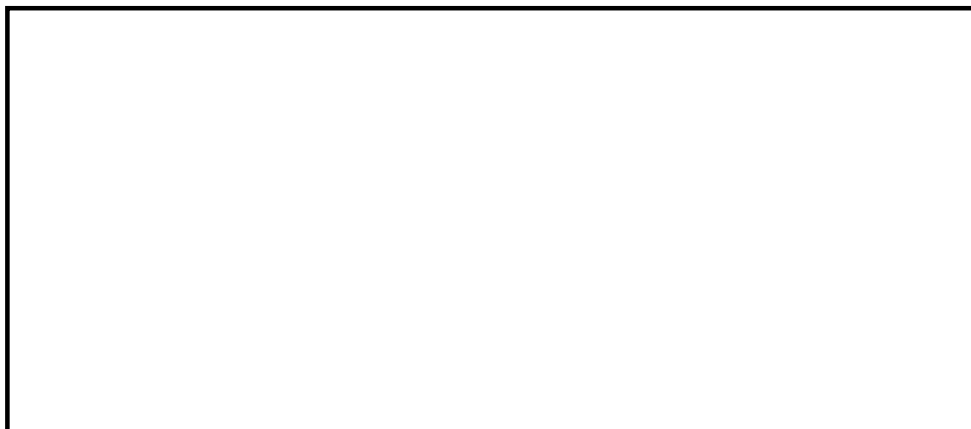




Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod: 9000012403 B



GB	Operating instructions
DE	Gebrauchsanweisung
IT	Avvertenze per l'uso
FR	Mode d'emploi
NL	Gebruiksaanwijzing
ES	Instrucciones de funcionamiento
PT	Manual de utilização

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This practical appliance, modern and functional, is manufactured using materials of the highest quality which are subjected to strict Quality Control throughout the entire manufacturing process. It is meticulously tested to ensure that it meets your demands for perfect cooking.

We strongly advise you to **read through and follow these simple instructions**, in order to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. It contains **important information**, not just about using the appliance, but also relating to safety and maintenance.

When our products are being transported, they must be provided with suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and the materials are all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container.

Used oil should not be poured down the sink, as this causes serious damage to the environment. Place it in a sealed container and take it to an appropriate collection point, or if this is not possible place it in the rubbish bin, (it will end up in a controlled dump, which is not the best option but here it will not contaminate ground water). Both you and your children will be grateful. Before you get rid of an old appliance, make sure you render it useless, and then take it to a centre for recovering recyclable materials. Ask your local authorities for details of the centre nearest your home.

Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

Safety warnings	3
This is what your new Cooking Hob looks like	5
The gas burners	6
Recommended diameters of receptacles	7
Additional pan supports	7
Cooking Recommendations	8
Warnings when in use for cooking	9
Steel: cleaning and care	10
Glass: cleaning and care	11
Home troubleshooting	12
Warranty conditions	13

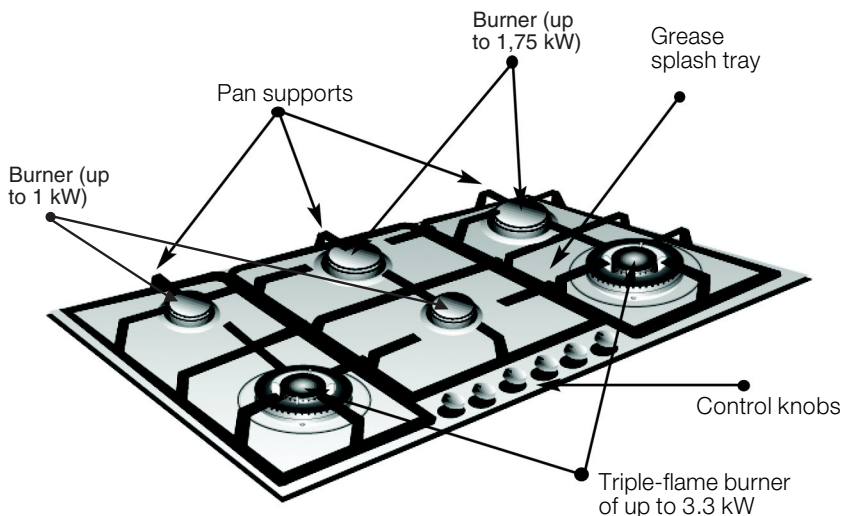
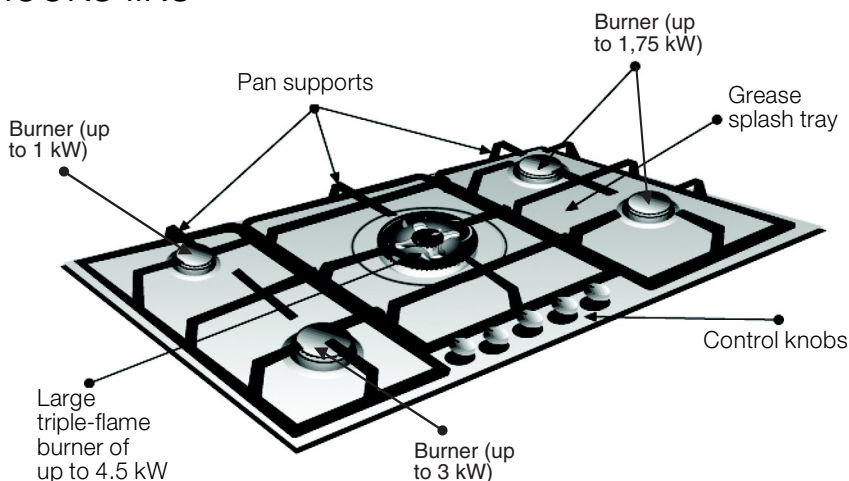
Safety warnings

- ☐ **Read this Users Manual carefully** to ensure that you use this appliance to cook safely and efficiently.
- ☐ In accordance with current regulations, installing and modifying the gas connection can only be carried out by an **officially authorized technician**.
- ☐ Before installing your new cooking hob make sure that the **measurements are all correct**.
- ☐ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ☐ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation**.
- ☐ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ☐ This appliance leaves the factory with the set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If for any reason it is necessary to carry out a change, call the **technical assistance service**.
- ☐ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our **technical assistance service**.
- ☐ **Make sure you keep** these instructions for use and assembly in a safe place, so that you can hand them on with the appliance if it ever changes owner.
- ☐ If the glass on the cooking hob is unstuck, **call the technical assistance service immediately**, so that they can repair or replace it.
- ☐ Never use an appliance that is **not working correctly**.

- ☐ The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
Always keep children well away.
- ☐ Only use the appliance for preparing food; **never** use it as a heater.
- ☐ Very hot fat or oil can easily catch fire, so food preparation using fat or oil, such as making chips, must be closely watched at all times.
- ☐ Never pour water on burning fat or oil **DANGER!** Cover the pan with a damp cloth to extinguish the fire and disconnect the cooking appliance.
- ☐ In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply, before calling our **technical assistance service**.
- ☐ Never place unstable pans or containers on the cooking hob or the burners, as they may accidentally tip over.
- ☐ If a gas tap gets stuck, do not force it. **Call the technical services department immediately**, so that they can repair or replace it.
- ☐ The diagrams contained in this instruction book are for orientation purposes only.
- ☐ If you have a glass hob, when the gas hob is in use avoid draughts and spillages of cold liquids as they could cause the glass to shatter.
- ☐ This appliance should not be connected to a combustion products evacuation device.
- ☐ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.

**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

This is what your new Cooking Hob looks like



The gas burners

Fig. 1.

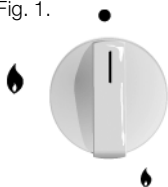
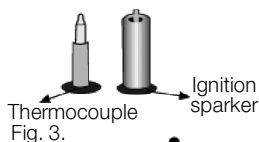


Fig. 2.



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

To switch on the burner, press the appropriate burner control and turn it to the left to the highest position; keep it pressed in this position until the burner flame is lit. Sparks are produced in this control position in all burners. Turn the control to the desired position (you no longer need to press the control).

If the burner does not ignite, repeat the procedure and keep the control pressed for longer this time (up to a maximum of 10 seconds).

If the ignition sparkers are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition sparker is not hit or knocked violently.

If your cooking hob is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner.

Your hob may be fitted with **safety thermocouples** which prevent gas from being released if the burners are accidentally turned off. Fig. 2.

In order to **use and turn on** this modern system, proceed in the usual manner, but keep the control knob pressed until the gas lights, the flame appears and it does not go out when you release the knob.

If the burner does not light, repeat the procedure but this time hold the knob pressed in for 1–5 seconds.

To turn it off, turn the control knob to the right to the correct position ●. When you do this, the ignition system may come on again, this is totally normal.

The modern functional cooking hob you have purchased has progressive taps fitted which allow you to adjust the flame to the **desired heat**.

The triple-flame burners and the large triple-flame burner are very practical and useful for cooking with very large pans, woks, etc.

If your hob is fitted with a large triple-flame burner there will be a tap which allows you to control the inner and outer flames independently. This revolutionary system allows you to choose from a wide range of powers.

Working description Fig. 3.

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Keep all natural ventilation openings clear, or install a mechanical ventilation device (cooker hood).

If you use your appliance for a long period of time, you may need extra ventilation – either open a window (though watch out for draughts) or turn up the power on the extractor hood, if possible.

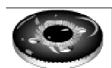
When being used for the first few times, it may produce a slight smell.



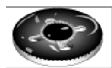
Both rings (inner and outer) burn at full power.



The outer ring burns at minimum power, the inner ring burns at full power.



The inner ring burns at full power, the outer ring is turned off.



The inner ring burns at minimum power, the outer ring is turned off.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

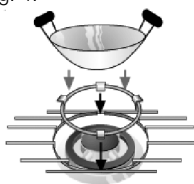
Recommended diameters of receptacles

Depending on the model:

BURNER	MINIMUM Ø RECEPTACLE	MAXIMUM Ø RECEPTACLE
Triple-flame:	≥ 22 cm	
Large triple-flame burner:	≥ 22 cm	
Rapid	22 cm	26 cm
Semi-rapid	14 cm	20 cm
Auxiliary:	12 cm	14 cm

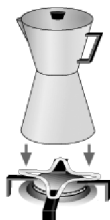
Additional pan supports

Fig. 4.



Depending on the model, your hob may include an extra pan support, which must be used **with the triple-flame burner or the Large triple-flame burner** for receptacles of more than 26 cm diameter, griddles, earthenware pots and all types of concave receptacles (woks, etc.) Fig. 4. Due to the high temperatures which are reached by these extra supports during cooking, do not touch them, "danger of burns".

Fig. 5.



Pan support for coffee pot: Depending on the model, your hob may have an extra coffee pot stand, **exclusively** for the auxiliary burner when used with receptacles of less than 10 cm diameter. Fig. 5. If you do not have this additional pot support, the manufacturer's technical service can supply you with one (code no. 184200). **The manufacturer accepts no responsibility if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.**



Cooking Recommendations

Here are some cooking guidelines:

	Very high	High	Medium	Low
Large triple-flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes. Defrosting.	
Triple-flame				
Rapid	Scallops, steaks, omelettes, frying.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish and vegetables.
Semi-rapid	Steaming potatoes, fresh vegetables, stews and pasta.		Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles.	
Auxiliary	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.		Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: Butter, chocolate, gelatine.

Warnings when in use for cooking

DO NOT



Do not use small receptacles on large burners. The flame should never come up the sides of the receptacle.



Never cook without a lid or with the lid half off – you are wasting energy.



Never use receptacles with uneven bottoms, they increase cooking time and energy consumption.



Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



Do not use receptacles with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.

Never place receptacles directly on top of the burners.



Do not use excessive weight and do not hit the hob with heavy objects.



Never use two burners or heat sources to heat one single receptacle.

Avoid using griddles and earthenware pots etc. at maximum heat for a long time.

DO

Always use **receptacles** that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the receptacles.



Always place **lids** on receptacles.



Only use pots, frying pans and casserole dishes with **thick flat bottoms**.



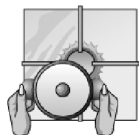
Place the receptacle in the **middle** of the burner.



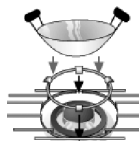
Place the receptacle **on the pan support**.
Make sure that the **pan supports and burner covers** are in the correct positions before using the appliance.



Handle receptacles **carefully** when they are on the hob.

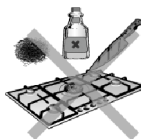


In the case of warm glass appliances, use only one receptacle per burner. Use the extra pan support with the triple-flame burner.



Steel: cleaning and care

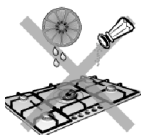
DO NOT



NEVER use **abrasive** products or sharp objects: steel wool, knives, etc. to remove the remains of food stuck to the hob, supports, burners or on electric hot plates.

If your hob has a glass panel. **DO NOT** use a knife, scraper or any such similar device to clean the join where it meets the metal.

DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



Avoid spilling **acidic** liquids (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob.

Try not to spill salt on the surface of the electrical hotplate.

DO

Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. After each use, clean the surface of the respective burner parts once they are cold. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few, they will become stuck to the surface and more difficult to remove later.



In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



After finishing cleaning, dry all the burner parts together with their casing. The ring and the burner cap must be inserted when placing them on the burner casing.

Moisture and the incorrect positioning of the respective burner parts will affect the uniformity of the flame generated.

If your appliance has single-piece burners (Monoblock), make sure that they are totally dry before they are next used.



Due to the high temperatures that the ring cover of the triple-flame burner reaches, together with the stainless steel parts such as: grease splash trays, the area around the burners, etc. over time they become discoloured, this is perfectly **NORMAL**. Clean them after each use with a product suitable for stainless steel.

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again.

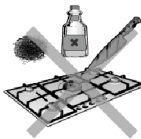
Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

If the supports that go with your hob are fitted with rubber feet, be **careful** when you clean them; they may come off leaving the supports unprotected and they may scratch the hob.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Glass: cleaning and care

DO NOT



Never use washing powder, oven-cleaning sprays or abrasive sponges, as they may scratch the glass.

Never use sharp objects such as metal scourers or knives to remove the hardened remains of food from the surface. Never use a knife, scraper or similar device to clean the area where the glass meets the trim of the burners or the metal trim edging.

Never slide receptacles across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the cooking hob.



Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

DO

To prolong the life of the glass, always clean with a soapy sponge, but only when the appliance has cooled down.



After each use, clean the surface of the respective burner parts once they are cold. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few, they will become stuck to the surface and more difficult to remove later.

In order to keep the burners and pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



After finishing cleaning, dry all the burner parts together with their casing. The ring and the burner cap must be inserted when placing them on the burner casing. Moisture and the incorrect positioning of the respective burner parts will affect the uniformity of the flame generated.

