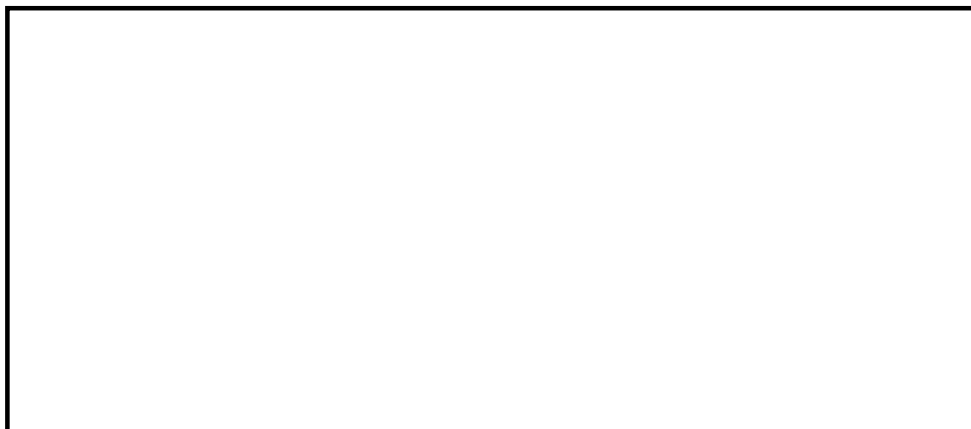




en	Operating instructions	2
de	Gebrauchsanweisung	19
fr	Mode d'emploi	36
it	Avvertenze per l'uso	53
es	Instrucciones de funcionamiento	70
nl	Gebruiksaanwijzing	87



Table of contents

Safety precautions	3
Your new appliance	5
Burners	6
To turn on a burner	7
Safety system	7
To turn the burners off	7
Power levels	8
“Power on/off” and residual heat indicator	8
Overheating protection	9
Childproof locks	9
Warnings	9
Suitable pans	10
Wok pan	10
Accessories	11
Additional pan support	11
Additional coffee maker support	11
Cooking recommendations	11
Precautions for use	12
Cleaning and maintenance	13
Cleaning	13
Unsuitable products	13
Maintenance	14
Faults	15
Operating indicators and error messages.....	16
Technical Assistance Service	17
Warranty conditions	17
Used appliances and packaging	17
Environmentally-friendly waste management	17

Dear customer,

Congratulations on your choice. Thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict Quality Control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:

- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin,
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance,
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

IMPORTANT:

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

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the gas and electricity providers.

You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

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.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from the appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the controls will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the specifications plate using a steam cleaner. Risk of electrocution!

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, flammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

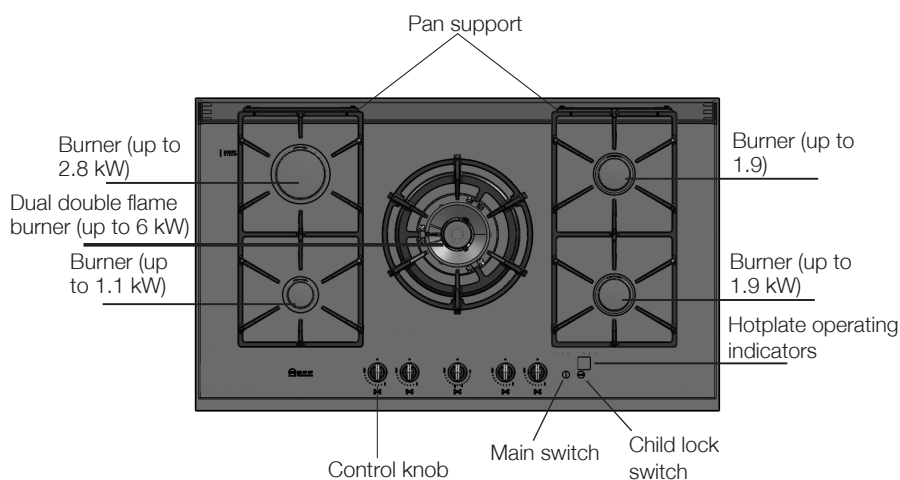
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

The manufacturer is exempt from all responsibility if this the requirements of this manual are not complied with.

Your new appliance

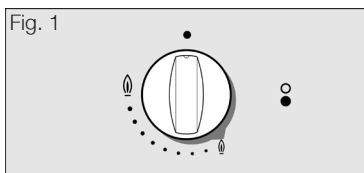


The gas burners

Operation

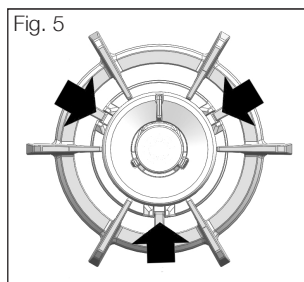
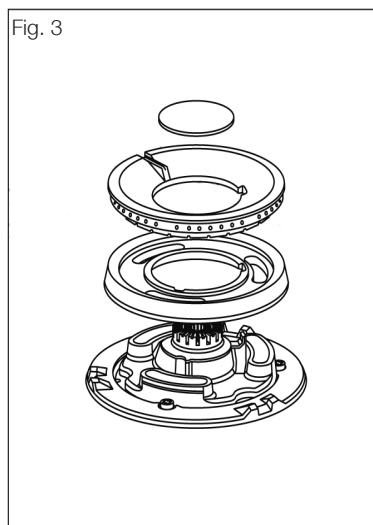
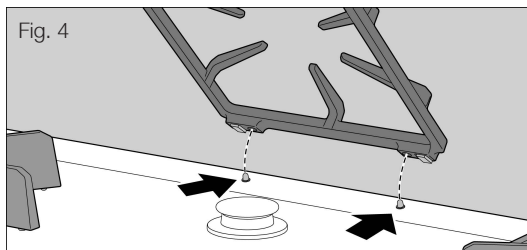
The appliance has been factory adjusted so that the first time it is connected the childproof lock is automatically activated. To deactivate the childproof lock, keep the "child blocker" switch pressed down several seconds until the main switch's light comes on. The hob is now ready for use.

In case of a power failure or voltage drop, the childproof lock will be automatically activated when switching on the appliance again.



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

It is essential to ensure that all the burner parts and the pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3-4-5.



To turn on a burner

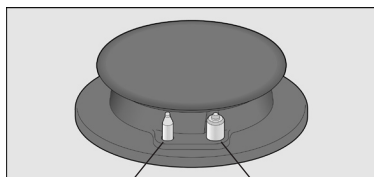
Connect the appliance by means of the main switch, its indicator which will come on. Then turn the chosen burner control to the left (anticlockwise) to the required position. The flame will automatically and the hotplate indicator light will come on.

If the main switch has been pushed but no burner ignited, the appliance will switch itself off automatically after 3 minutes.

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 the hotplate indicator flashes. Turn the control knob to 0 and check whether the cause can be rectified using the table on page 16.

Safety system



The hob is equipped with an electronic safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners are accidentally switched off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual.

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.

To turn the burners off

After finishing cooking, turn the controls to position 0 and disconnect the appliance using the main switch.

The main switch indicator will be turned off.

Please note

The appliance switches off automatically after 6 hours of operation. Turn all the control knobs to the 0 position and then you can turn the appliance on again.

Power levels

Setting	●	Control off
Large flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Economy flame		Minimum capacity or aperture

The progressive controls can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

The available power levels are as follows:

Inner and outer flame on full power.

Outer flame on minimum, inner flame on full power.

Inner flame on full power.

Inner flame on minimum.

“Power on/off” and residual heat indicator

Every cooking zone is fitted with a “power on/off” and residual heat indicator which comes on when the flame on the corresponding burner is ignited. The residual heat indicator remains on after the cooking zone has been switched off provided the hotplate is still hot enough to be dangerous when touched. The residual heat indicator goes out when the hotplate has cooled sufficiently.

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 0 position. Wait until the appliance has cooled down sufficiently and the power on/off indicator for the main switch has gone out. Now you can switch on the appliance as usual. The burner power on/off indicators stop flashing rapidly or switch over to the residual heat indicator.

Childproof locks



To activate the childproof lock, disconnect the hob by means of the main switch, then press on the child lock for a few seconds until the child lock indicator comes on. The hob cannot then be switched on.

To deactivate the childproof lock, press on the child lock for a few seconds until the main switch indicator comes on. The hob can then be switched on as usual.

Warnings

This apparatus will not function if it is not connected to the mains electricity or if the electricity supply is interrupted.

It is normal to hear a whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off fumes; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault- this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty, they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used. You must therefore ensure that the kitchen is well-ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood.

If using the appliance intensively for prolonged periods additional ventilation may be required, for example, by opening a window; more effective ventilation may also be required, for example, by increasing the hob's ventilation, if possible.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Wok pan



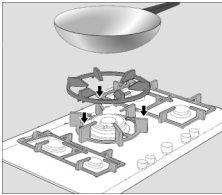
A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.

Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried, or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients.

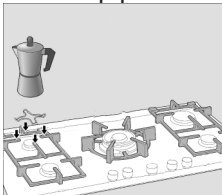
When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking. Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok.

Accessories

Additional wok pan support



Additional coffee maker support



Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Only for use on the double flame burner with pans which are more than 26 cm in diameter (roasting dishes, earthenware pots, etc.) and with pans with a concave base.

Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.

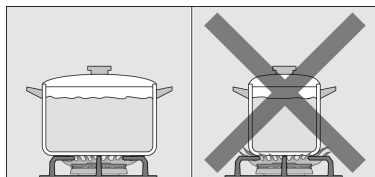
The manufacturer accepts no liability if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high	High	Medium	Low
Double flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Scallops, steaks, omelettes, frying.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, 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, gelatine.

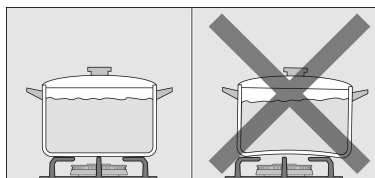
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent cookware damage:



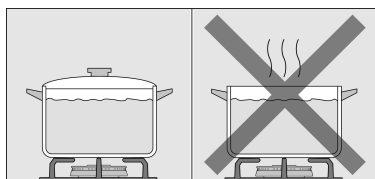
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.

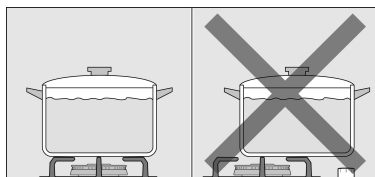


Do not use damaged cookware, which does not sit evenly on the hob. Pans may be overturned.

Only use a pan with thick, flat base.

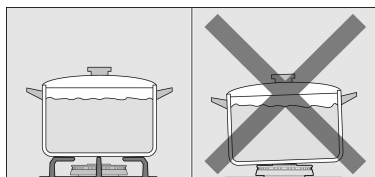


Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



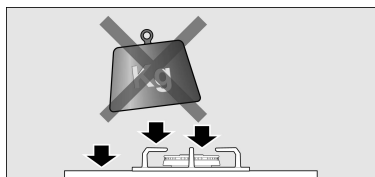
Always place the cookware right over the burner, not to one side. Otherwise it could be overturned.

Do not place large pans on the burners near the controls. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.



Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Make sure that the pan supports and burner covers are correctly positioned before using the appliance.

