial Del Aparato

Quite las láminas protectoras y las etiquetas que pueda haber en el aparato.

Antes del primer uso, limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo.

Lave a mano las partes desmontables de los quemadores con una esponja, un poco de detergente para lavavajillas y agua caliente. Después de enjuagar y secar las piezas, vuelva a montar los quemadores. (Véase Montaje de Piezas del Quemador de Cocina)

Conectar el aparato al gas y a la electricidad. Las piezas metálicas se protegen con un producto de cuidado. Por lo tanto, al encender el aparato por primera vez, se producen olores y posiblemente humo.

Estos olores y humos resultantes no indican que el aparato funcione mal o esté mal conectado y no son perjudiciales para la salud.

Uso De Sección De Placa De Gas

1. Antes de comenzar a utilizar su encimera, 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.

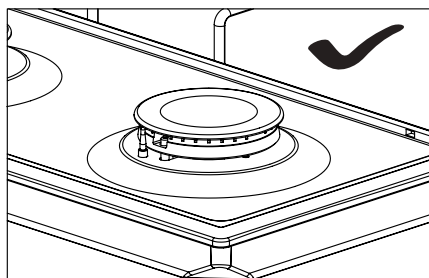


Figura 7

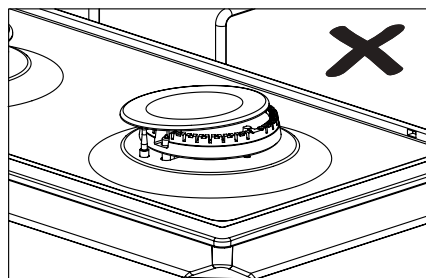
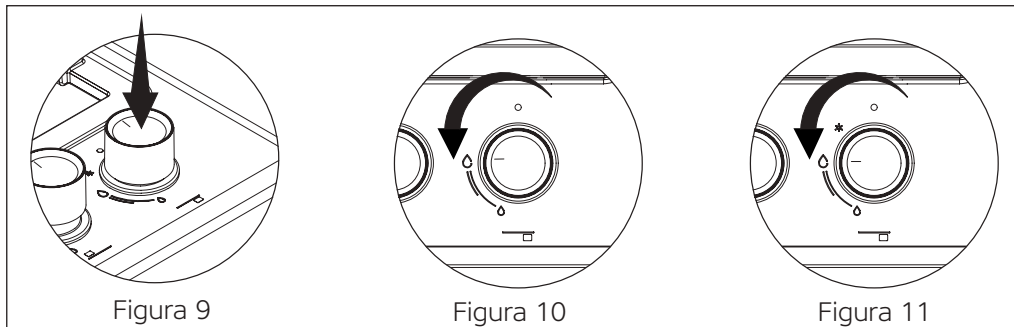


Figura 8

2. Antes de utilizar el quemador de la cocina, asegúrese de que el cuerpo del quemador, los conductos del quemador, la piscina del quemador y el orificio del inyector estén secos y limpios.

3. Para utilizar el quemador de cocina de su preferencia, pulse primero el mando en la dirección de la flecha y espere 5 segundos a que salga aire por los conductos (ver Fig. 9).



En los modelos con encendido manual; puede encender el quemador de su preferencia con un encendedor (cerilla, mechero) girando el mando en el sentido de la flecha (ver Fig. 10).







*** En los modelos con encendido (automático) con perilla;** puede encender el quemador de cocina de su preferencia pulsando la perilla en la dirección de la flecha (ver Fig. 9) y girando la perilla en la dirección de la flecha (ver Fig. 11).

ATENCIÓN: La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido (automático) por una perilla. Así que asegúrese de que el producto está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.

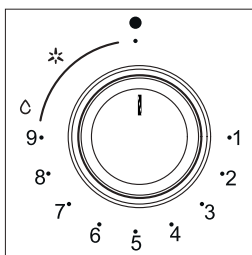




RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: Al encender el quemador de la cocina, mantenga pulsado la perilla durante un máximo de 15 segundos para que funcione el sistema de comprobación de la llama. Si mantiene pulsado la perilla durante más tiempo, existe el riesgo de explosión y quemaduras, ya que esto provocará la acumulación de gas. Si no hay ignición, espere al menos un minuto. Luego intente realizar el encendido de nuevo.

Ubicación De Quemadores De Cocción

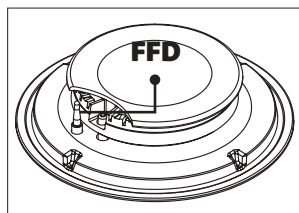
Puede controlar el quemador de cocción con la ayuda de las perillas del panel de control del aparato.

