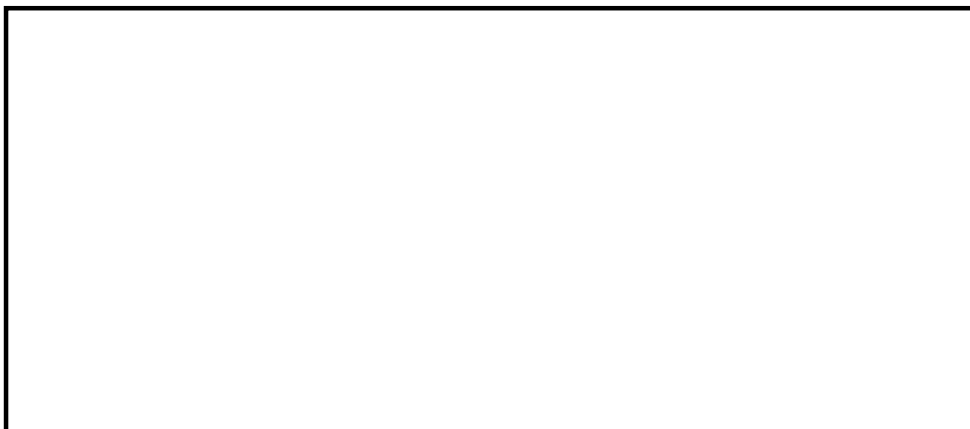




en	Operating instructions
de	Gebrauchsanweisung
fr	Mode d'emploi
it	Avvertenze per l'uso
es	Instrucciones de funcionamiento
nl	Gebruiksaanwijzing
pt	Manual de utilização
tr	Kullanma Kılavuzu

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 subject to strict Quality Control throughout the entire manufacturing process. The appliance 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**, 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 need suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and all 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 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 warnings	3
Introducing your new hob	5
Gas burners	6
Overheating protection	7
Recommended diameters of cookware	7
Cooking guidelines	8
Tips on how to use this appliance	9
Cooking suggestions	9
Cleaning and care	10
Home troubleshooting	11
Warranty conditions	12

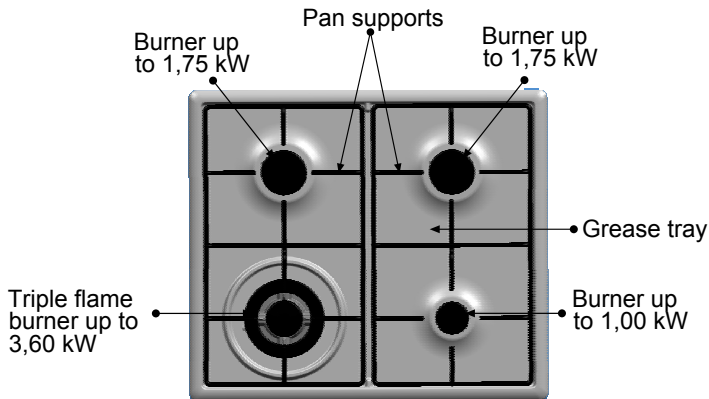
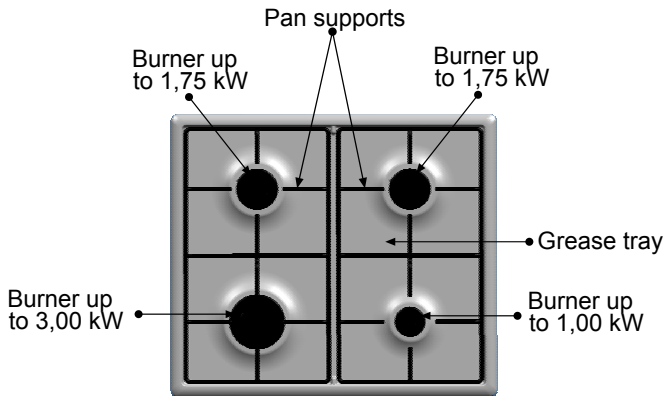
Safety warnings

- ❑ **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.
- ❑ 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 set to the type of gas that is indicated on the specification 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, so that you can hand them on with the appliance if ownership ever changes.
- ❑ 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 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. **Phone our technical services department immediately**, so that they can repair or replace it
- ❑ 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.
- ❑ The diagrams contained in this instruction book are for orientation purposes only.

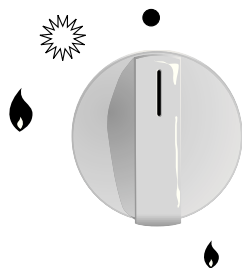
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

This is what your new cooking hob looks like



The gas burners

Fig. 1



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

To ignite a burner, press down the control knob for the burner you wish to use and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites, then let go, and set it to the position you want. If the burner does not light, repeat the process.

If the igniters 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 burner goes out (e.g. a draught) when in use, the appliance will switch the hotplate on again automatically. If this ignition is unsuccessful (e.g. as a result of boiled-over liquid on the burner), the flow of gas to this burner is interrupted and an acoustic signal is emitted. Turn the control knob to ● and check whether the cause can be rectified using the table on page 11.

Every hotplate features a safety pilot!

This means that if the flame ever goes out (e.g. is extinguished by boiled-over liquid), the flow of gas is interrupted.

The safety system will indicate any anomalies in its working through acoustic signals (see "Home troubleshooting" section).

The appliance switches off automatically after 6 hours of operation. Turn all the control knobs to the ● position and then you can turn the appliance on again.

To turn off the burner, turn the control knob to the right, to setting ●.

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 cookware 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.

Overheating protection

The hob is equipped with overheating protection to protect the electronics. This switches all the burners off in the event of overheating and the “power on/off” indicators in all the burners and the main switch flash.

Turn all control knobs to the ● position. Wait until the appliance has cooled down sufficiently.
Now you can switch on the appliance as usual.

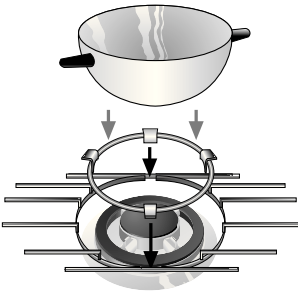
Recommended diameter of cookware (in cm)

Depending on the model:

BURNER	MINIMUM Ø PAN	MAXIMUM Ø PAN
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

Fig. 2



Depending on the model, your hob may come with an **essential** supplementary pan support, **on the triple flame burner** for pans with a diameter of more than: 26 cm, roasting dishes, clay pots and all sorts of concave pans (woks, etc.), Fig 2. If you do not have this additional cradle support, the manufacturer's technical service can supply you with one (code no. 363300/484128).

Pan support for coffee pot: depending on the model, your cooking hob may include an additional coffee pot support, which is **exclusively** for use on the auxiliary burner with cookware of a diameter smaller than 10 cm. 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 guidelines

Here are some cooking guidelines:

	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

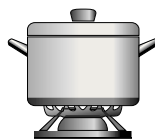
NO

YES



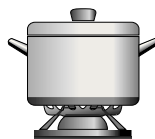
Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.

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



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

Always place the **lid** on the cookware.



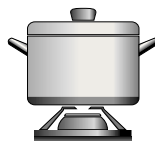
Never cook without a lid or with the lid half off - you are wasting energy.

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



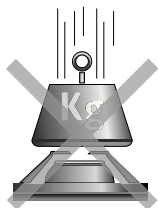
Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.

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



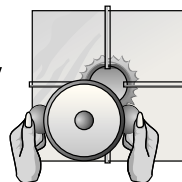
Never place cookware directly on top of the burners.

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



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

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



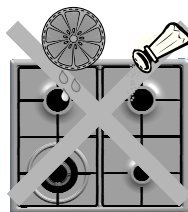
Cleaning and care

NO



NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports, burners or electric hotplates. If your hob has got a glass or aluminium panel. **Do not** use knives, scrapers or similar implements for cleaning the joins with the metal.

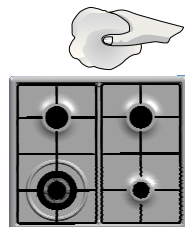
DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



Avoid **spilling acidic liquids** (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob. **Try not to spill salt** on the surface of the electric hotplate.

YES

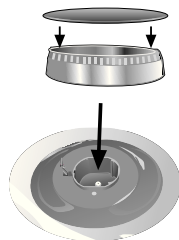
Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.



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 prolonged use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other maintenance products that are widely available.

The ring cover of the triple-flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, 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.

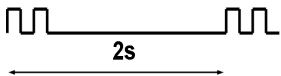
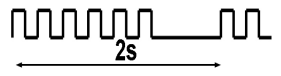
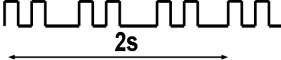
If your hob has an aluminium panel beneath the controls, do not use a scourer to clean the panel, because this could destroy the printed symbols.

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.

Problem	Probable cause	Solution
...if none of the electrical system works?	-Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty. -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box.
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty.	-Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	- Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if a burner switches off and an acoustic signal is emitted? 	-The safety system has been activated, cutting off the gas supply.	-Turn the burner control to the off position. The signal will stop. You can now use your cooking hob normally.
...if all the burners switch off and an acoustic signal is emitted? 	-Overheating of cooking hob.	-Turn all the controls to the off position. The signal will stop. Wait 30 min before using the cooking hob again. If the signal continues, call the Technical Service.
...if all the burners switch off and an acoustic signal is emitted? 	-Detection of a general fault.	-After a minute, a beep will sound. If it does not, call the Technical Service.

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

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

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

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

Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclingfähige Wertstoffe.

Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

Verpackung und Altgerät

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

INHALT

Sicherheitshinweise	15
Dies ist Ihr neues Kochfeld	17
Gasbrenner	18
Überhitzungsschutz	19
Empfohlene Durchmesser Kochbehälter	19
Kochtipps	20
Warnhinweise bei der Benutzung	21
In Bezug auf das Kochgut	21
Hinsichtlich Reinigung und Wartung	22
Störungen	23
Garantiebedingungen	24

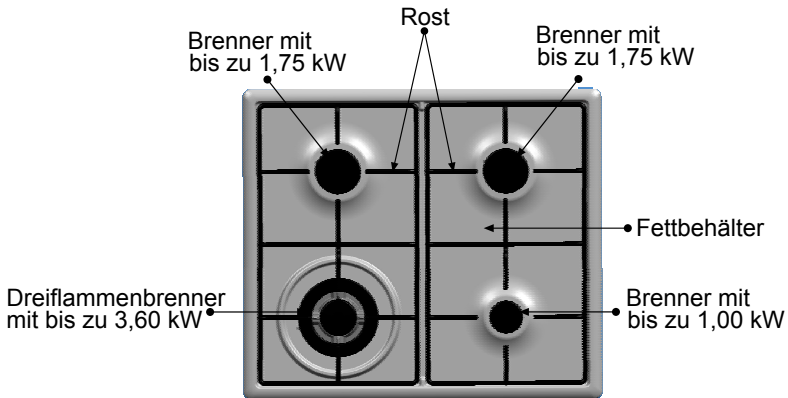
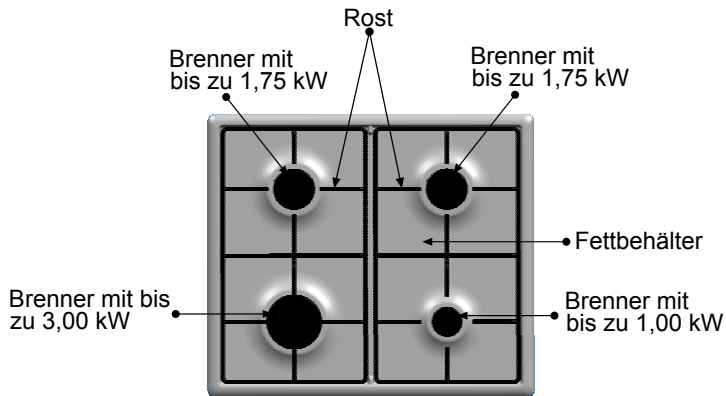
Sicherheitshinweise

- ❑ **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.
- ❑ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ❑ 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. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren **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 Ersticken 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 hierzu keine Gewalt angewendet werden. **Wenden Sie sich sofort an unseren Kundendienst**, der das betroffene Element repariert oder ersetzt.
- ☐ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ☐ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ☐ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ☐ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.

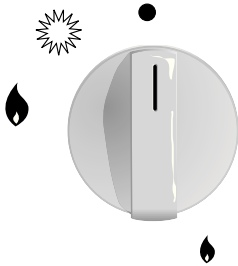
**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER
JEDLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

Dies ist Ihr neues Kochfeld



Gasbrenner

Abb. 1



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

Zum Einschalten eines Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Zündstellung drehen, und einige Sekunden lang auf der maximalen Stellung halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen.

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

Wenn der Brenner im Betrieb ausgeht (z.B. durch Luftzug), so zündet das Gerät diese Kochstelle selbsttätig erneut. Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z.B. durch Übergekochtes auf dem Brenner), so wird die Gaszufuhr für diesen Brenner unterbrochen und ein akustisches Signal ertönt. Drehen Sie den Bedienknebel auf ● und prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 23, ob Sie die Ursache beheben können.

Jede Kochstelle ist gesichert! Das bedeutet für Sie: Wenn einmal eine Flamme ausgeht (z.B. durch Überkochen), dann strömt kein Gas mehr aus.

Wenn während des Betriebs Störungen auftreten, weist das Sicherheitssystem darauf mit akustischen Signalen hin (siehe Abschnitt "Betriebsstörungen").

Nach einer Betriebsdauer von 6 Stunden schaltet sich das Gerät selbsttätig aus. Drehen Sie alle Bedienknebel auf ●-Stellung, dann können Sie das Gerät wieder einschalten.

Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf Position ● stellen.

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

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **Dreiflambrenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: die natürlichen Ventilationsöffnungen offen halten, oder eine zusätzliche mechanische Ventilation einbauen

(Abzugshaube). Die ständige Benutzung Ihres Geräts kann eine zusätzliche Ventilation erforderlich machen, z.B. ein Fenster öffnen (Durchzug vermeiden) oder die mechanische Ventilation, falls vorhanden, höher stellen.

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

Überhitzungsschutz

Zum Schutz der Elektronik ist die Kochmulde mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet bei Überhitzung alle Brenner ab und die Betriebsanzeigen aller Brenner und des Hauptschalters blinken.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf die ●-Stellung. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist. Nun können Sie das Gerät wieder wiegewohnt einschalten.

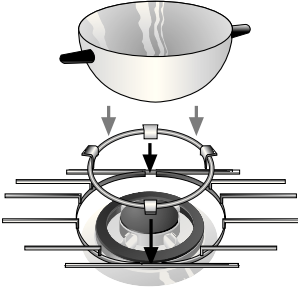
Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

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 GefäÙe mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm, Fleischbräter, Tontöpfe und jede Art von konkaven GefäÙen (chinesischer wok, etc.) geeignet, Abb.2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 363300/484128 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 KochgefäÙe 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

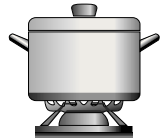
NEIN

JA



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

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



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

Immer den **Deckel** aufsetzen.



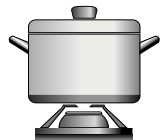
Keine Kochgeräte mit unebenen Böden verwenden; sie verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch.

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

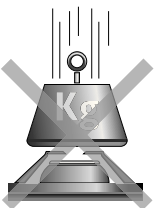


Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen. Kochgeräte mit großem Durchmesser nicht auf nahe an den Bedienteilen gelegenen Brennern verwenden; sobald diese sich zentriert auf dem Brenner befinden, können sie berührt werden, oder könnte die Temperatur in der Zone der Bedienteile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

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

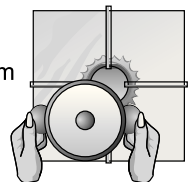


Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.



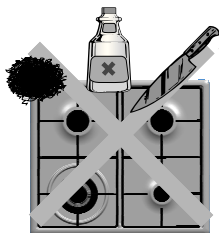
Keine übermäßigen Gewichte auf das Kochfeld stellen, und nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld schlagen.

Vorsichtig mit dem auf dem Kochfeld befindlichen Kochgeräten umgehen.

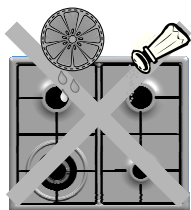


Hinsichtlich Reinigung und Wartung

NEIN



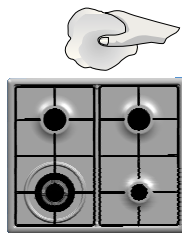
Niemals Scheuermittel, scharfe Gegenstände, Topfreiniger aus Stahl, Messer, etc. verwenden, um verkrustete Speisereste vom Kochfeld, den Rosten, den Brennern oder den Kochplatten zu entfernen. Sollte Ihr Kochfeld über ein Bedienfeld aus Glas oder Aluminium verfügen, verwenden Sie **kein** Messer, Schaber 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. **Salz** auf der Oberfläche der elektrischen Kochplatte so weit wie möglich **vermeiden**.

JA

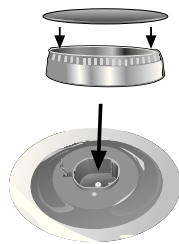
Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit **Schwamm, Wasser und Seife** reinigen. Entfernen Sie alle übergelaufenen Flüssigkeiten immer sofort. So ersparen Sie sich unnötige Mühen.



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 sauber 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.



Wenn die Beschichtung der elektrischen Kochplatten nach längerer Benutzung etwas gelitten hat, reiben Sie diese mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt ab.

Auf Grund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Dreiflambrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Ringe der Platten, 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.

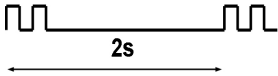
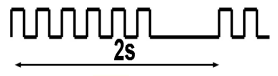
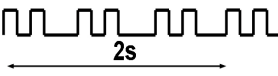
Betriebsstörungen

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 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 Zündung nicht funktioniert?	-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 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 ein Brenner ausgeht und ein akustisches Signal ertönt? 	-Das Sicherheitssystem hat sich aktiviert und die Gaszufuhr unterbrochen.	-Bringen Sie den Knebel des Brenners in die Position aus. Das Signal bricht ab. Sie können Ihr Kochfeld normal weiter benutzen.
...wenn alle Brenner ausgehen und ein akustisches Signal ertönt? 	-Überhitzung des Kochfeldes.	-Bringen Sie alle Knebel in die Position aus. Das Signal bricht ab. Warten Sie 30 min. bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen. Wenn das Signal weiter ertönt, rufen Sie den Kundendienst an.
...wenn alle Brenner ausgehen und ein akustisches Signal ertönt? 	-Erkennung einer allgemeinen Störung	-Nach einer Minute ertönt ein Pfeifsignal, andernfalls rufen Sie den Kundendienst.

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.

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

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

L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et apportez-la à un point de collecte ou à défaut, déposez-la dans votre poubelle, (elle finira dans une décharge contrôlée, ce qui n'est pas la meilleure solution mais évite la pollution de l'eau). C'est pour le bénéfice de vos enfants et de vous-même.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables.

