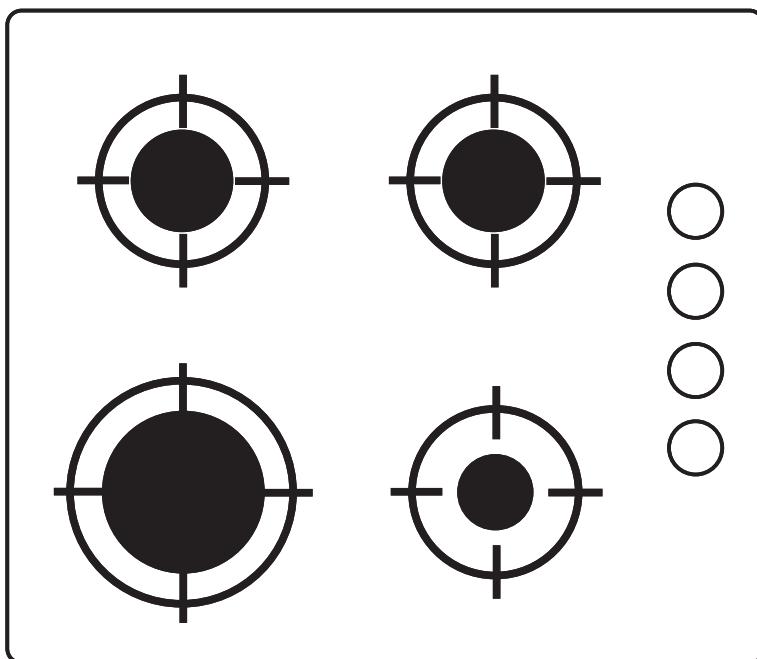




COOKE™
&LEWIS



GH60MR 3663602891260
3663602891338

V11117

Kingfisher

Organik

SEPARATIONS		JOB INFO	
	PROCESS BLACK	PID #: 00001 Agency job #: GLOA10957 Product Description: GLOA10957 MIRRORED GAS HOB	Brand: Cooke and Lewis Brand Contact: Nicole.laxten@kingfisher.com Barcode: 3663602891260 Vendor: Global Asian No. of new line drawings: xx Page size A5 / No. of printed pages 20
VERSION #			
1 13/09/17 TJB	2 11/10/17 DLS	3 02/11/17 DLS	4 17/11/17 JT
5 21/11/17 DLS	6 00/00/17 INITIALS	7 00/00/17 INITIALS	8 00/00/17 INITIALS

This file is the property of Kingfisher Group Plc. No copying, alteration or amendment is permitted without written authorisation from the Kingfisher Brand Team.

翠丰集团不会以专色(PMS)作参考,请参照已提供的印刷标准及Lab色彩数值生产以符合印刷品之标准。
本文件的版权归翠丰集团所有。未经翠丰品牌团队的书面同意,不得对本文件进行复制、变更或修改。



FR Préparation ES Preparación PT Preparação

3



FR Installation ES Instalación PT Instalação

4



FR Utilisation ES Uso PT Utilização

FR

18

ES

22

PT

26



FR Entretien et maintenance

PT Cuidados e manutenção

ES Cuidados y mantenimiento

FR

21

ES

25

PT

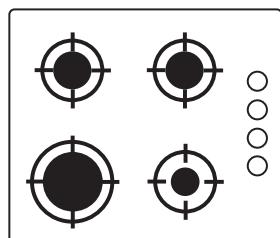
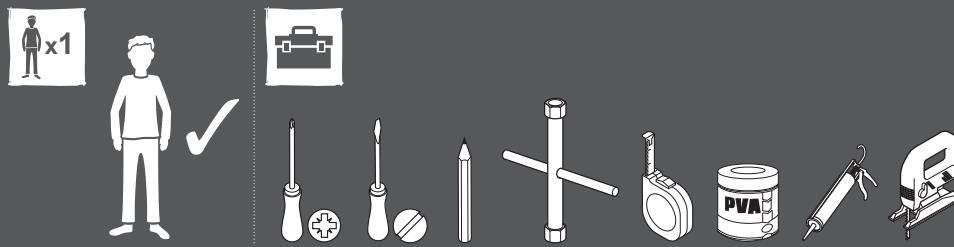
29



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

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

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



[01] x1



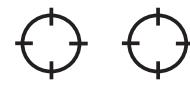
[02] x1



[03] x2



[04] x1



[05] x1



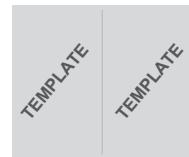
[06] x1



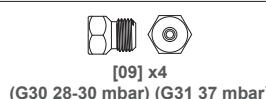
[07] x3



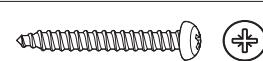
[08] x1



[11] x1



[09] x4
(G30 28-30 mbar) (G31 37 mbar)



[10] x3



FR Installation **ES** Instalación **PT** Instalação

FF Avertissement :

Le branchement 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.

Vous devez donc vous assurer que l'endroit est bien ventilé, que les ouvertures de ventilation naturelle sont dégagées et d'utiliser une hotte aspirante pour l'extraction.

Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, notamment une fenêtre ouverte.

Cet appareil n'est conçu que pour des casseroles 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 préinstallée avec des injecteurs de gaz (G20 : 20 mbar) appropriés pour le gaz naturel. Pour une utilisation avec d'autres gaz, merci de consulter le tableau Injecteurs détaillé plus loin dans ces instructions.

Remarque : tout remplacement des injecteurs DOIT être effectué uniquement par un installateur d'appareils à gaz qualifié.

Après avoir terminé l'installation, s'assurer qu'un joint étanche aux 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 que la sortie de gaz se referme 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 règlementations d'installation locales, en accordant une attention particulière aux exigences applicables relatives à la ventilation.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz ?