Posición apagada		
Llama completa		
Llama baja		

Para Cocinas De Varios Pasos;

	Posición apagada		
	Llama completa	9	
	Llama baja	1	

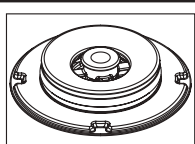
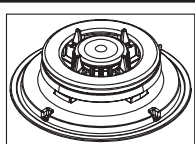
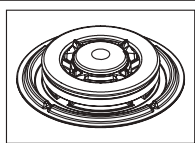
* Dispositivo De Fallo De Llama (FFD)



Para los modelos con dispositivo de fallo de llama, espere de 5 a 10 segundos con la perilla presionada después de realizar el encendido de acuerdo con las instrucciones. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que la cocina esté en condiciones de funcionamiento.

El dispositivo de fallo de llama corta el gas del quemador de la cocina de forma automática en caso de que el fuego de la cocina se apague por cualquier motivo no deseado.

* Quemador Para Wok



El quemador de wok se caracteriza por su rápida cocción. Puesto que cuenta con un sistema de llama de doble anillo ofrece una distribución homogénea del calor a la base de la olla a alta temperatura. Es ideal para cocinar a corto plazo y a alta temperatura. Si desea utilizar una olla de fondo plano en el quemador wok, deberá retirar el adaptador del quemador wok de la placa de cocción.

Diámetros De Ollas A Utilizar En Quemadores De Cocina

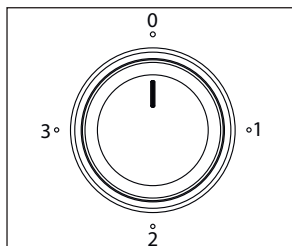
Tipo de quemador	Cocinas Con Superficie De Vidrio					
	30 cm quemador	45 cm quemador	60 cm control lateral	60 cm control frontal	70 cm control frontal	90 cm control frontal
Quegador pequeño	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Quegador intermedio	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Quegador grande	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Quegador para wok	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Tipo de quemador	Cocinas Con Superficie De Metal					
	30 cm quemador	45 cm quemador	60 cm control lateral	60 cm control frontal	70 cm control frontal	90 cm control frontal
Quegador pequeño	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Quegador intermedio	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Quegador grande	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Quegador para wok	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

ATENCIÓN: El diámetro de olla a utilizar en productos debe ser de 12 cm como mínimo.

Uso De Sección De Placa Eléctrica

* Zona De Cocción Eléctrica (Placa Caliente)



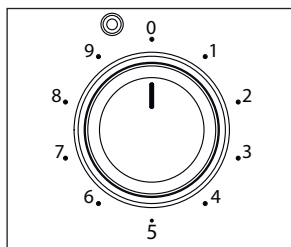
Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción) se indican en la tabla.

Zona de cocción eléctrica (placa caliente)	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W

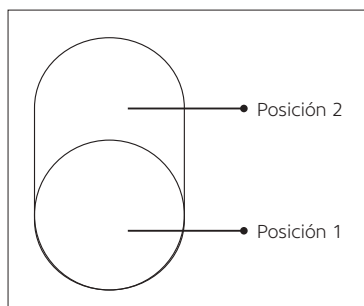
Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (placas calientes), hágalas funcionar en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

* Zona De Cocción Eléctrica (Vidrocerámica)



Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

* Uso De Zonas De Cocción Vitrocerámica Multisección

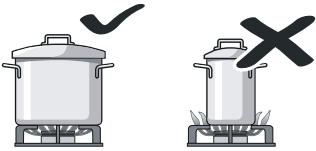
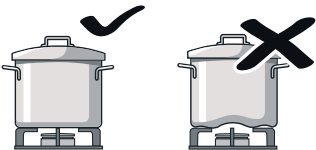
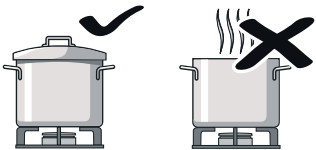
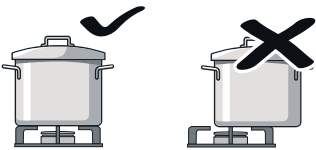
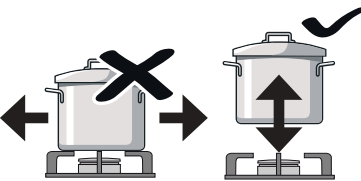
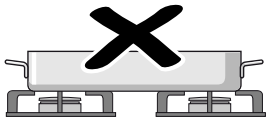


Las zonas de cocción multisección permiten cocinar con ollas de diferentes tamaños en la misma zona de cocción. Cuando estas zonas de cocción están en funcionamiento, la sección de cocción interior funciona primero.

Gire la perilla en el sentido horario para cambiar el diámetro activo de la zona de cocción multi-vitrocerámica. En cuanto cambie la sección de cocción, se oirá un 'clic'.

Nota: Las dos zonas de cocción diferentes de la vitrocerámica multisección no funcionan de forma independiente.