Les 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

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



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

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

CONTENU

Consignes de sécurité	27
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	29
Brûleurs à gaz	30
Sécurité contre une surchauffe	31
Diamètres des récipients conseillés	31
Conseils pour cuisiner	32
Consignes d'utilisation	33
En ce qui concerne la cuisson	33
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation	34
Situations anormales	35
Conditions de garantie	36

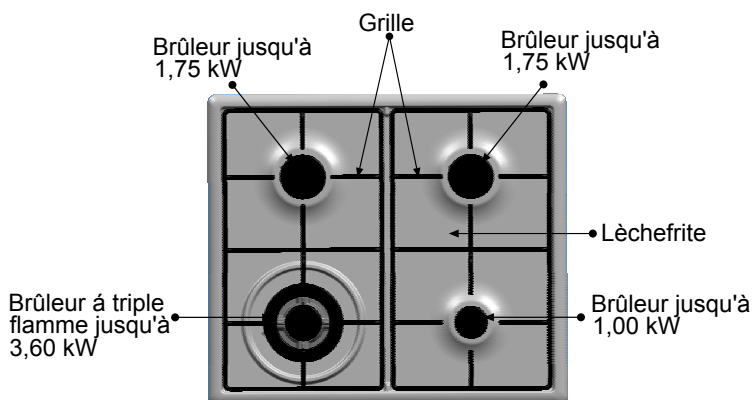
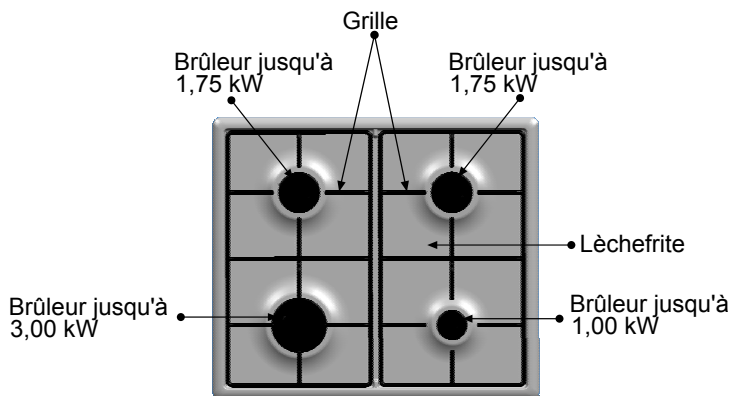
Consignes de sécurité

- ❑ **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.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ 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
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

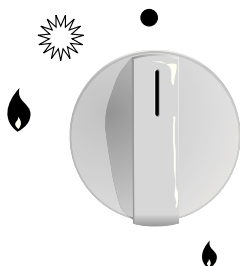
**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

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, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, 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 le brûleur s'éteint lors du fonctionnement (p.ex. par un courant d'air), l'appareil rallume automatiquement de foyers.

Si le rallumage échoue (p.ex. par le débordement de liquide sur le brûleur), l'arrivée de gaz pour ce brûleur sera coupée et un signal acoustique est émis.

Tournez la manette de commande sur ● et vérifiez à l'aide du tableau à la page 35 si vous pouvez remédier à la cause.

Chaque foyer est protégé! Pour vous, cela signifie: si la flamme venait à s'éteindre (p.ex. par débordement de liquide), le gaz cesse d'affluer par le brûleur.

En cas d'anomalie du fonctionnement, le système de sécurité l'indiquera moyennant des signaux sonores (voir le volet "Situations anormales").

L'appareil s'éteint automatiquement après une durée de fonctionnement de 6 heures. Réglez toutes les manettes de commande sur la position ●, ensuite vous pouvez rallumer l'appareil.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

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. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif

de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) 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.

Sécurité contre une surchauffe

Pour protéger l'électronique, la table de cuisson est équipée d'une sécurité contre une surchauffe. Cette sécurité éteint tous les brûleurs en cas de surchauffe et les indicateurs de service de tous les brûleurs et de l'interrupteur principal clignotent. Réglez toutes les manettes de commande sur la position ●. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi. Maintenant vous pouvez remettre l'appareil en service comme à l'habitude.

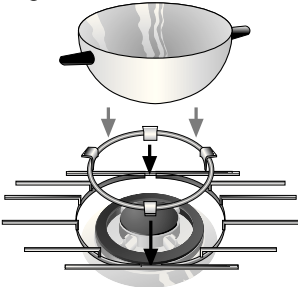
Diamètre récipients (cm) conseillés

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, grils, 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. 363300/484128.

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.



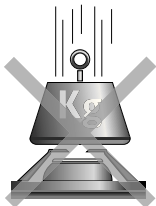
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



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.



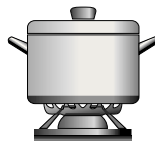
Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



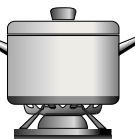
Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

OUI

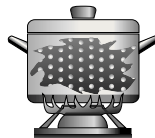
Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



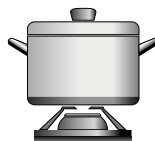
Placez toujours le **couvercle**.



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

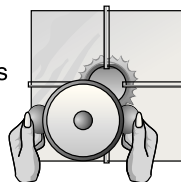


Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



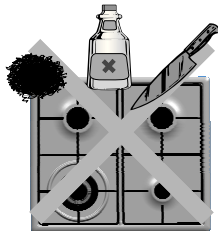
Posez le récipient **sur la grille**.

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



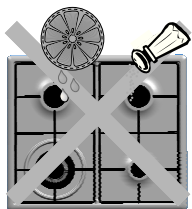
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation

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, les brûleurs ou les plaques électriques. 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.

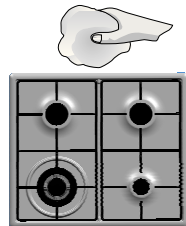
N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



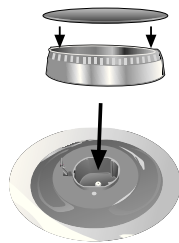
Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson. **Évitez** dans la mesure du possible le contact du **sel** avec la surface de la table électrique.

OUI

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



Si l'utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les de quelques gouttes d'huile ou d'un autre produit de maintenance vendu habituellement sur le marché. 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 : les cercles des plaques, 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).

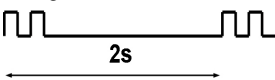
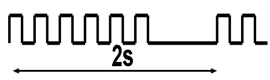
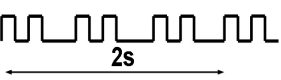
Situations anormales

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...	Possible cause	Solution
...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 électrique ne fonctionne pas?	-Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	-L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. -Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. -Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	-Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-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 un brûleur s'éteint et si un signal sonore est émis? 	-Le système de sécurité s'est activé, coupant le passage du gaz.	-Placez la commande du brûleur sur la position de déconnexion. Le signal cessera. Vous pouvez alors utiliser normalement votre table de cuisson.
...si tous les brûleurs s'éteignent et si un signal sonore est émis? 	-Surchauffe de la table de cuisson.	-Placez toutes les commandes sur la position de déconnexion. Le signal cessera. Attendez 30 min avant de réutiliser la table de cuisson. Si le signal ne cesse pas, appelez le Service Technique.
...si tous les brûleurs s'éteignent et si un signal sonore est émis? 	-Détection d'un défaut général.	-Un signal sonore sera émis au bout d'une minute; s'il n'en est pas ainsi, appelez le service technique.

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.

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	39
Ecco com'è il suo nuovo piano cottura	41
Bruciatori a gas	42
Dispositivo di antisurriscaldamento	43
Diametri consigliati delle stoviglie	43
Consigli per la cottura	44
Avvertenze d'uso	45
Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura ..	45
Riguardo la pulizia e la conservazione.....	46
Situazioni anomale: Problemi e soluzioni	47
Condizioni di garanzia	48

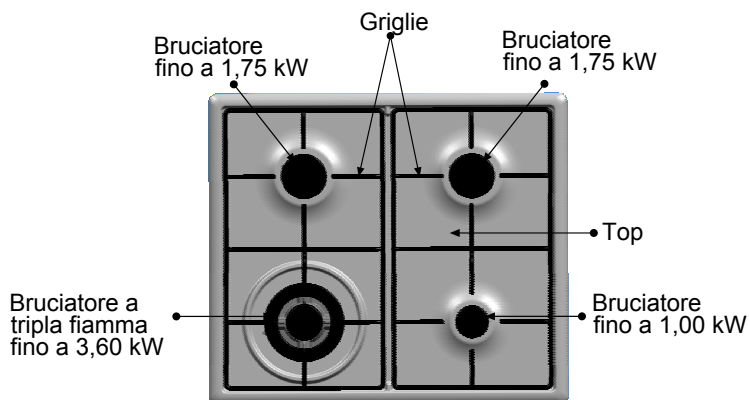
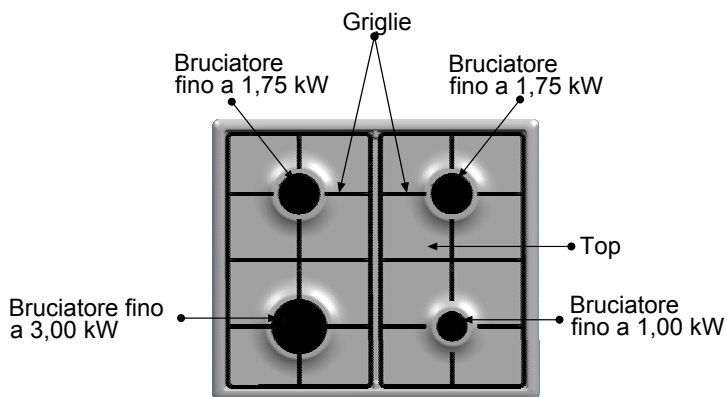
Avvertenze sulla sicurezza

- ❑ **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.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ 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. Qualora fosse necessario modificarlo, rivolgersi al nostro **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 s'indurisce, non forzarla. **Chiamare immediatamente il nostro servizio tecnico ufficiale**, affinché provveda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientativi.

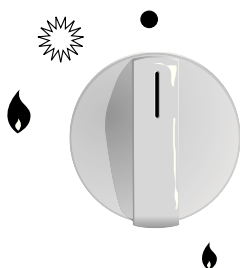
IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

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 la manopola del bruciatore scelto e girarla verso sinistra, fino alla posizione di accensione, tenendola al massimo per qualche secondo finché il bruciatore non si accende, quindi lasciarla e regolare sulla posizione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione.

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

Se il fornello si spegne (per esempio a causa di una corrente d'aria), l'apparecchio riattiva automaticamente la zona di cottura.

Qualora questa riaccensione non abbia successo (per esempio per la presenza di cibo traboccato sul fornello), l'alimentazione del gas verso questo fornello viene interrotta e un segnale acustico è emesso. Ruotare il traversino del rubinetto sullo ● controllare se è possibile eliminare l'anomalia servendosi della tabella a pagina 47.