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.

ES 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 cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en el que está instalada.

Por tanto, debe asegurarse de que el lugar está bien ventilado, manteniendo las aberturas de ventilación naturales despejadas y utilizando una campana extractora.

Un uso intenso o prolongado del aparato podría exigir una mayor ventilación, incluida la apertura de una ventana.

Este aparato está pensado únicamente para recipientes de fondo plano.

Este aparato debe utilizarse exclusivamente para preparación de alimentos y bebidas, y no debe utilizarse como fuente de calor. De lo contrario, podría provocar una intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de la placa.

Requisitos del suministro de gas

La placa se suministra preinstalada, con inyectores de gas (G20: 20 mbar) adecuados para gas natural. Para uso con otros gases, consulte la tabla de inyectores más adelante en estas instrucciones.

Nota: cualquier cambio de inyectores DEBE ser realizado únicamente por un instalador de gas cualificado.

Después de completar la instalación, asegúrese de que el fondo de todos los inyectores queda herméticamente estanco con espuma. Pulse en el inyector con el dedo para cerrar la salida de gas y compruebe la presencia de burbujas en las áreas de conexión de los inyectores.

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

Ventilación

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Debe conectarse e instalarse de conformidad con las normativas de instalación locales, prestando especial atención a los requisitos sobre ventilación.

¿Qué hacer si detecta olor a gas?

No encienda ningún aparato.

No toque ningún interruptor eléctrico.

No utilice teléfonos en el edificio.

Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde otro lugar.



ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

**ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.
ESTA PLACA DEBE INSTALARLA UN INSTALADOR DE GAS CUALIFICADO.**

PT 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 entregue com jatos de gás pré-instalados (G20: 20 mbar) adequados para gás natural. Para utilizar com outros tipos de gás, consulte a tabela de inyectores 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 inyectores. Prima o inyector com o dedo para que a saída de gás fique fechada e verifique se existem bolhas nas áreas de ligação dos inyectores.

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 evacuación de produtos de combustão. Deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalación local, prestando especial atención a los requisitos relevantes sobre ventilación.

O que fazer se cheirar gás?

Não tente ligar qualquer aparelho.

Não toque em nenhum interruptor eléctrico.

Não use telefones no edifício.

Telefone imediatamente ao seu fornecedor de gás a partir de outro edifício.

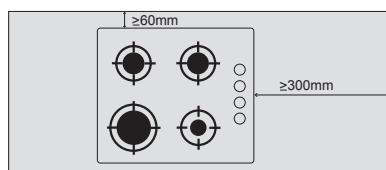
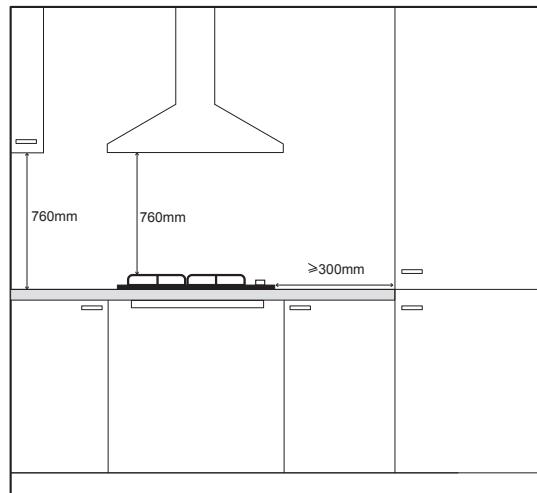


AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

ESTE APARELHO TEM DE SER LIGADO À TERRA.

ESTA PLACA TEM DE SER INSTALADA POR UM TÉCNICO DE INSTALAÇÃO DE GÁS QUALIFICADO!

01

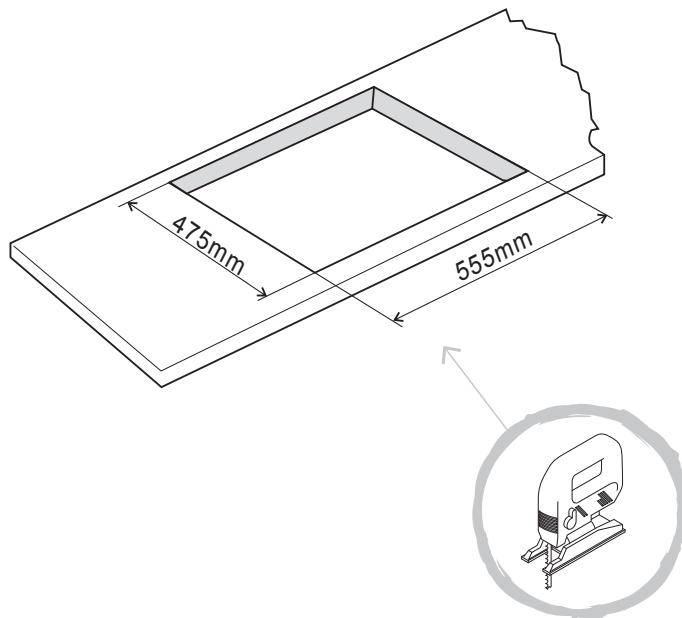


FF Avertissement : une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la dispersion de la chaleur et une faible consommation d'énergie. Un dégagement suffisant est nécessaire autour de l'appareil comme indiqué sur les schémas ci-dessus. L'écart entre la plaque de cuisson et tout placard ou extracteur au-dessus de celle-ci doit être d'au moins 760 mm.

ES Advertencia: Es necesaria una buena ventilación alrededor del aparato para facilitar la disipación de calor y reducir el consumo de energía. Se requiere suficiente espacio alrededor del aparato, como se muestra en los diagramas anteriores. El espacio entre la placa y cualquier armario o extractor situado encima de ella debe ser, al menos, 760 mm.

PT Aviso: 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.

