



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



Dear customer,


We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands.

We kindly ask you to **read and follow these simple instructions** in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains **important information** not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribute towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point. Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it. Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre. Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

---

## Packaging and old appliances

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

**Disposing in an environmentally-responsible manner**

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



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

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

# CONTENTS

<b>Safety Warnings</b> .....	3
<b>Your new hob</b> .....	5
<b>Gas Burners</b> .....	6
Recommended receptacle diameters .....	7
Cooking recommendations .....	8
<b>Electric plates</b> .....	8
Electric plates with 10 positions regulator .....	9
<b>Warnings of use</b> .....	10
Cooking .....	10
Cleaning and maintenance .....	11
<b>Troubleshooting</b> .....	12
<b>Conditions of warranty</b> .....	13

---

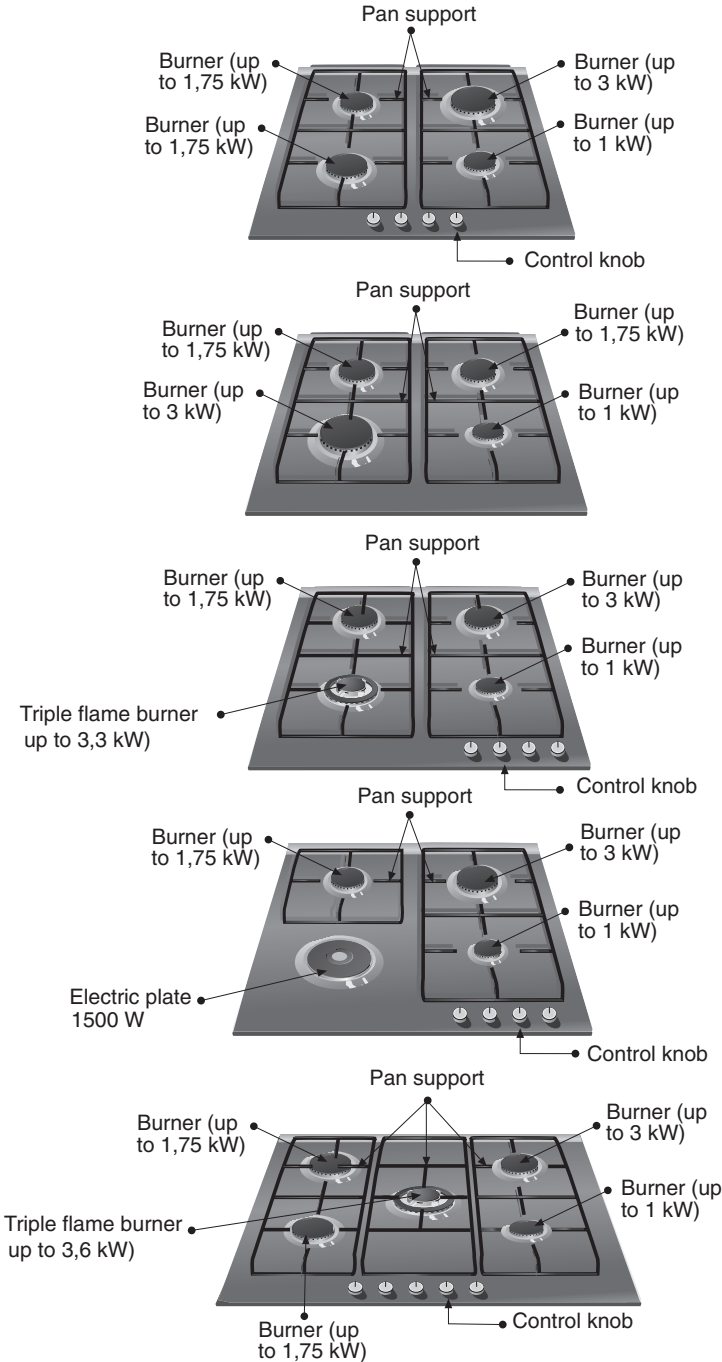
# Safety warnings

- ❑ **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- ❑ In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician**.
- ❑ **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- ❑ These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- ❑ 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.
- ❑ This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.
- ❑ The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- ❑ This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- ❑ Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre**.
- ❑ **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- ❑ If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- ❑ Do not use a **damaged appliance**.

- ❑ The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**
- ❑ Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.
- ❑ Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.
- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.
- ❑ In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.
- ❑ Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.
- ❑ If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.
- ❑ While using your gas hob should avoid draughts and spillages of cold liquids. As these may cause the glass to break.
- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.
- ❑ The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

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

# Your New Hob:



---

# Gas burners

Fig 1.



Each control knob indicates which burner it controls.  
Fig 1.

**To light a burner**, push in the knob for the burner you wish to use and turn it in an anti-clockwise direction to the lighting position. Hold the knob at the maximum position for a few seconds until the burner ignites and then release and set the knob to the desired setting. If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).

If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.

If your hob is equipped with burners with **safety valves** which prevent gas from being released should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds

**To turn the burners off**, turn the control knob in a clockwise direction to the ● setting.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Depending on the model that you have purchased, your hob may come with a **triple-flame** burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

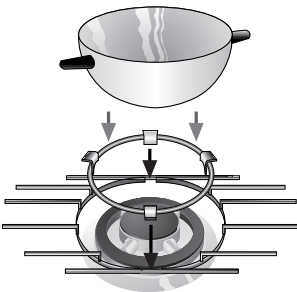
## Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

BURNER	MINIMUM Ø RECEPTACLE	MAXIMUM Ø RECEPTACLE
Triple flame:	22 cm	
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	12 cm	20 cm
Auxiliary:	10 cm	12 cm
Electric plates:		14 cm

### Additional pan support:

Fig 2.



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (woks, etc.). Fig 2. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 363300.

**Coffee pot support:** Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is **only** for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 184200.

**The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.**



## Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
<b>Triple flame</b>	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (wok).		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food	
<b>Rapid</b>	Escalope, steak, omelette, fried food.		Rice, white sauce, ragout.	Steaming: fish, vegetables.
<b>Semi-rapid</b>	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta.		Re-heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
<b>Auxiliary</b>	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food.	Making/melting: Butter, chocolate, jelly.

## Electric plates

Before using it for the first time, heat the electric plate at maximum power with no receptacle for a period of five minutes. Smoke and smells are normally given off during this time. These will disappear with use. With the exception of this first time, **do not use your plates without receptacles.**

When you start the cooking process, you are recommended to set the control knob to the maximum position and then lower it to a mid position for the rest of the process depending on the quantity and quality of the food you are using.

You can turn the cooking plate off a little before the end of the cooking process and make use of the heat inertia created. This will help you save on energy bills and will not affect the cooking process, which will continue thanks to the heat accumulated on the plate.

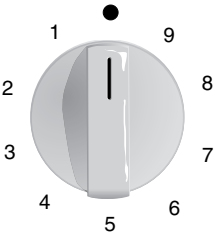
Use receptacles with perfectly **flat, thick bases** similar in size to the plate in use, **never smaller.**

Avoid liquids boiling over onto the plate surface and do not use wet receptacles.

---

# Electric plates with 10 positions regulator

Fig.3



These plates are controlled by an energy regulator which allows you to choose the right power for the food you wish to cook, Fig. 3.

Turn the knob in an anti-clockwise direction to the setting for the food you wish to cook according to the desired cooking method, the amount of food and the **following table**. The "in use" control light will come on. To turn the plate off, set the control knob to the ●. The light will go out.

If your appliance has an electric ceramic hob, the indicator light will come on a few seconds after the ring is turned on. In order to turn the right off, turn the control to the "●" position. The indicator light will go out once the surface of the electric ring has cooled down.

---

## Recomendations:

---

	<b>SETTING</b>
<b>Melting:</b> chocolate, butter, jelly	1-2
<b>Boiling/cooking:</b> rice, white sauce, ragout	2-3
<b>Boiling:</b> potatoes, pasta, vegetables	4-5
<b>Stewing:</b> meat stews, rolled meat	4-5
<b>Steaming:</b> fish	5
<b>Heating,</b> keeping cooked food warm	2-3-4-5
<b>Grilling/frying:</b> escalopes, steaks, omelette	6-7-8
<b>Cooking and browning off</b>	9

**Higher settings are needed when:**

- Large amounts of liquid are involved.
- Large amounts of food are being cooked.
- Uncovered receptacles are being used.

# Warnings concerning cooking:

## DON'Ts



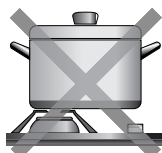
Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.



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



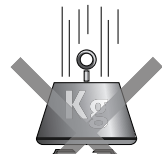
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



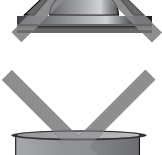
Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over.



Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.



Do not place receptacles directly on top of burners.



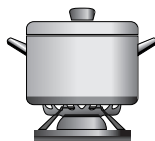
Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.



Do not use two burners or heat sources for a single recipient. Do not use baking trays, earthenware dishes, etc... at full heat for a long time

## DOs

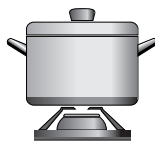
Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished.



Always use **lids**.



Only use thick-,flat-based saucepans, **frying pans and casseroles**.

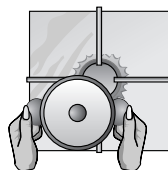


Always place receptacles **in the middle** of burners.

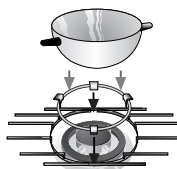
Always place receptacle **on the pans support**. Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



Handle receptacles on the hob with **care**.



Only use one recipient per burner. Use the extra mental grid on the burner with three flames.

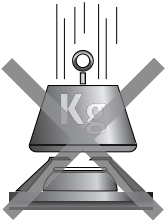


# Cleaning and maintenance:

## DON'Ts



Do not use scouring powder, oven cleaner sprays or abrasive pads that may scratch the glass. Never use sharp objects such as knives or wire wool to remove the remains of food that has become encrusted onto the surface. Do not use knives, scrapers or similar implements for cleaning the joints between the glass and the rims of the burners or the metal surrounds. Do not slide recipients over the glass as they may scratch it. Similarly, do not drop hard or sharp objects onto the glass. Avoid Knocking any part of the edge of the cooking plate.



Grains of sand, which may, for example, come from cleaning vegetables, can scratch the glass surface.

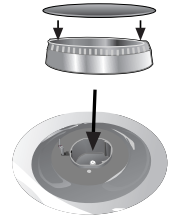
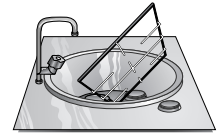
## DOs

Once the appliance is cold, clean it with a **sponge and soapy water**.

Clean the surface of the heating elements once they have cooled down, each time they are used. Even small amounts of dirt burn when it is switched on again.

The burners and pans support must be cleaned regularly to keep them clean. This is done by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metal brush to keep the holes and slits free from obstruction so they can give a perfect flame. Dry the burner covers whenever wet or damp.

After cleaning and drying the burners, make sure that the covers are properly in position on the flame diffuser.



If the coating on the electric plates has worn off through use, smear them with a few drops of oil or one of the maintenance products available on the market. The high temperatures suffered by the cover on the triple-flame burner ring and the stainless steel parts on your hob (plate rings, grease trays, area around burners, etc) may become discoloured over time. This is **NORMAL**. Clean them after use with a product suitable for stainless steel. After washing the pans support, dry them thoroughly before cooking with them again. The presence of droplets of water or dampness at the beginning of the cooking process may damage the enamel surface. Be careful with the feet on the metal grids when cleaning them; if they are detached, the grid may scratch the glass next time it is used.

# Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.

**Important information:**

Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What's wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Faulty fuse.</li> <li>-The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty.</li> <li>-Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box.</li> </ul>
...if the electric ignition system does not work?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners.</li> <li>-The burners are wet.</li> <li>-The covers on the burners are not in the right position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully.</li> <li>-Dry the burner covers and spark plugs carefully.</li> <li>-Check that the covers have been put in the proper position.</li> </ul>
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The burner components have not been assembled properly.</li> <li>-The gas outlets on the burners are dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Put the components in their correct positions.</li> <li>-Clean the gas outlets on the burners.</li> </ul>
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock.</li> <li>-If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Open any intermediate stopcocks.</li> <li>-Replace the gas bottle with a full one.</li> </ul>
...if the kitchen smells of gas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-One of the valves has been left open.</li> <li>-Possible leak on the gas bottle coupling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Check to see if a valve has been left open.</li> <li>-Check that the coupling on the gas bottle is in order.</li> </ul>
...if the safety devices on the different burners do not work?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The control knob has not been kept pressed in for long enough.</li> <li>-The outlets on the burners are dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds.</li> <li>-Clean the gas outlets on the burners.</li> </ul>

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

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

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

---

## Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.

The manufacturer reserves the right to modify these conditions.


Geschätzter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen.

