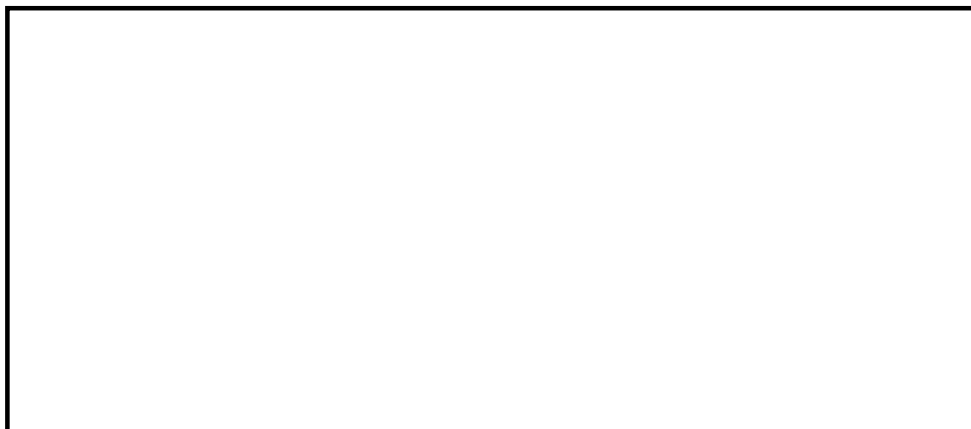




en	Operating instructions
de	Gebrauchsanweisung
fr	Mode d'emploi
it	Avvertenze per l'uso

Table of contents

Safety precautions.	5
Your new appliance	7
Burners	8
To turn on a burner.	8
Safety system	9
To turn the burners off	9
Power levels	9
“Power on/off” and residual heat indicator	10
Overheating protection	10
Childproof locks	10
Warnings.	10
Suitable pans	11
Accessories	12
Additional wok pan support. Wok pan	12
Additional coffee maker support.	12
Simmer plate	12
Cooking recommendations.	12
Precautions for use.	13
Cleaning and maintenance	14
Cleaning	14
Unsuitable products	14
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 and 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 be 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 local 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 this 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 control knobs 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 hob using a steam cleaner. Risk of electrocution!

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

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

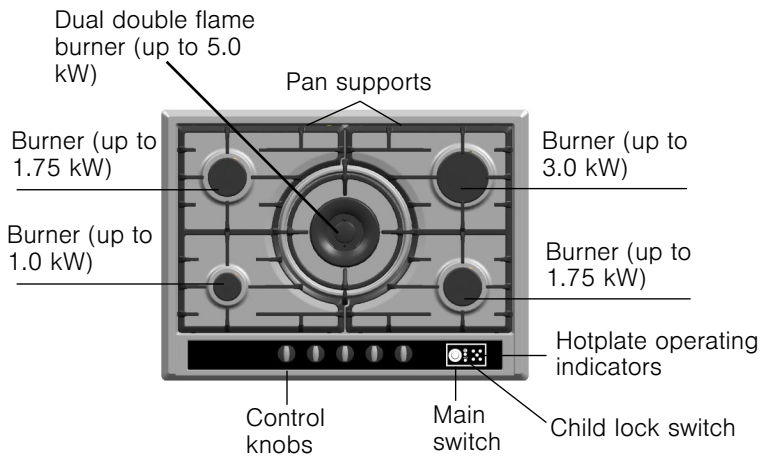
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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 the requirements of this manual are not complied with.

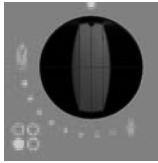
Your new appliance



Gas burners

Operation

Fig. 1



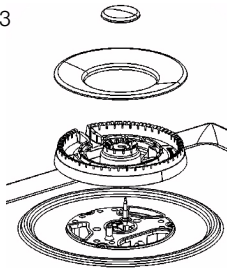
There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

Fig. 2



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

Fig. 3



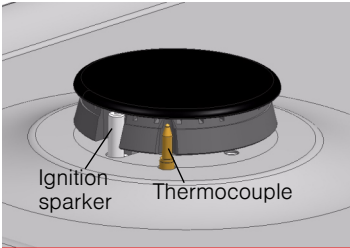
To turn on a burner

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



Every hotplate features a safety pilot (thermocouple). 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

Please note

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.

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

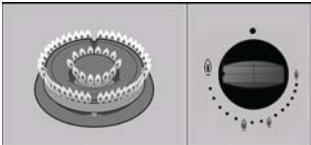
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

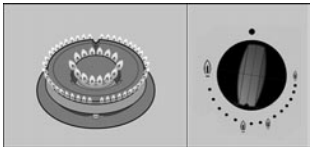


For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

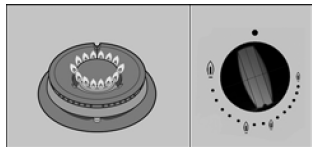
The available power levels are as follows:



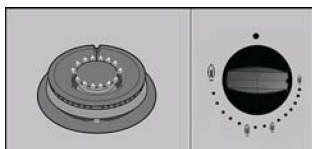
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

“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, press on the main switch for a few seconds until the child lock indicator comes on. The hob cannot then be switched on.