If your appliance has single-piece burners (Monoblock), make sure that they are totally dry before they are next used.



Be careful when you clean the feet of the supports as they may come off and the supports could scratch the hob next time they are used.

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

Home troubleshooting

You do not always need to call the technical assistance service. Very often, you can solve the problem on your own. The following table contains a few pieces of advice.

Important note:

Only authorised personnel from our Technical Services Department can carry out work on the gas and electrical supply systems.

Problem	Probable cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning	-Defective fuse. -The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.	-Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. -Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.
The electric sparker does not work	-There is waste from food or cleaning products between the ignition sparker and the burner. -The burners are wet. -The burner covers are not located correctly.	-The space between the ignition sparker and the burner must be carefully cleaned. -Dry the burner covers carefully -Make sure that the burner covers are correctly located.
The flames on the burners are not uniform	-The different parts of the burner have been located incorrectly. -The grooves on the burners' gas outlets are dirty. -The burners may not be totally dry.	-Replace all the different pieces correctly. -Clean the grooves on the burners' gas outlets. -Dry the burners more thoroughly (be particularly careful with single-piece burners).
The gas flow does not appear to be normal or no gas comes out	-The gas mains are turned off. -If gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	-Turn on all mains taps. -Replace the gas bottle with a full one.
There is a smell of gas in the kitchen area	-A gas tap has been left on. -There may be a leak from the coupling to the gas bottle.	-Check to see if any gas taps are on. -Make sure that the connection is airtight.
The safety devices on the different burners don't work	-The control knob was not held down long enough. -The grooves on the burners' gas outlets are dirty.	-Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. -Clean the grooves on the burners' gas outlets.

If you call the Technical Services Department, please be sure to indicate:

E - NR FD

This information appears on the appliance specifications plate, situated on the lower part of the hob.

Warranty conditions

The conditions of the guarantee which apply to this appliance are those that are set by our company's representatives in the country where it was bought. If you so require, the salesman from whom you bought the appliance will always be able to provide you with more details on this subject. However, the warranty is only valid if it is submitted together with the purchase document. We reserve the right to make any changes.

Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang erfüllen zu können.

Daher möchten wir Sie bitten, diese einfache **Anleitung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung die besten Ergebnisse zu erzielen. Die Anleitung enthält **wichtige Informationen**, nicht nur für den Gebrauch, sondern auch für Ihre Sicherheit und für die Wartung.

Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material; das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclingfähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen.

Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Füllen Sie es in einen geschlossenen Behälter und geben Sie es an einer Sammelstelle ab; sollte es in Ihrer Nähe keine Sammelstelle geben, entsorgen Sie den Behälter über Ihren Hausmüll (so gelangt er auf eine kontrollierte Deponie, was zwar nicht die optimale Lösung darstellt, aber eine Gewässerverschmutzung vermeidet). Ihre Kinder und Sie selbst werden Ihnen dafür dankbar sein.

Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclingfähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol  aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

INHALT

Sicherheitshinweise	16
Dies ist Ihr neues Kochfeld	18
Gasbrenner	19
Empfohlene Durchmesser für Kochgeräte	20
Zusatzroste	20
Empfehlungen zum Kochen	21
Hinweise zum Gebrauch in bezug auf das Kochgut	22
Gebrauchsvorschriften für Stahl: Reinigung und Pflege	23
Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege	24
Betriebsstörungen	25
Garantiebedingungen	26

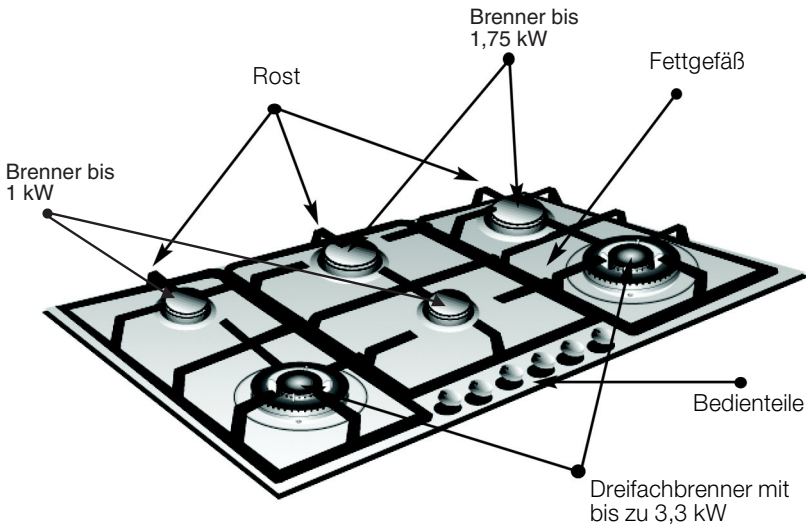
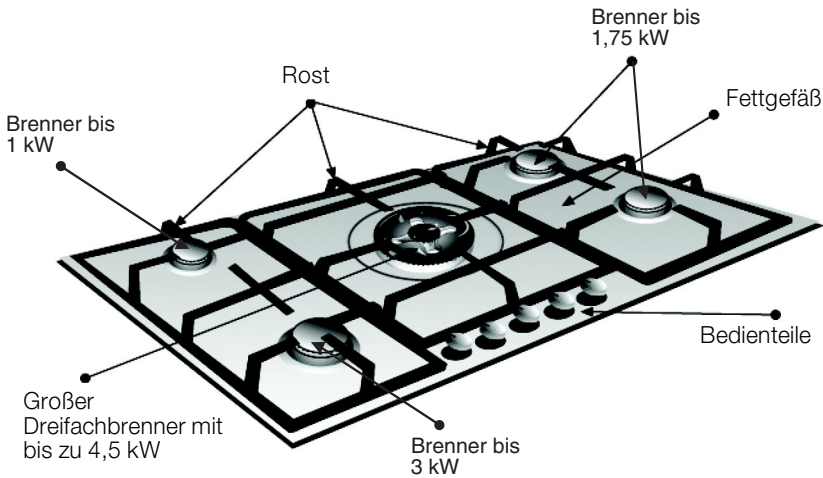
Sicherheitshinweise

- ☐ **Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch**, um mit diesem Gerät sicher und effektiv zu kochen.
- ☐ Gemäß der geltenden Richtlinien darf die Installation und die Änderung des Gasanschlusses nur durch einen **offiziell autorisierten Techniker** erfolgen.
- ☐ Überprüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfeldes, ob die **Maße stimmen**.
- ☐ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ☐ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss.
- ☐ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner erlöschen können.
- ☐ Dieses Gerät ist im Lieferzustand auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Ist eine andere Einstellung erforderlich, wenden sie sich an den **technischen Kundendienst**.
- ☐ Das Geräteinnere nicht manipulieren. Wenden Sie sich ggf. an unseren **technischen Kundendienst**.
- ☐ **Bewahren Sie die** Bedienungs- und Einbauanleitung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät übergeben werden können.
- ☐ Sollte bei Ihrem Kochfeld das Glas beschädigt sein, **rufen Sie sofort den technischen Kundendienst an**, damit es repariert oder ersetzt werden kann.
- ☐ Nehmen Sie ein **beschädigtes Gerät** nicht in Betrieb.

- ☐ Die Oberflächen des Wärme- und Kochgerätes erwärmen sich während des Betriebes. Lassen Sie die erforderliche Vorsicht walten.
Halten Sie Kinder immer vom Gerät entfernt.
- ☐ Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- ☐ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Aus diesem Grund muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Ölen, z. B. Pommes Frites, überwacht werden.
- ☐ Niemals Wasser auf brennendes Fett oder Öl schütten.
GEFAHR! Den Topf oder die Pfanne zum Erstickten der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ☐ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ☐ Stellen Sie keine verformten und instabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, diese können umfallen.
- ☐ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf hierzu keine Gewalt angewendet werden. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen der Armatur **sofort an den offiziellen technischen Kundendienst**.
- ☐ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.
- ☐ Ist Ihr Kochfeld aus Glas, vermeiden Sie während der Benutzung der Gasmulde Luftzug sowie das Verschütten kalter Flüssigkeiten, da hierdurch das Glas zerstört werden kann.
- ☐ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ☐ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.

**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER JEGLICHE
GARANTIELEISTUNGEN AB.**

Dies ist Ihr neues Kochfeld



Gasbrenner

Abb. 1.



Abb. 2.

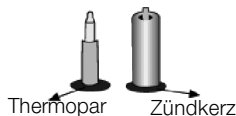
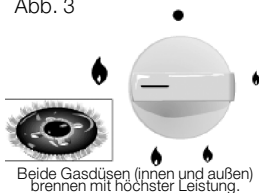
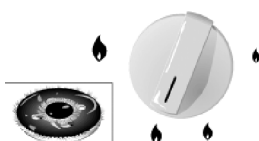


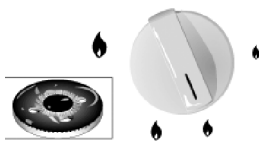
Abb. 3



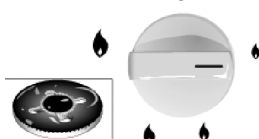
Beide Gasdüsen (innen und außen) brennen mit höchster Leistung.



Die äußere Gasdüse brennt mit minimaler Leistung; die innere Gasdüse brennt mit maximaler Leistung.



Die innere Gasdüse brennt mit maximaler Leistung; die äußere Gasdüse ist ausgeschaltet.



Die innere Gasdüse brennt mit minimaler Leistung; die äußere Gasdüse ist ausgeschaltet.

Auf jedem Bedienteil ist die Kochstelle markiert, die es regelt. Abb. 1.

Zum Einschalten des Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Höchststellung drehen und gedrückt halten bis sich das Gas des Brenners entzündet hat. In dieser Schalterstellung werden Zündfunken an allen Brennern erzeugt.

Jetzt auf die gewünschte Position drehen (das Drücken des Schalters ist jetzt nicht mehr notwendig). Hat sich das Gas nicht entzündet, den Vorgang wiederholen und dabei den Schalter länger gedrückt halten (bis 10 Sekunden).

Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Hierzu eine kleine Bürste verwenden; die Zündkerze darf keine harten Stöße erhalten.

Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Ihr Kochfeld kann mit **Sicherheits-Thermopaaren** ausgerüstet sein, die ein Ausströmen von Gas bei einem zufälligen Erlöschen der Brenner verhindern. Abb. 2.

Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, um dieses moderne System **zu zünden und zu aktivieren**. Halten Sie hierbei jedoch das Bedienteil gedrückt, bis die Zündung erfolgt, die Flamme sichtbar ist und nicht wieder verlöscht.

Findet keine Zündung statt, wiederholen Sie den Vorgang und drücken Sie diesmal 1–5 Sekunden lang.

Zum Ausschalten drehen Sie das Bedienteil nach rechts bis auf die dazu erforderliche Position ●. Hierbei kann das Zündsystem erneut anspringen; dies ist jedoch völlig normal.

Ihr modernes und funktionales Kochfeld verfügt über stufenlos verstellbare Ventile, womit Sie zwischen den Positionen Min. und Max. die **gewünschte Einstellung** finden.

Die Dreifachbrenner und der große Dreifachbrenner sind äußerst praktisch, um darauf mit Paellapfannen und chinesischen Woks (alle Arten von asiatischen Gerichten) usw. zu arbeiten.

Wenn Ihr Kochfeld mit einem großen Dreifachbrenner ausgestattet ist, verfügt es über eine Armatur, mit der Sie die innere und die äußere Flamme unabhängig voneinander regeln können; mit diesem revolutionären System ist eine breite Palette an Intensitätsstufen möglich. Funktionsbeschreibung Abb. 3

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: Die vorhandenen Belüftungsöffnungen müssen geöffnet sein, oder es ist ein mechanisches Ventilationsgerät (Dunstabzug) vorzusehen.

Bei den ersten Inbetriebnahmen ist ein Ausströmen von Düften durchaus normal.

Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z. B. ein geöffnetes Fenster (ohne einen Luftzug zu verursachen), oder die Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung muss erhöht werden.

Eine orangene Verfärbung der Flamme ist normal und kann bei Staub in der Umgebung oder bei übergelaufener Flüssigkeit oder Ähnlichem auftreten.

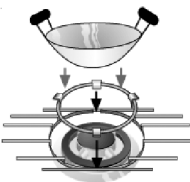
Empfohlene Durchmesser für Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIN Ø KOCHGERÄT	MAX Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:	≥ 22 cm	
Großer Dreifachbrenner	≥ 22 cm	
Schnell	22 cm	26 cm
Mittelschnell	14 cm	20 cm
Hilfsplatte	12 cm	14 cm

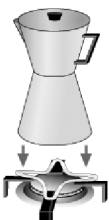
Zusatzroste

Abb. 4.



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit einem Zusatzrost ausgerüstet sein. Ein solcher Zusatzrost ist beim **Dreifachbrenner und beim großen Dreifachbrenner** für Kochgeräte ab einem Durchmesser von 26 cm, Fleischbräter, Tongefäße und für sämtliche konkaven Kochgeräte (chinesischer Wok usw.) unbedingt erforderlich. Abb. 4. Aufgrund der hohen Temperaturen, welche diese Zusatzroste während des Kochvorgangs erreichen, vermeiden Sie deren Berührung. „Verbrennungsgefahr!“

Abb. 5.



Rost für Kaffeekocher: Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit einem Rost für Kaffeekocher ausgerüstet sein. Dieses Zusatzgerät ist **ausschließlich** für den Zusatzbrenner für Kochgefäße mit weniger als 10 cm Durchmesser geeignet. Abb. 5. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.

Der Hersteller haftet nicht, wenn einer dieser Zusatzroste nicht oder falsch verwendet wird.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
Großer Dreifachbrenner 3 - fach Flamme	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).		Aufwärmen und warmhalten: Vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte. Auftauen.	
Schnell	Schnitzel, Steak, Omelette, Gebratenes.		Reis, Bechamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnell	Dampfkartoffeln, Frischgemüse, Gemüsekonserven, Nudelgerichte.		Wiederaufwärmen und warmhalten von zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten.	
Hilfsplatte	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Hinweise zum Gebrauch in bezug auf das Kochgut

NEIN



Keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern verwenden. Die Flamme darf nicht an den Seiten der Kochgeräte aufsteigen.



Nicht ohne oder mit versetztem Deckel kochen, ein Teil der Energie geht dadurch verloren.



Keine Kochgeräte mit unebenen Böden verwenden; sie verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch.

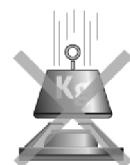


Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen.