Daher möchten wir sie bitten, diese einfache **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält **wichtige Informationen** nicht nur für die Benutzung sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit. Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material, das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclefähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Sammeln Sie das Öl in einem geschlossenen Behälter und geben Sie diesen an einer Sammelstelle ab, oder ist dies nicht möglich, entsorgen Sie den Behälter in Ihrem Abfallbehälter (somit gelangt er auf eine kontrollierte Müllhalde; dies ist nicht die beste aller Lösungen, Sie vermeiden damit jedoch die Verschmutzung des Grundwassers). Ihre Kinder und Sie selbst werden es danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

---

## Verpackung und Altgerät

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

# INHALT

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	16
<b>Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds</b> .....	18
<b>Gasbrenner</b> .....	19
Empfohlene Durchmesser (cm) der Kochgeräte .....	20
Zusatzroste .....	20
<b>Elektrische Kochplatten</b> .....	21
Elektrische Kochplatten mit Regler für 10 Positionen .....	22
<b>Warnhinweise bei der Benutzung Kochen</b> .....	23
<b>Gebrauchsanleitung für Glasplatte</b> Reinigung und Pflege .....	24
<b>Betriebsstörungen</b> .....	25
<b>Garantiebedingungen</b> .....	26



---

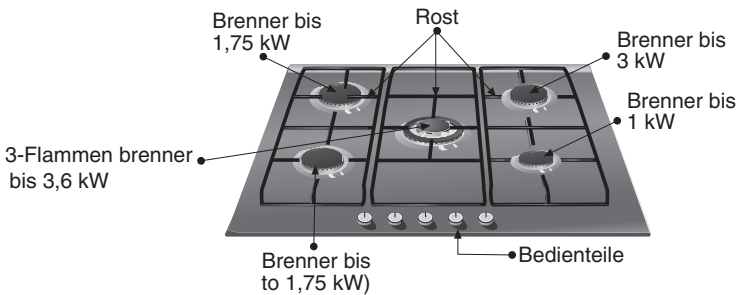
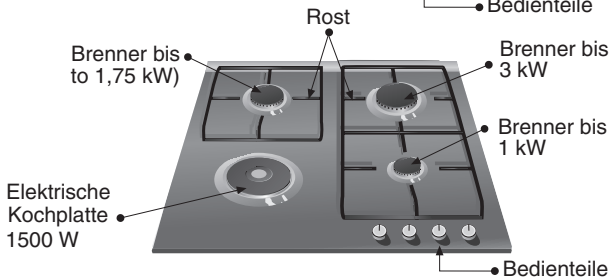
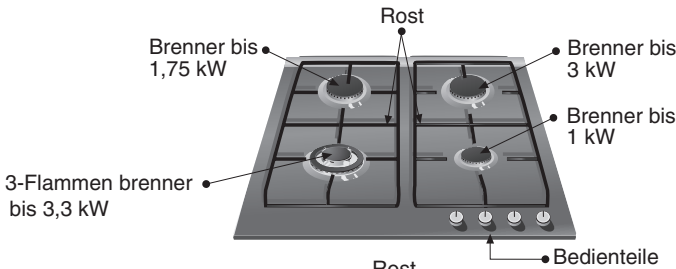
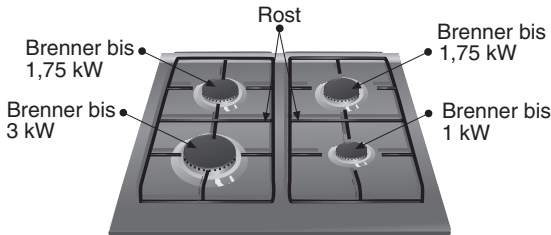
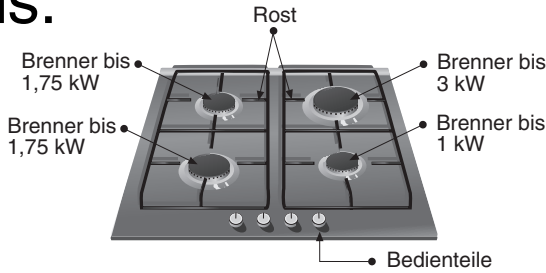
# Sicherheitshinweise

- ❑ **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung** zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- ❑ Entsprechend der gültigen Vorschriften darf die Installation und Umwandlung von Gas nur von einem **von offizieller Stelle bevollmächtigten Fachmann** durchgeführt werden.
- ❑ Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob **die Abmessungen korrekt** sind.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss. (Allgemeine Vorschriften für Gasinstallationen in Wohnhäusern BOE Nr. 281, 24.11.93)
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner ausgehen könnten.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- ❑ Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren **Kundendienst**.
- ❑ **Bewahren Sie** die Gebrauchs- und Einbauanweisung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.
- ❑ Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich im Betrieb, seien Sie daher vorsichtig.
- ❑ Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.
- ❑ Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- ❑ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- ❑ Bei brennendem Fett oder Öl nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ❑ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Stellen Sie keine verformten und unstabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, sie könnten umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf diese nicht forciert werden. Wenden Sie sich sofort an unserem **Kundendienst**, damit dieser die Reparatur oder den Ersatz vornimmt.
- ❑ Vermeiden Sie bei der Benutzung des Gaskochfelds Luftzüge und das Verschütten kalter Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem Bruch der Glasscheibe führen.
- ❑ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ❑ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ❑ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❑ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung sind rein informativ.

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

# Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



# Gasbrenner

Abb 1.



An jedem Bedienungsschalter am Backofen oder am Bedienfeld wird der entsprechende, vom Schalter kontrollierte Brenner angegeben. Abb. 1.

**Zum Einschalten eines Brenners** den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Zündstellung drehen, und einige Sekunden lang auf der maximalen Stellung halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf.

Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit **Sicherheitsventilen**, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis nach der Zündung und danach noch einige Sekunden lang bei brennender Flamme gedrückt gehalten werden. Erfolgt die Zündung nicht, den Vorgang wiederholen und dieses Mal den Schalter ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Zum Ausschalten** den Schalter nach rechts auf die Position ● stellen.

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

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **3-Flammen-Brenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist. Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Eine gute Belüftung der Küche muss gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen frei halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung, z. B. ein offenes Fenster (ohne einen Luftzug zu erzeugen) oder eine höhere Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung erforderlich werden.

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

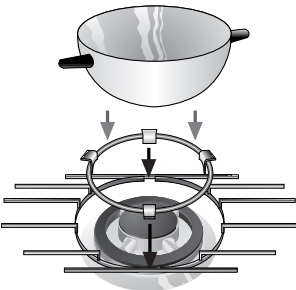
# Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:	22 cm	
Schnell-Kochstelle:	22 cm	26 cm
Mittelschnell-Kochstelle:	14 cm	20 cm
Hilfs-Kochstelle:	12 cm	14 cm
Elektrische Kochplatten:	14 cm	18 cm

## Zusatzroste:

Abb. 2.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost, der am 3-fach Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte (chinesischer wok, usw.) verwendet werden muss, Abb. 2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 363300 erhältlich.

**Rost für Kaffeemaschine:** je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost für Kaffeemaschinen, der ausschließlich an der Hilfs-Kochstelle bei Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm eingesetzt wird. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.

**Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Zusatzroste nicht oder falsch benutzt werden.**

# Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

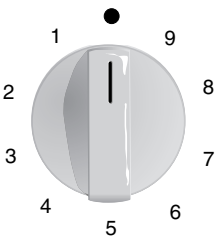
	Sehr stark Flamme	Starke Flamme	Mittlere Flamme	Schwache Flamme
<b>3-fach Flamme</b>	Kochen, braten, dünsten, Paellas, asiatische Speisen.		Aufwärmen und Warm halten: vorgekochte und zubereitete Gerichte.	
<b>Schnellkochstelle</b>	Schnitzel, Beefsteak, Omeletts, Frittiertes		Reis, Beschamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
<b>Mittelschnelle kochstelle</b>	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Zubereitete Gerichte aufwärmern und warm halten, Zuberbereitung schmackhafter Topfgerichte.	
<b>Hilfskochstelle</b>	Kochen : Topfgerichte, Milchreis, karamellisieren		Auftauen und Kochen: Hülsenfrüchten, Obst, Tiefkühlgerichte.	Zubereiten/ Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

# Elektrische Kochplatten

Vor der ersten Benutzung muss die Platte 5 Minuten lang ohne Kochgerät und mit dem Regler auf maximaler Leistung erhitzt werden. Während dieses Zeitraum ist eine Rauch- und Geruchsbildung normal, diese verschwinden dann bei der Benutzung. Außer bei dieser ersten Erhitzung dürfen die **Platten nie ohne darauf befindliche Kochgeräte benutzt werden**. Es wird empfohlen, den Schalter zu Beginn des Kochens auf maximale Leistung zu stellen, und die Leistung danach und je nach Menge und Art der Lebensmittel durch Stellung auf eine mittlere Position zu verringern. Zur Nutzung der Nachheizleistung der Kochplatte kann sie zur Energieeinsparung einige Zeit vor dem Ende des Kochens ausgeschaltet werden, da der Kochvorgang durch die in der Platte vorhandenen Energie fortgesetzt wird. Verwenden Sie Kochgeräte mit einem völlig ebenen und dicken Boden mit einem Durchmesser, der ungefähr dem des Erhitzungselements entspricht, und niemals einen kleineren Durchmesser. Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Plattenfläche, und stellen Sie keine Kochgeräte mit nassem Boden auf die Platten.

# Elektrische Kochplatten mit Regler für 10 Positionen

Abb.3



Diese Platten werden über einen Energiesparer gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist, Abb.3. Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts nach links drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position ● stellen. Die Betriebsanzeige erlischt. Verfügt Ihr Gerät über ein Glaskeramikkochfeld, leuchtet die Betriebsanzeige einige Sekunden nach Einschalten der Platte auf. Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position ● stellen. Die Betriebsanzeige erlischt, nachdem die Oberfläche der Elektroplatte abgekühlt ist.

## Empfehlungen

### POSITION

<b>Schmelzen:</b> Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
<b>Kochen:</b> Reis, Bechamel, Ragout	2-3
<b>Kochen:</b> Kartoffeln, Teigwaren, Gemüse	4-5
<b>Schmoren:</b> Schmorbraten, Rollbraten	4-5
<b>Dampfkochen:</b> Fisch	5
<b>Aufwärmen,</b> warmhalten gekochter Gerichte	2-3-4-5
<b>Braten:</b> Schnitzel, Beefsteak, Omeletts	6-7-8
<b>Kochen und Anbraten</b>	9

**In folgenden Fällen ist eine höhere Einstellung erforderlich:**

- Große Flüssigkeitsmengen.
- Vorbereitung großer Gerichte.
- Kochen mit nicht abgedeckten Kochgeräten.

# Warnhinweise zum Gebrauch beim kochen

## NEIN



Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern.

Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.



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



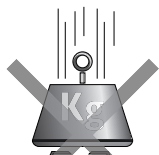
Verwenden Sie keine Kochgeräte mit unebenem Boden. Dies verlängert die Kochzeit und erhöht den Energieverbrauch



Stellen Sie das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner, es könnte umfallen.

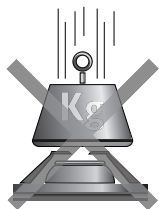


Verwenden Sie keine Kochgeräte mit großem Durchmesser über den Brenner in der Nähe der Bedienungsschalter, die nach dem Aufstellen die Schalter berühren und die Temperatur in diesem Bereich derart erhöhen und damit Schäden verursachen könnten.



Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.

Kein überhohes Gewicht aufstellen oder das Kochfeld mit schweren Gegenständen stoßen.

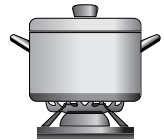


Verwenden Sie nicht zwei Brenner oder Hitzequellen für nur ein Kochgerät.

Vermeiden Sie eine Verwendung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Leistung.

## JA

Verwenden Sie immer Kochgeräte, die für den entsprechenden Brenner geeignet sind, damit vermeiden Sie einen übermäßigen Gasverbrauch und Flecken auf den Kopfgeräten.

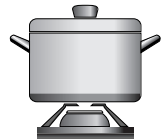


Immer den **Deckel** aufsetzen.

Verwenden Sie nur Töpfe, Pfannen und Schmortöpfe mit **ebenem und dickem Boden**.



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



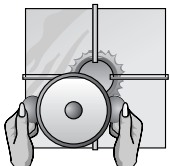
Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.

Achten Sie darauf, dass **die Roste und Deckel** vor der Benutzung korrekt aufliegen.



Die Kochgeräte mit Vorsicht auf dem Kochfeld handhaben.

Nur ein Kochgerät pro Brenner verwenden.



Am 3-Fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden.



# Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege

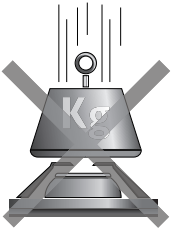
## NEIN



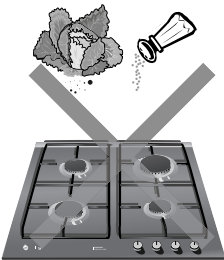
Verwenden Sie keine Pulverreinigungsmittel, Sprays für Backofenreiniger oder einen scheuernden Schwamm, da das Glas zerkratzt werden könnte.

Verwenden Sie zur Entfernung von auf der Oberfläche anhaftenden Speiseresten keine spitzen Gegenstände wie z. B. Metallspäne oder Messer.

Verwenden Sie zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasscheibe zu den Verkleidungen der Brenner oder den Abdeckprofilen aus Metall kein Messer oder Kratzer.



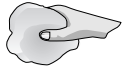
Die Kochgeräte nicht über die Glasscheibe ziehen, da das Glas zerkratzt werden könnte. Ebenso sollten keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse freigesetzt werden, können die Glasplatte zerkratzen.

## JA

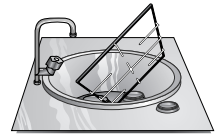
Für die Pflege der Glasplatte empfehlen wir einen seifigen Schwamm, jedoch nur bei kaltem Gerät.



