

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod: 9000123481 B



GB	Operating instructions
DE	Gebrauchsanweisung
FR	Mode d'emploi
IT	Avvertenze per l'uso
ES	Instrucciones de funcionamiento
NL	Gebruiksaanwijzing
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. This instructions book is divided into two sections for your convenience, one on use and the other on installation.


We strongly advise you to **read through these simple instructions**, so as to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. This book contains **important information**, not only on how to use the appliance, but also on maintenance and safety.

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 must not be poured down the sink as this has great environmental impact. 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 disposing of a used appliance, disable it 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 advice	3-4
This is what your new cooking hob looks like	5
Gas burners	6
Recommended diameters of cookware	7
Cooking recommendations	8
Warnings	9
When in use for cooking	9
Cleaning and care	10
Home troubleshooting	11
On indicators and fault messages	12
Warranty conditions	13

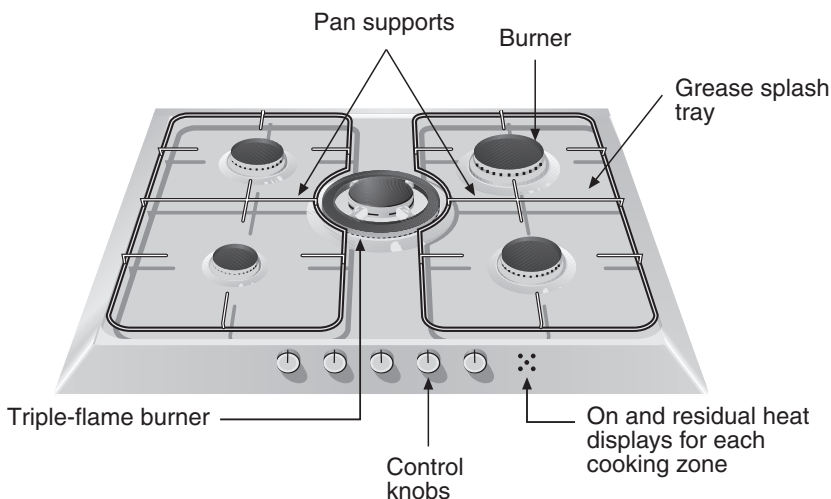
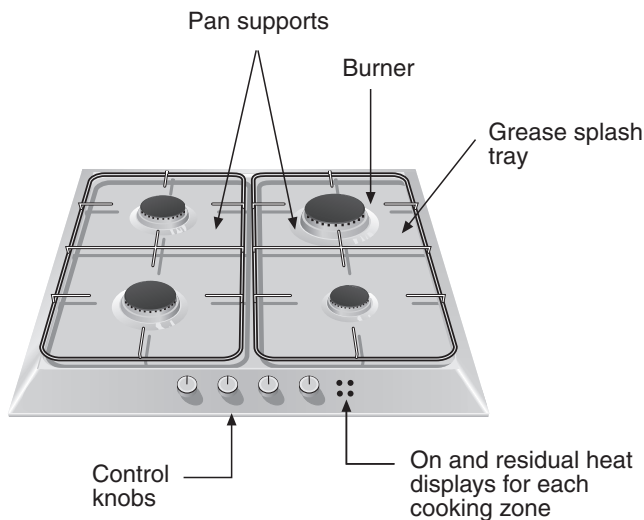
Safety advice

- ❑ **Read this user's manual carefully**, to ensure that you use this appliance as effectively and safely as possible.
- ❑ In accordance with current regulations, installation of the appliance and changing of gas type may only be carried out by an **officially authorised technician**.
- ❑ Before installing your new cooking hob, check that the **measurements are 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 the appliance is not in a strong draught as this may 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 any change needs to be made, call our **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 your hob has a glass panel, do not exert excessive force on it. 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 a **malfunctioning appliance**.
- ❑ 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 malfunction, disconnect the gas and electricity supply to the appliance. Call our **technical assistance service** for repairs.
- ❑ Do not place deformed receptacles that look unstable on hotplates and burners to prevent them from tipping over accidentally.
- ❑ Should a key become stiff, do not force it. **Phone our 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 THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

This is what your new cooking hob looks like



Gas burners

Figure 1



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

To light a burner, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position. The corresponding on display for the burner will light up.

If it does not light, the on display will flash. Turn the switch to the position ● and repeat the operation.

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 the burners on your cooking hob are fitted with **safety valves** (which stop the flow of gas if one of the burners accidentally goes out), light the burners in the same way, though you should continue to hold in the control knob for a few seconds after the flame lights. The corresponding on display for the burner will light up.

If it does not light, the on display will flash. Turn the switch to the position ● and repeat the operation.

To turn it off, turn the control to the right to the position ●. The display corresponding to the hotplate will flash briefly and then will stay on, indicating high temperatures in the cooking zone.

In the event of accidentally turning the flame out on the hotplate, the automatic ignition system will be triggered. With the modern and functional cooking hob you have purchased, you can have progressive taps fitted which allow you to **adjust** the flame to the desired heat.

Depending on the model, your cooking hob may have a **triple-flame** burner, which is very practical if you wish to cook with receptacles such as paella pans or Chinese woks (to create all kinds of Asian dishes).

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. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor 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.
An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

On and residual heat display

All hotplates have an on and a residual heat display that lights up when the flame on the corresponding hotplate is lit.
Once the cooking zone has been disconnected, the residual heat indicator will remain on indicating that the temperature is too high here. Do not touch the cooking zone while the pilot light is on.
After a while the residual heat indicator will switch off indicating that the temperature in the cooking zone has lowered and is not too high now. Be careful though when touching the appliance in order to avoid burns, as the cooking zone may have not cooled completely.

Automatic ignition system

All hotplates have an automatic ignition system that is triggered if the flame goes out on the hotplates in use. This system will attempt to relight the hotplate for 10 sec.
If, after this time, the hotplate is not lit, the on display will flash and the burner will remain locked.
To unlock it, turn the switch to position ●.

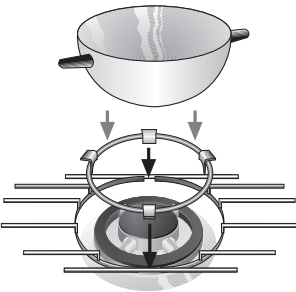
Recommended diameter of cookware (in cm)

According to model:

BURNER	MINIMUM Ø OF COOKWARE	MAXIMUM Ø OF COOKWARE
Triple-flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	12 cm	20 cm
Auxiliary burner	10 cm	12 cm

Additional pan supports

Figure 2



Depending on which model you have purchased, your cooking hob may include a **very useful extra cradle support for use on the triple-flame burner** for receptacles with diameters of over 26 cm, barbecue griddles, earthenware cooking pots and all kinds of concave receptacles (such as Chinese woks). Figure 2. If you do not have this additional cradle support, the technical service for the make can supply you with one (code no. 363300).

Pan support for coffee pot: Depending on the model, your hob may come with an additional coffee pot support, **exclusively** for the auxiliary burner with pans whose diameter is less than 10 cm. If you do not have this, they can be obtained from our technical assistance service using code 184200.

The manufacturer declines all responsibility if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Cooking guidelines

This advice is for use as a guideline

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

Warnings when in use for cooking

DON'T



Don't use small cookware on large burners. The flame must not touch the sides of the cookware.



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



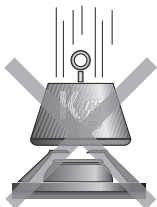
Never use cookware with uneven bottoms, they increase cooking time and energy consumption.



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



Do not place cookware directly on the burner.



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

DO

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



Always place **lids** on receptacles.



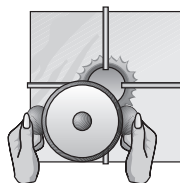
Only use pots, saucepans and frying pans with **thick, flat bottoms**.



Always place the cookware **right over** the burner, not to one side.



Place the cookware **on top of the pan support**.



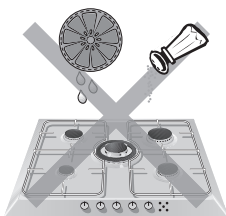
Cleaning and care



DON'T

NEVER use **abrasive** products, sharp objects, steel scourers or knives, etc. for removing the remains of hardened food from the cooking hob, pan supports or burners. If your cooking hob is fitted with a glass or aluminium panel, **never** use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins 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.

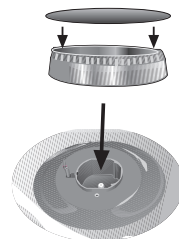
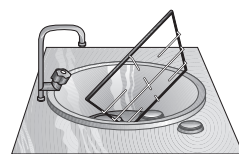
DO

Once the appliance has cooled down, clean it with a **sponge, soap and water**.

Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.

To keep the burners and pan supports clean, you should **clean them periodically** by placing them in soapy water and brushing them with a non-metallic brush to ensure that the holes and grooves are perfectly clean, to provide a perfect flame. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.

After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.



The ring cover of the triple-flame burner and stainless steel parts such as grease pans and the area around the burners may become discoloured over time. This is **NORMAL** because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is 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 pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, **take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.

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

Home troubleshooting

You don't 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.

What happens...	Likely cause	Solution
... if the residual heat displays light up when the hob is connected for the first time?	- Works correctly. The displays must work for 30 min.	- Wait 30 min. and it automatically switches off.
... if the displays light up after a power cut-off?	- Works correctly. The displays must work for 30 min.	- Wait 30 min. and it automatically switches off.
... if the general electrical system is malfunctioning?	<ul style="list-style-type: none"> - Defective fuse. - The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
... if the electronic lighting does not work and the pilot of the burner activated flickers?	<ul style="list-style-type: none"> - There is waste from food or cleaning products between the ignition sparker and the burner. - The burners are wet. - The burner covers are not positioned correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> - Carefully clean the spaces between the ignition sparker and the burners. - Dry the burner covers carefully. - Make sure that the burner covers are correctly positioned.
... if there is a flame on the burner but the electronic lighting continues to work?	- The burner covers are not positioned correctly.	- Make sure that the burner covers are correctly positioned.
... if the flames on the burners are not uniform?	<ul style="list-style-type: none"> - The different parts of the burner have been improperly assembled. - The grooves on the burner's gas outlets are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Place all the different pieces correctly. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.
... if the gas flow does not appear to be normal or no gas comes out?	<ul style="list-style-type: none"> - The gas main is turned off. - If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open any intermediate taps. - Replace the gas bottle with a full one.
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	<ul style="list-style-type: none"> - A gas tap has been left on. - There may be a leak between the coupling and the gas bottle. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check to see if any gas taps are on. - Check that the coupling is correct.
... the safety devices on the different burners don't work?	<ul style="list-style-type: none"> - The control knob was not held down for long enough. - The grooves on the burners' gas outlets are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.

