

5059340158020
CLGH65ALL

V10321 BX220IM

cookeTM
&LEWIS



EN Contents
RO Cuprins

FR Contenu
ES Contenido

PL Zawartość
PT Conteúdo

02



Installation

04

FR	Installation	05
PL	Instalacja	06
RO	Instalare	07
ES	Instalación	08
PT	Instalação	09



Use

30

FR	Utilisation	33
PL	Użytkowanie	36
RO	Utilizare	39
ES	Uso	42
PT	Utilização	45



Care and Maintenance

48

FR	Entretien et Maintenance	49
PL	Czyszczenie i konserwacja	50
RO	Îngrijire și întreținere	51
ES	Cuidados y Mantenimiento	52
PT	Cuidados e Manutenção	53



EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

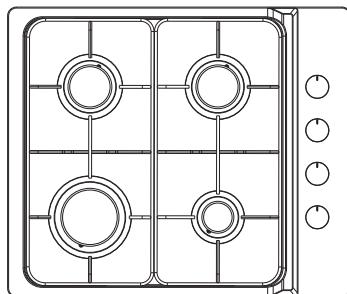
FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.



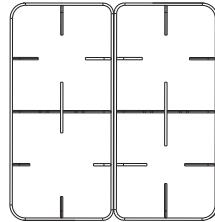
[01] x 1



[02] x 1



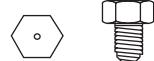
[03] x 2



[05] x 1



[04] x 1

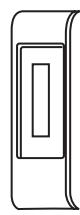


[08]

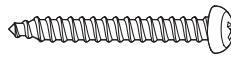
G25	25mbar x4
G30	28-30mbar x4
G30	37mbar x4
G31	30mbar x4
G31	37mbar x4
G2.350	13mbar x4



[06] x 4



[07] x 4



[09] x 3





Installation

04

EN Before you start

Caution: The connection of the hob to the gas network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations. These fittings are NOT supplied.

THIS OPERATION MUST BE MADE BY A QUALIFIED GAS INSTALLER

NOTE:

- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed.
- Therefore, you need to ensure the place is well ventilated, keeping the natural ventilation openings clear and use a cooker hood for extraction.
- Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation including opening a window.
- This appliance is only for flat bottomed pans.

This appliance is to be used for the preparation of food and drink only, and must not be used as a source of heat. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the hob.

Gas supply requirements

This hob is delivered pre-installed with gas jets (G20 20mbar) suitable for natural gas. For use with other gases, please consult the injector table later in these instructions. Note: any change of jets MUST be carried out by a qualified gas installer only.

After completing the installation, ensure there is a gas tight seal around the bottom of all injectors using foam. Press on the injector with your finger so that the gas outlet is closed and check for any bubbles on the connection areas of the injectors.

Prior to installation, ensure that the local gas distribution and pressure are compatible with this appliance.

Ventilation

This appliance must not be connected to a combustion products evacuation device. It shall be connected and installed in accordance with local installation regulations paying particular attention to the relevant requirements regarding ventilation.

What to do if you smell gas?

Caution:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use phones in the building.
- Immediately call your gas supplier from a different property.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

**THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.
THIS HOB MUST BE INSTALLED BY A
QUALIFIED GAS TECHNICIAN!**



Installation

05

FR Avant de commencer

Attention : Le raccordement de la plaque de cuisson au gaz sur le réseau de gaz ou sur une bouteille de gaz doit être réalisé à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier et doté de raccords conformes aux réglementations locales. Ces raccords ne sont PAS fournis.

CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN INSTALLATEUR D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ

REMARQUE :

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé.
- Il convient donc de s'assurer que l'endroit est bien ventilé, que les ouvertures de ventilation naturelle sont dégagées et qu'une hotte aspirante est utilisée pour l'extraction.
- Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, notamment une fenêtre ouverte.
- Cet appareil est conçu uniquement pour des récipients à fond plat.

Cet appareil est destiné à être utilisé pour la préparation d'aliments et de boissons uniquement. Il ne doit pas être utilisé comme une source de chaleur. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la plaque de cuisson et un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Exigences relatives à l'approvisionnement en gaz

Cette plaque de cuisson est livrée avec des injecteurs de gaz (G20 : 20mbar) préinstallés, compatibles avec le gaz naturel. Pour une utilisation avec d'autres gaz, merci de consulter le tableau des injecteurs figurant plus loin dans cette notice. Remarque : tout remplacement des injecteurs DOIT uniquement être effectué par un installateur d'appareils à gaz qualifié.

Une fois l'installation terminée, s'assurer qu'un joint gaz est installé autour de la partie inférieure de tous les injecteurs, à l'aide de mousse. Appuyer sur l'injecteur avec le doigt afin de fermer la sortie de gaz et vérifier l'absence de bulles dans les zones de raccordement des injecteurs.

Avant l'installation, s'assurer que la distribution locale de gaz et la pression sont compatibles avec cet appareil.

Ventilation

Cet appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être raccordé et installé conformément aux réglementations d'installation locales, en accordant une attention particulière aux exigences applicables relatives à la ventilation.

Que faire en présence d'une odeur de gaz ?

Attention :

- Ne pas essayer d'allumer l'appareil.
- Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
- Ne pas utiliser de téléphone dans l'habitation.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'une autre habitation.

AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

CETTE PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN TECHNICIEN D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ.



Instalacja

06

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

Uwaga: Płyłę grzewczą należy podłączyć do sieci gazowej lub butli gazowej za pomocą sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego, używając mocowań zgodnych z lokalnymi przepisami. Mocowania NIE są dostarczane w komplecie z urządzeniem.

CZYNNOŚĆ TĘ POWINIEN WYKONAĆ WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR URZĄDZEŃ GAZOWYCH.

UWAGA:

- Użycowanie gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym je zainstalowano.
- Dlatego należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu, utrzymując drożność otworów umożliwiających naturalną wentylację i używając okapu kuchennego jako wyciągu.
- Intensywne lub długotrwałe korzystanie z urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, w tym otwarcia okna.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w naczyniach z płaskim dnem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i napojów. Nie wolno go używać do ogrzewania. Mogłoby to spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie płyty grzewczej.

Wymagania dotyczące zasilania gazem

Płyta grzewcza jest dostarczana z fabrycznie zainstalowanymi dyszami gazowymi (G20 20 mbar), odpowiednimi do zasilania gazem ziemnym. W przypadku zastosowania innego rodzaju gazu należy zapoznać się z zestawieniem dysz w dalszej części tej instrukcji. Uwaga: wymianę dysz MUSI przeprowadzić wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

Po zakończeniu montażu sprawdzić przy użyciu roztworu mylanego, czy połączenie wokół dolnej części każdej z dysz nie przepuszcza gazu. Nacisnąć dyszę palcem, tak aby wylot gazu był zamknięty i sprawdzić, czy w miejscach połączenia dysz nie pojawiają się żadne pęcherzyki.

Przed przystąpieniem do instalacji upewnić się, że miejscowe warunki zasilania gazem i jego ciśnienie odpowiadają wymaganiom urządzenia.

Wentylacja

Urządzenie nie może być podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Należy je podłączyć i zainstalować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji, zwracając szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

Co zrobić w przypadku wyczucia zapachu gazu?

Uwaga:

- Nie włączać żadnego urządzenia.
- Nie dotykać żadnych przełączników elektrycznych.
- Nie używać telefonów w budynku.
- Natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu z innego miejsca.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.

**URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.
PŁYΤĘ GRZEWCZĄ POWINNIEN
ZAINSTALOWAĆ WYKWALIFIKOWANY
MONTER INSTALACJI GAZOWYCH!**



Instalare

07

RO Înainte de a începe

Atenție: Conectarea plitei la rețeaua sau la butelia de gaz trebuie făcută prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau oțel cu fittinguri conforme cu reglementările locale. Aceste fittinguri NU sunt furnizate.

ACEASTĂ OPERAȚIE TREBUIE EFECTUATĂ DE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR

NOTĂ:

- Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în locul în care este instalat.
- Așadar, trebuie să te asiguri că locul este bine ventilat, păstrând deschise orificiile de ventilare naturală, și să folosești o hotă pentru evacuare.
- Utilizarea intensă sau prelungită a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, inclusiv deschiderea unei ferestre.
- Acest aparat este numai pentru tigăi cu fundul plat.

Acest aparat trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și băuturilor și nu trebuie utilizat ca sursă de căldură. Utilizarea ca sursă de căldură poate duce la intoxicația cu monoxid de carbon și la supraîncălzirea plitei.

Cerințe privind alimentarea cu gaz

Această plită este livrată având preinstalate duze de gaz (G20 20 mbar) adecvate pentru gazele naturale. Pentru utilizarea cu alte gaze, consultați tabelul cu injectoare de mai jos din aceste instrucțiuni.

Notă: Orice schimbare a duzelor TREBUIE efectuată numai de un instalator calificat în domeniul gazelor.

După finalizarea instalării, asigură-te că partea inferioară a tuturor injectoarelor este etanșată cu spumă. Apasă cu degetul pe injector pentru a te asigura că ieșirea gazului este închisă și verifică dacă există bule în zonele de racord ale injectoarelor.

Înainte de instalare, asigură-te că distribuția locală și presiunea gazului sunt compatibile cu acest aparat.

Ventilare

Acest aparat nu trebuie conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Trebuie conectat și instalat în conformitate cu reglementările locale privind instalațiile, acordând o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

Ce trebuie să faci dacă simți miros de gaz?

Atenție:

- Nu încerca să aprini vreun aparat.
- Nu atinge niciun întrerupător electric.
- Nu utilizează telefoane în clădire.
- Contactează imediat dintr-un alt loc furnizorul de gaze.

AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

**ACEST APARAT TREBUIE CONECTAT LA ÎMPÂMÂNTARE.
ACEASTĂ PLITĂ TREBUIE MONTATĂ DE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR!**



Instalación

08

ES Antes de empezar

Precaución: La conexión de la cocina a la red de gas o la bombona de gas debe realizarse mediante un tubo de acero o de cobre rígido con accesorios conformes con las normativas locales.

Estos accesorios NO se incluyen.

**ESTA OPERACIÓN DEBE
REALIZARLA UN INSTALADOR
DE GAS CUALIFICADO**

NOTA:

- El uso de una placa de gas produce calor y humedad en el lugar en el que se instala.
- Por lo tanto, debe asegurarse de que el lugar esté bien ventilado, manteniendo las aberturas de ventilación despejadas y utilizando una campana extractora para la eliminación del humo.
- El uso intensivo o prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como abrir una ventana.
- Este aparato solo es apto para sartenes y ollas de fondo plano.

Este aparato debe utilizarse únicamente para la preparación de alimentos y bebidas, y en ningún caso debe usarse como fuente de calor. Si lo hace, podría sobrecalentarse la placa y producir intoxicaciones por monóxido de carbono.

Requisitos del suministro de gas

Esta placa de gas se entrega preinstalada con inyectores de gas (G20 de 20 mbar) aptos para el gas natural. Consulte la tabla de inyectores que aparece más adelante para obtener más información sobre el uso con otros gases.

Nota: Si fuera necesario cambiar los inyectores, DEBERÁ encargarse un instalador de gas cualificado.