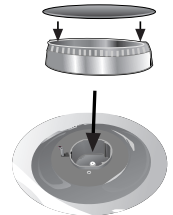
Reinigen Sie die Oberfläche des Heizelements immer nach der Benutzung und nach der Abkühlung. Selbst die geringste Verschmutzung wird beim erneuten Einschalten verbrannt.



Zur Sauberhaltung der Brenner und Roste müssen diese regelmäßig in Seifenwasser eingetaucht und mit einer nicht metallischen Bürste gereinigt werden, damit die Öffnungen und Nuten für eine korrekte Flamme perfekt offen sind. Nasse Deckel und Roste immer gut abtrocknen.



Nach der Reinigung und dem Abtrocknen der Brenner darauf achten, dass die Deckel richtig auf dem Flammverteiler des Brenners aufgelegt werden



Ist die Beschichtung der Elektrokochplatten durch längere Benutzung abgenutzt, die Platten mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt abwischen.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des 3-fach Flammenbrenners und die Bereiche aus rostfreiem Stahl wie z. B. Plattenringe, Umgebung, Brenner, usw. ausgesetzt sind, können diese sich mit der Zeit verfärben. Dies ist normal. Reinigen Sie diese Teile nach jedem Gebrauch mit einem Produkt zur Pflege von rostfreiem Stahl.

Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder feuchte Bereiche bei Beginn des Kochens könnten zu Verschleißpunkten des Emails führen.

Achten Sie beim Reinigen auf die Rostauflagen. Diese könnten sich lösen und bei der nächsten Benutzung die Glasplatte mit dem Rost zerkratzen.

# Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Hinweise.

## **Wichtiger Hinweis:**

Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf die Arbeiten an der Gas- oder Stromanlage vornehmen.

<b>Was tun ...</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
...wenn die allgemeine elektrische Einrichtung nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Defekte Sicherung.</li> <li>- Der Selbstschalter oder ein Trennschalter der Installation könnte ausgelöst haben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Sicherung im Hauptkasten überprüfen und ggf. ersetzen.</li> <li>- Im Hauptkasten überprüfen, ob der Selbstschalter oder ein Trennschalter ausgelöst hat.</li> </ul>
... wenn die elektrische Zündvorrichtung nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein.</li> <li>- Die Brenner sind nass.</li> <li>- Die Brennerdeckel sind falsch aufgelegt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Zwischenraum der Kerze und den Brennern müssen sorgfältig gereinigt werden.</li> <li>- Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen.</li> <li>- Überprüfen, ob die Deckel richtig aufgelegt sind.</li> </ul>
... wenn die Flamme der Brenner nicht gleichmäßig brennt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die verschiedenen Teile des Brenners wurden nicht korrekt zusammengesetzt.</li> <li>- Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die verschiedenen Teile korrekt zusammensetzen.</li> <li>- Die Gasauslässe der Brenner reinigen.</li> </ul>
... wenn der Gasstrom nicht normal erscheint, oder wenn kein Gas ausströmt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen geschlossen.</li> <li>- Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die möglicherweise vorhandenen Ventile öffnen.</li> <li>- Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.</li> </ul>
... wenn es in der Küche nach Gas riecht?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Hahn ist offen.</li> <li>- Möglicher Gasaustritt am Anschluss der Gasflasche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Hähne überprüfen.</li> <li>- Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss in Ordnung ist.</li> </ul>
... wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Schalter wurde nicht lange genug gedrückt gehalten.</li> <li>- Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten.</li> <li>- Die Gasauslässe der Brenner reinigen.</li> </ul>

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, geben Sie bitte folgendes an:

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

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts auf der Unterseite des Kochfelds.

---

## Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung in Land des Gerätekaufs festgelegt. Auf Wunsch ist der Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben gerne bereit, Ihnen Einzelheiten hierzu mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.


Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien. Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

---

## Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

### Élimination écologique

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

## CONTENU

<b>Avertissements de Sécurité</b> .....	29
<b>Ainsi se présente votre table de cuisson :</b> .....	31
<b>Brûleurs à gaz</b> .....	32
Diamètre récipients (cm) conseillés .....	33
Conseils pour cuisiner .....	34
<b>Plaques électriques</b> .....	34
Plaques électriques avec régulateur à 10 positions .....	35
<b>Avertissements d'utilisation</b> .....	36
Préparation .....	36
Nettoyage et conservation .....	37
<b>Situations anormales</b> .....	38
<b>Conditions de garantie</b> .....	39

---

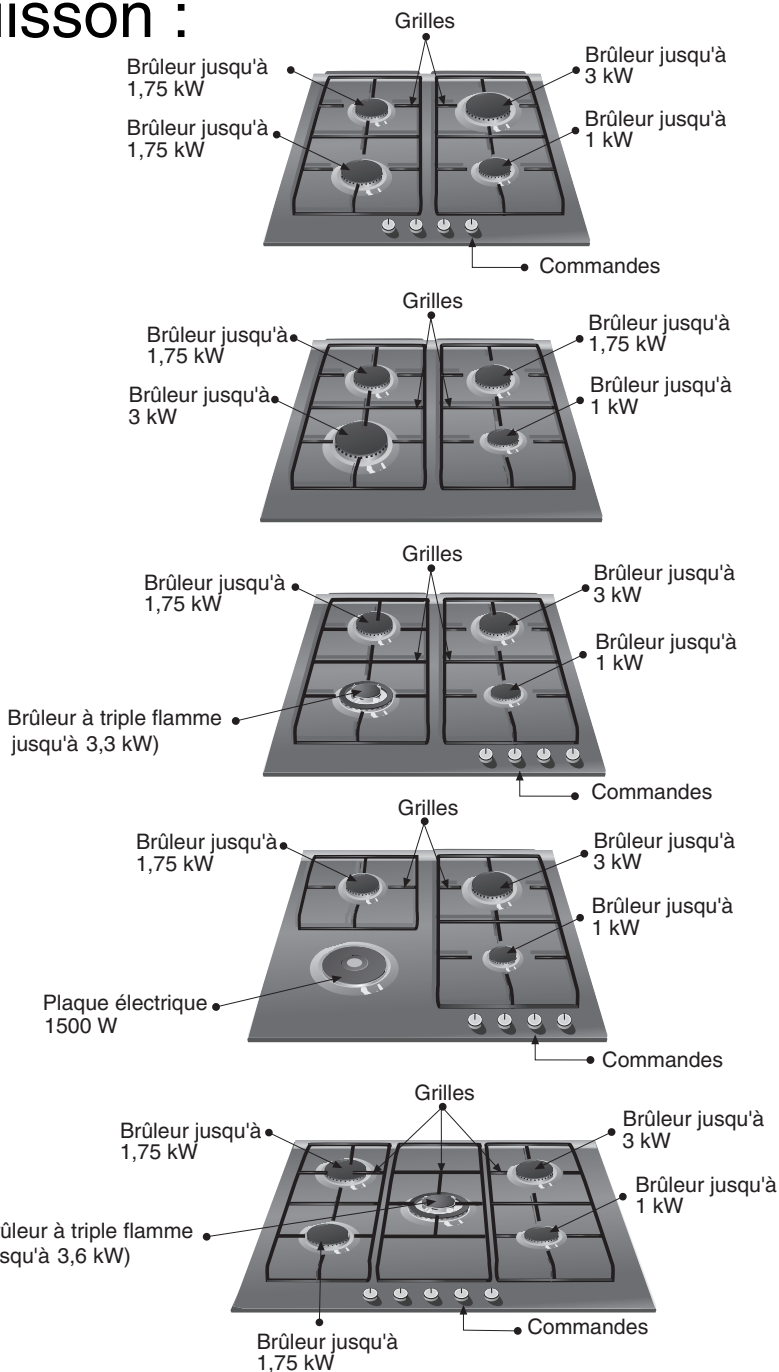
# Advertissements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut 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.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol n° 281,24-11-93)
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention. Maintenez toujours les enfants éloignés.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage

- ❑ Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ **Ne** jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ Au cours de l'utilisation de votre table de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids. Cela peut provoquer la rupture de la plaque en verre.
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

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

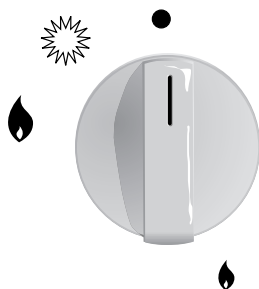
# Ainsi se présente votre table de cuisson :





# Brûleurs à gaz

Fig 1.



Toutes les manettes de commande situées sur la cuisinière ou la boîte de commande indiquent le brûleur qu'elles contrôlent. Fig.1.

**Pour allumer un brûleur**, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

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

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc. L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

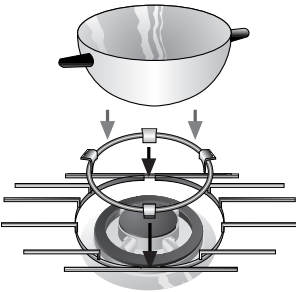
# Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :	22 cm	
Rapide :	22 cm	26 cm
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm
Plaques électriques :	14 cm	18 cm

## Grilles supplémentaires:

Fig. 2.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves ( wok chinois, etc.) Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 363300.

**Grille cafetière :** Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

**Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous n'utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.**

## Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
<b>Triple flamme</b>	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine chinoise (wok).		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés.	
<b>Rapide</b>	Escalope, bifteck, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson vapeur: poissons, légumes.
<b>Semi-rapide</b>	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats.	
<b>Auxiliaire</b>	Préparer: ragoûts, riz au lait, carame.		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés.	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine.

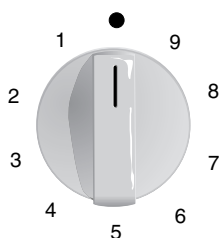
## Plaques électriques

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, faites-la chauffer pendant 5 minutes sans poser aucun récipient et avec le régulateur situé sur la puissance maximum. Pendant cette période, il est normal qu'il se dégage de la fumée et des odeurs, celles-ci disparaîtront au fur et à mesure. A part ce premier chauffage, **n'utilisez pas les plaques sans récipients**. Au début de la cuisson, il est recommandé de placer le bouton sur la position maximale puis, selon la quantité et la qualité des aliments, passer sur une position intermédiaire de maintien. Il est possible d'éteindre la plaque un peu avant la fin de la cuisson et profiter de l'inertie thermique de la plaque ; ceci permettra de faire des économies d'énergie vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque. Utilisez des **récipients à fond parfaitement plat**, épais et d'une taille similaire à celle du chauffage, jamais d'une taille inférieure.

Évitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque, ainsi que de travailler avec des récipients mouillés.

# Plaques électriques avec régulateur à 10 positions

Fig.3



Ces plaques sont commandées par un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez, Fig.3. En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez le bouton vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position ●. Le témoin de contrôle s'éteindra. Si votre appareil dispose d'une plaque électrique vitrocéramique, le témoin de contrôle de fonctionnement s'allumera quelques secondes après avoir connecté la plaque. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position ●. Le témoin de contrôle s'éteindra quand la surface de la plaque électrique aura refroidi.

## Suggestions

### POSITION

<b>Fondre:</b> chocolat, beurre, gélatine	1-2
<b>Cuisson de :</b> riz, béchamel, ragoût	2-3
<b>Cuisson de :</b> pommes de terre, pâtes, légumes verts	4-5
<b>Mijoter :</b> daubes, rôtis	4-5
<b>Cuire à la vapeur :</b> poissons	5
<b>Chauffer,</b> maintenir au chaud des plats préparés	2-3-4-5
<b>Rôtir :</b> escalopes, bifteck, omelettes	6-7-8
<b>Cuire et dorer</b>	9

**Il faut un réglage plus élevé en cas de:**

- Quantités importantes de liquide.
- Plats grands à préparer.
- Cuisson avec des récipients non couverts.

# Avertissements d'utilisation

## Préparation

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

### NON



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

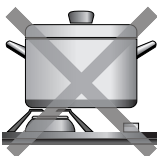
Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.



Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.

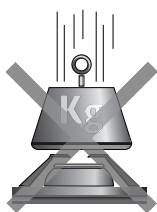


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrés sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.

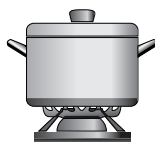
N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou de sources de chaleur pour un seul récipient. Évitez d'utiliser des grills, des casseroles en terre, etc..., pendant une longue période à puissance maximum.

### OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une de tacher les récipients.



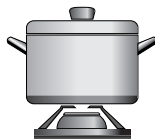
Placez toujours le couvercle

N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais**.

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



Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que **les grilles et les clips** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.

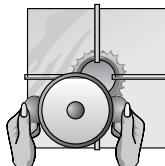


Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.

Utilisez un seul récipient par brûleur.



Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.



# Normes d'utilisation pour la plaque en verre :

Nettoyage et conservation

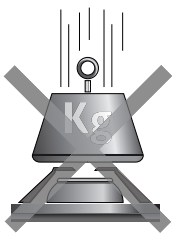
## NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, sprays pour le nettoyage de cuisinières ou des éponges abrasives pouvant rayer le verre.

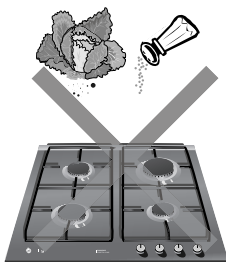
N'utilisez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments ducis sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, rectette ou objet similaire pour nettoyer le record entre le verre et les caches des brûleurs ou les profils des caches métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre.

