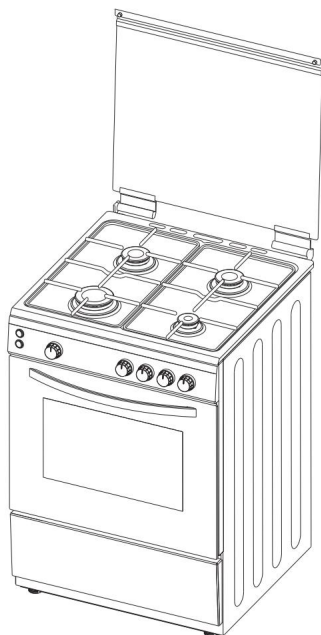


Benguent

**CBE450WN
CBE450WB**

CAT

**INSTRUCCIONS D'ÚS E
INSTAL·LACIÓ DE LA CUINA
A GAS DE LLIURE INSTAL·LACIÓ**



Benvolgut Client,

El nostre objectiu és oferir productes d'alta qualitat que superin les seves expectatives.

El seu aparell es fabrica en instal·lacions modernes amb cura i se sotmet especialment a proves de qualitat.

Hem elaborat aquest manual per ajudar-lo a utilitzar de manera segura i amb la màxima eficàcia aquest aparell fabricat amb la darrera tecnologia.

Us recomanem que abans d'utilitzar el forn, llegiu detingudament aquesta guia que inclou la informació bàsica per a la seva instal·lació correcta i segura, a més del manteniment i la seva forma d'ús. Contacti amb el servei tècnic autoritzat més proper al seu domicili per muntar-lo.

Aquest manual ha estat redactat per a més d'un model. És possible que l'aparell no tingui alguna de les característiques descrites en aquest manual. Pateu atenció a les explicacions que tenen il·lustracions mentre llegiu el manual d'instruccions.

Declaració de conformitat

Declarem que els nostres productes compleixen les Directives Europees, Decisions i Regulacions aplicables i els requisits enumerats en aquestes normatives.



ÍNDEX:

1. PRESENTACIÓ BREU DEL PRODUCTE

2. ADVERTIMENTS

3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

3.1 Lloc d'instal·lació de l'aparell

3.2 Instal·lació de l'aparell

3.3 Ajust de les potes

3.4 Connexió del gas

3.5 Connexió elèctrica i seguretat

3.6 Conversió de gas

4. ÚS DE L'APARELL

4.1 Ús dels fornets (cremadors) de gas

4.1.1 Control dels cremadors de la placa

4.1.2 Control del cremador del forn

4.1.3 Control del cremador del grill del forn

4.1.4 Ús del temporitzador electrònic digital

4.1.5 Ús del temporitzador electrònic mecànic

4.2 Accessoris utilitzats al forn

5. NETEJA I MANTENIMENT

5.1 Neteja

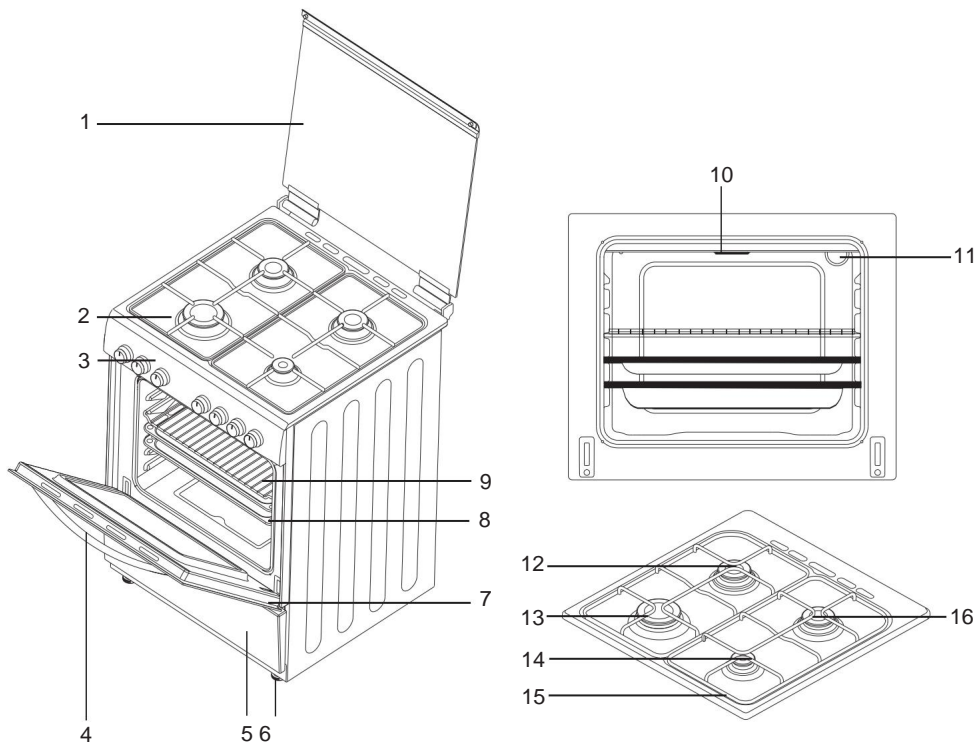
5.2 Manteniment

6. SERVEI TÈCNIC I TRANSPORT

6.1 Solució de problemes bàsics abans de contactar amb el nostre servei tècnic

6.2 Informació relacionada amb el transport

1. PRESENTACIÓ BREU DEL PRODUCTE



MODEL	PROFUND. (Cm)	AMPLE (cm)	ALT (cm)
IG 55	50	50	85

Llista de Peces:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1-Tapa | 10- Cremador del Grill |
| 2- Placa taulell | 11- Làmpada del Cremador |
| 3- Panell de Comandaments | 12- Cremador semi-ràpid |
| 4- Nansa de la Porta del Forn | 13- Cremador Ràpid |
| 5- Coberta de Calaix | 14- Cremador auxiliar |
| 6- Pota Ajustable | 15- Reixeta de Suport |
| 7- Porta del Forn | 16- Cremador semi-ràpid |
| 8- Reixeta del Forn | |
| 9- Reixeta | |



2. ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

LLEGEIXI AQUEST MANUAL DETINGUDA I COMPLETAMENT ABANS D'UTILITZAR LA CUINA; GUARD-HO PER CONSULTAR-HO QUAN SIGUI NECESSARI.

AQUEST MANUAL S'HA REDACTAT PER A MÉS D'UN MODEL. LA SEVA CUINA PODRIA NO TENIR ALGUNES DE LES FUNCIONS EXPLICADES EN ELL. PREST ATENCIÓ A LES EXPLICACIONS QUE TINGUIN IL·LUSTRACIONS MENTRE ESTIGUI LLEGINT EL MANUAL D'INSTRUCCIONS.

Advertiments Generals de Seguretat:

Aquest aparell el poden utilitzar nens més grans de 8 anys, persones amb discapacitats mentals, físiques i sensorials, i fins i tot persones amb manca d'experiència/coneixement, sempre que se'ls vigili o instrueixi en l'ús del mateix, de manera segura i que entenguin els riscos implicats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Els nens no han de netejar ni fer-ne el manteniment sense vigilància.

ADVERTIMENT: L'aparell s'escalfa durant el seu ús, així com també s'escalfen les parts accessibles. Cal anar amb compte de no tocar els escalfadors.

Mantingueu allunyats els menors de 8 anys, llevat que els vigili constantment.

ADVERTIMENT: Si deixa sense vigilància el menjar en cocció que contingui greixos o olis, es podria provocar un incendi. **NO INTENTEU MAI** apagar el foc amb aigua; en canvi, haureu d'apagar l'aparell, cobrint la flama amb qualsevol tapa, o una manta.

ADVERTIMENT: Risc d'incendi: no guardeu coses sobre la superfície de cocció.

ADVERTIMENT: En cas que la superfície estigui esquerpada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat d'una descàrrega elèctrica.

Per a plaques que portin una tapa incorporada, cal netejar qualsevol esquitxada de la tapa abans d'obrir-la. A més, cal deixar que es refredi la superfície de la placa abans de tancar la tapa.

L'aparell no està dissenyat per funcionar mitjançant temporitzadors externs ni sistemes de control a distància.

Cal col·locar les potes anivelladores per evitar la inclinació o caiguda de l'aparell.

L'aparell s'escalfa durant l'ús. Cal anar amb compte de no tocar els escalfadors de l'interior del forn.

Els mànecs sostinguts per poc temps es poden escalfar durant l'ús.

No utilitzeu detergents abrasius ni fregalls de metall per netejar el vidre de la porta del forn ni cap altra superfície del forn, ja que es pot ratllar, i amb això pot donar lloc al trencament del mateix.