Cleaning and maintenance

Cleaning



Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

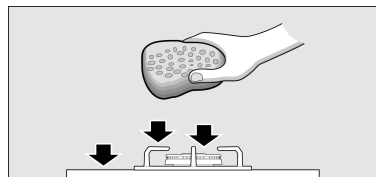
After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few, they will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly. The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

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



Unsuitable products

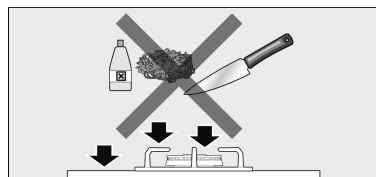
Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.

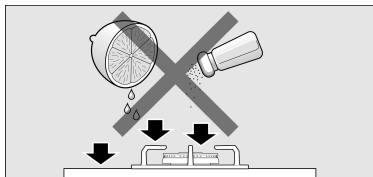
If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.



Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.



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

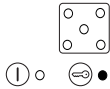
Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.

Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

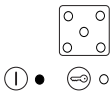
Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.
The automatic ON function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is either not earthed, not connected properly or the earth connection is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact an electrical engineer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the diffuser are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas mains are turned off. If the gas is supplied from a gas bottle, check that this is not empty.	Turn on all stop cocks. Change the gas bottle.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak from the coupling to the gas bottle.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valve on one of the burners is not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.
The childproof lock pilot light comes on.	The electricity has come back on after a power failure or voltage drop.	Desactivate the chilproof lock (see page 9). If the problem continues contact the technical assistance service.

Operating indicators and error messages



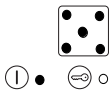
Child lock is activated.

Press the switch for 4 seconds to activate the appliance.



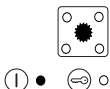
The main switch indicator lights up.

The appliance is ready for use.



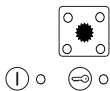
The main switch indicator and the other operating indicators light up.

All the burners are switched on or are already hot.



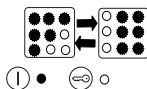
The main switch indicator lights up, the operating indicator for one burner flashes.

The burner could not be switched back on (because it is dirty, there are bits of food stuck to it, the burner components are not correctly positioned, or there is a strong draught).



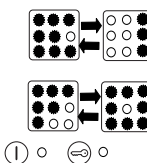
Main switch indicator off, the operating indicator for one burner flashes.

Operating error, control knobs on without first switching on the main switch or the safety shutdown. Appliance has been on for more than six hours.



The main switch indicator lights up and the other operating indicators flash in succession.

Protection against overheating: turn all the control knobs to setting 0, allow the appliance to cool down until the operating indicators go out or the residual heat warning light comes on.



Main switch indicator off, all operating indicators flash in succession.

Electronic error: turn all the control knobs to setting 0, restart the appliance (by pressing the main switch). If the indicators on the appliance continue to flash, call customer services.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty. We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications

plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally- friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European Directive 2002/96/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

INHALT

Sicherheitshinweise	20
Ihr neues Gerät	22
Brenner	23
Brenner anschalten	24
Sicherheitssystem	24
Brenner ausschalten	24
Leistungsstufen	25
Betriebs-und Restwärmeanzeige	25
Überhitzungsschutz	26
Kindersicherung	26
Warnhinweise	26
Geeignete Kochgefäße	27
Wok	27
Zubehör	28
Zusatzrost Wok	28
Zusatzrost Kaffeekocher	28
Empfehlungen zum Kochen	28
Hinweise bei der Benutzung	29
Reinigung und Pflege	30
Reinigung	30
Ungeeignete Pflegemittel	30
Pflege	31
Störungen	32
Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen...	33
Technischer Kundendienst	34
Garantiebedingungen	34
Verpackung und Altgeräte	34
Umweltschonende Entsorgung	34

Geehrte Kundin, geehrter Kunde,

wir gratulieren zur Wahl des neuen Geräts und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Geräts durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie; vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

WICHTIG:

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.

Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass beim Einbau den Montageanweisungen gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen 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.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Falls auf eine andere Gasart umgestellt werden muss, lesen Sie bitte die Einbauanleitung.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen neuen Besitzer des Gerätes weiter.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Beim Auftreten eines Defektes stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Stellen Sie keine verformten, instabilen Töpfe auf Platten und Brenner, die Töpfe können umfallen.

Verwenden Sie zur Säuberung des Typenschildes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

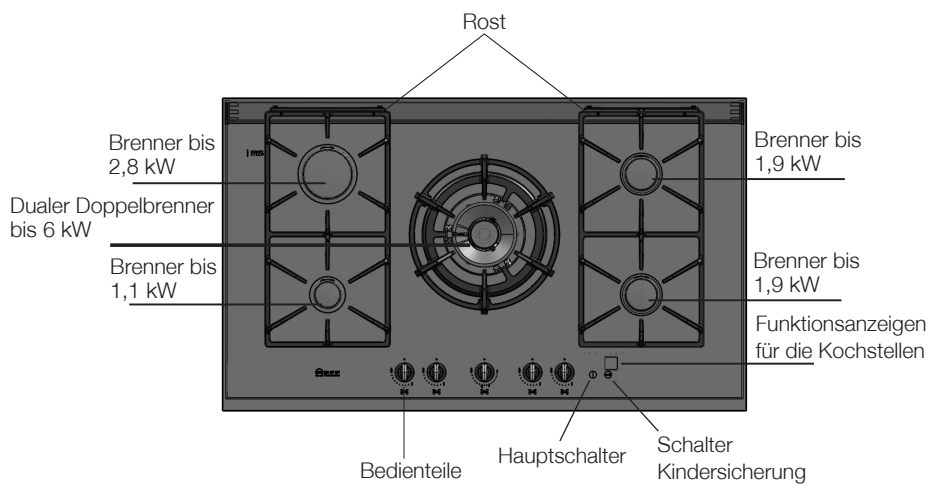
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Ihr neues Gerät



Gasbrenner

Betrieb

Das Gerät ist werkseitig so eingestellt, dass die Kindersicherung beim ersten Einschalten automatisch aktiviert wird. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie den Schalter "Kindersicherung" einige Sekunden gedrückt, bis die Anzeige für den Hauptschalter aufleuchtet. Das Kochfeld kann nun benutzt werden. Nach einer Unterbrechung in der Stromversorgung oder nach Spannungsabfall wird die Kindersicherung automatisch aktiviert, wenn Sie das Gerät wieder einschalten.

An jedem Bedienknebel ist der Brenner markiert, der damit geregelt wird. Abb. 1.

Für eine korrekte Funktionsweise des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3-4-5.

Abb. 1

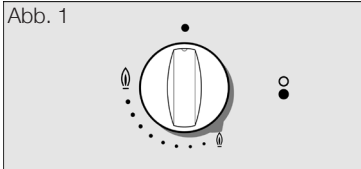


Abb. 2



Abb. 3

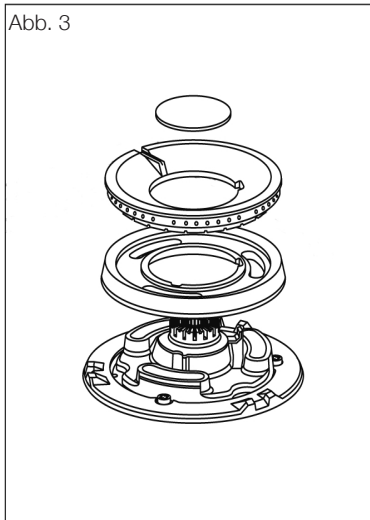


Abb. 4

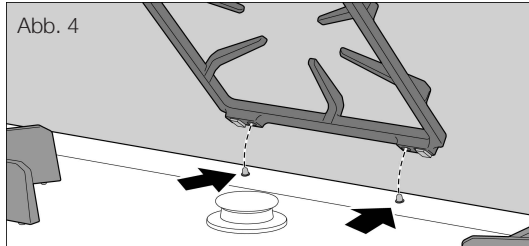
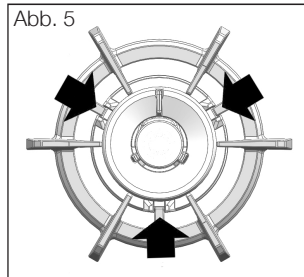


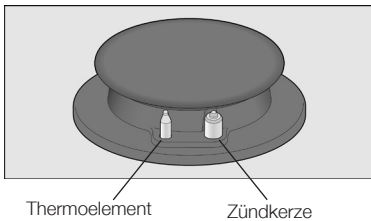
Abb. 5



Brenner anschalten

Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf. Anschließend den Schalter des entsprechenden Brenners bis zur gewünschten Position nach links drehen (gegen den Uhrzeigersinn). Die Flamme entzündet sich automatisch, und die Anzeige der entsprechenden Kochstelle leuchtet auf. Wenn Sie den Hauptschalter gedrückt aber keinen Brenner gezündet haben schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten selbsttätig aus. 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 die Kochstellen- anzeige dieses Brenners blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0 und prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 33, ob Sie die Ursache beheben können.

Sicherheitssystem



Ihr Kochfeld verfügt über ein elektronisches Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Gasaustritt verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen. Um zu prüfen, ob diese Vorrichtung aktiv ist, entzünden Sie einen Brenner.

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

Brenner ausschalten

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, alle Schalter auf 0 drehen und das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Anzeige für den Hauptschalter erlischt.

Hinweis

Nach einer Betriebsdauer von 6 Stunden schaltet sich das Gerät selbsttätig aus. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0-Stellung, dann können Sie das Geräte wieder einschalten.

Leistungsstufen

Position	●	Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlosen Bedienknebel genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

Die möglichen Leistungsstufen sind:

Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.

Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.

Innere Flamme auf maximaler Leistung.

Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Betriebs- und Restwärmeanzeige

Jede Kochstelle ist mit einer Betriebs- und Restwärmeanzeige ausgestattet, die leuchtet, wenn die Flamme der jeweiligen Kochstelle brennt.

Nach dem Abschalten der Kochstelle leuchtet die Restwärmeanzeige weiter, solange die abgeschaltete Kochstelle zu heiß ist, um gefahrlos berührt zu werden.

Nach genügender Abkühlung erlischt die Restwärmeanzeige.

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 0-Stellung. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und die Betriebsanzeige des Hauptschalters erlischt. Nun können Sie das Gerät wieder wie gewohnt einschalten.

Das schnelle Blinken der Betriebs- anzeigen der Brenner erlischt bzw. schaltet auf Restwärmeanzeige um

Kindersicherung



Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter aus, und halten Sie danach die Bedienung für die Kindersicherung einige Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Kindersicherung aufleuchtet. Die Kochmulde kann nun nicht eingeschaltet werden.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Bedienung für die Kindersicherung einige Sekunden gedrückt, bis die Anzeige für den Hauptschalter aufleuchtet.

Die Kochmulde kann nun wieder wie gewohnt eingeschaltet werden.

Warnhinweise

Dieses Gerät funktioniert nicht, wenn es nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist oder diese unterbrochen wird.

Ein Pfeifton während des Benutzens der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen funktioniert das Anzünden nicht fehlerfrei. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, etc.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren.

Die intensive und lange Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Geeignete Kochgefäße



Brenner	Mindest- durchmesser des Kochgefäßes	Höchst- durchmesser des Kochgefäßes
Doppelbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Wok



Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und ähnelt einer leichten, runden und tiefen Pfanne mit Griffen und einem flachen oder runden Boden.

