

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



Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This practical appliance, which is modern and functional, has been manufactured from top-quality materials which have been subjected to a strict quality control during the entire manufacturing process, and have been carefully tested so that they will meet all your cooking needs. In addition, we are pleased to supply you with this instruction book which is divided into two sections: one on how to use the appliance, and the other on its installation.


We strongly advise to read through these simple instructions, so as to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. This book contains important information, not only on how to use the appliance, but also on maintenance and safety. When our products are being transported, they must be provided with suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and it is all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container to your home. Used oil should not be poured down the sink, as this causes serious damage to the environment. Pour it into a closed receptacle and take it to a recycling point, or simply put in your rubbish bin. It will then finish up in a controlled dump, which though it is not the best solution, it does prevent water pollution. Your children and you yourself will be grateful for it. Before you get rid of an old appliance, make sure you render it useless, and then take it to a collecting centre for recyclable materials. Ask your local authorities for details on the nearest centre to your home.

**IMPORTANT:**

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

---

## Packaging and old appliances

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

### Disposing in an environmentally-responsible manner

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



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

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

# CONTENTS

Safety warnings .....	3
Get to know your cooking hob .....	5
Gas burners .....	6
Diameters of receptacles .....	7
Cooking suggestions .....	8
Electrical plates .....	8
Electrical plates with 7- and 10-setting adjuster .....	9
Suggestions and electrical plates with 10-setting adjuster .....	10
Hob grill .....	11
Griddle cooking table .....	11
Tips on how to cook with this appliance .....	12
Rules for use for steel: cleaning and care .....	13
Rules for use for glass: cleaning and care .....	14
Rules for use for glass ceramic surfaces: cleaning and care .....	15
Home troubleshooting .....	16
Guarantee conditions .....	17