02

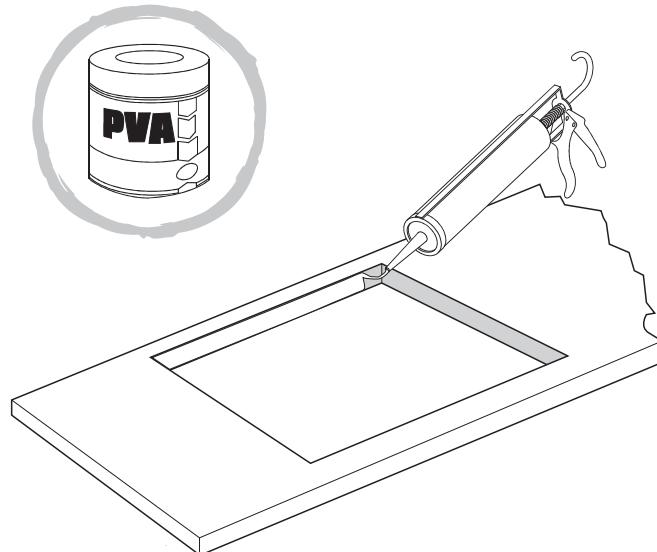


FR Découper une ouverture dans le plan de travail à l'aide des modèles [11] de guidage et une scie sauteuse, comme illustré. Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

ES Utilizando las plantillas de guía [11], corte una abertura en la encimera con una sierra de calar como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar fabricada de un material resistente al calor.

PT Corte uma abertura na bancada com a ajuda dos modelos [11] para orientação e uma serra pendular, conforme demonstrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.

03



FR Sceller le bord découpé du plan de travail à l'aide d'un joint en silicone ou de l'adhésif PVA.

IMPORTANT : s'assurer que l'un et l'autre de ces produits est complètement sec conformément aux 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.

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

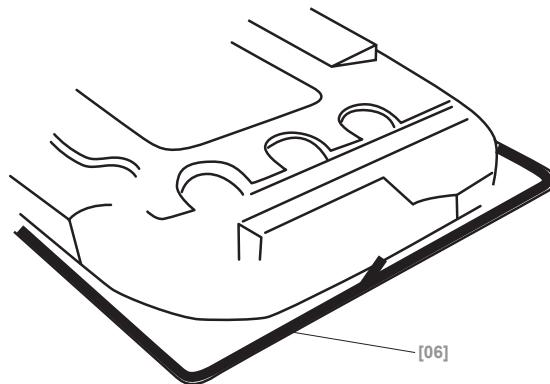
IMPORTANTE: Asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la placa. Esta placa NO DEBE sellarse ni pegarse a la encimera.

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

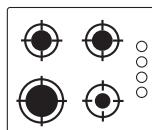
IMPORTANTE: certifique-se de que os produtos estão completamente secos, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa NÃO PODE ser vedada nem soldada à bancada.

04

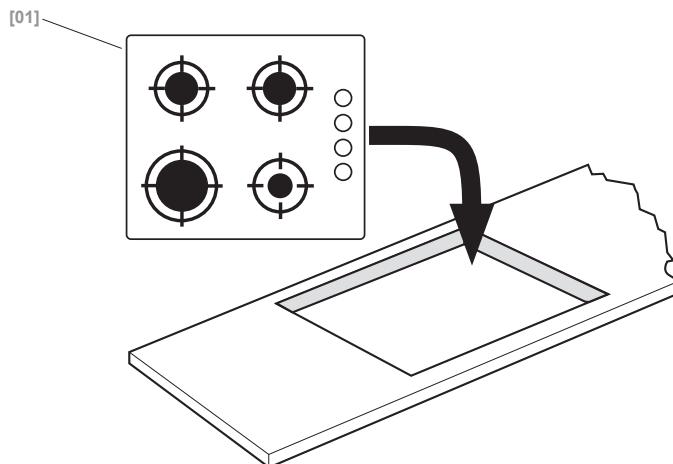
[06] x1



- FR** Étirer le joint fourni sur tout le rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités.
- ES** Estire la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen.
- PT** Estique o vedante fornecido ao longo da extremidade da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas.

05

[01] x1

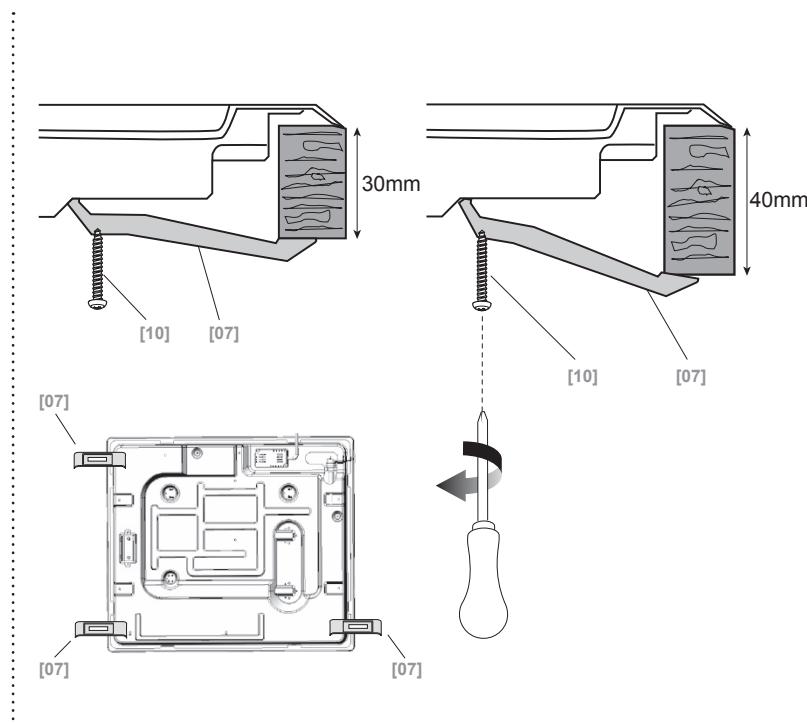
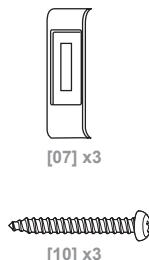


FR Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que la bande est déposée, positionner la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail.