On and fault message displays



The on displays light up

All the burners are on or off and the temperature is too high.



The on display for a burner is lit up

The burner indicated is on or off and the temperature is too high.



The on display for a burner flashes

The burner cannot be relit (soiled, remains of food, the burner parts are not fitted properly, strong draught).



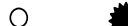
The on displays light up

All the burners are on or off and the temperature is too high.



The on display for a burner is lit up

The burner indicated is on or off and the temperature is too high.



The on display for a burner flashes

The burner cannot be relit (soiled, remains of food, the burner parts are not fitted properly, strong draught).



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

E - NR

FD

This code can be found on the specifications plate of your appliance, located on the underside of your cooking 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 für Ihren Kauf und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus hochwertigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang erfüllen zu können. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für die Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.


Wir möchten Sie bitten, diese **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält **wichtige Informationen**, nicht nur für die Benutzung, sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit.

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 recyclefähig. Auch Sie können einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen.

Gebrauchtes 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). Die Umwelt und nachfolgende Generationen werden es Ihnen danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Bringen Sie anschließend zu 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	16-17
Dies ist Ihr neues Kochfeld	18
Gasbrenner	19
Empfohlene Durchmesser von Kochgeschirr	20
Empfehlungen zum Kochen.....	21
Hinweise zum Gebrauch	22
Kochgeschirr	22
Reinigung und Wartung.....	23
Betriebsstörungen	24
Betriebsanzeigen und Fehlermeldungen	25
Garantiebedingungen	26

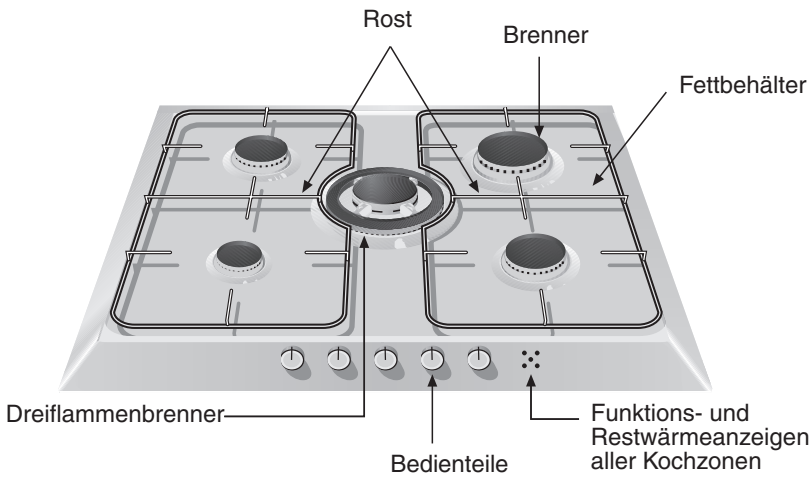
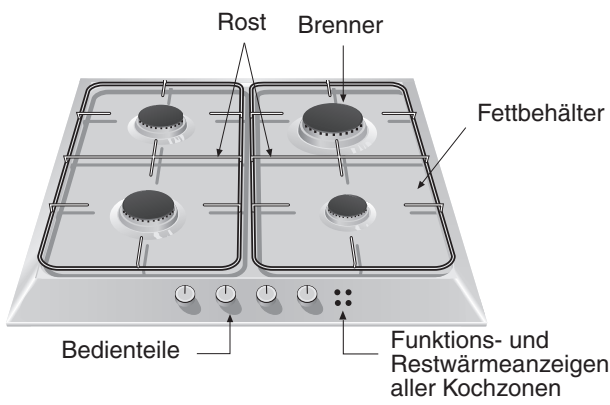
Sicherheitshinweise

- ❑ **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 Ihr Kochfeld eine Glasplatte besitzen, setzen Sie nicht zu viel Kraft darüber ein. 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 verformte und instabile Kochgeräte auf die Platten und Brenner, diese können umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf keine Gewalt angewendet werden. Wenden Sie sich **sofort an unseren Kundendienst**, der das betroffene Element repariert oder ersetzt.
- ❑ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.

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

Dies ist Ihr neues Kochfeld



Gasbrenner

Abb. 1



Neben jedem Schalter ist die Kochstelle markiert, die er regelt. Abb. 1.

Zum Einschalten des Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken, anschließend nach links bis auf die Höchststellung drehen und gedrückt halten, bis der Brenner sich entzündet hat; dann loslassen und auf die gewünschte Position drehen. Die entsprechende Brennerbetriebsanzeige leuchtet auf. Wenn keine Flamme gezündet wird, blinkt die Betriebsanzeige. Drehen Sie den Schalter bis zur Position ● und wiederholen Sie die Operation.

Bei verschmutzten Zündern ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Hierzu eine kleine Bürste verwenden; der Zünder darf keine harten Stöße erleiden. Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit **Sicherheitsventilen**, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis zur Zündung und noch einige Sekunden danach bei brennender Flamme gedrückt werden. Die entsprechende Brennerbetriebsanzeige leuchtet auf.

Wenn keine Flamme gezündet wird, blinkt die Betriebsanzeige auf. Drehen Sie den Schalter bis zur Position ● und wiederholen Sie die Operation.

Zum Ausschalten den Schalter bis zur Position ● nach rechts drehen. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone leuchtet nach einem kurzen Aufblinken weiter und zeigt die hohe Temperatur der Kochzone an.

Bei einem Erlöschen der Flamme wird das automatische Zündsystem aktiviert.

Ihr modernes Kochfeld verfügt über stufenlos verstellbare Ventile, so dass Sie die Einstellung genau **abstimmen können**.

Je nach Ausführung ist Ihr Kochfeld mit einem **Dreiflambrenner** ausgestattet, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, chinesischen Woks oder ähnlichem Kochgeschirr geeignet ist.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss daher eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein. Halten Sie Fenster oder andere Belüftungsöffnungen geöffnet, oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube).

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.

Betriebs- und Restwärmeanzeigen

Alle Kochzonen verfügen über eine Betriebs- und Restwärmeanzeige, die aufleuchtet, wenn die Flamme der entsprechenden Kochzone gezündet wird. Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige so lange, bis die Kochzone abgekühlt ist. Fassen Sie die Kochzone nicht an, so lange die Restwärmeanzeige leuchtet. Nach einer Weile erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt somit an, dass die Kochzone nicht mehr zu heiß ist. Seien Sie trotzdem vorsichtig, wenn Sie die Kochzone berühren, um Verbrennungen zu vermeiden, denn sie ist möglicherweise noch nicht vollständig abgekühlt.

Automatisches Zündsystem

Alle Kochzonen verfügen über ein automatisches Zündsystem, das aktiviert wird, wenn die Flamme einer im Betrieb befindlichen Kochzone erlischt. Das System versucht 10 Sekunden lang, die Kochstelle neu zu zünden.

Wenn die Flamme nach Ablauf dieser Zeit nicht gezündet werden konnte, blinkt die Betriebsanzeige und der Brenner wird gesperrt.

Um den Brenner zu entsperren, drehen Sie den Schalter bis zur Position ●.

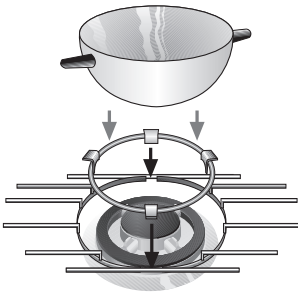
Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
Dreiflammenbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Mittelschnellbrenner	12 cm	20 cm
Sparbrenner	10 cm	12 cm

Zusatzroste

Abb. 2



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit einem **unentbehrlichen** Zusatzrost ausgestattet sein. Dieser Rost ist **beim Dreiflambrenner** für Gefäße mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm, Fleischbräter, Tontöpfe und jede Art von konkaven Gefäßen (chinesischer Wok, etc...) geeignet, Abb.2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 363300 erhältlich.

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. 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	Schwach
Dreiflambrenner	Sieden, kochen, braten, rösten, Spanische Paellas, asiatische Gerichte (Wok).		Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelette, Gebratenes.		Reis, Béchamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnellbrenner	Dampfkartoffeln, Frischgemüse, Gemüsekonserven, Nudelgerichte.		Aufwärmen und warmhalten: Fertiggerichte und Kochen empfindlicher Gerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Hinweise zum Gebrauch in Bezug auf das Kochen

NEIN



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



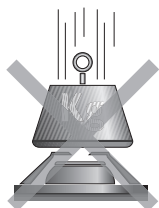
Nicht ohne oder mit versetztem Deckel kochen, ein Teil der Energie geht dadurch verloren.



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.



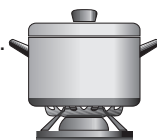
Keine übermäßigen Gewichte auf das Kochfeld stellen, und nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld schlagen.

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** aufsetzen.



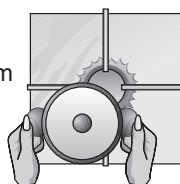
Nur Töpfe, Pfannen und Tontöpfe mit **flachem und dickem Boden**.



Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.



Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.



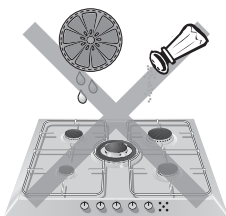
Vorsichtig mit dem auf dem Kochfeld befindlichen Kochgeräten umgehen.

Hinsichtlich Reinigung und Wartung

NEIN



Niemals Scheuermittel, scharfe Gegenstände, Topfreiniger aus Stahl, Messer, etc. verwenden, um verkrustete Speisereste vom Kochfeld, den Rosten, oder den Brennern zu entfernen. Sollte Ihr Kochfeld über ein Bedienfeld aus Glas oder Aluminium verfügen, verwenden Sie **kein** Messer, Schaber oder Ähnliches, um den Übergang zum Metall zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes **keine Dampfreiniger**; diese können die Kochplatte beschädigen.



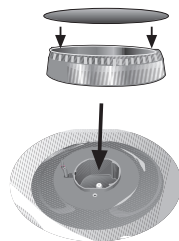
Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Kochfeld lassen.

JA

Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit **Schwamm, Wasser und Seife** reinigen. Entfernen Sie alle übergelaufenen Flüssigkeiten immer sofort. So ersparen Sie sich unnötige Mühen.

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 brennen. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen.

Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten**, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden.



Auf Grund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Dreiflambrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Fettbehälter, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was **normal** ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

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 Kochfelds über Gummiauflagen verfügen, ist bei der Reinigung sehr **vorsichtig** vorzugehen. Die Gummiauflagen könnten sich ablösen, wodurch der Rost ungeschützt auf dem Kochfeld aufliegt und Kratzer auf dem Kochfeld verursachen kann.