Kochgeräte mit großem Durchmesser nicht auf nahe an den Bedienteilen gelegenen Brennern verwenden; sobald diese sich zentriert auf dem Brenner befinden, können sie berührt werden, oder könnte die Temperatur in der Zone der Bedienteile so erhöht werden, dass Verletzungen entstehen können.

Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



Keine übermäßigen Gewichte auf das Kochfeld stellen, und nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld schlagen.



Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für ein einziges Kochgerät verwenden.

Vermeiden Sie die Benutzung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Heizleistung.

JA

Verwenden Sie stets **Kochgeräte**, die für den jeweiligen Brenner geeignet sind. Damit vermeiden Sie einen übermäßigen Verbrauch an Gas und Flecken auf den Kochgeräten.



Immer den **Deckel** der jeweiligen Kochgeräte verwenden.



Nur Töpfe, Pfannen und Kasserollen mit **ebenem und rauem Boden** verwenden.



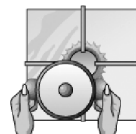
Das Kochgerät **mittig** auf den Brenner stellen.



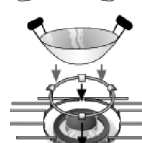
Das Kochgerät auf den **Rost** stellen. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die **Roste und Brennerdeckel** richtig angebracht sind.



Vorsichtig mit dem auf dem Kochfeld befindlichen Kochgeräten umgehen.

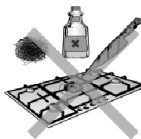


Bei Arbeiten mit Kochgeräten aus gehärtetem Glas pro Brenner nur ein solches Kochgerät verwenden. Bei Dreifachbrennern den Zusatzrost verwenden.



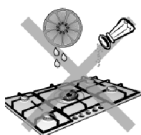
Gebrauchsvorschriften für **Stahl:** Reinigung und Pflege

NEIN



Verwenden Sie zum Entfernen von ausgehärteten Lebensmittelresten vom Kochfeld, von Rosten, Brennern und elektrischen Kochplatten **KEINE** **scheuernden** Produkte, scharfkantigen Gegenstände, Stahlwollepads, Messer usw. Wenn Ihr Kochfeld mit einer Glasplatte ausgerüstet ist, verwenden Sie **kein** Messer, **keinen** Schaber oder ähnliches zum Reinigen der Verbindung zum Metall.

Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes **keine** **Dampfreiniger**; diese können die Kochplatte beschädigen.



Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Kochfeld belassen.
Salz auf der Oberfläche der elektrischen Kochplatte so weit wie möglich **vermeiden**.

JA

Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit **Schwamm, Wasser und Seife** reinigen. Die Oberfläche der Brennelemente nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochendes Kochgut, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und verursachen schwer zu entfernende Flecken.



Zum Sauberhalten von Brennern und Rosten müssen diese **in regelmäßigen Anständen** in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste **gereinigt** werden, damit die Bohrungen und Nuten absolut sauber werden. Nur so kann die Flamme sauber brennen. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen.



Nach dem Reinigen alle Brenner Teile und den Brennerkopf trocknen. Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen auf dem Brennerkopf einrasten. Feuchtigkeit und Schiefstellung der Teile verursacht ein ungleiches Flammenbild. Falls Ihr Gerät mit aus einem Stück bestehenden Brennern (Monoblock) bestehen, vergewissern Sie sich, dass diese vor der nächsten Verwendung vollständig trocken sind.



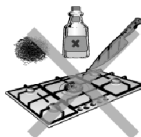
Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Dreifachbrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Fettsammler, Brenneinfassungen usw. ausgesetzt sind, entfärben sich diese nach gewisser Zeit. Dies ist **NORMAL**. Reinigen Sie diese Teile nach jedem Gebrauch mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.

Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens können kleinere Lackschäden verursachen.

Wenn die Roste Ihres Kochfeldes mit Gummifüßen ausgerüstet sind, **achten Sie darauf**, dass Sie diese bei der Reinigung nicht verlieren; in diesem Fall würde der Rost später das Kochfeld verkratzen. Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Gebrauchsanleitung für **Glasplatte:** Reinigung und Pflege

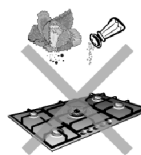
NEIN



Keine pulverförmigen Putzmittel, Reinigungssprays für Backöfen oder Scheuerlappen benutzen. Sie können Kratzer auf der Glasfläche verursachen.

Zum Entfernen von anhaftenden Lebensmittelresten auf der Kochfläche dürfen keine spitzen oder kratzenden Gegenstände wie Stahlwollepads oder Messer verwendet werden. Zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasfläche mit den Verkleidungen der Brenner oder den Metallblenden dürfen keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände verwendet werden.

Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

JA

Für die Pflege der Glasfläche einen Schwamm und Seife verwenden, aber erst, nachdem das Gerät abgekühlt ist.



Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochendes Kochgut, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und verursachen schwer zu entfernende Flecken.

Zum Sauberhalten von Brennern und Rosten **müssen** diese **in regelmäßigen Anständen** in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste **gereinigt** werden, damit die Bohrungen und Nuten absolut sauber werden. Nur so kann die Flamme sauber brennen. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen.



Nach dem Reinigen alle Brennerteile und den Brennerkopf trocknen. Brennerkopf und Brennerdeckel müssen beim Auflegen auf dem Brennerkopf einrasten. Feuchtigkeit und Schiffstellung der Teile verursacht ein ungleiches Flammenbild.



Falls Ihr Gerät mit aus einem Stück bestehenden Brennern (Monoblock) bestehen, vergewissern Sie sich, dass diese vor der nächsten Verwendung vollständig trocken sind.

Achten Sie bei der Reinigung auf die Gummifüße der Roste. Sie können verloren gehen, was dazu führt, dass der Rost bei der nächsten Verwendung die Glasfläche verkratzt.

Nach dem Abwaschen der Roste müssen diese vor der nächsten Verwendung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens können kleinere Lackschäden verursachen.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. Die folgende Tabelle enthält ein paar Ratschläge.

Wichtiger Hinweis:

Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf Arbeiten an der Gas- und Stromanlage vornehmen.

Wo liegt das Problem...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	– Sicherung defekt. – Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter hat ausgelöst.	– Die Sicherung im Hauptsicherungskasten prüfen und ggfs. ersetzen. – Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter ausgelöst hat.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	– Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Lebensmittelreste befinden. – Die Brenner sind feucht. – Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	– Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. – Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. – Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn die Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	– Die verschiedenen Brennerteile sind falsch montiert. – Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt – Der Brenner ist nicht vollständig trocken.	– Die Teile an die richtige Position montieren. – Die Gasauslässe der Brenner reinigen. – Die Trocknung noch gründlicher durchführen (besonders auf aus einem Stück bestehende Brenner achten).
...wenn der Gasstrom nicht normal zu sein scheint, oder wenn kein Gas austritt?	– Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen geschlossen. – Wenn das Gas aus einer Gasflasche zugeführt wird, prüfen, ob die Flasche leer ist.	– Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. – Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
...wenn es in der Küche nach Gas riecht?	– Ein Hahn ist offen. – Mögliche Leckstelle an der Gasflaschenkupplung.	– Alle Hähne überprüfen. – Prüfen Sie, ob der Anschluss korrekt durchgeführt wurde.
...wenn die Sicherungen der verschiedenen Brenner nicht funktionieren?	– Das Bedienteil wurde nicht ausreichend lange gedrückt. – Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	– Sobald der Brenner gezündet hat, halten Sie das Bedienteil noch einige Sekunden gedrückt. – Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, geben Sie bitte folgendes an:

E – NR	FD
--------	----

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Gerätes, welches sich an der Unterseite des Kochfeldes befindet.

Garantiebedingungen

Die für dieses Gerät anwendbaren Garantiebedingungen sind diejenigen, welche die Filiale unseres Unternehmens im Land des Kaufs des Gerätes festgelegt hat. Auf Ihren Wunsch ist der Verkäufer, von dem das Gerät erworben wurde, jederzeit dazu bereit, Ihnen weitere diesbezügliche Informationen zu geben. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Egr./ Gent.ma Cliente:

La ringraziamo e le facciamo i nostri complimenti per la sua scelta. Questo pratico elettrodomestico, moderno e funzionale, è fatto di materiali di prima qualità, sottoposti ad un rigido Controllo di Qualità durante tutte le fasi del processo di produzione e accuratamente testati affinché possano soddisfare tutte le esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo, pertanto, di **leggere e rispettare queste semplici istruzioni** per poter ottenere i migliori risultati fin dalla prima volta in cui lo usa. Contiene **informazioni importanti** non soltanto sull'uso ma anche sulla sicurezza e la manutenzione.

Durante il trasporto, i nostri prodotti richiedono un imballaggio di protezione efficace. Rispetto all'imballaggio, usiamo il minimo indispensabile e tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Anche lei, come noi, può contribuire alla tutela dell'ambiente; per smaltire l'apparecchio, usi l'apposito cassonetto più vicino al suo domicilio. Non smaltire l'olio usato gettandolo nel lavandino per non inquinare l'ambiente. Versare l'olio usato in un recipiente chiuso e consegnarlo in uno degli appositi punti di raccolta, oppure gettarlo in un cassonetto dell'immondizia (verrà depositato in una discarica controllata; non è la soluzione migliore, ma almeno si evita la contaminazione delle acque). Sia lei che i suoi figli ne trarrete beneficio. Prima di disfarsi di un apparecchio usato, lo renda inutilizzabile. Successivamente, lo consegni ad un centro di raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a lei potrà esserle fornito dall'Amministrazione Locale.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo , seguire le seguenti istruzioni:

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

INDICE

Avvertenze sulla sicurezza	29
Ecco com'è il suo nuovo piano cottura	31
Bruciatori a gas	32
Diametro dei recipienti consigliati	33
Griglia supplementare	33
Consigli per la cottura	34
Avvertenze sul come cucinare	35
Norme d'uso per l'acciaio: Pulizia e conservazione	36
Norme d'uso per il vetro: Pulizia e conservazione	37
Situazioni anomale	38
Condizioni di garanzia	39

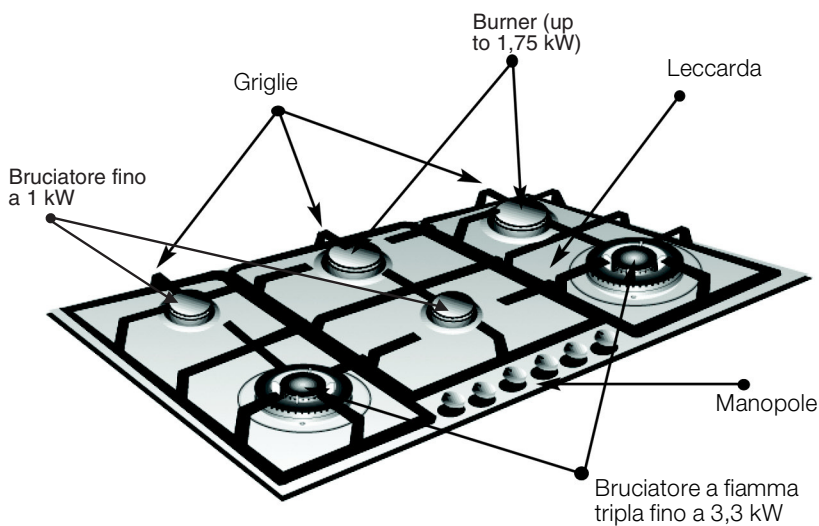
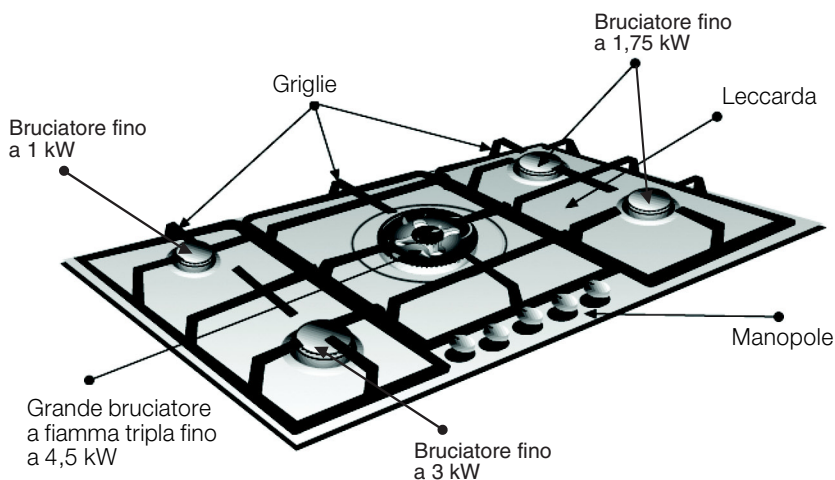
Avvertenze sulla sicurezza

- ☐ **Leggere attentamente il presente Manuale** d'uso per cucinare con questo apparecchio in modo efficace e sicuro.
- ☐ In base alla normativa vigente, l'installazione e la conversione a gas può essere realizzata esclusivamente da un **tecnico ufficiale autorizzato**.
- ☐ Prima di installare il suo nuovo piano cottura controlli che **dimensioni siano corrette**.
- ☐ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese in questione, è necessario leggere le istruzioni tecniche.
- ☐ È indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio abbia la **ventilazione regolamentare** in perfette condizioni.
- ☐ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ☐ Questo apparecchio viene impostato in fabbrica per il gas indicato nella targa identificativa. Nel caso fosse necessaria una modifica, chiamare il **servizio di assistenza tecnica**.
- ☐ Non manipolare l'apparecchio al suo interno. All'occorrenza, chiamare il nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ☐ **Conservare** con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ☐ Nel caso in cui il vetro del suo piano cottura sia staccato, **chiami immediatamente il servizio di assistenza tecnica** per farlo riparare o sostituire.
- ☐ Non mettere in funzione un **apparecchio danneggiato**.

- ☐ Le superfici di apparecchi di riscaldamento e cottura si riscaldano durante il funzionamento. Usare prudenza.
Mantenere sempre lontano dalla portata dei bambini.
- ☐ Usi l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti e **mai** come stufa.
- ☐ Grassi od oli eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Per questo motivo la preparazione di alimenti con grassi od oli, per esempio patate fritte, deve essere sorvegliata.
- ☐ Non versare mai acqua su grassi od oli bollenti.
PERICOLO! di ustioni. Coprire il recipiente per spegnere il fuoco e staccare la spina della zona cottura.
- ☐ In caso di guasto, chiudere il gas e disinserire la spina dell'apparecchio. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica.**
- ☐ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ☐ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. **Chiamare immediatamente il servizio tecnico ufficiale** per farla riparare o sostituire.
- ☐ I grafici rappresentati in questo manuale di istruzioni sono orientativi.
- ☐ Se il suo modello di piano cottura è di vetro, durante l'uso del suo piano cottura a gas eviti le correnti d'aria e non versi liquidi freddi che potrebbero rompere il vetro.
- ☐ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ☐ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Ecco com'è il suo nuovo piano cottura



Bruciatori a gas

Fig. 1.