Después de completar la instalación, asegúrese de que la parte inferior de todos los inyectores esté herméticamente sellada con espuma. Presione el inyector con el dedo de forma que la salida de gas quede cerrada y compruebe si hay burbujas en las zonas de conexión de los inyectores.

Antes de la instalación, asegúrese de que la presión y la distribución del gas local sean compatibles con este aparato.

Ventilación

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de gases de combustión. Debe conectarse e instalarse de conformidad con la normativa local de instalación, prestando especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

¿Qué debe hacer si huele a gas?

Precaución:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice teléfonos en el edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un lugar diferente.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

ESTA PLACA DEBE INSTALARLA UN PROFESIONAL CUALIFICADO.



Instalação

09

PT Antes de começar

Atenção: A ligação da placa à rede de gás ou ao cilindro de gás tem de ser efetuada através de um tubo de aço ou cobre rígido com fixações em conformidade com os regulamentos locais. Estas fixações NÃO são fornecidas.

ESTA OPERAÇÃO TEM DE SER EFETUADA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO

NOTA:

- A utilização de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.
- Assim, é necessário garantir que o local está bem ventilado, mantendo as aberturas de ventilação natural desobstruídas e utilizando um exaustor para extração.
- A utilização intensiva ou prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, incluindo a abertura de janelas.
- Este aparelho destina-se apenas a panelas de fundo plano.

Este aparelho deve apenas ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas, e não como fonte de calor. Isso pode resultar em intoxicação por monóxido de carbono e sobreaquecimento da placa.

Requisitos de fornecimento de gás

Esta placa é fornecida com jatos de gás pré-instalados (G20: 20 mbar), adequados para gás natural. Para utilizar com outros tipos de gás, consulte a tabela de injetores fornecida com estas instruções. Nota: qualquer alteração de jatos TEM DE ser realizada apenas por um técnico de instalação de gás qualificado.

Após concluir a instalação, certifique-se, com a ajuda de espuma, de que existe uma vedação estanque de gás em torno do fundo de todos os injetores. Prima o injetor com o dedo para que a saída de gás fique fechada e verifique se existem bolhas nas áreas de ligação dos injetores.

Antes da instalação, certifique-se de que a distribuição e a pressão de gás local são compatíveis com este aparelho.

Ventilação

Este aparelho não pode ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalação local, prestando especial atenção aos requisitos relevantes sobre ventilação.

O que fazer se cheirar gás?

Atenção:

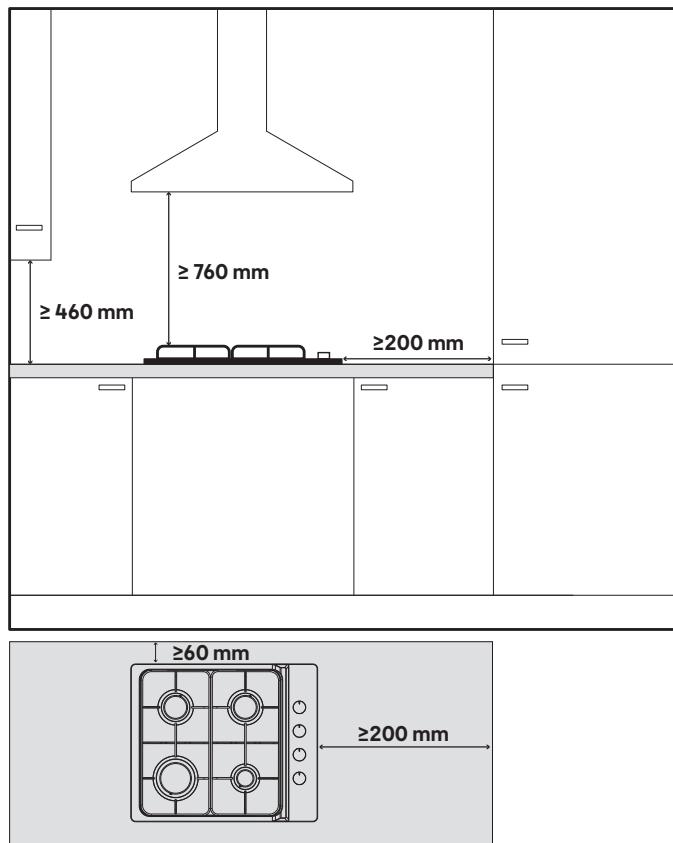
- Não tente ligar qualquer aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor elétrico.
- Não use telefones no edifício.
- Telefone imediatamente ao seu fornecedor de gás a partir de outro edifício.

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

**ESTE APARELHO TEM DE SER LIGADO À TERRA.
ESTA PLACA TEM DE SER INSTALADA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO!**



01



EN **WARNING:** Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance as shown in the diagrams above. The gap between the hob and any cupboard or extractor above it must be at least 760 mm.

Do not install this appliance within 300 mm of a window or a sink.

FR **AVERTISSEMENT :** Une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la répartition de la chaleur et bénéficier d'une faible consommation d'énergie. Un dégagement suffisant est nécessaire autour de l'appareil comme indiqué sur les schémas ci-dessus. L'écart entre la plaque de cuisson et tout(e) placard ou hotte au-dessus de celle-ci doit être d'au moins 760mm.

Ne pas installer cet appareil à moins de 300mm d'une fenêtre ou d'un évier.

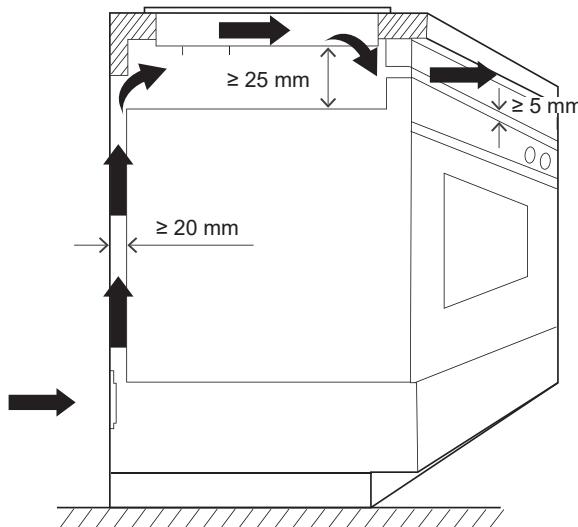


01

- PL OSTRZEŻENIE:** W celu łatwiejszego rozpraszania ciepła oraz obniżenia zużycia energii wokół urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację. Wokół urządzenia należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, jak pokazano na powyższych rysunkach. Odstęp między płytą grzewczą a znajdująca się nad nią szafką lub okapem musi wynosić co najmniej 760 mm. Nie instalować urządzenia w odległości mniejszej niż 300 mm od okna lub zlewozmywaka.
- RO AVERTISMENT:** Este necesară o bună ventilație în jurul aparatului, pentru o disipare mai ușoară a căldurii și o reducere a consumului de energie. Asigură-te că există suficient loc liber în jurul aparatului, aşa cum se arată în diagramele de mai sus. Distanța dintre plită și orice dulap sau ventilator de evacuare de deasupra ei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.
Nu instala acest aparat la mai puțin de 300 mm de fereastră sau chiuvetă.
- ES ADVERTENCIA:** Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Debe haber suficiente espacio libre alrededor del aparato, tal y como se muestra en los diagramas anteriores. El espacio entre la placa y cualquier armario o extractor situado encima debe ser de al menos 760 mm.
No instale este aparato a menos de 300 mm de una ventana o un fregadero.
- PT ATENÇÃO:** É necessária uma boa ventilação em torno do aparelho para que ocorra uma dissipação mais fácil do calor e um baixo consumo de energia. É necessário espaço suficiente em torno do aparelho, conforme indicado nas figuras acima. A folga entre a placa e o armário ou o extrator na parte superior tem de ser de, pelo menos, 760 mm.
Não instale este aparelho a 300 mm de uma janela ou de um lavatório.



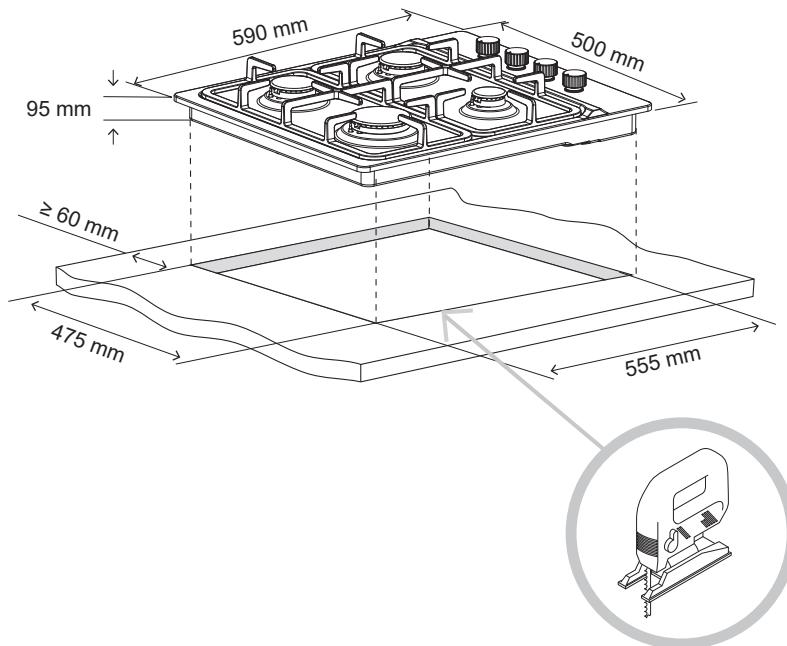
02



- EN** The gas hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked. Ensure you select a heat-resistant work surface to mount the gas hob.
- FR** La plaque de cuisson au gaz doit être bien ventilée : l'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être bloquées. S'assurer de choisir un plan de travail résistant à la chaleur pour le montage de la plaque de cuisson au gaz.
- PL** Płyta gazowa wymaga zapewnienia dobrej wentylacji. Wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Do montażu płyty gazowej należy wybrać blat odporny na wysoką temperaturę.
- RO** Plita pe gaz trebuie să fie bine ventilată, iar orificiile de intrare și ieșire a aerului nu trebuie să fie blocate. Asigură-te că suprafața de lucru pe care se montează plita pe gaz este termorezistentă.
- ES** La placa de gas debe tener una buena ventilación, y la entrada y salida de aire no deben estar bloqueadas. Asegúrese de seleccionar una superficie resistente al calor para montar la placa de gas.
- PT** A placa a gás deve ter uma boa ventilação e a entrada e a saída de ar não podem estar bloqueadas. Certifique-se de que seleciona uma superfície de trabalho resistente ao calor para montar a placa a gás.