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.

06



FR Fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en fixant les supports, comme illustré.

ES Fije la placa a la encimera con los soportes, tal y como se muestra.

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

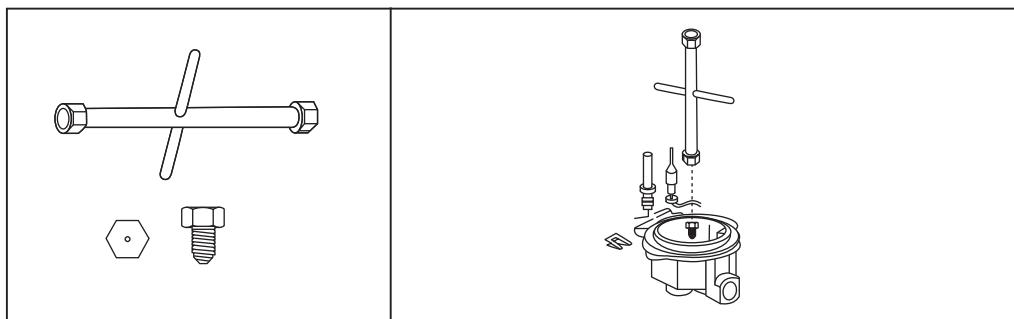
FR Raccordement à l'alimentation en gaz

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

- Le branchement 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 1/2 pouce, 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

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

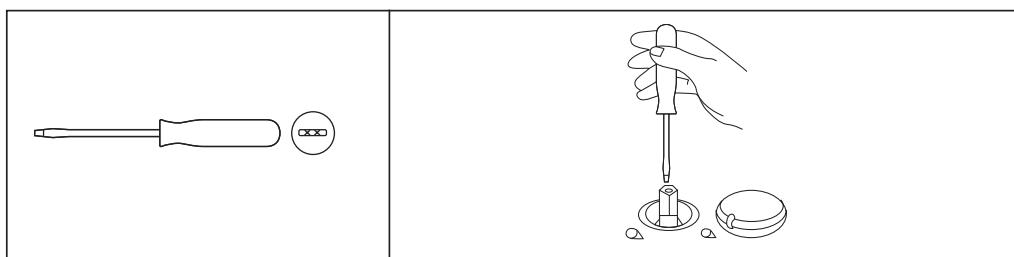


Remarque : des injecteurs de gaz supplémentaires sont fournis afin de permettre une conversion lors d'une utilisation avec des types de gaz différents, y compris le gaz de pétrole liquéfié (GPL), le butane et le propane. Des informations concernant les injecteurs supplémentaires fournis et leurs applications peuvent être trouvées dans tableau Injecteurs, imprimé plus loin dans ce manuel. Ces injecteurs doivent être remplacés à l'aide d'un outil spécifique dédié, non fourni.

Réglage des brûleurs

Avertissement : le réglage décrit peut uniquement être effectué avec des brûleurs pour méthane et gaz de ville (lorsque disponible) ; la vis doit être serrée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre sur les brûleurs utilisant du GPL.

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



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 la position MAXIMUM à MINIMUM.

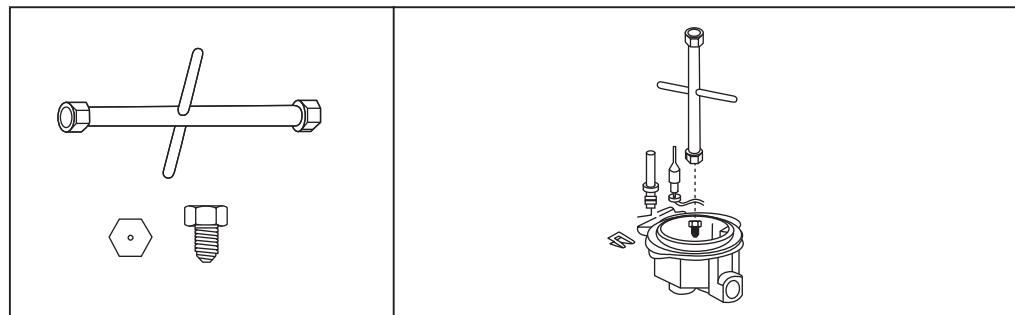
Conexión al suministro de gas

LA CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS SOLO DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR DE GAS CUALIFICADO

- La conexión de la cocina a la red o bombona de gas debe realizarse mediante un tubo de acero o de cobre rígido con accesorios conformes con las normativas locales.
- La placa incluye un codo de conexión preinstalado. Este codo termina en una rosca de conexión exterior de 1/2" BSP conforme a ISO 228-1:2003. La conexión realizada con el codo preinstalado debe ser adecuada a este tipo de rosca. Si se utiliza otro tipo de conexión o tamaño de rosca, DEBERÁ acoplarse un adaptador adecuado.
- Un instalador de gas cualificado deberá verificar que los quemadores funcionan correctamente antes de su uso.

Ajuste a un tipo de gas diferente

Precaución: La sustitución de los inyectores de gas debe ser realizada exclusivamente por un instalador de gas cualificado.