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Sollte Ihr Kochfeld eine Aluminiumplatte unter den Bedienteilen besitzen, verwenden Sie für die Reinigung dieser Platte keine Topfreiniger, da sonst die Kennzeichnung (Aufdruck) verschwinden könnte.

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 beim ersten Anschließen des Kochfelds die Restwärmeanzeigen aufleuchten?	- Es liegt keine Störung vor. Die Anzeigen leuchten 30 Minuten lang auf.	- Nach 30 Minuten werden sie automatisch ausgeschaltet.
...wenn nach einem Stromausfall die Anzeigen aufleuchten?	- Es liegt keine Störung vor. Die Anzeigen leuchten 30 Minuten lang auf.	- Nach 30 Minuten werden sie automatisch ausgeschaltet.
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	- Defekte Sicherung. - Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter ist durchgebrannt.	- Die Sicherung im Hauptsicherungskasten prüfen und ggfs. ersetzen. - Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter durchgebrannt ist.
...wenn die elektrische Zündvorrichtung nicht funktioniert und die Anzeige des aktiven Brenners leuchtet?	- Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Lebensmittelreste befinden. - Die Brenner sind feucht. - Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	- Der Raum zwischen Kerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. - Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn eine Flamme am Brenner zu sehen ist, aber die elektrische Zündvorrichtung weiterhin nicht funktioniert?	- Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	- Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn die Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	- Die verschiedenen Teile des Brenners sind nicht richtig zusammengesetzt worden. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	- Die Teile an die richtige Position montieren. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
...wenn der Gasstrom nicht normal zu sein scheint, oder wenn kein Gas austritt?	- Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen angeschlossen. - Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.	- 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.

Betriebsanzeigen und Fehlermeldungen



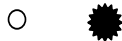
Die Betriebsanzeigen leuchten auf

Alle Brenner sind in Betrieb oder ausgeschaltet und die Temperatur ist zu hoch.



Die Betriebsanzeige eines Brenners leuchtet

Der angezeigte Brenner ist in Betrieb oder ausgeschaltet und die Temperatur ist zu hoch.



Die Betriebsanzeige eines Brenners blinkt

Der Brenner konnte nicht wieder gezündet werden (verschmutzt, Speisereste, Brennerteile nicht richtig angebracht, starker Luftzug).



Die Betriebsanzeigen leuchten auf

Alle Brenner sind in Betrieb oder ausgeschaltet und die Temperatur ist zu hoch.



Die Betriebsanzeige eines Brenners leuchtet

Der angezeigte Brenner ist in Betrieb oder ausgeschaltet und die Temperatur ist zu hoch.



Die Betriebsanzeige eines Brenners blinkt

Der Brenner konnte nicht wieder gezündet werden (verschmutzt, Speisereste, Brennerteile nicht richtig angebracht, starker Luftzug).



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

E - NR

FD

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts auf der Unterseite des Kochfelds.

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.

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. Pour votre commodité, ce manuel d'instructions est divisé en deux volets, un d'utilisation et un autre d'installation. 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 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 coordonnées du 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:

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer 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	29-30
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	31
Brûleurs à gaz	32
Diamètres des récipients conseillés	33
Conseils pour cuisiner	34
Consignes d'utilisation	35
En ce qui concerne la cuisson	35
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation	36
Situations anormales	37
Indications de fonctionnement et messages d'erreurs	38
Conditions de garantie	39

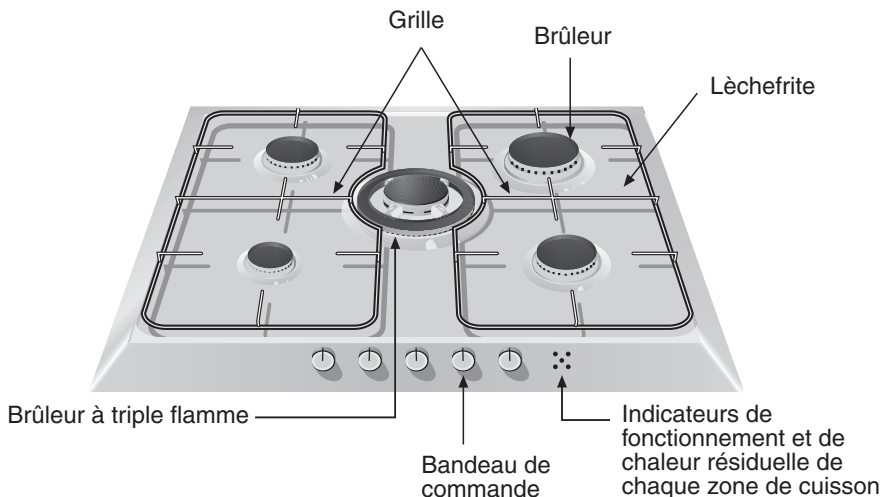
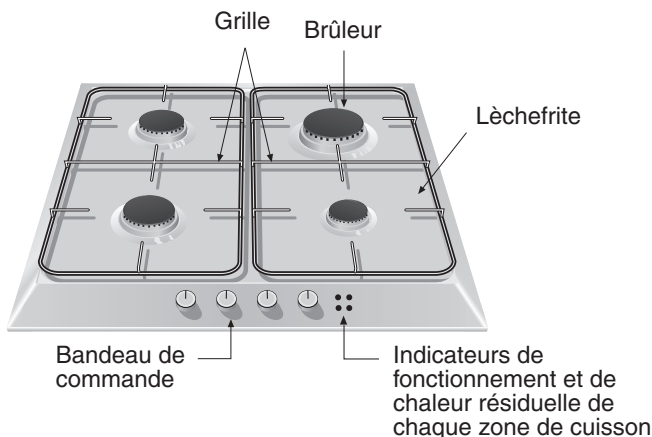
Consignes de sécurité

- ❑ **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 signalétique. Le cas échéant, appelez notre **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 votre table de cuisson possède un panneau en verre, n'exercez pas de forces excessives sur celui-ci. 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 plats avec des matières grasses ou des huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ 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 notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

**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



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

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de maximum en la maintenant sur cette position quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-la, en réglant ensuite la position souhaitée. L'indicateur de fonctionnement du brûleur correspondant s'allumera.

Si l'allumage ne se produit pas, l'indicateur de fonctionnement clignotera. Tournez la commande jusqu'à la position ● puis répétez l'opération.

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 a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. L'indicateur de fonctionnement du brûleur correspondant s'allumera.

Si l'allumage ne se produit pas, l'indicateur de fonctionnement clignotera. Tournez la commande jusqu'à la position ● puis répétez l'opération.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●. L'indicateur correspondant à la zone de cuisson clignotera brièvement puis restera allumé ce qui indique des températures élevées dans la zone de cuisson.

Si la flamme de la zone de cuisson s'éteint accidentellement, le système automatique d'allumage s'activera.

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

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc.

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 : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

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.

Indicateur de fonctionnement et de chaleur résiduelle

Toutes les zones de cuisson possèdent un indicateur de fonctionnement et de chaleur résiduelle qui s'allume quand la flamme de la zone de cuisson correspondante est allumée.

Une fois déconnectée la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé pour indiquer que la température est trop élevée dans cette zone. Ne touchez pas la zone de cuisson tant que le voyant est allumé.

Au bout d'un certain temps, le voyant de chaleur résiduelle s'éteindra pour indiquer que la température dans cette zone de cuisson a baissé et qu'elle n'est plus trop élevée. À partir de ce moment, faites attention en touchant l'appareil pour éviter des brûlures car la zone de cuisson peut ne pas avoir complètement refroidi.

Système automatique d'allumage

Toutes les zones de cuisson possèdent un système automatique d'allumage qui agit si la flamme des zones de cuisson utilisées s'éteint accidentellement. Ce système essayera de rallumer la zone de cuisson pendant 10 s.

Passé ce délai, si l'allumage ne s'est pas produit, le voyant de fonctionnement clignotera et le brûleur sera bloqué.

Pour le débloquer, tournez la commande jusqu'à la position ● .

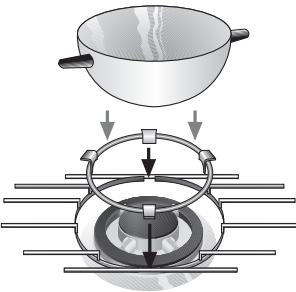
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme	22 cm	
Rapide	22 cm	26 cm
Semi-rapide	12 cm	20 cm
Auxiliaire	10 cm	12 cm

Grilles complémentaires

Fig. 2



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille complémentaire **indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour des récipients ayant un diamètre supérieur à : 26 cm, grills, casseroles en terre et toute classe de récipients concaves (Wok chinois, etc.).
Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire avec réf. 363300.

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. 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 sont utilisées ou pas utilisées de façon correcte.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Faire bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, plats asiatiques (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.	
Rapide	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats.	
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.



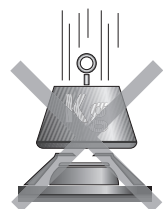
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



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



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



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

OUI

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



Placez toujours le **couvercle**.



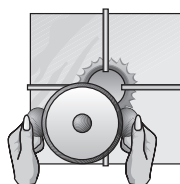
Utilisez seulement des marmites, des poêles et des casseroles avec **fond plat et épais**.



Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



Posez le récipient **sur la grille**.



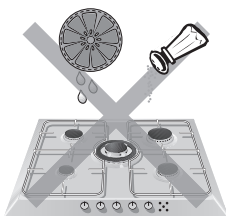
Maniez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.

En ce qui concerne le nettoyage et la conservation

NON



N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets coupants, de lavettes en acier, de couteaux, etc., pour retirer des restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson, les grilles ou les brûleurs. Si votre table de cuisson possède un bandeau en verre ou en aluminium, n'utilisez **pas** de couteau, de raclette ou tout autre objet similaire 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.



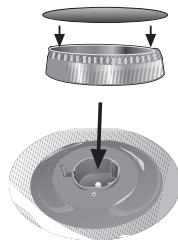
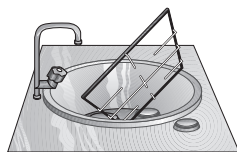
Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson.

OUI

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge**, de **l'eau** et du **savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.



Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant 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. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



En raison des hautes températures que doivent supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable comme : la lèchefrite, les contours des brûleurs, etc., il est tout à fait **NORMAL** que ces parties 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 du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées. Si votre plaque de cuisson possède un panneau en aluminium sous le bandeau de commande, n'utilisez pas de lavette pour nettoyer ce panneau, cela pourrait éliminer les indications (sérigraphie).