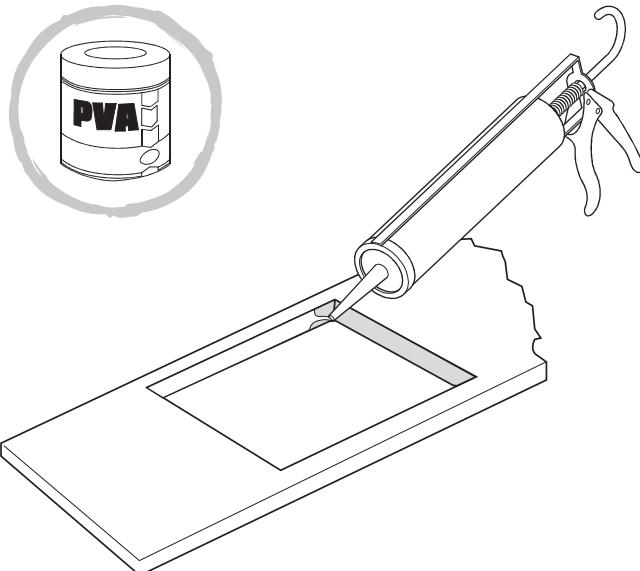
03



- EN** Cut an aperture in the worktop using a jigsaw as shown. The worktop should be at least 30 mm thick and made of a heat resistant material.
- FR** Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué ci-dessus. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30mm et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- PL** Wyciąć otwór w blacie za pomocą wyrzynarki, jak pokazano na rysunku. Blat musi mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- RO** Cu ajutorul unui fierăstrău, taie o deschizătură în blat, după cum e ilustrat. Blatul trebuie să aibă o grosime de cel puțin 30 mm și să fie fabricat dintr-un material termorezistent.
- ES** Realice una abertura en la encimera con una sierra de calar tal y como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de espesor y estar fabricada de un material resistente al calor.
- PT** Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.



04



EN Seal the cut edge of the worktop using silicone sealant or PVA adhesive.

IMPORTANT: Ensure that either product is fully cured as per the manufacturer's instructions before you commence installation of the hob. This hob **MUST NOT** be sealed or bonded into the worktop.

FR Appliquer du mastic silicone ou de la colle PVA sur le bord découpé du plan de travail afin de l'étanchéifier.

IMPORTANT : S'assurer que l'un ou l'autre de ces produits est complètement sec en suivant les instructions du fabricant avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson. Cette plaque de cuisson **NE DOIT PAS** être scellée ou collée dans le plan de travail.

PL Uszczelnić krawędź wycięcia w blacie za pomocą uszczelniającego silikonowego lub kleju PVA.

WAŻNE: Przed rozpoczęciem instalacji płyty grzewczej należy upewnić się, że warstwa uszczelniająca lub kleju jest całkowicie utwardzona zgodnie z instrukcjami producenta. Płyta grzewcza **NIE MOŻE** być przyklejona na stałe do blatu.

RO Etanșează marginea tăiată a blatului cu un agent din silicon sau un adeziv PVA.

IMPORTANT: Asigură-te că produsul de etanșare este complet întărit în conformitate cu instrucțiunile producătorului înainte de a începe montarea plitei. Această pătră NU TREBUIE sigilată sau lipită în blat.

ES Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la placa. Esta placa **NO DEBE** sellarse o pegarse a la encimera.

PT Vede a extremidade cortada da bancada com vedante de silicone ou cola vinílica.

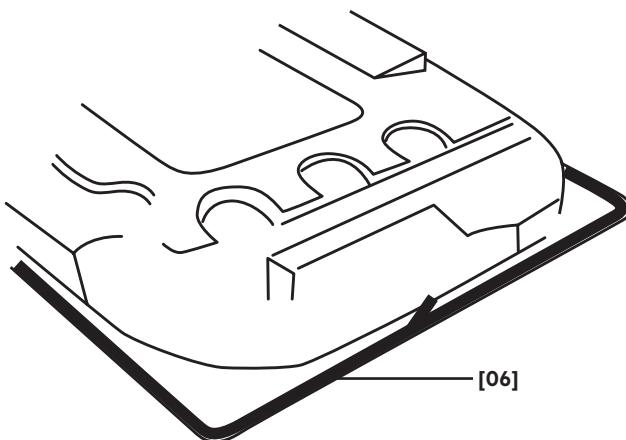
IMPORTANTE: Certifique-se de que os produtos estão completamente secos, de acordo com as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa **NÃO PODE** ser vedada nem soldada à bancada.



05



[06] x 1



EN Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

FR Étirer le mastic fourni sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités.

PL Rozciągnąć dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty grzewczej, upewniając się, że końce uszczelki zachodzą na siebie.

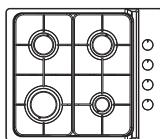
RO Întinde garnitura de etanșare furnizată pe partea de dedesubt a plitei, asigurându-te că se suprapun capetele.

ES Estire la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superpongan.

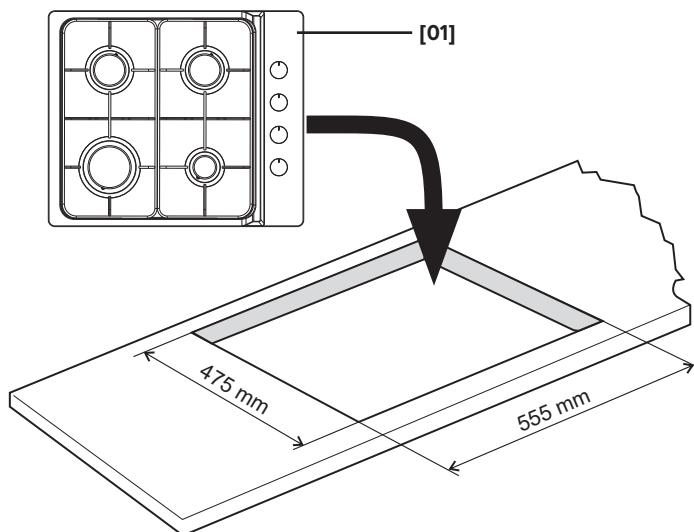
PT Estique o vedante fornecido ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas.



06



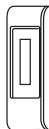
[01] x 1



- EN** Once the worktop edge has cured, and the tape is fitted, position the hob into the cutout in the worktop.
- FR** Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que l'adhésif est en place, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- PL** Po wyschnięciu krawędzi blatu i nałożeniu taśmy umieścić płytę w wycięciu w blacie.
- RO** După ce agentul de etanșare de pe marginea blatului s-a întărit și ai lipit banda, poziționează plita în spațiul tăiat în blat.
- ES** Una vez que la silicona del borde de la encimera se haya secado y la cinta esté colocada, sitúe la placa en la abertura de la encimera.
- PT** Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada.



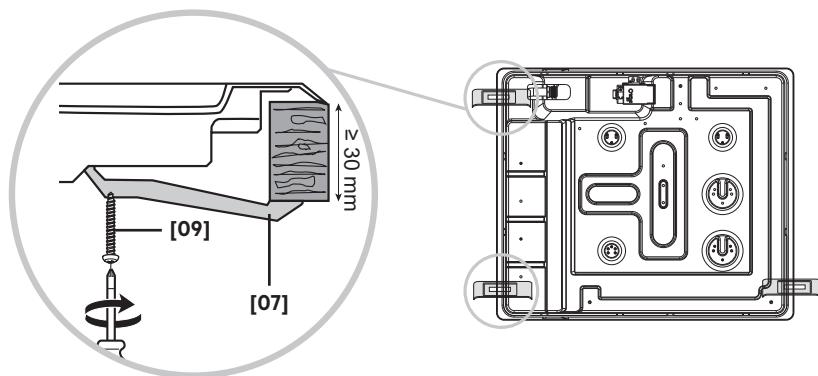
07



[07] x 3



[09] x 3



EN Secure the hob to the worktop by attaching the brackets as shown.

FR Fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en fixant les supports, comme indiqué ci-dessus.

PL Przymocować płytę grzewczą do blatu, mocując wsporniki w sposób pokazany na rysunku.

RO Fixează plita pe blat prinzând consola după cum este indicat.

ES Asegure la placa a la encimera fijando los soportes como se muestra.

PT Fixe a placa à bancada através dos suportes, conforme demonstrado.



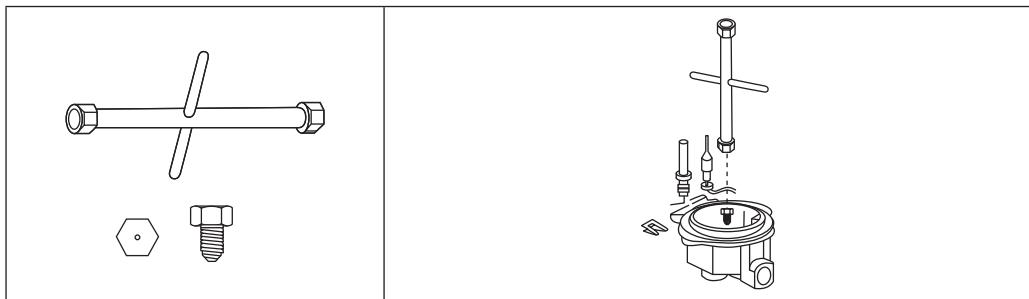
EN Connection to the gas supply

THE CONNECTION TO THE GAS SUPPLY MUST ONLY BE MADE BY A QUALIFIED GAS INSTALLER

- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations.
- A connecting elbow is pre-fitted to the hob. This elbow terminates in an external 1/2" BSP connecting thread complying with ISO 228-1:2003. The connection made to the pre-fitted elbow MUST be suitable for connecting to this thread. If ANY other connection type or thread size is used a suitable adaptor MUST be fitted.
- The qualified gas installer must ensure that the operation of the burners has been correctly verified before use.

Adjustment to a different type of gas

CAUTION: Replacement of gas jets must only be carried out by a qualified gas installer.



NOTE: Extra gas jets are supplied to enable conversion for use with different gas types including liquid petroleum gas (LPG) butane and propane. Details of the extra jets supplied and their applications can be found in the Injector Table printed later in this manual. These jets must be replaced using a dedicated specialist tool, not supplied.

Regulation of burners

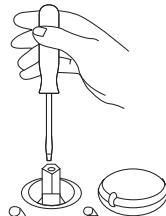
CAUTION: The regulation described can only be carried out with burners that use methane gas and methane/nitrogen blends (where available), and the screw must be fully tightened in a clockwise direction on burners using LPG.

CAUTION: The Minimum position on the burners MUST be adjusted by a qualified gas engineer only.



Installation

19



Regulation of the "MINIMUM" position on the burners.

To regulate the minimum position on the burners, follow the procedure below:

1. Turn on the burner and turn the knob to its MINIMUM position (small flame).
2. Remove the burner knob and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable manner to MINIMUM and remains stable.
3. Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to MINIMUM position.

Connecting to the electrical supply

All installation must be carried out by a qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth

This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 3 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services - see end of Care & Maintenance section for details.



Installation

20

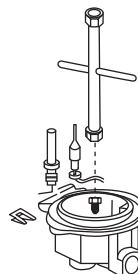
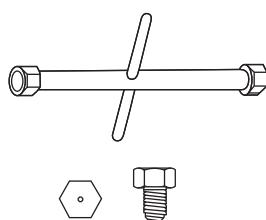
FR | Raccordement à l'alimentation en gaz

LE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UN INSTALLATEUR D'APPAREILS À GAZ QUALIFIÉ

- Le raccordement de la plaque de cuisson au gaz sur le réseau de conduites de gaz ou sur une bouteille de gaz doit être réalisé à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier et doté de raccords conformes aux réglementations locales.
- Un coude de raccordement est préinstallé sur la plaque de cuisson. Ce coude se termine par un filetage de raccordement BSP externe de 1/2pouce, conformément à la norme ISO 228-1:2003. Le raccordement au coude préinstallé DOIT être compatible pour un raccordement à ce filetage. Si TOUT AUTRE type de raccordement ou si une autre taille de filetage est utilisé(e), un adaptateur approprié DOIT être installé.
- L'installateur d'appareils à gaz qualifié doit s'assurer que le fonctionnement des brûleurs a été correctement vérifié avant utilisation.