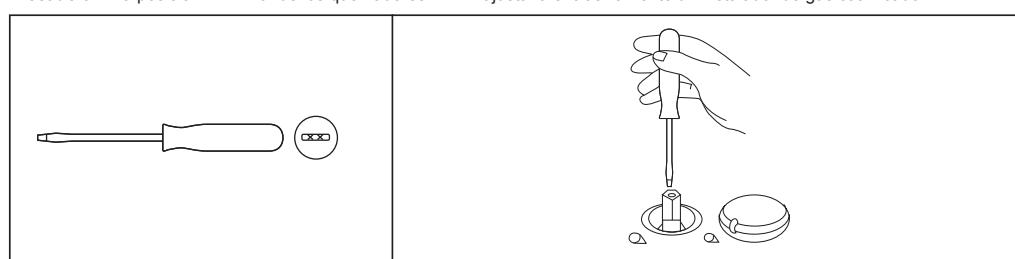


Nota: Se suministran inyectores de gas adicionales a fin de posibilitar la conversión para uso con diferentes tipos de gas, incluidos gas licuado de petróleo (GLP), butano y propano. Los detalles de los inyectores adicionales suministrados y sus aplicaciones se pueden encontrar en la tabla de inyectores impresa más adelante en este manual. Para sustituir estos inyectores, se debe utilizar una herramienta especializada (no incluida).

Regulación de los quemadores

Precaución: La regulación descrita solo puede efectuarse con quemadores que utilicen gas metano y gas ciudad (donde esté disponible), y el tornillo debe quedar completamente apretado en el sentido de las agujas del reloj en quemadores de LPG.

Precaución: La posición "Mínimo" de los quemadores DEBE ajustarla exclusivamente un instalador de gas cualificado.



Regulación de la posición "MÍNIMO" de los quemadores.

Para regular la posición "Mínimo" de los quemadores, siga este procedimiento:

1. Encienda el quemador y gire la perilla de control del gas a la posición "MÍNIMO" (llama baja).
2. Retire la perilla del quemador y gire el tornillo de regulación hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que la llama quede regulada de manera adecuada al MÍNIMO y permanezca estable.
3. Asegúrese de que la llama no se apaga al cambiar rápidamente de la posición MÁXIMO a la posición MÍNIMO.

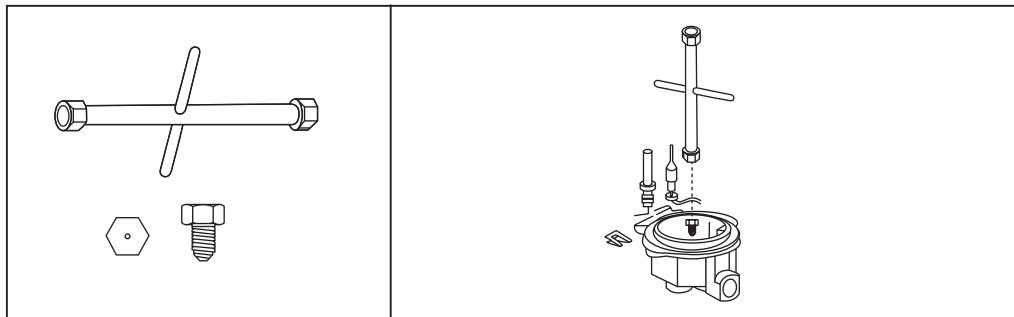
PT Ligação ao fornecimento de gás

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.

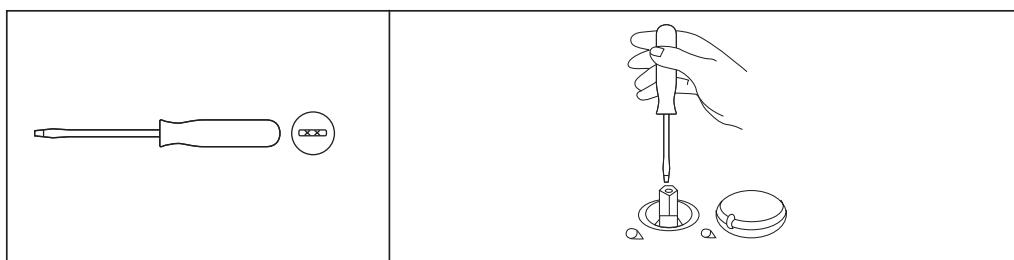


Nota: São fornecidos jatos de gás adicionais para permitir a conversão para utilização com diferentes tipos de gás, incluindo gás de petróleo liquefeito (GPL), butano e propano. As informações detalhadas sobre os jatos adicionais fornecidos e as suas aplicações encontram-se na tabela de injetores incluída 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 gás de cidade (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. Remova 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.

FR Raccordement sur l'alimentation électrique

Toute l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de 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 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement la présence de dommages sur le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

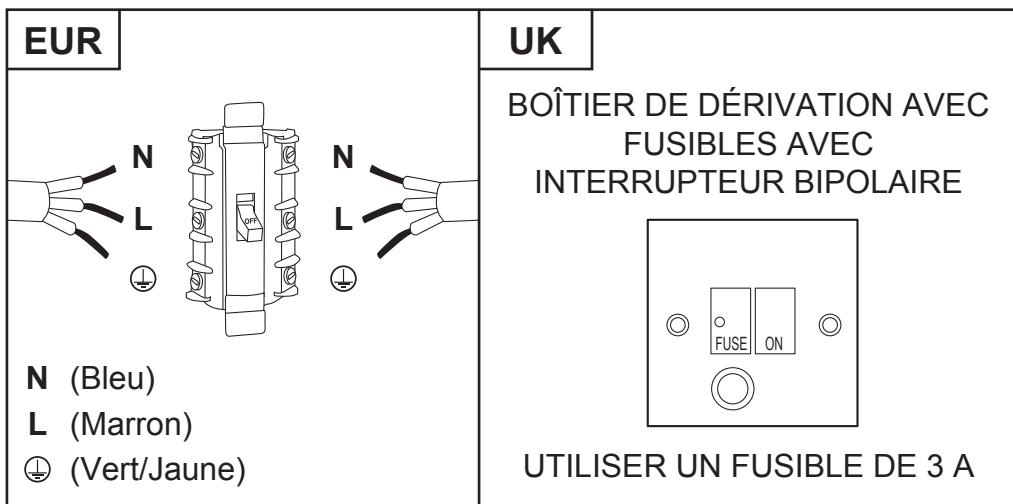
AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et Jaune = E ou Terre 



- Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).