Tutte le zone di cottura sono dotate di sicurezza! In altri termini, quando una fiamma si spegne (per esempio a causa del traboccamento del cibo), si interrompe anche l'alimentazione del gas.

In caso di anomalie nel funzionamento, il sistema di sicurezza lo indicherà mediante segnali acustici (vedi sezione "Situazioni anomale").

Dopo 6 ore di funzionamento, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Ruotare tutti i rubinetti sulla posizione ●. Solo in questo modo è infatti possibile riattivare nuovamente l'apparecchio.

Per spegnere, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione ●.

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

A seconda dei modelli, il piano di cottura può essere dotato di un bruciatore a **tripla fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare con padelle grandi, wok cinesi (per preparare 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 le aperture di ventilazione naturale, o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso continuato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale: per esempio aprire una finestra (senza provocare correnti) o aumentare la 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.

Dispositivo di antisurriscaldamento

Ai fini della protezione del sistema elettronico, la cucina è dotata di un dispositivo di antisurriscaldamento. In caso di surriscaldamento, quest'ultimo disattiva tutti i fornelli e i display di esercizio di tutti i fornelli e dell'interruttore principale lampeggiano. Ruotare tutti i rubinetti sulla posizione ●. Attendere che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza. Adesso è possibile attivare nuovamente l'apparecchio come d'abitudine.

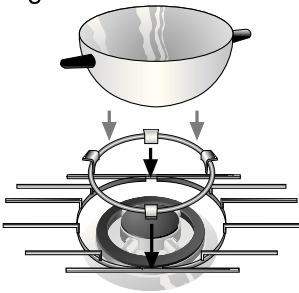
Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

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 363300/484128.

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, fritture.		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.		Scongelerare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura

NO



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



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



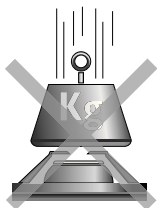
Non usare recipienti con fondo irregolare in quanto allungano i tempi di cottura e aumentano il consumo di energia.



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



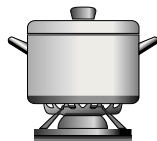
Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.



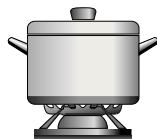
Non usare pesi eccessivi né colpire il piano cottura con oggetti pesanti.

SÌ

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



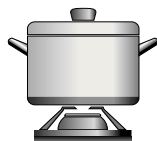
Coprire sempre le pentole con un **coperchio**.



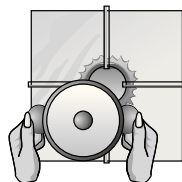
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piano e spesso**.



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

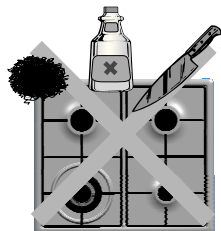


Collocare il recipiente **sulla griglia**.



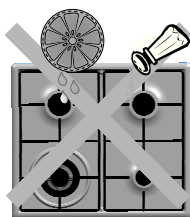
Relative alla pulizia ed alla conservazione

NO



NON usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, lana d'acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere i resti di cibo induriti su piano cottura, griglie, bruciatori e piastre elettriche. 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.



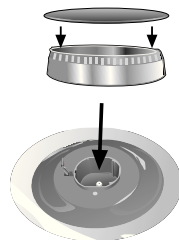
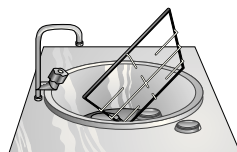
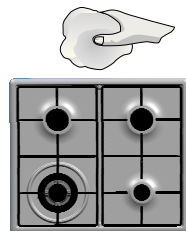
NON lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc.) sul piano cottura. **Evitare**, per quanto possibile, il contatto di **sale** con la superficie della piastra elettrica.

SÌ

Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna**, **acqua e sapone**. 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



Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre elettriche, cospargerle con qualche goccia di olio o con un altro prodotto di manutenzione, fra i comuni prodotti in commercio. 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 : anelli delle piastre, 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).

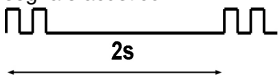
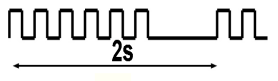
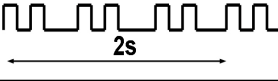
Situazioni anomale: Problemi e soluzioni

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 succede...	Possibile causa	Soluzione
...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 elettrica non funziona?	-È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori. -I bruciatori sono bagnati. -I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	-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 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 fusso 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 si spegne qualche bruciatore e viene emesso un segnale acustico? 	-Il sistema di sicurezza si è attivato, interrompendo il passaggio del gas.	-Collocare la manopola del bruciatore in posizione di spento. Il segnale cesserà. È ora possibile utilizzare il piano cottura con normalità.
...se si spengono tutti i bruciatori e viene emesso un segnale acustico? 	-Surriscaldamento del piano cottura.	-Collocare tutte le manopole in posizione di spento. Il segnale cesserà. Attendere 30 min. prima di utilizzare nuovamente il piano cottura. Se il segnale non cessa, chiamare il Servizio Tecnico.
...se si spengono tutti i bruciatori e viene emesso un segnale acustico? 	-Rilevamento di un guasto generale.	-Dopo un minuto verrà emesso un segnale acustico. Se questo non accade contattare l'assistenza tecnica.

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/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones**, para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante**, no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin.

El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura, (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas). Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración local.

Embalaje y aparatos usados

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



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

CONTENIDO

Advertencias de seguridad	51
Así se presenta su nueva placa de cocción	53
Quemadores de gas.....	54
Protección contra sobrecalentamiento	55
Diámetros recipientes aconsejados	55
Consejos de cocinado	56
Advertencias de uso	57
Respecto del cocinado	57
Respecto de la limpieza y conservación	58
Situaciones anómalas	59
Condiciones de garantía	60

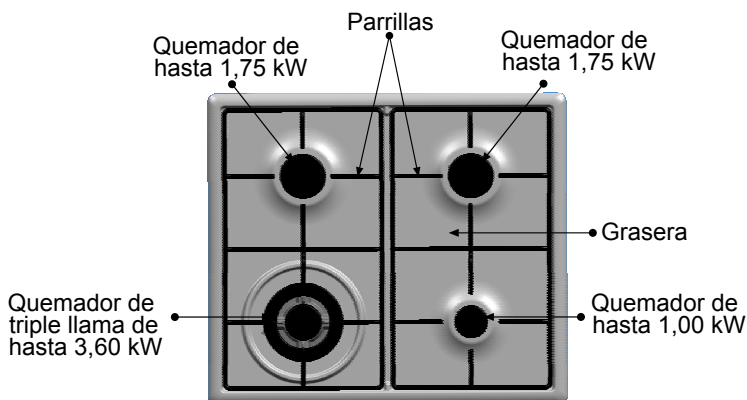
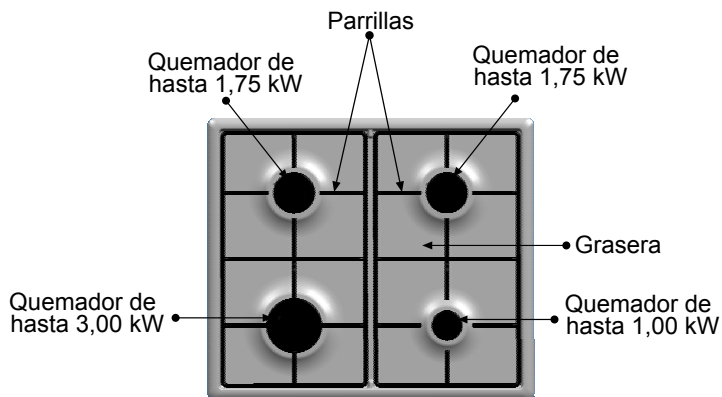
Advertencias de seguridad

- ❑ **Lea atentamente este manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- ❑ 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 aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ 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.

- ❑ No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.
- ❑ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento, actúe con precaución. **Mantenga siempre alejados a los niños.**
- ❑ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción.
- ❑ Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No echar nunca agua si la grasa o aceite están ardiendo **¡PELIGRO!** De quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ❑ En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- ❑ Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. **Llame inmediatamente a nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- ❑ No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- ❑ Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ❑ Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

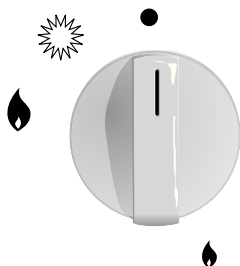
**EN CASO DE NO OBSERVARSE
LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA
TODA RESPONSABILIDAD.**

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, presionar el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después a la posición deseada.

Si no se produce el encendido repita la operación.

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

En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a la corriente de aire), el aparato enciende automáticamente la zona de cocción.

Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y se produce una señal acústica. Girar el mando de control hasta ● y comprobar si es posible solucionar el fallo mediante la tabla de la página 59.

Cada zona de cocción está equipada de un dispositivo de seguridad. Es decir, que si se apaga la llama, deja de salir gas.

En caso de anomalías en el funcionamiento, el sistema de seguridad le informará mediante señales acústicas (ver apartado "Situaciones anómalas").

Trancurridas 6 horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Coloque todos los mandos en la posición de ● ; el aparato ya se puede volver a encender.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición ●.

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

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, wok chino (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: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

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

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

Protección contra sobrecalentamiento

La encimera está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger así la instalación eléctrica.

Gire todas los mandos de control a la posición ●. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente.
Ahora puede volver a utilizar el aparato normalmente.

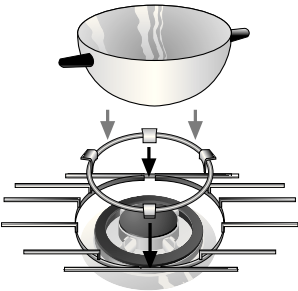
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

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 modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla, **imprescindible 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 no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 363300/484128.

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

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

Consejos de cocinado

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
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, ragout.	Cocción vapor: pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/ fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

Advertencias de uso respecto del cocinado

NO



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



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



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

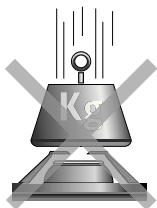


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.