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 en connectant la table de cuisson pour la première fois les voyants de chaleur résiduelle sont allumés ?	- Fonctionnement correct. Les voyants doivent fonctionner pendant 30 min.	- Attendez 30 min et la déconnexion se produira automatiquement.
...si les voyants s'allument après une coupure de l'alimentation électrique ?	- Fonctionnement correct. Les voyants doivent fonctionner pendant 30 min.	- Attendez 30 min et la déconnexion se produira automatiquement.
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	- Fusible défectueux. - L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	- Contrôlez le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. - Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
... si l'allumage électronique ne fonctionne pas et si le voyant du brûleur activé élignote ?	- 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 une flamme est présente sur le brûleur mais l'allumage électronique continue à fonctionner ?	- Les couvercles du brûleur sont mal placés.	- 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.	- Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	- Le passage du gaz est fermé à cause des 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 à 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 maintenu enfoncé suffisamment longtemps le bouton. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Indications de fonctionnement et messages d'erreurs



Les indicateurs de fonctionnement s'allument

Tous les brûleurs fonctionnent ou sont éteints et la température est trop élevée.



L'indicateur de fonctionnement d'un brûleur est allumé

Le brûleur indiqué fonctionne ou est éteint et la température est trop élevée.



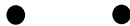
L'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote

Le brûleur n'a pas pu être rallumé (sale, restes d'aliments, les parties du brûleur ne sont pas correctement placées, fort courant d'air).



Les indicateurs de fonctionnement s'allument

Tous les brûleurs fonctionnent ou sont éteints et la température est trop élevée.



L'indicateur de fonctionnement d'un brûleur est allumé

Le brûleur indiqué fonctionne ou est éteint et la température est trop élevée.



L'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote

Le brûleur n'a pas pu être rallumé (sale, restes d'aliments, les parties du brûleur ne sont pas correctement placées, fort courant d'air).



Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR

FD

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur 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 profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat. Tout droit de modification réservé.

Gentile Cliente:

La ringraziamo e ci complimentiamo per la scelta effettuata. Questo moderno apparecchio è fabbricato con materiali di prima scelta e sottoposto ad uno stretto controllo di qualità durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura per poter soddisfare le Sue aspettative affinché tutti i cicli di cottura siano perfetti. Per sua comodità, questo manuale di istruzioni è suddiviso in due parti: una di Uso e l'altra di Installazione.

La preghiamo di voler **leggere attentamente e seguire queste semplici istruzioni** per poter ottenere risultati ottimali sin dal primo impiego dell'apparecchio. Le istruzioni contengono **informazioni importanti** d'uso, di manutenzione e soprattutto per la Sua sicurezza.


Per prevenire danni durante il trasporto, abbiamo predisposto per l'apparecchio un imballaggio di efficace protezione composto da materiali perfettamente riciclabili. 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 smaltisca l'olio usato gettandolo nel lavandino per non inquinare l'ambiente. Versi l'olio usato in un recipiente chiuso e lo consegni in uno degli appositi punti di raccolta, oppure lo getti 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.

Suggeriamo, prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, di renderlo inutilizzabile. Successivamente, lo consegni ad un centro di raccolta di materiali riciclabili.

L'indirizzo del centro di raccolta più vicino Le potrà essere fornito dall'Amministrazione comunale 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	42-43
Ecco com'è il suo nuovo piano cottura	44
Bruciatori a gas	45
Diametri consigliati delle stoviglie	46
Consigli per la cottura	47
Avvertenze d'uso	48
Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura..	48
Riguardo la pulizia e la conservazione	49
Situazioni anomale: Problemi e soluzioni	50
Indicazioni di funzionamento e messaggi di errore	51
Condizioni di garanzia	52

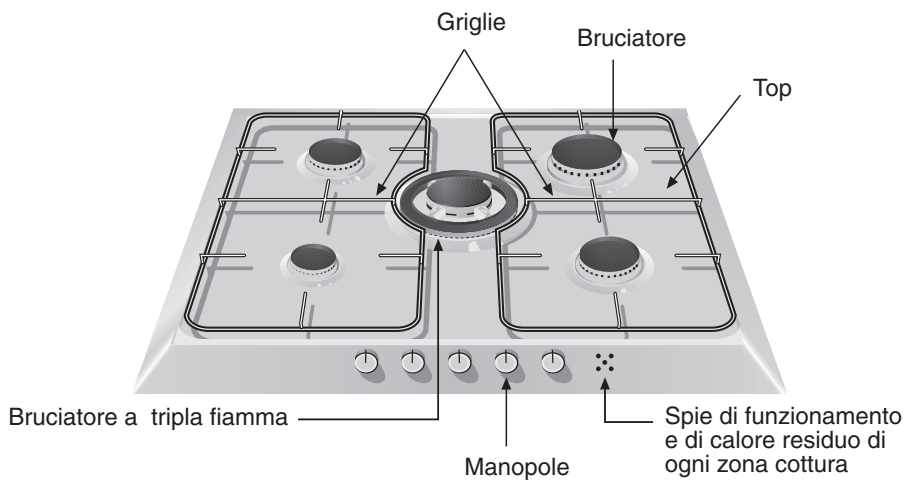
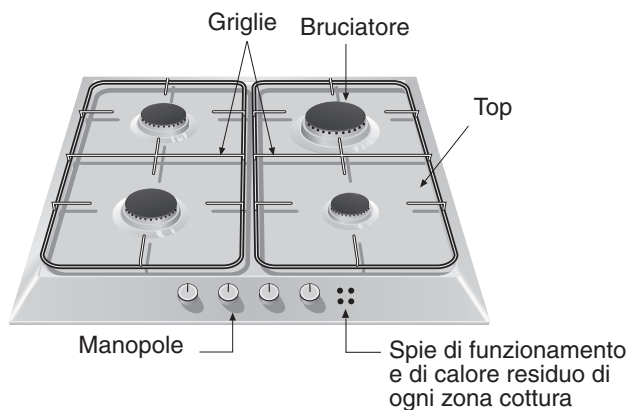
Avvertenze sulla sicurezza

- ❑ **Leggere attentamente questo manuale** per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione del tipo di gas possono essere effettuate soltanto da un **tecnico ufficialmente autorizzato**.
- ❑ Prima d'installare il nuovo piano cottura, verificare che le **misure dell'intaglio siano corrette**.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni d'uso del paese in cui risiede l'utente, 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.
- ❑ Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro, non poggiarvi pesi eccessivi. 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**.
- ❑ Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchio si surriscalda, agire con cautela.
Mantenere sempre lontano dalla portata dei bambini.

- ❑ Usare 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 l'alimentazione elettrica 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 si indurisca, non forzarla. **Chiamare immediatamente il nostro servizio tecnico ufficiale**, affinché provveda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientativi.

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



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

Per accendere un bruciatore, premere il comando relativo al bruciatore scelto e girarlo verso sinistra fino alla posizione massima, mantenendolo in questa posizione per qualche secondo, fino a che il bruciatore non si accende; poi rilasciarlo situandolo sulla regolazione desiderata. Si illuminerà la spia di funzionamento del bruciatore corrispondente.

Se il bruciatore non si accende, la spia di funzionamento lampeggerà. Girare la manopola fino a raggiungere la posizione ● desiderata e ripetere l'operazione.

Se le candele son 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 è dotato di bruciatori con **valvole di sicurezza**, che impediscono l'uscita di gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo, mantenendo però premuta la manopola fino a che il bruciatore non si accende e continuando a premersela per qualche secondo con la fiamma già accesa. Si illuminerà la spia di funzionamento del bruciatore corrispondente. Se il bruciatore non si accende, la spia di funzionamento lampeggerà. Girare la manopola fino a raggiungere la posizione ● desiderata e ripetere l'operazione.

Per spegnere, girare la manopola verso destra fino alla posizione ● desiderata. La spia corrispondente alla zona di cottura lampeggerà leggermente e si manterrà accesa, ad indicare la presenza di temperature elevate nella zona di cottura.

In caso di estinzione accidentale della fiamma della zona di cottura, si attiverà il sistema di accensione automatica. Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che consentono di stabilire la **regolazione** massima e minima **necessarie**.

A seconda del modello, il piano cottura può essere dotato di un bruciatore a **triplice fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare 'paellas', con il Wok (qualsiasi tipo di piatto asiatico) ecc.

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

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.

Spia di funzionamento e di calore residuo

Tutte le zone di cottura sono dotate di una spia di funzionamento e di calore residuo, che si illumina quando si accende la fiamma della zona di cottura corrispondente. Dopo aver scollegato la zona cottura, l'indicatore del calore residuale resta illuminato indicando che la temperatura è troppo elevata in questa zona. Non toccare la zona di cottura quando la spia è accesa. Dopo un certo tempo la spia del calore residuale si spegne indicando che la temperatura in questa zona di cottura è scesa e non è più troppo elevata. A partire da questo momento toccare la zona di cottura con cautela per evitare bruciature perché potrebbe non essersi raffreddata del tutto.

Sistema di accensione automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un sistema di accensione automatica che si attiva in caso di estinzione accidentale della fiamma nelle zone di cottura in uso. Questo sistema tenterà di accendere nuovamente la zona di cottura per 10 secondi. Qualora, trascorso questo lasso di tempo, il bruciatore non si sia acceso, la spia di funzionamento lampeggerà e il bruciatore resterà bloccato.

Per sbloccare, girare la manopola fino alla posizione ●.

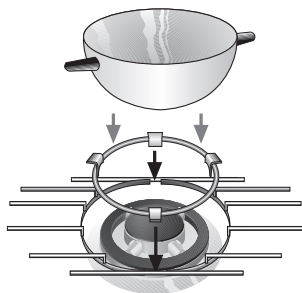
Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Tripla fiamma	22 cm	
Veloce	22 cm	26 cm
Semi-rapido	12 cm	20 cm
Ausiliare	10 cm	12 cm

Griglie supplementari

Fig. 2



A seconda del modello, il piano cottura può essere dotato di una griglia supplementare **indispensabile, sul bruciatore a tripla fiamma** per recipienti di diametro superiore a 26 cm, piastre per cucinare arrosto, tegami di terracotta e qualsiasi tipo di recipiente concavo (Wok cinese, ecc..). Fig. 2. In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare con il codice 363300.

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

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità se questa griglia supplementare non viene usata o viene usata in modo scorretto.

Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
Tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, padelle per paella, cucina asiatica (Wok).		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Veloce	Scaloppine, bistecce, frittate, frittura.		Riso, besciamelle, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.		Riscaldare e mantenere caldi piatti cucinati e preparare piatti delicati.	
Ausiliare	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.		Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura

NO

SÌ



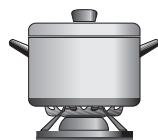
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

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



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

Coprire sempre le pentole con un **coperchio**.