ES Conexión al suministro eléctrico

Toda instalación deberá ser realizada por un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características 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 quedar doblado ni comprimido.

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.

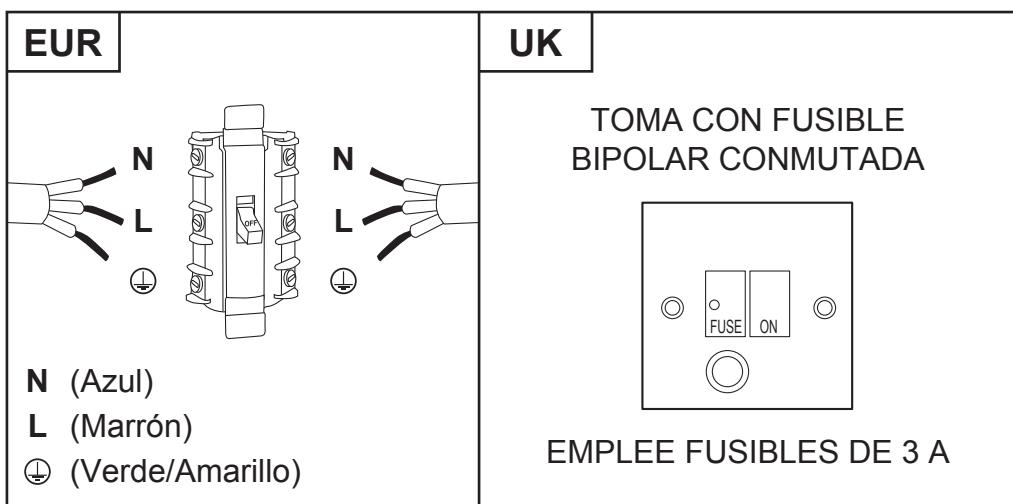
ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 núcleos coloreados como sigue:

Marrón = L o fase

Azul = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra 



- Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico es importante que este dispositivo se instale correctamente y leer las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y situaciones peligrosas. Consérve este manual para futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Despues de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el Servicio al cliente - consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento.

PT Ligação à fonte de alimentação

A instalação tem de ser efetuada por um electricista 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.

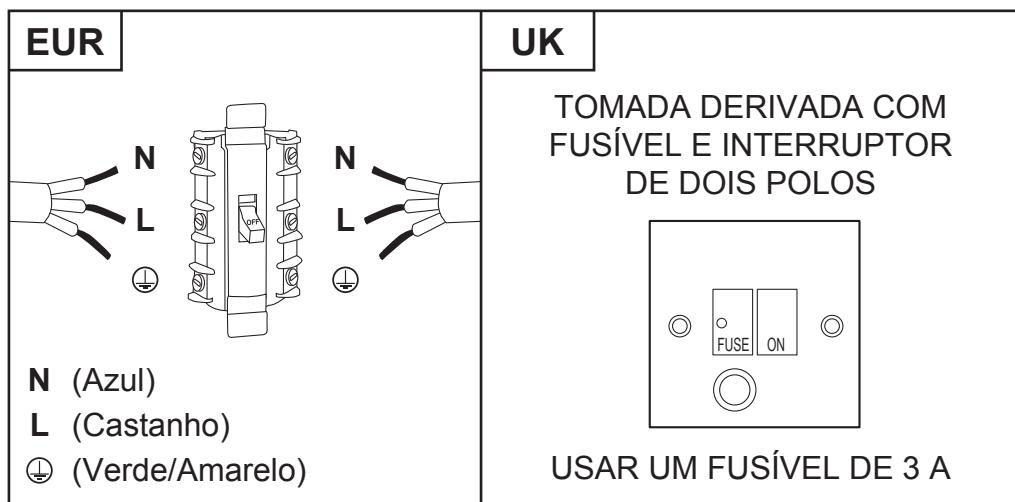
AVISO: este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

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 



- 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 usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o 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.



FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Avant de commencer

Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. 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 à gaz lorsque la flamme s'éteint.
- Allumage automatique.

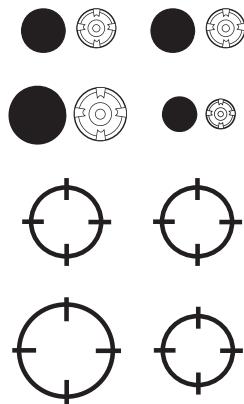
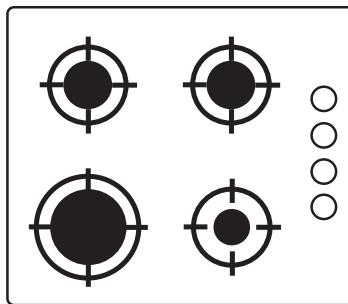


Tableau Injecteurs
Catégorie de gaz FR
II2E+3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage d'injecteur	Puissance calorifique nominale en kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite en kW	Valeur nominale de pression de gaz (mbar)
GAZ NATUREL (Méthane) G20	Auxiliaire	0,74 mm	1,00	95 l/h	0,28	20
	Semi-rapide	0,98 mm	1,75	167 l/h	0,49	
	Rapide	1,14 mm	2,50	238 l/h	0,75	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) G30	Auxiliaire	0,51 mm	1,00	73 g/h	0,25	28-30
	Semi-rapide	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Rapide	0,81 mm	2,50	182 g/h	0,75	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) G31	Auxiliaire	0,51 mm	1,00	71 g/h	0,25	37
	Semi-rapide	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Rapide	0,81 mm	2,50	178 g/h	0,75	