---

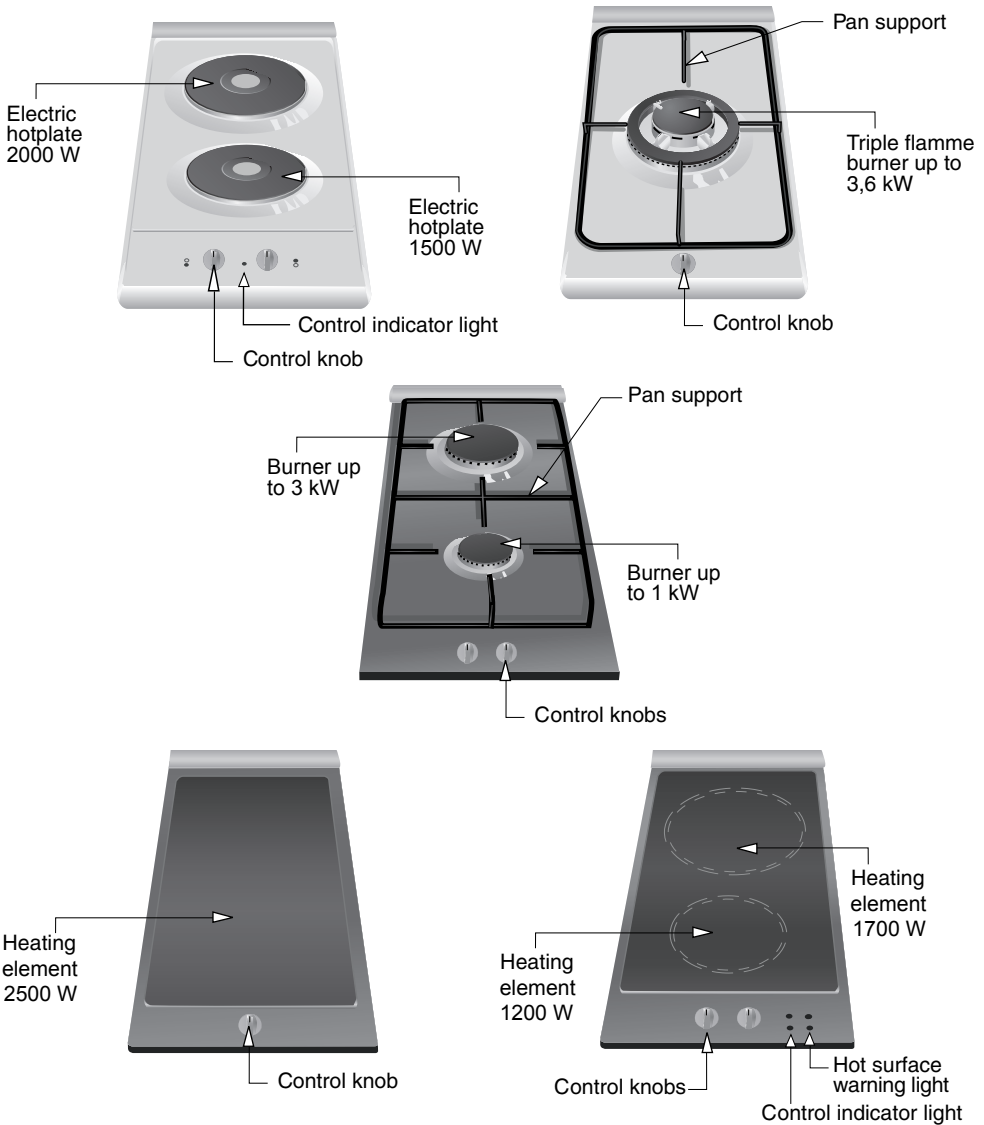
# Safety warnings

- ❑ Read this user's manual carefully, to ensure that you use this appliance as effectively and safely as possible.
- ❑ All installation, regulation and adaptation to other types of gas must be carried out by an authorised installation technician, respecting all applicable regulations, standards and the country's electrical and gas supply companies' specifications.  
It is recommended that you call our Technical Assistance Service for adaptation to other types of gas.
- ❑ Before installing your new cooking hob, check that the measurements are correct.
- ❑ This appliance should not be connected to an evacuation device for combustion products.
- ❑ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- ❑ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ❑ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, fully-functioning ventilation (Basic Rules for Gas Installations in Inhabited Buildings. BOE n° 281, 24/11/93).
- ❑ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ❑ This appliance left the factory adjusted for use with the type of gas that is indicated on the specifications plate. If any change needs to be made, call our technical assistance service.
- ❑ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our technical assistance service.
- ❑ Make sure you keep these instructions for use and assembly, so that you can hand them on with the appliance if it ever changes owner.
- ❑ Never use a malfunctioning appliance.

- ❑ As the appliance's heating and cooking surfaces get very hot during operation, always use with care. Always keep children away from the appliance.
- ❑ Only use this appliance for cooking, and never as a form of heating.
- ❑ Very hot fat or oil can easily catch fire, and so if you are cooking with fat or oil (for example, frying chips), keep an eye on the pan.
- ❑ If a pan containing fat or oil catches fire, do not pour water onto it, as this may cause **BURNS**. Cover the pan with a damp cloth to extinguish the fire, and disconnect the cooking appliance.
- ❑ In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply, before calling our **technical assistance service**.
- ❑ Never place unstable pans or containers on the cooking hob or the burners, as they may accidentally tip over.
- ❑ If a gas tap gets stuck, do not force it. Call our **official technical service**, and a technician will come to repair or replace it.
- ❑ While using your gas hob, prevent any draughts and do not spill any cold liquids on it, as this 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 diagrams contained in this instruction book are for orientation purposes only.

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

# Get to know your cooking hob:



These appliances may be used together and/or with conventional ceramic hobs of the same make. See the catalogue for details.

---

# The gas burners

Figure. 1



Each control knob on the oven and on the control panel is clearly marked to show which burner it controls. Figure 1.

To light one of the burners, press in the control knob of the respective burner and turn it to the left, as far as the ignition symbol, and hold it there for a couple of seconds until the burner lights. Now release the knob and turn it to the desired heating setting. If the burner does not light, repeat the process.

If your cooking hob is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner. If the ignition sparkers are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Clean them using a small brush, and remember that the ignition sparkers must be treated very gently. If the burners on your cooking hob are fitted with safety valves (which stop the flow of gas if one of the burners accidentally goes out), light the burners in the same way, though you should continue to hold in the control knob for a few seconds after the flame lights. If the burner does not light, repeat the process, this time keeping the control knob pressed in for 10 seconds.

To turn off the burner, turn the control knob to the right, to setting 0.

Depending on which model of modern, functional cooking hob you have purchased, you can have progressive taps fitted which allow you to adjust the flame to the desired heat.

Depending on the model, your cooking hob may have a triple-flame burner, which is very practical if you wish to cook with receptacles such as paella pans or Chinese woks (to create all kinds of Asian dishes). When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood.

If you use your appliance for a long period of time, you may need extra ventilation - either open a window (though watch out for draughts) or turn up the power on the extractor hood, if possible.

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

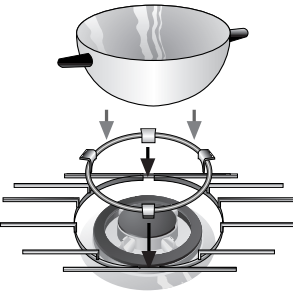
# Diameter of receptacles (in cm)

Depending on the model:

BURNER	MINIMUM Ø OF RECEPTACLE	MAXIMUM Ø OF RECEPTACLE
Triple-flame:	22 cm	
Rapid burner:	22 cm	26 cm
Auxiliary burner:	12 cm	14 cm
Electrical hot plates:	14 cm	18 cm

## Additional pan supports:

Figure. 2



Depending on which model you have purchased, your cooking hob may include a very useful extra cradle support for use on the triple-flame burner for receptacles with diameters of over 26 cm, barbecue griddles, earthenware cooking pots and all kinds of concave receptacles (such as Chinese woks). Figure 2. If you do not have this additional cradle support, the technical service for the make can supply you with one (code no. 363300).