No utilitzeu aparells de vapor per netejar l'aparell.

ADVERTIMENT: Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de canviar la bombeta; amb això evitarà la possibilitat de qualsevol descàrrega elèctrica.

ATENCIÓ: Quan el gratinador o el grill estiguin usant-se, és possible que les peces estiguin calentes.

Els nens petits han de mantenir-se allunyats.

L'aparell es fabrica segons les normes locals i internacionals, així com amb els reglaments aplicables.

Els treballs de manteniment i reparació han de ser realitzats únicament per tècnics de manteniment autoritzats. Podria córrer riscos si realitza la instal·lació o reparació una persona que no pertanyi al servei tècnic oficial.

És perillós alterar o modificar les característiques de l'aparell de cap manera.



Abans d'instal·lar el taulell, assegureu-vos que siguin compatibles les condicions de la instal·lació del gas (tipus de gas, pressió del gas, o tensió i freqüència elèctrica), així com els ajustaments de l'aparell. A l'etiqueta corresponent apareixen indicats els valors d'ajust de l'aparell

ATENCIÓ: Aquest producte està destinat únicament a l'ús domèstic en interiors, no havent d'utilitzar-se per a cap altre propòsit ni cap altra aplicació, com ara un ús no domèstic o el seu ús en un entorn comercial.

No intenteu aixecar o moure l'aparell estirant la nansa de la porta.

Aquest aparell no està connectat a cap sistema d'evacuació de residus procedents de la combustió. Aquest sistema s'haurà d'instal·lar i connectar d'acord amb la normativa actual sobre instal·lacions de gas. Heu de prestar especial atenció a les indicacions rellevants en matèria de ventilació. (Només per a cuines de gas)

Si el gratinador no s'ha posat en marxa en menys de 15 segons, apagueu-lo i obriu la porta. Espereu un mínim d'un minut abans de tractar d'encendre de nou el cremador. (Només per a cuines de gas)

Aquestes instruccions només són vàlides si apareix el símbol del país a l'aparell. Si no fos així, cal consultar les instruccions tècniques relatives a la modificació de l'aparell per adaptar-lo al país on s'utilitzi.

(Només per a cuines de gas)

S'han pres totes les mesures possibles per garantir-ne la seguretat. El vidre es pot trencar; aneu amb compte en netejar-lo per no ratllar-lo. No colpegeu el vidre amb els accessoris.

Assegureu-vos que el cable de corrent no es faci malbé ni retorça durant la instal·lació. Si el cable de corrent està malmès, ha d'acudir al fabricant, distribuïdor, servei tècnic o persones capacitades similars, per poder reemplaçar-lo i evitar així qualsevol perill.

Quan la porta davantera està oberta, no permeti que els nens s'enfilin a la porta o se sentin sobre ella.

Advertiments sobre la Instal·lació

.No utilitzeu el forn fins que estigui totalment instal·lat.

La instal·lació i la posada en marxa d'aquest aparell l'ha de fer un tècnic autoritzat. El fabricant no es responsabilitza de cap dany provocat per una instal·lació incorrecta o duta a terme per personal no autoritzat.

En desembalar l'aparell, assegureu-vos que no s'hagi fet malbé durant el transport.

En cas que trobeu un defecte, no utilitzeu l'aparell i poseu-vos en contacte amb el servei d'assistència tècnica autoritzat. Els materials utilitzats per a l'emalatge (niló, grapes, suros, etc.) poden ser perjudicials per als nens; per tant, s'han de recollir i rebutjar immediatament.

Protegiu l'aparell dels efectes atmosfèrics. No ho exposeu als efectes del sol, la pluja, la neu, la pols, etc.

Els mobles i els materials annexos a l'aparell han d'estar preparats per suportar temperatures mínimes de 100°C.



Durant l'ús:

Quan utilitzeu el forn per primera vegada, hi haurà una certa olor produïda pels materials aïllants i escalfadors. Per aquesta raó, i abans de fer servir el forn, faci-ho funcionar en buit a màxima temperatura durant 45 minuts. Alhora, necessita ventilar correctament el lloc on es troba instal·lat el forn.

Tant les parts internes com externes del forn s'escalfen durant el seu ús. Doneu sempre un pas enrere quan obriu la porta del forn, per tal de permetre que surti qualsevol acumulació de vapor o calor. Hi ha el risc de cremades.

No col·loqueu materials inflamables ni combustibles a, ni a prop, l'aparell quan l'estigieu utilitzant.

Utilitzeu sempre guants de forn per treure i tornar a col·locar els aliments al mateix.

No deixeu l'aparell sense vigilància quan estigieu cuinant amb greixos sòlids o olis. Poden calar foc per la calor extrema. Mai aboqueu aigua sobre flames causades per olis o greixos. Tapeu l'olla o la paella amb la tapa per aturar les flames provocades en aquesta situació i apagueu el foc.

Col·loqueu sempre els utensilis centrats a la zona de cocció, girant els mànecs a posicions segures per no copejar-los ni agafar-los accidentalment.

Desendolieu l'aparell si no l'utilitzareu durant un període prolongat de temps.

Mantingueu apagat el comandament principal. Quan no utilitzeu l'aparell, mantingueu tancada la clau de pas del gas.

Assegureu-vos que els comandaments de la cuina estiguin sempre en la posició "0" (apagat) quan no l'estigieu utilitzant.

Les safates s'inclinen en estirar-les. Aneu amb compte de no vessar els líquids calents.

ATENCIÓ L'ús d'aquest aparell de cocció de gas produeix calor, humitat i residus producte de la combustió allà on s'instal·li. Assegureu-vos que la cuina està ben ventilada, especialment quan utilitzeu l'aparell; mantingueu les reixetes de ventilació obertes o instal·leu un sistema mecànic de ventilació (campana extractora mecànica). (Només per a cuines de gas)

L'ús intens i perllongat de l'aparell pot requerir una font de ventilació addicional: per exemple obrir una finestra, o bé, per a una ventilació més efectiva, augmentar la velocitat de funcionament de la campana extractora, si n'hi hagués, per exemple. (Només per a cuines de gas)

Mentre estigieu utilitzant el grill, procureu mantenir oberta la porta del forn oberta i utilitzeu sempre l'escut deflector subministrat amb l'aparell. No utilitzeu mai el grill amb la porta del forn tancada. (Només per a cuines de gas)

ATENCIÓ Les tapes de vidre podrien esclatar quan s'escalfen. Apagueu tots els fogons abans de baixar la tapa. A més, cal deixar que es refredi la superfície de la placa abans de tancar la tapa.



Quan la porta o el calaix del forn estiguin oberts, no hi introduïu res.

Podeu desequilibrar l'aparell o trencar la tapa.

- No introduïu objectes pesants ni inflamables (p. ex. niló, bosses de plàstic, paper, roba, etc.) dins del calaix inferior. Això inclou recipients amb accessoris de plàstic (per exemple, nanses).

No pengeu tovalloles, draps ni draps a l'aparell ni als tiradors.

Durant la neteja i el manteniment:

Apagueu sempre l'aparell abans de netejar-lo o realitzar qualsevol tasca de manteniment.

Podrà fer-ho després d'apagar l'aparell o desconnectar-lo del corrent.

No tregui els perills dels comandaments per netejar la banda frontal. PER EFICIÈNCIA

I SEGURETAT DE L'APARELL, LI RECOMANEM QUE SEMPRE UTILITZI PECES DE REPOST ORIGINALS I QUE EN CAS DE NECESSITAT NOMÉS ES POSA EN CONTACTE AMB UN SERVEI D'ASSISTÈNCIA TÈCNICA AUTORITZAT.

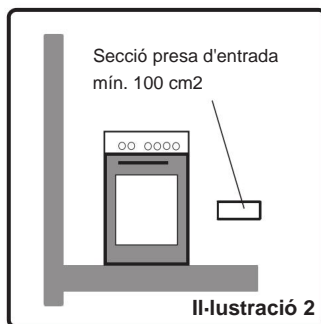
3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

Aquesta cuina, moderna, pràctica i funcional, fabricada amb materials i peces de la màxima qualitat, satisfarà les necessitats de cocció. Per no tenir cap problema en el futur i treure el màxim partit a l'aparell, cal llegir detingudament aquest manual. La següent informació són les normes necessàries per a una correcta instal·lació, així com per a les corresponents tasques de manteniment o servei tècnic. En especial, ho ha de llegir el tècnic que instal·li la cuina.