Fig. 2.

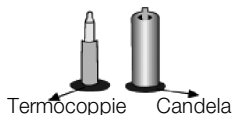
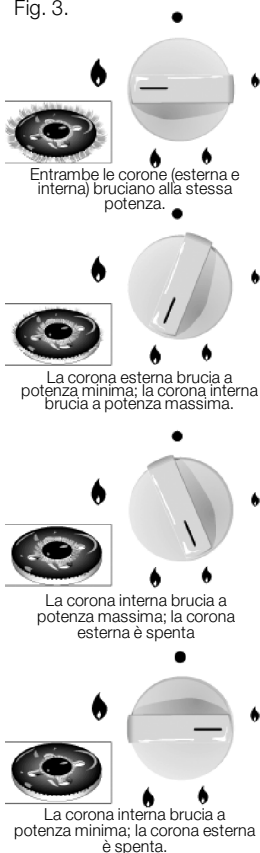


Fig. 3.



Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.
Fig. 1.

Per accendere il bruciatore, premere la manopola del bruciatore corrispondente e girarla verso sinistra fino alla posizione più elevata; tenerla premuta in tale posizione fino a quando non si accende la fiamma del bruciatore. In questa posizione della manopola si generano scintille a tutti i bruciatori.

Girare ora la manopola alla posizione desiderata (non è più necessario premere la manopola).

Se la fiamma non si è accesa, ripetere il procedimento e tenere premuto il comando più tempo in questa occasione (fino ad un massimo di 10 secondi).

Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa. Mantenere sempre la massima pulizia. Pulire con una spazzola piccola, tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.

Se il piano cottura non è dotato di alcun tipo di accensione automatica, avvicinare qualsiasi tipo di fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore.

Il suo piano cottura può disporre di **termocoppie di sicurezza** che impediscono la fuoriuscita di gas nel caso in cui i bruciatori vengano spenti accidentalmente. Fig. 2.

Per **accendere e attivare** questo innovativo sistema, procedere nello stesso modo mantenendo, però, la manopola premuta fino a che non si accende e non appare la fiamma senza spegnersi.

Nel caso in cui non si accenda, ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola 1-5 secondi.

Per spegnere, girare la manopola verso destra fino a raggiungere la posizione corretta ●. Realizzando quest'operazione può funzionare nuovamente il sistema di accensione: è del tutto normale.

Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che consentono di stabilire la **regolazione** massima e minima **necessarie**.

I bruciatori a tripla fiamma e il bruciatore grande a tripla fiamma sono molto pratici e comodi per cucinare con padelle per paella, Wok cinese (qualsiasi tipo di piatto asiatico) ecc.

Se il suo piano cottura è dotato di un bruciatore grande a tripla fiamma, disporrà di una chiave che consente di regolare la fiamma interna ed esterna in modo indipendente. Questo sistema rivoluzionario le consente di scegliere da un ampio ventaglio di potenze. Descrizione del funzionamento Fig. 3.

L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperte le bocchette di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

Le prime volte che si usa è normale che emetta degli odori.
L'uso continuo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio una finestra aperta (senza creare correnti) oppure una maggiore potenza della ventilazione meccanica, ove opportuno.
Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

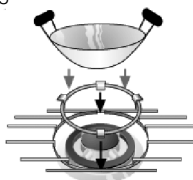
Diametro dei recipienti consigliati

A seconda del modello:

BRUCIATORE	Ø MINIMO RECIPIENTE	Ø MASSIMO RECIPIENTE
Tripla fiamma:		≥ 22 cm
Bruciatore grande a tripla fiamma		≥ 22 cm
Veloce:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	14 cm	20 cm
Ausiliare:	12 cm	14 cm

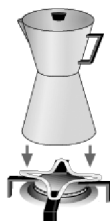
Griglia supplementare

Fig. 4.



A seconda del modello, il suo piano cottura può essere dotato di una griglia supplementare, indispensabile **nel bruciatore a tripla fiamma o nel bruciatore grande a tripla fiamma** per recipienti di diametro superiore a 26 cm, piastre per carni arrosto, pentole di terracotta e per qualsiasi tipo di recipiente concavo (Wok cinese, ecc....) Fig. 4. Poiché queste griglie supplementari raggiungono temperature elevate durante la cottura, evitare di toccarle "pericolo di scottature".

Fig. 5.



Griglia per caffettiere: A seconda del modello, il suo piano cottura può essere dotato di una griglia supplementare per caffettiere, **esclusivamente** per il bruciatore ausiliare, per recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Fig. 5. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera con il codice 184200.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui l'utente non usi, o usi in modo scorretto, questa griglia supplementare.



Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
Bruciatore grande a tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (Wok).		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati. Scongellare.	
Tripla fiamma				
Veloce:	Scaloppina, bistecca, frittata, fritture.		Riso, besciamelle, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semi-rapido:	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.		Riscaldare e mantenere i piatti cucinati e stufati delicati.	
Ausiliare:	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.		Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Avvertenze sul come cucinare

NO



Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



Non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal collocato, per evitare di sprecare parte dell'energia.



Non usare recipienti con fondo irregolare in quanto allungano i tempi di cottura e aumentano il consumo di energia.



Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci.



Non usare recipienti di grande diametro sui bruciatori vicini alle manopole per evitare che, una volta collocati al centro del bruciatore, possano toccarle o avvicinarsi tanto da elevare la temperatura in questa zona provocando danni.

Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.



Non usare pesi eccessivi né colpire il piano cottura con oggetti pesanti.



Evitare di usare piastre per arrostiti, tegami di terracotta, ecc., per periodi prolungati alla massima potenza.

SÌ

Usare sempre **recipienti** adatti a ciascun bruciatore per non consumare troppo gas e non macchiare le pentole.



Mettere sempre il **coperchio**.



Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piano e spesso**.



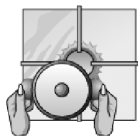
Collocare il recipiente ben al **centro** del bruciatore.



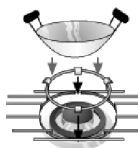
Collocare il recipiente **sulla griglia**. Assicurarsi che **le griglie e i coperchi** dei bruciatori siano ben collocati prima di usarli.



Manipolare i recipienti sul piano cottura con **attenzione**.



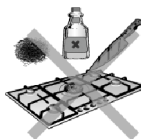
Nel caso di apparecchi di vetro temprato, usare un solo recipiente per bruciatore. Usare la griglia supplementare sui bruciatori a tripla fiamma.



Norme d'uso per l'acciaio:

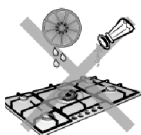
Pulizia e conservazione

NO



NON usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, strofinacci di acciaio, coltelli, ecc... per rimuovere eventuali residui di cibo induriti su piano cottura, griglie, bruciatori e piastre elettriche.
Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro, **NON** usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire il punto di unione con il metallo.

NON usare macchine di pulizia a **vapore** sul piano cottura, per evitare di danneggiarlo.



NON lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc. ...) sul piano cottura.
Evitare, per quanto possibile, il contatto di **sale** con la superficie della piastra elettrica.

SÌ

Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna, acqua e sapone**.
Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano resti (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e poi saranno più difficili da eliminare.



Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua saponosa e strofinandoli con una spazzola non metallica per rimuovere eventuali residui da fori e fessure in modo da permettere che fuoriesca una fiamma corretta.
Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



Al termine della pulizia, asciugare tutti gli elementi del bruciatore insieme al corpo corrispondente. L'anello ed il coperchio del bruciatore devono restare incastrati al collocarli sul corpo del bruciatore. L'umidità ed una posizione scorretta dei rispettivi elementi del bruciatore ripercuotono sull'uniformità della fiamma che si genera.



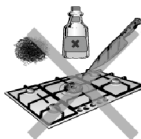
Nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di bruciatori monoblocco (Monoblock), assicurarsi che siano perfettamente asciutti prima di usarli di nuovo.

A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio : leccarde, contorno bruciatori, ecc. ... col passar del tempo si decolorano. È **NORMALE**. Pulirli sempre dopo l'uso con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo. La presenza di gocce di acqua o di zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto. Se le griglie del piano cottura sono dotate di tasselli di gomma, **fare attenzione** durante la pulizia per evitare che saltino lasciando senza protezione la griglia che potrebbe così rigare il piano cottura. Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Norme d'uso per il **vetro**: Pulizia e conservazione

NO



Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia di forni o spugne abrasive che possono graffiare il vetro.

Non usare mai oggetti appuntiti come ad esempio strofinacci metallici o coltelli per rimuovere residui di alimenti induriti dalla superficie.

Non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire il punto di unione del vetro con gli elementi di abbellimento dei bruciatori o con i profili metallici ornamentali.

Non fare scorrere sul vetro i recipienti, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro.

Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.



I granelli di terra che escono dagli ortaggi e dalle verdure quando si puliscono, per esempio, graffiano la superficie del vetro.

SÌ

Per conservare il vetro usare una spugna insaponata, ma soltanto quando l'apparecchio è freddo.



Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano resti (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e poi saranno più difficili da eliminare.

Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua saponosa e strofinandoli con una spazzola non metallica per rimuovere eventuali residui da fori e fessure in modo da permettere che fuoriesca una fiamma corretta.

Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



Al termine della pulizia, asciugare tutti gli elementi del bruciatore insieme al corpo corrispondente. L'anello ed il coperchio del bruciatore devono restare incastrati al collocarli sul corpo del bruciatore. L'umidità ed una posizione scorretta dei rispettivi elementi del bruciatore ripercuotono sull'uniformità della fiamma che si genera.

Nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di bruciatori monoblocco (Monoblock), assicurarsi che siano perfettamente asciutti prima di usarli di nuovo.



Fare attenzione ai tasselli di gomma delle griglie durante la pulizia, per evitare che saltino e che, successivamente, la griglia graffi il vetro del piano cottura.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo; la presenza di gocce di acqua o zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto.

Situazioni anomale

Non sempre bisogna chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi, l'utente stesso può risolvere il problema. La seguente tabella contiene qualche consiglio.

Nota importante:

Solo il personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può effettuare interventi sul sistema di funzionamento a gas ed elettrico.

Problema	Causa probabile	Soluzione
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	- Fusibile difettoso. - È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o quello differenziale.	- Controllare il fusibile nella cassetta generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. - Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un interruttore differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	- È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori. - I bruciatori sono bagnati. - I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	- Lo spazio fra la candela e il bruciatore deve essere pulito accuratamente. - Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. - Controllare che i coperchi siano stati ben collocati.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	- Le diverse parti del bruciatore non sono state collocate correttamente. - Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche. - È possibile che il bruciatore non sia perfettamente asciutto.	- Collocare correttamente i vari pezzi. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori. - Asciugare più a fondo (facendo particolare attenzione ai bruciatori monoblocco).
...se il flusso di gas non sembra normale o se non esce gas?	- È chiuso il gas con le chiavi intermedie. - Se il gas proviene da una bombola, è possibile che quest'ultima sia vuota.	- Aprire le eventuali chiavi intermedie. - Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	- È aperta qualche chiave. - Possibile fuga nel raccord della bombola.	- Controllare. - Accertarsi che il raccordo sia ben saldo.
...se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	- Non si è premuta abbastanza la manopola. - Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	- Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

In caso di chiamata al nostro Ufficio Tecnico, si prega di indicare:

E - NR FD

Queste indicazioni figurano sulla targa identificativa dell'apparecchio che si trova nella parte inferiore del piano cottura.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dal rappresentante della nostra casa nel Paese in cui è avvenuto l'acquisto. Se si desidera, il rivenditore dal quale è stato acquistato l'apparecchio sarà a disposizione in qualsiasi momento per fornire tutte le informazioni relative al prodotto. Ad ogni modo, per usufruire della garanzia si deve presentare la ricevuta di acquisto.

L'impresa si riserva il diritto di apportare modifiche.

Cher/chère client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à un strict contrôle de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à tous les besoins d'une cuisson parfaite.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Elles contiennent une **information importante**, non seulement pour l'utilisation, mais aussi pour votre sécurité et l'entretien.

Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Vous pouvez, comme nous, contribuer à la préservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet.

L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et apportez-la à un point de collecte ou à défaut, déposez-la dans votre poubelle, (elle finira dans une décharge contrôlée, ce qui n'est pas la meilleure solution mais évite la pollution de l'eau). C'est pour le bénéfice de vos enfants et de vous-même. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre administration locale.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

Elimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Consignes de sécurité	42
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	44
Brûleurs à gaz	45
Diamètres des récipients conseillés	46
Grilles supplémentaires	46
Conseils pour cuisiner	47
Consignes d'utilisation concernant la cuisson	48
Normes d'utilisation pour la plaque en acier : Nettoyage et conservation	49
Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et conservation	50
Situations anormales	51
Conditions de garantie	52

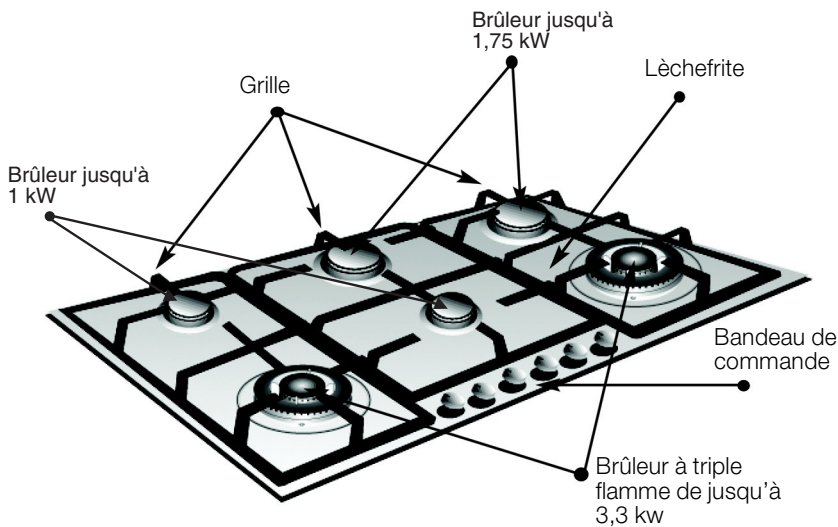
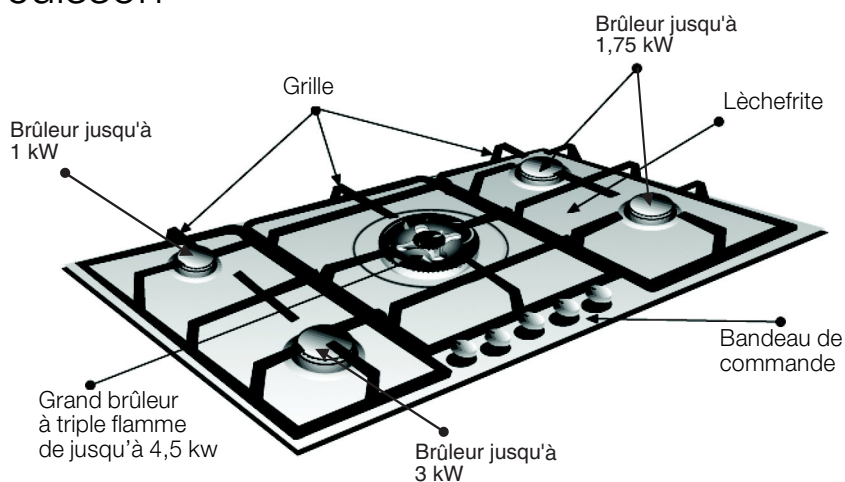
Consignes de sécurité

- ☐ **Lisez attentivement ce manuel** d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ☐ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz doivent uniquement être effectués par un **technicien spécialiste agréé**.
- ☐ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont correctes**.
- ☐ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ☐ Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ☐ Ne laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourraient éteindre les brûleurs.
- ☐ Cet appareil sort d'usine adapté au gaz indiqué sur la plaque des caractéristiques. Si un changement s'avérait nécessaire, appelez le **service après-vente**.
- ☐ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ☐ **Gardez** bien les instructions d'utilisation et d'assemblage, pour pouvoir les fournir avec l'appareil, en cas de changement de propriétaire.
- ☐ Si la table de cuisson présente un verre détaché, **appelez immédiatement le service après-vente**, pour qu'il procède à la réparation ou à son remplacement.
- ☐ Ne mettez pas en marche un **appareil endommagé**.