Ne frappez pas la table de cuisson sur aucun de ses bords.



Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes secs et verts, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

## OUI

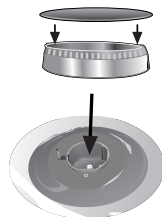
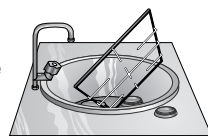
Pour conserver le verre, utilisez une éponge imbibée de savon, mais uniquement quand l'appareil est froid.

Nettoyez la surface du chauffage quand elle est froide après chaque utilisation.

Même les petites saletés brûlent en la connectant à nouveau.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les clapets des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les clapets sont bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Si une utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-le de quelques gouttes d'huile ou avec un produit d'entretien habituel sur le marché. A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour, 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. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec celles-ci, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson pouvant provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Faites attention aux taquets des grilles au moment de les nettoyer, ils pourraient se lâcher et rayer la plaque en verre avec le grill lors de l'utilisation suivante.

# Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

## Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est en panne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fusible défectueux.</li> <li>- L'autonotomatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le changer s'il présente un défaut.</li> <li>- Vérifier sur le boîtier général d'entrée si l'autonotomatique ou un différentiel s'est déclenché.</li> </ul>
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs.</li> <li>- Les brûleurs sont mouillés.</li> <li>- Les clapets du brûleur sont mal placés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé.</li> <li>- Sécher soigneusement les clapets du brûleur et les bougies.</li> <li>- Vérifiez que les clapets ont été bien placés.</li> </ul>
... si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes parties du brûleur ont été placées de manière incorrecte.</li> <li>- Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placez correctement les différentes pièces.</li> <li>- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.</li> </ul>
... si le flux de gaz ne semble pas normal, ou si le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires.</li> <li>- Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvrir les possibles robinets intermédiaires.</li> <li>- Changez la bouteille par une autre remplie.</li> </ul>
... s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un robinet est ouvert.</li> <li>- Possible fuite sur le raccord à la bouteille.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez ce fait.</li> <li>- Vérifiez que le raccord est correct.</li> </ul>
... si les sécurités des différentiels des brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous n'avez pas maintenu assez de temps le bouton.</li> <li>- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois allumé le brûleur, maintenez le bouton en appuyant quelques secondes de plus.</li> <li>- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.</li> </ul>

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

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

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

---

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur de l'appareil sera à votre entière disposition pour vous fournir des détails sur cet aspect. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.  
Tout droit de modification réservé.




Egregio Cliente,

Nel ringraziarVi, ci congratuliamo per la vostra scelta. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità che sono stati sottoposti ad un severo Controllo Qualità per tutto il processo di fabbricazione, oltre ad essere stati scrupolosamente collaudati per poter soddisfare tutte le vostre esigenze di una perfetta cottura.

Vi preghiamo quindi di leggere e seguire queste semplici istruzioni per poter ottenere ottimi risultati sin dal primo utilizzo. Contiene informazioni importanti, non soltanto per quanto riguarda l'uso, ma anche per la sicurezza e la manutenzione. Durante il trasporto i nostri prodotti devono essere dotati di un imballaggio che li protegga in modo efficace. A tale proposito ci limitiamo a quanto è assolutamente imprescindibile, tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Sia Voi che noi possiamo contribuire alla conservazione dell'ambiente: vi consigliamo quindi di depositarlo nei cassonetti adibiti a tale scopo più vicini a casa vostra. L'olio di scarto non dev'essere buttato nel lavandino perché causa un forte impatto sull'ambiente. Mettetelo in un recipiente chiuso e consegnatelo ad un punto di raccolta o, in mancanza di quest'ultimo, mettete il recipiente nella vostra pattumiera (andrà a finire in una discarica controllata: non è la soluzione migliore ma così si evita l'inquinamento delle acque). I vostri figli ve ne saranno grati e anche voi ne trarrete vantaggio. Prima di disfarvi di un apparecchio da eliminare, rendetelo inutilizzabile. Quindi consegnatelo ad un centro adibito alla raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a voi potrà esservi fornito dall'Amministrazione Locale.

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo , seguire le seguenti istruzioni:

**Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale**



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## CONTENUTO

<b>Avvertenze per la Sicurezza</b> .....	42
<b>Come si presenta il piano di cottura:</b> .....	44
<b>Bruciatori a gas</b> .....	45
Diametro recipienti (cm) consigliati .....	46
Consigli per la cottura .....	47
<b>Piani elettrici</b> .....	47
Piani elettrici con regolatore a 10 posizioni.....	48
<b>Avvertenze per l'uso</b> .....	49
Pulizia e conservazione.....	50
<b>Situazioni anomale</b> .....	51
<b>Condizioni di garanzia</b> .....	52

---

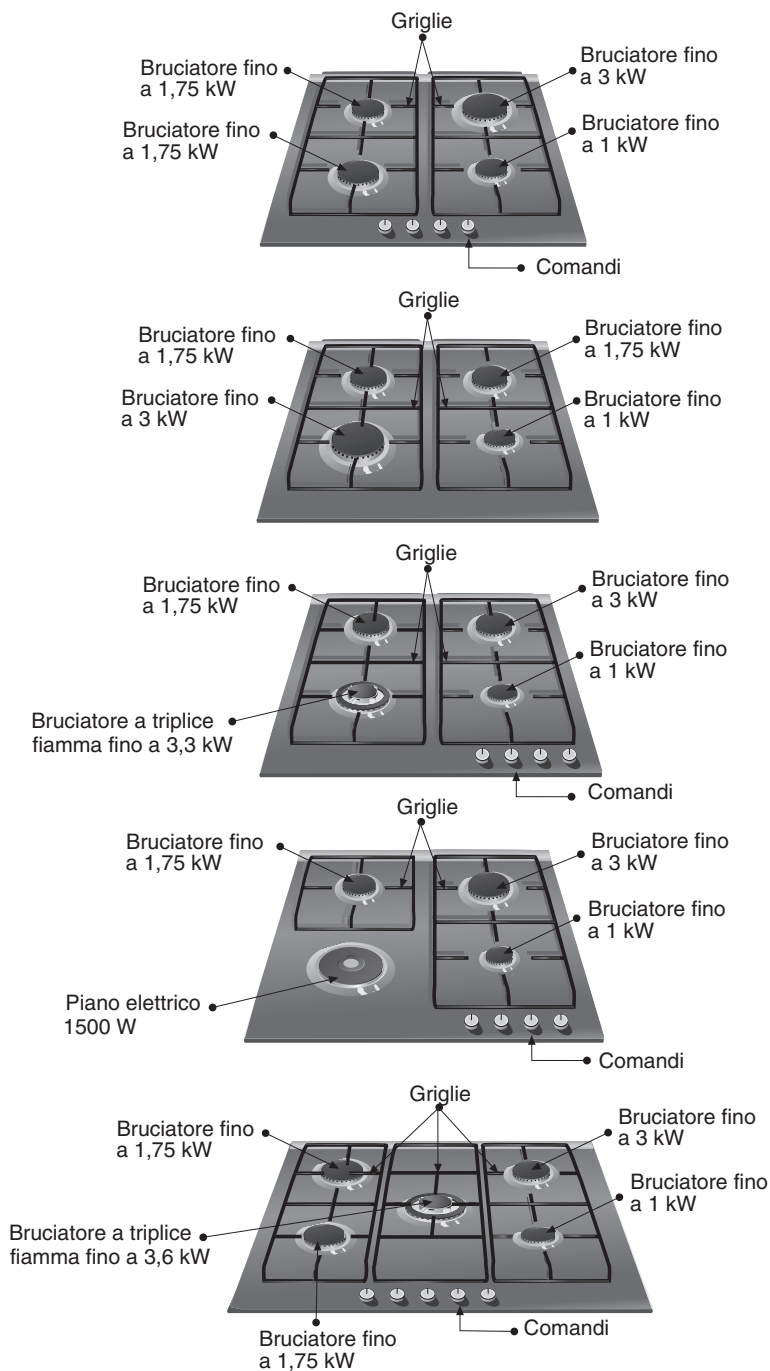
# Avvertenze per la Sicurezza

- ❑ Leggete attentamente questo Manuale per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio da cucina.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione di gas possono essere effettuate soltanto da un tecnico ufficialmente autorizzato.
- ❑ Prima d'installare il vostro nuovo piano di cottura, verificate che le misure siano corrette.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ E' indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio disponga della ventilazione regolamentare in perfette condizioni di uso. (Norme Basilarì per l'Installazione di Gas in Edifici Abilitati, Gazzetta Ufficiale dello Stato Spagnolo n. 281,24-11-93)
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria, che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio esce dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Qualora fosse necessario effettuare una modifica, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio all'interno. In caso di necessità, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Conservare con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Non mettere in funzionamento un apparecchio danneggiato.

- ❑ Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si scaldano: agire con cautela. Tenere sempre lontano dai bambini.
- ❑ Usare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti, mai come riscaldamento.
- ❑ Grassi o olii eccessivamente scaldati possono infiammarsi facilmente. Perciò è necessario controllare costantemente la preparazione degli alimenti cucinati con grassi o olii, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi o olii molto caldi: PERICOLO! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.
- ❑ In caso di guasto, staccare l'alimentazione del gas e la corrente elettrica dall'apparecchio. Per la riparazione chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. Chiamare subito il nostro servizio tecnico ufficiale affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Durante l'uso del vostro piano di cottura a gas, evitate le correnti d'aria e non versate liquidi freddi: ciò può provocare la rottura del vetro.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ I grafici rappresentati in questo libro d'istruzioni sono orientativi.

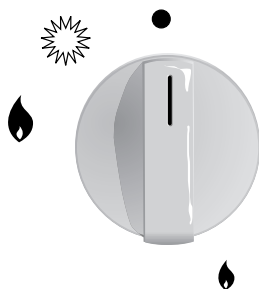
**IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.**

# Come si presenta il piano di cottura:



# Bruciatori a gas

Fig 1.



Su ogni comando di azionamento situato sul forno o quadro comandi è segnalato il bruciatore attivato dallo stesso. Fig. 1.

Per accendere un bruciatore, premere il comando del bruciatore scelto e girarlo verso sinistra, fino alla posizione di accensione, tenendolo al massimo per qualche secondo finché il bruciatore non si accende, quindi lasciarlo e regolare sulla posizione desiderata. Se l'accensione non avviene, ripetere l'operazione. Se il vostro piano di cottura non possiede l'accensione automatica, avvicinare una fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche l'accensione sarà difettosa: è quindi necessario mantenere la massima pulizia, da effettuarsi con uno spazzolino tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.

Se il vostro piano di cottura è dotato di bruciatori che dispongono di valvole di sicurezza che impediscono l'uscita del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo ma tenendo premuto il comando finché non avviene l'accensione e mantenendo la pressione per qualche secondo con la fiamma accesa. Se l'accensione non avviene ripetere l'operazione, stavolta tenendo premuto per circa 10 secondi.

Per spegnere, girare il comando verso destra fino alla posizione ●.

Il vostro moderno e funzionale piano di cottura dispone di manopole progressive che vi permettono di trovare la regolazione necessaria tra la massima e la minima.

A seconda dei modelli, il vostro piano di cottura può essere dotato di un bruciatore a triplice fiamma, molto pratico e comodo per cucinare con padelle grandi, wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc. L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. E' necessario garantire una buona ventilazione della cucina: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione). Un uso continuativo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra (senza provocare correnti d'aria) o aumentando la potenza dell'eventuale ventilazione meccanica esistente.

Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

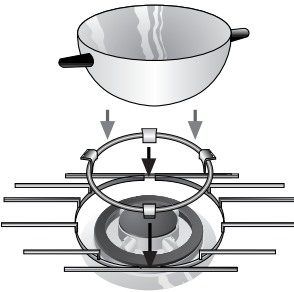
# Diametro recipienti (cm) consigliati

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Triplice fiamma:	22 cm	
Rapido:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	14 cm	20 cm
Ausiliario:	12 cm	14 cm
Piani elettrici:	14 cm	18 cm

## Griglie Suppletorie:

Fig. 2.



A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia, imprescindibile per il bruciatore a triplice fiamma per recipienti di diametro superiore a 26 cm, griglie per arrostiti, tegami di terracotta e recipienti concavi di qualsiasi tipo (wok cinesi, ecc.). Fig. 2. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare con il codice 363300.

Griglia per caffettiera: A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia per caffettiera, da utilizzare esclusivamente con il bruciatore ausiliario e con recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Se così non fosse il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera con il codice 184200.

**Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di mancato utilizzo o utilizzo non corretto di queste griglie supplementari.**

## Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte Forte	Medio	Lento
<b>Fiamma tripla</b>	Bollire, cuocere, arrostitire, rosolare, risotti, ciboasiatico (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, cibi cotti.	
<b>Rapido</b>	Scaloppine, braciola, frittate, tritti.	Arrosto, besciamella, ragu.	Cottura al vapore: Pesce, verdure.
<b>Semirapido</b>	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare piatti delicati.	
<b>Ausiliare</b>	Cuocere: stufati, arrosto al latte, caramello.	Scongellare e cuocere adagio: legumi, frutta, prodotti congelati.	Preparate, sciogliere: cioccolata, gelatina.