Pan support for coffee pot: depending on the model, your cooking hob may include an additional coffee pot support, which is exclusively for use on the auxiliary burner with receptacles of a diameter smaller than 10 cm. If you do not have this additional pot support, the technical service for the make can supply you with one (code no. 184200).

The manufacturer declines all responsibility if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.



## Cooking guidelines:

Here are some cooking guidelines, for orientation purposes

	Very high	High	Medium	Low
<b>Triple-flame</b>	Boiling, grilling, browning, paellas and Asian food (woks).		Re-heating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
<b>Rapid</b>	Scallops, steaks, omelettes, frying, fresh vegetable stews and pasta.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish and vegetables.
			Re-heating, keeping things hot and making tasty casseroles.	
<b>Auxiliary</b>	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.		Defrosting and slow cooking: legumes, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate and jelly.

## Electric hot plates

Before you use your hot plate for the first time, turn it on at full heat for five minutes, with no receptacle on it. During this time the hot plate will give off a certain amount of smoke and smell, which will disappear as you use it. Except for this first time that you switch them on, never use the hot plates without receptacles on them.

When you begin cooking, we recommend turning the control up to the maximum setting and then, depending on the quantity and quality of the foods being cooked, turn down the heat to medium setting.

As the hotplate takes a while to cool down, you can turn it off a little before the food is cooked, so as to save energy, and carry on cooking using the residual heat in the hot plate.

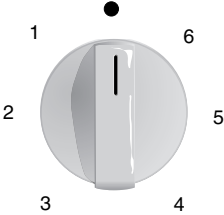
Always use receptacles which have perfectly flat, thick bottoms, and which have a diameter similar to that of the heating element - and never use receptacles smaller than the element.

Try not to spill liquids on the hotplate surface, or to place wet receptacles on top of it.

---

# Electrical hot plates with 7-setting knob

Figure. 3



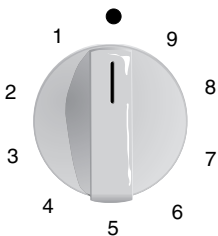
This hotplate is controlled by a knob with seven settings (figure 3), which should be used as follows:

- Setting 1 and 2: heating.
- Setting 3 and 4: quick heating and cooking.
- Setting 5 and 6: frying.

---

# Electrical hot plates with 10-setting knob

Figure. 4



These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking (figure 4).

By consulting the following table of cooking methods and considering the amount of food being cooked, turn the control knob to the correct setting for the dish you want to cook. The “on” control indicator light will come on. To switch off the hotplate, turn the control knob to the setting 0. The control light will now go off.

---

# Suggestions

---

## SETTING

---

<b>Melting:</b> chocolate, butter, jelly	1-2
<b>Cooking:</b> rice, white sauce, ragout	2-3
<b>Cooking:</b> potatoes, pasta, vegetables	4-5
<b>Light frying:</b> stews, barbecued roulées	4-5
<b>Steaming:</b> fish	5
<b>Heating:</b> keeping pre-cooked dishes hot	2-3-4-5
<b>Griddle:</b> scallops, steaks, omelettes	6-7-8
<b>Cooking and browning</b>	9

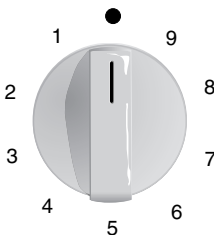
You will need to cook on a higher setting in the following cases:

- Cooking with large amounts of liquid.
- Cooking large dishes.
- Cooking receptacles without lids on.

---

## Electrical hot plates with heating element and 10-setting control

Figure. 5



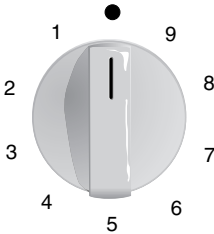
These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking. Figure 5. By consulting the following table of cooking methods and considering the amount of food being cooked, turn the control knob to the correct setting for the dish you want to cook. The “on” control indicator light will come on. To switch off the hotplate, turn the control knob to the setting 0. The control light will now go off. The hot surface warning light will come on, warning that the cooking area is still hot. The hot surface warning light will stay on as long as the cooking area (which has been switched off) is still hot, and can be used to save energy. When the cooking area has cooled down, the hot surface warning light will go off.

