



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	14
[fr] Mode d'emploi	25



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	4
Allgemeine Hinweise	4
Sicherheit beim Gebrauch.....	4
Sicherheit bei der Reinigung.....	5
Sicherheit bei Wartung und Reparatur.....	5
Ihr neues Gerät.....	6
Gas-Kochfeld.....	6
Drehknopf	6
Drehknopf Wok-Brenner.....	6
Sonderzubehör	7
Kochfeld einstellen	7
Automatische Zündung	7
Zündung von Hand	7
Ausschalten	7
Thermoelektrische Flammenüberwachung	8
Einstelltabelle und Tipps.....	8
Tipps zum Kochen und Braten	8
Tipps zum Wok	9
Hinweise zum Kochgeschirr	9
Geeignete Kochgefäße.....	9
Hinweise für die Benutzung.....	9
Pflege und Reinigung	10
Gerät reinigen	10
Eingebrannte Verschmutzungen	11
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden.....	11
Störungen beheben	12
Kundendienst	13
Verpackung und Altgeräte	13
Umweltschonende Entsorgung.....	13

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Anleitung. Bewahren Sie die Anleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Allgemeine Hinweise

Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, niemals als Heizgerät verwenden.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben, wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen. Kinder nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer externen Fernsteuerung.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

Sicherheit beim Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Kinder fernhalten.

Brandgefahr!

Überhitzte Speisen können Brände verursachen. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

Brandgefahr!

Betriebene Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Verbrennungsgefahr!

Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Bei Berührung Verbrennungen möglich. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Brandgefahr!

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Speisen in Fett oder Öl nur unter ständiger Aufsicht zubereiten. Brennendes Fett oder Öl nie mit Wasser löschen. Feuer mit einem Deckel oder Branddecke ersticken.

Brandgefahr!

Brennbare Materialien können sich durch die offene Gasflamme und die Wärme entzünden. Kein brennbares Material (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Kochfeld oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen.

Verletzungsgefahr!

Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

Kurzschlussgefahr!

Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen. Nie Anschlusskabel auf die heißen Kochstellen legen.

Achtung!

Hitzeschäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln: Wird das Gerät über längere Zeit betrieben, entstehen Hitze und Feuchtigkeit. Eine zusätzliche Belüftung ist erforderlich. Fenster öffnen oder eine ins Freie führende Abzugshaube einschalten.

Achtung!

Geräteschaden durch Hitzestau: Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.

Achtung!

Funktionsstörung: Reglerknöpfe immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Sicherheit bei der Reinigung

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Achtung!

Schäden an der Dichtung: Den umlaufenden Spalt in der Edelstahlfläche nicht mit spitzen Gegenständen reinigen.

Achtung!

Geräteschaden: Bedienknebel bzw. Drehknöpfe zur Reinigung nicht abziehen.

Sicherheit bei Wartung und Reparatur

Verletzungsgefahr!

Bei Störung oder Beschädigung am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

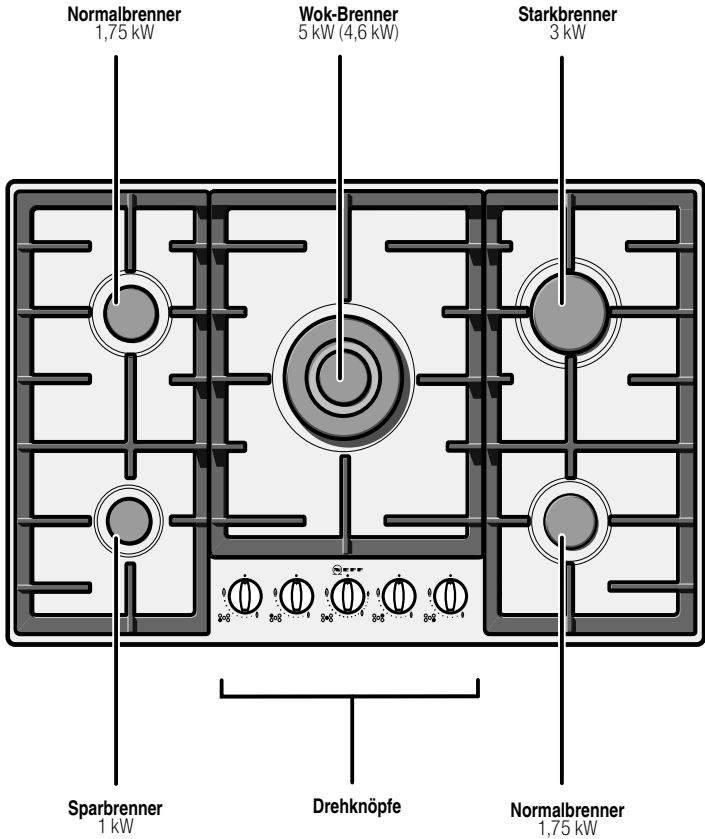
Ein beschädigtes Stromkabel oder Gas Schlauch muss umgehend durch den Hersteller, die Vertriebsniederlassung, den Kundendienst oder eine Fachkraft ersetzt werden.