## Piani elettrici

Prima di usare il piano per la prima volta, scaldarlo per 5 minuti senza nessun recipiente sopra e con il regolatore alla massima potenza. In questo lasso di tempo è normale che fuoriescano fumi e odori, che con l'uso andranno scomparendo. Ad eccezione del primo riscaldamento, non usare il piano senza recipienti. All'inizio della cottura si consiglia di posizionare il comando al massimo e, a seconda della quantità e della qualità degli alimenti, passare poi ad una posizione intermedia di mantenimento. Sfruttando l'inerzia termica del piano, è possibile spegnerlo un po' prima di terminare la cottura per ottenere un risparmio energetico: la cottura continuerà grazie al calore accumulato nel piano. Usare recipienti con il fondo perfettamente piatto, spesso e di dimensioni simili a quelle dell'elemento riscaldatore, mai di dimensioni inferiori.

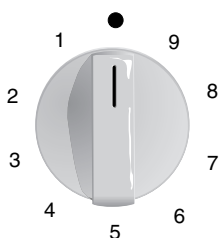
Evitare straripamenti di liquidi sulla superficie del piano; non lavorare su di esso con recipienti bagnati.



---

# Piani elettrici con regolatore a 10 posizioni

Fig.3



Questi piani sono diretti da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 3. A seconda del tipo di cottura, della quantità degli alimenti e basandosi sulla tabella seguente, girare il comando verso sinistra e metterlo nella posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia di controllo del funzionamento si accenderà. Per scollegare il piano girare il comando fino alla posizione ●. La spia di controllo si spegnerà. Se l'apparecchio dispone di piano elettrico in vetroceramica, la spia di controllo del funzionamento si accenderà per qualche secondo dopo aver collegato il piano. Per scollegare il piano, girare il comando fino alla posizione ●. Quando la superficie del piano elettrico si sarà raffreddata, la spia di controllo si spegnerà.

---

## Suggerimenti

---

### POSIZIONE

<b>Fondere:</b> cioccolato, burro, gelatina	1-2
<b>Cottura di:</b> riso, besciamella, ragù	2-3
<b>Cottura di:</b> patate, pasta, verdure	4-5
<b>Soffriggere:</b> stufati, arrosti a rotolo	4-5
<b>Cuocere al vapore:</b> pesce	5
<b>Scaldare,</b> tenere in caldo piatti pronti	2-3-4-5
<b>Arrostire:</b> scaloppine, bracioline, frittate	6-7-8
<b>Cuocere e rosolare</b>	9

**E' necessaria una regolazione maggiore in caso di:**

- Notevoli quantità di liquido.
- Piatti grandi da preparare.
- Cottura con recipienti non coperti.

# Avvertenze per l'uso Cottura

Avvertenze per l'uso riguardantila cottura

## NO



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

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



Non usare recipienti con fondi irregolari, fanno aumentare il tempo di cottura e il consumo di energia



Non mettere il recipiente spostato rispetto al bruciatore, potrebbe capovolgersi.

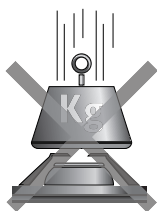


Non usare recipiente di diametro grande sui bruciatori situati vicino ai comandi, che una volta centrati sul bruciatore possano arrivare a toccarli ed avvicinarsi tanto da far aumentare la temperatura in quella zona e quindi provocare danni.

Non mettere i recipienti direttamente sul bruciatore.



Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano di cottura con oggetti pesanti.

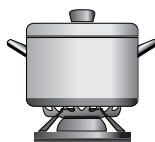


Non usare due bruciatori o fonti di calore per un solo recipiente.

Evitare l'uso di griglie per arrosti, tegami di terracotta, ecc... In modo prolungato alla massima potenza.

## SI

Usare sempre recipienti adatti ad ogni bruciatore, così si eviterá un consumo eccessivo di gas e di macchiare i recipienti.

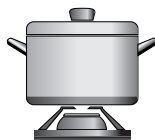


Mettere sempre il coperchio

Usare soltanto pentole, padelle e tegami con un fondo piatto e spesso.



Mettere il recipiente ben centrato sul bruciatore.

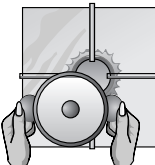


Mettere il recipiente sulla griglia. Verificare che le griglie e i coperchi dei bruciatori siano collocati correttamente prima di usarli.



Maneggiare i recipienti con cautela sul piano di cottura.

Usare un solo recipiente per ogni bruciatore.



Usare la griglia suppletoria sul bruciatore a triplice fiamma.

# Norme di uso per il Vetro:

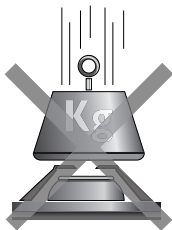
Pulizia e conservazione

## NO



Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia dei forni n; e spugnette abrasive che possano graffiare il vetro.

Non usare mai oggetti a punta come pagliette metalliche o coltelli per togliere resti di alimenti induriti sulla superficie. Non usare coltelli, raschietti o simili per pulire la giunzione del vetro con gli elementi decorativi dei bruciatori o con i profilati decorativi metallici.



Non far scorrere i recipienti sul vetro, perché si può graffiare. Inoltre, evitare di far cadere sul vetro oggetti duri o appuntiti.

Non colpire il piano di cottura su nessuno dei suoi spigoli.

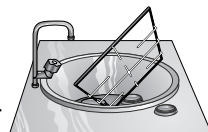


I granelli di sabbia, ad esempio, provenienti dalla pulizia di ortaggi e verdure, possono graffiare la superficie del vetro.

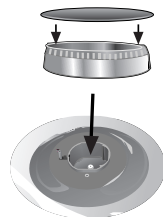
## SI

Per la conservazione del vetro usare una spugna insaponata, ma soltanto quando l'apparecchio è freddo.

Pulire la superficie dell'elemento riscaldatore una volta freddo ogni volta che viene usato, compresi i piccoli resti che si bruciano quando si accende di nuovo. Per tenere puliti i bruciatori e le griglie è necessario pulirli periodicamente immergendoli in acqua e sapone e strofinandoli con una spazzola non metallica allo scopo di liberarli completamente i fori e le scanalature per avere una fiamma corretta. Asciugare i coperchi dei bruciatori e delle griglie tutte le volte che si bagnano.



Dopo la pulizia e l'asciugatura dei bruciatori, verificare che i coperchi siano collocati correttamente sul diffusore di fiamma del bruciatore.



Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento dei piani elettrici, spruzzarvi sopra qualche goccia d'olio o altro prodotto di manutenzione reperibile in commercio. A causa delle alte temperature a cui sono sottoposti il coperchio ad anello del bruciatore a triplice fiamma e le zone in acciaio inossidabile come anelli dei piani, contorno, bruciatori, ecc..., con il tempo si scoloriscono: è normale, puliteli dopo ogni uso con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Dopo aver lavato le griglie asciugatele completamente prima di usarle di nuovo per cucinare, la presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può causare eventuali punti di deterioramento nello smalto.

Fare attenzione ai tasselli delle griglie durante la pulizia, potrebbero allentarsi e graffiare il vetro con la griglia all'uso successivo.

# Situazioni anomale

Non sempre è necessario chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi potete risolvere il problema da soli. La tabella seguente contiene alcuni consigli.

**Nota importante:**

Soltanto il personale autorizzato del nostro Ufficio Tecnico può effettuare lavori sul sistema funzionale del gas e su quello elettrico.

<b>Che succede?</b>	<b>Probabile causa</b>	<b>Soluzione</b>
...Se il funzionamento elettrico generale è guasto?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fusibile difettoso.</li><li>- Probabilmente è scattato l'automatico o un differenziale dell'impianto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare il fusibile nella scatola generale portafusibili e sostituirlo se è guasto.</li><li>- Verificare nella scatola generale d'ingresso se è scattato l'automatico o un differenziale.</li></ul>
...Se l'accensione elettrica non funziona?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vi possono essere residui di cibo o di prodotti di pulizia tra la candela e i bruciatori.</li><li>- I bruciatori sono bagnati.</li><li>- I coperchi dei bruciatori sono stati collocati male.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lo spazio tra la candela e i bruciatori dev'essere pulito accuratamente.</li><li>- Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori e le candelo.</li><li>- Verificare che i coperchi siano stati collocati correttamente.</li></ul>
... Se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le varie parti del bruciatore sono state collocate in modo non corretto.</li><li>- Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Situare correttamente i vari pezzi.</li><li>- Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.</li></ul>
... Se il flusso di gas non sembra normale, o se non esce gas?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il passaggio del gas è chiuso a causa di chiavi intermedie.</li><li>- Se il gas proviene da una bombola, può darsi che questa sia vuota.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aprire le eventuali chiavi intermedie.</li><li>- Sostituire la bombola con una piena.</li></ul>
... Se c'è odore di gas nel locale della cucina?	<ul style="list-style-type: none"><li>- C'è una manopola aperta.</li><li>- Possibile fuga nell'attacco alla bombola.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Procedere alla verifica.</li><li>- Accertare che l'attacco sia corretto.</li></ul>
... Se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il comando non è stato tenuto abbastanza premuto.</li><li>- Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dopo aver acceso il bruciatore tenere premuto il comando per qualche secondo in più.</li><li>- Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.</li></ul>

In caso di chiamata al nostro Ufficio Tecnico, si prega di indicare:

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

Queste indicazioni sono riportate sulla targa d'identificazione dell'apparecchio situata nella parte inferiore del piano di cottura.

---

## Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato compiuto l'acquisto. Se lo desiderate, il venditore che vi ha venduto l'apparecchio sarà sempre a vostra disposizione per fornirVi tutti i dettagli necessari in merito. Per potersi avvalere della garanzia sarà comunque necessario presentare la ricevuta d'acquisto.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Estimado/a Cliente/a:

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

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

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución, pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración local.

---

## Embalaje y aparatos usados

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



; siga las siguientes instrucciones:

**Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



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

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

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

## CONTENIDO

<b>Advertencias de seguridad</b> .....	55
<b>Así se presenta su placa de cocción</b> .....	57
<b>Quemadores de gas</b> .....	58
Diámetros recipientes aconsejados.....	59
Consejos de cocinado.....	60
<b>Placas eléctricas</b> .....	60
Placas electricas con regulador de 10 posiciones.....	61
<b>Advertencias de uso</b> .....	62
Respecto del cocinado .....	62
Respecto de la limpieza y conservación .....	63
<b>Situaciones anómalas</b> .....	64
<b>Condiciones de garantía</b> .....	65

---

# Advertencias de seguridad

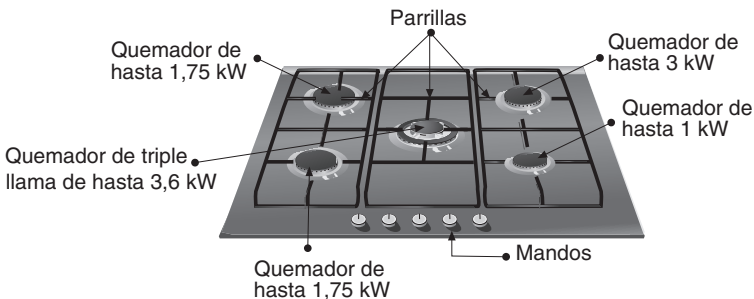
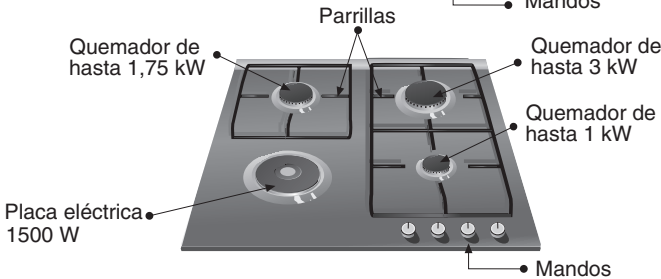
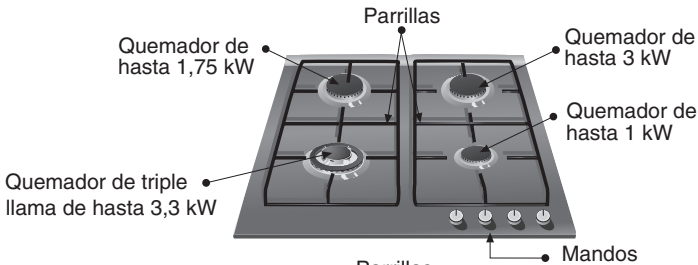
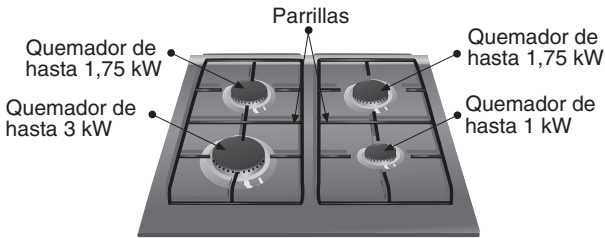
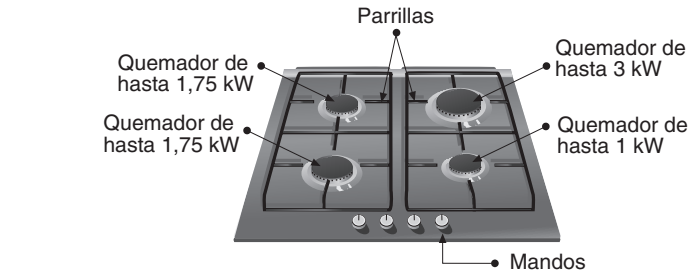
- ❑ **Lea atentamente este manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en Edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.