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

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



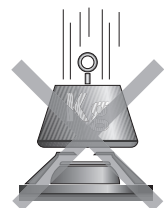
Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci. Non usare recipienti di grande diametro sui bruciatori vicini alle manopole per evitare che, una volta collocati al centro del bruciatore, possano toccarle o avvicinarvisi tanto da elevare la temperatura in questa zona provocando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

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



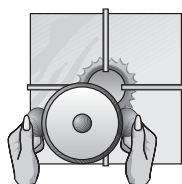
Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.

Collocare il recipiente **sulla griglia**.



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

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



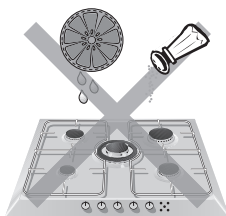
Relative alla pulizia ed alla conservazione

NO



NON usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, lana d'acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere i resti di cibo induriti su piano cottura, griglie, e bruciatori. Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro o di alluminio, **non** usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire i punti di giunzione con il metallo.

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



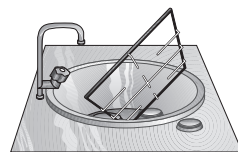
NON lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc.) sul piano cottura.

SÌ

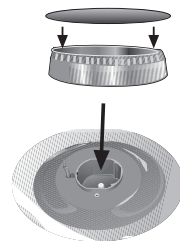
Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna, acqua e sapone**. Pulire immediatamente i liquidi che si versano per evitare lavoro inutile in un secondo momento.



Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua e sapone e strofinandoli con una spazzola non metallica per pulire perfettamente fori e fessure e consentire la fuoriuscita di una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



Dopo aver pulito ed asciugato i bruciatori, **assicurarsi** che i coperchi siano ben collocati sul diffusore di fiamma del bruciatore



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.... con il tempo si sbiadiscono, ed è **NORMALE**; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'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.

Se il piano cottura è dotato di un pannello di alluminio sotto le manopole, non pulirlo con uno strofinaccio ruvido per evitare di cancellare le indicazioni (serigrafia).

Situazioni anomale: Problemi e soluzioni

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:

Interventi sui circuito gas o elettrico devono essere effettuati solo dal servizio assistenza autorizzato.

Cosa accade	Causa probabile	Soluzione
...se, collegando il piano cottura per la prima volta, le spie di calore residuo sono accese?	- Funzionamento corretto. Le spie devono funzionare per 30 min.	- Attendere 30 min. e l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
...se le spie di accendono dopo un guasto alla rete elettrica?	- Funzionamento corretto. Le spie devono funzionare per 30 min.	- Attendere 30 min. e l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	- Fusibile difettoso. - È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o quello differenziale.	- Verificare se gli interruttori elettrici di sicurezza sono intervenuti. - Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
...se l'accensione elettronica non funziona e lampeggia la spia del bruciatore attivato?	- 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.	- La distanza tra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente. - Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. - Controllare che i coperchi siano stati ben collocati.
... se c'è una fiamma nel bruciatore ma l'accensione elettronica continua a funzionare?	- I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	- Controllare che i coperchi siano stati ben collocati.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	- I diversi elementi del bruciatore non sono stati collocati correttamente. - Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	- Collocare correttamente i vari pezzi. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.
...se il flusso di gas non sembra normale o se non esce gas?	- Il contatore ha il rubinetto parzialmente chiuso. - Se il gas proviene da una bombola, può darsi che quest'ultima sia vuota.	- Aprire completamente il rubinetto del gas. - Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	- Il rubinetto è aperto o non è perfettamente ermetico. - Possibile fuga nel raccordo della bombola.	- Controllare. - Accertarsi che il raccordo sia normale.
...se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	- Non si è premuta abbastanza la manopola. - Sono sporche le fessure di uscita del gas dei bruciatori.	- Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

Indicazioni di funzionamento e messaggi di errore



Le spie di funzionamento si illuminano

Tutti i bruciatori sono in funzione o spenti e la temperatura è troppo elevata.



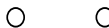
La spia di funzionamento di un bruciatore è accesa

Il bruciatore indicato è in funzione o spento e la temperatura è troppo elevata.



La spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia

Non è stato possibile accendere nuovamente il bruciatore (sporco, residui di cibo, le parti del bruciatore non sono collocate correttamente, forte corrente d'aria).



Le spie di funzionamento si illuminano

Tutti i bruciatori sono in funzione o spenti e la temperatura è troppo elevata.



La spia di funzionamento di un bruciatore è accesa

Il bruciatore indicato è in funzione o spento e la temperatura è troppo elevata.



La spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia

Non è stato possibile accendere nuovamente il bruciatore (sporco, residui di cibo, le parti del bruciatore non sono collocate correttamente, forte corrente d'aria).



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

E - NR

FD

Queste indicazioni figurano sulla targa di identificazione dell'apparecchio. La targa si trova nella parte inferiore del piano cottura.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia del costruttore 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.

Estimado cliente:

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. Para su comodidad, este libro de instrucciones está repartido en dos apartados: uno de uso y otro de instalación.

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.

Para el transporte nos limitamos a utilizar el embalaje estrictamente necesario que garantiza una excelente protección y que además es totalmente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir a la conservación del entorno, depositando el embalaje 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; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. En su administración local, podrán indicarle la dirección del centro más próximo.

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	55-56
Así se presenta su nueva placa de cocción	57
Quemadores de gas	58
Diámetros de recipiente aconsejados	59
Consejos de cocinado	60
Advertencias de uso	61
Cocinado	61
Limpieza y conservación	62
Situaciones anómalas	63
Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos	64
Condiciones de garantía	65

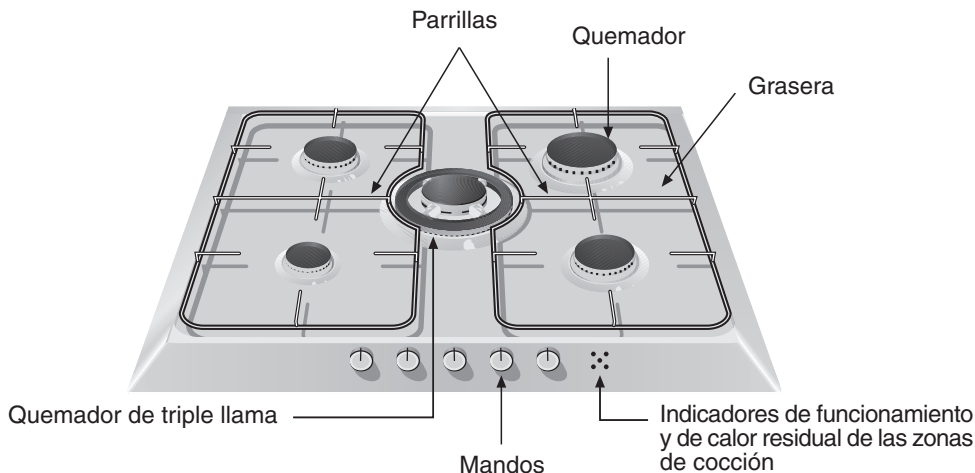
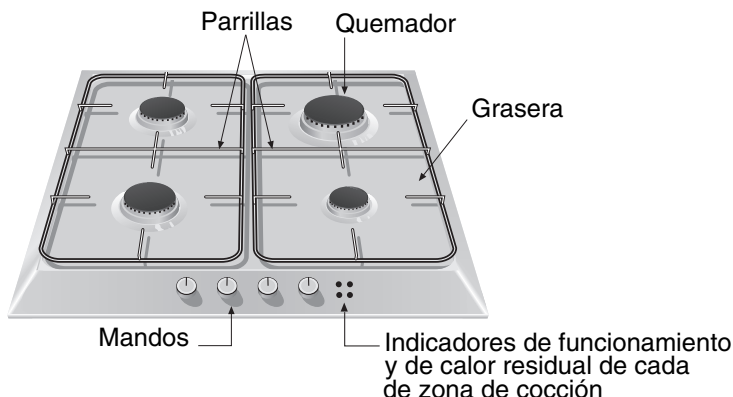
Advertencias de seguridad

- ❑ **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 oficial autorizado**.
- ❑ 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. Para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país es necesario recurrir a las instrucciones técnicas.
- ❑ 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 a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el interior del aparato. 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 éste cambia de dueño.
- ❑ Si su placa de cocción posee un panel de cristal, no aplique fuerzas excesivas sobre él. En caso de que su placa de cocción presente el cristal despegado, **llame inmediatamente a nuestro servicio de asistencia técnica**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- ❑ Nunca ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.
- ❑ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. **Mantenga siempre a los niños alejados del aparato**.

- ❑ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción.
- ❑ Las grasas o los aceites, calentados excesivamente, pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No arrojar nunca agua si la grasa o el aceite están ardiendo: **¡Hay 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 a nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

**EN CASO DE NO OBSERVARSE
LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA
TODA RESPONSABILIDAD.**

Así se presenta su nueva placa de cocción



Quemadores de gas

Fig. 1



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

Para encender un quemador, presione el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo, manteniéndolo en esta posición unos segundos hasta que se encienda, y a continuación suéltelo, regulando después la posición deseada. El indicador de funcionamiento del quemador correspondiente se iluminará. Si no se produce el encendido, el indicador de funcionamiento parpadeará. Gire el mando hasta la posición ● y repita la operación.

Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, por lo que debe mantener la máxima limpieza. Realice ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos. Si su encimera tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido, y luego siga presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. El indicador de funcionamiento del quemador correspondiente se iluminará.

Si no se produce el encendido, el indicador de funcionamiento parpadeará. Gire el mando hasta la posición ● y repita la operación.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición ●. El indicador correspondiente a la zona de cocción emitirá un leve parpadeo y se mantendrá encendido indicando elevadas temperaturas en la zona de cocción. En caso de extinción accidental de la llama de la zona de cocción el sistema automático de encendido se activará. Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar la **regulación necesaria** entre la llama máxima y mínima.

Según el modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, wok chino (para toda clase de platos asiáticos) etc.

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

El uso continuado del 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 derrame de líquidos, etc.

Indicador de funcionamiento y de calor residual

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.
Una vez desconectada la zona de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado indicando que la temperatura es demasiado elevada en esa zona. No toque la zona de cocción mientras el piloto esté encendido.
Al cabo de un tiempo el piloto de calor residual se apagará indicando que la temperatura en esa zona de cocción ha bajado y ya no es demasiado elevada. A partir de ese momento tenga precaución al tocar el aparato para evitar quemaduras pues la zona de cocción puede no haberse enfriado del todo.