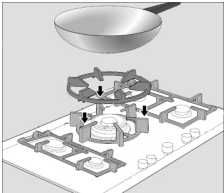
Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.

Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden. Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Zubehör

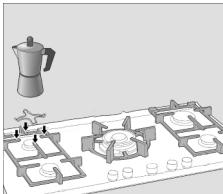
Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese Teile können auch beim Kundendienst erworben werden.

Zusatzrost Wok



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppelbrenner und mit Kochgefäßen, die einen größeren Durchmesser als 26 cm haben (Bratpfannen, Tontöpfe, etc.), und Gefäßen mit runden Böden.

Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.

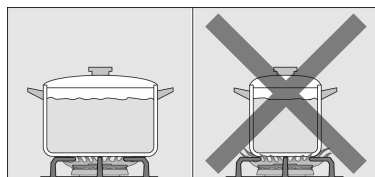
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zusatzroste keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
Doppelbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).		Aufwärmen und Warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Beafsteak, Omelett, Frittiertes.		Reis, Béchamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Nudelgerichte.		Aufwärmen und Warmhalten: zubereiteter Gerichte und Kochen feiner Gerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

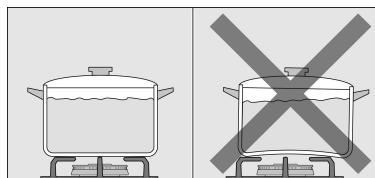
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



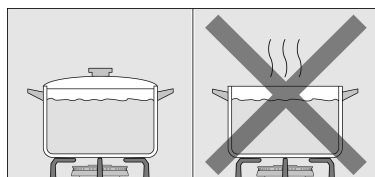
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern. Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.

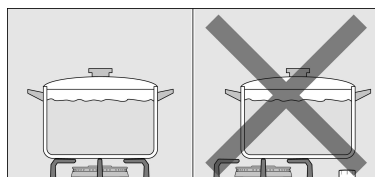


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

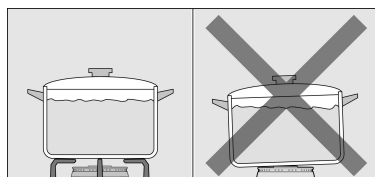


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit geöffnetem Deckel, dabei geht viel Energie verloren.



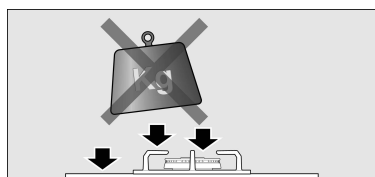
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Bedienkebel. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.



Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die Roste und Brennerdeckel richtig angebracht sind.

Reinigung und Pflege

Reinigung



Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

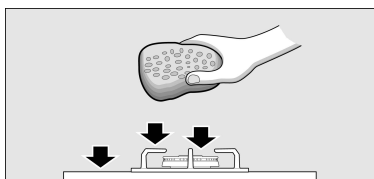
Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

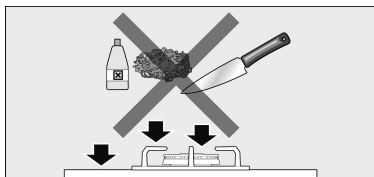
Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und das Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.



Ungeeignete Pflegemittel



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

Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

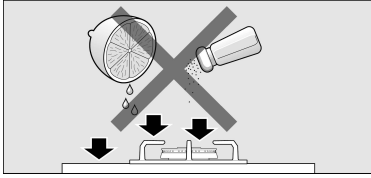
Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfe Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.

Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der Brenner, den Metallprofilen, auf den Glasflächen oder auf dem Aluminium, falls vorhanden, verwenden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort; Sie sparen Mühe und Zeit.



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

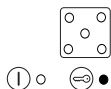
Karamellisierte Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

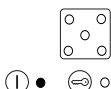
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt. Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter ist durchgebrannt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden. Die Brenner sind nass. Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. Das Gerät ist nicht geerdet, falsch angeschlossen oder die Erdung ist fehlerhaft.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein. Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brenner Teile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasaustritt scheint nicht normal / kein Gas tritt aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen. Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Hahn ist offen. Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Hähne schließen. Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Ritzen der Düse säubern.
Die Kontrollleuchte der Kindersicherung geht an.	Die Stromversorgung ist nach einer Unterbrechung oder nach einem Spannungsabfall wiederhergestellt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe S. 26). Falls das Problem wiederholt auftritt, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen



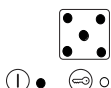
Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Den Hauptschalter für 4 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät zu aktivieren.



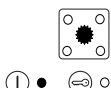
Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf.

Das Gerät ist funktionsbereit.



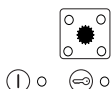
Die Anzeige für den Hauptschalter und die anderen Funktionsanzeigen leuchten auf.

Alle Brenner sind in Betrieb oder noch heiß.



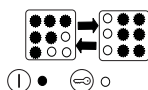
Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf, die Funktionsanzeige eines Brenners blinkt.

Der Brenner konnte nicht wieder gezündet werden (verschmutzt, Speisereste, Brennerteile liegen nicht richtig auf, starke Zugluft).



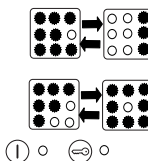
Die Anzeige für den Hauptschalter ist aus, die Funktionsanzeige eines Brenners blinkt.

Bedienfehler: Der Bedienknebel ist offen und der Hauptschalter oder die Sicherheitsabschaltung wurden vorher nicht betätigt. Das Gerät ist länger als sechs Stunden in Betrieb.



Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf und die anderen Funktionsanzeigen blinken nacheinander.

Schutz gegen Überhitzung. Alle Bedienknebel auf Position 0 drehen und das Gerät abkühlen lassen, bis die Funktionsanzeigen ausgehen oder die Restwärmanzeige erscheint.



Die Anzeige für den Hauptschalter ist aus, alle anderen Funktionsanzeigen blinken nacheinander.

Elektronischer Fehler: Alle Bedienknebel auf Position 0 stellen und das Gerät neu einschalten (Hauptschalter drücken). Falls das Gerät weiter blinkt, Kundendienst anrufen.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das

Symbol  befindet, beachten Sie folgende

Hinweise.

Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und gehen Sie bei der Beseitigung der Verpackung respektvoll mit der Umwelt um.

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, gleich WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Table des matières

Indications de sécurité	37
Votre nouvel appareil	39
Brûleurs	40
Pour allumer un brûleur	41
Système de sécurité	41
Pour éteindre un brûleur	41
Niveaux de chauffe	42
Indicateur de service et de chaleur résiduelle	42
Sécurité contre une surchauffe	43
Sécurité-enfants	43
Avertissements	43
Récipients appropriés	44
Récipient wok	44
Accessoires	45
Grille supplémentaire wok	45
Grille supplémentaire cafetière	45
Conseils pour cuisiner	45
Avertissements d'utilisation	46
Nettoyage et entretien	47
Nettoyage	47
Produits inappropriés	47
Maintenance	48
Anomalies	49
Indications de fonctionnement et messages d'erreurs.....	50
Service Technique	51
Conditions de garantie	51
Emballage et appareils usagés	51
Élimination des résidus de manière écologique	51

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance en nous dont vous faites preuve. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à tous les besoins d'une cuisson parfaite.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. L'information qu'elles contiennent est fondamentale au fonctionnement correct et, essentiellement, à votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux strictement nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport.

Ces matériels sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la conservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- mettez au rebut l'emballage dans le conteneur de recyclage approprié,
- avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état.

Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous et apportez-le à ce site,

- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un conteneur de poubelle (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons la contamination de l'eau).

IMPORTANT :

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Indications de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz.

Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, assurez-vous que l'installation est réalisée en suivant les instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, en respectant les règlements en vigueur et les dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

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 pas 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.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer de la ventilation réglementaire en parfait état.

Ne soumettez pas l'appareil à des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

Cet appareil est adapté d'usine au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter les instructions de montage.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre Service Technique.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez un quelconque endommagement de l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à l'écart.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu puis débranchez le foyer.

En cas d'incident, coupez l'alimentation d'électricité et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre Service Technique.

Si l'une de commandes ne peut être tournée, ne forcez pas. Appelez immédiatement le Service Après-Vente pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque signalétique. Risque d'électrocution !

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet électroménager, ni à proximité.

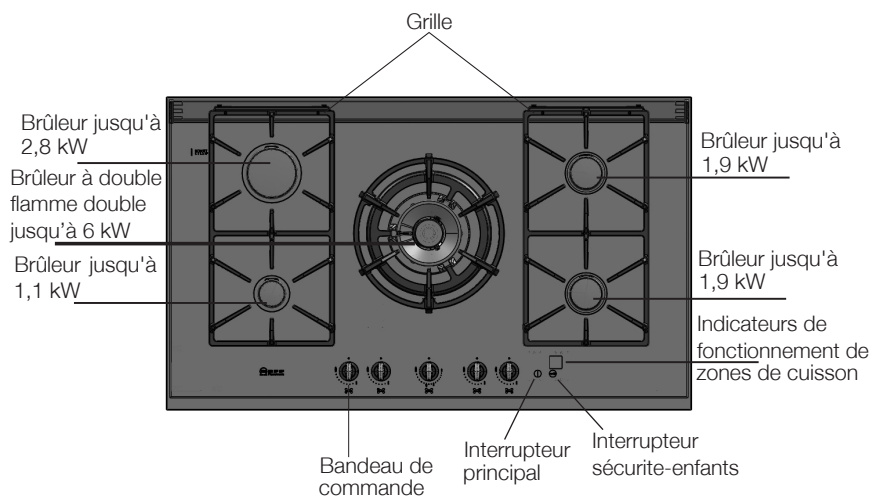
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la 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 donnés à titre indicatif.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les indications de ce manuel ne sont pas respectées.

Votre nouvel appareil



Brûleurs à gaz

Fonctionnement

L'appareil est livré réglé d'usine; ainsi, lors de sa première connexion, la sécurité-enfants s'active automatiquement. Pour désactiver la sécurité-enfants, maintenez enfoncé pendant quelques secondes l'interrupteur "Sécurité-enfants", jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur de l'interrupteur principal. La table de cuisson est alors prête à être utilisée.

En cas de coupure de courant ou de chute de tension, la sécurité-enfants s'activera automatiquement en reconnectant l'appareil.

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

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3-4-5.

