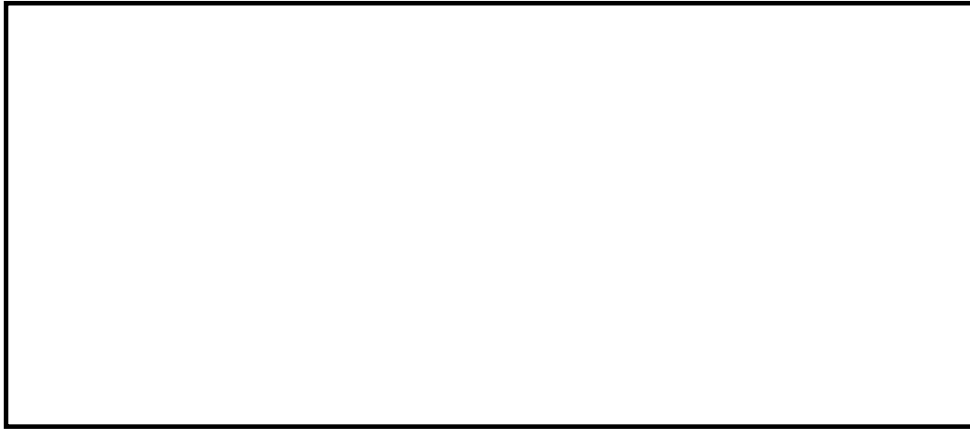


- en Operating instructions
- nl Gebruiksaanwijzing



Dear Customer,

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

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

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

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

IMPORTANT:

In the unlikely event that the appliance should arrive damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately. not have been tampered with, or used inappropriately.

Packaging and old appliances

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

Disposing in an environmentally-responsible manner

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



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

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

CONTENTS

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

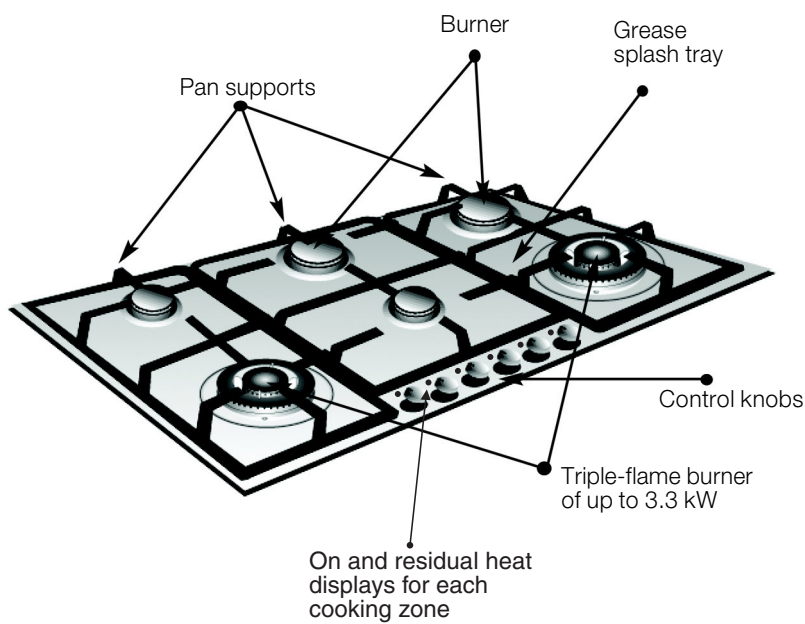
Safety warnings

- ☐ **Read this Users Manual carefully** to ensure that you use this appliance to cook safely and efficiently.
- ☐ All installation, regulation and adaptation to other types of gas must be carried out by an authorised installation technician, respecting all applicable regulations, standards and the country's electrical and gas supply companies' specifications.
It is recommended that you call our Technical Assistance Service for adaptation to other types of gas.
- ☐ Before installing your new cooking hob make sure that the **measurements are all correct.**
- ☐ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ☐ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- ☐ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation.**
- ☐ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ☐ This appliance leaves the factory with the set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If for any reason it is necessary to carry out a change, call the **technical assistance service.**
- ☐ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our **technical assistance service.**
- ☐ **Make sure you keep** these instructions for use and assembly in a safe place, so that you can hand them on with the appliance if it ever changes owner.
- ☐ If the glass on the cooking hob is unstuck, **call the technical assistance service immediately**, so that they can repair or replace it.

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

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

This is what your new Cooking Hob looks like



The gas burners

Fig. 1.



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 diameters of receptacles

Depending on the model:

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

Additional pan supports

Fig. 4.