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

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

# Así se presenta su placa de cocción:



# Quemadores de gas

Fig 1.



Cada mando de accionamiento situado en el horno o panel de mandos, tiene señalado el quemador que controla. Fig 1.

**Para encender un quemador**, presionar el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después a la posición deseada. Si no se produce el encendido repita la operación.

Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos. Si su placa de cocción tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación, esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

**Para apagar**, gire el mando hacia la derecha hasta la posición ●. Al realizar esta operación funcionará de nuevo el sistema de encendido, esto es **totalmente normal**.

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

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, wok chino (toda clase de platos asiáticos) etc.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora) El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

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

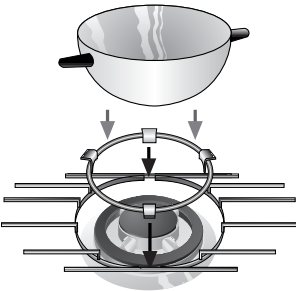
## Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm
Placas eléctricas:	14 cm	18 cm

### Parrillas Supletorias:

Fig. 2.



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla, imprescindible en el quemador de triple llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos ( wok chino, etc.). Fig. 2.

Si no fuese así, el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 363300.

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

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

## Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
<b>Triple llama</b>	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
<b>Rápido</b>	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Coción vapor: pescado, verduras.
<b>Semi-rápido</b>	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
<b>Auxiliar</b>	Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

## Placas eléctricas

Antes de usar la placa por primera vez caliéntela durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ella y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y olores, que con el uso irá desapareciendo.

Excepto este primer calentamiento, **no utilice las placas sin recipientes.**

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

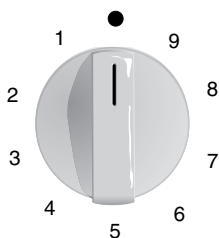
Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

Utilice **recipientes de fondo perfectamente plano**, grueso y de un tamaño similar al del elemento calefactor, nunca de un tamaño inferior.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

# Placas eléctricas con regulador de 10 posiciones

Fig.3



Estas placas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina, Fig.3.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la izquierda, a la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición ●. La lámpara de control se apagará.

Si su aparato dispone de placa eléctrica vitrocerámica la lámpara de control de funcionamiento se iluminará unos segundos después de conectar la placa. Para desconectar la placa, gire el mando hasta la posición ●. La lámpara de control se apagará una vez que la superficie de la placa eléctrica se haya enfriado.

## Sugerencias

	POSICIÓN
<b>Fundir:</b> chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
<b>Cocciónde:</b> arroz, bachamel, ragout	2-3
<b>Cocciónde:</b> patatas, pasta, verduras	4-5
<b>Rehogar:</b> estofados, asados en rollo	4-5
<b>Cocer al vapor:</b> pescado	5
<b>Calentar,</b> mantener calientes platos preparados	2-3-4-5
<b>Asar:</b> escalopes, bistec, tortillas	6-7-8
<b>Cocer y dorar</b>	9

Es necesaria una regulación más alta en caso de:

- Cantidades importantes de líquido.
- Platos grandes a preparar.
- Cocción con recipientes no cubiertos.

# Advertencias de uso respecto del cocinado

## NO



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



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



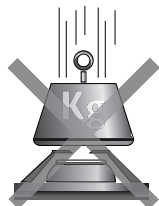
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.



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



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



No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.

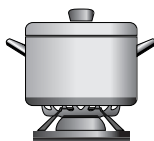


No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc... Prolongadamente a máxima potencia.

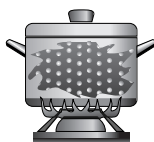
## SÍ

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

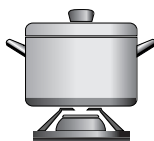


Ponga siempre la **tapa**.

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



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

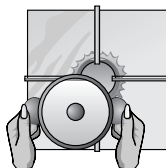


Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.

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

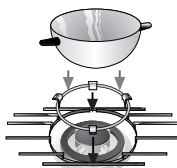


Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.



Utilice un solo recipiente por quemador.

Utilice la parrilla supletoria en el quemador de triple llama.



# Normas de uso para cristal: limpieza y conservación

## NO



No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal.

No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

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

## SÍ

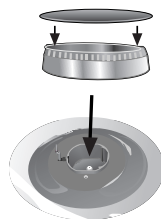
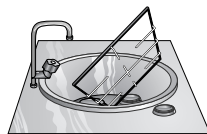
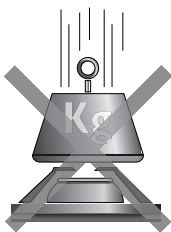
Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero sólo cuando el aparato esté frío.

Limpie la superficie del elemento calefactor una vez frío cada vez que le utilice.

Incluso las pequeñas suciedades se queman al volverlo a conectar.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

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



Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado. Debido a las altas temperaturas que deben soportar, la tapa de aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, contorno, quemadores, etc., con el tiempo llegan a decolorarse es Normal, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

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

Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rayar el cristal con la parrilla en su próxima utilización.



# Situaciones anómalas

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

**Nota importante:**

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

¿Qué pasa?	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusible defectuoso.</li> <li>-El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiado.</li> <li>-Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.</li> </ul>
...si el encendido eléctrico no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores.</li> <li>-Los quemadores están mojados.</li> <li>-Las tapas del quemador están mal colocadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado.</li> <li>-Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías.</li> <li>-Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.</li> </ul>
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente.</li> <li>-Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Situe correctamente las diferentes piezas.</li> <li>-Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>
...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias.</li> <li>-Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Abrir las posibles llaves intermedias.</li> <li>-Cambie la bombona por una llena.</li> </ul>
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Algún grifo está abierto.</li> <li>-Posible fuga en el acoplamiento a la bombona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Proceda a comprobarlo.</li> <li>-Cerciórese que el acoplamiento está correcto.</li> </ul>
...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-No ha mantenido suficientemente presionado el mando.</li> <li>-Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más.</li> <li>-Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>

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

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

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

---

## Condiciones de garantía

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

Reservado el derecho de modificaciones.

Caro/a Cliente/a:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha. Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura.

Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções**, a fim de poder garantir uns resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.

Durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. A este respeito, limitamo-nos ao mínimo imprescindível e toda a embalagem é completamente reciclável. Você, tal como nós também, pode contribuir para a conservação do ambiente, depositando-a no contentor de reciclagem adequado mais perto de sua casa.


Não deve deitar o óleo usado pelo lava-loiças, porque este tem um grande impacto negativo no ambiente. Meta-o num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, se este não existir, no seu caixote do lixo (deste modo, acabará numa lixeira controlada, o que, apesar de não ser a melhor solução, evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você irão agradecer este gesto.

Antes de deitar fora um aparelho velho, inutilize-o. De seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.

A sua Câmara Municipal poderá dar-lhe informação sobre a localização de um centro destas características.

---

## Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções:

### Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## CONTENTS

<b>Avisos de Segurança</b> .....	68
<b>Assim apresenta-se a Placa de Cozedura</b> .....	70
<b>Queimador de Gás</b> .....	71
Diâmetros dos recipientes aconselhados .....	72
Conselhos para cozinhar .....	73
<b>Placas eléctricas</b> .....	73
Com regulador de 10 posições .....	74
<b>Normas de Uso para Cristal: Cozinhado</b> .....	75
<b>Normas de Uso para Cristal: Limpeza e Conservação</b> .....	76
<b>Situações anómalas</b> .....	77
<b>Condições de Garantia</b> .....	78

---

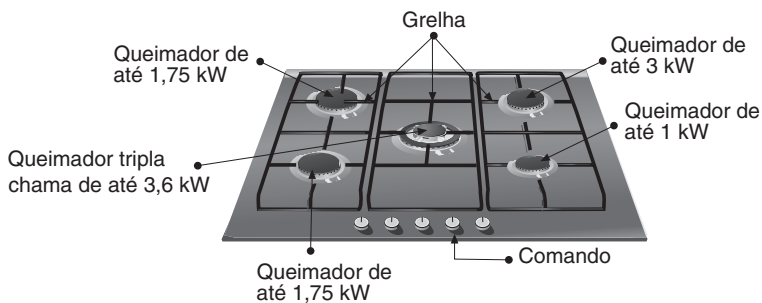
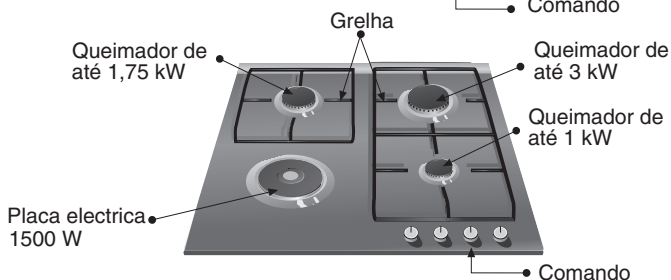
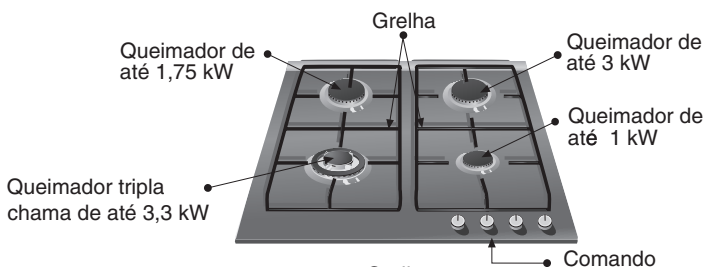
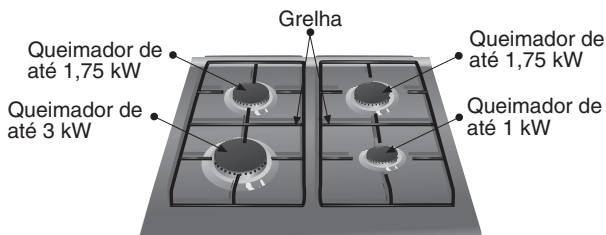
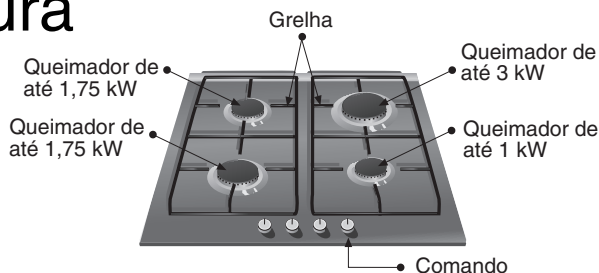
# Avisos de segurança

- ❑ **Leia atentamente este manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- ❑ De acordo com a normativa vigente, a instalação e transformação de gás pode ser apenas realizada por um **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão correctas**.
- ❑ As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ É indispensável que o lugar onde está instalado o aparelho disponha do **arejamento regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- ❑ Não ponha em serviço um **aparelho danificado**.
- ❑ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cozedura aquecem durante o funcionamento. Por isso, aja com precaução. **Mantenha as crianças sempre afastadas destes aparelhos**.
- ❑ Use o aparelho unicamente para a preparação de comida, nunca como aquecimento.

- ❑ As gorduras ou os óleos excessivamente quentes podem inflamar-se com facilidade. Por isso, a preparação de comida com gorduras ou óleos, como por exemplo, as batatas fritas, deve ser sempre vigiada.
- ❑ Nunca deite água, se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tape o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cozedura.
- ❑ Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e de electricidade do aparelho. Para a sua reparação, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não coloque recipientes deformados que tenham um comportamento instável sobre as placas e os queimadores, a fim de evitar que possam virar-se de forma accidental.
- ❑ Se uma torneira ficar presa ou engatada, não a force. **Avise imediatamente o serviço técnico oficial**, para que procedam à sua reparação ou substituição.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste livro de instruções são orientativos.

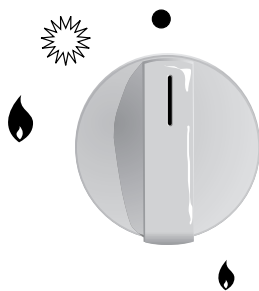
**SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.**

# Assim apresenta-se a placa de cozedura



# Queimadores de gás

Fig. 1.



Cada comando de accionamento tem assinalado o queimador que controla. Fig. 1

**Para acender um queimador**, prima o comando do queimador escolhido e vire-o para o lado esquerdo, até à posição de ignição. Mantenha-o no máximo durante alguns segundos até o queimador se acender e solte-o, regulando depois a posição desejada. Se o queimador não se acender, repita a operação.

Se a sua placa de cozedura não possuir nenhum tipo de ignição automática, aproxime algum tipo de chama (isqueiro, fósforos, etc.) ao queimador.

Se as velas estiverem sujas, a ignição será defeituosa; mantenha a máxima limpeza. Efectue este trabalho com uma escova pequena, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.

Se o seu fogão tiver queimadores que dispõem de **válvulas de segurança**, que impedem a saída de gás no caso dos queimadores se apagarem de forma accidental, proceda à ignição do mesmo modo, mas mantendo o comando premido até a ignição ter lugar, e continue a premir durante alguns segundos com a chama já acesa. Se a ignição não se produzir, repita a operação, mas desta vez mantenha o comando premido durante 10 segundos, aproximadamente.