Fig. 1

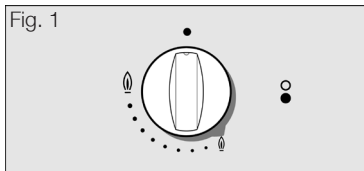


Fig. 2



Fig. 3

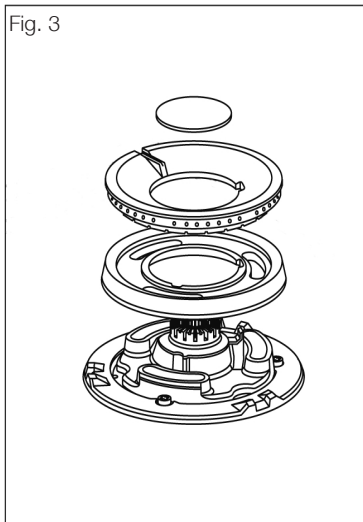


Fig. 4

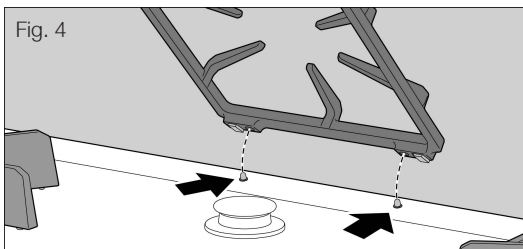
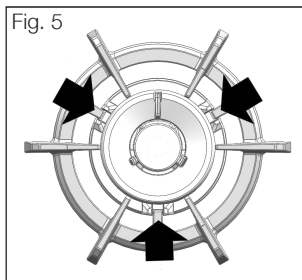


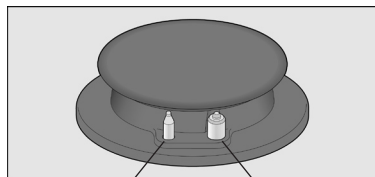
Fig. 5



Pour allumer un brûleur

Connectez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal, l'indicateur d'interrupteur principal s'allumera. Tournez ensuite la commande correspondant au brûleur choisi vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position souhaitée. La flamme s'allumera automatiquement et l'indicateur de la zone de cuisson correspondant s'allumera. Si vous avez appuyé sur l'interrupteur principal, sans allumer un brûleur, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes. Si le brûleur s'éteint lors du fonctionnement (p.ex. par un courant d'air), l'appareil rallume automatiquement de foyer. Si le rallumage échoue (p.ex. par le débordement de liquide sur le brûleur), l'arrivée de gaz pour ce brûleur sera coupée et l'indicateur de foyer de ce brûleur clignote. Tournez la manette de commande sur 0 et vérifiez à l'aide du tableau à la page 50 si vous pouvez remédier à la cause.

Système de sécurité



Thermocouple

Bougie

Votre table de cuisson dispose d'un système de sécurité électronique (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour garantir que ce dispositif est activé, allumez le brûleur normalement.

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.

Pour éteindre un brûleur

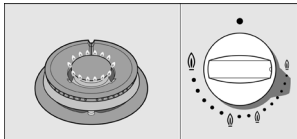
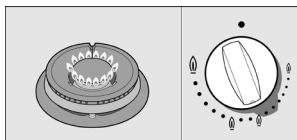
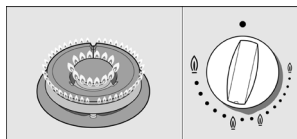
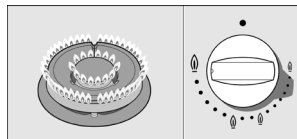
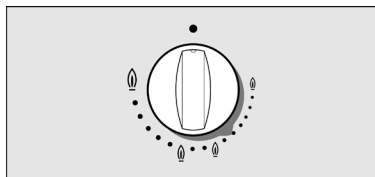
Indication

A la fin de la cuisson, tournez toutes les commandes jusqu'à la position 0 puis déconnectez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'indicateur de l'interrupteur principal s'éteint.

L'appareil s'éteint automatiquement après une durée de fonctionnement de 6 heures. Réglez toutes les manettes de commande sur la position 0, ensuite vous pouvez rallumer l'appareil.

Niveaux de chauffe

Position	●	Commande fermée
Flamme grande		Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite		Ouverture ou capacité minimums



Indicateur de service et de chaleur résiduelle

Les commandes progressives vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

Les niveaux de chauffe possibles sont :

Flamme extérieure et intérieure à la puissance maximum.

Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.

Flamme intérieure à puissance maximum.

Flamme intérieure à puissance minimum.

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de service et de chaleur résiduelle qui est allumé lorsque la flamme de la zone de cuisson est allumée.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle reste éclairé tant que le foyer éteint est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.
L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint après le refroidissement suffisant du foyer.

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 0. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi et que l'indicateur de service s'éteigne. Maintenant vous pouvez remettre l'appareil en service comme à l'habitude.

Remarque: Le clignotement rapide des indicateurs de service des brûleurs s'éteint ou bien commute sur affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité-enfants



Pour activer la sécurité-enfants, déconnectez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal et, après, maintenez enfoncée la sécurité-enfants quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur de la sécurité-enfants s'éclaire. Maintenant, la table de cuisson ne peut pas être mise en service.

Pour désactiver la sécurité-enfants, maintenez enfoncée la sécurité-enfants quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur de l'interrupteur principal s'éclaire.

Maintenant, la table de cuisson peut être remise en service comme à l'habitude.

Avertissements

Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas branché au réseau électrique ou si l'alimentation électrique est interrompue.

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal, ceci ne suppose aucun risque, ni un mauvais fonctionnement, elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas souffrir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veuillez à une bonne ventilation de la cuisine : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la commande de mise en service du brûleur et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

Récipients appropriés



Brûleurs	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur à double flamme	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur Semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

Récipient wok



Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.

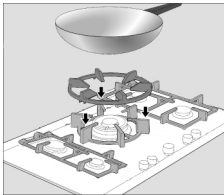
Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au grill, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.

Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines. Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessoires

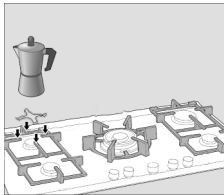
Selon le modèle, la table de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service technique.

Grille supplémentaire wok



À utiliser exclusivement sur le brûleur à double flamme avec des récipients de diamètre supérieur à 26 cm (grils, casseroles en terre, etc.) et avec des récipients à base concave.

Grille supplémentaire cafetière



À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.

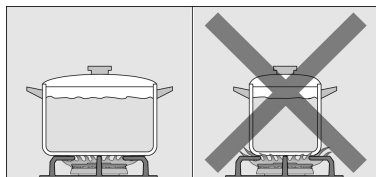
Le fabricant se dégage de toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou sont utilisées de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

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

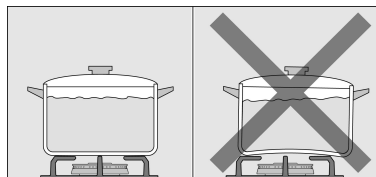
Avertissements d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



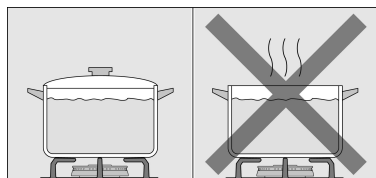
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

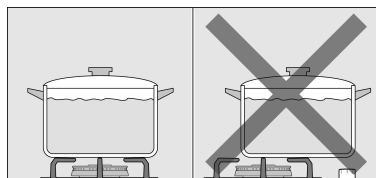


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

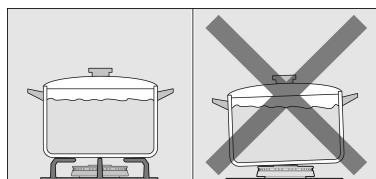


Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



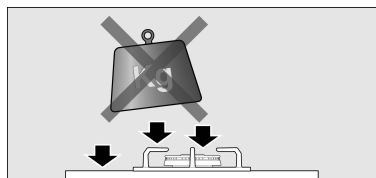
Placez le récipient bien. Si cela n'est pas le cas, il risquera de se renverser.

Ne placez pas les récipients grands sur les brûleurs situés près des commandes. Elles peuvent s'endommager en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Manipulez soigneusement les récipients sur la table de cuisson.

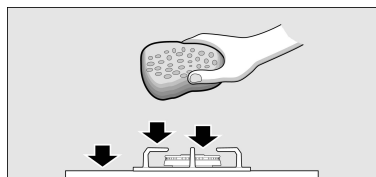


Ne cognez pas la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Veillez à ce que les grilles et les couvercles des brûleurs soient bien placés avant leur utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit correcte. Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

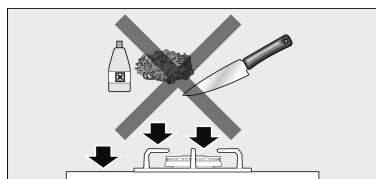
Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la table de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur.

Produits inappropriés



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

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la table de cuisson.

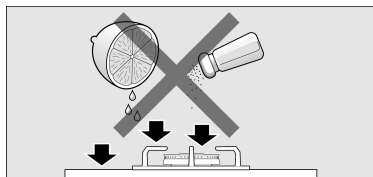
N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de couteaux, de racloirs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les panneaux métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

Nettoyez à l'instant les liquides déversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.



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

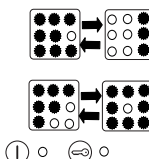
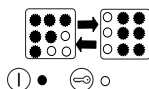
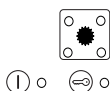
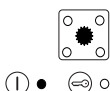
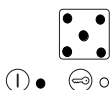
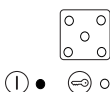
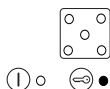
Le sucre fondu renversé ou les aliments avec une importante teneur en sucre doit immédiatement être éliminé de la zone de cuisson à l'aide du racloir à verre.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant d'appeler le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Possible cause	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux. L'automatique ou un différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si le fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si l'automatique ou le différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique 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'appareil n'est pas raccordé à la terre, il est mal connecté ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Veuillez contacter votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du diffuseur sont sales.	Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le débit de gaz ne semble pas normal ou le gaz ne sort pas.	Le passage de gaz est fermé par les robinets intermédiaires. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Changez la bouteille.
Il y a une odeur à gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets. Vérifiez que le raccord est parfait.
Les soupapes de sécurité d'un brûleur ne fonctionnent pas.	La commande n'a pas été enfoncée le temps suffisant. Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le voyant de la sécurité-enfant s'éclaire.	Le courant a été rétabli après une coupure électrique ou une chute de tension.	Désactivez la sécurité-enfants (v. page 43). Si le problème persiste, contactez le Service Technique.

Indications de fonctionnement et messages d'erreurs



La sécurité-enfants est activée.

L'indicateur de l'interrupteur principal s'éclaire.

L'indicateur de l'interrupteur principal et les autres indicateurs de fonctionnement s'éclairent.

L'indicateur de l'interrupteur principal s'éclaire, l'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote.

L'indicateur de l'interrupteur principal est éteint, l'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote.

L'indicateur de l'interrupteur principal s'éclaire et les autres indicateurs de fonctionnement clignotent successivement.

L'indicateur de l'interrupteur principal éteint, tous les indicateurs de fonctionnement clignotent successivement.

Appuyez 4 secondes sur l'interrupteur pour activer l'appareil.

L'appareil est prêt à être utilisé.

Tous les brûleurs sont en fonctionnement ou sont encore chauds.

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

Erreur de manipulation, bouton de commande de contrôle ouvert sans avoir actionné avant l'interrupteur principal ou l'arrêt de sécurité. Appareil en fonctionnement pendant plus de six heures.

Protection contre la surchauffe, tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position 0, laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que les indicateurs de fonctionnement s'éteignent ou que s'éclaire l'indicateur de chaleur résiduelle.

Erreur électronique : tournez tous les boutons de commande de contrôle sur la position 0, réinitialisez l'appareil (appuyez sur l'interrupteur principal). Si l'appareil continue de clignoter, appelez le service clientèle.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la table de cuisson, et sur l'étiquette du manuel d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.
Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole  , tenez compte des indications suivantes.