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

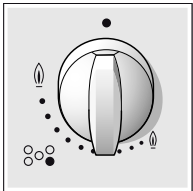
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Gas-Kochfeld

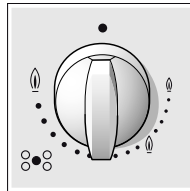


Drehknopf



Die Markierungen am Drehknopf zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kleinbrand bis Vollbrand an. Die Einstellung ist stufenlos.

Drehknopf Wok-Brenner



Das mittlere Flammensymbol am Drehknopf des Wok-Brenners markiert die Stufe, ab der zusätzlich der äußere Flammenkreis eingeschaltet ist.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über unseren Kundendienst oder im Internet bestellen.

■ Wok-Pfanne (469744)

Wok-Pfanne mit gewölbtem Boden.

■ Wok-Zusatzrost (647660)

(Bei einigen Geräteversionen beiliegend)

Zur Verwendung von Wok-Pfannen auf dem Wok-Brenner.

■ Aufsatzrost Kaffeekocher (088903)

Der Aufsatzrost Kaffeekocher ist nur für den Sparbrenner geeignet, um Kochgefäße unter Ø 9 cm zu verwenden (z. B. Espressokanne).

■ Simmerplatte (648786)

Die Simmerplatte reduziert die Wärme bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie die Simmerplatte mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, nie direkt auf den Brenner. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf die Simmerplatte.

■ Simmerdeckel (616229)

Der Simmerdeckel ist nur für den Sparbrenner geeignet. Er ermöglicht langsames Kochen auf kleiner Flamme. Den Sparbrenner abnehmen und den Simmerdeckel auflegen.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Kochfeld einstellen

Die Markierungen an den Drehknöpfen zeigen Ihnen die Position des jeweiligen Brenners und die Leistung von Voll- bis Kleinbrand. Die Leistung ist stufenlos regelbar.

Hinweise

- Kochstellen nur zünden, wenn die Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Brenner und Zündkerzen müssen sauber und trocken sein.
- Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).

Automatische Zündung

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über Zündkerzen zur elektrischen Zündung.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
2. Drücken Sie den betreffenden Drehknopf und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Der Brenner zündet automatisch.
3. Halten Sie den Drehknopf für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Durch langsames Drehen des Drehknopfes kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

Zündung von Hand

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
2. Drücken Sie den betreffenden Drehknopf und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Halten Sie den Drehknopf gedrückt.
3. Zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz. Halten Sie den Drehknopf für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Ausschalten

Drehen Sie den gewünschten Drehknopf nach rechts auf die Position 0.

Thermoelektrische Flammenüberwachung

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer thermoelektrischen Flammenüberwachung ausgestattet. Diese verhindert das Ausströmen von Gas, falls der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht (z. B. durch Luftzug).

Wenn der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht, drehen Sie den Drehknopf auf die Position 0 und warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Einstelltabelle und Tipps

Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele
Vollbrand 🔥	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Soßen
	Blanchieren	Gemüse
Von 🔥 bis 🔥	Braten	Fleisch, Fisch, Kartoffeln
	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen
	Garziehen	Knödel, Brühwürste, Suppenfleisch
	Abschlagen	Cremes, Soßen
	Fortkochen	Suppen, Kartoffeln
	Dämpfen	Gemüse, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
	Schmoren	Gulasch, Braten, Gemüse
Kleinbrand 🔥	Auftauen	Tiefkühlkost
	Quellen	Reis, Hülsenfrüchte
	Erwärmen	Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße

Tipps zum Kochen und Braten

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

Tipps zum Wok

Hinweis: Zum Kochen mit einer Wok-Pfanne müssen Sie den Wok-Zusatzrost über dem Wok-Brenner auf den Topfträger legen. Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne beim Kochen sicher auf dem Wok-Zusatzrost steht.

Wir empfehlen Wok-Pfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wok-Pfanne können Sie als Sonderzubehör bestellen (Bestellnummer 469744).

Verwenden Sie zum Kochen mit der Wok-Pfanne nur hoch erhitzbares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.

Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.

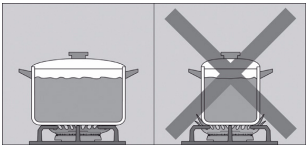
Hinweise zum Kochgeschirr

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

Geeignete Kochgefäße

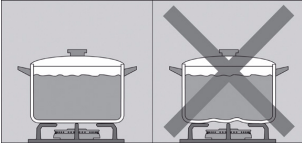
Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Sparbrenner	100 - 180 mm	100 mm
Normalbrenner hinten	180 - 220 mm	140 mm
Normalbrenner vorn	180 mm Töpfe 160 mm Pfannen	140 mm
Starkbrenner	220 - 240 mm	140 mm
Wok-Brenner	220 - 240 mm Wok-Pfanne nur mit Wok-Zusatzrost benutzen.	200 mm Bei Durchmesser < 220 mm: Nur den Innenbrenner nutzen.

Hinweise für die Benutzung

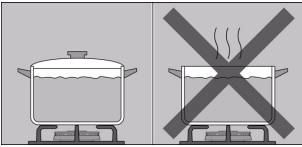


Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

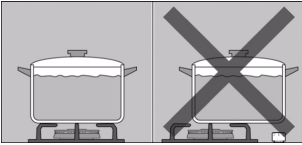
Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.



Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen. Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

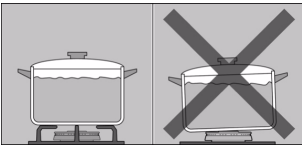


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



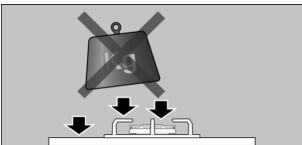
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfroste und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

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

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

Legen Sie nach dem Reinigen und Trocknen Brennerteile und Topfroste wieder auf. Achten Sie auf die korrekte Position der Brennerteile. Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen einrasten und gerade aufliegen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Achtung! Schäden an der Dichtung: Den umlaufenden Spalt in der Edelstahlfläche nur mit einer weichen Bürste reinigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden. Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen ist bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Edelstahlreiniger erhältlich (Bestellnummer 464524).
Topfträger	Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Drehknöpfe	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Achtung! Geräteschaden: Drehknöpfe zur Reinigung nicht abziehen.
Brennerteile	Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Zündkerze	Bei Bedarf mit einer kleinen Bürste vorsichtig reinigen.

Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Grillreiner Gel bestellen (Bestellnummer 463582). Es ist geeignet für Topfträger, Brennerteile und die Edelstahlmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störungen beheben

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Die Haushaltssicherung hat ausgelöst.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Stromausfall	Brenner von Hand zünden.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Brennerteile richtig auflegen.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Der Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Sie haben den Drehknopf nicht genügend lange gedrückt.	Nachdem der Brenner gezündet hat, den Drehknopf noch einige Sekunden gedrückt halten. Fest eindrücken.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen für Reparaturen und den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen für unsere Produkte zur Verfügung.

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes finden Sie in dem beiliegenden Serviceheft. Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei

Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbefundung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Verpackung und Altgeräte

Sowohl die Verpackung neuer Geräte als auch Altgeräte enthalten wertvolle Rohstoffe und wieder verwertbare Materialien. Bitte entsorgen Sie die einzelnen Teile nach Sorten getrennt.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

en Table of contents

Safety information15
General notes 15
Safety during operation 15
Safety during cleaning 16
Safety during maintenance and repairs 16
Your new appliance.....17
Gas cooktop 17
Control knob 17
Wok burner control knob 17
Special accessories 18
Operation18
Switching on automatically..... 18
Switching on manually 18
Switching off..... 18
Thermoelectric flame monitoring 19
Settings table and tips19
Tips for cooking and roasting 19
Cooking in the wok..... 20
Cookware recommendations20
Suitable cooking vessels..... 20
Precautions for use 20
Care and cleaning21
Cleaning..... 21
Burnt-in residues 22
Do not use these cleaners..... 22
Trouble shooting23
After-sales service24
Packaging and old appliances24
Environmental protection..... 24

Safety information

Please read these instructions carefully. Keep the instructions in a safe place for reference or for the subsequent owner.

General notes

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use only. Only use the appliance for preparing food, not for heating rooms.

Adults and children must not operate the appliance without supervision, if they are physically or mentally incapable of doing so, or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely. Do not let children play with the appliance or the packaging material.

This appliance is not intended for operation with an external timer or an external remote control.

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

Safety during operation

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Keep children away from the appliance.

Risk of fire!

Overheated food can cause fires. Only operate the appliance when its use can be supervised.

Risk of fire!

Gas burners operated without cookware in position produce a great amount of heat. The appliance or an extractor hood fitted above it may be damaged or set on fire. Only operate gas burners with cookware in position.

Risk of burns!

Empty cookware becomes extremely hot if placed on gas burners when they are in operation. If touched, hot cookware could cause burns. Under no circumstances heat empty cookware.

Risk of fire!

Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

Risk of fire!

Flammable materials may catch fire from an open gas flame or from heat. Do not store or use flammable materials (e.g. spray cans, cleaning agents) underneath or in the immediate vicinity of the hob. Under no circumstances place flammable objects on the hob.

Risk of injury!

Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Risk of short circuit!

The cable insulation of electrical appliances can melt. Under no circumstances place the mains cable on the burners when they are still hot.

Caution!

Heat damage to adjacent appliances or kitchen units: Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.

Caution!

Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.

Caution!

Malfunction: Always turn control knobs to the off position when the appliance is not in operation.

Safety during cleaning

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Caution!

Damage to the seal: Do not clean the gap around the stainless steel surface with sharp objects.

Caution!

Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Safety during maintenance and repairs

Risk of injury!

In the event of a malfunction or if the appliance is damaged, unscrew the fuses (or switch off the circuit breakers). Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

Considerable injuries may be caused by faulty repairs. Repairs to the appliance must only be carried out by a trained technician. If a repair is required, please call the after-sales service.

Risk of injury!