**Para apagar**, vire o comando para o lado direito até à posição ●. Ao realizar esta operação funcionará de novo o sistema de ignição, isto é **totalmente normal**.

A sua moderna e funcional placa de cozedura, dispõe de uns comandos progressivos que lhe permitem encontrar entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

Consoante o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **chama tripla**, muito prático e cómodo para cozinhar com frigideiras grandes (tipo "paelha"), com um wok chinês (todos os tipos de pratos asiáticos), etc.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve certificar um bom arejamento da cozinha: mantenha abertos os orifícios de arejamento natural, ou instale um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumos).



O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir. A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

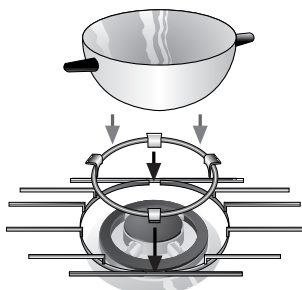
## Diâmetro dos recipientes (cm) aconselhados

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMOORECIPIENTE	MÁXIMOORECIPIENTE
Chama tripla:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm
Placas eléctricas		14 cm

### Grelha auxiliar:

Fig 2.



Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de chama tripla** para recipientes com um diâmetro maior de 26 cm, grelhas para assar, caçarolas de barro e em todo o tipo de recipientes côncavos (wok chinês, etc.). (Fig. 2.)

Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelha suplementar, com o código 363300.

**Grelha para cafeteira:** Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha para cafeteira, **exclusivamente** para o queimador auxiliar, a ser usado com recipientes que tenham um diâmetro inferior a 10 cm. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe destas grelhas para cafeteira, com o código 184200.

**O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorrecta destas grelhas adicionais.**

Estes conselhos são orientativos.

## Conselhos para cozinhar:

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
<b>Chama tripla</b>	Ferver, cozer, assar, dourar, paelhas, comida asiática (wok).		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
<b>Rápido</b>	Escalopes, bifes, omeletes, fritos.		Arroz, molho branco, carne guisada.	Cozedura ao vapor: peixe, verduras.
<b>Semi-rápido</b>	Batatas ao vapor, verduras frescas, sopas, massas.		Tornar a aquecer e manter: pratos cozinhados e fazer estofados delicados.	
<b>Auxiliar</b>	Cozer: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, productos congelados.	Fazer/fundir: Manteiga, chocolate, gelatina.

## Placas eléctrica

Antes de usar a placa pela primeira vez, aqueça-a durante 5 minutos sem nenhum recipiente sobre ela e com o regulador à máxima potência. Durante este período de tempo, é normal que a placa deite fumo e cheiros, que com o uso irão desaparecendo. À excepção deste primeiro aquecimento, não use as placas sem recipientes.

Recomenda-se no início da cozedura, colocar o comando na posição máxima, e em função da quantidade e da qualidade dos alimentos, passar posteriormente para uma posição intermédia de manutenção.

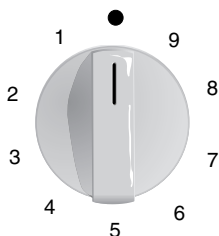
Aproveitando a inércia térmica da placa, é possível apagá-la um pouco antes de acabar a cozedura, a fim de obter uma economia de energia, porque ela continuará a cozedura devido ao calor acumulado nela.

Use recipientes com o fundo completamente plano, grosso e com um tamanho similar ao do elemento aquecedor, nunca com um tamanho mais pequeno.

Evite entornar líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes molhados sobre ela.

# Placas eléctricas com regulador de 10 posições

Fig.3



Estas placas são dirigidas por um regulador de controlo da energia, através do qual é possível escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar, Fig. 3.

Tomando em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e servindo-se da **tabela seguinte**, vire o comando para o lado esquerdo até à posição que corresponda ao prato que deseja cozinhar. A luz de controlo do funcionamento acende-se. Para desligar a placa, vire o comando até à posição ●. A luz de controlo apaga-se.

Se sua placa de cozedura possui uma placa eléctrica de vidro cerâmico, a lâmpada piloto se ascenderá alguns segundos depois de accionar a comando da placa eléctrica.

Para desligar a placa eléctrica, gire o comando até a posição ●. A lâmpada piloto somente apagará quando a superfície da placa eléctrica estiver fria.

## Sugestões:

### POSIÇÃO

<b>Fundir:</b> chocolate, manteiga, gelatina	1-2
<b>Cozedura de:</b> arroz, molho branco, carne guisada	2-3
<b>Cozedura de:</b> batatas, massa, verduras	4-5
<b>Refogar:</b> estofados, assados em rolo	5
<b>Cozer ao vapor:</b> peixe	2-3-4-5
<b>Aquecer,</b> manter quentes pratos preparados	6-7-8
<b>Assar:</b> escalopes, bifes, omeletes	9
<b>Cozer e dourar</b>	

**É necessária uma regulação mais forte em caso de:**

- Grandes quantidades de líquido.
- Preparação de pratos grandes.
- Cozedura com recipientes não tapados.

# Normas de uso em cristal: Cozinhado

## NÃO



Não use recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



Não cozinhe sem tampa ou com esta deslocada, desperdiça-se parte da energia.



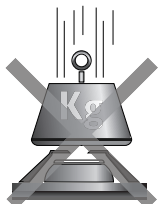
Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, porque poderia virar-se.



Não use recipientes de grande diâmetro nos queimadores situados perto dos comandos e que, depois de centrados no queimador, possam chegar a tocá-lo ou aproximar-se tanto que elevem a temperatura nessa zona e possam causar danos.



Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.

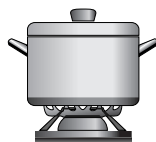


Não utilize os queimadores ou fontes de calor para somente um recipiente.

Evite a utiçção de pranchas de assado, caçarota de barro etc... prolongadamente a máxima potência

## SÍM

Use sempre recipientes apropriados para cada queimador; deste modo, evitará um consumo excessivo de gás e sujar os recipientes.

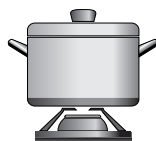


Ponha sempre **atampa**.

Use somente tachos, frigideiras e caçarolas de **fundo plano e grosso**.



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

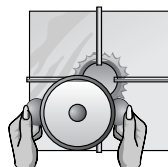


Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

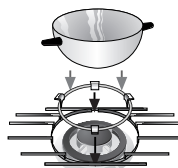
Asegure que as grehas e tampas dos queimadores estão bem colocadas antes do seu uso



Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de cozedura.



Utilize a greha suplente no queimador de triple llama

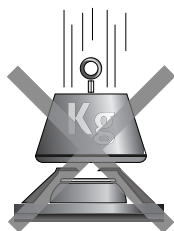


# Normas de uso para cristal: Limpeza e conservação:

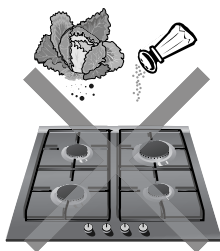
## NO



Não utilize detergentes em pó, sprays para limpar fornos nem esponjas abrasivas que possam riscar o vidro.



Nunca use objetos pontiagudos como esfregões metálicos ou facas para tirar restos de comida endurecida sobre a superfície



Os grãos de areia, por exemplo procedente da limpeza de hortaliças e verduras, também riscam a superfície do vidro.

## SÍ

Para a conservação do vidro use uma esponja com água e sabão, mas só quando o aparelho estiver bem frio.

Limpe a superfície do elemento aquecedor, quando tiver arrefecido, cada vez que utilize. Inclusive as pequenas sujidades queimam-se avando se torna a ligar.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes devem ser limpos cada certo tempo submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras ficarem completamente livres e proporcionarem uma chama correcta.

Seque as tampas dos queimadores sempre que elas se tenham molhado.

Depois da limpeza e da secagem dos queimadores, **certifique** que as tampas estão bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.



Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu queimador de champa tripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com a tempo e las chagam a perder a cor frata-se deuma coisa NORMAL, lime-as depois de cada uso um producto próprio para aço inoxidável. Depois de limpar as grelhas, seque-as completamente antes de tornar a cozinhar com elas. A presença de gotas de água ou zonas húmidas durante o começo da cozedura pode provocar eventuais pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozedura dispuserem de umas buchas de borracha, tenha cuidado quando as limpar, porque poderiam soltar-se e deixar a grelha desprotegida, o que por sua vez poderia dar azo a riscos na placa de cozedura.

Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando as limpa, porque poderiam soltar-se e riscar a cristal.

# Situações anómalas

Nem sempre é necessário avisar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você próprio pode resolver o problema. A seguinte tabela contém alguns conselhos.

## **Nota importante:**

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efectuar trabalhos no sistema de funcionamento do gás e eléctrico.

O que acontece...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fusível defeituoso.</li><li>- O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter saltado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado.</li><li>- Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjuntor ou um dos diferenciais.</li></ul>
...se a ignição eléctrica não funciona?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores.</li><li>- Os queimadores estão molhados.</li><li>- As tampas do queimador estão mal colocadas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado.</li><li>- Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas.</li><li>- Verifique que as tampas foram bem colocadas.</li></ul>
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	<ul style="list-style-type: none"><li>- As diversas partes do queimador foram mal colocadas.</li><li>- As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Coloque as várias peças diferentes na ordem correcta.</li><li>- Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.</li></ul>
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	<ul style="list-style-type: none"><li>- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias.</li><li>- Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Abra as eventuais torneiras intermédias.</li><li>- Substitua a bilha por outra cheia.</li></ul>
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alguma torneira está aberta.</li><li>- Possível fuga no acoplamento à bilha.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Proceda à sua verificação.</li><li>- Certifique que o acoplamento está em boas condições.</li></ul>
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Não se manteve o comando suficientemente premido.</li><li>- As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando premido durante alguns segundos mais.</li><li>- Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.</li></ul>

Se telefonar para o nosso Serviço Técnico, pedimos o favor de indicar:

E - NR      FD

Estas indicações encontram-se na placa de características do seu aparelho, situada na parte inferior da sua placa de cozedura.

---

## Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde tenha sido efectuada a compra. Se quiser, o vendedor ao qual se tenha comprado o aparelho estará disposto a dar-lhe em qualquer momento mais pormenores a este respeito. Em qualquer caso, para ter direito à garantia, será necessário apresentar o talão de compra.

Reservado o direito de efectuar modificações.


Geachte gebruiker

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van hoge kwaliteit, die gedurende het hele proces zijn onderworpen aan een strenge controle en die nauwkeurig getest zijn, zodat het apparaat aan al uw eisen voor koken voldoet.

Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen**, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. U vindt er **belangrijke informatie**, niet alleen wat betreft gebruik, maar ook over veiligheid en onderhoud. Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn hergebruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te gooien. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet het in een afsluitbare bak en lever het in bij een inzamelpunt of gooi het, indien dat niet mogelijk is, in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier vervuiling van het water tegengegaan). Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

---

## De verpakking en uw oude apparaat

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

### Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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



## INHOUD

<b>Waarschuwingen omtrent veiligheid</b> .....	81
<b>Onderdelen van de kookplaat</b> .....	83
<b>Gaspitten</b> .....	84
Geadviseerde diameter van de pan (cm).....	85
Kookadviezen.....	86
<b>Elektrische platen</b> .....	86
Elektrische platen met 10 standen.....	87
<b>Waarschuwingen voor het gebruik</b> .....	88
Koken.....	88
Reiniging en onderhoud .....	89
<b>Storingen</b> .....	90
<b>Garantievoorwaarden</b> .....	91

---

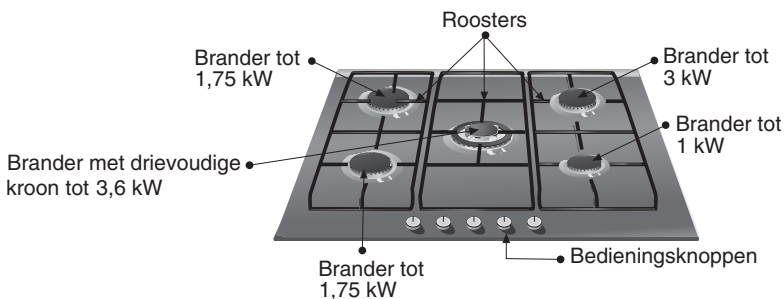
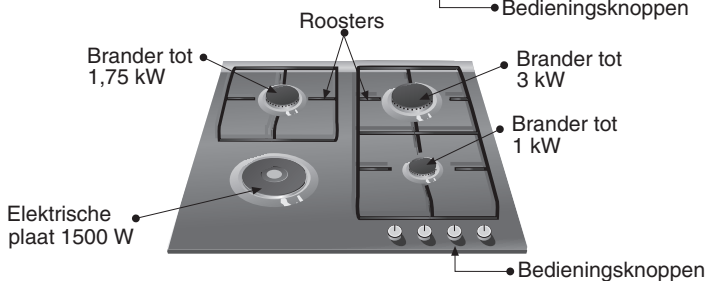
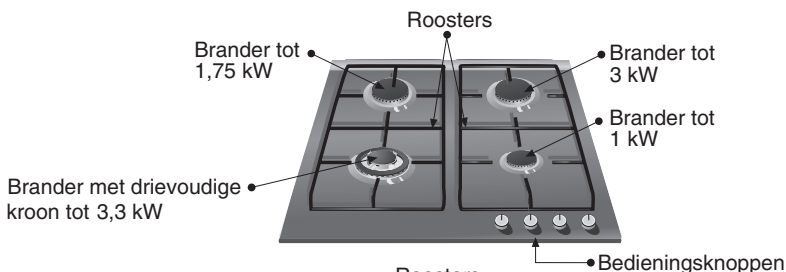
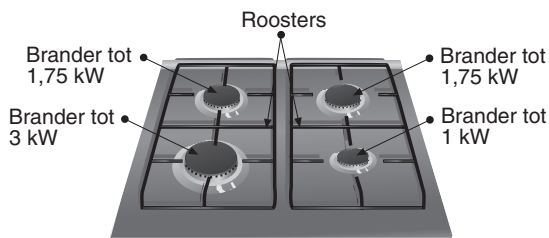
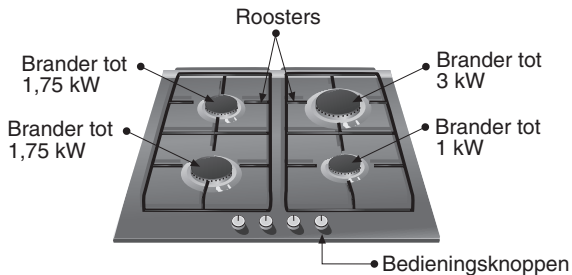
# Waarschuwingen omtrent veiligheid