Élimination des résidus de manière écologique

Déballer l'appareil et débarrasser-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Indice

Indicazioni di sicurezza.....	54
Il suo nuovo apparecchio.....	56
Bruciatori.....	57
Accedere un bruciatore.....	58
Sistema di sicurezza.....	58
Spegnerne un bruciatore.....	58
Livelli di potenza.....	59
Display di esercizio e di calore residuo	59
Dispositivo di antisurriscaldamento	60
Sicurezza bambino	60
Avvertenze.....	60
Recipienti adeguati.....	61
Recipiente wok.....	61
Accessori.....	62
Griglia supplementare wok.....	62
Griglia supplementare caffettiera.....	62
Consigli per la cottura.....	62
Avvertenze per l'uso.....	63
Pulizia e manutenzione.....	64
Pulizia.....	64
Prodotti inadeguati.....	64
Manutenzione.....	65
Anomalie.....	66
Spie di funzionamento e messaggi di errore	67
Servizio di assistenza tecnica.....	68
Condizioni di garanzia.....	68
Imballaggio e apparecchi usati.....	68
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente.....	68

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare tutte le sue esigenze per una perfetta cottura.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

IMPORTANTE:

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Una attenta lettura garantirà, infatti, una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.

Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato, nel rispetto dei regolamenti in vigore e delle disposizioni relative alla ventilazione. L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.

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.

Il luogo di installazione deve disporre della ventilazione regolamentare, in perfetto stato.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il gas indicato nella targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio tecnico.

Durante il funzionamento, le superfici degli apparecchi di cottura si riscaldano. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

I grassi o l'olio surriscaldato possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Se risultasse impossibile ruotare una delle manopole, non esercitare forza. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sulla targa identificativa. Pericolo di folgorazione!

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

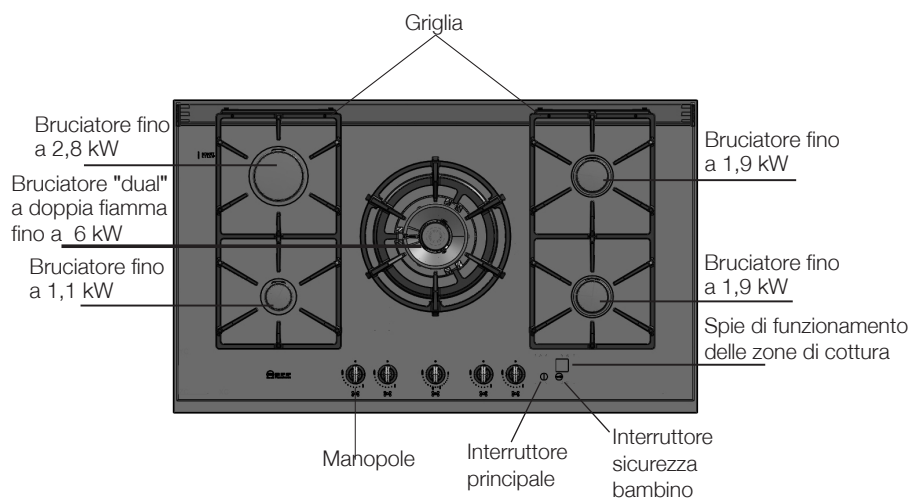
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Il suo nuovo apparecchio



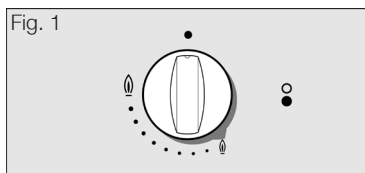
Bruciatori a gas

Funzionamento

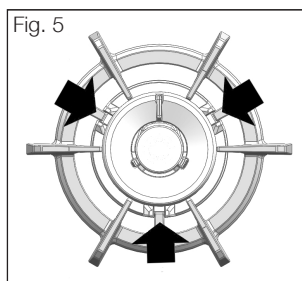
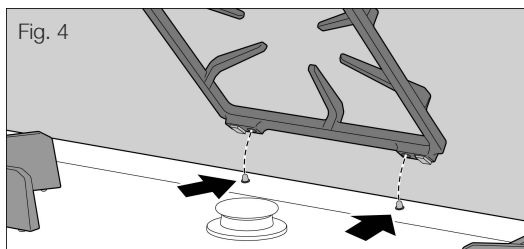
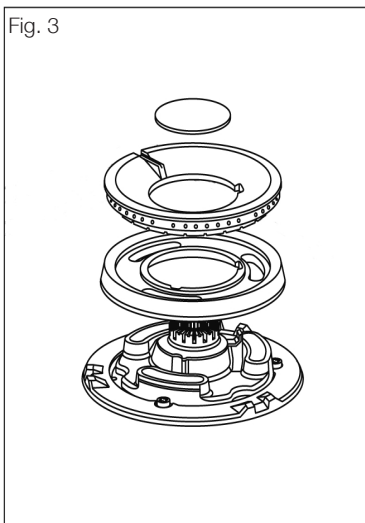
L'apparecchio viene regolato in fabbrica affinché al primo utilizzo venga attivata la sicurezza bambino. Per disattivarla, mantenere premuto l'interruttore "Sicurezza bambino" per alcuni secondi, fino a quando si illumina l'indicatore dell'interruttore principale. Il piano cottura è quindi pronto per essere usato.

In caso di interruzione dell'alimentazione o calo di tensione, la sicurezza bambino si attiverà automaticamente alla riaccensione dell'apparecchio.

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



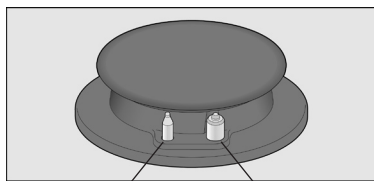
Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3-4-5.



Accendere un bruciatore

Collegare l'apparecchio mediante l'interruttore principale, la spia di quest'ultimo si accenderà. Successivamente, girare la manopola corrispondente al bruciatore scelto verso sinistra (in senso antiorario) fino alla posizione desiderata. La fiamma si accenderà automaticamente e la spia della zona cottura corrispondente si illuminerà. Tenendo premuto l'interruttore principale senza tuttavia accendere alcun fornello, l'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 3 minuti. 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 il display corrispondente lampeggia. Ruotare il traversino del rubinetto sullo 0 e controllare se è possibile eliminare l'anomalia servendosi della tabella a pagina 67.

Sistema di sicurezza



Termocoppia

Candela

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza elettronico (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori. Per verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente.

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.

Spegnere un bruciatore

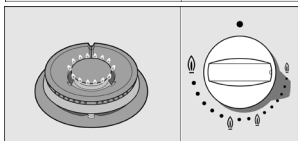
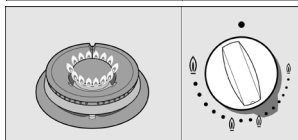
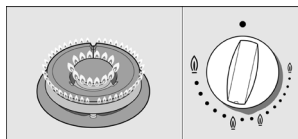
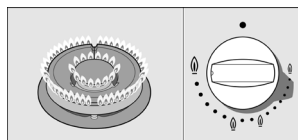
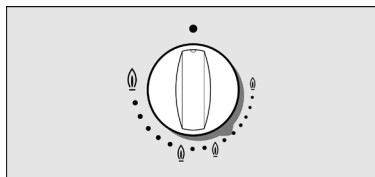
Una volta terminata la cottura, girare tutte le manopole fino alla posizione 0 disinserire l'apparecchio mediante l'interruttore principale. La spia di quest'ultimo si spegnerà.

Indicazione

Dopo 6 ore di funzionamento, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Ruotare tutti i rubinetti sulla posizione 0. Solo in questo modo è infatti possibile riattivare nuovamente l'apparecchio.

Livelli di potenza

Posizione	●	Manopola chiusa
Fiamma grande		Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola		Apertura o capacità minima



Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

I livelli di potenza sono i seguenti:

Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.

Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.

Fiamma interna alla massima potenza.

Fiamma interna alla minima potenza.

Display di esercizio e di calore residuo

Tutte le zone di cottura sono dotate di un display di esercizio e di calore residuo, il quale si illumina quando si accende la fiamma corrispondente. In seguito alla disattivazione della zona di cottura, il display del calore residuo rimane acceso fintantoché la zona di cottura disattivata resta calda e quindi un pericolo in caso di contatto. Dopo che essa si sia sufficientemente raffreddata, il display del calore residuo si spegne.

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 0. Attendere che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza e che il display di esercizio dell'interruttore principale si spenga. Adesso è possibile attivare nuovamente l'apparecchio come d'abitudine. I display di esercizio del bruciatore smettono di lampeggiare velocemente o si passa alla visualizzazione del display del calore residuo.

Sicurezza bambino



Per attivare la sicurezza bambino, disinserire l'apparecchio mediante l'interruttore principale e, dopo, mantenere premuto il relativo pulsante per alcuni secondi, fino a quando si accende la spia corrispondente. La cucina non può quindi essere accesa.

Per disattivare la sicurezza bambino, mantenere premuto il relativo pulsante per alcuni secondi, fino a quando si accende la spia dell'interruttore principale. E' ora possibile accendere la cucina come d'abitudine.

Avvertenze

Questo apparecchio non funziona se non è collegato alla rete elettrica o in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori; questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

Una fiamma color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

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

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare (ad es. apertura di una finestra) o una ventilazione più efficace (ad es. aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente).

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliare	12 cm	16 cm

Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, un tipo di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.

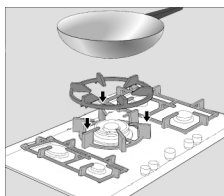
Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento, alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella sia la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di dimensioni piuttosto elevate.

Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari. Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del costruttore.

Accessori

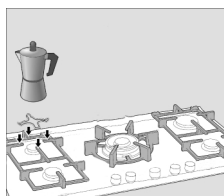
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.

Griglia supplementare wok



Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore a doppia fiamma con recipienti di diametro superiore a 26 cm (piastre, casseruole di terracotta, ecc.) e con recipienti a base concava.

Griglia supplementare caffettiera



Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano scorrettamente queste griglie supplementari.

Consigli per la cottura

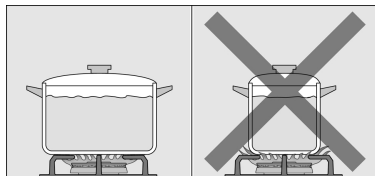
Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittura.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.	Riscaldare e mantenere i piatti cucinati e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliare	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di evitare danni ai recipienti:

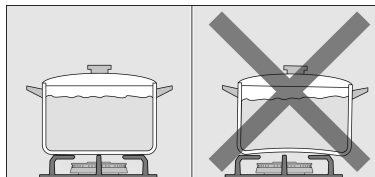
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare i lati del recipiente.

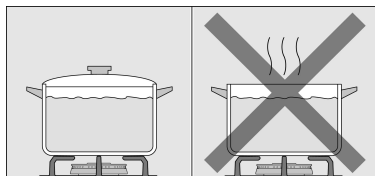


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piana e spessa.

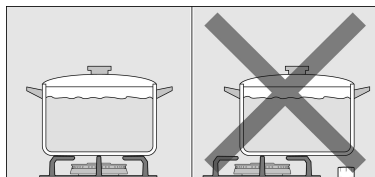


Non cucinare senza coperchio o con lo stesso spostato, si spreca una parte dell' energia.