 **Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic Autoritzat per a la instal·lació del Aparell**

3.1 Lloc d'instal·lació de l'aparell

- La cuina s'ha d'instal·lar i utilitzar en un lloc on hi hagi una ventilació constant.
- Durant el funcionament, l'aparell necessita 2 m/h aire per kW d'entrada.
- Hi ha d'haver un flux natural d'aire, suficient per poder utilitzar gas al lloc. El flux d'aire mitjà ha de venir directament a través de les reixetes de ventilació de les parets, obertes cap a l'exterior.

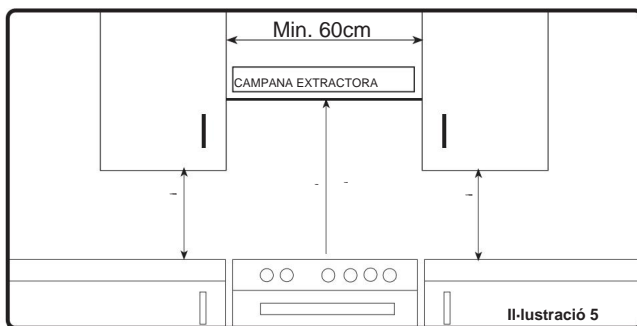
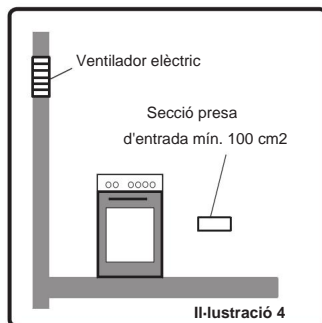
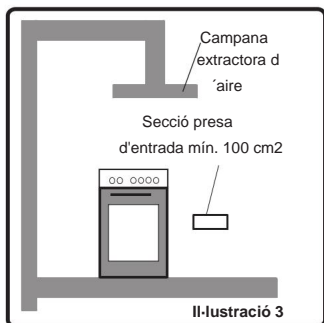


- Aquestes reixetes han de tenir almenys una secció transversal de 100cm² perquè hi hagi circulació d'aire fresc (que es puguin obrir una o més reixetes). Aquesta reixeta (o reixetes) s'han de poder obrir de manera que no quedin bloquejades. És preferible que es col·loquin prop del terra i al costat oposat dels fums dels gasos expulsats. Si no és possible obrir aquestes reixetes o sistemes de ventilació a la mateixa habitació on s'instal·li l'aparell, es pot obtenir la ventilació necessària des de qualsevol habitació annexa, llevat que aquesta o aquestes no siguin dormitoris ni llocs que representin un perill. En aquest cas, aquesta habitació annexa també s'ha de ventilar segons calgui.

Evacuació dels Gasos Cremats del Lloc

Els aparells de cuina que funcionen a gas emeten gasos residuals directament a l'exterior o a través de les campanes d'extracció connectades a la xemeneia oberta directament a l'exterior. Si creieu que no és possible instal·lar un extractor de fums, haureu d'instal·lar un ventilador elèctric a la finestra o a la paret, mirant cap a l'exterior. Aquest ventilador elèctric ha de ser capaç de renovar l'aire d'una cuina de 4 a 5 vegades el seu volum d'aire per hora.

3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL



3.2 Instal·lació de l'aparell

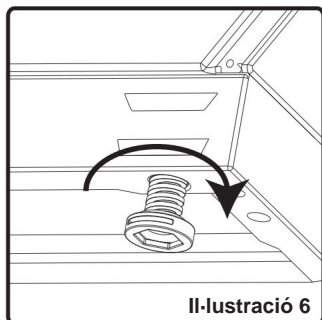
Hi ha alguns factors que cal tenir en compte durant la instal·lació de l'aparell. Us recomanem que preueu atenció a aquests durant la instal·lació. Preueu atenció a les nostres instruccions següents, per tal de poder evitar qualsevol problema i/o situació perillosa que pugui presentar-se més tard.

- L'aparell es pot col·locar a prop d'altres mobles, sempre que a la zona on s'instal·li, l'alçada dels mobles no superi l'alçada del panell del taulell de la cuina.
- Aneu amb compte de no col·locar-lo a prop de la nevera; no hi ha d'haver materials combustibles ni inflamables (com cortines, teles impermeables, etc), ja que comencen a cremar ràpidament.
- Cal almenys un espai lliure de 2cm al voltant de l'aparell, per a la circulació de l'aire.
- Els mobles propers a l'aparell han de ser resistents a temperatures de fins a 100 °.
- Si els mobles de cuina són més alts que la placa taulell, cal tenir almenys 10 cm de distància des del costat del fogó.

A la il·lustració 5 es mostra l'alçada mínima des de les reixetes de suport per a olles i paelles i els laterals dels fins a la campana extractora instal·lada sobre la cuina. Així doncs, la campana ha de tenir una alçada mínima de 65cm de les reixetes de suport. Si no hi ha una campana extractora, aquesta alçada no ha de ser inferior a 70cm.

3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

3.3 Ajust de les potes



La cuina es recolza sobre 4 potes regulables. Comproveu la vostra estabilitat quan el col·loqueu al seu lloc. Si no estigués equilibrat, es pot ajustar girant les potes cap a la dreta si calgués. Amb les potes podeu pujar la cuina fins a 30mm. Si les potes s'ajusten correctament, no caldrà moure l'aparell arrossegant-lo, sinó que n'hi haurà prou amb elevar-lo.

3.4 Connexió del gas

Muntatge de la connexió del gas i comprovació de fuites

La connexió de l'aparell ha de dur-se a terme de conformitat amb les normes locals i internacionals i els reglaments aplicables. Podeu trobar la informació relacionada sobre els tipus d'injectors i de gas adequats a la taula de dades tècniques. Si la pressió del gas utilitzat és diferent a aquests valors indicats o no són estables a la seva àrea, podria ser necessari instal·lar un regulador de pressió a l'entrada de gas. Cal posar-se en contacte amb un servei tècnic autoritzat per fer aquests ajustaments.

Punts de comprovació durant el muntatge de la mànega flexible

Si la connexió de gas es realitza mitjançant una mànega flexible connectada a l'entrada de gas de l'aparell, s'han de fixar a més mitjançant una abraçadora. Connecteu l'aparell amb una mànega curta i duradora que estigui el més a prop possible de la font de gas. La longitud màxima permesa per al tub és de 1,5 m. Per la vostra seguretat, us recomanem que canvieu la mànega del gas una (1) vegada a l'any.

La mànega s'ha de mantenir lluny de les àrees que es puguin escalfar a temperatures superiors a 90°C. No ha de trencar, ni esquinçar, tensar o doblegar el tub. S'ha de mantenir lliure d'arestes vives, de coses en moviment ni de presentar defectes. Abans del muntatge, cal comprovar si hi ha algun defecte de fabricació.

A mesura que es doni pas al gas, cal comprovar totes les peces de connexió i la mànega, per tal de localitzar qualsevol fuga de gas mitjançant una solució sabonosa. No utilitzeu flames per comprovar si hi ha fuites de gas. Tots els components metàl·lics emprats durant la connexió de gas han d'estar lliures d'òxid. Verifiqueu també les dates de caducitat dels components utilitzats.

Punts de comprovació durant el muntatge de la connexió fixa de gas

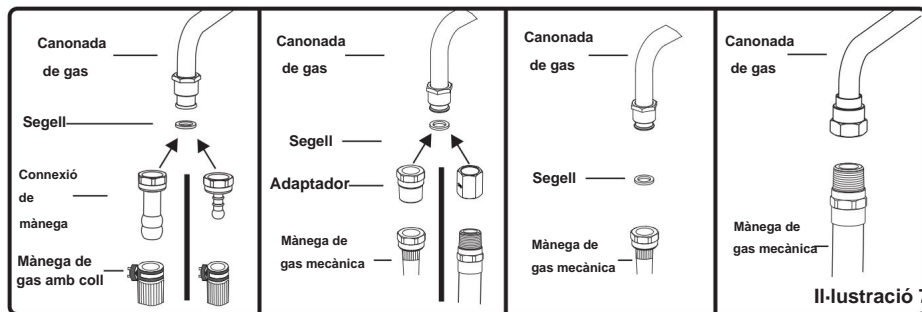
Per muntar una connexió de gas fixa (connexió de gas feta mitjançant femelles, per exemple), hi ha diferents mètodes utilitzats als diferents països. Les peces més comunes estan incloses amb l'aparell. Qualsevol altra peça se subministrerà com a peça de recanvi.