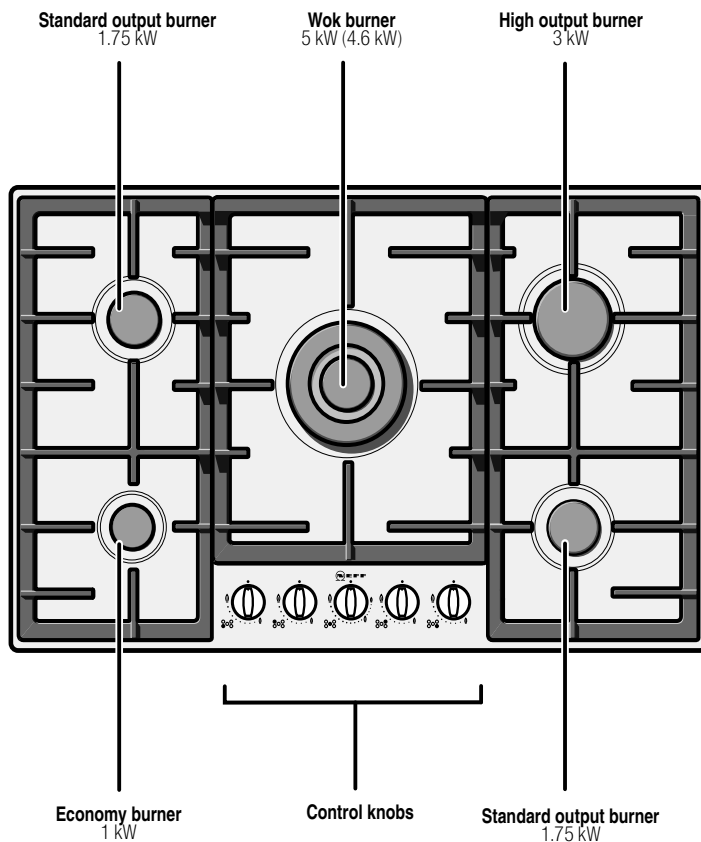
A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

For conversion to another type of gas, please call the after-sales service.

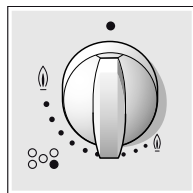
Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

Gas cooktop

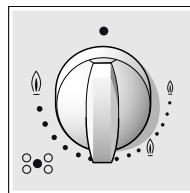


Control knob



The markings show the position of the corresponding burner and the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low.

Wok burner control knob



Turning the wok burner control knob beyond the middle flame symbol activates the outer flame ring.

Special accessories

You can order the following special accessories from our after-sales service or on our website:

■ Wok pan (469744)

Wok pan, with curved base.

■ Wok ring (647660)

(comes as a standard accessory with some models)

For use on the wok burner with a wok pan.

■ Coffee maker support (088903)

Only use the coffee maker support on the economy burner with cooking vessels no more than 9 cm in diameter (e.g. coffee maker).

■ Simmering plate (648786)

Only use the simmering plate on the economy burner. This accessory has been designed to reduce the heat at the lowest power setting (low heat).

Place the simmering plate on the pan support with the cones facing upwards, never directly on the burner. Centre the pan over the simmering plate.

■ Simmering cap (616229)

Only use the simmering cap on the economy burner. This accessory has been designed for cooking over a low heat. Remove the economy burner and replace it with the simmering cap.

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

Operation

The markings on the control knobs show the position of the corresponding burner and the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low heat.

Notes

- Only light a burner if all pan supports and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and ignition sparkers are clean and dry.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).

Switching on automatically

Your cooktop features ignition sparkers for automatic ignition.

1. Place a suitable pot or pan on the corresponding cooking position.
2. Fully press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

The flame size can be set continuously between high and low by slowly turning the control knob.

Switching on manually

During a power cut you can ignite the burners manually.

1. Place a suitable pot or pan on the chosen burner.
2. Press the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required setting. Keep the control knob pressed.
3. Use a gas lighter or a match to ignite the burner. Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

Thermoelectric flame monitoring

For your safety, this cooktop features thermoelectric flame monitoring. This prevents gas escaping, if a burner accidentally goes off during use (for example from a draught).

Should a burner accidentally go off during use, turn the control knob to the OFF position and wait at least 30 seconds before re-igniting the burner.

Settings table and tips

Cooking level	Cooking method	Examples
High heat 🔥	Boiling	Water
	Searing	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Boiling	Soup, sauce
	Blanching	Vegetables
From 🔥 to 🔥	Roasting	Meat, fish, potatoes
	Baking	Pancakes, egg dishes
	Simmering in open pot	Dumplings, sausages, beef for making soup
	Simmering	Sweet sauces, sauces
	Boiling with closed lid	Soup, potatoes
	Steaming	Vegetables, fish
	Stewing	Vegetables, fruit, fish
	Braising	Goulash, roasts, vegetables
Low heat 🔥	Thawing	Frozen foods
	Slow cooking	Rice, pulses
	Reheating	Soup, casserole, vegetables in a sauce

Tips for cooking and roasting

The values given in the settings table must be looked upon as recommended values. The heat required depends not only on the type and condition of the food, but also the size and contents of the pot.

Due to the high performance of the cooktop, fat and oil will heat up quickly. Never leave the cooktop unattended, fat can ignite, food can burn.

Preferably use the rear cooking zones to prepare meals, that need longer to cook. Preferably use the high output burners or the wok burner for brief cooking, deep fat frying and searing of large quantities.

Cooking in the wok

Note: Always place the wok ring on the pan support above the wok burner when cooking in a wok. Make sure that the wok is positioned safely on the wok ring while cooking.