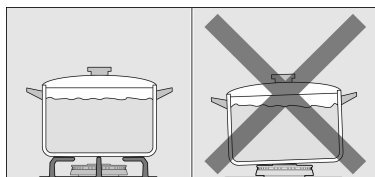
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, lo stesso potrebbe ribaltarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



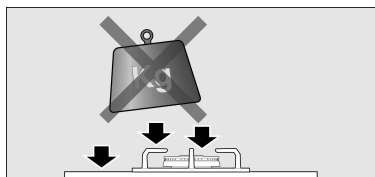
Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Manipolare i recipienti sul piano cottura con attenzione.



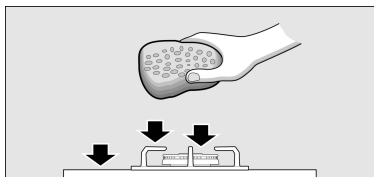
Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non collocare sullo stesso pesi eccessivi.

Assicurarsi che le griglie e i coperchi dei bruciatori siano ben collocati prima di usarli.



Pulizia e manutenzione

Pulizia



Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con una spugna, acqua e sapone.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare resti metallici sulle griglie.

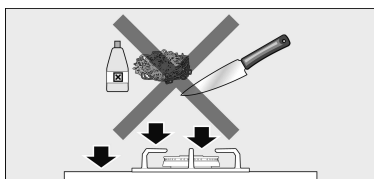
Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e completamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Prodotti inadeguati



Non fare scorrere i recipienti sul vetro, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro. Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

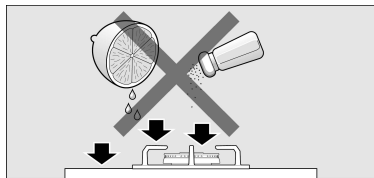
Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.

Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Non utilizzare coltelli, raschietti o simili per pulire la lastra di vetro con gli elementi decorativi dei bruciatori, i profili metallici o i pannelli di vetro e alluminio, se presenti.

Manutenzione

Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.



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

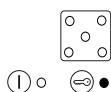
Lo zucchero fuso o gli alimenti ad elevato contenuto di zucchero fuoriusciti dalla pentola, dovranno essere eliminati immediatamente dalla zona cottura con l'ausilio del raschietto per vetro.

Anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

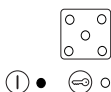
Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso. È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o quello differenziale.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. Nel quadro generale di comando, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica 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 dei bruciatori sono collocati in modo non corretto. Non è stata effettuata la messa a terra dell'apparecchio. Risulta non correttamente collegato alla presa di terra o quest'ultima è difettosa.	Lo spazio tra candela e bruciatore deve essere pulito. Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati. Rivolgersi all'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi dei bruciatori sono mal collocati. Le fessure del diffusore sono sporche.	Collocare correttamente gli elementi. Pulire le fessure del diffusore.
Il flusso di gas non è normale o manca del tutto.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie. Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Aprire le eventuali chiavi intermedie. Cambiare la bombola.
Nella cucina, c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto. Possibile fuga nel raccordo della bombola.	Chiudere i rubinetti. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente. Le fessure del diffusore sono sporche.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. Pulire le fessure del diffusore.
La spia della sicurezza bambino si accende.	È stata ripristinata la corrente dopo un'interruzione dell'alimentazione o un calo di tensione.	Disattivare la sicurezza bambino (v. pag. 60). Se il problema persiste, contattare il Servizio Tecnico.

Spie di funzionamento e messaggi di errore



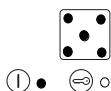
La sicurezza bambino è attivata.

Premere l'interruttore per attivare l'apparecchio per 4 secondi.



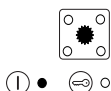
La spia dell'interruttore principale si accende.

L'apparecchio è pronto a essere utilizzato.



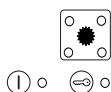
La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento si accendono.

Tutti i bruciatori sono in funzione o ancora caldi.



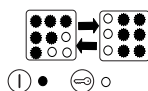
La spia dell'interruttore principale si accende, la spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia.

Impossibile riaccendere il bruciatore (sporcizia, residui di cibo, elementi del bruciatore non posizionati correttamente, forte corrente d'aria).



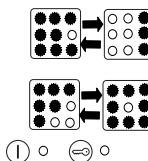
Spia dell'interruttore principale spenta, spia di funzionamento di un bruciatore lampeggiante.

Errore di manipolazione, manopola azionata senza aver acceso previamente l'interruttore principale o arresto di sicurezza. Apparecchio in funzione per più di sei ore.



La spia dell'interruttore principale si accende e, successivamente, le altre spie di funzionamento lampeggiano.

Protezione contro il surriscaldamento, portare tutte le manopole in posizione 0, lasciar raffreddare l'apparecchio fino allo spegnimento delle spie di funzionamento o all'accensione della spia del calore residuale.



Spia dell'interruttore principale spenta. Successivamente, tutte le spie di funzionamento lampeggiano.

Errore elettronico: portare tutte le manopole in posizione 0 e resettare l'apparecchio (premere l'interruttore principale). Se l'apparecchio continua a lampeggiare, rivolgersi al Servizio Tecnico.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento della nostra Assistenza Tecnica, fornire il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate nella targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano cottura e sull'etichetta del manuale d'uso.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. È necessario presentare lo scontrino fiscale per usufruire della garanzia. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se, sulla targa identificativa dell'apparecchio, è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Contenido

Indicaciones de seguridad	71
Su nuevo aparato	73
Quemadores	74
Encender un quemador	75
Sistema de seguridad	75
Apagar un quemador	75
Niveles de potencia	76
Indicador de funcionamiento residual	76
Protección contra sobrecalentamientos	77
Seguro para niños	77
Advertencias	77
Recipientes apropiados	78
Recipiente wok	78
Accesorios	79
Parrilla supletoria wok	79
Parrilla supletoria cafetera	79
Consejos de cocinado	79
Advertencias de uso	80
Limpieza y mantenimiento	81
Limpieza	81
Productos inadecuados	81
Mantenimiento	82
Anomalías	83
Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos.....	84
Servicio de asistencia técnica	85
Condiciones de garantía	85
Embalaje y aparatos usados	85
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	85

Estimado cliente:

Lo felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación ó al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

IMPORTANTE:

Si contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño ó no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas.

Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

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.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de características. ¡Peligro de electrocución!

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

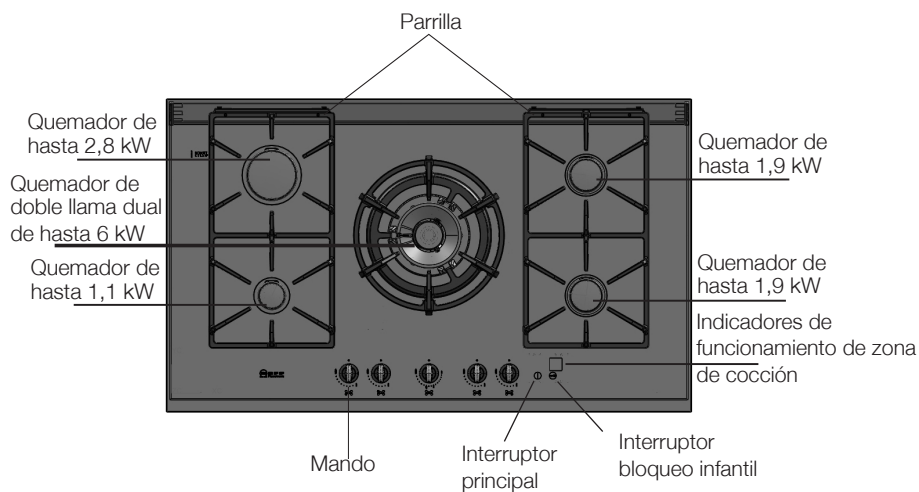
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Su nuevo aparato



Quemadores de gas

Funcionamiento

El aparato viene ajustado de fábrica para que la primera vez que lo conecte se active automáticamente el seguro para niños. Para desactivar el seguro para niños, mantenga presionado el interruptor "Bloqueo infantil" durante unos segundos, hasta que se ilumine el indicador de interruptor principal. Después la encimera ya está lista para su uso. En caso de corte en el suministro eléctrico o bajado de tensión, el seguro para niños se activará automáticamente al volver a encender el aparato.

Fig. 1

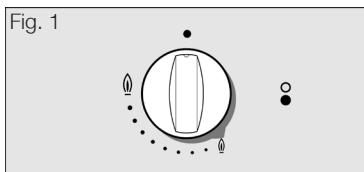


Fig. 2



Fig. 3

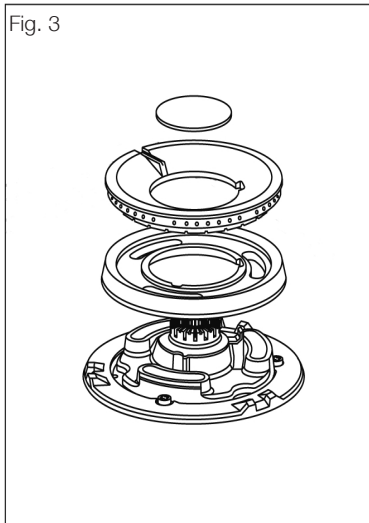


Fig. 4

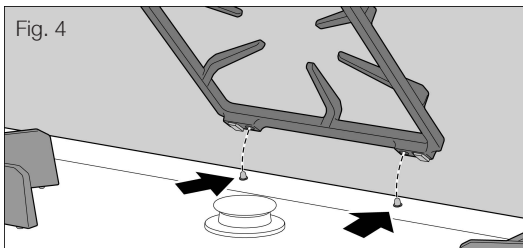
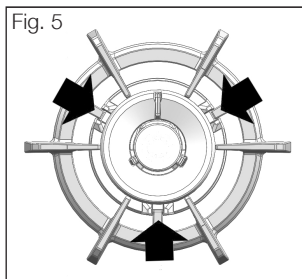


Fig. 5



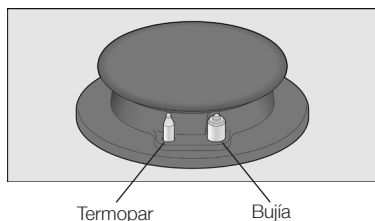
Encender un quemador

Conectar el aparato mediante el interruptor principal, el indicador de interruptor principal se encenderá. A continuación, girar el mando correspondiente al quemador elegido hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de zona de cocción se iluminará.

Si al presionar el interruptor principal no logra encender ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurridos tres minutos. 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 el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Girar el mando de control hasta 0 y comprobar si es posible solucionar el fallo mediante la tabla de la página 84.

Sistema de seguridad



Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad electrónico (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad.

¡Todas las zonas de cocción tienen un dispositivo de seguridad! Es decir, si se extingue una llama (p. ej. debido al derrame de un líquido), se corta el suministro de gas al quemador.

Apagar un quemador

Indicación

Una vez finalizada la cocción, girar todos los mandos hasta la posición 0 y desconectar el aparato mediante el interruptor principal. El indicador principal se apaga.

Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición 0; el aparato ya se puede volver a encender.