Sistema automático de encendido

Todas las zonas de cocción cuentan con un sistema automático de encendido que actúa al extinguirse accidentalmente la llama en las zonas de cocción en uso. Este sistema tratará de encender de nuevo la zona de cocción durante 10 seg.
Si pasado este tiempo no se ha producido el encendido, el piloto de funcionamiento parpadeará y el quemador permanecerá bloqueado.
Para desbloquearlo gire el mando hasta la posición ●.

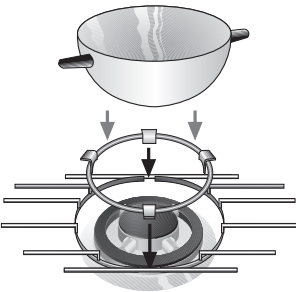
Diámetro de recipiente (cm) aconsejado

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama	22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 cm

Parrillas supletorias

Fig. 2



Según el modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla **en el 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. 2. Si el modelo que ha adquirido no viene con la parrilla supletoria, puede solicitarla al servicio técnico de la marca indicando la referencia 363300.

Parrilla cafetera: según el modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera **exclusivamente** para quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si el modelo que ha adquirido no viene con el suplemento de parrilla cafetera, puede solicitarla al servicio técnico de la marca indicando la referencia 184200. **El fabricante declina cualquier responsabilidad por la no utilización o el uso incorrecto de estas parrillas adicionales.**

Consejos de cocinado

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragú.	Cocción vapor: pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener: 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 sobre el 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, ya que se desperdicia parte de la energía.



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

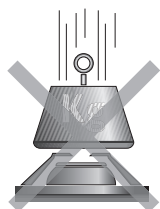


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, ya que podría volcar.

No utilice recipientes de gran tamaño en los quemadores situados junto a los mandos, ya que, incluso centrados, pueden llegar a tocar los mandos o hacer que la temperatura de éstos se eleve tanto que se produzcan daños.



No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



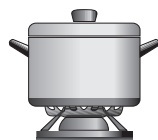
No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

Utilice siempre **recipientes** apropiados para cada quemador para evitar un consumo excesivo de gas y manchar en exceso los recipientes.



Ponga siempre la **tapa** mientras cocina.



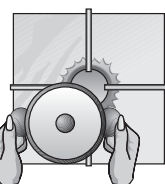
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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



Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.



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

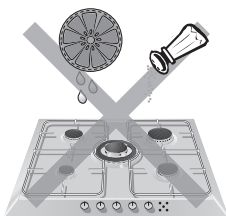
Advertencias de uso sobre la limpieza y la conservación



NO

NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc. para quitar restos de comida endurecidos alojados en la placa de cocción, parrillas o quemadores. Si su placa de cocción, posee un panel de cristal o de aluminio, **NO** utilice un cuchillo, raspador o similar para limpiar la unión con el metal.

NO utilice máquinas de limpieza a **vapor** para limpiar la placa de cocción, ya podría dañarla.



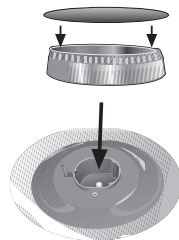
NO deje caer líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc..) sobre la placa de cocción.

SÍ

Una vez enfriado el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**. Quite al instante el líquido que haya en exceso para ahorrarse esfuerzos posteriores innecesarios.



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 los agujeros y las ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y de las parrillas siempre que se hayan mojado. Después de la limpieza y el secado de los quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.



Debido a las altas temperaturas que deben soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: las graseras, el contorno de los quemadores, etc llegan a decolorarse con el tiempo. Esto es **NORMAL**. Límpielas después de cada uso 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 disponen de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, ya que éstos podrían soltarse dejando la parrilla desprotegida y rallando la placa de cocción. El producto limpiador para acero inoxidable no se debe utilizar en la zona circundante a los mandos, ya que las indicaciones serigrafiadas podrían borrarse.

Situaciones anómalas

No siempre es necesario llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Vd. mismo puede remediar los problemas. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio técnico puede efectuar trabajos en el sistema de funcionamiento del gas y eléctrico.

¿Qué pasa...	Causa probable	Remedio
...si al conectar la encimera por primera vez los pilotos de calor residual están encendidos?	- Funcionamiento correcto. Los pilotos deben funcionar durante 30 min.	- Esperar 30 min. y de forma automática se produce la desconexión.
...si los pilotos se encienden después de un fallo en la red eléctrica?	- Funcionamiento correcto. Los pilotos deben funcionar durante 30 min.	- Esperar 30 min. y de forma automática se produce la desconexión.
...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 está averiado. - Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido electrónico no funciona y parpadea el piloto del quemador activado?	- 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 hay llama en el quemador pero el encendido electrónico sigue funcionando?	- Las tapas del quemador están mal colocadas.	- 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.	- Sitúe correctamente las diferentes piezas. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal o no sale gas?	- Está 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 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.

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos



Los indicadores de funcionamiento se iluminan

Todos los quemadores están en funcionamiento o apagados y la temperatura demasiado elevada.



El indicador de funcionamiento de un quemador está encendido

El quemador indicado está en funcionamiento o apagado y la temperatura demasiado elevada.



El indicador de funcionamiento de un quemador parpadea

El quemador no ha podido volverse a encender (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).



Los indicadores de funcionamiento se iluminan

Todos los quemadores están en funcionamiento o apagados y la temperatura demasiado elevada.



El indicador de funcionamiento de un quemador está encendido

El quemador indicado está en funcionamiento o apagado y la temperatura demasiado elevada.



El indicador de funcionamiento de un quemador parpadea

El quemador no ha podido volverse a encender (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).



En caso de llamar a nuestro Servicio técnico, sírvase indicar los siguientes datos:

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

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato que se encuentra 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.

Geachte gebruiker:

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat.

Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van de beste kwaliteit, die onderworpen zijn aan een strenge kwaliteitscontrole tijdens het gehele fabricageproces en nauwgezet getest om te voldoen aan al uw eisen om perfect te kunnen koken. Deze gebruiksaanwijzing bestaat uit twee delen: Gebruik en Installatie.

Wij verzoeken u 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 herbruikbaar. 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 vuilverbrandingsoven. Dit is niet de beste oplossing maar zo wordt het water niet vervuild). Dit is in uw belang en dat van de toekomstige generaties.

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 m.b.t. de veiligheid	68-69
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit	70
Gaspitten	71
Aanbevolen diameter voor de pan	72
Kookadviezen	73
Waarschuwingen voor het gebruik	74
Opmerkingen m.b.t. het koken	74
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden.....	75
Storingen	76
Controlelampjes en foutmeldingen	77
Garantievoorwaarden	78

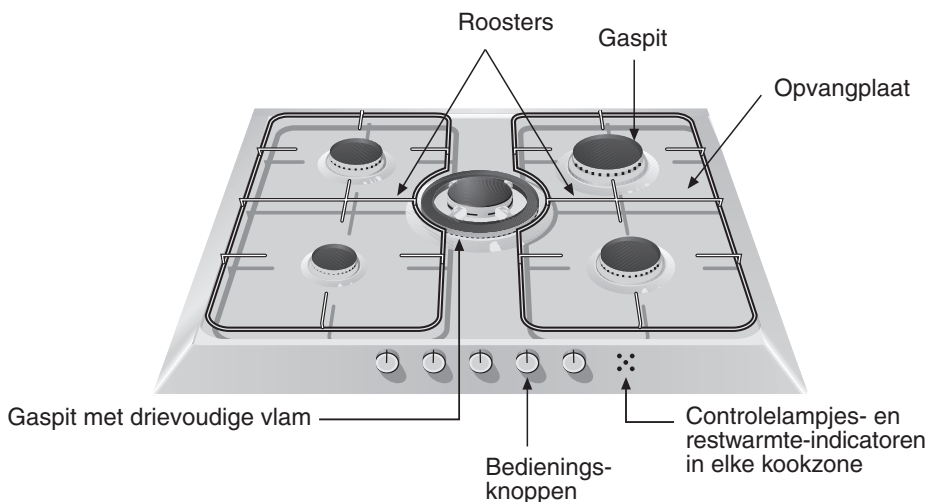
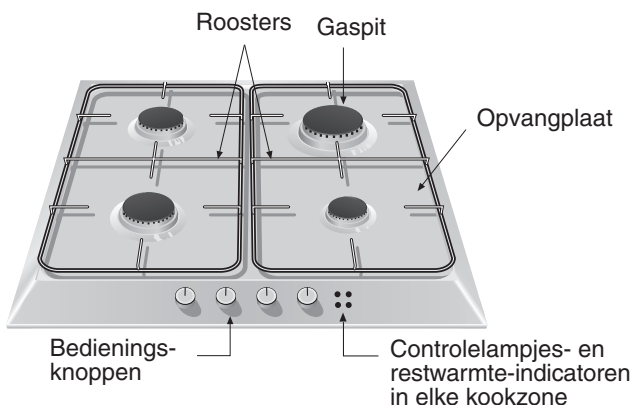
Waarschuwingen m.b.t. de veiligheid

- ❑ **Lees deze handleiding aandachtig door** zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en ombouw op ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **een officieel erkende installateur**.
- ❑ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, of de **afmetingen juist zijn**.
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **ventilatie-inrichting** 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. Indien wijzigingen nodig zijn, **dient u contact op te nemen met de officiële servicedienst**.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien nodig, neemt u telefonisch contact op met onze **servicedienst**.
- ❑ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvorschriften, om deze samen met het apparaat te overhandigen, indien het van eigenaar verandert.
- ❑ Indien uw kookplaat beschikt over een glazen paneel, druk er dan niet krachtig op. Indien het glas van uw kookplaat los zit, **neemt u onmiddellijk telefonisch contact op met de officiële servicedienst**, 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 gaspitten; deze kunnen omvallen.
- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. **Telefoneer onmiddellijk onze klantenservice**, om de reparatie of vervanging hiervan uit te voeren.
- ❑ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

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

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit



Gaspitten

Afb. 1



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

Om een brander in te schakelen, drukken op de knop van de gekozen brander en deze naar links draaien, tot de maximumstand, en enkele seconden in deze stand houden tot de brander aangaat en deze loslaten, vervolgens in de gewenste positie afstellen. Het controlelampje van de betreffende brander zal oplichten. Indien deze niet aangaat, zal het controlelampje knipperen. Draai de knop in de stand en herhaal de handeling ●.

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. Bij kookplaten die voorzien zijn van branders met **veiligheidskleppen**, die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de gaspit per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de pit is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Het controlelampje van de betreffende brander zal oplichten.

Indien deze niet aangaat, zal het controlelampje knipperen. Draai de knop in de stand en herhaal de handeling ●.