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



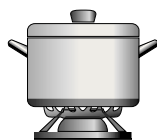
No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



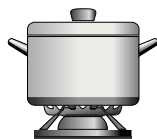
No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

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



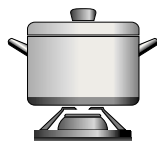
Ponga siempre la **tapa**.



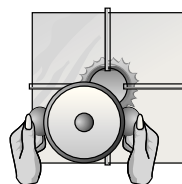
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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



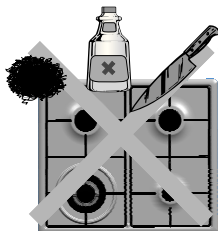
Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.



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

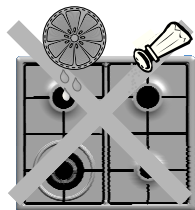
Respecto de la limpieza y conservación

NO



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

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



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

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

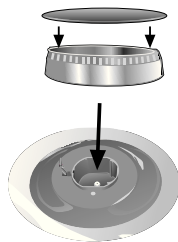
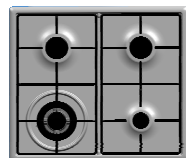
SÍ

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

Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos 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 agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Después de la limpieza y secado de quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.



Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas, rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado.

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: aros de las placas, graseras, contorno quemadores, etc., con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

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

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

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona de alrededor de los mandos.

Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

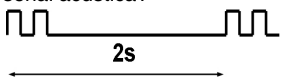
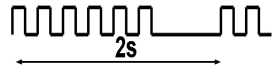
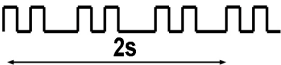
Si su placa de cocción posee un panel de aluminio bajo los mandos, no utilice estropajo, para la limpieza de dicho panel, con su uso podría llegar a eliminar las indicaciones (serigrafía).

Situaciones anómalas

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

Nota importante:

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

¿Qué pasa?	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	-Fusible defectuoso. -El automático o un diferencial de instalación 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 eléctrico no funciona?	-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores. -Los quemadores están mojados. -Las tapas del quemador están mal colocadas.	-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas del quemador. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.	-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?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	-Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento a la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciórese de que el acoplamiento está correcto.
...si se apaga algún quemador y se emite una señal acústica? 	-El sistema de seguridad se ha activado, cortando el paso de gas.	-Coloque el mando del quemador en posición de apagado. La señal cesará. Puede utilizar su placa de de cocción con normalidad.
...si se apagan todos los quemadores y se emite una señal acústica? 	-Sobrecalentamiento de la placa de cocción.	-Coloque todos los mandos en posición de apagado. La señal cesará. Espere 30 min. antes de volver a utilizar la placa de cocción. Si la señal no cesa, llame al Servicio Técnico.
...si se apagan todos los quemadores y se emite una señal acústica? 	-Detección de un fallo general.	-Después de un minuto se producirá un pitido, si no se produce, llame al Servicio Técnico.

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

E - NR

FD

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

Condiciones de garantía

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

Reservado el derecho de modificaciones.

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.

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 terugname en verwerking van oude.

INHOUD

Waarschuwingen m.b.t. de veiligheid	63
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit	65
Gaspitten	66
Oververhittingsbeveiling	67
Aanbevolen diameter voor de pan	67
Kookadviezen	68
Waarschuwingen voor het gebruik	69
Opmerkingen m.b.t. het koken	69
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden	70
Storingen	71
Garantievoorwaarden	72

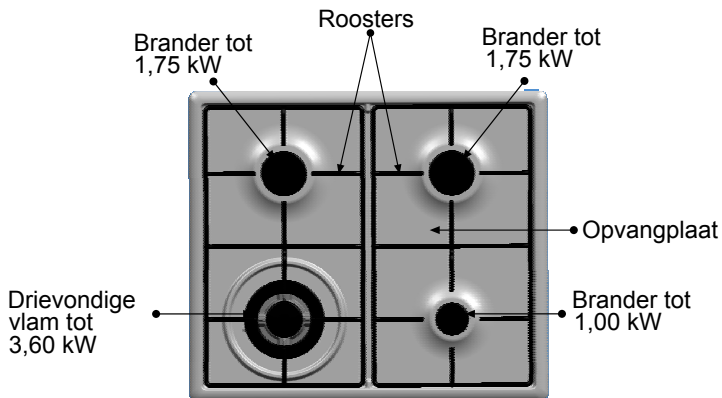
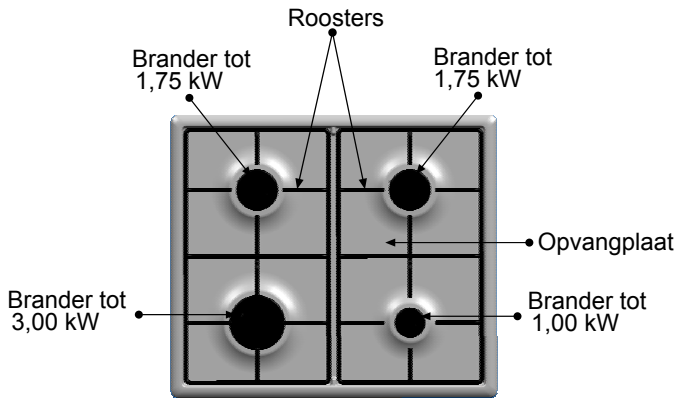
Waarschuwingen m.b.t. de veiligheid

- ❑ **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.
- ❑ 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 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 onze servicedienst**.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien nodig, neemt u telefonisch contact op met onze **servicedienst**.
- ❑ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvoorschriften, 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 onze 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. **Neem onmiddellijk contact op met onze servicedienst**, om de reparatie of vervanging hiervan uit te voeren.
- ❑ 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, sensorische 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.
- ❑ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

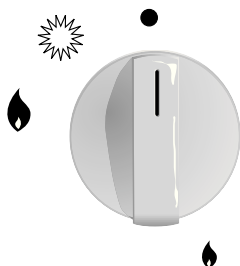
INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit



Gaspitten

Afb. 1



Op elke bedieningsknop staat de gaspit aangeduid die hij bedient. Afb. 1.

Om een gaspit aan te zetten, dient u de overeenkomstige knop in te drukken en naar links te draaien, tot aan de ontstekingsstand. Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw.

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 beschadigt als er hard tegen aangestoot wordt.

Wanneer de brander tijdens het gebruik uitgaat (bijv. door tocht), dan ontsteekt het apparaat van deze kookzone vanzelf opnieuw.

Komt de ontsteking niet tot stand (bijv. omdat zich overgekookt voedsel op de brander bevindt), dan wordt de gastoevoer naar deze brander onderbroken en een akoestisch signaal wordt uitgezonden. Draai de bedienknevel op ● en controleer aan de hand van de tabel op pagina 71 of u de oorzaak kunt verhelpen.

Alle kookzones zijn beveiligd! Dit betekent voor u dat wanneer er een vlam uitgaat (bijv. als gevolg van overkoken), de gastoevoer wordt stopgezet.

Bij afwijkingen in de werking, duidt het veiligheidssysteem dit aan met akoestische signalen (zie hoofdstuk "Storingen").

Na een gebruiksduur van 6 uur schakelt het apparaat vanzelf uit.. Draai de bedienknevel op de ●-stand, dan kunt u het apparaat weer inschakelen.

De gaspit gaat uit door de bedieningsknop naar rechts tot stand ● te draaien.

Uw moderne en functionele kookplaat, beschikt over progressieve kranen die het u mogelijk maken tussen de maximum- en de minimumvlam de **juiste afstelling** te vinden.

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige gaspit**, 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 worden: houd ventilatieopeningen open of installeer een mechanische afzuiging (afzuigkap).

Het continue gebruik van uw apparaat kan een extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld een raam openen

(zonder luchtstroom te veroorzaken) of het vermogen van de elektrische ventilatie verhogen, indien aanwezig.

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

Oververhittingsbeveiliging

Ter bescherming van de elektronica is het kookveld uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt bij oververhitting alle branders uit, waarna de gebruiksindicaties van alle branders en de hoofdschakelaar gaan knipperen.

Draai alle bedieningselementen op de ●-stand. Wacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld.

Nu kunt u het apparaat weer op de gebruikelijke manier inschakelen.

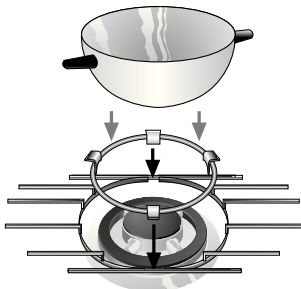
Aanbevolen diameter voor de pan (cm)

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 363300/484128.

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.	
Hulpbrande	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.



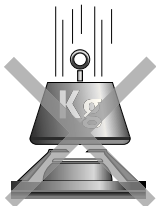
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodems, deze verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.



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.



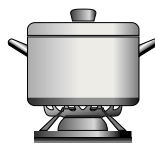
Zet de pannen niet rechtstreeks op de brander.



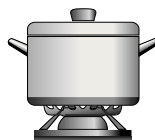
Plaats geen te zware voorwerpen en sla of stoot niet tegen de kookplaat met zware voorwerpen.

JA

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



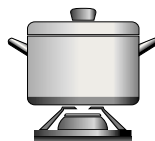
Plaats altijd het **deksel**.



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

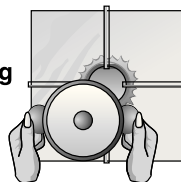


Plaats de pan goed **midden op** de gaspit.



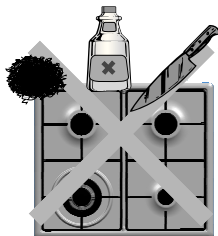
Plaats de pan **op het rooster**.

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



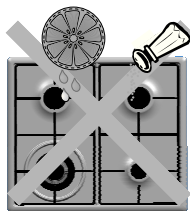
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden

NEE



Gebruik **NOOIT** bijtende producten, scherpe voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat, roosters, branders of elektrische platen, 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.