Activated childproof locks are indicated by the childproof lock indicator.

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

Warnings

This appliance 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 slight whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours; 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 a ventilation system (extractor hood).

If using the appliance intensively for prolonged periods, you may require additional ventilation (e.g. by opening a window) or more effective ventilation (e.g. by increasing the hob's ventilation, if possible).

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

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double or triple 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.

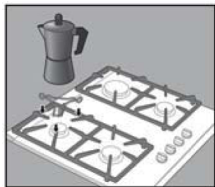
Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

Additional wok pan support



Additional coffee maker support



Simmer Plate



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

Additional wok pan support: to be used exclusively on double and triple-flame burners with concave-based pans.
Using these pans may cause some temporary deformation of the grease splash tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.
Cast iron pan support (4/5 kW): code Z2480X0.
Cast iron pan support (3.3 kW): code Z2472X0.

Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.
Code Z2402X0.

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.
Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner.
Centre the pan over the accessory.
Code Z2480X0.

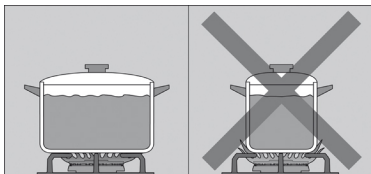
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

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

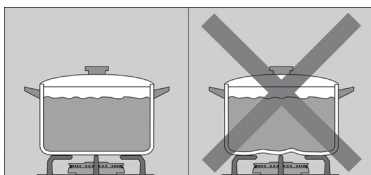
Precautions for use

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



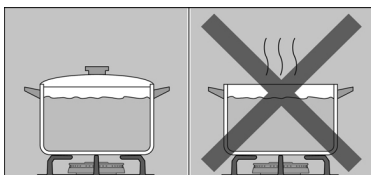
Use pans which are the right size for each burner.

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

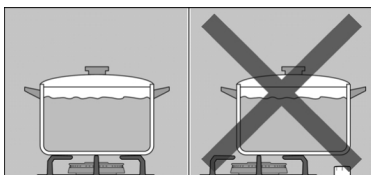


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

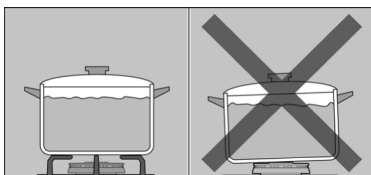


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



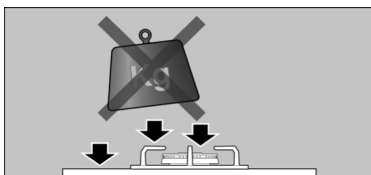
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. 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.

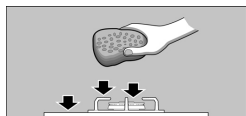


Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

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 residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it 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 diffuser.

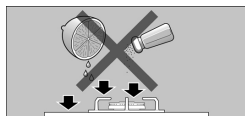
Unsuitable products



Do not use steam cleaners. This could damage 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.

Maintenance



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

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

Where possible, do not allow salt to come into contact with the surface of the electric hob.

The ring cover of the double or triple flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, top sheet and the area around the burners may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

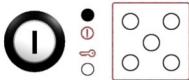
The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Faults

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

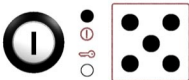
Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
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 not earthed, is not correctly connected or the earth wire 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 the electrical installer.
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 supply is blocked via intermediary valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Open all intermediary valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valves on one of the burners are not working.	The grooves on the diffuser are dirty.	Clean the grooves on the diffuser.
The childproof lock indicator light comes on.	The electricity has come back on after a power failure or voltage drop.	Deactivate the childproof lock (see page 10). If the problem continues contact the Technical Assistance Service.

Operating indicators and error messages



Main switch indicator lit.

Appliance ready for use.



Main switch indicator and all "power on/off" indicators lit.

All the burners are switched on or are still hot.



"Power on/off" indicator in one burner lit.

Residual heat indicator, the burner is still hot.



The childproof lock indicator light comes on.

Childproof locks activated.



Main switch indicator lit, "power on/off" indicator in one burner flashes.

Burner cannot be reignited (dirty, boiled-over liquid on the burner, burner parts not correctly positioned, strong draught).



Main switch indicator off, "power on/off" indicator on one burner flashes.

Control error, control knob opened without first turning on the main switch -or- safety shut off – appliance was in use for over 6 hours.