Uso Adecuado De La Olla

	<p>Utilice platos del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice platos pequeños en una zona de cocción grande. La llama no debe alcanzar las paredes del recipiente.</p>
	<p>No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas. De este modo, los platos pueden voltearse. Utilice únicamente platos con fondo plano. Si utiliza el adaptador para quemador wok para el proceso de cocción, puede utilizar platos convexas.</p>
	<p>No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa un derroche de energía. Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie de la placa y provocar un incendio.</p>
	<p>Centre el plato exactamente sobre la zona de cocción. De lo contrario, podría caerse.</p>
	<p>Nunca coloque los utensilios directamente sobre las zonas de cocción, colóquelos siempre sobre la rejilla. Antes de utilizar el producto, asegúrese de que las rejillas estén en el lugar correcto.</p>
	<p>Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee.</p>
	<p>No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una sartén. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de asado y las terrinas a la temperatura máxima.</p>

ADVERTENCIAS RELATIVAS A COCCIÓN

ATENCIÓN: Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

PELIGRO DE QUEMADURAS: Durante su uso, los elementos calentadores del aparato están calientes. ¡Evite tocar los elementos calefactores! Puede haber riesgo de quemaduras.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.


ATENCIÓN: No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

ATENCIÓN: Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

ATENCIÓN: Asegúrese de que las rejillas estén completamente asentadas en la placa de cocción. Las rejillas no ajustadas correctamente podrían provocar el derrame de los materiales que se coloquen sobre ellas.

ATENCIÓN: No coloque platos y ollas vacíos en las zonas de cocción expuestas.

ATENCIÓN: Las bases ásperas de ollas y sartenes rayan la superficie vitrocerámica. Utilice sólo ollas y sartenes con base lisa.



ATENCIÓN: Nunca prepare alimentos directamente sobre la superficie de vidrio. Utilice siempre una fuente de cocción adecuada.

ATENCIÓN: Apague siempre las zonas de cocción después de cada uso.

ATENCIÓN: No utilice las zonas de cocción sin ollas y sartenes colocadas sobre ellas.

ATENCIÓN: No coloque las tapas de las ollas y sartenes sobre las zonas de cocción.

ATENCIÓN: Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee.

ATENCIÓN: Nunca llene la sartén con más de un tercio del aceite. No abandone la cocina mientras calienta los aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

ATENCIÓN: Las llamas pueden inflamar el filtro de aceite de una campana. Nunca prepare comidas ardientes bajo una campana extractora.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.

ATENCIÓN: Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

ATENCIÓN: Las superficies de las piezas del quemador y de la rejilla se embotan ligeramente con el tiempo. Esto es muy normal y no significa ningún deterioro material.

ATENCIÓN: El vapor procedente de un aparato de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. Nunca utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar el horno.

ATENCIÓN: Nunca lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas! (excluyendo los accesorios)

ATENCIÓN: Por la apertura accidental del aparato o por el calor residual cuando el aparato está cubierto; el material cubierto del aparato puede incendiarse, agrietarse o derretirse. No cubra nunca el aparato con una tapa, un paño o una lámina protectora.

1. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio. Para limpiar las superficies de cristal, no utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados, ya que si se rayan las superficies de cristal pueden romperse.

2. No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados.

3. Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

4. Utilice estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y las manchas.

5. El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto posteriormente.

6. Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

7. No utilice herramientas duras como cepillos, esponjas de acero o cuchillos para limpiar el aparato. No utilice productos abrasivos, rascadores ni detergentes.

8. El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

9. Limpie el panel de control y las perillas con un trapo húmedo y séquelos con un trapo seco.

10. Con el paso del tiempo, las perillas de cocción pueden volverse difíciles de girar o no girar en absoluto, en cuyo caso las perillas deben ser reemplazadas. El cambio solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

11. Limpie con rapidez las sustancias que contengan vinagre, limón, sal, cola y ácidos y alcalinos similares derramados sobre el aparato.

12. Limpie y seque el aparato y sus accesorios después de cada uso.

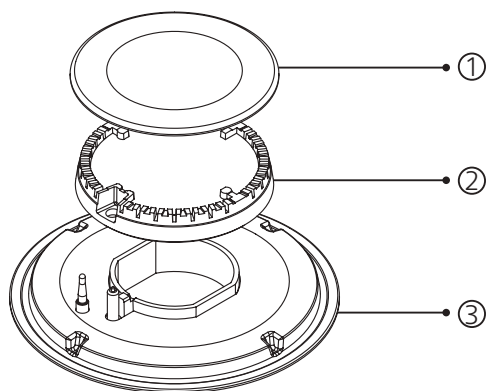
13. Limpie las zonas de cocción y todas las piezas desmontables sólo a mano con un paño esponjoso, un poco de detergente y agua caliente.