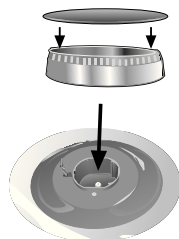
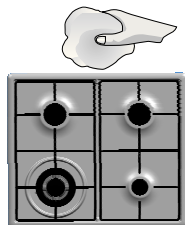
Laat **GEEN** zure **vloeistoffen** (citroensap, azijn, enz.) vallen op de kookplaat. **Vermijd**, voor zover mogelijk, dat er **zout** op de elektrische kookplaat terecht komt.

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.



Indien door langdurig gebruik de deklaag van de elektrische kookplaat is vervaagd, sprenkel dan wat olie of druppels van een gewoon schoonmaakmiddel op de plaat.

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: zoals de ringen van de platen, 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).

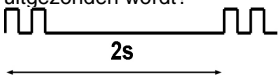
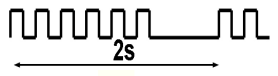
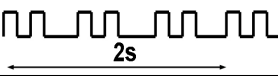
Storingen

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 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.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-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.
...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 een brander uitgaat en een akoestisch signaal uitgezonden wordt? 	-Het veiligheidssysteem is geactiveerd, waarbij de gastoevoer afgesloten wordt.	-Plaats de knop van de brander in stand uit. Het signaal zal stoppen. U kan uw kookplaat gewoon gebruiken.
...indien alle branders uitgaan en een akoestisch signaal uitgezonden wordt? 	-Oververhitting van de kookplaat.	-Plaats alle knoppen in stand uit. Het signaal zal stoppen. Wacht 30 min. voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Indien het signaal niet stopt, bel dan de Technische dienst.
...indien alle branders uitgaan en een akoestisch signaal uitgezonden wordt? 	-Opsporing van een algemene storing.	-Na een minuut wordt een gefluit weergegeven, indien dit niet plaatsvindt, bel de technische dienst.

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.

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	75
Assim é a sua nova placa de cozinhar	77
Queimadores a gás	78
Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento	79
Diâmetros recomendados para recipientes	79
Conselhos de cozedura	80
Advertências de uso	81
Acerca da cozedura	81
Acerca da limpeza e conservação	82
Situações anormais	83
Condições de garantia	84

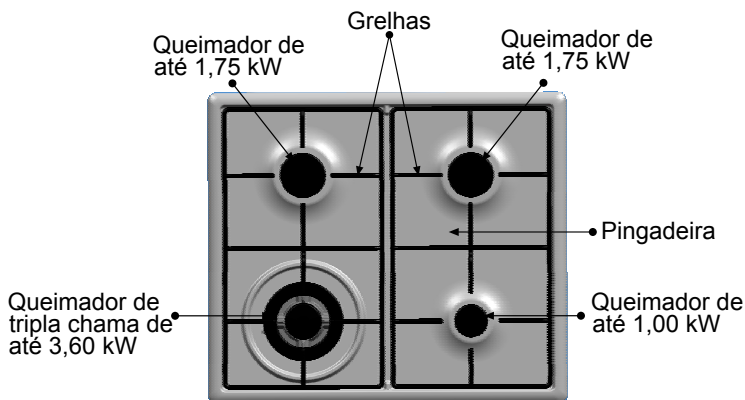
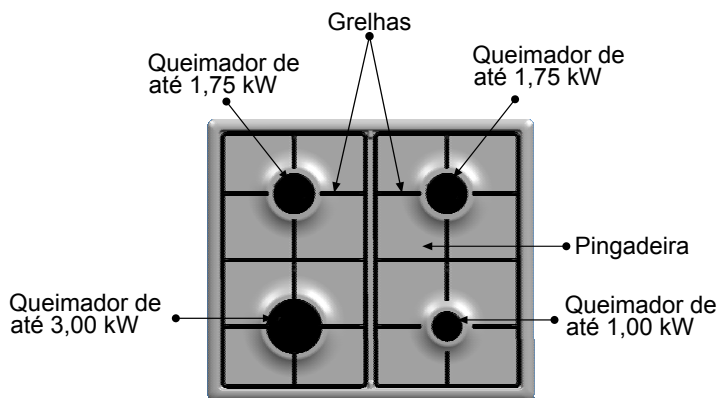
Conselhos de segurança

- ❑ **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.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ 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 nosso **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 uma torneira ficar presa, não a force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

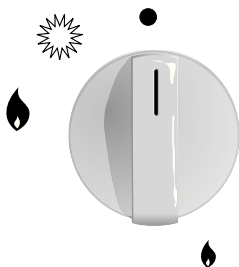
SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Assim é a sua nova placa de cozinhar



Queimadores a gás

Fig. 1



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

Para acender um queimador, pressionar o interruptor do queimador seleccionado e rodá-lo para a esquerda, até à posição de ignição, mantendo-o no máximo durante alguns segundos até que o queimador se acenda e solte-o, regulando depois na posição desejada. Se não se produz o acendimento, 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 o queimador se apagar durante o funcionamento (por ex., devido a uma corrente de ar), o aparelho acende este queimador automaticamente de novo.

Se não for possível reacender o queimador (por ex., por se encontrar comida arrufada no queimador), a alimentação de gás para este queimador é interrompida se produzirá um sinal acústico. Rodar o manipulador de regulação para ● verificar se é possível eliminar a causa do problema com o auxílio da tabela da página 83.

Todos os queimadores estão providos de um sistema de segurança! Significa isto que se a chama se apagar (por ex., por ter arrufado comida), a alimentação de gás é cortada.

Em caso de anormalidades no funcionamento, o sistema de segurança indicará mediante sinais acústicos (ver apartado "Situações Anômalas").

Após uma operação de 6 horas, o aparelho desliga-se automaticamente. Rodar todos os manípulos de para a posição ● de seguida pode ligar-se de novo o aparelho.

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

A sua moderna e funcional placa de cozinhar está equipada com torneiras progressivas, as quais permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar 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 abertas as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica, como pode ser uma campânula com exaustor.

O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) o aumentar a potência de ventilação mecânica, se existir.

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

Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento

Para protecção do sistema electrónico, a placa de cozinhar está equipada com um dispositivo de protecção contra sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, este desliga todos os queimadores.

Rodar todos os manipuladores de regulação para a posição ●. Esperar até que o aparelho arrefeça o suficiente e a indicação de funcionamento do interruptor principal se apague. O aparelho pode ser ligado normalmente.

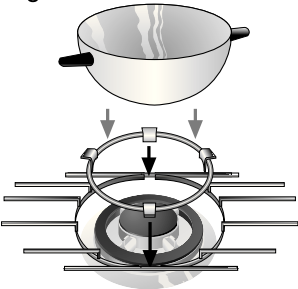
Diâmetros recomendados para recipientes (cm)

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 363300/484128.

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.



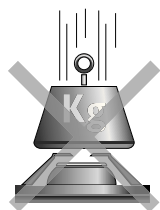
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



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.



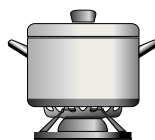
Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



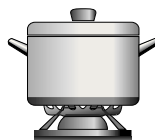
Não utilize pesos excessivos nem golpeie a placa de cozinhar com objectos pesados.

SIM

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



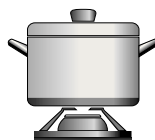
Use sempre a **tampa**.



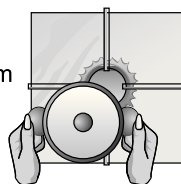
Utilize apenas painéis, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



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



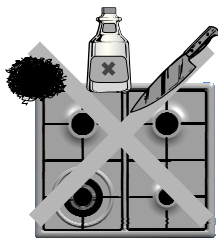
Coloque o recipiente **sobre a grelha**.



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

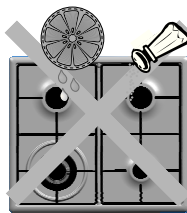
Acerca da limpeza e conservação

NÃO SIM



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas, queimadores nem de placas eléctricas. 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.

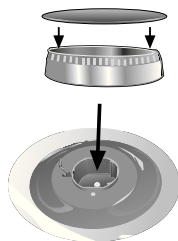
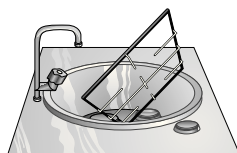
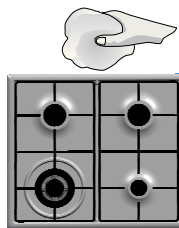
NÃO utilize limpadores a vapor para limpar a placa de cozinhar, dado que isto poderia danificá-la.



NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar. **Evite**, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

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.



No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas,unte-as com umas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado. Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como aros das placas, 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.

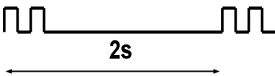
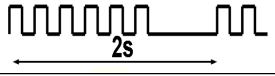
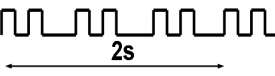
Se a sua placa de cozinhar possuir um painel de alumínio por baixo dos comandos, não utilize esfregões para a limpeza do referido painel, uma vez que com o uso poderiam ser eliminadas as indicações (serigrafia).

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 acontece...	Possível causa	Solução
...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 o acendimento eléctrico não funciona?	-Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. -Os queimadores estão molhados. -As tampas do queimador estão mal colocadas.	-O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo. -Seque cuidadosamente as tampas do queimador. -Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	-As diferentes partes do queimador foram 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 se apaga algum queimador e se emite um sinal acústico? 	-O sistema de segurança se ha ativado, cortando a passagem do gás.	-Coloque o botão do queimador na posição de apagado. O sinal cessará. Pode utilizar sua placa de cozedura normalmente.
...se se apagam todos os queimadores e se emite um sinal acústico? 	-Super aquecimento da placa de cozedura.	-Coloque todos os botões na posição de apagado. O sinal cessará. Espere 30 min. antes de voltar a utilizar a placa de cozedura. Se o sinal não cessa, chame o Serviço Técnico.
...se se apagam todos os queimadores e se emite um sinal acústico? 	-Detecção de uma falha geral.	-Depois de ter passado um minuto, soará um sinal sonoro. Caso tal não aconteça contacte o serviço de assistência técnica.

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.

Sayın Müşterimiz:

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız.

Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilmek amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır.

İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için **basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı** rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından **önemli bilgiler** içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Ancak mümkün olan en az oranlarda ambalaj malzemesi kullanmakla kalmıyoruz, kullanılan ambalajın tümünü geri kazanılabilir malzemelerden üretiliyoruz. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın ve uygun çöp konteynerine atınız.

Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kapta biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en ideal çözüm olmasa da böylelikle su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus sizin için olduğu gibi çocuklarınız için de faydalı olacaktır.

Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz.

Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyeğinizden öğrenebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda  simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik uyarıları	87
Yeni ocağınıza genel bakış	89
Gaz brülörleri	90
Aşırı ısınma emniyeti	91
Tavsiye edilen yuva çapları	91
Pişirme önerileri	92
Kullanım uyarıları	93
Pişirme tavsiyeleri	93
Temizleme ve bakım	94
Sorun giderme	95
Garanti koşulları	96

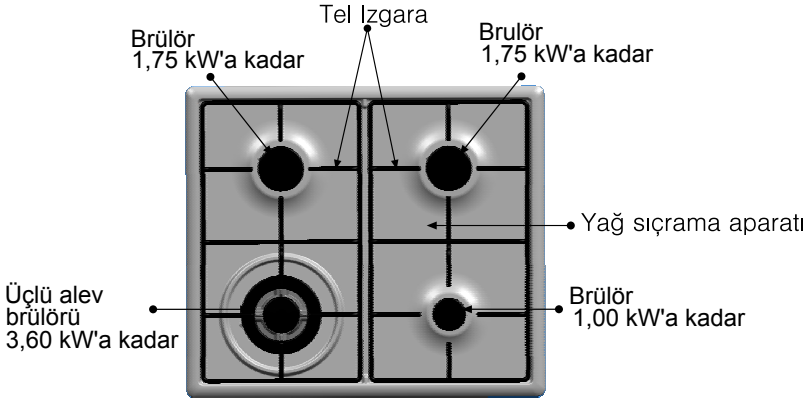
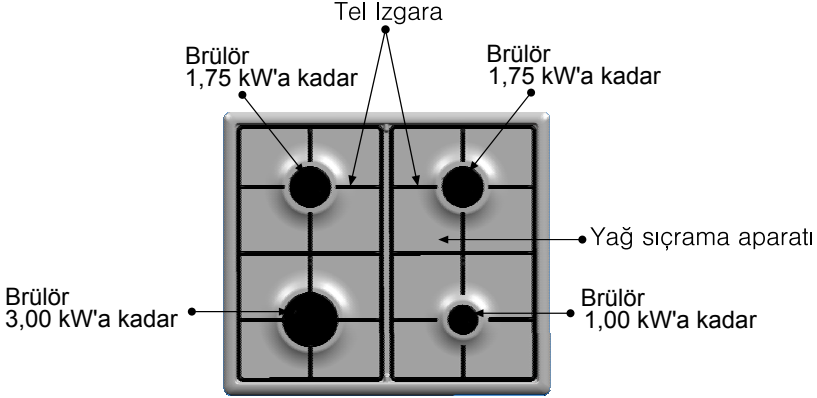
Güvenlik Uyarıları

- ❑ Etkin ve güvenli pişirme için bu **kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.**
- ❑ Yürürlükte olan yönetmeliğe göre montaj ve gaz dönüşümü sadece **resmi olarak yetkilendirilmiş teknisyen** tarafından yapılabilir.
- ❑ Yeni pişirme plakanızın montajından önce **boyutların doğru olduğundan** emin olunuz.
- ❑ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- ❑ Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.
- ❑ Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında ve yönetmeliklere uygun **havalandırmanın bulunması** zorunludur.
- ❑ Brülörlerin sönmemesi için cihazın güçlü hava akımlarında kalmamasına dikkat ediniz.
- ❑ Bu cihaz, teknik özellikler tablosunda belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ **Cihazı** başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- ❑ Ocağınızın cam paneli var ise üzerine aşırı güç uygulamayınız. Ocağın üzerindeki cam bağlanmamışsa **anında teknik servisi** arayarak değiştirilmesini veya onarılmasını sağlayınız.
- ❑ **Arızalı bir cihazı** çalıştırmayınız.
- ❑ Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri alet çalıştırıldığında ısındığından kullanım sırasında dikkatli olunuz.
Çocuklardan her zaman uzak tutunuz.

- ❑ Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, **asla** oda ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- ❑ Aşırı ısınmış katı veya sıvı yağlar kolaylıkla alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- ❑ Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla su dökülmemelidir. **Yanık TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- ❑ Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.
- ❑ Kaza ile dökülmeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- ❑ Eğer bir gaz kapağı sıkıştırsa zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için **derhal resmi teknik servisimizi çağırınız.**
- ❑ Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makineleri kullanmayınız.
- ❑ Bu cihaz; fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitimlenmesinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ❑ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ❑ Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŞ OLAN GÜVENLİK UYARILARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

Yeni ocađınıza genel bakış



Gaz Brülörleri

Şekil 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

Bir brülörü yakmak için, seçtiğiniz brülörün kontrol düğmesine basınız yanma pozisyonuna gelene kadar sola çeviriniz, brülör yanana kadar en fazla birkaç saniye bekleyip, bırakınız ve sonra istediğiniz pozisyona getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız.

Brülör çalışma esnasında sönmüşse (örn. cereyan), cihaz bu pişirme yerini kendiliğinden tekrar açacaktır.

Tekrar yakma işlemi işe yaramadıysa (örn. brülör üzerine taşan kahve), bu brülörün gaz girişi kesilir ve sesli sinyal duyulur. Kumanda dirseğini 0'a getiriniz ve sayfa 95'teki tablo doğrultusunda arıza nedenini giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

Tüm pişirme yerleri emniyete alınmıştır! Bu uygulamanın sizin için anlamı: Bir alev söndüğünde (örn. taşma) gaz girişi kesilir.

Sistemde arıza olması durumunda, emniyet sistemi bu arızayı sesli sinyaller aracılığıyla bildirecektir ("Sorun giderme" paragrafına bakınız).

6 saatlik bir çalışma süresinden sonra cihaz kendiliğinden kapanacaktır. Tüm kumanda dirseklerini ●-pozisyonuna getirdikten sonra cihazı tekrar açabilirsiniz.

Kapamak için kontrol düğmesini sağa çevirerek ● pozisyonuna getiriniz.

Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, **uygun ayarı** bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Ocağınızın modeline göre, özel kaplar ile pişen kek veya Çin yemeği (her türlü Aya yemeğini pişirmek için) **üçlü alev brülörleri** ile donatılmıştır. Ayrıca **uzun** bir brülör yardımıyla özellikle uygun kaplara ihtiyaç duyan balıklar pişirilir.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Havalandırmanın doğal olarak gerçekleştirildiği açıklıklar kapatılmamalıdır ya da mekanik bir havalandırma cihazı (aspiratör) monte edilmelidir. Cihazınızın sürekli kullanımı (aşırı hava akımına neden olmadan) bir pencerenin açılması ya da varsa aspiratörün ayarının yükseltilmesi gibi ek havalandırma gerektirebilir.

Turuncu renkli bir alev normaldir ve yalnızca çevrede toz olduğunda, sıvıların dökülmesi halinde v.s. ortaya çıkar.

Aşırı ısınma emniyeti

Elektronüğın korunması için pişirme alanı bir aşırı ısınma emniyeti ile donatılmıştır. Bu emniyet, aşırı ısınma durumunda tüm brülörleri kapatır ve tüm brülörlere ve ana şaltire ait işletim göstergeleri yanıp söner.

Tüm kumanda dirseklerini 0-pozisyonuna çeviriniz. Cihaz yeterli soğukluğa erişene Artık cihazı bildiğiniz şekilde tekrar çalıştırabilirsiniz. Brülere ait işletim göstergeleri yanıp sönmeyi kesecek ve/veya kalan ısı gösterimine geçecektir (çalışır durumda olan pişirme yerlerinde yavaşça yanıp söner).

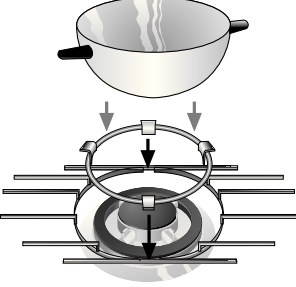
Önerilen kap çapları (cm)

Modele göre:

BRÜLÖR	MİNİMUM KAP ÇAPI	MAKSİMUM KAP ÇAPI
Üçlü alev brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	12 cm	20 cm
Yardımcı brülör	10 cm	12 cm

Ek Izgaralar

Şekil 2



Modele göre ocağınız, **önemli** bir ilave kap desteği haline gelebilir bunun için özellikle **üçlü alev brülörleri** kullanılır: Çapı 26 cm'nin üzerinde olanlar, ızgaralarda, toprak kaplarda ve konkav tepsilerin tüm tiplerinde (kızartma tenceresi, vb.) kullanılacak yuvalar için ek bir tepsi standı ile sunulur. Şekil 2. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 363300/484128 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Kahve cezvesi için ocak desteği: Modeline göre, ocağınız, özellikle çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave ocak desteklerine sahiptir (kod no: 184200).

Üretici bu plaka destekleri kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Pişirme Önerileri

Bu öneriler size fikir vermek içindir:

	Çok Yüksek	Yüksek	Orta	Düşük
Üçlü alev brülör	Kaynatma, ızgara, kızartma, etli ve Asya yemekleri (kızartma kabı).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Pişirilmiş veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brülör	Fileto, et, omlet, kızartma.		Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahnı.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve pasta.		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Tencere yemekleri ve güveçte pişen yemeklerin lezzetini korur.	
Yardımcı brülör	Pişirme: Güveç, sütlaç, karamela.		Çözdürme ve yavaş pişirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle.

Piřirmeyle ilgili kullanım uyarıları

HAYIR



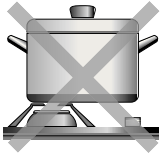
Büyük brülörde küçük yuvalar kullanmayınız. Alev, tavaların kenarlarına ulaşmamalıdır.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da piřirmeyiniz - enerjiyi bořa harcarsınız.