Main switch indicator and all "power on/off" indicators flash simultaneously.

Overheating protection – turn all control knobs to 0 and allow the appliance to cool until the "power on/off" indicator goes out or switches over to the residual heat indicator.



Main switch indicator off, all "power on/off" indicators flash one after the other.

Electronics fault – turn all control knobs to 0, reset the appliance (press the main switch twice). If the displays still flash, contact the Technical Assistance Service.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) 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 electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhalt

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

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr 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 Gerätes 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 Nachbesitzer 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 Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN 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.

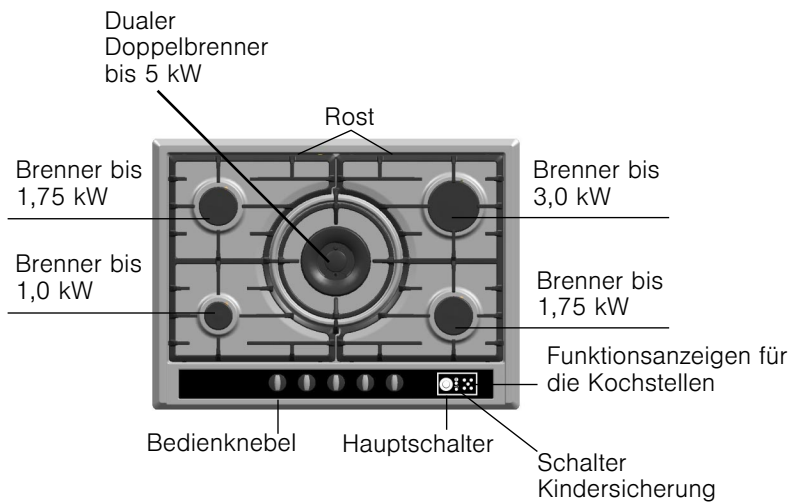
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer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

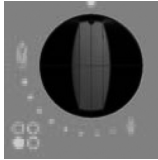
Ihr neues Gerät



Gasbrenner

Betrieb

Abb. 1



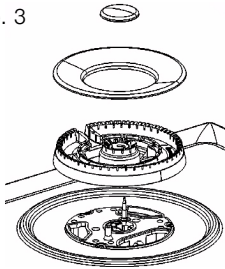
An jedem Bedienknebel ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird. Abb. 1.

Abb. 2



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3.

Abb. 3



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.

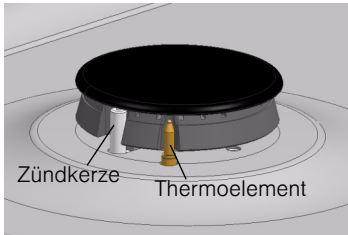
Wenn sie den Hauptschalter gedrückt aber keinen Brenner gezündet haben, schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten selbsttätig aus.

Wenn der Brenner im Betrieb ausgeht (z.B. durch Luftzug), so zündet das Gerät diese Kochstelle selbsttätig erneut.

Sollte die Wiedierzündung erfolglos sein (z.B. durch Übergekochtes auf dem Brenner), so wird die Gaszufuhr für diesen Brenner unterbrochen und die Kochstellenanzeige dieses Brenners blinkt.

Drehen Sie den Bedienknebel auf 0 und prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 32, ob Sie die Ursache beheben können.

Sicherheitssystem



Jede Kochstelle ist gesichert (Thermoelement). 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 Gerät wieder einschalten.

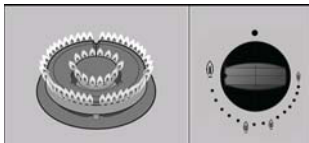
Leistungsstufen

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

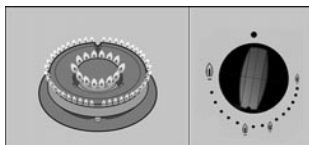


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

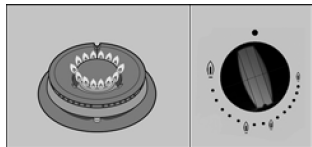
Die möglichen Leistungsstufen sind:



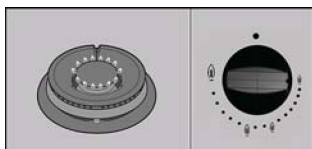
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



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 das Kochfeld 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 Betriebsanzeigen der Brenner erlischt bzw. schaltet auf Restwärmeanzeige um (langames Blinken bei den Kochstellen, die in Betrieb waren).

Kindersicherung



Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie den Hauptschalter einige Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Kindersicherung aufleuchtet. Das Kochfeld kann nun nicht eingeschaltet werden.

Die aktivierte Kindersicherung wird durch das Aufleuchten der Anzeige der Kindersicherung signalisiert.