Réglage avec un autre type de gaz

ATTENTION : Le remplacement des injecteurs de gaz doit uniquement être effectué par un installateur d'appareils à gaz qualifié.



REMARQUE : Des injecteurs de gaz supplémentaires sont fournis afin de permettre une conversion pour une utilisation avec des types de gaz différents, y compris le gaz de pétrole liquéfié (GPL), le butane et le propane. Des informations concernant les injecteurs supplémentaires fournis et leurs applications sont disponibles dans le tableau des injecteurs, figurant plus loin dans cette notice. Ces injecteurs doivent être remplacés à l'aide d'un outil spécifique non fourni.

Réglage des brûleurs

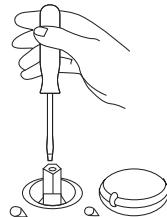
ATTENTION : Le réglage décrit peut uniquement être effectué avec des brûleurs pour méthane et mélanges de méthane/azote (lorsque disponibles) ; la vis doit être serrée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre sur les brûleurs utilisant du GPL.

ATTENTION : La position minimum sur les brûleurs DOIT être réglée uniquement par un installateur d'appareils à gaz qualifié.



Installation

21



Réglage de la position « MINIMUM » sur les brûleurs.

Pour régler la position minimum sur les brûleurs, suivre la procédure ci-dessous :

1. Allumer le brûleur et tourner le bouton sur sa position MINIMUM (petite flamme).
2. Démonter le bouton de brûleur et tourner la vis de fixation vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée de la manière la plus appropriée sur MINIMUM et qu'elle reste stable.
3. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque la position passe rapidement de MAXIMUM à MINIMUM.

Raccordement sur l'alimentation électrique

Toute l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié. Avant de brancher le câble d'alimentation, s'assurer que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique effectué est correct et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

**AVERTISSEMENT : Il s'agit d'un appareil de Classe I.
Il DOIT être raccordé à la terre.**

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant le code couleur suivant :

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre

Cet appareil doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) de 3A protégeant son circuit.

Afin d'éviter tout risque lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que celui-ci soit correctement installé et que les instructions de sécurité soient lues attentivement afin d'éviter une mauvaise utilisation et tout danger. Veiller à conserver cette notice pour toute référence ultérieure et à le transmettre aux prochains propriétaires. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client (voir la partie finale du chapitre « Entretien et maintenance » pour plus de détails).



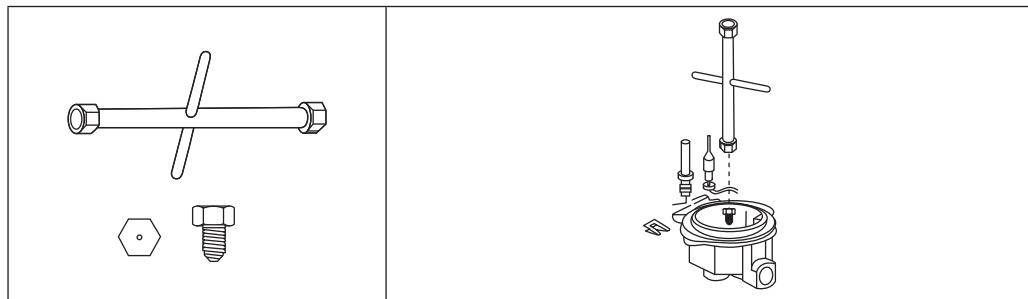
PL Podłączenie do źródła zasilania gazem

PODŁĄCZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA GAZEM MOŻE DOKONAĆ WYŁĄCZNIE WYKWAŁIFIKOWANY INSTALATOR URZĄDZEŃ GAZOWYCH.

- Płyta grzewczą należy podłączyć do sieci gazowej lub butli gazowej za pomocą sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego, używając mocowań zgodnych z lokalnymi przepisami.
- Płyta grzewcza jest fabrycznie wyposażona w kolanko przyłączeniowe. Kolanko jest zakończone zewnętrzny gwintem BSP 1/2 cala, zgodnym z normą ISO 228-1:2003. Połączenie z fabrycznie zamontowanym kolankiem MUSt być odpowiednie do tego gwintu. W przypadku użycia INNEGO rodzaju połączenia lub rozmiaru gwintu należy zastosować odpowiedni adapter.
- Przed użyciem palników ich działanie musi sprawdzić wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

Dostosowanie do innego rodzaju gazu

UWAGA: Wymiany dysz gazowych może dokonać wyłącznie wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.

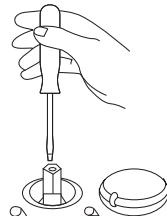


UWAGA: Aby umożliwić dostosowanie urządzenia do zasilania różnymi rodzajami gazu, w tym gazem płynnym (butanem i propanem (LPG)), dołączono do niego dodatkowe dysze gazowe. Szczegółowe informacje dotyczące dodatkowych dysz i ich zastosowań znajdują się w tabeli z zestawieniem dysz w dalszej części niniejszej instrukcji. Dysze należy wymienić za pomocą specjalistycznego narzędzia, które nie jest dołączone do zestawu.

Regulacja palników

UWAGA: Opisaną regulację można przeprowadzić tylko w przypadku palników zasilanych metanem oraz mieszankami metanu i azotu (jeśli dotyczy). W przypadku palników zasilanych gazem płynnym (LPG) śrubę należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

UWAGA: Regulacji położenia płomienia minimalnego palników MOŻE dokonać wyłącznie wykwalifikowany instalator urządzeń gazowych.



Regulacja położenia płomienia „MINIMALNEGO” palników.

Aby wyregulować położenie płomienia minimalnego palników, należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć palnik i ustawić pokrętło w położeniu płomienia MINIMALNEGO (mały płomień).
2. Wymontować pokrętło palnika i obrócić śrubę mocującą w prawo lub w lewo, aż płomień MINIMALNY będzie miał optymalną wielkość i pozostanie stabilny.
3. Upewnić się, że płomień nie gaśnie podczas szybkiej zmiany położenia z płomienia MAKSYMALNEGO na płomień MINIMALNY.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

Instalację powinien przeprowadzić wykwalifikowany elektryk. Przed podłączeniem do zasilania sieciowego upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Podłączenie bezpośrednie

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm.

Monter powinien upewnić się, że połączenie zostało odpowiednio poprowadzone i że jest ono zgodne ze schematem instalacji.

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożeń, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie posiada klasę ochronności I,
co oznacza, że MUSI być uziemione.**

Urządzenie jest dostarczane z 3-żyłowym przewodem zasilania o następujących kolorach:

Brązowy = L (pod napięciem)

Niebieski = N (neutralny)

Zielony i żółty = E lub uziemienie

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do tablicy rozdzielczej poprzez wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) o obciążalności 3 A.

Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikalnej nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie korzystać z urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części „Czyszczenie i konserwacja”.



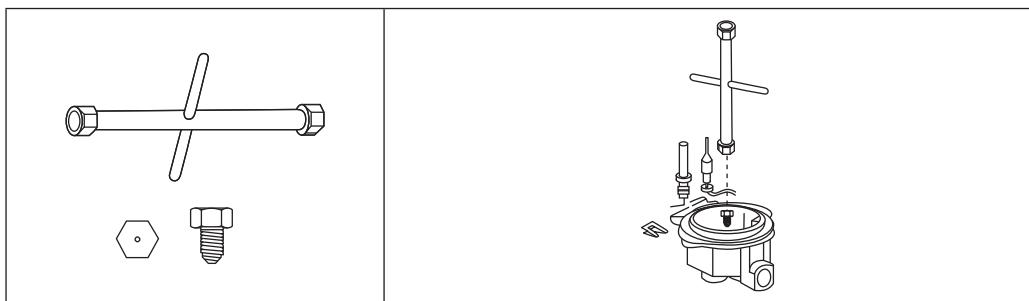
RO Conectarea la sursa de alimentare cu gaz

CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE CU GAZ TREBUIE REALIZATĂ NUMAI DE CÂTRE UN INSTALATOR CALIFICAT ÎN DOMENIUL GAZELOR

- Conectarea plitei la rețeaua de gaz sau la butelia de gaz trebuie făcută prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau oțel cu fittinguri conforme cu reglementările locale.
- Un cot de legătură este premontat la plită. Acest cot se termină cu un filet extern de conectare BSP de 1/2", conform cu ISO 228-1:2003. Racordul realizat la cotul premontat TREBUIE să fie adecvat pentru conectarea la acest filet. Dacă se utilizează ORICE alt tip de racord sau orice altă dimensiune de filet, TREBUIE montat un adaptor adecvat.
- Instalatorul calificat în domeniul gazelor trebuie să se asigure că funcționarea arzătoarelor a fost verificată corect înainte de utilizare.

Reglarea pentru un alt tip de gaz

ATENȚIE: Înlocuirea duzelor de gaz trebuie efectuată numai de către un instalator calificat în domeniul gazelor.

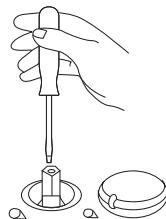


NOTĂ: Sunt furnizate duze de gaz suplimentare, pentru a permite conversia la utilizarea cu tipuri de gaz diferite, inclusiv gaz petrolier lichefiat (GPL), butan și propan. Detaliile privind duzile suplimentare furnizate și utilizarea lor pot fi găsite mai jos, în Tabelul injectoarelor din acest manual. Aceste duze trebuie înlocuite utilizând o unealtă specială dedicată, nefurnizată.

Reglarea arzătoarelor

ATENȚIE: Reglarea descrisă poate fi efectuată numai în cazul arzătoarelor care utilizează gaz metan și amestecuri de metan/azot (dacă sunt disponibile), iar șurubul trebuie strâns complet în sens orar la arzătoarele care utilizează GPL.

ATENȚIE: Poziția minimă a arzătoarelor TREBUIE reglată numai de către un inginer calificat în domeniul gazelor.



Reglarea poziției „MINIME” a arzătoarelor.

Pentru a regla poziția minimă a arzătoarelor, urmează pașii de mai jos:

1. Pornește arzătorul și rotește butonul în poziția MINIMĂ (flacără mică).
2. Scoate butonul arzătorului și rotește șurubul de fixare spre dreapta sau spre stânga până când flacără arzătorului este reglată în modul cel mai potrivit la MINIMUM și rămâne stabilă.
3. Asigură-te că flacără nu se stinge când se trece rapid de la poziția MAXIMĂ la cea MINIMĂ.

Conecțarea la sursa de alimentare cu energie electrică

Instalarea trebuie realizată în totalitate de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigură-te că tensiunea rețelei corespunde cu cea de pe plăcuța de identificare.

Conexiune directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu un disjuncțor omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică. Cablul nu trebuie îndoit sau presat.

Verifică periodic cablul de alimentare, pentru a depista deteriorările. Dacă se deteriorează, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita o situație periculoasă.

AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I și TREBUIE împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 3 fire, colorate după cum urmează:

Maro = L sau Fază

Albastru = N sau Nul

Verde și galben = E sau Împământare

Aparatul trebuie conectat direct la unitatea consumatoare cu un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 3 A care să-i protejeze circuitul.

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citești cu atenție instrucțiunile de siguranță pentru a evita utilizarea greșită și pericolele. Păstrează această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioră și predă-o proprietarilor viitorii. După despachetarea aparatului, verifică să nu fie deteriorat. Dacă ai îndoieți, nu folosi aparatul, ci contactează serviciul de asistență clienti – vezi detalii la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.



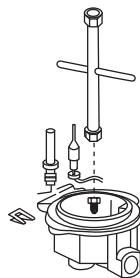
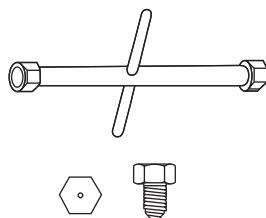
ES | Conexión al suministro de gas

LA CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS DEBE REALIZARLA UN INSTALADOR DE GAS CUALIFICADO

- La conexión de la cocina a la red de gas o la bombona de gas debe realizarse mediante un tubo de acero o de cobre rígido con accesorios conformes con las normativas locales.
- La placa se entrega con un codo de conexión preinstalado. Este codo termina en una rosca de conexión BSP externa de 1/2" que cumple con la norma ISO 228-1:2003. La conexión que se realice en el codo preinstalado DEBE ser la adecuada para la rosca. Si se utiliza cualquier otro tipo de conexión o tamaño de rosca, DEBE colocarse un adaptador adecuado.
- El instalador de gas cualificado debe comprobar que los quemadores funcionan correctamente antes de su uso.

Ajuste para tipos de gas diferentes

PRECAUCIÓN: La sustitución de los inyectores de gas debe realizarla un instalador de gas cualificado.

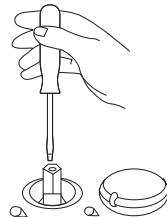


NOTA: Se suministran inyectores de gas adicionales para que puedan ajustarse a diferentes tipos de gas, incluidos el gas licuado de petróleo (GLP), el butano y el propano. Los detalles de los inyectores adicionales suministrados y sus aplicaciones aparecen indicados en la tabla de inyectores que se encuentra más adelante. La sustitución de estos inyectores debe realizarse utilizando una herramienta especializada que no está incluida.

Regulación de los quemadores

PRECAUCIÓN: La regulación descrita solo puede llevarse a cabo con quemadores que utilicen gas metano y mezclas de metano/nitrógeno (si están disponibles) y, en el caso de los quemadores que utilicen gas licuado del petróleo, el tornillo debe apretarse al máximo en el sentido de las agujas del reloj.

PRECAUCIÓN: El ajuste de la posición MÍNIMA en los quemadores DEBE realizarla un técnico de gas cualificado.



Regulación de la posición "MÍNIMA" de los quemadores.

Para regular la posición mínima de los quemadores, siga el procedimiento que se indica a continuación:

1. Encienda el quemador y gire la perilla hasta la posición MÍNIMA (llama pequeña).
2. Retire la perilla del quemador y gire el tornillo de fijación hacia la derecha o la izquierda hasta que la llama del quemador se regule de la forma más adecuada para la posición MÍNIMA y permanezca estable.
3. Asegúrese de que la llama no se apague al cambiar rápidamente de la posición MÁXIMA a la MÍNIMA.

Conexión a la fuente de alimentación

Toda instalación deberá ser realizada por un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión de la red se corresponda con la indicada en la placa de especificaciones técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Compruebe regularmente el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su distribuidor local o una persona de cualificación similar para evitar situaciones de peligro.

ADVERTENCIA: Este es un aparato de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 hilos que presentan los siguientes colores:

Marrón = L o fase

Azul = N o neutro

Verde y amarillo = E o tierra

Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 3 amperios a modo de protección del circuito.

Para evitar los riesgos que existen cuando se utiliza un aparato eléctrico, es importante instalar correctamente el dispositivo y leer atentamente las instrucciones de seguridad para evitar el uso incorrecto y los peligros. Conserve este manual de instrucciones para consultarla en el futuro y entréguelo a cualquier propietario posterior. Despues de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento).



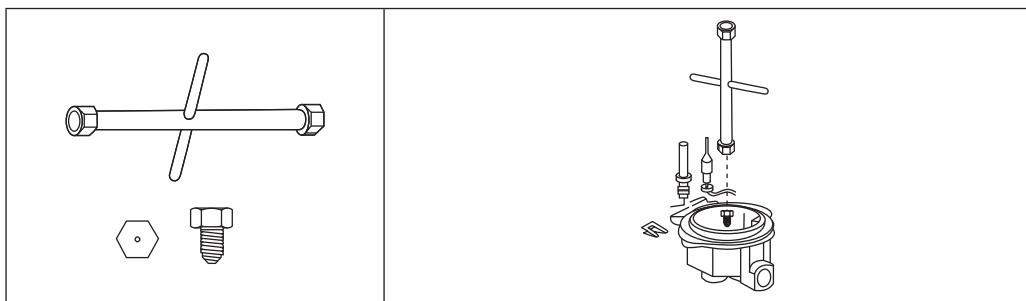
PT Ligação ao fornecimento de gás

A LIGAÇÃO AO FORNECIMENTO DE GÁS SÓ PODE SER FEITA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO

- A ligação da placa à rede de tubos de gás ou ao cilindro de gás tem de ser efetuada através de um tubo de aço ou cobre rígido com fixações em conformidade com os regulamentos locais.
- Existe um cotovelo de ligação pré-ligado na placa. Este cotovelo termina numa rosca de ligação externa BSP de 1/2" em conformidade com a norma ISO 228-1:2003. A ligação efetuada no cotovelo pré-montado TEM DE ser adequada para o ligar à rosca. Se for utilizado QUALQUER outro tipo de ligação ou tamanho de rosca, é OBRIGATÓRIO instalar um adaptador adequado.
- O técnico de instalação de gás qualificado tem de garantir que o funcionamento dos queimadores foi corretamente verificado antes da utilização.

Ajuste a um tipo de gás diferente

ATENÇÃO: A substituição dos jatos de gás só pode ser realizada por um técnico de instalação de gás qualificado.

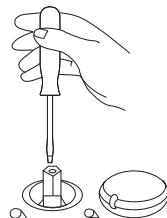


NOTA: São fornecidos jatos de gás adicionais para permitir a conversão para utilização com diferentes tipos de gás, incluindo gás de petróleo liquefeito (GPL), butano e propano. As informações detalhadas sobre os jatos adicionais fornecidos e as suas aplicações encontram-se na tabela de injetores incluída mais adiante neste manual. Estes jatos têm de ser substituídos com uma ferramenta especializada dedicada, não fornecida.

Regulação dos queimadores

ATENÇÃO: A regulação descrita só pode ser efetuada com queimadores que utilizam gás metano e misturas de metano/nitrogénio (onde disponível).
Em queimadores com GPL, o parafuso dos queimadores tem de estar totalmente apertado para a direita.

ATENÇÃO: A posição de mínimo dos queimadores TEM DE ser ajustada apenas por um engenheiro de gás qualificado.



Regulação da posição de "MÍNIMO" dos queimadores.

Para regular a posição de mínimo dos queimadores, siga o procedimento abaixo:

1. Ligue o queimador e rode o botão para a posição de MÍNIMO (chama pequena).
2. Retire o botão do queimador e rode o parafuso de fixação para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador esteja regulada da forma mais adequada para o MÍNIMO e se mantenha estável.
3. Certifique-se de que a chama não se apaga quando muda a posição rapidamente da posição de MÁXIMO para a posição de MÍNIMO.

Ligação à fonte de alimentação

A instalação tem de ser efetuada por um eletricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de assistência técnica ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

ATENÇÃO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho = L ou fase

Azul = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra

Este aparelho deve ser ligado diretamente ao contador elétrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 3 A que proteja o circuito.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar utilizações indevidas e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-a a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e manutenção para obter mais detalhes.



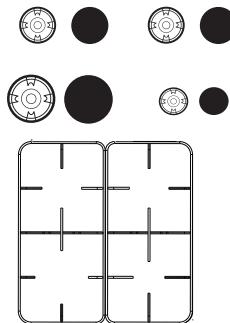
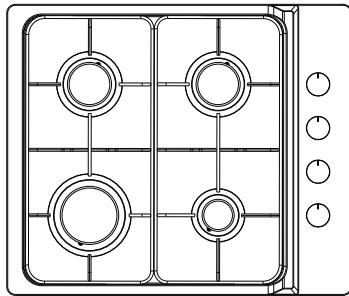
EN | Before you start

- Switch on the appliance at the mains consumer unit. The appliance is ready for use.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

Function & Settings

- Flame safety device (FSD): Stops the gas supply to the gas hob when the flame goes out.
- Auto ignition.

**Injector Table****Gas Category**

GB & IE: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37 mbar)

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure rating (mbar)
NATURAL GAS (Methane) G20	Auxiliary	0.78 mm	1	95 lt/h	0.60	20
	Semi-Rapid	1.00 mm	1.75	167 lt/h	0.86	
	Rapid	1.28 mm	3.5	286 lt/h	1.84	
NATURAL GAS (Methane/ Nitrogen) G25	Auxiliary	0.78 mm	1	111 lt/h	0.56	25
	Semi-Rapid	1.00 mm	1.75	195 lt/h	0.82	
	Rapid	1.28 mm	3.5	333 lt/h	1.62	



Use

31

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure rating (mbar)
NATURAL GAS (Methane/ Nitrogen) G2.350	Auxiliary	0.78 mm	0.50	67 lt/h	0.28	13
	Semi-Rapid	1.00 mm	0.93	123 lt/h	0.42	
	Rapid	1.28 mm	1.65	219 lt/h	0.93	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Auxiliary	0.50 mm	1	73 g/h	0.86	28-30
	Semi-Rapid	0.66 mm	1.75	127 g/h	1.35	
	Rapid	0.87 mm	3	218 g/h	2.50	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Auxiliary	0.48 mm	1	73 g/h	0.86	37
	Semi-Rapid	0.62 mm	1.75	127 g/h	1.35	
	Rapid	0.82 mm	3	218 g/h	2.50	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Auxiliary	0.50 mm	0.85	61 g/h	0.73	30
	Semi-Rapid	0.66 mm	1.44	103 g/h	1.11	
	Rapid	0.87 mm	2.55	183 g/h	2.16	
LIQUIFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Auxiliary	0.50 mm	1.0	72 g/h	0.8	37
	Semi-Rapid	0.66 mm	1.75	126 g/h	1.3	
	Rapid	0.87 mm	3.0	216 g/h	2.4	

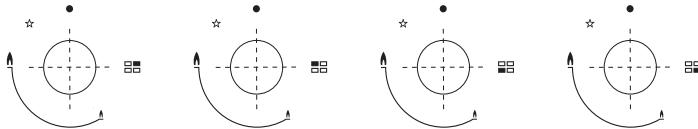
Burner	Minimum Pan Diameter (cm)	Maximum Pan Diameter (cm)
Auxiliary	12	16
Semi-rapid	16	18
Rapid	20	24



Operation

Burner operation

- Push and turn the control knob around to the spark zone (★) of the control until the gas lights.
- Reduce the gas level to suit the cooking required.
- If the gas fails to light first time, please try again.
- After cooking, switch off the burner by turning the control knob back to the off position (●).