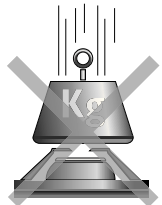
Tabanı düz olmayan tavalar kullanmayınız, yemeęi piřirme süresini uzattıęı için enerji kaybına neden olurlar.



Kabı, brülörün tek tarafına yerleřtirmeyiniz, devrilebilir. Kontrol düęmelerine yakın brülörlerde, çapı çok büyü olan tavalar kullanmayınız, brülörlerin üzerine yerleřtirildiklerinde, kontrol düęmelerine temas edebilir veya çok yakın olabilirler, böylece bu bölgeyi ısıtıp, kontrol düęmelerine zarar verebilirler.



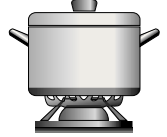
Tavaları doğrudan brülörlerin üzerine yerleřtirmeyiniz.



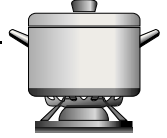
Ařırı aęırlık kullanmayınız veya piřirme kabınızı aęırlıklarla desteklemeyiniz.

EVET

Her zaman her brülör için uygun olan **tavaları** kullanınız, böylece gaz harcamasını ve tavanın renginin gitmesini engellemiř olursunuz.



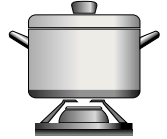
Her zaman **kapak** kullanınız.



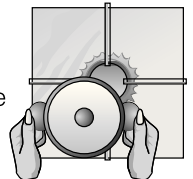
Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencerelerini kullanınız.



Kabı tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına aęırlık vermeyiniz.



Tavayı **tencere desteęinin üzerine** yerleřtiriniz.



Temizleme ve bakım

HAYIR

ASLA aşındırıcı ürünler, keskin aletler, bulaşık teli, bıçak vb... gibi maddeleri ocağa, tava desteklerine, brülörlere veya elektrikli ocaklara yapışmış katılaşmış yemek parçalarını çıkarmak için kullanmayınız. Ocağınızın cam veya aliminyum paneli varsa, metal ile birleştiği bölgeleri temizlemek için bıçak, spatula gibi aletler **kullanmayınız**.

Buharla temizleme makinelerini **kullanmayınız**, cihaza zarar verebilir.

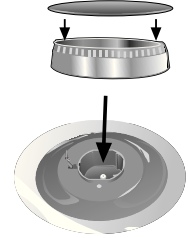
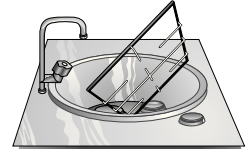
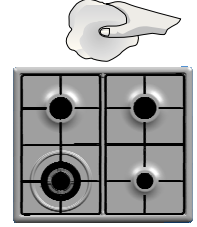
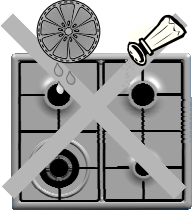
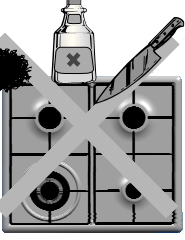
Ocağın üzerine **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke, vb..) dökmekten kaçınınız. Elektrikli ocağın **üzerine tuz dökmemeye çalışınız**.

EVET

Ocak soğuduğunda, bir **sünger, su ve sabun** yardımıyla temizleyiniz. Sonradan çıkarması daha zor olabilecek sıvıları dökülür dökülmez siliniz.

Brülörleri ve tencere desteğini, temiz tutmak ve delikleri ile kanallarının tamamen temiz olup mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak** temizleyiniz. Brülör kapaklarını ve tencere desteklerini ısladıkları zaman mutlaka kurulayınız.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülörler kapaklarının brülörün alev dağıtıcıları üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden **emin olunuz**.



Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocağın yüzeyi eskidiyse, bir kaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile ocak halkaları, tavalara ve brülörün çevresi, vb... gibi paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla renginin bozulması **NORMAL** olup her defasında paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizlenmelidir. Izgaraları yıkadıktan sonra, tekrar kullanmak için tamamen kurulayınız. Pişirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bozulmasına neden olabilir. Tava desteğiniz ocağınıza lastik destekler ile bağlanmış ise ocağınızı temizlerken lastiğin çıkmamasına **dikkat ediniz**, aksi halde tava desteğiniz korumasız kalabilir ve ocağınızı çizebilir.

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

Ocağınızda, kontrol düğmelerinin altında aliminyum panel varsa, yazılı göstergeleri (serigrafi) tahrip edebileceğinden kazıyıcı alet kullanmayınız.

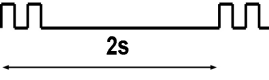
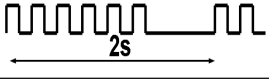
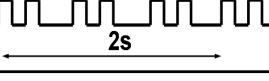
Sorun Giderme

Her basit sorunda teknik destek servisini aramanız gerekmeyebilir. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz.

Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik besleme ile ilgili işlerini gerçekleştirebilirler.

Sorun...	Olası neden	Çözüm
... Genel elektrik sistemi çalışmıyor?	- Arızalı fiş. - Otomatik sigorta attı veya şalter inmiş olabilir.	- Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol edin ve gerekirse değiştiriniz. - Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
... Elektrikli çakmak çalışmıyor?	- Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. - Brülörler ıslak olabilir. - Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	- Çakmak ile brülörler arasında dikkatlice temizleyiniz. - Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulayınız. - Brülör kapaklarının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
... Brülörlerdeki alevler düzgün değil?	- Brülörün farklı parçaları yanlış yerleştirilmiş olabilir. - Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	- Farklı parçaları doğru şekilde yerleştiriniz. - Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.
... Gaz akışı normal gözüküyor mu veya gaz çıkmıyor?	- Gaz vanaları kapatılmış olabilir. - Gaz bir tüpten geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	- Tüm ana vanaları açınız. - Tüpü değiştiriniz.
... Mutfakta gaz kokusu var?	- Bir gaz kapağı açık kalmış olabilir. - Tüp ile boru hattı arasında bir kaçak olabilir.	- Herhangi bir gaz vanasının açık olmadığını kontrol ediniz. - Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
... Brülörlerden biri söndürüldüğünde sesli sinyal duyuluyor? 	- Gaz kesildiğinde emniyet sistemi devreye girmiştir.	- Brülör düğmesini sömük konumuna getiriniz. Sinyal kesilir. Ocak normal şekilde kullanılabilir.
... Brülörlerin tümü söndürüldüğünde sesli sinyal duyuluyor? 	- Ocak aşırı ısınmıştır.	- Tüm düğmeleri sömük konumuna getiriniz. Sinyal kesilir. Ocağı tekrar kullanmadan önce 30 dakika bekleyiniz. Sinyal kesilmezse, Teknik Servis'e başvurunuz.
... Brülörlerin tümü söndürüldüğünde sesli sinyal duyuluyor? 	- Genel hata tespiti.	- Bir dakika sonra bir bip sesi gelir, gelmezse teknik servis aranmalıdır.

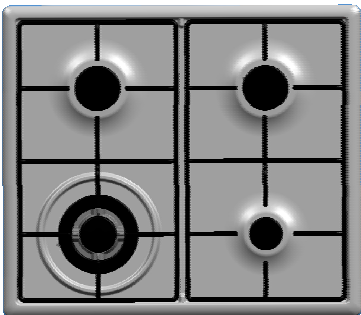
Teknik servisimizi çağırıldığınızda, pişirme plakanızın alt kısmındaki karakteristikleri gösteren plakada yer alan aşağıdaki işaretleri gösteriniz:

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

Bu kod, ocağın alt tarafında bulunan, cihazınızın özellikler tablosunda bulunabilir.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, satıcınız size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Garantiden yararlanılacak her durumda satışın belgesini göstermek gerekmektedir. Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.



E-Nr		FD											
Type HSE-6PA403F													
99BM749		<table> <tr> <th></th><th>M(g/h)</th></tr> <tr> <td>G-30</td><td>544</td></tr> <tr> <td>G-31</td><td>535</td></tr> </table>		M(g/h)	G-30	544	G-31	535	<table> <tr> <th></th><th>V(m3/h)</th></tr> <tr> <td>G-20</td><td>0.715</td></tr> </table>		V(m3/h)	G-20	0.715
	M(g/h)												
G-30	544												
G-31	535												
	V(m3/h)												
G-20	0.715												
2,1 W 230 V~ 50 Hz													

	AT	BE/FR	LU	IT/PT	LV
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ E+3+	I ₂ E	II ₂ H3+	I ₂ H
P(mbar)	20-50	20-25-28-30/37	20	20-30/37	20
	DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI	DE	ES/GB/GRI/IE		
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ ELL3B/P	II ₂ H3+		
P(mbar)	20-30	20-28/37	20-28/37		

GQn
7,50 kW (Hs)

/07

E-Nr		FD	
Type HSE-6PA3W3F		M(g/h)	V(m³/h)
99BM749		G-30 588	G-20 0.772
2,1 W 230 V~ 50 Hz		G-31 578	

	AT	BE/FR	LU	IT/PT	LV
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ E+3+	I ₂ E	II ₂ H3+	I ₂ H
P(1bar)	20-50	20/25-28-30/37	20-28/37	20-20/30	20
	DK/FI/SE/CZ/SK/SZ/EE/LT/LI	DE	ES/GB/GRI/IE		
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ ELL3B/P	II ₂ H3+		
P(1bar)	20-30	20-30	20-28/37		

GQn
8,10 kW (Hs)



0099 /07



Posible combinación- Possible combinaison- Possible combination- Mögliche Kombination - Posible combinacion- Fattibile combinare- Mogelijke combinatie-		
Encimera- Plaque de cuisson- Hobs- Piastra di cottura- Kookplaat- Fogão	Horno- Fours- Ovens- Backofer- Forno- Ofen- Kemence	Módulo de mandos- Modulate of controls- Module des commandes- Schalterblende - Modulare dei comandi- Module dos controles
M3526N0 M3126N0 M3146N0	E3322N0 E3422B0 E3422N0 E3422S0 E3422W0 E3544N0	L2532N0