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

Das Kochfeld 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 leises Summen während des Betriebs 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 ist die Zündung fehlerhaft. 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, usw.

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.

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes 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	Mindestdurchmesser des Topfes	Höchst Durchmesser des Topfes
Doppel- oder Dreifachbrenner	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 eine Art leichter, runder, tiefer Pfanne mit Henkeln und abgeflachtem oder rundem 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 sind auch über den Kundendienst erhältlich.

Zusatzrost Wok



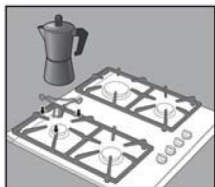
Zusatzrost Wok: zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppel- und dem Dreifachbrenner und mit Kochgefäßen mit runden Böden.

Der Gebrauch dieser Behälter kann eine kurzfristige Verformung der Fettpfanne verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.

Rost aus Gusseisen (4/5 kW): Teilenummer Z2471X0.

Rost aus Gusseisen (3,3 kW): Teilenummer Z2472X0.

Zusatzrost Kaffeekocher



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

Teilenummer Z2402X0.

Simmer Plate



Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner.

Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil. Teilenummer Z2480X0.

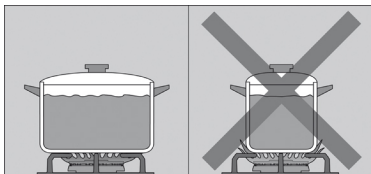
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppel- oder Dreifachbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Brenner Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

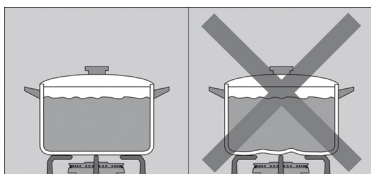
Hinweise bei der Benutzung

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



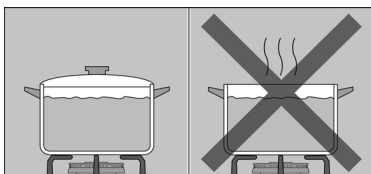
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Gefäße auf den großen Gasbrennern. Die Flamme darf nicht die Seitenflächen der Gefäße berühren.

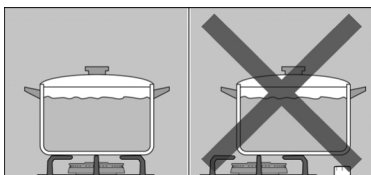


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

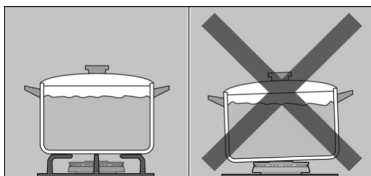


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



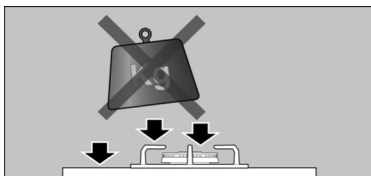
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. 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.

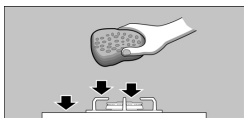


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Versichern Sie sich, dass die Roste und Deckel der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert 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, usw.) 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.

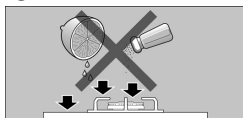
Ungeeignete Pflegemittel



Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

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

Pflege



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

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen. Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Doppel- oder Dreifachbrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Muldenblatt, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was normal ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelmetall.

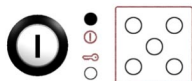
Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Störungen

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

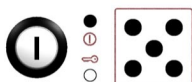
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter haben ausgelöst.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter defekt sind.
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 oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	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 Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas 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.	Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Ritzen der Düse säubern.
Die Kontrollleuchte der Kindersicherung geht an.	Die Stromversorgung ist nach einer Unterbrechung oder nach einem Spannungsabfall wiederhergestellt.	Kindersicherung abstellen (siehe S. 25). Falls das Problem erneut auftritt, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen



Hauptschalteranzeige leuchtet.

Gerät ist betriebsbereit.



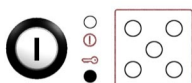
Hauptschalteranzeige und alle Betriebsanzeigen leuchten.

Alle Brenner sind in Betrieb oder noch heiß.



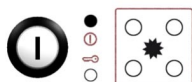
Betriebsanzeige eines Brenners leuchtet.

Restwärmeanzeige, der Brenner ist noch heiß.



Die Kontrollleuchte der Kindersicherung geht an.

Kindersicherung ist aktiviert.



Hauptschalteranzeige leuchtet, Betriebsanzeige eines Brenners blinkt.

Brenner konnte nicht wiederzünden (verschmutzt, Übergekochtes auf Brenner, Brennerteile nicht richtig aufgelegt, starker Luftzug).