Durant les connexions, mantingueu sempre fixa la femella mentre giri la peça contrària. Utilitzeu claus de mida apropiades per a una connexió segura. Per a totes les superfícies entre els diferents components, utilitzeu sempre les juntes incloses en el joc de peces per a la conversió de gas. Els segells utilitzats durant la connexió també han de ser aprovats per ser utilitzats en les connexions de gas. No utilitzeu segells de plom per a les connexions de gas.



3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

Recordeu que aquest aparell està preparat per ser connectat al subministrament de gas al país per al qual s'ha fabricat. El país principal de destinació està marcat a la tapa posterior de l'aparell. Si cal fer-lo servir en un altre país, podrien ser necessàries qualsevol de les connexions de la il·lustració següent. En aquest cas, apreneu quines són les peces de connexió corresponents i adquiriu-les per realitzar una connexió segura.



Cal trucar al servei tècnic autoritzat per poder realitzar les connexions de gas de manera adequada i de conformitat amb les normes de seguretat.

⚠ ATENCIÓ! Sens dubte, no heu d'utilitzar cap llumí ni encenedor per a la comprovació de fuites de gas.

3.5 Connexió elèctrica i seguretat

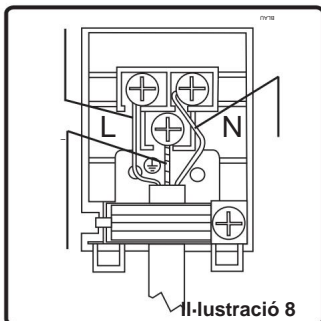
Durant la connexió elèctrica, seguiu les instruccions indicades al manual d'usuari.

- Heu de connectar el cable de presa de terra al terminal de terra.
- Assegureu-vos que el cable estigui correctament aïllat per connectar-lo al corrent durant la connexió. Si no hi ha una presa elèctrica amb la presa de terra adequada, de conformitat amb les regulacions del lloc on s'instal·li l'aparell, contacteu amb el servei tècnic autoritzat. La connexió a terra ha d'estar a prop de l'aparell.
- No utilitzeu mai allargadors.
- El cable de corrent no ha de tocar la superfície calenta de l'aparell.
- Si estigués danyat, poseu-vos en contacte amb el servei tècnic autoritzat perquè el canviïn.
- Qualsevol connexió elèctrica incorrecta pot fer malbé l'aparell, així com posar en perill la seva seguretat, anul·lant la garantia.



3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

- L'aparell està ajustat per a un corrent elèctric de 230V a 50Hz. Si la tensió elèctrica fos una altra, contacteu amb el servei tècnic autoritzat.



- El cable de corrent ha de mantenir-se lluny de les parts calentes de l'aparell. En cas contrari el cable es pot fer malbé i causar un curtcircuit.
- El fabricant declara que no té cap responsabilitat en contra de qualsevol tipus de lesió o danys i perjudicis causats per connexions incorrectes que es facin per part de persones no autoritzades.

3.6 Conversió de gas

Precaució: Aquest procés només el pot dur a terme personal tècnic autoritzat.

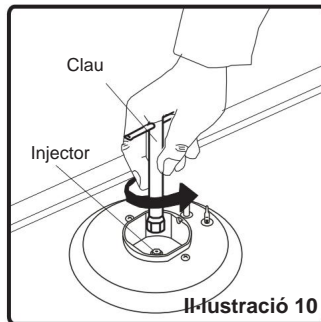
Aquest aparell està ajustat per funcionar amb GLP (líquat de petroli-butà) o GN (gas natural). Els cremadors es poden adaptar a diferents tipus de gas, substituint els injectors corresponents i ajustant la longitud de la flama mínima adequada per al gas en ús. Per fer-ho, seguïu els passos següents.

Canvi d'injectors:

Fornets de la Placa:

- Tanqueu el gas i desendolieu l'aparell del corrent (si escau).
- Traieu la tapa del cremador i l'adaptador (Il·lustració 9).
- Desenrosqueu els injectors. Per fer-ho, utilitzeu una clau de 7mm (Il·lustració 10).
- Canvieu l'injector per un altre del kit de conversió a gas, amb els diàmetres corresponents adequats per al tipus de gas a utilitzar segons la taula d'informació (també inclosa al kit de conversió a gas).

3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

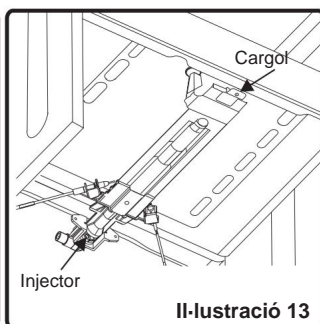
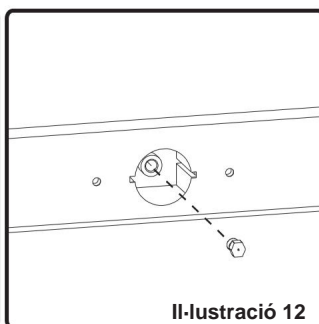
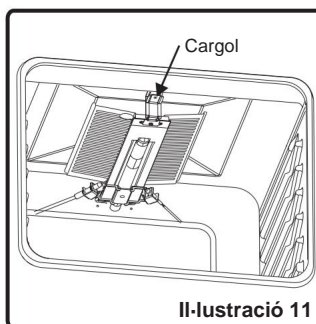


Injectors del Forn/Grill:

Els injectors del forn i la graella són muntats per un sol cargol que es col·loca a la punta del cremador. Per als cremadors de la graella, aquest cargol ja és visible (Il·lustració 11). Traieu el cargol, tiri del cremador de graella cap amunt i podrà veure l'injector a la superfície posterior de la cavitat del forn (Il·lustració 12).

Per als cremadors del forn, obriu el compartiment del calaix i veureu el cargol de muntatge per sota del cremador (Il·lustració 13). Traieu el cargol, moveu el cremador en diagonal i es podrà veure l'injector a la part posterior de la caixa del cremador (Il·lustració 12).

Traieu els injectors amb una clau anglesa de 7mm; a continuació canvieu l'injector per un altre del kit de conversió a gas, amb els diàmetres corresponents adequats per al tipus de gas a utilitzar segons la taula d'informació (també inclosa al kit de conversió a gas).



Ajustar l'alçada de la flama mínima:

La longitud de la flama a la posició mínima s'ajusta gràcies al cargol pla ubicat a la vàlvula.

Per a les vàlvules amb dispositiu de fallada de flama, el cargol es troba al costat de la tija de la vàlvula (Il·lustració 14).

Per a les vàlvules sense dispositiu de fallada de flama, el cargol es troba dins del plançó de la vàlvula (Il·lustració 15).

Per facilitar l'ajust de la flama reduïda, es recomana retirar el tauler de control (i el microinterruptor, si n'hi hagués) durant l'ajust.

3. INSTAL·LACIÓ I PREPARATIUS PER A L'ÚS DE L'APARELL

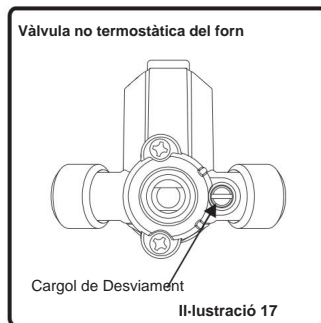
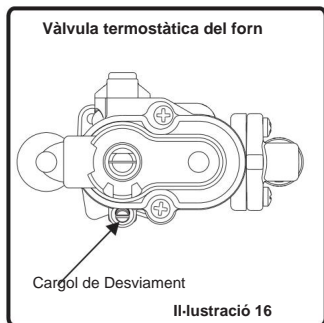
Per determinar la posició mínima, enceneu els cremadors i deixeu-los en la posició mínima. Traieu-lo amb l'ajuda d'un tornavis petit premeu o afluïeu el cargol de desviament uns 90 graus d'angle. Quan la flama tingui una longitud de 4mm com a mínim, el gas estarà ben distribuït. Assegureu-vos que la flama no s'extingeixi en passar de la posició màxima a la posició mínima. Feu aire amb la mà cap a la



Per al cremador del forn, feu-ho funcionar en la posició mínima uns 5 minuts; a continuació, obriu i tanqueu la porta del forn unes dues o tres vegades per comprovar l'estabilitat de la flama del cremador.

No cal l'ajust de flama reduïda per als cremadors del grill.

Cal afluïxar la posició del cargol de pas per a la conversió de GLP a GN. En canviar de gas natural a gas LPG, haureu de prémer la mateixa femella. Assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del corrent elèctric, i que la clau de pas de gas estigui oberta.