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance calorifique nominale (kW)	Consommation nominale totale
G20 20 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	667 l/h
G30 28-30 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	509 g/h
G31 37 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	499 g/h

Brûleur	Diamètre de casserole minimal (cm)	Diamètre de casserole maximal (cm)
Auxiliaire	≥ 10	≤ 14
Semi-rapide	≥ 16	≤ 20
Rapide	≥ 20	≤ 24

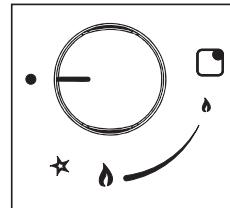
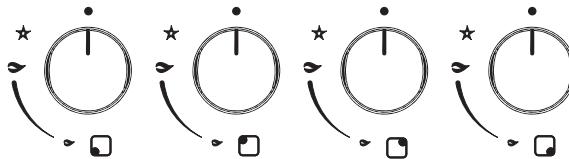
Fonctionnement

Fonctionnement du brûleur

Appuyer et tourner le bouton 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.



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.



FR Entretien et maintenance
ES Cuidados y Mantenimiento

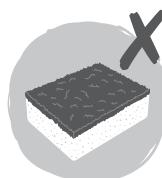
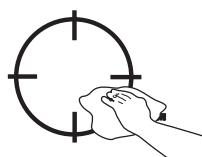
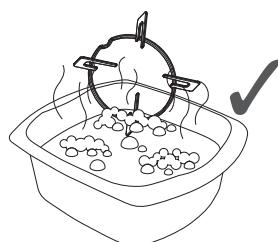
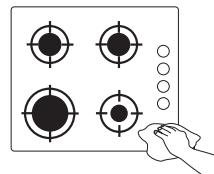
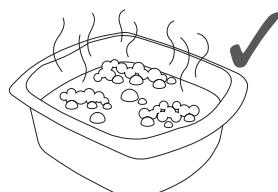
PT Cuidados e manutenção



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

Avertissement :

- 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 casserole vide sur la zone de cuisson.



Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Antes de empezar

Encienda el aparato en la unidad de conexión conmutada con fusible. El aparato está listo para su uso.



ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Funciones y ajustes

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

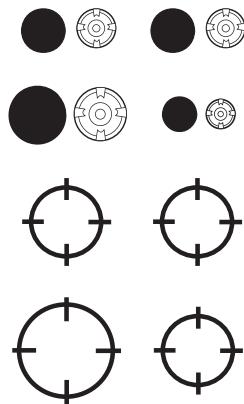
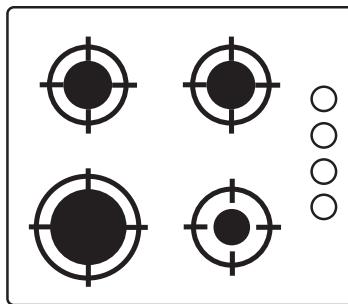


Tabla de inyectores
Categoría de gas (ES)
II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

Tipo de gas usado	Tipo de quemador	Marcado de inyector	Tasa de flujo térmico nominal (kW)	Consumo nominal	Reducción de la capacidad calorífica (kW)	Presión nominal del gas (mbar)
GAS NATURAL (Metano) G20	Auxiliar	0,74 mm	1,00	95 l/h	0,28	20
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	167 l/h	0,49	
	Rápido	1,14 mm	2,50	238 l/h	0,75	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Auxiliar	0,51 mm	1,00	73 g/h	0,25	28-30
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Rápido	0,81 mm	2,50	182 g/h	0,75	
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Auxiliar	0,51 mm	1,00	71 g/h	0,25	37
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Rápido	0,81 mm	2,50	178 g/h	0,75	

Tipo de gas usado	Configuración del modelo 4 QUEMADORES	Tasa de flujo térmico nominal (kW)	Consumo nominal total
G20 20 mbar	1AUX / 2SR / 1R	7,00	667 l/h
G30 28-30 mbar	1AUX / 2SR / 1R	7,00	509 g/h
G31 37 mbar	1AUX / 2SR / 1R	7,00	499 g/h

Quemador	Diámetro de recipiente mínimo (cm)	Diámetro de recipiente máximo (cm)
Auxiliar	≥10	≤14
Semirrápido	≥16	≤20
Rápido	≥20	≤24

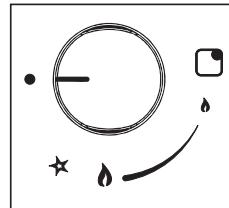
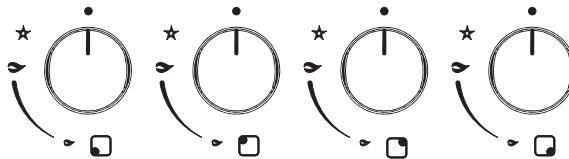
Operación

Funcionamiento del quemador

Presione y gire la perilla hacia la zona de accionamiento de la bujía hasta que el gas se encienda.

Reduzca nivel de gas para adaptarlo a la temperatura de cocción deseada.

Si el gas no se enciende a la primera, inténtelo de nuevo.