Om uit te schakelen, draai de knop naar rechts tot de stand ●. Het controlelampje van de betreffende kookzone zal even knipperen en blijven oplichten en hoge temperaturen aanduiden in de kookzone.

Indien de vlam van de kookzone onvoorzien uitgaat, zal het automatisch ontstekingssysteem geactiveerd worden. Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden ingesteld**.

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een brander met **drievoudige vlam**, die zeer praktisch is bij het koken met een paellapan, wok (voor Aziatische gerechten) enz.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goede geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatieopeningen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

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

Controlelampje en restwarmte-indicator

Alle kookzones zijn voorzien van een controlelampje en restwarmte-indicator dat oplicht bij het ontsteken van de vlam van de betreffende kookzone.

Na het uitschakelen van de kookzone, blijft de restwarmte-indicatie branden om aan te duiden dat de temperatuur te hoog is in deze zone. Raak de kookzone niet aan terwijl het controlelampje brandt.

Na een tijdje dooft het controlelampje van de restwarmte uit en duidt aan dat de temperatuur in deze kookzone gedaald is en niet meer te hoog is. Wees vanaf dit ogenblik voorzichtig bij het aanraken van het apparaat om brandwonden te vermijden want het is mogelijk dat de kookzone niet volledig afgekoeld is.

Automatisch ontstekings-systeem

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch ontstekingsstelsel dat in werking treedt bij het onvoorziën uitgaan van de vlam van de kookzones die gebruikt worden. Dit stelsel zal proberen om de kookzone opnieuw te ontsteken gedurende 10 sec. Indien na het verstrijken van deze tijd deze niet aangegaan is, zal het controlelampje knipperen en de brander geblokkeerd worden.

Om te deblokken, de knop draaien tot stand ●.

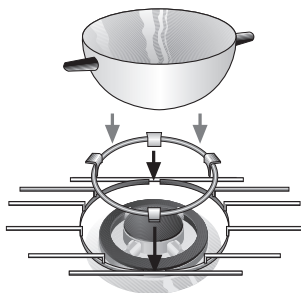
Aanbevolen diameter voor de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige vlam	22 cm	
Snelle brander	22 cm	26 cm
Halfsnelle brander	12 cm	20 cm
Hulpbrander	10 cm	12 cm

Extra roosters

Afb. 2



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat een extra rooster bevatten **onmisbaar, voor de brander met drievoudige vlam** voor pannen met een grotere diameter dan 26 cm, grillplaten, aardewerk potten en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, enz.). Afb. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantenservice van het merk verkrijgbaar onder codenummer 363300.

Rooster voor percolator: Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat als aanvulling een rooster voor percolator bevatten, **uitsluitend** voor de hulpbrander voor pannen met een diameter van minder dan 10 cm. 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 krachtig	Krachtig	Matig	Langzaam
Drievoudige vlam	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paëlla, Aziatische gerechten (wok).		Opwarmen en warmhouden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelle brander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten.		Rijst, bechamelsaus, ragout.	Stoomkoken: vis, groente.
Halfsnelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pasta's.		Opwarmen en warmhouden: van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
Hulpbrander	Koken, stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine.

Opmerkingen m.b.t. het koken

NEE



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



Kook niet zonder deksel en zorg ervoor dat het goed geplaatst is. Op deze manier wordt geen energie verspild.



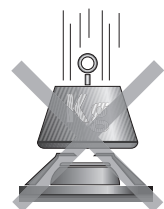
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodems, deze verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.



Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen. Gebruik geen pannen met een grote diameter bij de branders die zich dicht bij de knoppen bevinden. Ze kunnen de knoppen raken of er zo dichtbij komen dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken.



Zet de pannen niet rechtstreeks op de brander.



Plaats geen te zware voorwerpen en sla of stoot niet tegen de kookplaat met zware voorwerpen.

JA

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**.



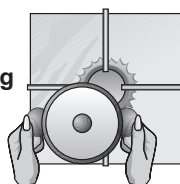
Gebruik enkel pannen of kookpotten met **vlakke en dikke bodem**.



Plaats de pan goed **midden op** de gaspit.



Plaats de pan **op het rooster**.



Plaats de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.

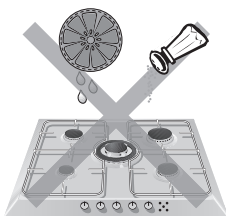
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden



NEE

Gebruik **NOOIT** bijtende producten, scherpe voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat, roosters of branders, indien uw kookplaat een glazen of aluminium paneel bevat. 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.



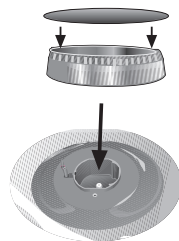
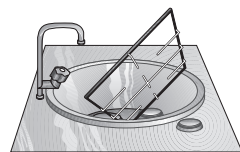
Laat **GEEN** zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) vallen op de kookplaat.

JA

Wanneer het apparaat koud is, gebruikt u een **spons, water en zeep**. Verwijder alle gemorste vloeistof meteen, dit zal u onnodige inspanningen besparen.

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

Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders de branderdeksele weer **goed** op de vlamverdelers.



Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: de zone rond de branders enz. zijn blootgesteld, kunnen deze mettertijd verkleuren. Dit is een **NORMAAL** verschijnsel.

Maak deze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.

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 voorzien zijn van rubberen nopjes, wees dan **voorzichtig** bij het schoonmaken, om te voorkomen dat de nopjes loslaten, waardoor de roosters krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

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. Indien uw kookplaat een aluminium paneel bevat onder de bedieningsknoppen, gebruik dan geen schuurspons voor de reiniging van dit paneel, want hiermee kunnen de aanduidingen verwijderd worden (serigrafie).

Storingen

In geval van storing is het niet altijd nodig om de servicedienst te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen.

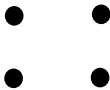
In de volgende tabel vindt u enkele raadgevingen.

Belangrijk:

Alleen gekwalificeerd personeel van onze Servicedienst is bevoegd om werkzaamheden aan gas en electriciteit te verrichten.

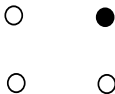
Wat gebeurt er...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als bij het voor het eerst inschakelen van de kookplaat de restwarmtelampjes branden?	- Correcte werking. De lampjes dienen te werken gedurende 30 min.	- Wacht 30 min. en de uitschakeling gebeurt automatisch.
...als de lampjes oplichten na een storing van het verdeelnet?	- Correcte werking. De lampjes dienen te werken gedurende 30 min.	- Wacht 30 min. en de uitschakeling gebeurt automatisch.
...als de electriciteit uitvalt?	- De zekering is kapot. - De hoofdzekering of een aardlekschakelaar kan uitgeschakeld zijn.	- Controleer de zekering in de algemene zekeringkast en vervang deze indien beschadigd. - Controleer in de meterkast of er een zekering of aardlekschakelaar is doorgeslagen.
... indien de elektronische ontsteking niet werkt en het controlelampje van de geactiveerde brander knippert?	- Er kunnen resten van voedsel of van schoonmaakmiddel achtergebleven zijn tussen de bougies en de branders. - De branders zijn nat. - De branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	- De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt. - Maak de branderdeksels goed droog. - Controleer of de branderdeksels goed geplaatst zijn.
... indien er een vlam in de brander is, maar de elektronische ontsteking verder blijft werken?	- De branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	- Controleer of de branderdeksels goed geplaatst zijn.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	- De verschillende delen van de brander zijn niet correct geplaatst. - De openingen van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	- Plaats de verschillende delen correct. - Maak deze openingen van de gastoevoer goed schoon.
...indien de gasstroom niet normaal lijkt of er geen gastoevoer is?	- De gastoevoer is gesloten vanwege de tussenkranen. - Indien het gas afkomstig is van een gasfles, kan deze leeg zijn.	- Open de eventuele tussenkranen. - 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 groeven van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	- Na het inschakelen van de brander, houd u de knop enkele seconden langer ingedrukt. - Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.

Controlelampjes en foutmeldingen



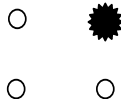
De controlelampjes branden

Alle branders werken of zijn uitgedoofd en de temperatuur is te hoog.



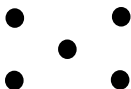
Het controlelampje van een brander brandt

De betreffende brander werkt of is uitgedoofd en de temperatuur is te hoog.



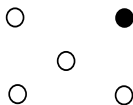
Het controlelampje van een brander knippert

De brander kon niet opnieuw ontstoken worden (vuil, etensresten, de delen van de brander zijn niet correct geplaatst, grote luchtstroom).



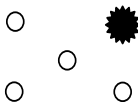
De controlelampjes branden

Alle branders werken of zijn uitgedoofd en de temperatuur is te hoog.



Het controlelampje van een brander brandt

De betreffende brander werkt of is uitgedoofd en de temperatuur is te hoog.



Het controlelampje van een brander knippert

De brander kon niet opnieuw ontstoken worden (vuil, etensresten, de delen van de brander zijn niet correct geplaatst, grote luchtstroom).

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

E - NR

FD

Deze gegevens staan op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op 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 plaats vond. Indien u dit wenst, is de verkoper die u dit apparaat verkocht, altijd bereid u details hierover 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,

Agradecemos a confiança depositada em nós e felicitamo-lo 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 fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita. Para sua comodidade, as matérias do presente manual de instruções apresentam-se em duas secções diferenciadas: Uso e Instalação.