- ☐ Les surfaces des appareils de cuisson se réchauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Faites attention. **Gardez toujours hors de la portée des enfants.**
- ☐ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, **jamais** comme chauffage.
- ☐ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi la préparation de repas avec des matières grasses ou des huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillé.
- ☐ Ne jetez jamais de l'eau si la matière grasse ou l'huile s'enflamment. **DANGER** de brûlures ! Couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ☐ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ☐ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ☐ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service après-vente agréé** pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.
- ☐ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.
- ☐ Si votre modèle de table de cuisson est en verre, pendant l'utilisation de votre table, évitez les courants d'air et de renverser des liquides froids, car ils peuvent provoquer une détérioration du verre.
- ☐ Cet appareil ne doit pas être relié à un dispositif d'évacuation de produits de combustion.
- ☐ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS À
CE SUJET.**

Présentation de votre nouvelle table de cuisson



Brûleurs à gaz

Fig. 1.



Fig. 2.

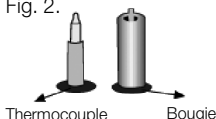
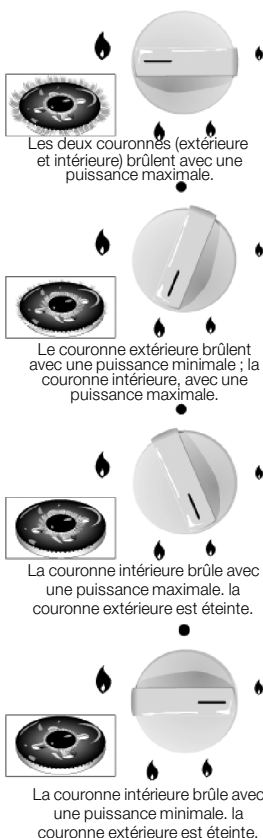


Fig. 3.



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur correspondant puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position la plus élevée ; maintenez-le enfoncé sur cette position jusqu'à ce que la flamme du brûleur s'allume. Cette position du bouton génère des étincelles sur tous les brûleurs.

Tournez alors le bouton sur la position souhaitée (il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton).

Si la flamme ne s'est pas bien allumée, répétez la procédure et maintenez enfoncé le bouton

plus longtemps cette fois-ci (10 secondes maximum).

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre.

Pour ce faire, utilisez une petite brosse, en faisant attention à ce que la bougie ne subisse pas d'impact violent.

Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Votre table de cuisson peut disposer de **thermocouples de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs. Fig. 2.

Pour **allumer et activer** ce système innovateur, procédez de la même façon, mais en appuyant sur le bouton de commande jusqu'à l'allumage et l'apparition de la flamme, et ce qu'elle s'éteigne pas.

Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération en appuyant 1–5 secondes.

Pour éteindre, tournez la commande vers la droite jusqu'à la position correcte ●. En réalisant cette opération, le système d'allumage peut fonctionner de nouveau, ceci est parfaitement normal.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Les brûleurs à triple flamme et le grand brûleur à triple flamme sont très pratiques pour cuisiner avec des poêles à paella, des Wok chinois (tous types de plats asiatiques) etc.

Si votre table est dotée d'un grand brûleur à triple flamme, vous disposerez d'un robinet qui permet de contrôler la flamme intérieure et extérieure de façon indépendante. Ce système révolutionnaire vous offre un grand choix de puissances. Description de fonctionnement Fig. 3.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez veiller à une bonne ventilation de la cuisine : laisser les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est tout à fait normal.
L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouvrir une fenêtre (sans provoquer de forts courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

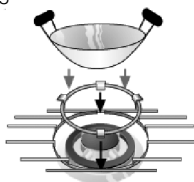
Diamètres des récipients conseillés

Selon le modèle :

BRÛLEURS	MINIMUM Ø RÉCIPIENT	MAXIMUM Ø RÉCIPIENT
Triple flamme:	≥ 22 cm	
Grand brûleur triple flamme:	≥ 22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Mi-rapide:	14 cm	20 cm
Auxiliaire:	12 cm	14 cm

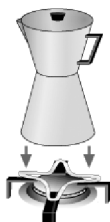
Grilles supplémentaires

Fig. 4.



En fonction du modèle, votre table de cuisson peut inclure une grille supplémentaire, indispensable **au brûleur à triple flamme ou au grand brûleur à triple flamme** pour les récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, les plaques pour rôtir, les plats en terre cuite et tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc.) Fig. 4. En raison des hautes températures atteintes par ces grilles complémentaires pendant le processus de cuisson, évitez toute manipulation, « danger de brûlure ».

Fig. 5.



Grille cafetières : En fonction du modèle, votre table de cuisson peut inclure une grille cafetière supplémentaire, **indispensable** au brûleur auxiliaire pour les récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Fig. 5. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous la référence 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou utilisées de façon incorrecte.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Grand brûleur triple flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés. Décongélation.	
Triple flamme				
Rapide	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Mi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir chaud des plats cuisinés et faire de fins ragoûts.	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Consignes d'utilisation concernant la cuisson

NON



N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec couvercle déplacé, cela provoque un gaspillage d'énergie.



N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers. Cela, rallonge le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser.



N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs proches des commandes. Une fois centrés sur le brûleur ces récipients peuvent les atteindre ou s'en approcher tellement la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages.



Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez l'utilisation de plaques pour rôtir, de casseroles en terre cuite, etc. de façon prolongée à puissance maximale.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



Mettez toujours le **couvercle**.



Utilisez seulement des marmites, des poêles et des casseroles avec **fond plat et épais**.



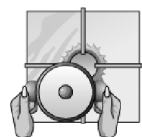
Centrez bien le récipient sur le brûleur.



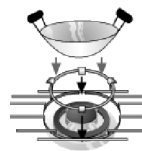
Posez le récipient **sur la grille**. Veillez à ce que **les grilles et les couvercles** des brûleurs soient bien placées avant leur utilisation.



Maniez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.

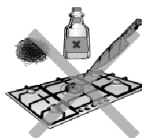


En cas d'appareils en verre trempé, utilisez un seul récipient par brûleur. Utilisez la grille complémentaire pour les brûleurs à triple flamme.



Normes d'utilisation pour la plaque en acier : Nettoyage et conservation

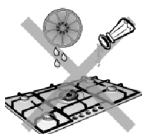
NON



N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets tranchants, d'éponges en acier, de couteaux etc. pour enlever des restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ni les plaques électriques.

Si votre plaque de cuisson, possède un panneau en verre, n'utilisez **pas** de couteau, de racleur ou semblable pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson. **Évitez** dans la mesure du possible le contact du **sel** avec la surface de la table électrique.

OUI

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite.

Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les trempant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.

À la fin du nettoyage, séchez tous les éléments du brûleur ainsi que le corps correspondant. La bague et le couvercle du brûleur doivent être encastrés en les plaçant sur le corps du brûleur. L'humidité et une position incorrecte des différents éléments du brûleur influent sur l'uniformité de la flamme générée. Si votre appareil dispose de brûleurs d'une seule pièce (Monoblock), veillez à ce qu'ils soient parfaitement secs avant leur prochaine utilisation.



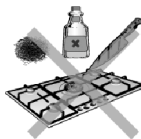
En raison des hautes températures que doit supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable, il est **NORMAL** que le lèchefrite, les contours des brûleurs, etc. se décolorent avec le temps. Nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit destiné à l'acier inoxydable.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection, ce qui pourrait amener à rayer la table de cuisson. Le nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et conservation

NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, de vaporisateurs pour nettoyer les fours, ni d'éponges dures qui peuvent rayer le verre.

N'employez jamais d'objets tranchants comme des éponges métalliques ou des couteaux pour enlever les restes d'aliments durcis sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, de racleur ou semblable pour nettoyer l'union du verre avec les enjolveurs des brûleurs ou les profils enjolveurs métalliques.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient les rayer. Évitez aussi les chutes d'objets durs ou tranchants sur le verre. Ne frappez pas la table.



Les grains de sable, par exemple ce qui proviennent du nettoyage des légumes ou des fruits, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

OUI

Pour préserver la plaque en verre, employez une éponge savonneuse, mais seulement quand l'appareil est froid.



Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite.

Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils **doivent régulièrement être nettoyés** en les trempant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.



À la fin du nettoyage, séchez tous les éléments du brûleur ainsi que le corps correspondant. La bague et le couvercle du brûleur doivent être encastrés en les plaçant sur le corps du brûleur. L'humidité et une position incorrecte des différents éléments du brûleur influent sur l'uniformité de la flamme générée.



Si votre appareil dispose de brûleurs d'une seule pièce (Monoblock), veillez à ce qu'ils soient parfaitement secs avant leur prochaine utilisation.

Faites attention aux chevilles de caoutchouc des grilles lorsque vous les nettoyez, elles pourraient se détacher et la grille pourrait alors rayer la plaque en verre lors de la prochaine utilisation. Après avoir lavé les grilles, séchez-les soigneusement avant de les réutiliser. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé par notre service après-vente peut travailler sur le système fonctionnel de gaz et d'électricité.

Que se-passe t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	– Fusible défectueux. – L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	– Contrôler le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. – Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	– Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. – Les brûleurs sont mouillés. – Les couvercles du brûleur sont mal placés.	– L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. – Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. – Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	– Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. – Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. – Le brûleur n'est peut-être pas parfaitement sec.	– Placez correctement les différentes pièces. – Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs. – Séchez très soigneusement (faites particulièrement attention aux brûleurs d'une seule pièce).
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	– Le passage du gaz est fermé par les robinets intermédiaires. – Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	– Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires. – Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur de gaz dans la cuisine ?	– Un robinet est ouvert. – Possible fuite au raccord de la bouteille.	– Vérifiez ce fait. – Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	– Vous n'avez pas appuyé suffisamment longtemps sur la commande. – Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales.	– Une fois le brûleur allumé, appuyez sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. – Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre service technique, veuillez indiquer :

E - NR	FD
--------	----

Ces données se trouvent sur la plaque des caractéristiques située dans la partie inférieure de votre table de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur à qui vous avez acheté l'appareil sera à tout moment disposé à vous fournir des renseignements à ce sujet. Dans tous les cas, pour bénéficier de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.

Tout droit de modification réservé.

Geachte gebruiker:

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is vervaardigd uit materialen van de beste kwaliteit, die onderworpen werden aan een strikte Kwaliteitscontrole tijdens het volledige fabricageproces en nauwgezet getest om te voldoen aan al uw eisen voor het perfect koken.

Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen**, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. Het bevat **belangrijke informatie**, niet alleen voor het gebruik, maar ook betreffende de veiligheid en het onderhoud.

Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn **recyclebaar**. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te werpen. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet deze in een gesloten verpakking en breng deze naar een verzamelpunt of bij afwezigheid hiervan, plaats deze in uw vuilnisbak, (zo komt deze in een gecontroleerde vuilstortplaats, dit is niet de beste oplossing maar wij vermijden de vervuiling van het water) U bewijst uw kinderen en uzelf een grote dienst. Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool  staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

INHOUD

Waarschuwingen omtrent veiligheid	55
Zo wordt uw nieuwe kookplaat voorgesteld	57
Branders	58
Diameter aanbevolen pannen	59
Extra roosters	59
Kookadviezen	60
Opmerkingen betreffende het koken	61
Gebruiksnormen voor Staal:	
Reiniging en onderhoud	62
Gebruiksnormen voor Glas:	
Reiniging en onderhoud	63
Storingen	64
Garantievoorwaarden	65