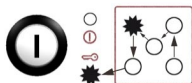
Hauptschalteranzeige aus, Betriebsanzeige eines Brenners blinkt.

Bedienfehler, Bedienknebel geöffnet, ohne Hauptschalter vorher zu betätigen - oder - Sicherheitsabschaltung –Gerät war länger als 6 h in Betrieb.



Hauptschalteranzeige und alle Betriebsanzeigen blinken gleichzeitig.

Überhitzungsschutz – alle Bedienknebel auf 0-Stellung drehen, Gerät abkühlen lassen bis Betriebsanzeigen erlöschen bzw. auf Restwärmeanzeige umschalten.



Hauptschalteranzeige aus, alle Betriebsanzeigen blinken nacheinander.

Elektronikfehler - alle Bedienknebel auf 0-Stellung drehen, Geräte-Reset durchführen (Hauptschalter zweimal drücken). Blinkt Gerät weiter, Kundendienst rufen.

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 entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Table des matières

Consignes de sécurité	36
Votre nouvel appareil	38
Brûleurs	39
Pour allumer un brûleur	39
Système de sécurité	40
Pour éteindre un brûleur	40
Niveaux de chauffe	40
Indicateur de service et de chaleur résiduelle . .	41
Sécurité contre une surchauffe	41
Sécurité-enfants	41
Avertissements	42
Récipients appropriés	42
Accessoires	43
Grille supplémentaire wok. Récipient wok . .	43
Grille supplémentaire cafetière	43
Simmer plate	43
Conseils pour cuisiner	44
Conseils d'utilisation	45
Nettoyage et entretien	46
Nettoyage	46
Produits inappropriés	46
Maintenance	46
Anomalies	47
Indications de fonctionnement et messages d'erreurs	48
Service Technique	49
Conditions de garantie	49
Emballage et appareils usagés	49
Élimination des résidus de manière écologique	49

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. 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 toutes vos exigences en termes de cuisson.

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. Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.

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

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

- mettez l'emballage au rebut dans le bac de recyclage approprié,
- avant de vous débarrasser d'un appareil usagé, mettez-le hors service. 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 bac approprié (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons ainsi 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.

Consignes 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 fournisseurs locaux d'électricité et de gaz.

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

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect des instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être raccordé 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 d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté 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, contactez 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 que l'appareil est endommagé, 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 distance.

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

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité 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 hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique.

Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. 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 pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

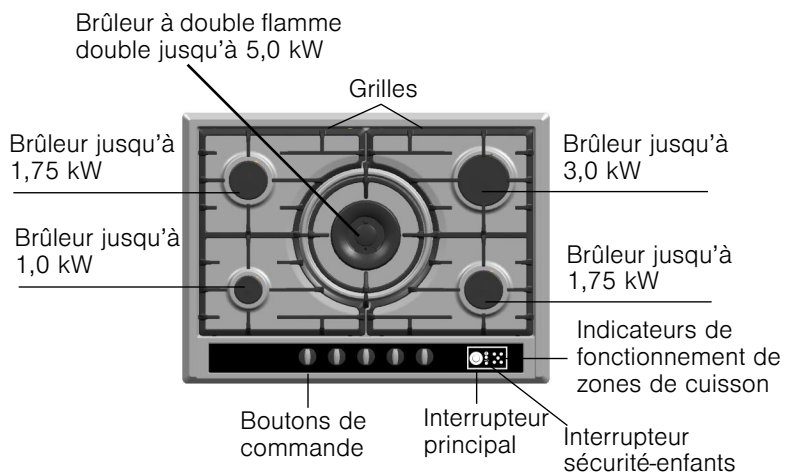
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la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

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Votre nouvel appareil



Brûleurs à gaz

Fonctionnement

Fig. 1

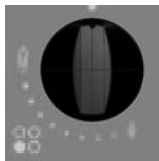
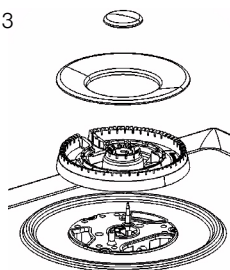


Fig. 2



Fig. 3



Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il 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.

Pour allumer un brûleur

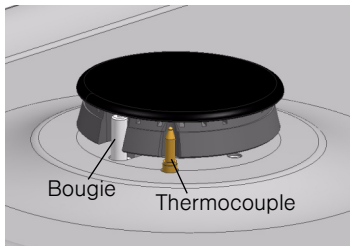
Connectez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal, l'indicateur d'interrupteur principal s'allumera. Tournez ensuite la commande correspondant au brûleur choisi vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position souhaitée. La flamme s'allumera automatiquement 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 48 si vous pouvez remédier à la cause.