Niveles de potencia

Posición



Mando cerrado

Llama grande

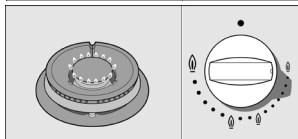
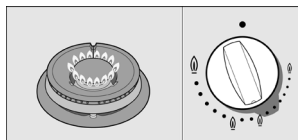
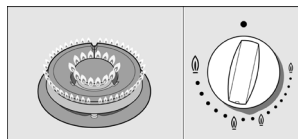
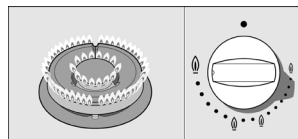
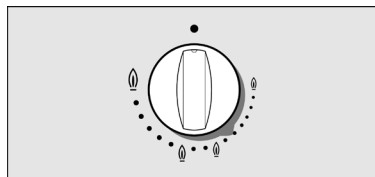


Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico

Llama pequeña



Apertura o capacidad mínima



Indicador de funcionamiento residual

Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

Los niveles de potencia posibles son:

Llama exterior e interior a la máxima potencia.

Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.

Llama interior a la máxima potencia.

Llama interior a la mínima potencia.

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectadas las zonas de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado mientras la temperatura sea demasiado elevada.

Una vez que las zonas de cocción se han enfriado, el indicador se apaga.

Protección contra sobrecalentamiento

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

Gire todos los mandos de control a la posición 0. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente y se apague la indicación de funcionamiento del interruptor principal. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente. El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apagan o se conmutan a la indicación de calor residual.

Seguro para niños



Para activar el seguro para niños, apague la placa de cocción con el interruptor principal y a continuación, mantenga presionado el bloqueo infantil durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del bloqueo infantil. Ahora no se puede conectar la placa de cocción.

Para desactivar el seguro para niños, mantenga presionado el bloqueo infantil durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del interruptor principal. Ahora ya se puede conectar la placa de cocción como de costumbre.

Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos, es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo, ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias, el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción 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)

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble llama	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

Recipiente wok



El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

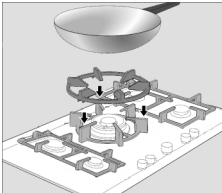
En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

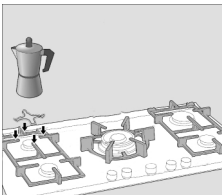
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Parrilla supletoria wok



Para utilizar exclusivamente en el quemador de doble llama con recipientes de diámetro mayor de 26 cm (planchas de asado, cazuelas de barro, etc.) y con recipientes de base cóncava.

Parrilla supletoria cafetera



Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

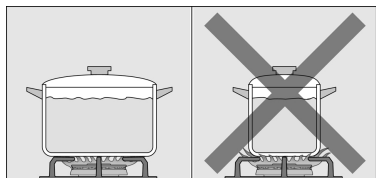
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estas parrillas supletorias.

Consejos de cocinado

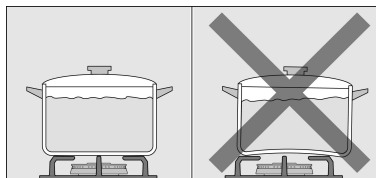
Quegador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quegador de doble llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quegador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.	Arroz, bechamel, ragú.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quegador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.	Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Quegador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

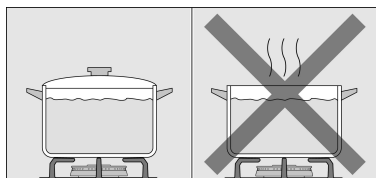


Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

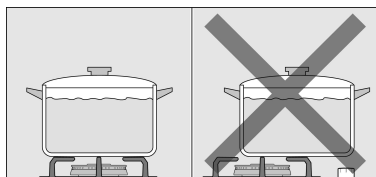


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

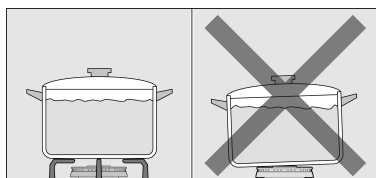


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



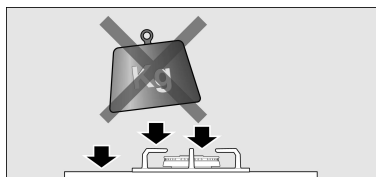
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.



No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza



Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimo que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios, para que la llama sea correcta.

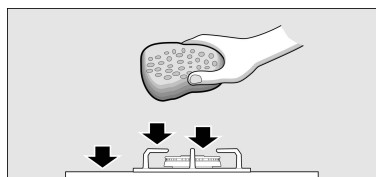
El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frotelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.



Productos inadecuados

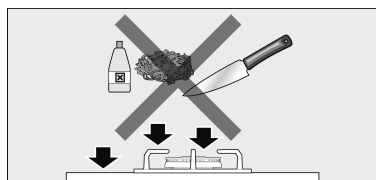
No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.

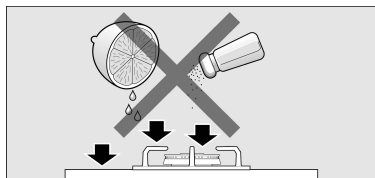
Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.



Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



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

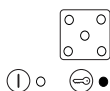
El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubiera derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

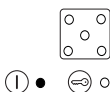
Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existirreisudos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre bujía y quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del difusor están sucias.	Colocar correctamente las piazas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.
Se enciende el piloto de seguro para niños.	Se ha restablecido la corriente tras un corte del suministro eléctrico o de una bajada de tensión.	Desactive el seguro para niños (ver pág. 77). Si el problema se repite póngase en contacto con el servicio técnico.

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos



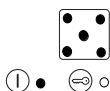
El bloqueo infantil está activado.

Presione 4 segundos el interruptor para activar el aparato.



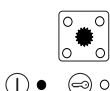
El indicador del interruptor principal se ilumina.

El aparato está listo para el servicio.



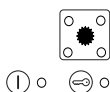
El indicador del interruptor principal y los otros indicadores de funcionamiento se iluminan.

Todos los quemadores están en funcionamiento ó están aún calientes.



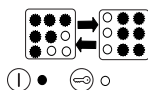
El indicador del interruptor principal se ilumina, el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.

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



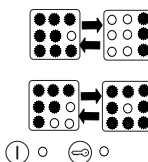
Indicador del interruptor principal apagado, el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.

Error de manejo, mando de control abierto sin haber accionado antes el interruptor principal o la parada de seguridad. Aparato en funcionamiento durante más de seis horas.



El indicador del interruptor principal se ilumina y los otros indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.

Protección contra sobrecalentamiento girar todos los mandos hasta la posición 0, dejar enfriar el aparato hasta que los indicadores de funcionamiento se apaguen o se ilumine el indicador de calor residual.



Indicador del interruptor principal apagado, todos los indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.

Error electrónico: gire todos los mandos de control a la posición 0, reiniciar el aparato (pulsar el interruptor principal). Si el aparato sigue parpadeando, llame al servicio de atención al cliente.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía. Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

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 WEEE (waste electrical and electronic equipment).

INHOUD

Veiligheidsaanwijzingen	88
Uw nieuw apparaat	90
Gasbranders	91
De brander aanzetten	92
Veiligheidssysteem	92
Een brander uitdoven	92
Vermogensstanden	93
Gebruiks- en restwarmte- indicatie	93
Oververhittings- beveiligings	94
Kinderslot	94
Waarschuwingen	94
Geschikte pannen	95
Wokpan	95
Toebehoren	96
Aanvullend rooster wok	96
Aanvullend rooster koffiepot	96
Tips bij het bereiden	96
Waarschuwingen voor het gebruik	97
Reiniging en onderhoud	98
Reiniging	98
Ongeschikte producten	98
Onderhoud	99
Afwijkingen	100
Werkinsindicaties en foutberichten.....	101
Technische dienst	102
Garantievoorwaarden	102
Verpakking en gebruikte apparaten	102
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	102

Geachte klant:

Wij feliciteren u voor uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen voordat u de installatie of het gebruik van het apparaat aanvat. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren. Deze materialen zijn volledig recycleerbaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:

- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recycleerbaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden de waterverontreiniging).

BELANGRIJK:

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

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander type gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen.

Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.

Voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, zorg dat de installatie uitgevoerd wordt volgens de montageinstructies.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.

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.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uit gaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg de montage-instructies.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien dit van eigenaar wisselt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoon, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoon onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op het gegevensplaatje. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

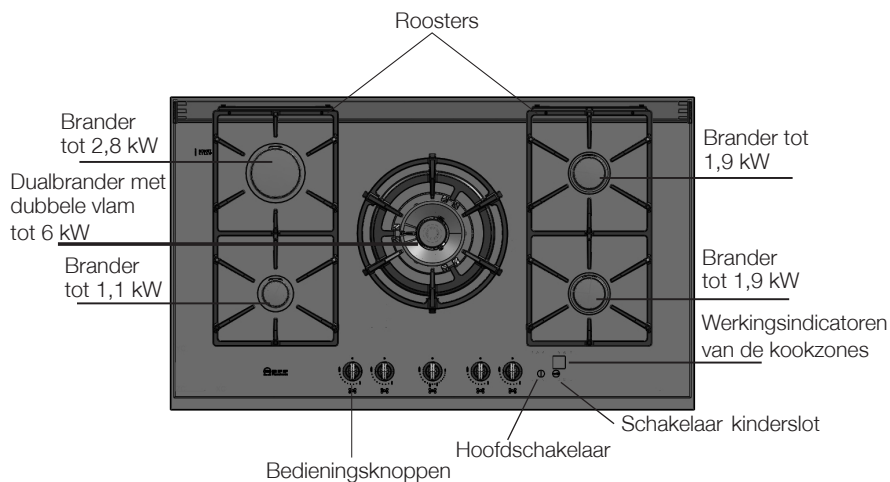
Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat 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 deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Uw nieuw apparaat

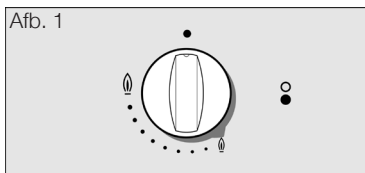


Gasbranders

Werking

Het apparaat is in productie zo ingesteld dat de eerste keer dat u dit inschakelt automatisch het kinderslot geactiveerd wordt. Om het kinderslot te deactiveren, houd de schakelaar "Kinderslot" gedurende enkele seconden ingedrukt, totdat de indicator van de hoofdschakelaar aan gaat. Hierna is de kookplaat klaar voor gebruik. In geval van stroomuitval of spanningsval, wordt het kinderslot automatisch geactiveerd bij het opnieuw inschakelen van het apparaat.

Afb. 1



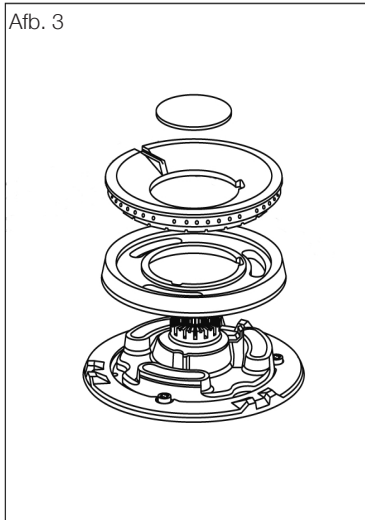
Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.

Afb. 2

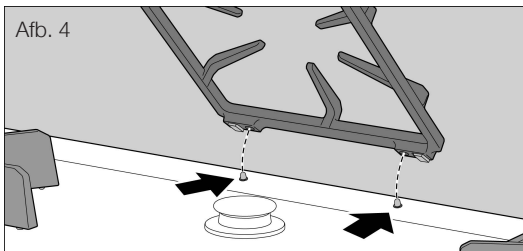


Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3-4-5.