Canviar la presa d'entrada de gas:

En alguns països, el tipus d'entrada de gas pot ser diferent per al gas natural i el líquid (GLP). En aquest cas, traieu les peces i femelles de la connexió actual (si n'hi hagués) i connecteu el nou subministrament de gas en conseqüència. En qualsevol cas, totes les peces utilitzades a les connexions de gas han d'estar homologades per les autoritats locals i/o internacionals. Per a totes les connexions de gas, consulteu la secció "Muntatge de la connexió del gas i comprovació de fuites" explicada anteriorment.



4. ÚS DE L'APARELL

4.1 Ús dels fornets (cremadors) de gas

Encesa dels cremadors

Per determinar quin comandament correspon a cada fognet, comproveu la posició del símbol per sobre de la perilla.

- **Encesa Manual dels Cremadors de Gas**

Si l'aparell no està equipat amb ajuda a l'encesa, o si hi ha una fallada a la xarxa elèctrica, seguïu els procediments que es detallen a continuació:

Per als Fornets de la Placa: Per encendre un dels cremadors, premeu i gireu el comandament cap a l'esquerra perquè el comandament estigui en màxima posició, i apropau un llumí, encenedor o altres, a la seva circumferència superior. Allunyeu la font d'encesa tan aviat com veieu una flama estable.

Per al cremador del forn: Per encendre el cremador del forn, premeu i gireu el comandament del forn cap a l'esquerra a la seva posició màxima; apropau un llumí, encenedor o una altra ajuda manual a l'orifici d'encesa de la cantonada frontal esquerra del cremador. Allunyeu la font d'encesa tan aviat com veieu una flama estable.

Per al Cremador del Grill: Per encendre el cremador del grill, gireu el comandament corresponent en sentit horari fins que el punter assenyali el símbol del grill. A continuació, mantingueu el comandament premut i acostu un llumí, encenedor o un altre, als orificis del cremador. Allunyeu la font d'encesa tan aviat com veieu una flama estable.

- **Encès Elèctric**

L'encesa elèctrica dels cremadors de gas es pot fer de dues maneres, segons la configuració de l'aparell.



Encès amb el Botó de Chispa: Premeu el comandament del fognet que vulgueu utilitzar gira'l en sentit contra horari perquè el comandament estigui la posició màxima; amb l'altra mà, premeu el botó d'encesa alhora. Premeu el botó d'encesa immediatament; si s'espera, hi pot haver una acumulació de gas que provoqui que la flama es propagui. Seguiu prement el botó d'encesa fins que vegeu una flama

Encès Amb el Comandament del Fornillo (microinterruptor): Premeu el comandament del cremador que voleu utilitzar i gireu-lo en sentit contra horari (cap a la dreta per al cremador del grill) fins que estigui en la posició màxima, mantenint el botó polsat. Les espurnes continuaran sortint mentre mantingueu el comandament polsat. El micro interruptor de sota el cremador crearà automàticament espurnes a la bugia d'encesa dels cremadors. Seguiu prement el comandament fins que vegeu una flama estable al cremador.

Dispositiu de Seguretat per a Flames:

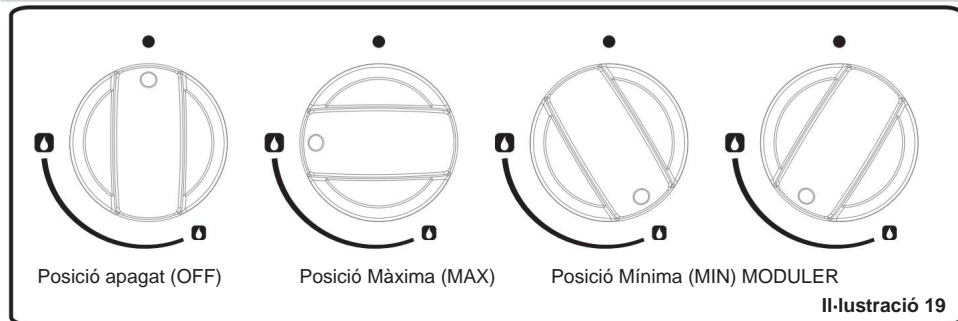
Cremadors de la Cuina (Si el cremador està equipat amb un dispositiu de seguretat)

Les cuines equipades amb sistemes de detecció de fallades de flama ofereixen seguretat en cas que s'apagui accidentalment la flama. Si s'escau, el dispositiu bloquejarà els canals dels cremadors de gas i evitarà que es produeixi una acumulació de gas no cremat. Espereu 90 segons abans de tornar a engegar un cremador apagat.

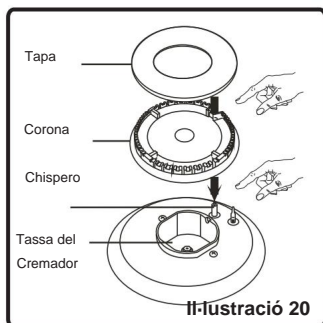
Cremadors del Forn/Grill

Sense importar el model d'aparell, tots els cremadors del forn estan equipats amb un dispositiu de seguretat de gas. Per això, durant l'encesa, manteniu premut el botó del forn fins que vegeu una flama estable. Si les flames es tallen després de deixar anar el botó, repeteixi el procediment. Si el cremador del forn no s'encén després de mantenir pulsat el comandament durant 30 segons, obriu la porta del forn i no intenteu tornar a encendre'l durant almenys 90 segons. Repetiu el mateix procediment si les flames del forn s'apaguen accidentalment.

4.1.1 Control dels cremadors de la taulell



El comandament té 3 posicions: Apagat (0), màxima (truca gran) i mínima (símbol de flama petita). Després d'encendre el cremador a la posició màxima, es pot ajustar la longitud de la flama entre les posicions màxima i mínima. No utilitzeu els cremadors quan la posició del comandament està entre el màxim i la posició d'apagat.



Comproveu les flames a ull després de l'encesa. Si veieu color groc a la punta, o flames inestables o elevades, talleu el gas i comproveu el muntatge de les tapes dels cremadors i les corones (Il·lustració 20). A més, assegureu-vos que no hi ha cap líquid sobre les tasses del cremador. Si les flames del fogonet s'apaguen accidentalment, apagueu-lo, ventileu la cuina i no intenteu engegar-lo de nou fins després de 90 segons.

En apagar el comandament, gireu-lo en sentit horari per mostrar la posició "0", o fins que el punter assenyali cap amunt.

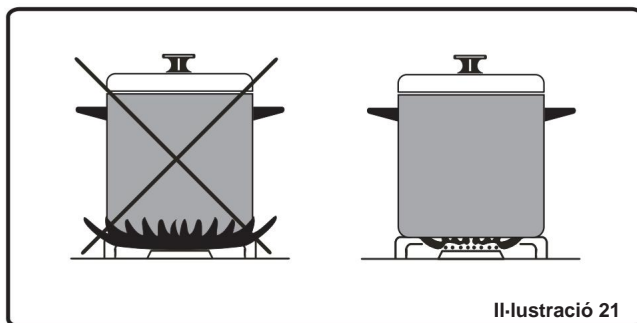
4. ÚS DE L'APARELL

La placa de dalt té cremadors de diferents diàmetres. La manera més econòmica d'utilitzar el gas és triar els cremadors adequats a la mida de la paella, la cassola, etc., i baixar la potència del gas al mínim en el moment que s'arribi al punt d'ebullició. Us recomanem que tapeu sempre el recipient de cocció.

Per obtenir el màxim rendiment dels cremadors, utilitzeu recipients amb els diàmetres següents: L'ús d'olles, paelles o altres de mida menor a les dimensions mínimes indicades a continuació, causarà una pèrdua d'energia.

Cremador ràpid/wok: 22-26cm

Cremador semi-ràpid: 14-22cm



Quan no utilitzeu els cremadors durant temps prolongats, tanqueu sempre la clau de pas de gas.

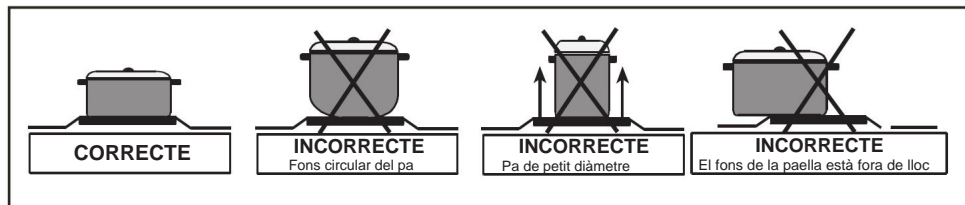
ADVERTIMENT:

- Utilitzeu només paelles planes i amb una base del gruix adequat.
- Assegureu-vos que la base de la paella estigui seca abans de situar-la damunt dels fogons.
- La temperatura de la part superior es pot pujar quan l'aparell estigui en marxa. Per tant és important que mantingui els nens i els animals allunyats dels fogons durant i després de ús.
- Després de l'ús, els fogons romanen calents durant un període perllongat de temps; no els toqueu ni poseu cap objecte a la seva superfície.
- No col·loqueu mai ganivets, forquilles, culleres ni tapes sobre la placa, ja que s'escalfa i pot provocar cremades greus.