CAUTION: If there is no electric current you can light the burners with a piezo electric spark gas ignitor.

The burners can only be lit with safety thermocouples when the knob is on MAXIMUM.

Do not use cooking vessels on the hob that overlap the edges of the pan supports.



FR Avant de commencer

- Allumer l'appareil au niveau du tableau électrique principal. L'appareil est prêt à l'emploi.

AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Fonctions et réglages

- Dispositif de sécurité de flamme (DSF) : arrête l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson lorsque la flamme s'éteint.
- Allumage automatique.

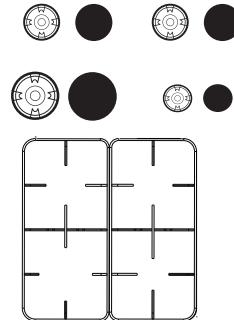
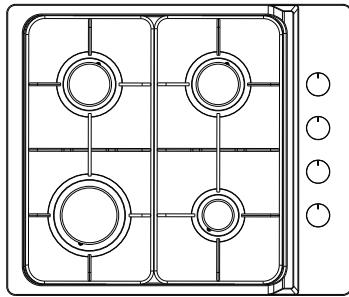


Tableau des injecteurs

Catégorie de gaz

GB et IE : II2H3+ (G20 20mbar, G30 28-30mbar, G31 37mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37mbar)

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Repère marqué sur l'injecteur	Débit calorifique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ NATUREL (méthane) G20	Auxiliaire	0,78 mm	1	95 l/h	0,60	20
	Semi-rapide	1,00 mm	1,75	167 l/h	0,86	
	Rapide	1,28 mm	3,5	286 l/h	1,84	
GAZ NATUREL (méthane/azote) G25	Auxiliaire	0,78 mm	1	111 lt/h	0,56	25
	Semi-rapide	1,00 mm	1,75	195 lt/h	0,82	
	Rapide	1,28 mm	3,5	333 lt/h	1,62	



Utilisation

34

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Repère marqué sur l'injecteur	Débit calorifique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ NATUREL (méthane/azote) G2.350	Auxiliaire	0,78 mm	0,50	67 lt/h	0,28	13
	Semi-rapide	1,00 mm	0,93	123 lt/h	0,42	
	Rapide	1,28 mm	1,65	219 lt/h	0,93	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) G30	Auxiliaire	0,50 mm	1	73 g/h	0,86	28-30
	Semi-rapide	0,66 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rapide	0,87 mm	3	218 g/h	2,50	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) G30	Auxiliaire	0,48 mm	1	73 g/h	0,86	37
	Semi-rapide	0,62 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rapide	0,82 mm	3	218 g/h	2,50	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) G31	Auxiliaire	0,50 mm	0,85	61 g/h	0,73	30
	Semi-rapide	0,66 mm	1,44	103 g/h	1,11	
	Rapide	0,87 mm	2,55	183 g/h	2,16	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) G31	Auxiliaire	0,50 mm	1,0	72 g/h	0,8	37
	Semi-rapide	0,66 mm	1,75	126 g/h	1,3	
	Rapide	0,87 mm	3,0	216 g/h	2,4	

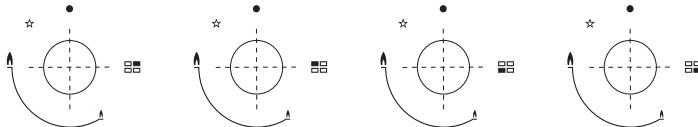
Brûleur	Diamètre de récipient minimal (cm)	Diamètre de récipient maximal (cm)
Auxiliaire	12	16
Semi-rapide	16	18
Rapide	20	24



Fonctionnement

Fonctionnement du brûleur

- Appuyer et tourner le bouton de commande de la zone d'allumage (★) jusqu'à ce que le gaz s'allume.
- Réduire le niveau de gaz en fonction de la cuisson requise.
- Si le gaz ne s'allume pas la première fois, réessayer.
- Après la cuisson, éteindre le brûleur en tournant le bouton de commande sur la position arrêt (●).



ATTENTION : S'il n'y a pas de courant électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec un allumeur de gaz piézoélectrique.

Les brûleurs ne peuvent être allumés qu'avec des thermocouples de sécurité lorsque le bouton est au MAXIMUM.

Ne pas utiliser de récipients de cuisson plus larges que les zones de cuisson de la plaque.



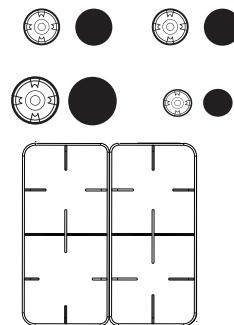
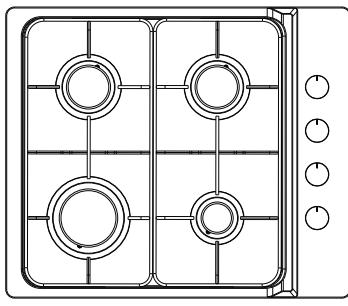
PL | Before you start

- Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika na tablicy rozdzielczej. Urządzenie jest gotowe do użytku.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.

Funkcje i ustawienia

- Zabezpieczenie na wypadek zgaśnięcia płomienia (FSD): zatrzymuje dopływ gazu do płyty gazowej w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- Funkcja automatycznego zapłonu.



Zestawienie dysz

Kategoria gazu

GB i IE: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28 – 30 mbar, G31 37 mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37mbar)

Rodzaj gazu	Rodzaj palnika	Oznaczenie dyszy	Znamionowy przepływ termiczny (kW)	Zużycie znamionowe	Zmniejszona wydajność cieplna (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)
GAZ ZIEMNY (metan) G20	Pomocniczy	0,78 mm	1	95 l/godz.	0,60	20
	Średni	1,00 mm	1,75	167 l/godz.	0,86	
	Duży	1,28 mm	3,5	286 l/godz.	1,84	
GAZ ZIEMNY (metan/azot) G25	Pomocniczy	0,78 mm	1	111 lt/h	0,56	25
	Średni	1,00 mm	1,75	195 lt/h	0,82	
	Duży	1,28 mm	3,5	333 lt/h	1,62	



Rodzaj gazu	Rodzaj palnika	Oznaczenie dyszy	Znamionowy przepływ termiczny (kW)	Zużycie znamionowe	Zmniejszona wydajność cieplna (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)
GAZ ZIEMNY (metan/azot) G2.350	Pomocniczy	0,78 mm	0,50	67 lt/h	0,28	13
	Średni	1,00 mm	0,93	123 lt/h	0,42	
	Duży	1,28 mm	1,65	219 lt/h	0,93	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (butan) G30	Pomocniczy	0,50 mm	1	73 g/godz.	0,86	28-30
	Średni	0,66 mm	1,75	127 g/godz.	1,35	
	Duży	0,87 mm	3	218 g/godz.	2,50	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (butan) G30	Pomocniczy	0,48 mm	1	73 g/godz.	0,86	37
	Średni	0,62 mm	1,75	127 g/godz.	1,35	
	Duży	0,82 mm	3	218 g/godz.	2,50	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (propan) G31	Pomocniczy	0,50 mm	0,85	61 g/h	0,73	30
	Średni	0,66 mm	1,44	103 g/h	1,11	
	Duży	0,87 mm	2,55	183 g/h	2,16	
SKROPLONY GAZ ROPOPOCHODNY (propan) G31	Pomocniczy	0,50 mm	1,0	72 g/h	0,8	37
	Średni	0,66 mm	1,75	126 g/h	1,3	
	Duży	0,87 mm	3,0	216 g/h	2,4	

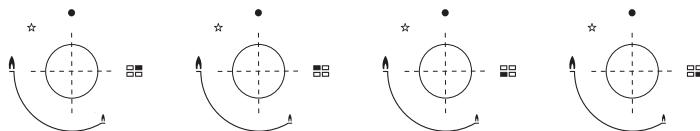
Palnik	Minimalna średnica naczynia (cm)	Maksymalna średnica naczynia (cm)
Pomocniczy	12	16
Średni	16	18
Duży	20	24



Działanie

Działanie palnika

- Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące w położenie zapłonu (★), aż zapali się gaz.
- Zmniejszyć wielkość płomienia, aby dostosować go do potrzeb związanych z gotowaniem.
- Jeśli za pierwszym razem płomień się nie zapali, należy spróbować ponownie.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć palnik, obracając pokrętło sterujące z powrotem w położenie wyłączenia (●).



UWAGA: W przypadku braku zasilania elektrycznego palniki można zapalać przy użyciu zapalarki piezoelektrycznej.

Palniki można zapalić tylko wtedy, gdy umożliwiają to termoelementy zabezpieczające, tj. gdy pokrętło znajduje się w położeniu płomienia MAKSYMALNEGO.

Nie wolno używać do gotowania na płycie grzewczej naczyn, które zachodzą na krawędzie rusztu.



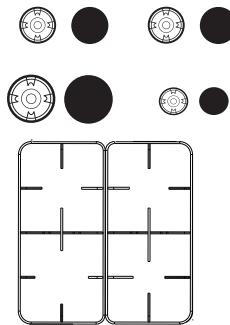
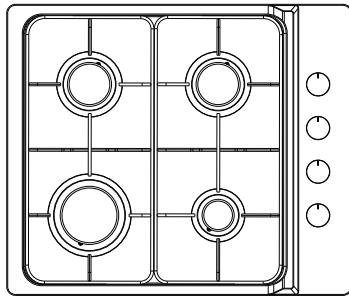
RO Înainte de a începe

- Pornește aparatul de la panoul electric principal. Aparatul este gata de utilizare.

AVERTISMENT: Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Funcție și setări

- Dispozitiv de siguranță a flăcării (FSD): Oprește alimentarea cu gaz a plitei atunci când flacăra se stinge.
- Aprindere automată.