---

# Hob grill

These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking. They can be used both with a griddle and for cooking with receptacles. Figure 6.

Figure. 6



1 = minimum heat.  
9 = maximum heat.

By consulting the following table of cooking methods and considering the amount of food being cooked, turn the control knob to the correct setting for the dish you want to cook. The “on” control indicator light will come on.

To switch off the hotplate, turn the knob to the setting 0, and the control light will go off.

The hot surface warning light will come on, warning that the cooking area is still hot.

---

# Griddle cooking table

---

---

## SETTING

---

<b>Heating:</b>	1-2
<b>Sausages-fish:</b>	3-5
<b>Marinated foods:</b>	6
<b>Filletts-chops-King prawns:</b>	7-9

---

Do not use a metal spatula for turning over the food.

These appliances can also be used as conventional electric heating plates.

# Warnings and suggestions for cooking

## DON'T



Don't use small receptacles on large burners. The flame should never come up the sides of the receptacle.



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



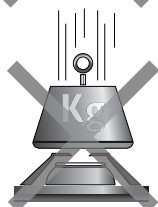
Do not use receptacles with uneven bottoms, as they make the food take longer to cook and waste energy.



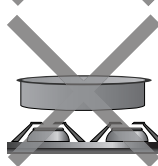
Never try to heat food by placing aluminium tins or plastic receptacles onto your cooking hob, as the containers will melt. Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



Do not use large-diameter receptacles on the burners nearest to the control knobs, as the flames might reach them, making them so hot that they could cause injury. Never place receptacles directly on top of the burners.



Do not use excessive weight, or strike the cooking hob with heavy objects.

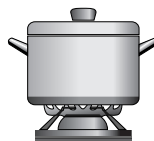


Never use two burners or heat sources to heat one single receptacle.

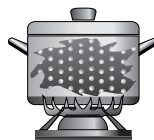
Avoid using griddles and earthenware pots etc. at maximum heat for a long time.

## DO

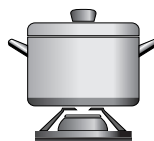
Always use **receptacles** that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the receptacles.



Always place the **lid** on the receptacles.



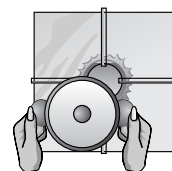
Only use pots, saucepans and frying pans with **thick, flat bottoms**.



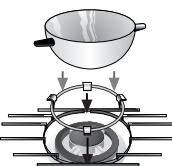
Always place the receptacle **right over** the burner, not to one side.



Place the receptacle on **top of the pan support**. Make sure that the **pan supports and burner covers** are in their correct positions before using the appliance.



Handle receptacles with **care** when they are on the cooking hob.



Only use one receptacle per burner. Use the additional cradle support on the triple-flame burner.

# Warnings and suggestions for using steel: Cleaning and care

## DON'T DO

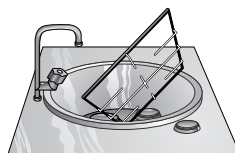
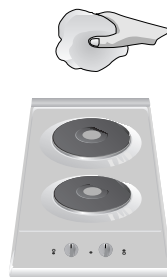


**Never use abrasive** products, sharp objects, steel scourers or knives, etc. for removing the remains of hardened food from the cooking hob, pan supports, burners or electric hot plates. If your cooking hob is fitted with a glass or aluminium panel, **never** use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

**Never use steam-cleaning** machines on your cooking hob, as it could damage it.

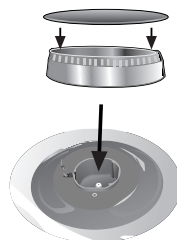
Once the appliance has cooled down, clean it with a **sponge, soap and water**. Remove any spilled liquid as soon as possible, as this will save you time and effort later.

To keep the burners and pan supports clean, you should **clean them periodically** by placing them in soapy water and brushing them with a non-metallic brush to ensure that the holes and grooves are perfectly clean, to provide a perfect flame. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



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

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



If prolonged use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other maintenance products that are commonly available on the market. Owing to the high temperatures that the triple-flame burner ring cover has to withstand (as well as the stainless steel areas such as the plate rings, grease traps and the area around the burners, etc.), they will **EVENTUALLY** become discoloured with time. Clean them each time you use them, with a product that is suitable for stainless steel. After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

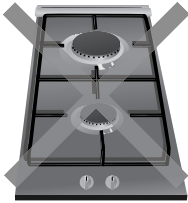
If the pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, take **care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob. Stainless steel cleaners should not be used in the area around the controls, as the setting indications might become erased.