4.1.2 Control del cremador del forn

Després d'encendre el cremador del forn segons el que s'ha explicat anteriorment, es pot ajustar la temperatura dins del forn segons calgui, amb els números al panell de control o el comandament: Les xifres més grans són les temperatures més altes, mentre que les més petites són les temperatures baixes. Si el forn està equipat amb un termòstat, consulteu a la taula de temperatures a continuació, les referències de temperatura d'aquests números. No feu funcionar l'aparell entre la posició "Off" i el primer marcador de temperatura en sentit contrari a les agulles del rellotge. Utilitzeu el forn sempre entre les xifres màximes i mínimes. En apagar el forn, gireu el comandament en sentit horari per mostrar la posició "0".





Preescalfat

Quan necessiteu preescalfar el forn, es recomana fer-ho durant uns 10 minuts. Per a receptes que necessitin altes temperatures (per exemple, pa, pastissos, pastes, soufflés, etc.), s'obtenen millors resultats si el forn es preescalfa en primer lloc. Per obtenir els millors resultats en cuinar congelats o plats refrigerats es recomana preescalfar el forn primer.

Cocció

- Assegureu-vos que els aliments es col·loquen al prestatge central i que hi hagi prou espai al voltant de la safata per permetre la màxima circulació d'aire i calor.
- Col·loqueu els plats en una safata per coure de mida adequada als prestatges per evitar vessaments al fons del forn i per ajudar a reduir la neteja.
- El material i l'acabat de la safata de coure i dels plats o utensilis utilitzats afecten l'enfosquiment de la base. Els utensilis esmaltats, foscos, pesats o antiadherents augmenten l'enfosquiment de la base. Les safates d'alumini brillant o acer polit reflecteixen la calor i provoquen menys enfosquiment.
- En cuinar més d'un plat al forn, col·loqueu-los al lloc central de diversos prestatges en lloc de diversos plats en un mateix prestatge; això permetrà que la calor circuli lliurement i obtindrà millors resultats de cocció.
- Si heu de cuinar més d'una safata de plats similars, per exemple, pastissos o galetes, intercanvieu les safates durant la cocció; també podeu treure la safata superior quan el menjar estigui fet, i moure la safata inferior a la plataforma superior per acabar de cuinar-la.
- No col·loqueu les safates directament sobre la base del forn, ja que interfereix amb la circulació d'aire del forn i pot cremar la base; en comptes d'això, utilitzeu la lleixa inferior.

4.1.3 Control del cremador del grill

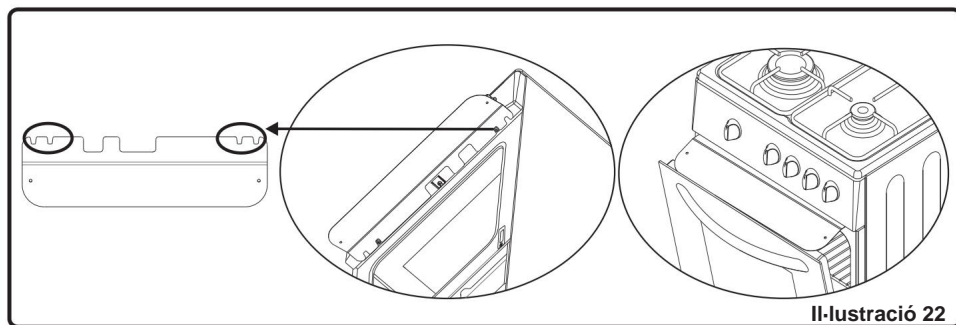
⚠ ATENCIÓ: Quan el grill estigui en ús, les peces accessibles podrien cremar-se. Els nens petits han de mantenir-se allunyats.

Immediatament després d'encendre el cremador, col·loqueu l'escut tèrmic del grill sota el panell de control. Després, aixequi la porta del forn lentament fins que s'aturi a la posició semi-oberta (30 °) i toqueu l'escut tèrmic.

Muntatge de l'escut tèrmic del grill

Agafeu el protector de calor amb les proteccions cap amunt.

Hi ha dues petites ranures a la



Hi ha dos cargols equipats amb casquets sota el panell de control del forn. Alineu els casquets amb les ranures de muntatge, de manera que l'escut quedi inserit entre el panell i el casquet. Empenyeu l'escut cap a l'aparell fins que quedi ferm al seu lloc.

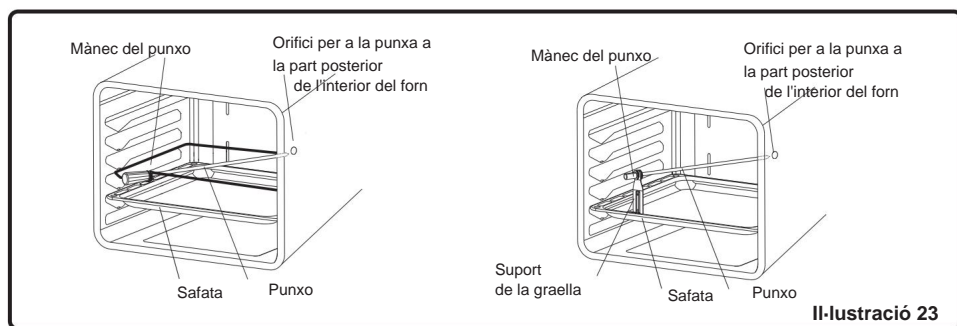
Cocció

- El cremador del grill no es pot modular entre les posicions màxima i mínima i crea una font de calor de forma constant. En apagar el cremador del grill, gireu el comandament en sentit horari per mostrar la posició "0".
- Col·loqueu la safata al prestatge sota la reixeta per a la recollida de greixos durant el rostit.
- Col·loqueu la reixeta a les prestatgeries més altes, la cinquena o la sisena, sempre que l'aliment no toqui el cremador de la graella.
- Preescalfeu el grill al màxim per uns minuts abans de segellar els filets o rostir. Cal donar la volta al menjar durant la cocció segons calgui.
- El menjar ha d'estar el més sec possible abans de posar-lo al grill, per tal de minimitzar les esquitxades. Unteu lleugerament les carns magres i el peix amb una mica d'oli o mantega fosa per mantenir-los humits durant la cocció.
- Els aliments s'han de col·locar al centre de la reixeta per permetre la màxima circulació d'aire.
- No cobra mai la safata o la reixeta del grill amb paper d'alumini, ja que això pot provocar incendis.
- Si l'aparell inclou safata de grill i mànecs com a accessori, consulteu la secció d'accessoris corresponent per conèixer la manera d'utilitzar-los.

⚠️ ADVERTIMENT: Assegureu-vos que el grill estigui apagat abans de tancar la porta.

Punxo d'Asar (usat amb grill)

Aquesta funció serveix per rostir i rostir (rostir amb la punxa giratòria) carn, especialment pollastres sencers, a la punxa. Per utilitzar aquesta funció, inseriu la punxa a través de la carn, empenyent-ho dins d'aquesta. Fixeu bé la carn al seu lloc col·locant les dues forquilles de la punxa. Col·loqueu una safata al tercer prestatge. Col·loqueu la carcassa de la punxa sobre la safata si és el cas, i la punxa a la carcassa, alhora que insereix la punta de la punxa a l'orifici del motor giratori. Premeu el botó de rotació del punxo per iniciar la rotació. Quan estigui rostint menjar amb la punxa, el grill ha d'estar en marxa. També és aplicable en aquest cas l'obligació d'utilitzar el grill amb la porta del forn oberta i l'escut de protecció al seu lloc.



4.1.4. Ús del temporitzador electrònic digital

Premeu alhora els botons (+) i (-) del temporitzador digital. La pantalla començarà a parpellejar i, a continuació, es pot establir el temps mitjançant l'ús dels botons (+) i (-). En prémer els botons (+) o (-) després d'ajustar l'hora, es mostrarà el símbol (XX) i quedarà fixat el temps. Al final d'aquest període de temps emetrà un xiulet, però el forn continuarà funcionant. Per tal d'apagar el forn, heu de girar l'interruptor i el termòstat del forn a la posició tancada.