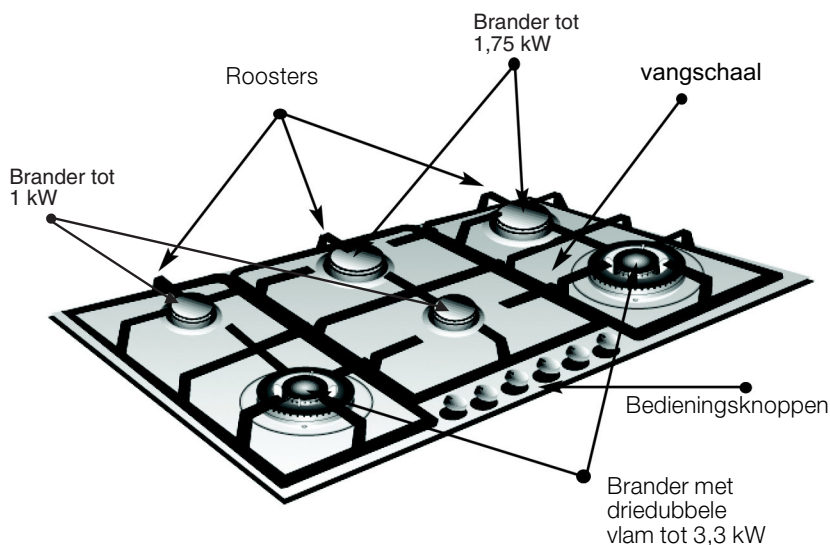
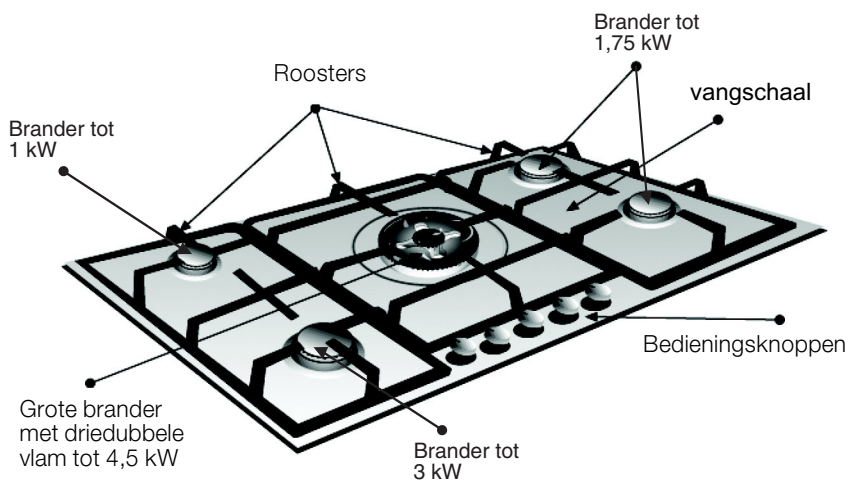
Waarschuwingen omtrent veiligheid

- ☐ **Lees aandachtig deze handleiding** voor het koken met dit apparaat op een doeltreffende en veilige wijze.
- ☐ Volgens de geldende normen, mag de installatie en de aanpassing van gas enkel uitgevoerd worden door een **officieel erkend vakman**.
- ☐ Voor het installeren van uw nieuw kookplaat, controleer of de **afmetingen correct zijn**.
- ☐ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke **normen** dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ☐ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende **ventilatie-voorziening** aanwezig zijn.
- ☐ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ☐ Bij het verlaten van de fabriek, is het apparaat afgesteld op het gas dat aangegeven is op het typeplaatje. **Wanneer** een **aanpassing** vereist is, **neem dan contact op met de Sercuicedienst**.
- ☐ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien nodig, telefoneer onze **klantenservice**.
- ☐ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvorschriften, om deze samen met het apparaat te overhandigen, **wanneer** het van eigenaar verandert.
- ☐ Indien het glas van uw kookplaat los zit, **neem dan contact op met de Sercuicedienst**, voor de reparatie of de vervanging hiervan.
- ☐ Stel geen **beschadigd apparaat** in werking.

- ☐ De oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen worden warm tijdens de werking, ga voorzichtig te werk.
Houd kinderen altijd uit de buurt.
- ☐ Gebruik het apparaat enkel voor het bereiden van voedsel, **nooit** als verwarming.
- ☐ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn licht ontvlambaar. Daarom moet toezicht gehouden worden op de bereiding van voedsel met vet of olie, bijvoorbeeld frites.
- ☐ Giet nooit water op brandend vet of olie **GEVAAR!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ☐ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **servicedienst**, die het euvel kan verhelpen.
- ☐ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen omvallen.
- ☐ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. **Telefoneer onmiddellijk de officiële servicedienst**, voor de reparatie of de vervanging hiervan.
- ☐ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.
- ☐ Indien het model van uw kookplaat uit glas vervaardigd is, vermijd bij het gebruik van uw gaskookplaat luchtstromen en het morsen met koude vloeistoffen, **dit kan het breken van het glas veroorzaken.**
- ☐ Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- ☐ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.

INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Dit is uw nieuwe Kookplaat

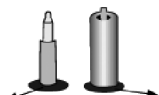


Branders

Afb. 1.

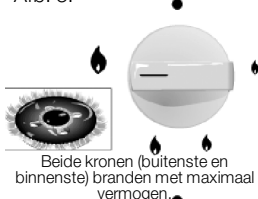


Afb. 2.



Thermokoppel Ontstekingsbougie

Afb. 3.



Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.

Om de brander te ontsteken, de knop van de betreffende brander indrukken en deze naar links draaien tot de hoogste stand; deze ingedrukt houden in deze stand tot de vlam van de brander ontsteekt. In deze stand van de knop worden vonken gegenereerd in alle branders. Draai nu de knop in de gewenste stand (het is niet meer nodig de knop in te drukken).

Indien de vlam niet ontstoken is, de procedure herhalen en de knop nu langer ingedrukt houden (minimum 10 seconden).

Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. De reiniging uitvoeren met een kleine borstel, houd er rekening mee dat de bougie geen harde stoten dient te ondergaan.

Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de brander handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.).

Uw kookplaat kan beschikken over **veiligheidsthermokoppels** die de gastoevoer verhinderen in geval van het onvoorzien uitdoven van de branders. Afb. 2.

Voor het **inschakelen en activeren** van dit nieuwe systeem, ga op dezelfde wijze te werk, maar houd de knop ingedrukt tot het ontbranden plaatsvindt, de vlam verschijnt en deze niet dooft.

Indien het niet ontbrandt, de handeling herhalen, deze keer 1–5 seconden ingedrukt houden.

Om uit te schakelen, draai de knop naar rechts tot de correcte stand ●. Bij het uitvoeren van deze handeling kan het ontstekingssysteem opnieuw werken, dit is volledig normaal.

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden ingesteld**.

De branders met driedubbele vlam en de grote brander met driedubbele vlam zijn heel praktisch en comfortabel om te koken met paellapannen, Chinese Wok (alle soorten Aziatische gerechten) enz.

Indien uw kookplaat uitgerust is met een brander met driedubbele vlam, dan zal deze beschikken over een kraan die het mogelijk maakt de binnenste en buitenste vlam afzonderlijk te controleren, dit revolutionair systeem maakt het mogelijk te selecteren tussen een breed gamma vermogens. Beschrijving van de werking Afb. 3.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vocht. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap).

Tijdens de eerste aanwendungen is het vrijkomen van geuren normaal.

Bij langdurig gebruik van uw apparaat, kan extra ventilatie nodig zijn. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten (zorg ervoor dat het niet tocht) of, indien aanwezig, de afzuigkap op een hogere stand zetten.

Een oranjekeurige vlam is normaal en kan voorkomen wanneer er stof in de lucht aanwezig is, vloeistof gemorst is, enz.

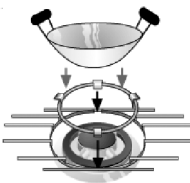
Diameter aanbevolen pannen

Afhankelijk van het model:

BRANDER	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Driedubbele vlam		≥ 22 cm
Grote brander driedubbele vlam		≥ 22 cm
Snel	22 cm	26 cm
Halfsnel	14 cm	20 cm
Warmhoudplaatje	12 cm	14 cm

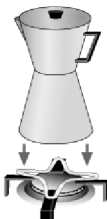
Extra roosters

Afb. 4.



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat als supplement een rooster bevatten, onmisbaar **bij de brander met driedubbele vlam of grote brander met driedubbele vlam** voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grillplaten, aardewerken potten en alle soorten holronde pannen (Chinese Wok enz...) Afb. 4. Omwille van de hoge temperaturen die bereikt worden door deze extra roosters tijdens het koken, vermijd het aanraken, "risico op brandwonden".

Afb. 5.



Rooster voor koffiepot: Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat als supplement een rooster voor koffiepot bevatten, **uitsluitend** voor de hulpbrander voor pannen met een diameter van minder dan 10 cm. Afb. 5. Indien dit niet het geval is, is **dit** rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk indien deze roosters verkeerd of niet worden gebruikt.

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog	Hoog	Gemiddeld	Laag
Grote brander met driedubbele vlam Driedubbele vlam	Koken, bakken, braden, bruin bakken, paella's, aziatisch voedsel (Wok).		Opwarmen en warmhouden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden. Ontdooien.	
Snel	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten.		Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Halfsnel	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pasta's.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde stoofschotels bereiden.	
Warmhoudplaatje	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/Smelten: Boter, chocolade, gelatine.

Opmerkingen betreffende het koken

NIET DOEN



Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.



Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



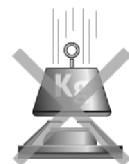
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodem, deze verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.



Plaats de pan niet scheef op de brander, de pan kan omvallen. Gebruik geen pannen met een grote diameter bij de branders die zich dicht bij de knoppen bevinden, gecentreerd op de brander kunnen ze deze aanraken of zo dichtbij geraken dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken.



Zet de pannen niet direct op de brander.



Gebruik geen te zware gewichten, sla noch staat op de kookplaat met zware voorwerpen.



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

Zet grillplaten, aardewerken potten etc. niet te lang op de hoogste stand.

WEL DOEN

Gebruik altijd **pannen** die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandvlekken op de pannen.



Plaats altijd het **deksel**.



Gebruik enkel kookpotten, koekenpannen en kookpannen met **vlakke en dikke bodem**.



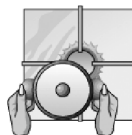
Plaats de pan goed **gecentreerd** op de brander.



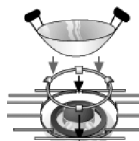
Plaats de pan **op het rooster**. Controleer voor gebruik of de **roosters** en de **branderdeksel** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.

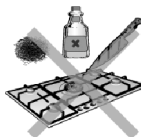


In geval van apparaten uit gehard glas, gebruik één enkele pan per brander. Gebruik de extra rooster bij de branders met driedubbele vlam.



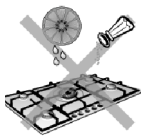
Gebruiksnormen voor **Staal:** Reiniging en onderhoud

NIET DOEN



Gebruik **NOOIT schurende** producten, scherpe voorwerpen, staalsponzen, messen enz... om aangekoekte etensresten te verwijderen van de kookplaat, roosters, branders noch elektrische platen.
Indien uw kookplaat beschikt over een glazen paneel, gebruik **geen** mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik **GEEN** machines die reinigen met **stoom** op de kookplaat, u zou deze kunnen beschadigen.



Laat **GEEN zure** vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.
Vermijd, voor zover mogelijk, dat er **zout** op de elektrische kookplaat terecht komt.

WEL DOEN

Wanneer het apparaat koud is, gebruik een **spons, water en zeep**.

Reinig, na elk gebruik, het oppervlak van de respectieve elementen van de brander wanneer deze afgekoeld is. Indien er resten op blijven (gekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zullen deze vastkoeken op het oppervlak en zullen vervolgens moeilijker te verwijderen zijn.

Om de branders en de roosters schoon te houden, moeten ze **regelmatig gereinigd worden** door ze onder te dompelen in zeepsop en te wrijven met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven perfect vrij zijn om een correcte vlam te geven.

Droog de **branderdeksels** van de branders en de roosters altijd af als ze nat zijn geworden. Bij het beëindigen van de reiniging, alle elementen van de brander drogen samen met de overeenstemmende kelk. De ring en het branderdekseel dienen ingezet te zijn bij het plaatsen op de branderkerk.

Vocht en een niet correcte stand van de respectieve elementen van de brander beïnvloeden de gelijkvormigheid van de vlam die gegenereerd wordt.

Indien uw apparaat beschikt over branders uit één enkel deel (Monoblock), zorg dan dat deze perfect droog zijn, voordat ze opnieuw gebruikt worden.



Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes **invoegen: blootstaan** vetpotten, omtrek branders, enz... na verloop van tijd verkleuren ze, dit is **NORMAAL**, reinig ze na elk gebruik en met een geschikt product voor roestvrij staal. Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

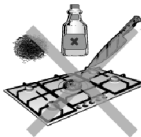
Indien de roosters van uw kookplaat beschikken over rubberen stoppen, wees **voorzichtig** bij het reinigen, deze zouden kunnen loskomen waarbij de rooster onbeschermd wordt en de kookplaat krassen zou oplopen.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Gebruiksnormen voor Glas:

Reiniging en onderhoud

NIET DOEN



Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reinigingssprays voor ovens of schuursponzen. Hiermee kunnen krassen op het glas worden veroorzaakt.

Gebruik geen puntige voorwerpen, metaalsponzen of messen om aangekoekte etensresten op het oppervlak te verwijderen.
Gebruik geen messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding van het glas met de sierstrippen, de branders of de profielen van de metalen sierstrippen schoon te maken..

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen.
Stoot niet tegen de kookplaat aan.



Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

WEL DOEN

Gebruik voor het onderhoud van het glas een spons met zeepsop, maar alleen als het apparaat koud is.

Reinig, na elk gebruik, het oppervlak van de respectieve elementen van de brander wanneer deze afgekoeld is. Indien er resten op blijven (gekookt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zullen deze vastkoken op het oppervlak en zullen vervolgens moeilijker te verwijderen zijn.

Om de branders en de roosters zuiver te houden, moeten ze regelmatig gereinigd worden door ze onder te dompelen in zeepsop en ze te wrijven met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven volledig vrij zijn om een correcte vlam te geven. Droog de **branderdeksels** van de branders en de roosters altijd af als ze nat zijn geworden.

Bij het beëindigen van de reiniging, alle elementen van de brander drogen samen met de overeenstemmende kelk. De ring en het branderdekseel dienen ingezet te zijn bij het plaatsen op de branderkerk.

Vocht en een niet correcte stand van de respectieve elementen van de brander beïnvloeden de gelijkvormigheid van de vlam die gegenereerd wordt.

Indien uw apparaat beschikt over branders uit één enkel deel (Monoblock), zorg dan dat deze perfect droog zijn, voordat ze opnieuw gebruikt worden.



Wees voorzichtig met de stoppen van de roosters wanneer u ze reinigt, deze zouden kunnen loskomen en het glas beschadigen met de rooster bij het volgende gebruik.

Droog de roosters na het schoonmaken goed af. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

Storingen

Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de volgende tabel vindt u enkele raadgevingen.

Belangrijk:

Alleen erkend personeel van onze Klantenservice is bevoegd voor het verrichten van werkzaamheden aan gas en elektriciteit.