# Warnings and suggestions for using glass: Cleaning and care

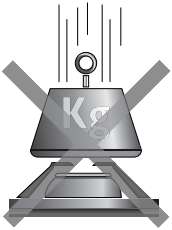
## DON'T



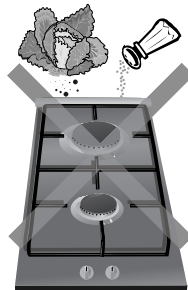
Never use detergent powder, oven-cleaning sprays or abrasive sponges, as they may scratch the glass.



Never use sharp objects such as metal scourers or knives to remove the hardened remains of food from the surface. Never use a knife, scraper or similar to clean the area where the glass meets the trim of the burners or the metal trim edging.



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



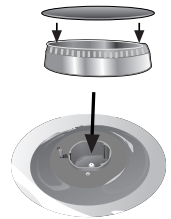
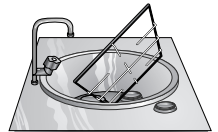
Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

## DO

To prolong the life of the glass, always clean with a soapy sponge, but only when the appliance has cooled down.

Clean the surface of the heating element once it has cooled down, and every time you use it. Even small patches of food or dirt will burn when you switch the plate on again.

To keep the burners and pan supports clean, you must **clean them periodically** by placing them in soapy water and brushing and with a non-metallic brush to ensure that the holes and grooves are perfectly clean, and can provide a perfect flame. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet. After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.

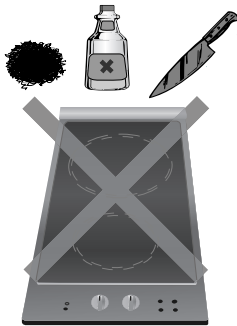


Owing to the high temperatures that the triple-flame burner ring cover has to withstand (as well as the stainless steel areas such as the plate rings, grease traps and the area around the burners, etc.), they will eventually become discoloured with time. Clean them each time you use them, with a product that is suitable for stainless steel.

When you are cleaning the pan supports, take care with the rubber rests, as they could come off and the pan support could scratch the glass next time you use it. After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

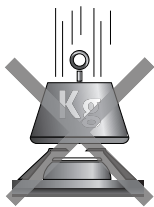
# Warnings and suggestions for using glass ceramic surfaces: cleaning and care

## DON'T



Never use detergent powder, oven cleaning sprays or abrasive sponges, as they may scratch the glass ceramic surface.

Never use sharp objects such as metal scourers or knives to remove the hardened remains of food from the surface.



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

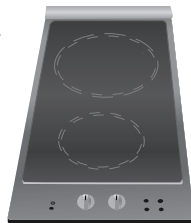


Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface. Melted sugar or foods with a high sugar content which has spilled onto the surface should be cleaned off immediately.

## DO

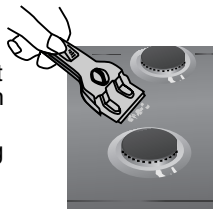
To prolong the life of the glass, always clean with a soapy sponge, but only when the appliance has cooled down.

Clean the surface of the heating element once it has cooled down, and every time you use it. Even small patches of food or dirt will burn when you switch the plate on again.



Always use a special flat scraper for glass, taking special care not to scrape near the trim of the gas burners.

We recommend taking regular care of this appliance.



Owing to the high temperatures that the triple-flame burner ring cover has to withstand (as well as the stainless steel areas such as the plate rings, grease traps and the area around the burners, etc.), they will eventually become discoloured with time. Clean them each time you use them, with a product that is suitable for stainless steel.

When you are cleaning the pan supports, take care with the rubber rests, as they could come off and the pan support could scratch the glass next time you use it.

### ATTENTION: CLEANING FOR VITRO-GRILL APPLIANCES

If you work with or cook food directly on the countertop **DO NOT CLEAN** the counter with any toxic components, or use aluminium scouring pads.

We recommend that you use a detergent with a non-solid base, that does not contain "powders" or have a sandy texture, and use a scraper to assist you in the cleaning.



# Home troubleshooting

You don't always need to call the technical assistance service. Very often, you can solve the problem on your own. The following table contains a few pieces of advice.

**Important note:**

Only personnel authorised by our Technical Service should carry out work on the functional gas and electrical system.