- +

Il·lustració 24

Ajust del So del Temporitzador Digital

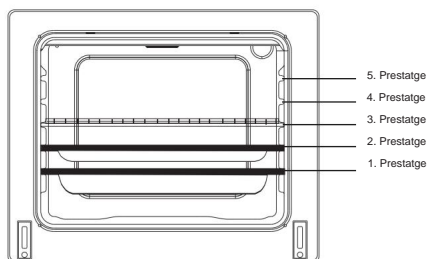
Quan el temporitzador mostra l'hora del dia, si manteniu premut el botó de l'esquerra (botó "-") durant 1 o 2 segons, el temporitzador produeix un xiulet audible. Cada vegada que es prem el botó "-", el temporitzador emet tres xiulets diferents. No premeu cap botó més i el temporitzador desarà el darrer tipus de senyal seleccionat.

4.2 Accessoris utilitzats al forn

- L'aparell inclou accessoris. També podeu utilitzar els accessoris adquirits al mercat, però han de ser resistents a la calor i les flames. També podeu utilitzar plats de vidre, motlles per a pastissos, safates especials forn que siguin adequats per a ús al forn. Pareu atenció a les instruccions d'ús pel fabricant d'aquests accessoris.
- En cas d'utilitzar recipients o plats de mida petita, col·loqueu-los sobre la graella del grill, ja que estarà totalment al centre de la reixeta.
- Es podran observar canvis en la forma de la safata, a causa de les altes temperatures de cocció o rostit, si els aliments que es cuinaran no cobreixen la safata de forn del tot, si el menjar es pren del congelador o si s'utilitza la safata per a la recollida dels suc dels aliments que caiguin durant la cocció o el rostit. La safata tornarà a la seva antiga forma només quan es refredi després de la cocció. Això és normal que es produeix durant la transferència de calor.
- No deixeu la safata o plat de vidre en un lloc fred immediatament després de la cocció. No deixeu la placa sobre superfícies fredes o humides. Col·locar a sobre un drap de cuina sec o una placa de creu, per garantir que es refredi lentament. En cas contrari, la safata o el plat de vidre es pot trencar.
- Si aneu al forn us recomanem que utilitzeu la graella inclosa amb la safata de l'aparell (si el producte inclou aquest element). Si utilitzeu la graella gran poseu una safata en un dels prestatges més baixos per recollir el greix que caigui. Us recomanem també que poseu una mica d'aigua per facilitar-ne la neteja.
- Tal com s'explica a les corresponents seccions, no intenteu utilitzar el cremador de gas del grill sense la tapa de protecció corresponent. Si el forn compta amb un grill o gratinador de gas, però no disposa de la tapa de protecció (o si aquesta està malmesa i no es pot fer servir), haureu de sol·licitar una tapa de recanvi al servei d'assistència tècnica més proper.

Cavitat del Forn

Posicions de prestatges per a safates



Accessoris del forn

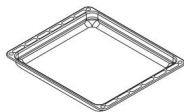
* Els accessoris del forn poden variar segons el model.

Reixeta



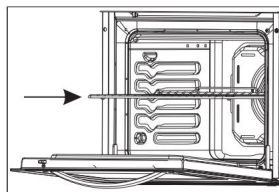
La reixeta serveix per rostir o per col·locar-hi diferents recipients. Per col·locar la reixeta correctament a l'interior del forn, feu-ho a qualsevol prestatge empenyent-la fins al final.

Safata Honda



Aquesta safata serveix per cuinar guisats. Per col·locar la safata correctament a l'interior del forn, feu-ho a qualsevol prestatge empenyent-la fins al final.

ADVERTIMENT- Col·loqueu la reixeta correctament a qualsevol prestatge del forn, empenyent-la fins al final.



5. NETEJA I MANTENIMENT

5.1 Neteja

Abans de netejar la cuina, assegureu-vos que tots els comandaments estan en posició apagada i que l'aparell s'hagi refredat. Desendolleu-lo del corrent. Verifiqueu que els productes de neteja per al forn siguin els recomanats pel fabricant abans d'utilitzar-los. No utilitzeu cremes càustiques, pols de neteja abrasives, esponges d'acer o eines contundents, ja que poden fer malbé la superfície. En cas que els líquids vessats al forn es cremin, es pot fer malbé l'esmaltat. Netegeu immediatament els líquids abocats abans que passi això.

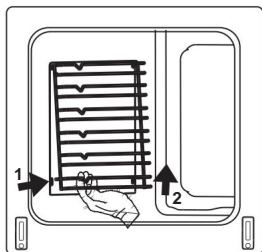
Neteja del forn

L'interior esmaltat del forn es neteja millor quan encara està una mica calent. Netegeu el forn amb un drap suau xop en aigua i sabó després de cada ús. Després netegeu amb un drap humitejat en aigua neta, una vegada més, i després assequi'l. Pot ser necessari fer servir un líquid netejador de tant en tant per fer una neteja completa. No netegeu el forn amb netejadors secs o en pols, ni amb màquines de vapor.

Neteja catalítica

La neteja catalítica consisteix en un revestiment que s'aplica a la cavitat del forn. Els revestiments catalítics eliminen els petits residus de greix durant la cocció a temperatures altes. Si hi ha residus de greix després de cuinar, es poden eliminar amb el forn buit a 250 ° C durant una hora. Hi ha limitacions. No netegen tota la cavitat, sinó que depèn del lloc on es col·loqui els revestiments; la base és esmaltada i la finestra de la porta és de vidre, els quals encara shan de netejar amb productes de neteja domèstics.

Extracció de la graella



Per treure la reixeta:

Traieu la graella tal com es mostra a la il·lustració.

Després d'alliberar-la de els clips (1), aixequem-la (2).

Extracció del panell catalític

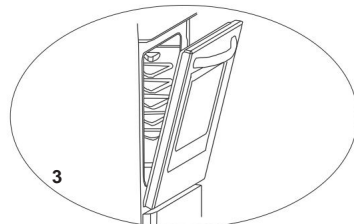
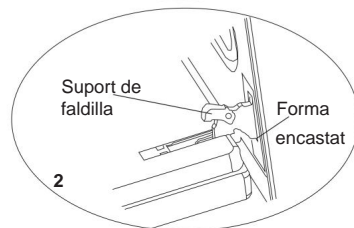
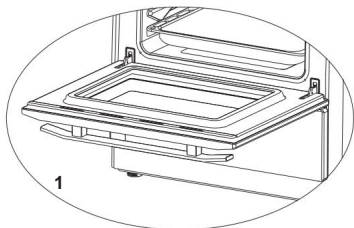
Per treure el revestiment catalític:

Traieu els cargols de cada panell catalític.

Neteja de la tapa de vidre

Utilitzeu un netejavidres per a la neteja de la tapa de vidre. Esbandida i assequi amb un drap sec.


Extracció de la porta del forn



Per treure la porta del forn:

- Obriu la porta del forn (1).
- Obriu el suport de faldilla fins a la posició final (2).
- Tanqueu la porta fins que arribi gairebé fins a la posició de tancament complet, tal com es mostra a la tercera il·lustració i traieu la porta estirant-la cap amunt.

NOTA: Per tornar a muntar la porta seguïu les instruccions al revés.

 Si us plau, pareu atenció que les formes encastades s'hagin de col·locar correctament a les frontisses, tal com es mostra a la segona il·lustració.

Neteja dels Cremadors de Gas de la Placa

- Aixequeu les reixetes de suport, tapes i corones dels fornets cremadors del taulell (il·lustració 16).
- Fregueu i netegeu el panell del darrere amb un drap ensabonat.
- Renteu les tapes i corones dels fogons i esbandiu-los. No els deixi mullats; els heu d'assecar immediatament amb paper.
- Després de la neteja, assegureu-vos de tornar a muntar totes les peces correctament.
- No netegeu cap part o peça de la placa amb fregalls metàl·lics. Podria ratllar la superfície.
- Les superfícies superiors de les reixetes de suport es poden ratllar amb lús en el temps. Aquestes parts no s'oxidaran ni representen una fallada de fabricació.
- Durant la neteja de la placa, assegureu-vos que laigua no flueixi dins de les tasses del cremador, ja que això pot bloquejar els injectors.

5. NETEJA I MANTENIMENT

Tapes de Cremadors:

Heu de netejar periòdicament amb aigua calenta i sabó les fornelles, les zones esmaltades i els capçals dels cremadors i ben esbandits i assecats després. Després d'assecar-los bé, torneu-los a col·locar correctament.