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 para o meio-ambiente. 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 se desfazer 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	81-82
Assim é a sua nova placa de cozinhar	83
Queimadores a gás	84
Diâmetros recomendados para recipientes	85
Conselhos de cozedura	86
Advertências de uso	87
Acerca da cozedura	87
Acerca da limpeza e conservação	88
Situações anormais	89
Indicações de funcionamento e mensagens de avarias	90
Condições de garantia	91

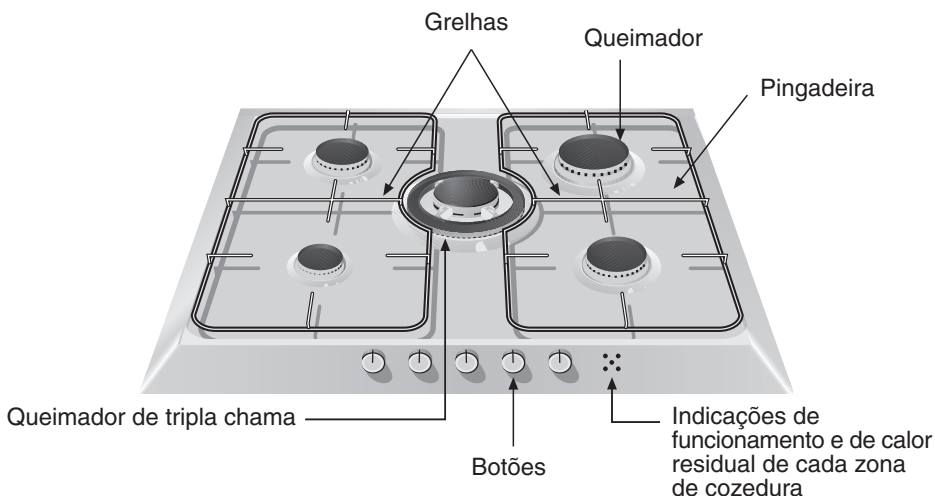
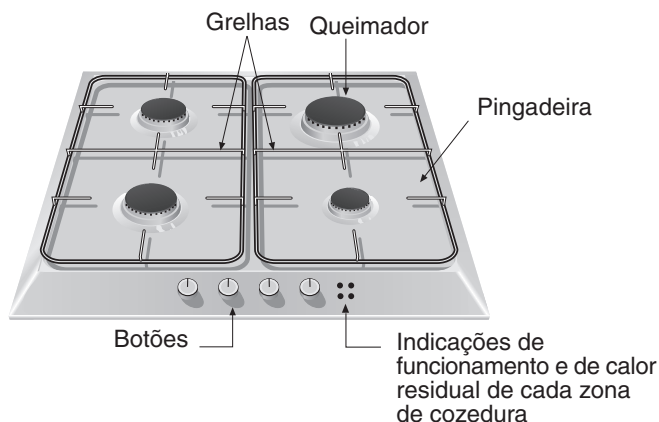
Conselhos de segurança

- ❑ **Leia atentamente este manual** de utilização 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 cozinhar, 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 seja submetido 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 utilização e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ❑ Se sua placa de cozinhar está equipada com um painel de vidro, não exerça forças excessivas sobre o mesmo. Se o vidro da sua placa de cozinhar se descolar, **contacte imediatamente o serviço de assistência técnica**, para 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 cozedura aquecem durante o funcionamento, portanto, actue com cuidado.
Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.

- ❑ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, **nunca** o utilize como elemento 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 um regulador ficar preso, não o force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à sua reparação ou substituição.
- ❑ Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Assim é a sua nova placa de cozinhar



Queimadores a gás

Fig. 1



Cada botão de accionamento tem assinalado o queimador que controla. Fig. 1.

Para acender um queimador, pressionar o botão do queimador escolhido e girá-lo para a esquerda, até à posição de máximo. Manter esta posição durante uns segundos até que o queimador se acenda e, de seguida, soltar o botão, regulando-o depois na posição desejada. O indicador de funcionamento do queimador correspondente iluminar-se-á.

Se o queimador não se acender, o indicador de funcionamento começará a piscar. Gire o botão até à posição ● e repita a operação.

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 cozedura tiver queimadores que disponham de **válvulas de segurança**, que impeçam a saída de gás no caso de apagamento accidental dos queimadores, efectue o acendimento do mesmo modo, mas mantendo o interruptor pressionado até que se produza o acendimento e, em seguida, pressionar durante alguns segundos com a chama já acesa. O indicador de funcionamento do queimador correspondente iluminar-se-á.

Se o queimador não se acender, o indicador de funcionamento começará a piscar. Gire o botão até à posição ● de máximo e repita a operação.

Para apagar, gire o botão para a direita até à posição ●.

O indicador correspondente à zona de cozedura piscará brevemente e manter-se-á aceso indicando temperaturas elevadas nessa zona.

Se a chama da zona de cozedura se apagar accidentalmente, o sistema automático de acendimento activar-se-á.

A sua moderna e funcional placa de cozedura está equipada com reguladores progressivos, que permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

De acordo com o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **tripla chama**, muito prático e cómodo para cozinhar com paelheiras, Wok chinês (toda a variedade de pratos asiáticos), etc.

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 os orifícios de ventilação natural, ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).

O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) ou 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.

Indicador de funcionamento e de calor residual

Todas as zonas de cozedura integram um indicador de funcionamento e de calor residual que se ilumina quando a chama da zona de cozedura correspondente se acende.

Uma vez desconectada a zona de cozedura, o indicador de calor residual permanece aceso indicando que a temperatura está demasiado elevada nessa zona. Não toque na zona de cozedura enquanto o piloto estiver aceso.

Após algum tempo, o piloto de calor residual apagar-se-á indicando que a temperatura nessa zona de cozedura baixou e já não é demasiado elevada. A partir desta altura tenha cuidado ao tocar no aparelho para evitar queimaduras, pois a zona de cozedura pode não ter arrefecido completamente.

Sistema automático de acendimento

Todas as zonas de cozedura integram um sistema automático de acendimento que se activa quando a chama se apaga acidentalmente nas zonas de cozedura em uso. Este sistema tratará de acender de novo a zona de cozedura num período de 10 segundos.

Se passado este tempo, o queimador não se tiver acendido, o piloto de funcionamento piscará e o queimador permanecerá bloqueado.

Para desbloquear, gire o botão até à posição ●.

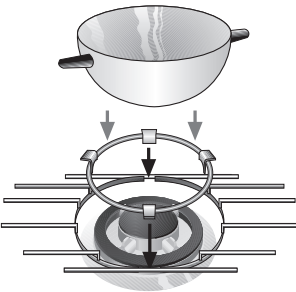
Diâmetros recomendado para recipientes (cm)

De acordo com o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Tripla chama	22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 cm

Grelhas adicionais

Fig. 2



De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de tripla chama** para recipientes de diâmetro superior a: 26 cm, tabuleiros de assados, caçarolas de barro e em toda a variedade de recipientes côncavos (Wok chinês, etc...). Fig. 2. Caso contrário, o serviço técnico autorizado da marca poderá fornecer a mencionada grelha adicional, cujo código é 363300.

Grelha cafeteira: De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode estar equipada com uma grelha cafeteira adicional, de uso **exclusivo** no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro menor de 10 cm. 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	Médio	Lento
Tripla chama	Ferver, Cozer, Assar, Tostar, Paelhas, Comida Asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados.	
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 quentes: pratos cozinhados e confeccionar iguarias delicadas.	
Auxiliar	Cozer: refogados, arroz com leite, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

Advertências de uso acerca da 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.



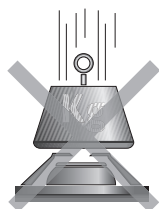
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



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 cozinhar com objectos pesados.

SIM

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



Use sempre a **tampa**.



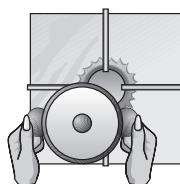
Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



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



Coloque o recipiente **sobre a grelha**.



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

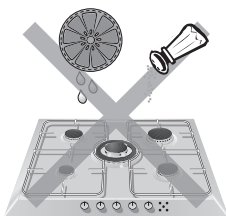
Acerca da limpeza e conservação

NÃO



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas nem de queimadores. Se a sua placa de cozinhar tiver um painel de vidro ou de alumínio. **Não** utilizar uma faca, espátula ou algo semelhante para limpar a união com o metal.

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



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

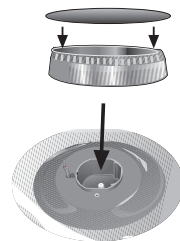
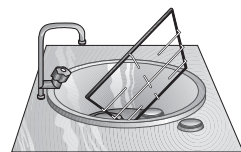
SIM

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Retire todo o líquido derramado imediatamente, poupando esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, **devem ser limpos**

periodicamente, mergulhando-os em água e sabão e limpando-os com um esfregão não metálico de forma a que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, **verifique** se as tampas estão bem colocadas sobre os difusores de chama do queimador.



Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os 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 cozedura pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozinhar estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cozinhar.

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Se a sua placa de cozinhar possuir um painel de alumínio por baixo dos comandos, não utilize esfregões para a limpeza do referido painel, uma vez que com o uso poderiam ser eliminadas as indicações (serigrafia).

Situações anormais

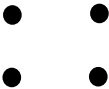
Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

Nota importante:

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

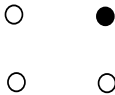
O que é que se passa...	Causa provável	Solução
...se ao conectar o disco pela primeira vez, os pilotos de calor residual estiverem acendidos?	- Funcionamento correcto. Os pilotos devem funcionar durante 30 min.	- Esperar 30 min. e de forma automática faz-se a desconexão.
...se os pilotos se acenderem depois de uma falha de electricidade?	- Funcionamento correcto. Os pilotos devem funcionar durante 30 min.	- Esperar 30 min. e de forma automática faz-se a desconexão.
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O automático ou um diferencial disparou.	- Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. - Verificar na caixa geral de entrada se disparou o automático ou um diferencial.
...se a ignição electrónica não funcionar e o piloto do queimador activado piscar?	- 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 houver chama no queimador mas a ignição electrónica continuar a funcionar?	- As tampas do queimador estão mal colocadas.	- Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	- As diferentes partes do queimador foram incorrectamente colocadas. - As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque correctamente as diferentes peças. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.
...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. - Se fornecimento se realiza através de botija de gás, verificar se a mesma está vazia.	- Abrir as possíveis chaves intermédias. - Substitua a botija de gás.
...sente-se cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento da botija.	- Proceda à verificação. - Verifique se o acoplamento está montado correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente. - As ranhuras estão sujas saída de gás dos queimadores.	- Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

Indicações de funcionamento e mensagens de avarias



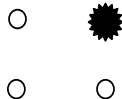
Os indicadores de funcionamento i
luminam-se

Todos os queimadores
estão em funcionamento
ou apagados e a
temperatura está
demasiado elevada.



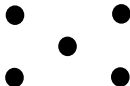
O indicador de
funcionamento de um
queimador está aceso

O queimador indicado
está em funcionamento
ou apagado e a
temperatura está
demasiado elevada.



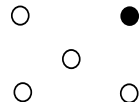
O indicador de
funcionamento de um
queimador está a piscar

O queimador não se
voltou a acender
(sujidade, restos de
comida, as partes do
queimador não estão
colocadas
correctamente, forte
corrente de ar).



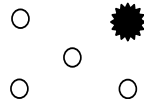
Os indicadores de
funcionamento i
luminam-se

Todos os queimadores
estão em funcionamento
ou apagados e a
temperatura está
demasiado elevada.



O indicador de
funcionamento de um
queimador está aceso

O queimador indicado
está em funcionamento
ou apagado e a
temperatura está
demasiado elevada.



O indicador de
funcionamento de um
queimador está a piscar

O queimador não se
voltou a acender
(sujidade, restos de
comida, as partes do
queimador não estão
colocadas
correctamente, forte
corrente de ar).

Se necessitar 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. Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho na parte inferior da sua placa de cozinhar.

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.