Wat gebeurt...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	-Defecte zekering. -De zekering of een differentiaal kan doorslaan.	-Controleer de zekering in de algemene zekeringkast en vervang deze indien beschadigd. -Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-Er kunnen resten van voedsel of van de reiniging bestaan tussen de bougies en de branders. -De branders zijn nat. -De branderdeksels van de branders zijn niet goed geplaatst.	-De ruimte tussen de bougie en de brander moet zorgvuldig gereinigd worden. -Reinig zorgvuldig branderdeksels de van de brander. -Controleer of de branderdeksels goed zijn geplaatst.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	-De verschillende onderdelen van de brander zijn niet goed geplaatst. -De openingen van de gastoevoer van de branders zijn vuil. -Het is mogelijk dat de brander niet volledig droog is.	-Plaats de verschillende delen correct. -Maak de openingen van de gastoevoer van de branders schoon. -Voer het drogen grondiger uit (let vooral op de branders uit één enkel deel).
...indien de gasstroom niet normaal lijkt of er geen gastoevoer is?	-De gastoevoer is gesloten vanwege de tussenkranen. -Indien het gas komt uit een gasfles kan deze leeg zijn.	-Draai eventuele tussenkranen los. -Vervang de lege gasfles door een volle.
...als het in de keuken naar gas ruikt?	-Er staat een gaskraan open. -Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	-Controleer dit. -Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.
...indien de veiligheden van de verschillende branders niet werken?	-U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt. -De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	-Na het inschakelen van de brander, houd de knop enkele seconden langer ingedrukt. -Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.

Indien u contact opneemt met onze Klantenservice, vermeld dan:

E – NR FD

Deze aanwijzingen bevinden zich op het typeplaatje van uw apparaat, dat zich bevindt aan de onderzijde van uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn op dit apparaat worden bepaald door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar de aankoop gebeurde. Indien u dit wenst, is de verkoper die u dit apparaat verkocht, altijd bereid u details hieromtrent te verstrekken. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones**, para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante**, no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura, (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución, pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración Local.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

CONTENIDO

Advertencias de seguridad	68
Así se presenta su nueva placa de cocción	70
Quemadores de gas	71
Diámetro recipientes aconsejados	72
Parrillas Supletorias	72
Consejos de cocinado	73
Advertencias de uso respecto del cocinado ...	74
Normas de uso para acero: limpieza y conservación	75
Normas de uso para cristal: limpieza y conservación	76
Situaciones anómalas	77
Condiciones de garantía	78

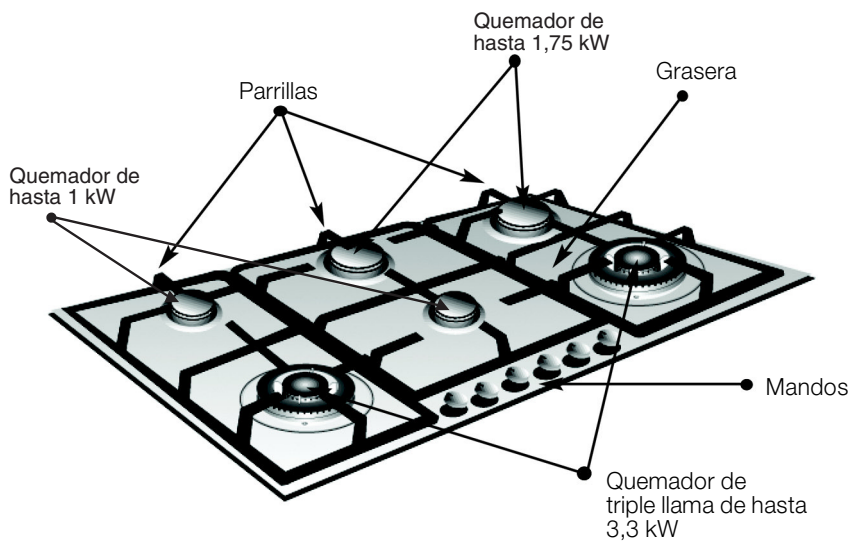
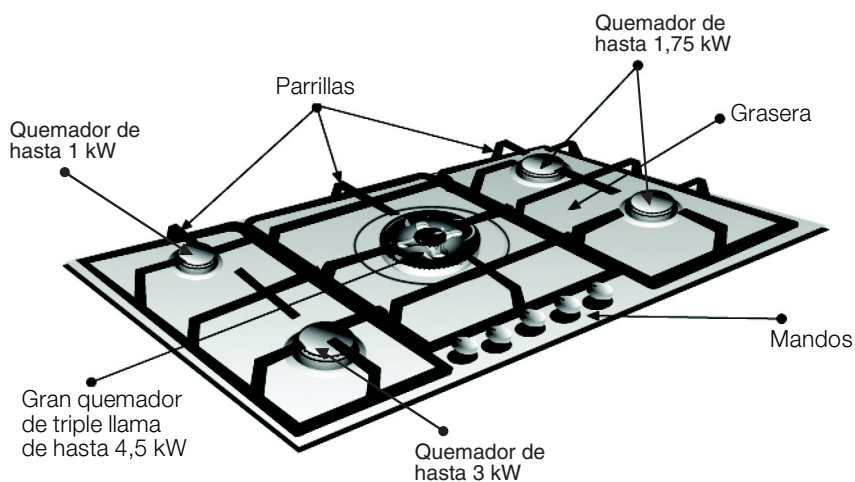
Advertencias de seguridad

- ☐ **Lea atentamente este manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ☐ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ☐ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ☐ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ☐ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso.
- ☐ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ☐ Este aparato sale de fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame al **servicio de asistencia técnica**.
- ☐ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ☐ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ☐ En caso de que su placa de cocción presente el cristal despegado, **llame inmediatamente al servicio de asistencia técnica**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- ☐ No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.

- ☐ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento actúe con precaución.
Mantenga siempre alejados a los niños.
- ☐ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción.
- ☐ Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello, la preparación de comidas con grasas o aceites, por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ☐ No echar nunca agua si la grasa o aceite están ardiendo **¡PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ☐ En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica.**
- ☐ No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- ☐ Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. **Llame inmediatamente al servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- ☐ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.
- ☐ Si su modelo de encimera es de cristal durante la utilización de su encimera de gas evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos, puesto que puede provocar la rotura de cristal.
- ☐ Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ☐ No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.

EN CASO DE NO CUMPLIRSE LAS DISPOSICIONES AL RESPECTO, EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

Así se presenta su nueva placa de cocción

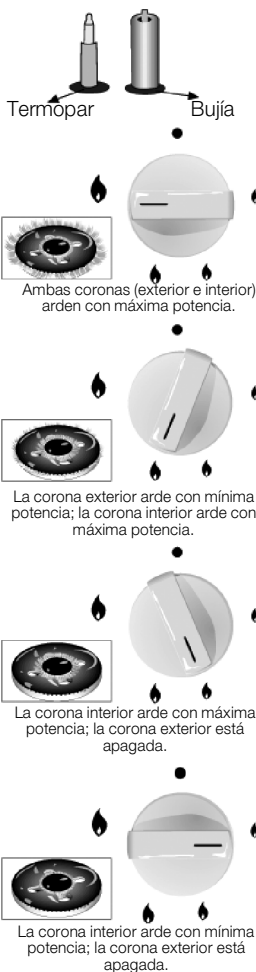


Quemadores de gas

Fig. 1.



Fig. 2.



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Para encender el quemador, presionar el mando del quemador correspondiente y girarlo hacia la izquierda hasta la posición más elevada; mantenerlo presionado en dicha posición hasta que se prenda la llama del quemador. En esta posición del mando se generan chispas en todos los quemadores.

Girar ahora el mando a la posición deseada (ya no es necesario presionar el mando).

Si no se ha prendido la llama, repetir el procedimiento y mantener presionado el mando más tiempo en esta ocasión (hasta un máximo de 10 segundos).

Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar esta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador.

Su encimera puede disponer de **termopares de seguridad** que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores. Fig. 2.

Para **encender y activar** este novedoso sistema, proceda del mismo modo, pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido, aparezca la llama, y esta no se extinga.

Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo presionado de 1-5 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición correcta ●. Al realizar esta operación puede funcionar de nuevo el sistema de encendido, esto es totalmente normal.

Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria**.

Los quemadores de triple llama y gran quemador de triple llama son muy prácticos y cómodos para cocinar con paelleras, wok chino (toda clase de platos asiáticos) etc. Si su encimera está equipada con un gran quemador de triple llama, dispondrá de un grifo que le permite controlar la llama interior y exterior de forma independiente, este revolucionario sistema le permite seleccionar entre un amplio abanico de potencias. Descripción de funcionamiento Fig. 3.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

Durante los primeros usos es normal el desprendimiento de olores.

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Una llama de color naranja es normal y ocurre cuando hay polvo en el ambiente, se ha producido un derrame de líquidos, etc.

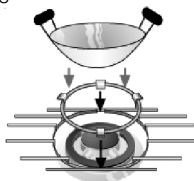
Diámetro recipientes aconsejados

Según modelos

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:	≥ 22 cm	
Gran quemador triple llama	≥ 22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

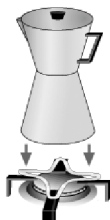
Parrillas Supletorias

Fig. 4.



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla, imprescindible **en el quemador de triple llama o Gran quemador de triple llama** para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (wok chino, etc...) Fig. 4. Debido a las altas temperaturas alcanzadas por estas parrillas supletorias durante el proceso de cocción, evite la manipulación, "peligro de quemaduras".

Fig. 5.

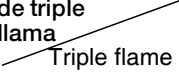


Parrilla cafetera: Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, **exclusivamente** para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Fig. 5. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 184200.

El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.

Consejos de cocinado

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Gran quemador de triple llama  Triple flame	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).		Recalentar y mantener calientes: Platos preparados, platos cocinados. Descongelar.	
Rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción Vapor: Pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Auxiliar	Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: Legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina.

Advertencias de uso respecto del cocinado

NO



No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo del cocinado y aumentan el consumo de energía.



No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar. No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador pueden llegar a tocarlos o acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños.



No coloque los recipientes directamente sobre el quemador



No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.



Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc... prolongadamente a máxima potencia.

SÍ

Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo de gas y manchado de los recipientes.



Ponga siempre la **tapa**.



Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



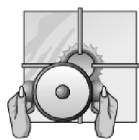
Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.



Coloque el recipiente **sobre la parrilla**. Asegúrese de que las **parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.

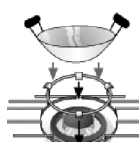


Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.



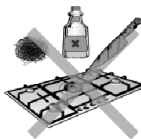
En caso de aparatos de cristal templado, utilice un solo recipiente por quemador.

Utilice la parrilla supletoria en los quemadores de triple llama.



Normas de uso para **acero**: limpieza y conservación

NO

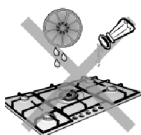


NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos, etc.... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni placas eléctricas.

Si su placa de cocción, posee un panel de cristal.

NO utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

NO utilice máquinas que limpian a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla.



NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc..) sobre la placa de cocción.

Evite en lo posible el contacto de **sal** con la superficie de la placa eléctrica.

SÍ

Una vez frío el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**.

Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas

deben **limpiarse periódicamente**

sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta.

Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador.

La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera. En caso de que su aparato disponga de quemadores de una sola pieza (Monoblock), cerciórese de que estén perfectamente secos, antes de su próxima utilización.



Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: graseras, contorno quemadores, etc.... con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas.

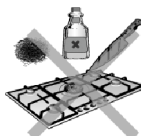
La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse quedando la parrilla desprotegida y rayar la placa de cocción.

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona de alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Normas de uso para **crystal**: limpieza y conservación

NO



No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.



Los granos de arena, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie del cristal.

SÍ

Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero sólo cuando el aparato esté frío.



Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas

deben limpiarse periódicamente

sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta.



Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador. La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera. En caso de que su aparato disponga de quemadores de una sola pieza (Monoblock), cerciórese de que estén perfectamente secos, antes de su próxima utilización.



Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rayar el cristal con la parrilla en su próxima utilización.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas, la presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Qué pasa...	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	-Fusible defectuoso. -El automático o un diferencial ha podido dispararse.	-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si esta averiado. -Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. -Los quemadores están mojados. -Las tapas del quemador están mal colocadas.	-El espacio entre bujía y quemador debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas del quemador. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias. -Puede que el quemador no se encuentre perfectamente seco.	-Sitúe correctamente las diferentes piezas. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores. -Proceda al secado de una forma más exhaustiva (ponga especial cuidado en los quemadores de una sola pieza).
...si el flujo de gas no parece normal o no sale gas?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	-Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciórese de que el acoplamiento está correcto.
...si no funcionan las seguridades de los diferentes quemadores?	-No ha mantenido suficientemente presionado el mando. -Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	-Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado unos segundos más. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sírvase indicar:

E - NR	FD
--------	----

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato, situada en la parte inferior de su placa de cocción.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se le haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra. Reservado el derecho de modificaciones.

Estimado(a) Cliente,

Agradecemos a confiança depositada e nós e felicitamos-lhe pela sua escolha. Este prático, moderno e funcional aparelho está fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso Controlo da Qualidade durante todo o processo de fabricação, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Queira, por favor, **ler atentamente e seguir estas simples instruções** para poder garantir excelentes resultados desde a primeira utilização. Contém **importantes informações** de uso, segurança e manutenção.

Durante o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Neste sentido, para actuar de forma respeitosa para com o meio ambiente, na embalagem utilizamos unicamente o material imprescindível, o qual é totalmente reciclável. Você pode igualmente contribuir para a conservação do meio ambiente lançando o material da embalagem no contentor previsto para o efeito.