What's gone wrong.....?	Probable cause	Solution
... if the general electrical system is malfunctioning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Defective fuse.</li> <li>-The automatic fuse may have fused or the trip switch has tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Check the fuse in the main fuse box and change it if necessary.</li> <li>-Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.</li> </ul>
... if the electrical sparker doesn't work?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-There may be food or cleaning residue between the sparker and the burners.</li> <li>-The burners are wet.</li> <li>-The burner covers are not located correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dry the burner covers and sparkers carefully.</li> <li>-Make sure that the burner covers are correctly located.</li> <li>-Carefully clean the spaces between the sparker and the burners.</li> </ul>
... if the flames on the burners are not uniform?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The different parts of the burner have been located incorrectly.</li> <li>-The grooves on the burners' gas outlets are dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Place the different pieces correctly.</li> <li>-Clean the grooves of the gas outlets of the burners.</li> </ul>
... if the gas flow does not seem normal, or no gas comes out?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The gas stop cock is turned off.</li> <li>-If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Turn on all stop cocks.</li> <li>-Replace the gas bottle with a full one.</li> </ul>
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-A gas tap has been left on.</li> <li>-There may be a leak at the connection between the pipe and the gas bottle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Check to see if any gas taps are on.</li> <li>-Make sure that the connection is airtight.</li> </ul>
... if the safety valves on the different burners don't work?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-The control knob has not been pressed in for long enough.</li> <li>-The grooves on the burners' gas outlets are dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Light the burner, and then keep the control knob pressed in a few seconds longer.</li> <li>-Clean the grooves on the burners' gas outlets.</li> </ul>

In the event that you do call our technical service, please supply the following code:

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

This code can be found on the specifications plate of your appliance, located on the underside of your cooking hob.

---

## Conditions of guarantee

The conditions of guarantee which apply to this appliance are those that have been established by the suppliers representing our company in the country where the appliance was purchased. If necessary, the salesperson who sold you the appliance will be happy to provide details on same. However, the guarantee is only valid if it is submitted together with the purchase document. We reserve the right to make any changes.

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. Pour votre commodité, cette notice d'instructions est divisée en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation.

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 données de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

**IMPORTANT :**

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

---

## Emballage et appareil usagé

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

### Elimination écologique

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



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

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

# CONTENU

Avertissements de Sécurité .....	20
Ainsi se présente votre table de cuisson .....	22
Brûleurs à gaz .....	23
Diamètre récipients .....	24
Conseils de préparation .....	25
Plaques électriques .....	25
Plaques électriques avec régulateur de 7 et 10 positions .....	26
Suggestions et Plaques électriques avec régulateur à 10 positions .....	27
Vitro-Grill .....	28
Tableau de Rôtissage au grill .....	28
Avertissements d'Utilisation en ce qui concerne la préparation .....	29
Normes d'utilisation pour Acier : Nettoyage et Conservation .....	30
Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et Conservation .....	31
Normes d'utilisation pour Verre Céramique : Nettoyage et Conservation .....	32
Situations anormales .....	33
Conditions de garantie .....	34