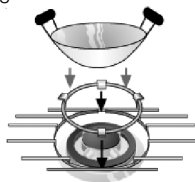
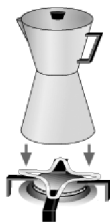


Fig. 5.



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

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

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

Cooking Recommendations

Here are some cooking guidelines:

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

Warnings when in use for cooking

DO NOT



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



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



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



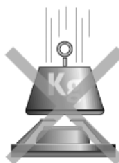
Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



Do not use receptacles with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls and increase the temperature in this area and may cause damage.



Never place receptacles directly on top of the burners.



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



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

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

DO

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



Always place **lids** on receptacles.



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



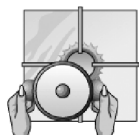
Place the receptacle in the **middle** of the burner.



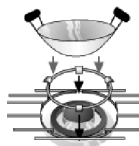
Place the receptacle **on the pan support**.
Make sure that the **pan supports and burner covers** are in the correct positions before using the appliance.



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



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



Steel: cleaning and care



DO NOT

NEVER use **abrasive** products or sharp objects: steel wool, knives, etc. to remove the remains of food stuck to the hob, supports or on burners. If your hob has a glass panel.

DO NOT use a knife, scraper or any such similar device to clean the join where it meets the metal.

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



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

DO

Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Remove any spilled liquid as soon as possible, as this will save you time and effort later.



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

Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



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

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



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

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

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

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

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

Home troubleshooting

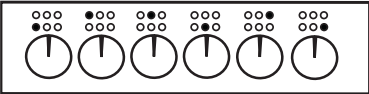
You do not always need to call the technical assistance service. Very often, you can solve the problem on your own. The following table contains a few pieces of advice.

Important note:

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

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?	- Defective fuse. - The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.	- Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. - Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.
... if the electronic lighting does not work and the pilot of the burner activated flickers?	- 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.	- 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?	- The different parts of the burner have been improperly assembled. - The grooves on the burner's gas outlets are dirty.	- 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?	- The gas main is turned off. - If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty.	- Open any intermediate taps. - Replace the gas bottle with a full one.
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	- A gas tap has been left on. - There may be a leak between the coupling and the gas bottle.	- 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?	- The control knob was not held down for long enough. - The grooves on the burners' gas outlets are dirty.	- Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.

On and fault message displays



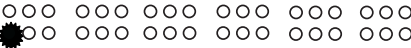
The on displays light up

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).

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

E - NR FD

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

Warranty conditions

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

Geachte gebruiker:

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

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

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

BELANGRIJK:

Indien, in tegenstelling tot onze verwachtingen, het apparaat schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De verpakking en uw oude apparaat

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

Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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

INHOUD

Waarschuwingen omtrent veiligheid	16-17
Zo wordt uw nieuwe kookplaat voorgesteld	18
Branders	19
Diameter aanbevolen pannen	20
Extra roosters	21
Kookadviezen	21
Opmerkingen betreffende het koken	22
Gebruiksnormen voor Staal:	
Reiniging en onderhoud	23
Storingen	24
Controlelampjes en foutmeldingen	25
Garantievoorwaarden	26