We recommend using a round-bottom wok. You can order a high-quality wok pan as a special accessory (order number 469744).

Only use oil that is suitable for frying at high temperatures, for example peanut oil. Fry the food quickly on a high heat while stirring continuously. Vegetables should stay crispy.

Use a heat resistant, flat ladle with a long handle to stir the food and take it out of the wok pan.

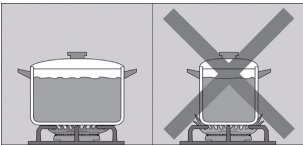
Cookware recommendations

The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

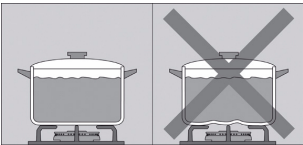
Suitable cooking vessels

Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Economy burner	100 - 180 mm	100 mm
Standard burner, rear	180 - 220 mm	140 mm
Standard burner, front	180 mm for pots 160 mm for pans	140 mm
High output burner	220 - 240 mm	140 mm
Wok burner	220 - 240 mm Only use wok pan with wok ring.	200 mm For diameter < 220 mm: only use the inner burner ring.

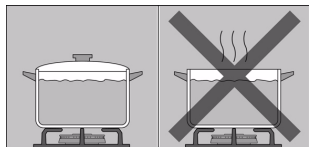
Precautions for use



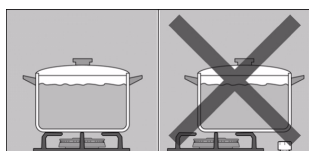
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



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.

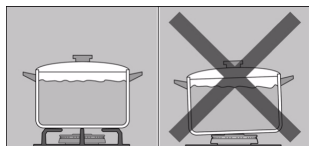


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



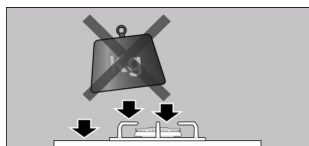
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

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.

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



Pans should be placed on the hob carefully.

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

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your cooktop correctly.

⚠ Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Assemble the burner parts and pan supports after cleaning and drying them. Make sure all burner parts are properly fitted. Burner ring and burner cover must lock in place and lie evenly flat.

Cleaning

Clean the appliance after every use once it has cooled down. Remove spills immediately. Burnt in residues may be difficult to remove.

Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance. Caution! Damage to the seal: Do not clean the gap around the stainless steel surface with sharp objects. Only clean with a soft brush. To remove stubborn residues or discolouration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 464524) from your specialist retailer or our after-sales service.
Pan support	Carefully take off pan supports for cleaning. Soak in soapy water. Clean with a brush and some detergent. Be careful when cleaning around the rubber rests to ensure they do not come loose. Rinse with clear water. Carefully dry pan support before assembly. Do not clean in a dishwasher!
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.
Burner parts	Rinse with clear water. Carefully dry burner parts before assembly. Do not clean in a dishwasher!
Ignition sparkers	If required, clean with a fine brush.

Burnt-in residues

To remove stubborn, burnt-in residues you can order the grill cleaning gel (order number 463582) from your specialist retailer or from our after-sales service. You can use it to clean the pan supports, the burner parts and the stainless steel cooktop base. If necessary apply the gel and leave overnight. Please observe the manufacturer's instructions.

Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- cleaners containing chloride or with a high content of alcohol
- oven cleaner
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- carefully rinse new sponge clothes before the first use

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Fault	Possible cause	Solution
Malfunction of the general electrical system.	The household fuse has tripped.	Check the fuse box if the fuse has tripped.
The electric ignition does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	Power cut	Ignite the burner with a lighter or a match.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Ensure the components are correctly positioned.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.
The burner goes off after ignition.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. Fully press control knob.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

After-sales service

In the event of repairs or if you need further accessories or spare parts, please contact our after-sales service.

You can find the addresses in the enclosed after-sales service directory.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD-number of the appliance. You can find these on the rating plate on the bottom of

the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service here.

Please note that you will be charged for calling out an after-sales service technician, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

E-Nr.	FD-Nr.
After-sales service ☎	

Packaging and old appliances

Both the packaging of new appliances and the old appliances themselves contain valuable raw materials and recyclable materials.

Please dispose of the individual parts separated according to type.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

fr Table des matières

Consignes de sécurité	26
Indications générales	26
Sécurité lors de l'utilisation	26
Sécurité lors du nettoyage	27
Sécurité lors de la maintenance et la réparation	27
Votre nouvel appareil	28
Table de cuisson à gaz	28
Bouton de commande	28
Bouton de commande du brûleur à wok	28
Accessoires spéciaux	29
Réglage de la table de cuisson	29
Allumage automatique	29
Allumage à la main	29
Arrêt	30
Surveillance thermo-électrique de la flamme	30
Tableau de réglage et conseils	30
Conseils pour la cuisson	30
Conseils pour la cuisson au wok	31
Conseils concernant les récipients de cuisson	31
Récipients de cuisson adaptés	31
Conseils d'utilisation	31
Entretien et nettoyage	32
Nettoyage de l'appareil	32
Salissures brûlées	33
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	33
Remédier aux anomalies	34
Service après-vente	35
Emballage et appareils hors d'usage	35
Élimination sans nuisances pour l'environnement	35

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice. Conservez la notice pour une utilisation ultérieure ou pour le futur propriétaire.