---

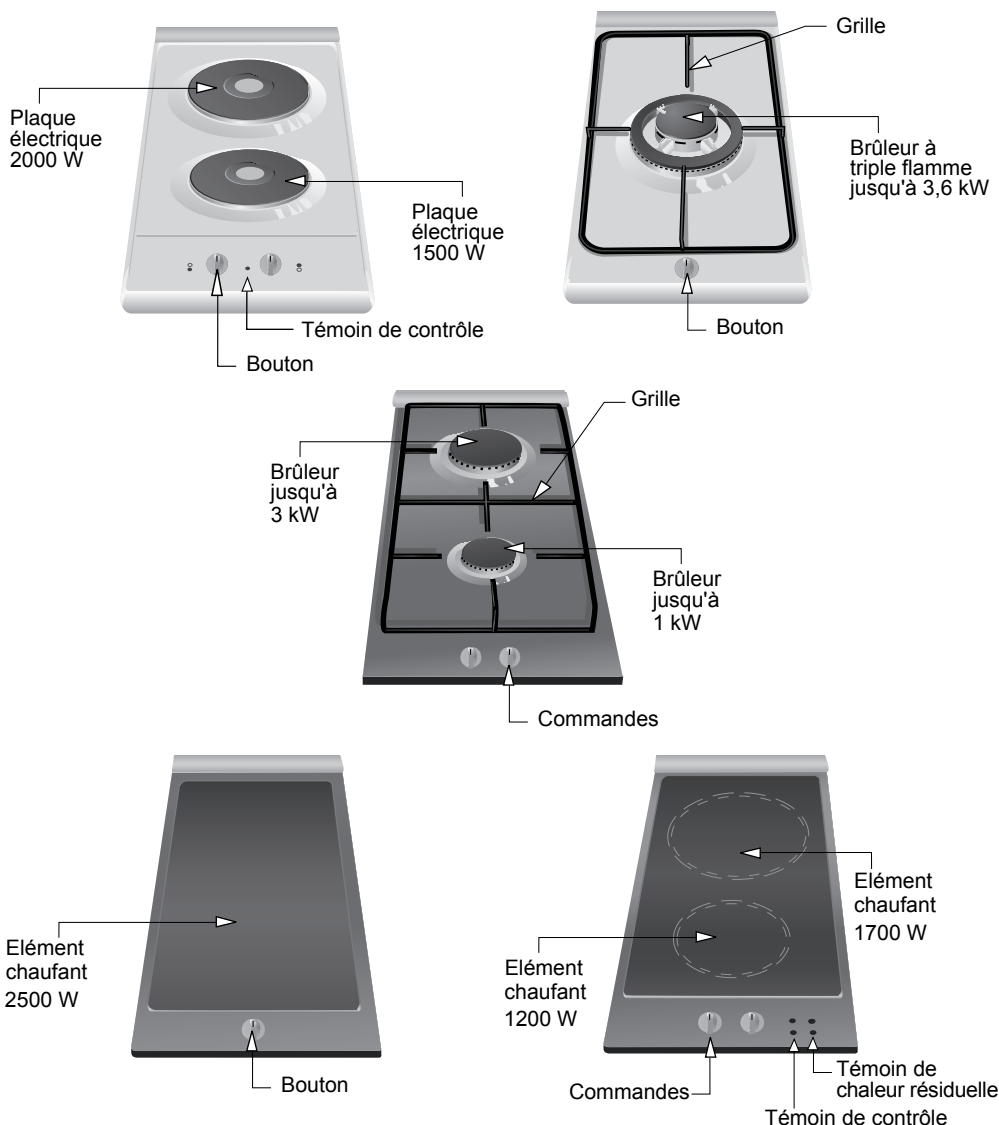
# Avertissements de Sécurité

- ❑ Lisez attentivement ce Manuel d'utilisation pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz. Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les mesures sont correctes.
- ❑ Cet appareil ne doit être connecté qu'à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire d'avoir recours aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où sera installé l'appareil dispose de la ventilation réglementaire en parfaites conditions 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 soit exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil sort d'usine réglé sur le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un changement est nécessaire, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si cela est nécessaire, appelez notre service d'assistance technique.
- ❑ Conservez bien les instructions d'utilisation et de montage, pour pouvoir les remettre avec l'appareil s'il y a un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.

- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent, faites très attention pendant le fonctionnement. Maintenez toujours les enfants éloignés.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour la préparation de repas, jamais comme chauffage.
- ❑ Les graisses ou 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 pas jeter d'eau si la graisse ou l'huile brûle, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés, qui sont instables, sur les plaques et les brûleurs pour éviter des renversements accidentels.
- ❑ Si un robinet se bloque, ne le forcez pas. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer.
- ❑ Pendant 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 ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

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

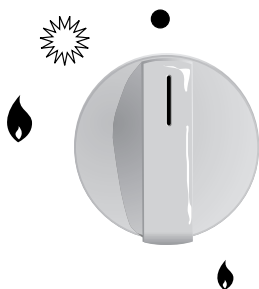
# Ainsi se présente votre table de cuisson :



Ces appareils peuvent être combinés entre eux, et/ou avec tables de cuisson vitrocéramiques conventionnelles de la même marque. Consultez le catalogue.

# 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 0.

Selon le modèle de votre moderne et fonctionnelle table de cuisson, il est possible de disposer de robinets progressifs vous permettant de trouver le réglage nécessaire entre la flamme maximum et la 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. Vous devez assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte).

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 s'il en existe une.

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



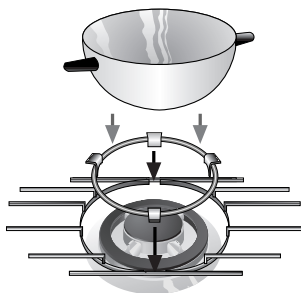
# Diamètre récipients (cm)

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :	22 cm	
Rapide :	22 cm	26 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 une grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à tripe 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 pour le brûleur auxiliaire avec des récipients de diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique 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 utilisez de manière incorrecte ces grilles supplémentaires.

## Conseils de préparation :

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
<b>Triple flamme</b>	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, repas asiatique (Wok).		Réchauffer et maintenir chauds : plats précuisinés, plats cuisinés.	
<b>Rapide</b>	Escalope, bifteck, omelette, fritures, légumes frais potages, pâtes.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson vapeur : Poisson, légumes.
			Réchauffer et maintenir des plats cuisinés et faire des ragoûts délicats.	
<b>Auxiliaire</b>	Cuire : Ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et faire 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.

Il est recommandé, au début de la cuisson, de placer la commande sur la position maximum et selon la quantité et la qualité des aliments, passer ensuite 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.

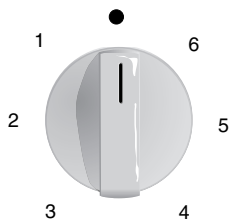
Utilisez des récipients à fond parfaitement plat, épais et d'une taille similaire à celle du chauffage, jamais d'une taille inférieure.