14. Limpie las partes no extraíbles de las zonas de cocción con un paño húmedo y agua caliente.

15. Limpie los elementos de encendido con un paño muy bien escu-
rido. Luego seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios
de la llama y el tapón de encendido estén completamente secos. De lo
contrario, no habrá chispa al final del proceso de encendido.

16. En caso de que el aparato no se utilice durante un periodo de
tiempo superior al habitual, deberá limpiarse a fondo antes de volver a
ponerlo en marcha y un técnico autorizado deberá comprobar su co-
rrecto funcionamiento.

Montaje De Piezas Del Quemador De Cocina



1. Cubierta de quemador

2. Cuerpo de quemador

3. Piscina de quemador

Coloque el cuerpo del quemador de la cocina en la piscina del que-
mador. Asegúrese de que el cuerpo del quemador está colocado en
la piscina del quemador girando el cuerpo del quemador a izquierda y
derecha. Tras esta operación, coloque la tapa del quemador exacta-
mente encima del cuerpo del quemador de la cocina.

ATENCIÓN: En caso de que las piezas del quema-
dor de la cocina no se monten correctamente des-
pués de la limpieza, el rendimiento del encendido se
verá afectado de forma negativa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico. En caso de tener problemas con el producto, en primer lugar revise la tabla siguiente y pruebe las sugerencias. En caso de que el problema persista, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Causa Posible	Solución
No Ignición.	No chispa.	Revise el suministro eléctrico.
	La tapa de la cocina no está correctamente instalada.	Ajústela debidamente.
	El paso del gas está cerrado.	Ábralo por completo.
Ignición de forma incorrecta.	Paso de gas medio abierto.	Ábralo por completo.
	La tapa de la cocina no está correctamente instalada.	Ajústela debidamente.
	El dispositivo de encendido está obstruido.	Limpiar con un paño.
	Los quemadores están mojados.	Secar las cubiertas de placa detenidamente.
	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
Se produce ruido al quemar el gas o durante el encendido.	La tapa de la cocina no está correctamente instalada.	Ajústela debidamente.
La llama se apaga durante el uso.	Los orificios del esparcidor de llama están contaminados con materias extrañas.	Limpiar los orificios del esparcidor de llama.
	La llama se apaga al desbordarse la comida en cocción.	Apagar la placa Esperar un minuto y encender otra vez
	La llama se apaga por un golpe de aire.	Compruebe el quemador y la zona de cocción para detectar corrientes de aire, por ejemplo, de una ventana abierta. Esperar un minuto y encender otra vez.
Llama amarilla.	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
	Se utilizó un tipo de gas diferente.	Comprobar qué tipo de gas se está utilizando.

Llama inestable.	La tapa del quemador no está correctamente instalada.	Ajústela debidamente.
	Los orificios del esparcidor de llama están contaminados con materias extrañas.	Limpie los orificios del esparcidor de llama.
Olor a gas.	Llave del gas abierta.	Comprobar si está abierta la llave del gas de alguno de los quemadores.
	Fugas en los acoples de cilindro de gas, o en la manguera de conexión a la cocina.	Asegurarse de que las conexiones y la manguera sean a prueba de fugas, y de que no haya ninguna fuga tampoco.
El encendedor no funciona.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.
	Los quemadores pueden estar húmedos.	Seque los quemadores.

REGLAS DE MANEJO

1. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
2. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
3. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
4. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
5. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

Procedimientos De Manipulación Futuros

El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. En caso de no disponer de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo contra los golpes.

El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte.

Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

- 1.** Consume la menor cantidad de agua posible durante el proceso de cocción.
- 2.** Utilice sartenes y ollas que sean suficientes para la cantidad de comida.
- 3.** Utilice sartenes y ollas del tipo adecuado a la cantidad de alimentos para pequeñas cantidades.
- 4.** Utilice ollas y sartenes de materiales que tengan una buena conducción del calor. Por ejemplo, las ollas y sartenes de hierro fundido, acero o esmalte se calientan más rápidamente que las de vidrio o cerámica, y consumen menos energía.
- 5.** Escoja el ajuste de energía más bajo en el que el agua pueda hervir. Disminuya el ajuste de energía corriente al mínimo posible a fin de mantener la temperatura requerida.
- 6.** Asegúrese de que el elemento de cocción esté centrado en la estufa.
- 7.** Si es posible, cocine sólo en ollas y sartenes con tapa. De esta manera, evitará pérdidas de calor innecesarias.

CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, E INFORMACIÓN SOBRE EL DESECHO

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 DEL EMBALAJE

Este aparato fue fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este producto junto con otros residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Llévelo a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recogida. Por favor ayude a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los productos usados. Antes de desechar el producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños y déjelo inoperable. El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos de embalaje junto con la basura doméstica u otros residuos; deséchelos en las áreas de recogida de embalajes especificadas por las autoridades locales.