Système de sécurité



Chaque foyer est protégé (thermocouple). 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



Eteint

Flamme forte



Ouverture ou capacité maximums et allumage électrique

Flamme faible

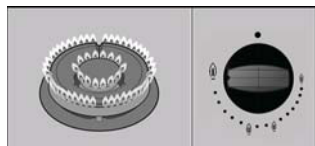


Ouverture ou capacité minimum

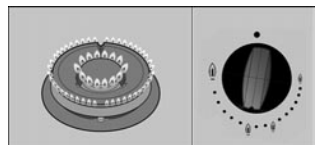


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

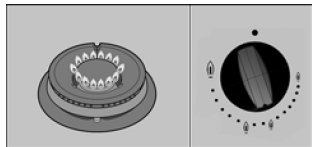
Les niveaux de chauffe possibles sont :



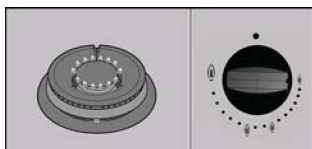
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



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



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Indicateur de service et de chaleur résiduelle

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

Maintenant, la plaque de cuisson ne peut pas être mise en service. Si la lumière de l'indicateur de la sécurité-enfants est éclairée, cela indique que la sécurité-enfants est activée.

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

Maintenant, la plaque 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 léger sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente 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 recevoir 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. Assurez une bonne ventilation dans 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 requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez les brûleurs et attendez au moins 1 minute avant de les rallumer.

Récipients appropriés



Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur double ou triple 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 gril, 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

Grille supplémentaire wok



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

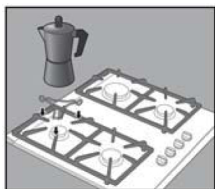
Grille supplémentaire wok : à utiliser exclusivement sur les brûleurs à double et triple flamme avec des récipients à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Grille en fonte (4/5 kW) : code Z2471X0.

Grille en fonte (3,3 kW) : code Z2472X0.

Grille supplémentaire cafetière



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

Code Z2402X0.

Simmer Plate



Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à puissance minimum.

Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le réchaud. Placez le récipient au centre sur l'accessoire.

Code Z2480X0.

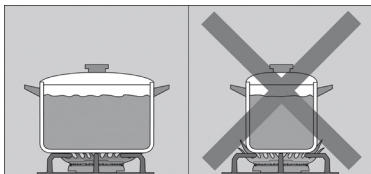
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

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

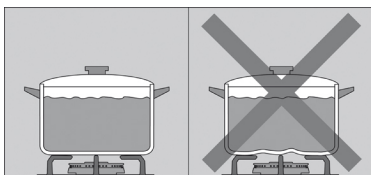
Conseils d'utilisation

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



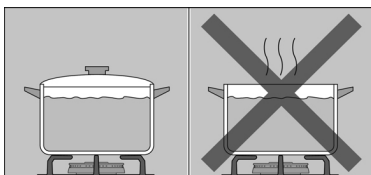
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

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

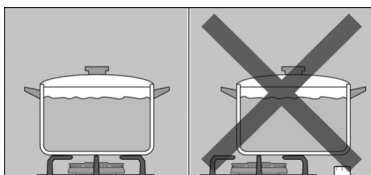


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

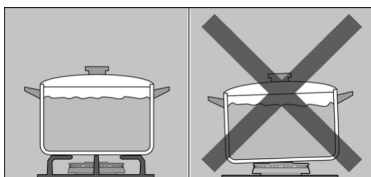


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



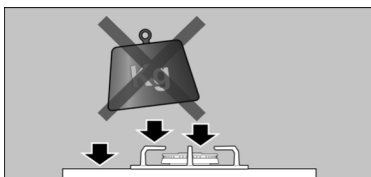
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du bandeau de commandes. Elles pourraient être endommagées en raison de l'excès de chaleur.



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

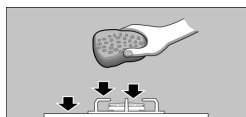


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Assurez-vous de ce que les grilles et les clapets des brûleurs sont bien placés avant 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 infimes, 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 optimale.

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 plaque 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, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

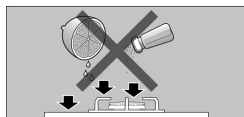
Produits inappropriés



N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager 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 le joint avec le métal.

Maintenance



Nettoyez dans l'instant les liquides renversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

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

Évitez dans la mesure du possible de répondre du sel sur la surface de la plaque électrique.

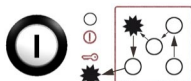
A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à double ou triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : la lèchefrite, anneaux des plaques, contour des brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Anomalies

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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne	Fusible défectueux. Le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si le disjoncteur principal ou 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, est mal raccordé à la terre, 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. Contactez votre électricien.
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 flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des 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 de gaz dans la cuisine	Un robinet de gaz est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Les rainures du diffuseur sont sales.	Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le voyant de la sécurité-enfants s'allume.	Le courant a été rétabli après une coupure électrique ou une chute de tension.	Désactivez la sécurité-enfants (voir page 41). Si le problème persiste, contactez le Service Technique.