Indications générales

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, ne pas raccorder l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure de ce faire ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil ou l'emballage.

Cet appareil n'est pas prévu pour le fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.

Sécurité lors de l'utilisation

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Risque d'incendie !

Des aliments surchauffés peuvent occasionner des incendies. Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

Risque d'incendie !

Des foyers à gaz allumés sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

Risque de brûlure !

Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Il y a risque de brûlure en cas de contact. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque d'incendie !

La graisse ou l'huile surchauffée est facilement inflammable. Préparer des aliments dans de la graisse ou de l'huile uniquement en les surveillant en permanence. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse enflammée pour l'éteindre. Etouffer le feu en mettant un couvercle ou une couverture pare-feu.

Risque d'incendie !

Des matériaux inflammables peuvent s'enflammer par la flamme nue du gaz et la chaleur. Ne pas ranger ou utiliser des matières inflammables (p.ex. aérosols, nettoyeurs) sous la table de cuisson ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson.

Risque de blessure !

Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

Risque de court-circuit !

L'isolation du câble d'appareils électriques peut fondre. Ne jamais poser les câbles de raccordement sur les foyers chauds.

Attention !

Dommages des appareils ou meubles voisins par la chaleur :

Si l'appareil est utilisé pendant une longue durée, il y aura production de chaleur et d'humidité. Une aération supplémentaire sera indispensable. Ouvrir la fenêtre ou allumer une hotte qui évacue vers l'extérieur.

Attention !

Endommagement de l'appareil dû à une accumulation de chaleur : Ne pas chauffer des cocottes, poêles ou pierres à grillade avec plusieurs brûleurs en même temps.

Attention !

Dysfonctionnement : Tourner les boutons de réglage toujours sur la position zéro lorsque l'appareil n'est pas en marche.

Sécurité lors du nettoyage

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Attention !

Dommages au niveau du joint : Ne pas nettoyer l'espace contournant dans la surface inox avec des objets pointus.

Attention !

Dommage de l'appareil : Ne pas retirer les manettes de commande pour le nettoyage.

Sécurité lors de la maintenance et la réparation

Risque de blessure !

En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil : dévisser ou couper les fusibles. Fermer l'arrivée du gaz. Appeler le service après-vente.

Risque de blessure !

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation appeler le service après-vente.

Risque de blessure !

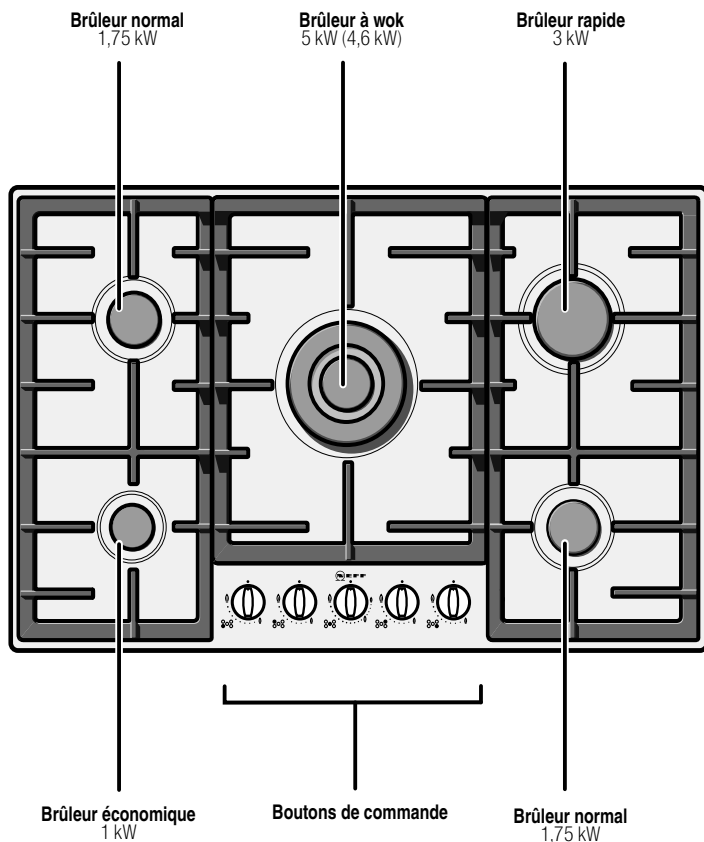
Un câble électrique endommagé ou un flexible de gaz endommagé doit immédiatement être remplacé par le fabricant, la filiale de distribution, le service après-vente ou un spécialiste.

Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

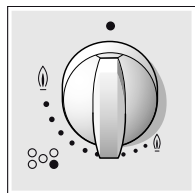
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Table de cuisson à gaz

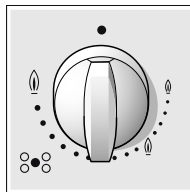


Bouton de commande



Les marquages du bouton de commande indiquent le brûleur commandé par le bouton et la gamme de réglage, du feu doux au feu fort. Le réglage est continu.