Parts esmaltades:

Per mantenir-les com a noves, cal netejar-les freqüentment amb aigua tèbia i sabó i assecar-les amb un drap suau. No la renti els fogons quan estiguin calents, ni utilitzi detergents o netejadors abrasius. No permeteu que el vinagre, el cafè, la llet, la sal, l'aigua, la llimona o el suc de tomàquet entrin en contacte amb les zones esmaltades durant un període prolongat de temps.

Acer inoxidable:

Les peces d'acer inoxidable s'han de netejar sovint, amb aigua tèbia i sabó suau i una esponja suau i assecar-les amb un drap suau. No utilitzeu pols abrasives ni materials de neteja abrasius. No permeteu que el vinagre, el cafè, la llet, la sal, l'aigua, la llimona o el suc de tomàquet entrin en contacte amb les zones d'acer inoxidable durant un període prolongat de temps.

5.2 Manteniment

Canviar la bombeta del forn

En primer lloc desendolieu l'aparell del corrent i assegureu-vos que està fred. Traieu la coberta de vidre i a continuació la bombeta. Col·loqueu la nova bombeta, resistent a 300°C, al lloc de la qual heu tret (230V, 25 W Classe E14). Col·loqueu la coberta. Després d'això, el forn estarà llest per fer-lo servir.

El disseny de la làmpada és específic per a l'ús en aparells de cocció domèstics i no és adequat per a la il·luminació de la llar.

Altres punts de control

Reviseu periòdicament la canonada de la connexió de gas. Encara que percebi tan sols una lleu anormalitat, contacteu amb el servei tècnic per a la seva reparació. Us recomanem que la canvieu, així com les peces relatives, una vegada a l'any. Si noteu qualsevol defecte durant el funcionament



6. SERVEI TÈCNIC I TRANSPORT

6.1 Solució de problemes bàsics abans de contactar amb el nostre Servei tècnic

Si el forn no funciona:

- El forn pot estar desconnectat degut a una apagada.

Si el forn no escalfa:

- Pot ser que la temperatura no s'hagi ajustat amb l'interruptor de control de l'escalfador del forn.

Si el llum de l'interior del forn no s'encén:

- Heu de comprovar que hi hagi subministrament elèctric. Heu de comprovar que les bombetes funcionin. Si no funcionen, podeu canviar-les seguint les instruccions donades.

Cocció (si la part superior i la inferior no cuinen igual):

- Modifiqueu la ubicació dels prestatges, el període de cocció i els valors de calor d'acord amb el manual.

Els fornets cremadors no funcionen correctament:

- Verifiqueu el muntatge correcte de les peces del cremador (especialment després de la neteja).
- La pressió de gas pot ser massa alta o baixa. Per a aparells que funcionen amb bombones de gas líquid, pot ser que el cilindre de gas estigui desgastat.

Si encara seguint aquests passos segueix tenint problemes, poseu-vos en contacte amb el servei tècnic autoritzat.

6.2 Informació relacionada amb el transport

En cas de necessitar transportar l'aparell, deseu l'emalatge original del productor per utilitzar-los quan sigui així. Seguiu els senyals de transport de la caixa. Afegeu el forn amb cinta a les parts superiors; subjecteu també les puntes i capçals, així com els porta cassoles als panells del mateix. Col·loqueu paper entre la tapa superior i el panell de la cuina, cobreixi la tapa superior, i després posi cinta a les superfícies laterals del forn. Enganxeu cartró o paper amb cinta adhesiva a la coberta frontal del vidre interior del forn: serà convenient perquè les safates i la graella del forn no facin malbé la coberta durant el seu trasllat. També ha de cobrir els laterals del forn.

Si no conserveu l'emalatge original; prepareu una caixa de transport perquè l'aparell, i especialment les superfícies externes (vidre i superfícies pintades) del forn estiguin protegides contra les amenaces externes.



QUADRE D'INJECTORS

G30 28-30mbar 9.6 kW 698 g/h II2H3+ ES Classe: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
CREMADOR RÀPID		
Diàm. injector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consum a 1 h	262 l/h	218,1 g/h
CREMADOR MITJÀ		
Diàm. injector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consum a 1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
CREMADOR MITJÀ		
Diàm. injector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consum a 1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
CREMADOR AUXILIAR		
Diàm. injector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consum a 1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
CREMADOR DEL FORN		
Diàm. injector (1/100 mm)	107	68
Valor normal (kW)	2,1	2,1
Consum a 1 h	200 l/h	153 g/h
CREMADOR GRAELLA DEL		
Diàm. injector (1/100 mm)	107	70
Valor normal (kW)	2	2
Consum a 1 h	190,5 l/h	146 g/h

Marca		<i>Benavent</i>
Model		CBE450WB CBE450WN
Tipus de Placa		Gas
Nombre de zones de cocció		4
Tecnologia d'escalfament-1		Gas
Grandària-1		Auxiliar
Eficiència d'energia-1	%	NA
Tecnologia d'escalfament-2		Gas
Mida-2		Semi-Ràpid
Eficiència d'energia-2	%	59,0
Tecnologia d'escalfament-3		Gas
Grandària-3		Semi-Ràpid
Eficiència d'energia-3	%	59,0
Tecnologia d'escalfament-4		Gas
Mida-4		Ràpid
Eficiència d'energia-4	%	57,0
Eficiència d'energia de la placa	%	58,3
Aquesta placa compleix EN 30-2-1		

Trucs per estalviar energia

Placa

- Utilitzeu utensilis de cuina que tinguin una base plana.
- Utilitzeu utensilis de cuina amb la mida adequada.
- Utilitzeu utensilis de cuina amb tapa.
- Reduïu al mínim la quantitat de líquid o greix.
- Quan el líquid comenci a bullir, reduïu la força.



El símbol en el producte o embalatge indica que aquest producte no pot ser tractat com a escombraries domèstiques. En el seu lloc, s'ha de lliurar al punt de recollida corresponent per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. En garantir que aquest producte es rebutgi correctament, contribuïreu a evitar possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana que podrien derivar-se de la incorrecta manipulació d'aquest producte. Per obtenir més informació sobre el reciclatge d'aquest aparell, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, servei de recollida selectiva de deixalles, o amb la botiga on el vau adquirir.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Benavent cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.

"ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE"

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es "RD 7/2021"

Servicio Técnico Oficial: 911 08 07 06

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered risks.

This device is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, repairing it within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Benavent appliances have the manufacturer's legal guarantee that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident as long as it is due to a defective component or manufacturing fault.

Warranty Exceptions.

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Breakdowns caused by blows, falls or any other cause of force majeure.
- If the device has been tampered with by unauthorized personnel.
- Breakdowns produced or derived as a result of improper use, installation defects, by making changes to the device that alter its operation.
- Commissioning, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, casings and glass.
- Microwave ovens (except built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incidence of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, BEING THE REPAIR CHARGED TO THE CUSTOMER."

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 07 06

CERTIFICAT DE GARANTIA

Imprescindible la presentació de la factura de compra acompanyada del present certificat de garantia.

Riscos Coberts.

Aquest aparell està garantit contra qualsevol defecte de funcionament, sempre que es destini a ús domèstic, i es procedirà a la seva reparació dins del termini de garantia i només per la xarxa de SAT autoritzats.

Els nostres electrodomèstics Benavent compten amb la garantia legal del fabricant que cobreix qualsevol avaria o defecte durant 36 mesos, des de la seva data factura de 1 de gener del 2022. En cas que fos necessari, nosaltres ens ocupem de qualsevol possible incidència sempre que es degui a un component defectuós o fallada de fabricació.

Excepcions de garantia.

- Que la data del certificat no coincideixi amb la data de venda de la factura original.
- Avaries produïdes per cop, per caiguda o qualsevol altra causa de força major.
- Si l'aparell ha estat manipulat per personal no autoritzat.
- Les avaries produïdes o derivades com a conseqüència d'un ús inadequat, per defectes d'instal·lació, per introduir modificacions a l'aparell que n'alterin el funcionament.
- Posada en marxa, manteniment, neteges, components subjectes a desgast, llums, peces estètiques, oxidacions, plàstics, gomes, carcasses i vidres.
- Els forns microones (a excepció dels integrables) i els forns sobretaula en el cas de qualsevol incidència de funcionament, deuen portar-se al servei tècnic més proper per part del client. No es recullen ni reparen al domicili.

"AQUESTES EXCEPCIONS ANULEN LA GARANTIA, SENT LA REPARACIÓ AMB CÀRREC AL CLIENT"

Període emparat en aparells segons llei de garanties en la venda de béns de consum Llei vigent és "RD 7/2021"

Sevei Tècnic Oficial: 911 08 07 06

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.

Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituosa falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºFH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de aquecimento não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

“ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE.”

Período abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806