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

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

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 plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice 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

Elimination des résidus de manière écologique

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

Déballez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

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

Indice

Indicazioni di sicurezza	52
Il suo nuovo apparecchio	54
Bruciatori.	55
Accendere un bruciatore	55
Sistema di sicurezza	56
Spegnerne un bruciatore.	56
Livelli di potenza	56
Display di esercizio e di calore residuo	57
Dispositivo di antisurriscaldamento.	57
Sicurezza bambino	57
Avvertenze.	58
Recipiente adeguati	58
Accessori	59
Griglia supplementare wok. Recipiente wok.	59
Griglia supplementare caffettiera	59
Simmer plate.	59
Consigli per la cottura.	60
Avvertenze per l'uso.	61
Pulizia e manutenzione	62
Pulizia	62
Prodotti inadeguati	62
Manutenzione	62
Anomalie	63
Spie di funzionamento e messaggi di errore.	64
Servizio di assistenza tecnica.	65
Condizioni di garanzia.	65
Imballaggio e apparecchi usati	65
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente	65

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 le sue esigenze di 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. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace.

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 di un sistema di 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 sulla 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, la superficie degli apparati di cottura si scalda. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

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

Grassi o olio surriscaldati 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.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

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

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. 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.

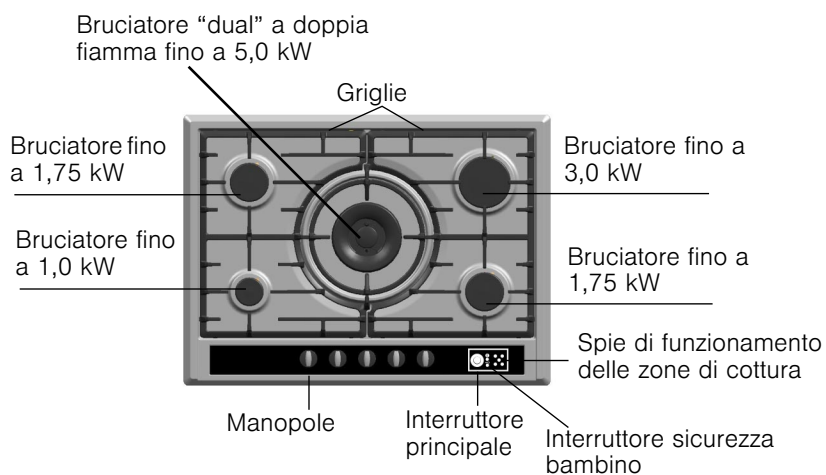
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le 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 costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

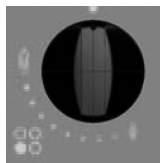
Il suo nuovo apparecchio



Bruciatori a gas

Funzionamento

Fig. 1



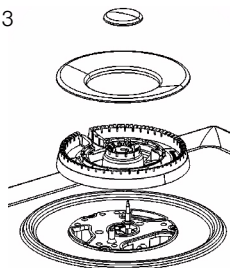
Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.
Fig. 1

Fig. 2



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

Fig. 3



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.

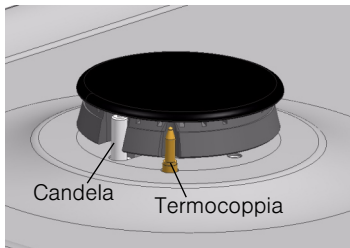
La fiamma si accenderà automaticamente e la spia della zona cottura corrispondente si illuminerà.

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 64.

Sistema di sicurezza



Tutte le zone di cottura sono dotate di sicurezza (termocoppia). 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 e 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

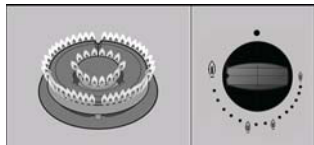
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

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

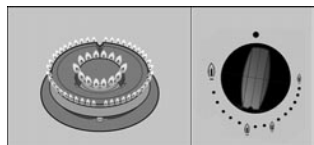


Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

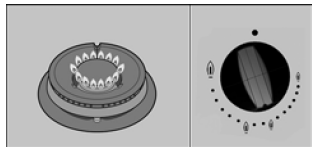
I livelli di potenza sono i seguenti:



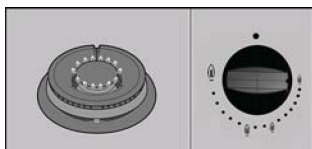
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



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, il piano di cottura è dotato 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, mantenere premuto l'interruttore principale per alcuni secondi, fino a quando si accende la spia corrispondente.