Lembre-se também que o óleo/gorduras utilizados não devem ser directamente lançados no lava-louças, já que produzem um péssimo efeito meioambiental. Deite-os num recipiente fechado e leve-o até ao depósito de resíduos mais próximo ou, na sua falta, lance o recipiente no seu caixote de lixo (acabará em um aterro controlado, não sendo a melhor solução mas, pelo menos, se evitará a poluição das águas). Você e os seus filhos agradecerão. Antes de lançar qualquer aparelho, inutilize-o. Em seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis. Contacte a sua administração local para obter a morada do centro mais próximo da sua casa.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções:

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

CONTEÚDO

Conselhos de segurança	81
Assim é a sua nova placa de cocção	83
Queimadores a gás	84
Diâmetro recomendado para os recipientes	85
Grelhas adicionais	85
Conselhos de cozedura	86
Conselhos para a cozedura	87
Normas de uso para aço: limpeza e conservação	88
Normas de uso para vidro: limpeza e conservação	89
Situações irregulares	90
Condições de garantia	91

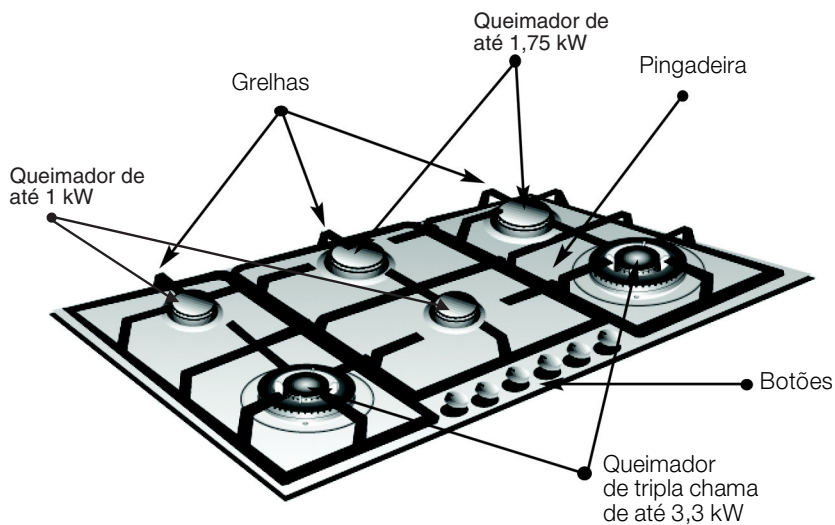
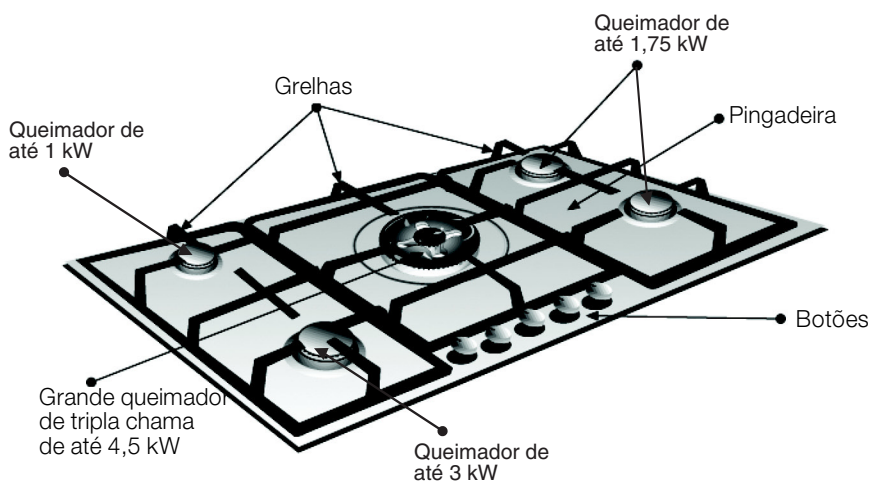
Conselhos de segurança

- ☐ **Leia atentamente este manual** de uso para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ☐ Segundo a legislação em vigor, a instalação e a alteração do tipo de gás só pode ser realizada por um **técnico autorizado legalmente**.
- ☐ Antes de instalar a sua nova placa de cocção, verifique se as **medidas são as correctas**.
- ☐ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ☐ É indispensável que a localização de instalação do aparelho tenha a **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ☐ Não permita que o aparelho se submeta a fortes correntes de ar, já que se poderiam apagar os queimadores.
- ☐ Este aparelho sai da fábrica configurado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar qualquer alteração, queira, por favor, contactar o **serviço de assistência técnica**.
- ☐ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ☐ **Guarde** estas instruções de uso e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ☐ Se o vidro da sua placa de cocção se descolar, **contacte imediatamente o serviço de assistência técnica**, para que realizar a reparação ou substituição do mesmo.
- ☐ Jamais coloque o aparelho em funcionamento se este **estiver danificado**.

- ☐ As superfícies de aparelhos de aquecedores e de cocção aquecem-se durante o funcionamento, portanto, actue com cautela.
Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ☐ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, **jamais** o utilize como equipamento de aquecimento.
- ☐ As gorduras e óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ☐ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder **PERIGO!** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ☐ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ☐ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ☐ Se uma torneira ficar presa, não a force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ☐ Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.
- ☐ Se o modelo da sua placa for de vidro, deverá, durante a utilização da sua placa a gás, evitar correntes de ar e o derrame líquidos frios, já que isto poderia provocar a ruptura do vidro.
- ☐ Este aparelho não deve ser ligado a um equipamento extractor de produtos de combustão.
- ☐ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.

O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE PELA FALTA DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

Assim é a sua nova placa de cocção



Queimadores a gás

Fig. 1.



Fig. 2.

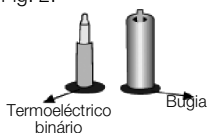
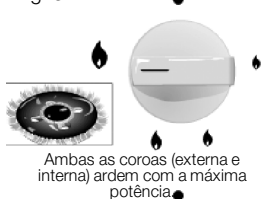
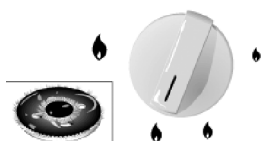


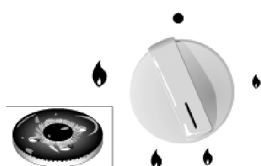
Fig. 3.



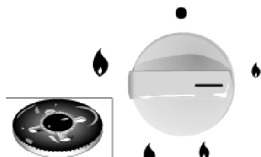
Ambas as coroas (externa e interna) ardem com a máxima potência.



A coroa externa arde com a mínima potência; a coroa interna arde com a máxima potência.



A coroa interna arde com a máxima potência; a coroa externa está desligada.



A coroa interna arde com a mínima potência; a coroa externa está desligada.

Cada botão de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

Para acender o queimador, pressionar o botão correspondente e girá-lo para a esquerda até à posição mais elevada; mantê-lo pressionado nessa posição até que a chama do queimador se estabilize. Nesta posição do botão produzem-se faíscas em todos os queimadores. Girar agora o botão até à posição desejada (já não é necessário pressioná-lo).

Se a chama não se tiver estabilizado e se se tiver apagado, repetir o procedimento e manter o botão pressionado durante mais tempo (até um máximo de 10 segundos).

Se as bugias estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Portanto, mantenha a máxima limpeza. Para isto, utilize uma pequena escova. Tenha em conta que a bugia não deve sofrer impactos violentos.

Se a sua placa de cocção não está equipada com nenhum tipo de acendimento automático, utilize algum utensílio de chama (acendedor, isqueiro, fósforos, etc.).

A sua placa pode estar equipada com **binários termoelectrónicos de segurança** que impedem a saída de gás em caso de apagamento accidental dos queimadores. Fig. 2.

Para **ligar e activar** este inovador sistema, proceda do mesmo modo, mas mantenha o botão pressionado até que se produza o acendimento, apareça a chama e esta não se extinga.

Se não se produz o acendimento, repita a operação mas mantendo, desta vez, o botão pressionado de 1-5 segundos.

Para **apagar**, gire o botão para a direita até à posição correcta ●. Ao realizar esta operação, o novo sistema de acendimento poderá funcionar, isto é totalmente normal. A sua moderna e funcional placa de cocção está equipada com torneiras progressivas, as quais permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

Os queimadores de tripla chama e o grande queimador de tripla chama são muito práticos e apropriados para cozinhar com tachos grandes, Wok chinês (todos os tipos de iguarias asiáticas), etc.

Se a sua placa de cocção está equipada com um grande queimador de tripla chama, incorporará também uma torneira que permite um controlo da chama interna e externa de forma independente. Este revolucionário sistema permite seleccionar uma ampla gama de potências. Descrição do funcionamento Fig. 3.

O uso de aparelhos a gás produz calor e humidade no local onde se instalam. Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha: manter abertos as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica, como pode ser uma campânula com exaustor.

Durante os primeiros usos é normal que emita cheiros. O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) o aumentar a potência de ventilação mecânica, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

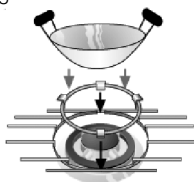
Diâmetro recomendado para os recipientes

Segundo modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Tripla chama		≥ 22 cm
Grande queimador tripla chama		≥ 22 cm
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	14 cm	20 cm
Auxiliar	12 cm	14 cm

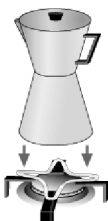
Grelhas adicionais

Fig. 4.



Segundo o modelo, a sua placa de cocção pode estar equipada com uma grelha adicional imprescindível para utilizar o **grande queimador de tripla chama** com recipientes cujo diâmetro seja maior que 26 cm, chapas, tachos de barro e qualquer tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) Fig. 4. Devido às altas temperaturas que estas grelhas adicionais podem atingir durante o processo de cozedura, evite qualquer manuseio descautelado, pois há sério "perigo de queimaduras".

Fig. 5.



Grelha cafeteira: Segundo modelo, a sua placa de cocção pode estar equipada com uma grelha cafeteira adicional, de uso **exclusivo** no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro menor de 10 cm Fig. 5. Para outras medidas, o serviço técnico da marca disponibiliza grelhas cafeteiras sob o código 184200.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade pela não utilização ou utilização incorrecta destas grelhas adicionais.

Conselhos de cozedura

Estes conselhos são a título meramente indicativo.

	Muito forte	Forte	Moderado	Brando
Grande queimador de tripla chama / Tripla chama	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados. Descongelar.	
Rápido	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura ao vapor: Peixes, hortaliças.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, guisados, massas.		Reaquecer e manter aquecidos pratos cozinhados e preparar refogados delicados.	
Auxiliar	Cozer: Refogados, arroz com leite, calda de caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/ Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

Conselhos para a cozedura

NÃO



Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar.



Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona se elevaria, causando danos.

Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



Não utilize pesos excessivos nem golpeie a placa de cocção com objectos pesados.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um único recipiente.

Evite confeccionar alimentos em chapas, tachos de barro, etc., à máxima potência, durante períodos prolongados.

SIM

Utilize sempre **recipientes** apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e manchas nos recipientes.



Use sempre a **tampa**.



Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.

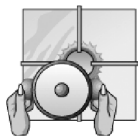


Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

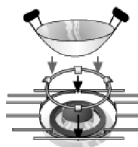
Assegure-se de que **as grelhas e as tampas** dos queimadores estão bem colocados antes de usar.



Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cocção.

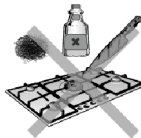


Nos modelos de vidro temperado, utilize um único recipiente por queimador. Utilize a grelha adicional nos queimadores de tripla chama.



Normas de uso para **aço**: limpeza e conservação

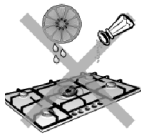
NÃO



NÃO utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, esfregões de aço, facas, etc., para remover restos de comida endurecidos na placa de cocção, grelhas, queimadores ou placas eléctricas.

Se a sua placa de cocção, está equipada com um painel de vidro **NÃO** utilize uma faca, raspador ou objecto similar para limpar a união entre o vidro e o metal.

NÃO utilize limpadores a **vapor** para limpar a placa de cocção, dado que isto poderia danificá-la.



NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entre em contacto com a placa de cocção.

Evite, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

SIM

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**.

Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos componentes do queimador quando este já estiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover.

Para mantê-los em bom estado deve-se limpar os queimadores e as grelhas **periodicamente**.

Para isso, deixe-os de molho em água com sabão e esfregue-os com uma escova não metálica, por forma a conservar os orifícios e aberturas totalmente livres e conseguir uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.

Ao terminar a limpeza, secar todos os componentes do queimador juntamente com o respectivo corpo. O anel e o espalhador devem ficar encastrados ao serem colocados sobre o corpo do queimador.

A humidade e o posicionamento incorrecto dos respectivos componentes do queimador intervêm na uniformidade da chama produzida.

Se o seu aparelho está equipado com queimadores de uma única peça (Monobloco), assegure-se de que estejam perfeitamente secos antes de os utilizar novamente.



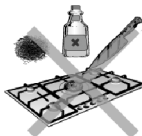
Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como a pingadeira, o contorno dos queimadores, etc., com o passar do tempo, chegam a decolorir-se, isto é **NORMAL**. Limpe-as depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cocção pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cocção estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpe, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cocção. Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Normas de uso para **vidro**: limpeza e conservação

NÃO



Não utilize detergentes em pó, limpa-fornos ou esfregões abrasivos que possam riscar o vidro.

Jamais utilize objectos pontiagudos, tais como esfregões metálicos ou facas para remover restos de alimentos endurecidos sobre a superfície.

Não utilize uma faca, raspador ou utensílios similares para limpar a união entre o vidro e os elementos embelezadores dos queimadores ou perfis embelezadores metálicos.

Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpeie as esquinas da placa de cocção.



Os grãos de areia, como podem ser os procedentes da limpeza de verduras e hortaliças, riscam a superfície do vidro.

SIM

Para a conservação do vidro, limpe-o com uma esponja embebida em água e sabão quando o aparelho esteja frio.

Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos componentes do queimador quando este já estiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover.

Para os conservar em bom estado, deve-se limpar os queimadores e as grelhas **periodicamente**. Para isso, deixe-os de molha em água com sabão e esfregue-os com uma escova não metálica, por forma a conservar os orifícios e aberturas totalmente livres e conseguir uma chama correcta.

Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem. Ao terminar a limpeza, seque todos os componentes do queimador juntamente com o respectivo corpo. O anel e o espalhador devem ficar encastrados ao serem colocados sobre o corpo do queimador. A humidade e o posicionamento incorrecto dos respectivos componentes do queimador intervêm na uniformidade da chama produzida.

Se o seu aparelho está equipado com queimadores de uma única peça (Monobloco), assegure-se de que estejam perfeitamente secos antes de os utilizar novamente.



Tenha cuidado ao limpar os protectores de borracha, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cocção.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cocção pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Situações irregulares

Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço de Assistência Técnica pode realizar trabalhos no sistema funcional de gás e eléctrico.

O que é que se passa...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	-Fusível defeituoso. -O automático o um diferencial disparou-se.	-Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. -Verificar na caixa geral de entrada se se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	-Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. -Os queimadores estão molhados. -As tampas do queimador estão mal colocadas.	-O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo. -Seque cuidadosamente as tampas do queimador. -Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	-As diferentes partes do queimador foram colocadas incorrectamente. -As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas. -É possível que o queimador não esteja totalmente seco.	-Coloque correctamente as diferentes peças. -Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores. -Seque a fundo (sobretudo os queimadores de uma única peça).
...se o fluxo de gás não parece ser normal ou não sai gás?	-A passagem de gás está fechada devido à actuação de chaves intermédias. -Verificar se a botija de gás está vazia.	-Abrir as possíveis chaves intermédias. -Substitua a botija de gás.
...percebe-se cheiro de gás no recinto da cozinha?	-Alguma torneira está aberta. -Possível fuga no acoplamento da botija.	-Proceda à verificação. -Verifique se o acoplamento está posto correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	-Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente. -As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos. -Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

Se necessita de contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, queira, por favor, indicar:

E – NR FD

Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho na parte inferior da sua placa de cocção.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes para este aparelho são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. O vendedor do aparelho está à sua inteira disposição para esclarecer qualquer dúvida ou proporcionar informação pormenorizada. Em qualquer caso, para utilizar a garantia deverá apresentar o respectivo talão de compra.

Reserva-se o direito de realizar alterações.