- ❑ **Lees deze handleiding aandachtig** door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **officieel erkend personeel**.
- ❑ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn**.
- ❑ Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ❑ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **reglementaire ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93)
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat niet blootstaat aan luchtstromen: de gaspitten zouden anders kunnen doven.
- ❑ Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze **klantenservice**.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Neem zonnodig contact op met de klantenservice.
- ❑ **Bewaar** de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.
- ❑ **Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is**.
- ❑ Oppervlaktes van kachels of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan.  
**Wees daarom voorzichtig en zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.**

- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en **nooit** als kachel.
- ❑ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn gemakkelijk ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of olie, zoals patat.
- ❑ Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen. **GEVAARLIJK!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ❑ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **bevoegde klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.
- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en gaspitten; deze kunnen omvallen
- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Neem direct contact op met onze klantendienst, die de kraan kan repareren of vervangen.
- ❑ Tijdens het gebruik van uw kookplaat dient u te voorkomen dat luchtstromen of koude vloeistoffen in contact komen met het glas. Het glas kan hierdoor namelijk breken.
- ❑ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.
- ❑ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ❑ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ❑ De grafieken die in die boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

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

# Onderdelen van de kookplaat



# Gaspitten

Afb. 1.



Bij iedere bedieningsknop die zich op het bedieningspaneel bevindt, is de desbetreffende gaspit aangegeven. Afb. 1.

**Om een gaspit aan te zetten**, dient u de overeenkomstige knop in te drukken en naar links te draaien, tot aan de ontstekingsstand. Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de pit handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.). Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel.

Bij kookplaten die voorzien zijn van gaspitten met **veiligheidskleppen**, die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de pit per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de pit is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan nogmaals en houd de knop deze keer ongeveer 10 seconden vast.

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

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden afgesteld**.

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige vlam**, die zeer praktisch is bij het koken met een paella-pan, wok (voor Aziatische gerechten) etc.. Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of zorg voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn: zet dan bijvoorbeeld het raam open (zorg ervoor dat het niet tocht) of zet de afzuigkap op een hogere stand.

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

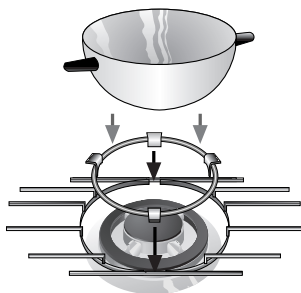
# Geadviseerde diameter van de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige kroon:	22 cm	
Snel:	22 cm	26 cm
Half snel:	14 cm	20 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm
Elektrische platen:	14 cm	18 cm

## Extra roosters:

Afb. 2.



Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een extra rooster zijn geleverd voor de gaspits met drievoudige kroon bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grillplaten, aardewerken en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, etc...). Afb. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 363300.

**Rooster voor koffiepot:** Afhankelijk van het model kan er bij uw kookplaat een rooster voor koffiepoten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair, voor potten met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

**De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door oneigen gebruik van deze roosters of door het niet gebruiken ervan.**

---

## Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog - Hoog	Gemiddeld	Laag
<b>Drievoudige vlam</b>	Aan de kook brengen, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok)	Opwarmen en warm houden van bereid voedsel, en kant-en-klare maaltijden.	
<b>Snel</b>	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, béchamelsaus, ragout	Stomen: Vis, groente
<b>Half snel</b>	Gestoomde aardappelen, verse groente, stoofschotels, pasta	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
<b>Auxiliair</b>	Koken: stoofschotels, rijstepap, caramel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Smelten: boter, chocolade, gelatine.

---

---

## Elektrische platen

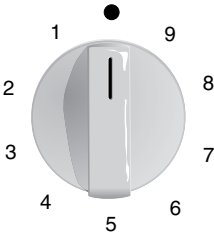
Alvorens uw plaat voor het eerst te gebruiken, dient u hem 5 minuten aan te zetten zonder pan, met de draaiknop op de hoogste stand. Gedurende deze tijd is het normaal dat er rook en een brandlucht ontstaat. Deze zullen mettertijd verdwijnen. Op deze eerste keer na, mogen de platen **nooit zonder pan worden gebruikt**. Het is raadzaam om de draaiknop, als u begint te koken, op de hoogste stand te zetten en hem daarna, afhankelijk van de hoeveelheid en het gerecht, op een gemiddelde stand te zetten. Even voor het aflopen van de kooktijd, kan de plaat worden uitgezet, om zo gebruik te maken van de nog aanwezige warmte. Op deze manier bespaart u energie. Gebruik alleen pannen met een **perfecte egale, dikke bodem**, waarvan de maat overeenkomt met die van het verwarmingselement, nooit een kleinere.

Zorg ervoor dat de geen vocht op het oppervlak terecht komt en dat de pan aan de onderkant droog is.

---

# Elektrische platen met 10 standen

Afb.3



Deze platen kunnen worden afgesteld met een afstelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen, Afb.3. Draai de knop naar rechts tot de stand die overeenkomt met het gerecht dat u wilt klaarmaken. Dit hangt onder meer af van de manier van koken en de hoeveelheid. Raadpleeg ook de onderstaande tabel. Het controlelampje gaat nu branden. Draai, om de plaat uit te zetten, de knop naar stand ●. Het controlelampje gaat vervolgens uit. Indien uw apparaat voorzien is van een vitroceramische plaat, gaat het controlelampje enkele seconden nadat de plaat in werking is gezet aan. Draai, om de plaat uit te zetten, de knop naar stand ●. Het controlelampje gaat uit als de elektrische plaat is afgekoeld.

---

## Suggesties

---

---

### STAND

---

<b>Smelten:</b> chocolade, boter, gelatine	1-2
<b>Koken van:</b> rijst, béchamelsaus, ragout	2-3
<b>Koken van:</b> aardappelen, pasta, groente	4-5
<b>Sauteren:</b> Stoofschotels, rollade	4-5
<b>Stomen:</b> vis	5
<b>Opwarmen,</b> warmhouden van klaargemaakte gerechten	2-3-4-5
<b>Braden:</b> schnitzel, biefstuk, omelet	6-7-8
<b>Koken en aanbraden</b>	9

Hierbij is een hogere stand nodig bij:

- Een grote hoeveelheid water.
- Grote gerechten.
- Het koken zonder deksel op de pan.



# Waarschuwingen voor het gebruik Koken

## Waarschuwingen voor koken

### NIET DOEN



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

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



Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor verlengd en u verspilt energi.



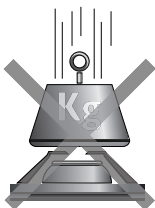
Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen.



Gebruik geen grote pannen op de gaspitten die zich dicht bij de draaiknoppen bevinden. Als deze midden op de pit staan zouden ze in aanraking kunnen komen met de knoppen, waardoor er door de warmte schade kan ontstaan.



Zet de pannen niet direct op de branders.



Gebruik geen twee gaspitten of warmtebronnen voor één pan. Zet grillplaten, aardewerken potten, etc... niet te lang op de hoogste stand.

### WEL DOEN

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

Doe altijd een **deksel** op de pan.

Gebruik alleen pannen met een **egale en dikke bodem**.

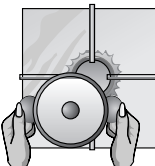
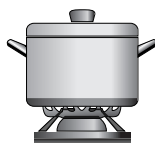
Plaats de pan niet **midden** op de gaspit.

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

Zet de pannen **voorzichtig** op de kooplaat.

Gebruik maar één pan per brander.

Maak op de drievoudige pit gebruik van het extra rooster.



# Regels voor Glas:

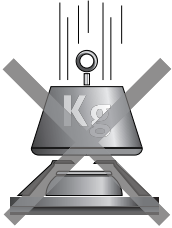
Reiniging en onderhoud

## NIET DOEN



Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor ovens of schuursponzen. Deze kunnen krassen op het glas maken.

Gebruik geen puntige voorwerpen zoals metaalsponzen of messen om aangekoekte etenswaren te verwijderen.



Gebruik geen messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding van het glas met de sierstrippen, de branders. Of de profielen van de metaalsierstrippen schoon te maken.



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

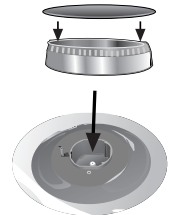
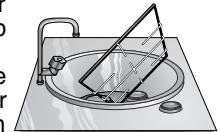
Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

## WEL DOEN

Gebruik voor het onderhoud van het glas een spons met zeepsop, maar alleen als het apparaat koud is.

Maak het oppervlak van het verwarmingselement na elk gebruik schoon, als het afgekoeld is. Zelfs kleine vuilresten kunnen aanbranden bij een volgend gebruik. Om de branders en de roosters in goede staat te behouden dienen deze regelmatig te worden gereinigd door ze onder te dompelen in zeepsop en ze met een niet metalen spons schoon te maken. Op deze manier blijven de openingen en gleuven schoon en vrij, zodat de vlam correct kan braden. Droog de bovenkant van de branders en de roosters af als ze nat zijn geworden.

Zorg er na het schoonmaken en drogen van de gaspitten voor dat de hoedjes goed op de vlamverdelers worden geplaatst.



Indien door langdurig gebruik de laag van de elektrische kookplaat is vervaagd, sprenkel dan wat oliedruppels of een speciaal schoonmaakmiddel op de plaat. Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes zoals: de ringen van de platen, de zone daarom heen, branders, etc... zijn blootgesteld, kunnen deze ter zijner tijd verkleuren. Dit is een normaal verschijnsel. Maak ze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product. Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken schade veroorzaken aan het glazuur.

Wees bij het schoonmaken voorzichtig met de voetjes van de roosters. Deze zouden kunnen loslaten, waardoor het rooster bij een volgend gebruik krassen op de glasplaat kan veroorzaken.

# Storingen

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

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

Wat is er aan de hand	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De zekering is kapot.</li> <li>- Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonodig.</li> <li>- Controleer in de meterkast of een zekering of een differentiaal is doorgeslagen.</li> </ul>
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misschien zitten er etensresten of resten van schoonmaakmiddelen tussen de bougies en de gaspitten.</li> <li>- De gaspitten zijn nat.</li> <li>- De hoedjes van de gaspitten zijn niet juist geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De ruimte tussen de bougie en de gaspitten dient goed te worden gereinigd.</li> <li>- Maak de hoedjes van de gaspit de bougies goed droog.</li> <li>-Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.</li> </ul>
... als de vlam van de pitten niet gelijkmatig is?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De verschillende onderdelen van de gaspit zijn niet goed geplaatst.</li> <li>- De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plaats alle onderdelen op de juiste wijze.</li> <li>- Maak deze opening gastoevoer van de branders schoon.</li> </ul>
... als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn.</li> <li>- Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Draai eventuele tussenkranen open.</li> <li>-Vervang de lege gasfles door een volle.</li> </ul>
... als het in de keuken naar gas ruikt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Er staat een gaskraan open.</li> <li>- Mogelijk lek in de aansluiting aan de gasfles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer dit.</li> <li>- Controleer of de aansluiting goed is.</li> </ul>
... de aansteking van de verschillende braders niet goed werkt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-De knop is niet lang genoeg. Ingedrukt.</li> <li>- De openingen van de gastoevoer van de branders zijn niet schoon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Houd de knop, als de gaspit aan is, nog enkele seconden vast.</li> <li>-Maak deze opening van de gastoevoer van de branders schoon.</li> </ul>

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

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

Deze aanwijzingen zijn aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

---

## Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Uw leverancier kan u hierover desgewenst meer informatie verschaffen. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.

**Posible combinación- Possible combinaison- Possible combination-  
Mögliche Kombination - Possible combinacion- Fatibile combinare-  
Mogelijke combinatie-**

<b>Encimera- Plaque de cuisson- Hobs- Piastra di cottura- Kookplaat- Fogão</b>	<b>Horno- Fours- Ovens- Backofer- Forno- Ofen- Kemence</b>
<b>EG 20.53 .. EG 25060 EU EG 70265 EU</b>	<b>HV ..... EU</b>
<b>EG 10.53 NL</b>	<b>HK 142.0 EU HK 252.0 HK 480.0 EU  HK 162.4 EU HK 280.4 HK 480.4 EU</b>