Tabel injectoare

Categorie de gaz

GB și IE: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37mbar)

Tip de gaz utilizat	Tip de arzător	Marcaj injector	Flux termic nominal kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Valoare presiune gaz (mbar)
GAZE NATURALE (Metan) G20	Auxiliar	0,78 mm	1	95 l/h	0,60	20
	Semi-rapid	1,00 mm	1,75	167 l/h	0,86	
	Rapid	1,28 mm	3,5	286 l/h	1,84	
GAZE NATURALE (Metan/Azot) G25	Auxiliar	0,78 mm	1	111 lt/h	0,56	25
	Semi-rapid	1,00 mm	1,75	195 lt/h	0,82	
	Rapid	1,28 mm	3,5	333 lt/h	1,62	



Utilizare

40

Tip de gaz utilizat	Tip de arzător	Marcaj injector	Flux termic nominal kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Valoare presiune gaz (mbar)
GAZE NATURALE (Metan/Azot) G2.350	Auxiliar	0,78 mm	0,50	67 lt/h	0,28	13
	Semi-rapid	1,00 mm	0,93	123 lt/h	0,42	
	Rapid	1,28 mm	1,65	219 lt/h	0,93	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Auxiliar	0,50 mm	1	73 g/h	0,86	28-30
	Semi-rapid	0,66 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rapid	0,87 mm	3	218 g/h	2,50	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Auxiliar	0,48 mm	1	73 g/h	0,86	37
	Semi-rapid	0,62 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rapid	0,82 mm	3	218 g/h	2,50	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) G31	Auxiliar	0,50 mm	0,85	61 g/h	0,73	30
	Semi-rapid	0,66 mm	1,44	103 g/h	1,11	
	Rapid	0,87 mm	2,55	183 g/h	2,16	
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) G31	Auxiliar	0,50 mm	1,0	72 g/h	0,8	37
	Semi-rapid	0,66 mm	1,75	126 g/h	1,3	
	Rapid	0,87 mm	3,0	216 g/h	2,4	

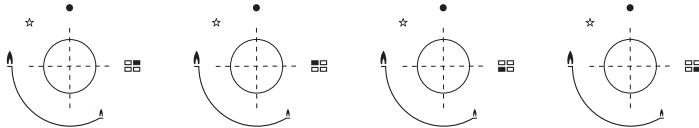
Arzător	Diametru minim vas (cm)	Diametru maxim vas (cm)
Auxiliar	12	16
Semi-rapid	16	18
Rapid	20	24



Operare

Operarea arzătorului

- Împinge și rotește butonul de comandă spre zona de scânteie (☆) a comenzi până când se aprinde gazul.
- Redu nivelul de gaz pentru a se potrivi cu modul de gătire necesar.
- Dacă gazul nu se aprinde de prima dată, încearcă din nou.
- După gătire, oprește arzătorul rotind butonul de comandă înapoi în poziția oprit (●).



ATENȚIE: Dacă nu există curent electric, poți aprinde arzătoarele cu un sistem de aprindere piezoelectric.

Arzătoarele pot fi aprinse numai cu termocoupluri de siguranță atunci când butonul este în poziția MAXIM.

Nu utiliza pe plită vase de gătit care depășesc marginile suporturilor de vase.

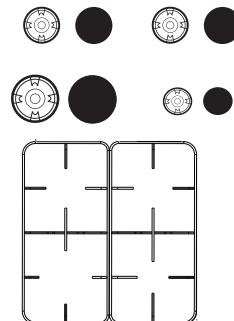
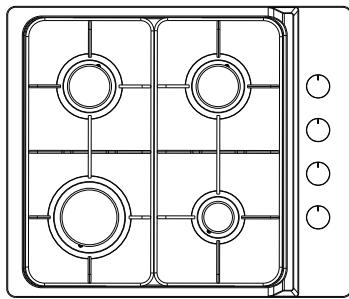


ES Antes de empezar

- Encienda el aparato en la unidad de consumo de la red eléctrica. El aparato está listo para su uso.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.**Funcionamiento y ajustes**

- Dispositivo de seguridad frente a las llamas (FSD): corta el suministro de gas a la placa cuando la llama se apaga.
- Encendido automático.

**Tabla de inyectores****Categoría del gas**

GB e IE: II2H3+ (G20 de 20 mbar, G30 de 28-30 mbar, G31 de 37 mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37 mbar)

Tipo de gas utilizado	Tipo de quemador	Marcado de inyector	Flujo térmico nominal en kW	Consumo nominal	Capacidad de calentamiento reducida en kW	Presión nominal del gas (mbar)
GAS NATURAL (metano) G20	Auxiliar	0,78 mm	1	95 l/h	0,60	20
	Semirrápido	1,00 mm	1,75	167 l/h	0,86	
	Rápido	1,28 mm	3,5	286 l/h	1,84	
GAS NATURAL (metano/nitrógeno) G25	Auxiliar	0,78 mm	1	111 lt/h	0,56	25
	Semirrápido	1,00 mm	1,75	195 lt/h	0,82	
	Rápido	1,28 mm	3,5	333 lt/h	1,62	



Uso

43

Tipo de gas utilizado	Tipo de quemador	Marcado de inyector	Flujo térmico nominal en kW	Consumo nominal	Capacidad de calentamiento reducida en kW	Presión nominal del gas (mbar)
GAS NATURAL (metano/nitrógeno) G2.350	Auxiliar	0,78 mm	0,50	67 lt/h	0,28	13
	Semirrápido	1,00 mm	0,93	123 lt/h	0,42	
	Rápido	1,28 mm	1,65	219 lt/h	0,93	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (butano) G30	Auxiliar	0,50 mm	1	73 g/h	0,86	28-30
	Semirrápido	0,66 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rápido	0,87 mm	3	218 g/h	2,50	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (butano) G30	Auxiliar	0,48 mm	1	73 g/h	0,86	37
	Semirrápido	0,62 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rápido	0,82 mm	3	218 g/h	2,50	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (propano) G31	Auxiliar	0,50 mm	0,85	61 g/h	0,73	30
	Semirrápido	0,66 mm	1,44	103 g/h	1,11	
	Rápido	0,87 mm	2,55	183 g/h	2,16	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (propano) G31	Auxiliar	0,50 mm	1,0	72 g/h	0,8	37
	Semirrápido	0,66 mm	1,75	126 g/h	1,3	
	Rápido	0,87 mm	3,0	216 g/h	2,4	

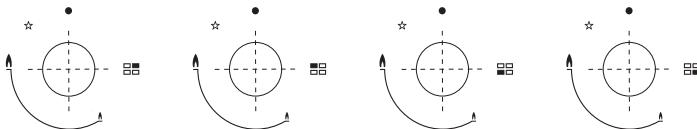
Quemador	Diámetro mínimo de olla o sartén (cm)	Diámetro máximo de olla o sartén (cm)
Auxiliar	12	16
Semirrápido	16	18
Rápido	20	24



Funcionamiento

Funcionamiento del quemador

- Presione y gire la perilla de control hacia la zona de encendido (\star) hasta que el gas se encienda.
- Reduzca el nivel de gas para adaptarlo al tipo de cocción.
- Si no se enciende la primera vez, inténtelo de nuevo.
- Después de la cocción, apague el quemador girando la perilla de control a la posición de apagado (\bullet).



PRECAUCIÓN: Si no hay corriente eléctrica, puede encender los quemadores con un encendedor piezoelectrónico.

Los quemadores solo pueden encenderse con termopares de seguridad cuando la perilla está en la posición MÁXIMA.

No utilice ollas o sartenes en la placa que sobrepasen los bordes de los soportes para ollas o sartenes.



PT Antes de começar

- Ligue o aparelho na unidade de consumo da rede elétrica. O aparelho está pronto para ser utilizado.

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Função e configurações

- Dispositivo de segurança de chama (FSD): Interrompe o fornecimento de gás para a placa quando a chama se apaga.
- Ignição automática.

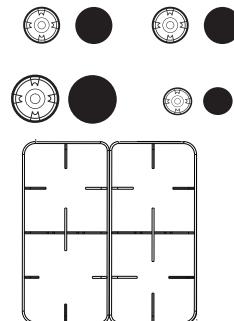
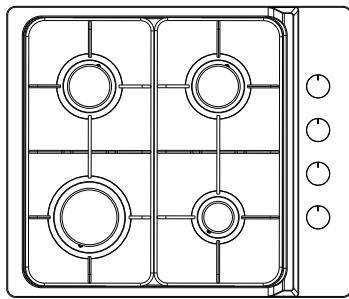


Tabela de injetores

Categoria de gás

Reino Unido e Irlanda: II2H3+ (G20: 20 mbar, G30: 28-30 mbar, G31: 37 mbar)

FR: II2E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

ES & PT: II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

RO: II2H3B/P (G20 20 mbar, G30 30 mbar, G31 30 mbar)

PL: II2ELs3B/P (G20 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar, G31 37mbar)

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca de injetor	Taxa de fluxo térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida kW	Classificação da pressão de gás (mbar)
GÁS NATURAL (metano) G20	Auxiliar	0,78 mm	1	95 lt/h	0,60	20
	Semirrápido	1,00 mm	1,75	167 lt/h	0,86	
	Rápido	1,28 mm	3,5	286 lt/h	1,84	
GÁS NATURAL (metano/nitrogénio) G25	Auxiliar	0,78 mm	1	111 lt/h	0,56	25
	Semirrápido	1,00 mm	1,75	195 lt/h	0,82	
	Rápido	1,28 mm	3,5	333 lt/h	1,62	



Utilização

46

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca de injetor	Taxa de fluxo térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida kW	Classificação da pressão de gás (mbar)
GÁS NATURAL (metano/nitrogénio) G2.350	Auxiliar	0,78 mm	0,50	67 lt/h	0,28	13
	Semirrápido	1,00 mm	0,93	123 lt/h	0,42	
	Rápido	1,28 mm	1,65	219 lt/h	0,93	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (butano) G30	Auxiliar	0,50 mm	1	73 g/h	0,86	28-30
	Semirrápido	0,66 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rápido	0,87 mm	3	218 g/h	2,50	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (butano) G30	Auxiliar	0,48 mm	1	73 g/h	0,86	37
	Semirrápido	0,62 mm	1,75	127 g/h	1,35	
	Rápido	0,82 mm	3	218 g/h	2,50	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (propano) G31	Auxiliar	0,50 mm	0,85	61 g/h	0,73	30
	Semirrápido	0,66 mm	1,44	103 g/h	1,11	
	Rápido	0,87 mm	2,55	183 g/h	2,16	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (propano) G31	Auxiliar	0,50 mm	1,0	72 g/h	0,8	37
	Semirrápido	0,66 mm	1,75	126 g/h	1,3	
	Rápido	0,87 mm	3,0	216 g/h	2,4	

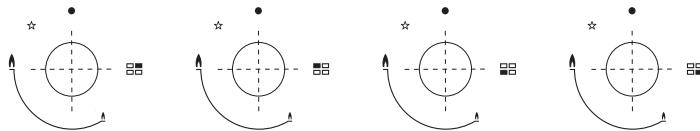
Queimador	Diâmetro mínimo da panela (cm)	Diâmetro máximo da panela (cm)
Auxiliar	12	16
Semirrápido	16	18
Rápido	20	24



Funcionamento

Funcionamento do queimador

- Empurre e rode o botão de controlo na zona de faísca (☆) do controlo até o gás se acender.
- Reduza o nível de gás para se adequar à cozedura em questão.
- Se o gás não se acender à primeira, tente novamente.
- Depois de cozinhar, desligue o queimador rodando o botão de controlo novamente para a posição desligada (●).



ATENÇÃO: Se não houver corrente elétrica, pode ligar os queimadores com um dispositivo de ignição piezoeletrico.

Os queimadores só podem ser ligados com termopares de segurança quando o botão está no MÁXIMO.

Não utilize recipientes de cozinha na placa que se sobreponham às extremidades das grelhas.