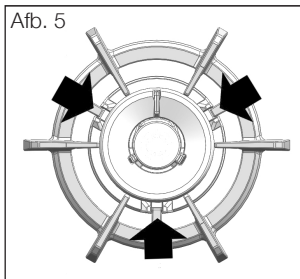
Afb. 3



Afb. 4



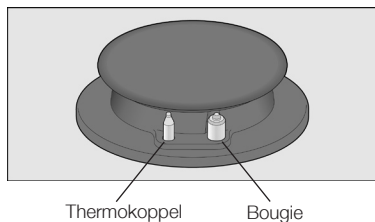
Afb. 5



De brander aanzetten

Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar, het indicatielampje van de hoofdschakelaar gaat nu branden. Draai vervolgens de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links (tegen de wijzers van de klok in) tot aan de gewenste stand. De vlam gaat automatisch branden en het indicatielampje van de overeenkomstige kookzone gaat aan. Wanneer u de hoofdschakelaar ingedrukt houdt maar geen brander heeft ontstoken, schakelt het apparaat na 3 minuten vanzelf uit. 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 knippert de kookzone-indicatie van de brander. Draai de bedienknevel op en controleer aan de hand van de tabel op pagina 101 of u de oorzaak kunt verhelpen.

Veiligheidssysteem



Uw kookplaat beschikt over een elektronisch veiligheidssysteem (thermokoppel), dat voorkomt dat het gas blijft stromen als de branders per ongeluk uit gaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in.

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

De brander uitzetten

Aanwijzing

Bent u klaar met koken, draai dan alle knoppen naar de stand 0 en zet het apparaat met de hoofdschakelaar uit. Het indicatielampje van de hoofdschakelaar gaat nu uit.

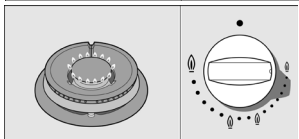
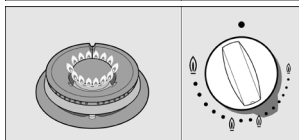
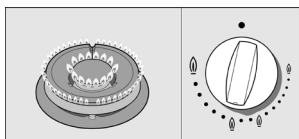
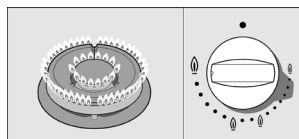
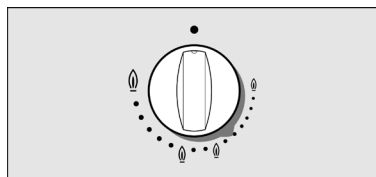
Na een gebruiksduur van 6 uur schakelt het apparaat vanzelf uit. Draai de bedienknevel op de 0-stand, dan kunt u het apparaat weer inschakelen.

Vermogensstanden

Stand ● Knop gesloten

Grote vlam  Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking

Kleine vlam  Minimale opening of capaciteit



Gebruiks- en restwarmte-indicatie

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

In het geval van dual branders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

De mogelijke vermogensstanden zijn:

Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.

Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.

Binnenste vlam op de maximumstand.

Binnenste vlam op de minimumstand.

Alle kookzones zijn uitgerust met een gebruiks- en restwarmte-indicatie die aan is wanneer de vlam van de betreffende kookzone brandt. Na uitschakeling van de kookzone blijft de restwarmte-indicatie branden zolang de uitgeschakelde kookzone te heet is om zonder risico te worden aangeraakt.

Wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld gaat de restwarmte-indicatie uit.

Oververhittings- beveiliging

Ter bescherming van de elektronica is het kookveld uitgerust met een oververhittings- beveiliging. 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 en de aan-/uitindicatie van de hoofdschakelaar uit- gaat. Nu kunt u het apparaat weer op de gebruikelijke manier inschakelen. De aan-/uitindicaties van de branders houden op met snel knipperen of er wordt over- geschakeld op de restwarmte-indicatie

Kinderslot



Om de beveiliging voor kinderen te activeren dient u het apparaat met de hoofdschakelaar uit te zetten, en enkele seconden lang op het kinderslot te drukken, totdat het controlelampje van het kinderslot gaat branden. Het kookveld kan nu niet worden ingeschakeld.

Om de beveiliging voor kinderen te deactiveren dient u enkele seconden lang op het kinderslot te drukken, totdat het controlelampje van de hoofdschakelaar gaat branden. Het kookveld kan nu weer zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Waarschuwingen

Dit apparaat zal niet werken indien dit niet aangesloten is op het elektriciteitsnet of de elektriciteitsvoorziening onderbroken wordt.

Tijdens de werking van de brander, is het normaal dat een gefluit gehoord wordt.

Bij de eerste gebruiken, is het normaal dat geuren vrijkomen, dit houdt geen risico noch een slechte werking in, deze zullen verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de vonkontsteking gebrekkig zijn. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatie-openingen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Het intense en langdurige gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien aanwezig.

In het geval van het per ongeluk uit gaan van de vlam van de brander, de bedieningsknop van de brander sluiten en niet proberen deze opnieuw te ontsteken gedurende minstens 1 minuut.

Geschikte pannen



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Half-snelle brander	14 cm	20 cm
Auxiliair	12 cm	16 cm

Wokpan



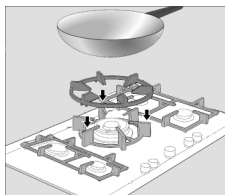
De wok is een gerei van de Chinese keuken, het is een soort lichte, ronde, diepe pan, met handvatten en met een vlakke of holronde bodem.

In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden. In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is. Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

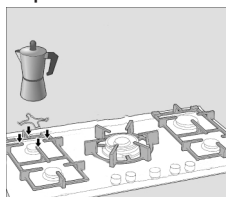
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangekocht in de Technische Dienst.

Aanvullend rooster wok



Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

Aanvullend rooster koffiepot



Om uitsluitend te gebruiken op de auxiliaire brander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

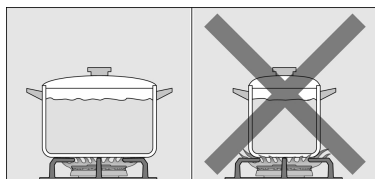
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig	Hevig	Halflangzaam	Langzaam
Brander met dubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).		Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde producten.		Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Half-snelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groentjes, soep, pastas.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en het maken van verfijnde stoofgerechten.	
Auxiliair	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelt en: Boter, chocolade, gelatine

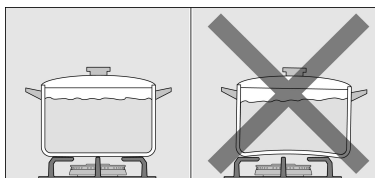
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



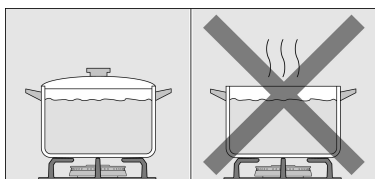
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

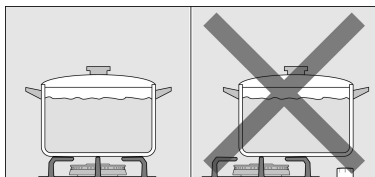


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

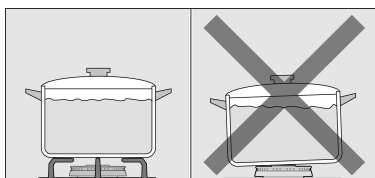


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.



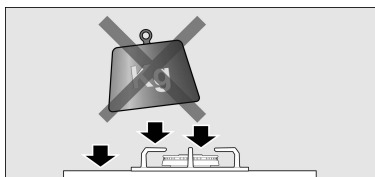
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.



Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Zorg dat de roosters en de branderdekseis juist geplaatst zijn voor het gebruik.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik, het oppervlak van de verschillende elementen van de brander wanneer deze afgekoeld zijn. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zich vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

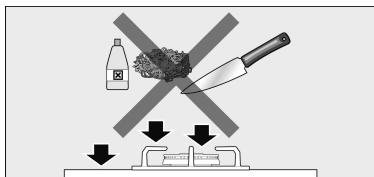
Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de vlamverdelers.

Ongeschikte producten



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

Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

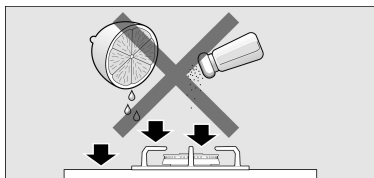
Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sierelementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud

Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.



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

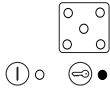
Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

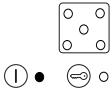
Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is buiten werking.	Defecte zekering. De automaat of differentiaal is gesmolten.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen. In het algemeen schakelbord controleren of de automaat of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders. De branders zijn nat. De branderdekseksels zijn niet juist geplaatst. Het apparaat is niet geaard, slecht aangesloten of de aarding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet zuiver zijn. De branderdekseksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de dekseksels juist geplaatst. Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	De delen correct plaatsen. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de tussenliggende kranen. Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De mogelijke tussenliggende kranen openen. De gasfles vervangen.
Er is gasgeur in de keuken.	Een kraan is open. Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	De kranen sluiten. Controleren dat de aansluiting perfect is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
Het lampje van het kinderslot gaat aan.	De stroom is hersteld na een stroomuitval of spanningsval.	Deactiveer het kinderslot zie blz. 94). Indien het probleem zich herhaalt, neem contact op met de technische dienst.

Werkingsindicaties en foutberichten



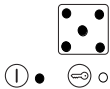
Het kinderslot is geactiveerd.

Druk 4 seconden op de schakelaar om het apparaat te activeren.



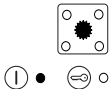
De indicator van de hoofdschakelaar gaat aan.

Het apparaat is klaar voor de service.



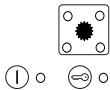
De indicator van de hoofdschakelaar en andere werkingsindicatoren gaan aan.

Alle branders werken of zijn nog warm



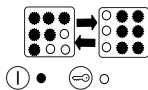
De indicator van de hoofdschakelaar gaat aan, de werkingsindicator van een brander knippert.

De brander kan niet opnieuw ingeschakeld worden (vuil, etensresten, de delen van de brander zijn niet correct geplaatst, sterke luchtstroom).



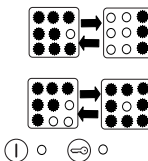
Indicator van de hoofdschakelaar uit, de werkingsindicator van een brander knippert

Bedieningsfout, controleknop open zonder dat vooraf de hoofdschakelaar of de noodstop aangestuurd werden. Apparaat werkt gedurende meer dan zes uren



De indicator van de hoofdschakelaar gaat aan en de andere werkingsindicatoren knipperen achtereenvolgens

Bescherming tegen oververhitting, draai alle knoppen in stand 0, laat het apparaat afkoelen tot de werkingsindicatoren uitgaan of de restwarmte-indicator aangaat



Indicator van de hoofdschakelaar uit, alle werkingsindicatoren knipperen achtereenvolgens

Elektronische fout: draai alle bedieningsknoppen in stand 0, herstart het apparaat (druk op de hoofdschakelaar). Indien het apparaat blijft knipperen, telefoneer de klantenservice.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  staat, houdt rekening met onderstaande aanwijzingen.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontdoe u van de verpakking op milieusparende wijze.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/CE inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).