PRECAUCIÓN:

- Si no hay corriente eléctrica, puede encender los quemadores iluminar los quemadores con un encendedor piezoeléctrico para cocinas de gas.
- Los quemadores solo se encienden con termopares de seguridad cuando la perilla está en el MÁXIMO.
- No utilice recipientes de cocina en la placa que sobrepasen los bordes de los soportes



FR Entretien et maintenance
ES Cuidados y mantenimiento

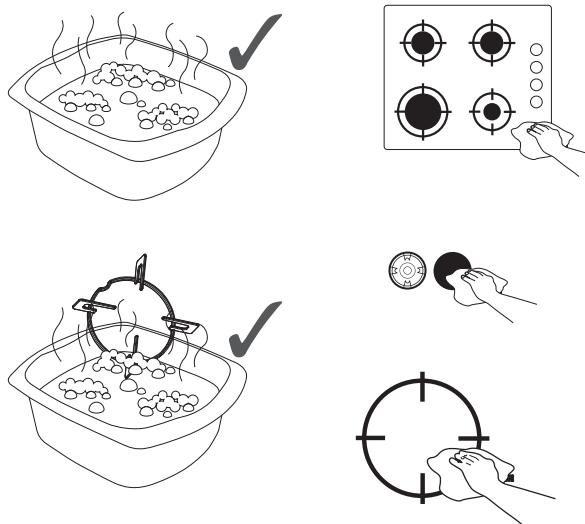
PT Cuidados e manutenção



Advertencia: Desconecte siempre la alimentación eléctrica y de gas antes de efectuar tareas de mantenimiento. Si tiene algún problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Encontrará los datos al final de la sección de cuidado y mantenimiento.

Precaución:

- Utilice agua jabonosa y un paño para la limpieza. Nunca utilice polvos abrasivos.
- Evite golpear las ollas y sartenes contra la placa.
- No deje recipientes vacíos en la zona de calor.



Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



FR Utilisation ES Uso PT Utilização

Antes de começar

Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho está pronto para ser utilizado.



AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Funções e definições

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

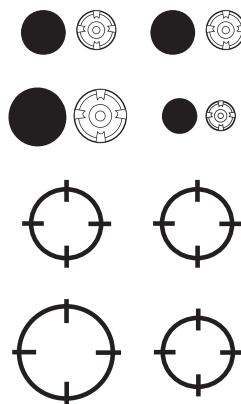
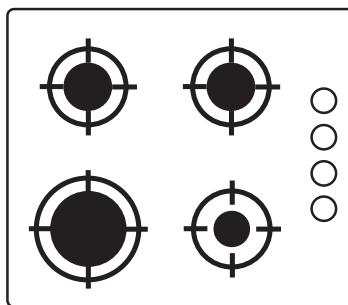


Tabela de injetores**Categoría de gás (PT)**

II2H3+ (G20 20 mbar, G30 28-30 mbar, G31 37 mbar)

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	0,74 mm	1,00	95 lt/h	0,28	20
	Semirrápido	0,98 mm	1,75	167 lt/h	0,49	
	Rápido	1,14 mm	2,50	238 lt/h	0,75	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Butano) G30	Auxiliar	0,51 mm	1,00	73 g/h	0,25	28-30
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	127 g/h	0,49	
	Rápido	0,81 mm	2,50	182 g/h	0,75	
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Propano) G31	Auxiliar	0,51 mm	1,00	71 g/h	0,25	37
	Semirrápido	0,69 mm	1,75	125 g/h	0,49	
	Rápido	0,81 mm	2,50	178 g/h	0,75	

Tipo de gás utilizado	Configuração do modelo 4 QUEIMADORES	Fluxo térmico nominal (kW)	Consumo nominal total
G20 20 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	667 lt/h
G30 28-30 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	509 g/h
G31 37 mbar	1AUX – 2SR – 1R	7,00	499 g/h

Queimador	Diâmetro mínimo da panela (cm)	Diâmetro máximo da panela (cm)
Auxiliar	≥ 10	≤14
Semirrápido	≥ 16	≤20
Rápido	≥ 20	≤24

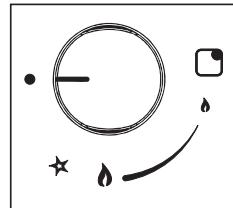
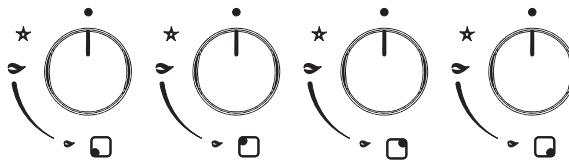
Funcionamento

Funcionamento do queimador

Empurre e rode o botão 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.



ATENÇÃO:

- Se não houver corrente elétrica, pode ligar os queimadores com um dispositivo de ignição piezoelétrico.
- Os queimadores só podem ser ligados com termopares de segurança quando o botão está no MÁXIMO.
- Não use recipientes de cozinha na placa que se sobreponham às extremidades das grelhas



FR Entretien et maintenance
ES Cuidados y Mantenimiento

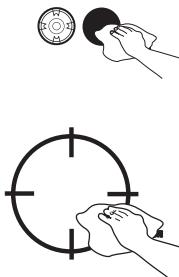
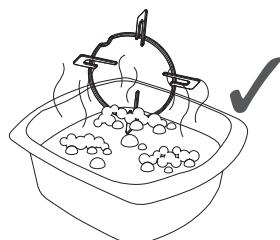
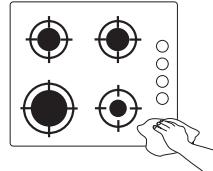
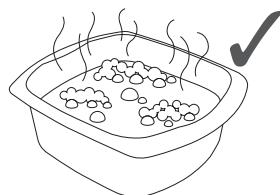
PT Cuidados e manutenção



Aviso: 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.



Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.com

Kingfisher International Products
Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom



Distributeur:

Castorama France C.S. 50101
Templemars 59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la
Tourelle 91310 Longpont-sur-Orge
France
www.bricodepot.com



Distribuidor:

Euro Depot España, S.A.U. c/ La
Selva,
10 - Edificio Inblau A 1a Planta 08820-
El Prat de Llobregat www.bricodepot.es



Distribuidor:

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho,
5 - 1 esquierdo, sala 13 1250-066
Lisboa www.bricodepot.pt