Care and Maintenance

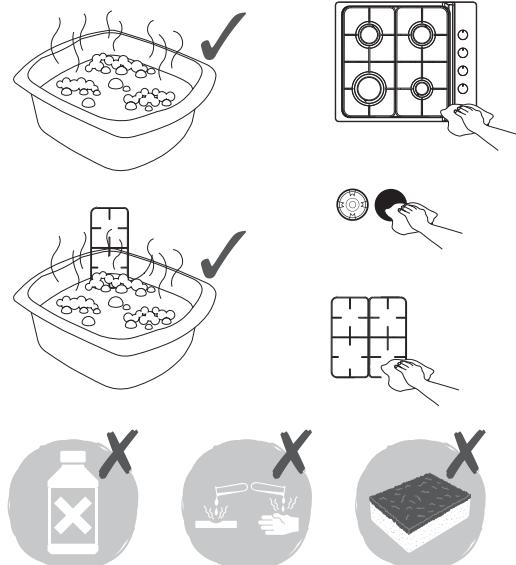
48

EN General

The appliance should be cleaned after use, allow to cool first!

WARNING: Always switch off the electricity and gas supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services at the end of the care and maintenance section.

CAUTION: Use soapy water and a cloth for cleaning. Never use abrasive powders.
Avoid banging pots and pans down on the hob.
Do not leave any empty pan on the heating zone.



Repairs should only be carried out by a qualified specialist. Improper repairs can lead to considerable equipment damage as well as danger to the user, and the guarantee will be invalid.

To arrange a service call, please contact our customer services on one of the following Toll Free numbers, you must contact the number in the country in which you purchased the hob.

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com



Entretien et maintenance

49

FR Généralités

L'appareil doit être nettoyé après utilisation ; le laisser refroidir d'abord !

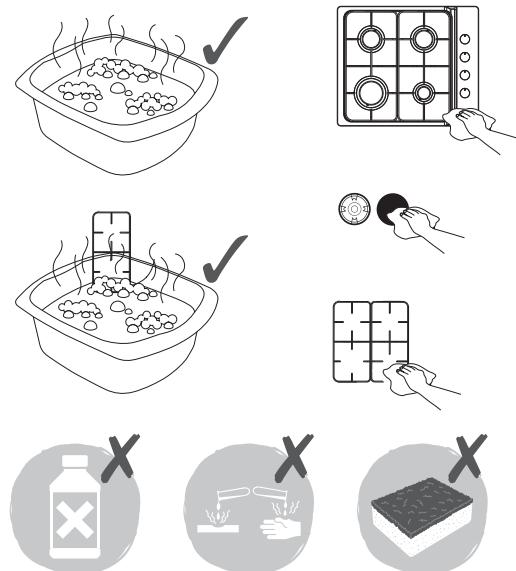
AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation électrique et en gaz avant d'effectuer des opérations d'entretien. En cas de panne, contacter le service client indiqué à la fin de la section Entretien et maintenance.

ATTENTION : Utiliser de l'eau savonneuse et un chiffon pour le nettoyage.

Ne jamais utiliser de poudres abrasives.

Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale.

Ne pas laisser de récipient vide sur la zone de cuisson.



Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié. Des réparations inappropriées peuvent endommager sérieusement l'équipement et entraîner des risques pour l'utilisateur. La garantie perdra sa validité.

Pour organiser une intervention, contacter le service client à l'un des numéros verts suivants. Composer le numéro qui correspond au pays dans lequel la plaque de cuisson a été achetée :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



Czyszczenie i konserwacja

50

PL Informacje ogólne

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia po użyciu należy zaczekać, aż wystygnie.

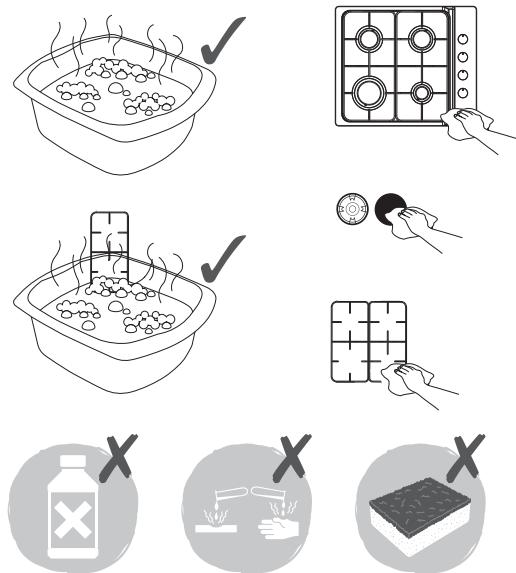
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy obowiązkowo wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku wystąpienia usterki należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się na końcu rozdziału dotyczącego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

UWAGA: Czyścić urządzenie szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem detergentu.

Nigdy nie używać proszków o właściwościach ściernych.

Unikać uderzania naczyniami i patelniami o płytę.

Nie pozostawiać pustych naczyń na polach grzewczych.



Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne uszkodzenie sprzętu oraz zagrożenie dla użytkownika, a ich konsekwencją będzie unieważnienie gwarancji.

W celu ustalenia terminu wizyty serwisowej należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, korzystając z jednego z poniższych bezpłatnych numerów. Należy wybrać numer odpowiedni dla kraju, w którym zakupiono płytę.

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



Îngrijire și întreținere

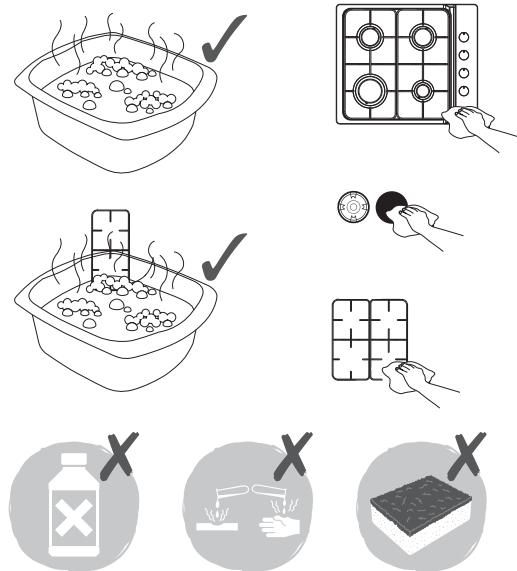
51

RO General

Aparatul trebuie curățat după utilizare, dar lasă-l să se răcească mai întâi!

AVERTISMENT: Deconectează întotdeauna sursele de alimentare cu energie electrică și gaz înainte de a efectua lucrări de întreținere. În caz de defecțiune, contactează serviciul de asistență clienti menționat la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.

ATENȚIE: Utilizează apă cu săpun și o cărpă pentru curățare. Nu utiliza niciodată pudre abrazive.
Nu trânti oalele și tigările pe plită.
Nu lăsa nicio tigăie goală pe zona de încălzire.



Reparațiile trebuie realizate numai de specialiști calificați. Reparațiile necorespunzătoare pot duce la deteriorări considerabile ale echipamentelor și pot pune utilizatorul în pericol, ceea ce duce la pierderea garanției.

Pentru a programa o vizită de service, contactează serviciul de asistență clienti la unul dintre următoarele numere fără taxă suplimentară; trebuie să apelezzi numărul din țara în care ai achiziționat plita.

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



Cuidado y mantenimiento

52

ES General

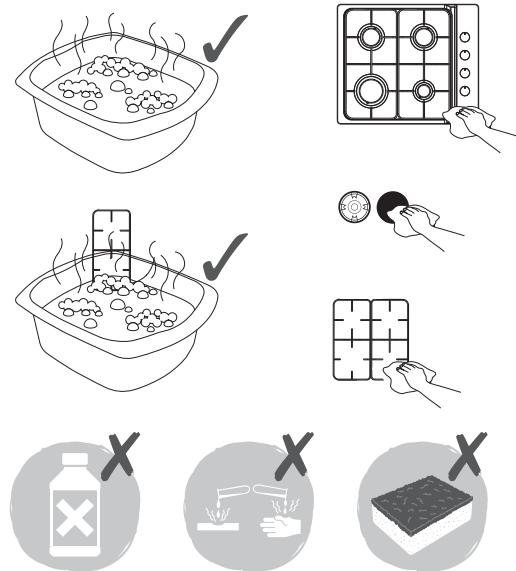
El aparato debe limpiarse después de cada uso, dejando siempre que se enfrie primero.

ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica y el gas antes de efectuar tareas de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte los datos al final de la sección Cuidado y mantenimiento).

PRECAUCIÓN: Utilice agua con jabón y un paño para la limpieza. No utilice nunca polvos abrasivos.

Evite golpear la placa con recipientes de cocina.

No deje ninguna olla o sartén vacías en la zona de cocción.



Las reparaciones solo debe realizarlas un especialista cualificado. Las reparaciones incorrectas pueden provocar daños importantes en el equipo, así como un peligro para el usuario, y se anulará la garantía.

Para concertar una llamada de servicio, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en uno de los siguientes números de teléfono gratuitos. Debe llamar al número del país en el que adquirió la placa.

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



Cuidados e manutenção

53

PT Geral

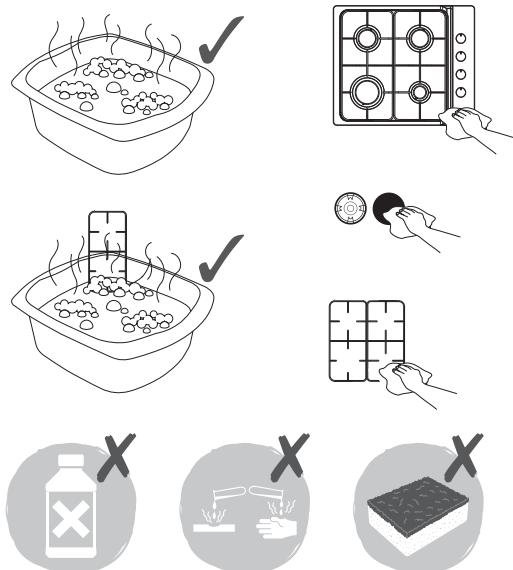
O aparelho deve ser limpo após a utilização. Deixe-o arrefecer primeiro!

ATENÇÃO: Desligue sempre a alimentação elétrica e de gás antes de realizar a manutenção. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente que se encontra na parte final da secção de Cuidados e manutenção.

ATENÇÃO: Para limpar, utilize água com sabão e um pano. Nunca utilize pós abrasivos.

Evite bater com tachos e panelas na placa.

Nunca deixe uma panela vazia na zona de aquecimento.



As reparações só devem ser realizadas por um especialista qualificado. As reparações inadequadas podem provocar danos consideráveis no equipamento, bem como perigos para o utilizador, e invalidar a garantia.

Para solicitar um serviço de manutenção, contacte os nossos serviços de apoio ao cliente através dos seguintes números de ligação gratuita. Tem de contactar o número correspondente ao país onde adquiriu a placa.

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk

- Manufacturer • Fabricant • Producător • Produttore • Producent •**
Producător • Fabricante:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom
EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products
- EN** www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie
Customer helpline (freephone):
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com
Ire 1800 932 230 ire@kingfisherservice.com
**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**
- FR** www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com
**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**
- PL** www.castorama.pl
Infolinia dla klientów (bezpłatna):
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com
**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products**
- RO** www.bricodepot.ro
Asistență clienți (apel gratuit):
0800 895 099 romania@kingfisherservice.com
**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni
online, vizitați www.kingfisher.com/products**
- ES** www.bricodepot.es
Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com
**Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products**
- PT** www.bricodepot.pt
Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk
**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**