Bouton de commande du brûleur à wok



La flamme visible sur le bouton de commande du brûleur à wok indique la position à partir de laquelle le cercle extérieur de flammes est allumé.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de notre service après-vente ou sur Internet.

■ Wok (469744)

Wok à fond bombé.

■ Grille supplémentaire pour wok (647660)

(Fournie avec certaines versions de l'appareil)

Pour utiliser un wok sur le brûleur à wok.

■ Grille adaptable pour cafetière (088903)

La grille adaptable pour cafetière s'adapte seulement sur le brûleur économique et permet l'utilisation de récipients de cuisson d'un diamètre inférieur à Ø 9 (cafetière à expresso par exemple).

■ Plaque à mijoter (648786)

La plaque à mijoter réduit la chaleur lorsque le feu est réglé au minimum.

Placer la plaque à mijoter sur la grille de façon que les grosseurs soient dirigées vers le haut, ne jamais la mettre directement sur le brûleur. Poser le récipient de cuisson au milieu de la plaque à mijoter.

■ Chapeau de mijotage (616229)

Le chapeau de mijotage est compatible seulement avec le brûleur économique. Il permet de cuire lentement à feu doux. Enlever le brûleur économique et placer le chapeau de mijotage.

Utiliser l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Réglage de la table de cuisson

Les marques visibles sur les boutons de commande vous indiquent la position du brûleur et le niveau de puissance, entre feu fort et feu doux. La puissance est réglable en continu.

Remarques

- Avant d'allumer les foyers, s'assurer que la grille porte-casseroles et tous les éléments des brûleurs sont bien en place.
- Les brûleurs et les bougies doivent être propres et secs.
- Utiliser seulement les accessoires prescrits. Ne pas recouvrir la table en inox (avec une feuille d'aluminium par exemple).

Allumage automatique

Votre table de cuisson à gaz est dotée de bougies d'allumage électrique.

1. Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.

2. Appuyez sur le bouton de commande concerné et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position voulue. Le brûleur s'allume automatiquement.

3. Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes.

Tournez lentement le bouton de commande pour régler la taille de la flamme en continu entre la position feu fort et la position feu doux.

Allumage à la main

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs à la main.

1. Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.
2. Appuyez sur le bouton de commande concerné et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position voulue. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes.

Arrêt

Tournez le bouton de commande voulu vers la droite jusqu'à la position 0.

Surveillance thermo-électrique de la flamme

Pour votre sécurité, la table de cuisson est dotée d'une surveillance thermo-électrique de flamme qui empêche la sortie de gaz dans le cas où le brûleur s'éteindrait de manière inopinée (par exemple à cause d'un courant d'air).

Lorsque le brûleur s'éteint par erreur, tournez le bouton en position 0 et attendez au moins 30 secondes avant de le rallumer.

Tableau de réglage et conseils

Zone de réglage	Méthodes de cuisson	Exemples
Plein feu 🔥	Faire cuire à demi	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
De 🔥 à 🔸	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Cuire à point	Quenelles, saucisses à pocher, viande pour potées
	Battre	Crèmes, sauces
	Poursuivre la cuisson	Soupes, pommes de terre
	Cuire à la vapeur	Légumes, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Goulache, rôtis, légumes
Feu doux 🔸	Décongélation	Surgelés
	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Réchauffer	Soupes, potées, légumes en sauce

Conseils pour la cuisson

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car selon la nature et l'état des mets ainsi que selon la taille et le degré remplissage du récipient de cuisson, il faut plus ou moins de chaleur.

La puissance élevée de la table permet de chauffer rapidement l'huile et les graisses. Ne laissez pas des mets à rôtir sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et le mets peut brûler.

Placez sur les foyers arrière les mets qui doivent cuire longtemps.

Pour cuire à demi, frire et faire revenir de grandes quantités, utilisez de préférence le brûleur rapide ou le brûleur à wok.

Conseils pour la cuisson au wok

Remarque : Pour cuire dans un wok, vous devez placer la grille supplémentaire sur la grille porte-casseroles au-dessus du brûleur à wok. Veillez à ce que le wok soit bien positionné sur la grille supplémentaire pendant la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser des woks à fond bombé. Vous pouvez commander un wok de haute qualité en accessoire spécial (réf. de commande 469744).

Pour cuire dans le wok, utilisez seulement de l'huile alimentaire haute température, par exemple de l'huile de noix.

Faites cuire les ingrédients à température élevée, pas trop longtemps, en remuant en permanence. Les légumes doivent rester croquants.

Pour remuer et sortir les mets, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.

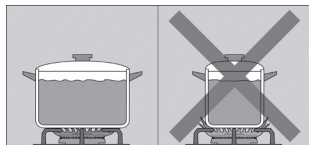
Conseils concernant les récipients de cuisson

Les conseils suivants vous aideront à économiser l'énergie et à maintenir vos récipients de cuisson en bon état.

Récipients de cuisson adaptés

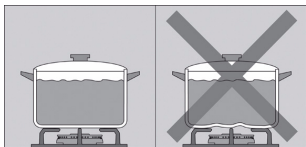
Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur économique	100 - 180 mm	100 mm
Brûleur normal arrière	180 - 220 mm	140 mm
Brûleur normal avant	Casseroles de 180 mm Poêles de 160 mm	140 mm
Brûleur rapide	220 - 240 mm	140 mm
Brûleur à wok	220 - 240 mm Utiliser un wok seulement avec la grille supplémentaire.	200 mm Si le diamètre est < 220 mm : utiliser seulement le brûleur intérieur.