Il piano di cottura non può quindi essere acceso. L'attivazione della sicurezza bambino è segnalata dall'accensione della spia della sicurezza bambino.

Per disattivare la sicurezza bambino, mantenere premuto l'interruttore principale per alcuni secondi, fino a quando si accende la spia dell'interruttore principale. E' ora possibile accendere il piano di cottura 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 lieve 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 risulterà difettosa. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

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

Un apparecchio di cottura a gas genera 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 o tripla fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semi-rapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, una specie 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 e alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella che la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di una certa dimensione. 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 fabbricante.

Accessori

Griglia supplementare wok



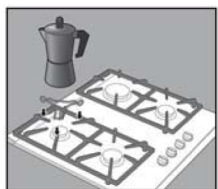
Griglia supplementare wok: da utilizzare esclusivamente su bruciatori a doppia e tripla fiamma, con recipienti a base concava.

L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Griglia in ghisa (4/5 kW): codice Z2471X0.

Griglia in ghisa (3,3 kW): codice Z2472X0.

Griglia supplementare caffettiera



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

Codice Z2402X0.

Simmer Plate



Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.

Codice Z2480X0.

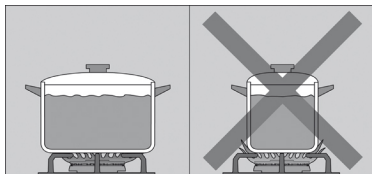
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppe, bistecche, frittate, fritture.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore di: pesce, verdure.
Bruciatore semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestroni, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi: piatti cotti e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina.

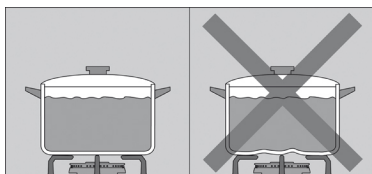
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



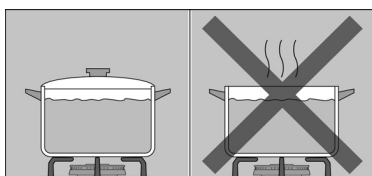
Su ogni bruciatore, utilizzare recipienti di dimensioni adeguate.

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

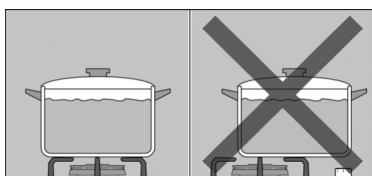


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

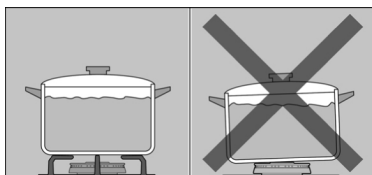


Per evitare sprechi di energia, non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal posizionato.



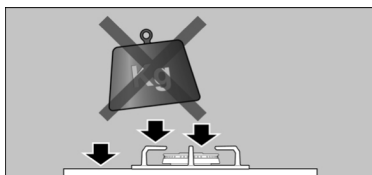
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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 con cautela i recipienti sul piano di cottura.

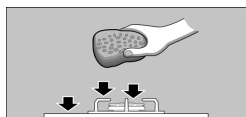


Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.

Pulizia e manutenzione

Pulizia



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

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 perfettamente 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.

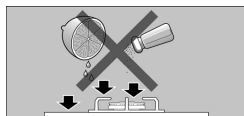
Prodotti inadeguati



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

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.

Manutenzione



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

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc...) sul piano di cottura.

Evitare, per quanto possibile, che il sale venga a contatto con la superficie della piastra elettrica.

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

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

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 un 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. L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra 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. Contattare l'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 sembra normale o il gas non esce.	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 valvola è aperta. Possibile fuga in corrispondenza del raccordo della bombola.	Chiudere le valvole. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	Le fessure del diffusore sono sporche.	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. 57). Se il problema persiste, contattare il Servizio Tecnico.

Spie di funzionamento e messaggi di errore



La spia dell'interruttore principale si accende.

L'apparecchio è pronto a essere utilizzato.



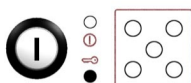
La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento si accendono.

Tutti i bruciatori sono in funzione o ancora caldi.



La spia di funzionamento di un bruciatore si accende.

Display del calore residuo, il fornello è ancora caldo.



La spia della sicurezza bambino si accende.

Sicurezza bambino attivata.



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).



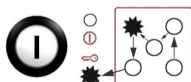
Spia dell'interruttore principale spenta, spia di funzionamento di un bruciatore lampeggiante.

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



La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento lampeggiano contemporaneamente.

Protezione contro il surriscaldamento; ruotare 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. Tutte le spie di funzionamento lampeggiano in sequenza.

Anomalia elettronica: 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 del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di 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. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

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

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).