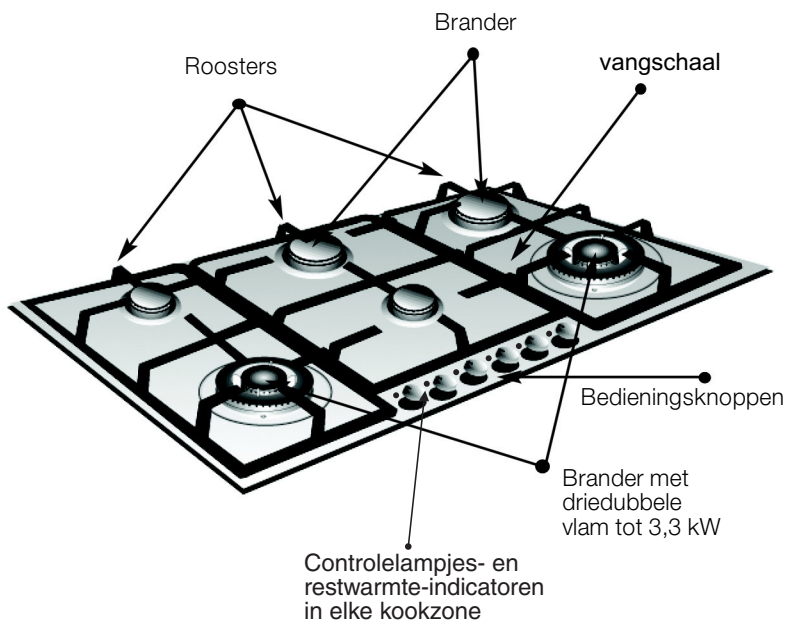
Waarschuwingen omtrent veiligheid

- ☐ **Lees aandachtig deze handleiding** voor het koken met dit apparaat op een doeltreffende en veilige wijze.
- ☐ Alle werkzaamheden inzake installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd moeten worden en ook de voorschriften van de lokale elektriciteits- en gasmaatschappijen. Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.
- ☐ Voor het installeren van uw nieuw kookplaat, controleer of de **afmetingen correct zijn**.
- ☐ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke **normen** dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ☐ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ☐ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende **ventilatie-voorziening** aanwezig zijn.
- ☐ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ☐ Bij het verlaten van de fabriek, is het apparaat afgesteld op het gas dat aangegeven is op het typeplaatje. **Wanneer** een **aanpassing** vereist is, **neem dan contact op met de Sercuicedienst**.
- ☐ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien nodig, telefoneer onze **klantenservice**.
- ☐ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvoorschriften, om deze samen met het apparaat te overhandigen, **wanneer** het van eigenaar verandert.
- ☐ Indien het glas van uw kookplaat los zit, **neem dan contact op met de Sercuicedienst**, voor de reparatie of de vervanging hiervan.

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

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

Dit is uw nieuwe Kookplaat



Branders

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 onvoorzien 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 ●.

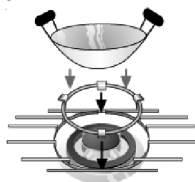
Diameter aanbevolen pannen

Afhankelijk van het model:

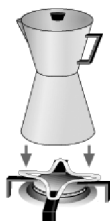
BRANDER	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Driedubbele vlam	≥ 22 cm	
Snel	22 cm	26 cm
Halfsnel	14 cm	20 cm
Warmhoudplaatje	12 cm	14 cm

Extra roosters

Afb. 4.



Afb. 5.



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

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

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

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

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

Opmerkingen betreffende het koken

NIET DOEN



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



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



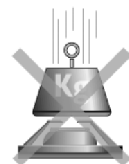
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodem, deze verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.



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



Zet de pannen niet direct op de brander.



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



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

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

WEL DOEN

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



Plaats altijd het **deksel**.



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



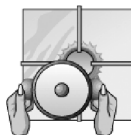
Plaats de pan goed **gecentreerd** op de brander.



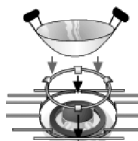
Plaats de pan **op het rooster**. Controleer voor gebruik of de **roosters** en de **branderdeksel** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.



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



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



Gebruiksnormen voor **Staal:** Reiniging en onderhoud



NIET DOEN

Gebruik **NOOIT schurende** producten, scherpe voorwerpen, staalsponzen, messen enz... om aangekoekte etensresten te verwijderen van de kookplaat noch roosters, branders.

Indien uw kookplaat beschikt over een glazen paneel, gebruik **geen** mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

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



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

WEL DOEN

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

Neem gemorst vocht altijd onmiddellijk af, u bespaart zich onnodig veel werk naderhand.

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

Droog de **branderdeksels** van de branders en de roosters altijd af als ze nat zijn geworden.



Na het reinigen en drogen van de branders, **zorg** dat de **branderdeksels** goed geplaatst zijn op de vlamverspreider van de brander.

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



Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes **invliegen: blootstaan** vetpotten, omtrek branders, enz.... na verloop van tijd verkleuren ze, dit is **NORMAAL**, reinig ze na elk gebruik en met een geschikt product voor roestvrij staal.

Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken.

Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

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

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

Storingen

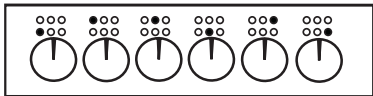
Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de volgende tabel vindt u enkele raadgevingen.

Belangrijk:

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

Wat gebeurt 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 elektriciteit 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 branderdekseksels zijn niet goed geplaatst.	- De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt. - Maak de branderdekseksels goed droog. - Controleer of de branderdekseksels goed geplaatst zijn.
... indien er een vlam in de brander is, maar de elektronische ontsteking verder blijft werken?	- De branderdekseksels zijn niet goed geplaatst.	- Controleer of de branderdekseksels 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 veiligheids 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).

Indien u contact opneemt met onze Klantenservice, vermeld dan:

E – NR FD

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

Garantievoorwaarden

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.