Conseils d'utilisation



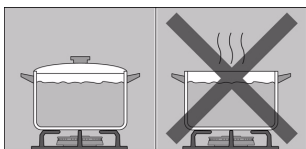
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

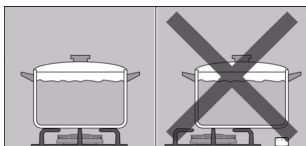


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

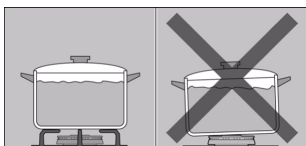


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



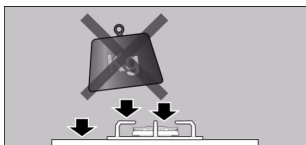
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



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

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre table de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Éliminez sans attendre les liquides qui ont débordé, ne laissez pas brûler les résidus alimentaires.

Après le nettoyage et le séchage, remplacez les éléments des brûleurs et les grilles porte-casserolles. Veillez au bon positionnement des éléments des brûleurs. La bague et le chapeau du brûleur doivent s'encliqueter et reposer bien droit.

Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	Appliquer du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; sécher avec un chiffon doux. Utiliser seulement un peu d'eau pour le nettoyage, il ne faut pas que de l'eau puisse pénétrer dans l'appareil. Attention ! Détérioration du joint : Nettoyer seulement avec une brosse douce le joint périphérique encastré dans la surface en inox. Ne pas utiliser d'objets pointus. Pour les salissures tenaces ou les décolorations provoquées par la chaleur, vous pouvez acheter à votre distributeur spécialisé ou à notre service après-vente un nettoyant spécial pour inox (référence 464524).
Grille porte-casseroles	Pour nettoyer la grille, enlever celle-ci avec précaution. Faire tremper dans l'évier. Nettoyer à la brosse et au produit à vaisselle. Au niveau des tampons en caoutchouc, nettoyer avec précaution afin de ne pas les décoller. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement avant de remettre en place. Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !
Boutons de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Attention ! Dommages causés à l'appareil : Pour le nettoyage, ne pas démonter les boutons de commande.

Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Pièces du brûleur	Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement avant de remettre en place. Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !
Bougie d'allumage	Si nécessaire, nettoyer avec précaution au moyen d'une petite brosse.

Salissures brûlées

Pour enlever les salissures brûlées difficiles à éliminer, vous pouvez commander auprès de votre distributeur spécialisé ou de notre service après-vente un gel de nettoyage pour grils (référence 463582). Il convient pour les grilles porte-casseroles, les pièces des brûleurs et la table en inox. Si nécessaire, laissez le produit agir pendant la nuit. Respectez les instructions figurant sur le produit nettoyant.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récuser
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier aux anomalies

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Anomalie	Cause possible	Solution
Dysfonctionnement électrique général	Le coupe-circuit du logement a réagi.	Vérifier sur le tableau électrique si le coupe-circuit a réagi.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Des résidus de produits alimentaires ou de nettoyant peuvent se trouver entre les bougies d'allumage et les brûleurs.	L'espace situé entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas bien montés.	Vérifier si les chapeaux sont bien en place.
	Panne d'électricité	Allumer le brûleur à la main.
Flamme irrégulière	Les éléments du brûleur ne sont pas bien montés.	Monter correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.
Le flux de gaz semble anormal ou bien aucun gaz ne sort.	Des robinets intermédiaires sont fermés.	Ouvrir les robinets intermédiaires.
	En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, vérifier qu'elle n'est pas vide.	Changer la bouteille de gaz.
Une odeur de gaz se fait sentir dans la cuisine.	Rechercher la fuite éventuelle sur le raccord de la bouteille de gaz.	Vérifier l'étanchéité du raccord de la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint tout de suite après l'allumage.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur le bouton de commande.	Lorsque le brûleur s'allume, maintenir le bouton enfoncé pendant encore quelques secondes. Appuyer à fond.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.

Service après-vente

Notre service après-vente est à votre disposition pour les réparations et pour la vente d'accessoires et de pièces de rechange.

Vous trouverez dans le livret d'entretien joint les coordonnées de notre service après-vente.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique qui se trouve

sous l'appareil. Pour ne pas avoir à les chercher en cas de besoin, vous pouvez les inscrire ici, avec le numéro de téléphone du service après-vente.

N'oubliez pas qu'en cas d'erreur de manipulation ou de fausse manœuvre, la visite du technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même durant la garantie.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Emballage et appareils hors d'usage

L'emballage des appareils neufs et les appareils usagés contiennent des matières premières précieuses et d'autres matières valorisables.

Veuillez éliminer les différents éléments après les avoir triés.

Pour savoir quelles sont les possibilités d'élimination dont vous disposez, contactez votre distributeur spécialisé ou bien les services concernés de votre commune.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND oder Germany



de, en, fr
9000492174 • 891109