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

---

# Plaque électrique avec commutateur de 7 positions

fig. 3



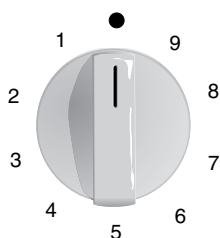
Cette plaque est contrôlée par un commutateur de sept positions, fig. 3 de sorte que :

- Position 1 et 2 : Chauffer.
- Position 3 et 4 : Chauffer fort et Cuisson.
- Position 5 et 6 : Fritures.

---

# Plaques électriques avec régulateur à 10 positions

fig. 4



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. 4.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez la commande jusqu'à 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 0. Le témoin de contrôle s'éteindra.

# Suggestions

## POSITION

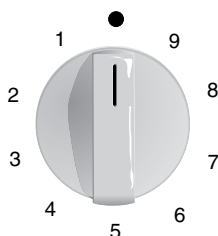
<b>Fondre</b> : chocolat, beurre, gélatine	1-2
<b>Cuisson de</b> : riz, béchamel, ragoût	2-3
<b>Cuisson de</b> : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
<b>Mijoter</b> : Ragoûts, rôtis	4-5
<b>Cuire à la vapeur</b> : poisson	5
<b>Chauffer</b> : maintenir chauds des plats précuisinés	2-3-4-5
<b>Rôtir</b> :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

Un réglage plus fort est nécessaire en cas de :

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

## Plaques électriques élément chauffant avec régulateur de 10 positions

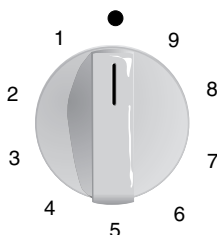
fig. 5



Ces plaques sont commandées par un régulateur d'énergie, à l'aide duquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment préparé. Fig. 5. En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez la commande jusqu'à la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le témoin de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez la commande jusqu'à la position 0, le témoin de contrôle s'éteindra. Le témoin de chaleur résiduelle s'allumera pour avertir que la zone de cuisson est chaude. Le témoin de chaleur résiduelle reste allumé tant que la zone de cuisson déconnectée est chaude ; elle peut être utilisée pour économiser de l'énergie. Quand la zone de cuisson a refroidi, le témoin de chaleur résiduelle s'éteindra.

# Vitro-Grill

fig. 6



Ces plaques sont commandées par un régulateur d'énergie, au moyen duquel vous pourrez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Autant pour un rôti au grill que pour cuisiner avec des récipients. Fig. 6.

1 = puissance minimum.  
9 = puissance maximum.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez la commande jusqu'à la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allumera.

Pour déconnecter la plaque, tournez la commande jusqu'à la position 0, le témoin de contrôle s'éteindra. Le témoin de chaleur résiduelle s'allumera pour avertir que la zone de cuisson est chaude.

## Tableau de Rôtissage au grill

	POSITION
--	----------

<b>Chauffer :</b>	1-2
<b>Saucisses - poisson :</b>	3-5
<b>Aliments en daube :</b>	6
<b>Filets - côtelettes - grosses crevettes :</b>	7-9

Ne pas utiliser de raclette en métal pour retourner les aliments.

Ces appareils peuvent également être utilisés comme plaque électrique de radiateur

# Avertissements d'utilisation quant à la préparation

## NON



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



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec un couvercle décentré, une partie de l'énergie est perdue.



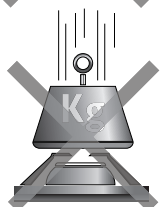
N'utilisez pas d'appareils avec des fonds irréguliers, le temps de préparation est rallongé et la consommation d'énergie augmente.



Il n'est pas possible de préparer sur votre table de cuisson des aliments en lames d'aluminium ou en récipients de plastique. Le matériau fond. 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 à proximité des commandes, une fois centrés sur le brûleur, ils peuvent les toucher et s'approcher tellement jusqu'à faire monter la température dans cette zone et causer des dommages. Ne placez pas directement les récipients sur le brûleur.



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

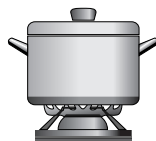


N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

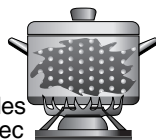
Évitez d'utiliser deux grills de rôtissage, casserole en terre, etc.. de manière prolongée et à puissance maximum.

## OUI

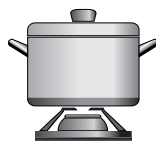
Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et de tacher les récipients.



Placez toujours le **couvercle**.



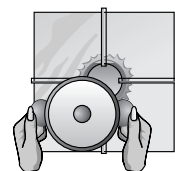
N'utilisez que des marmites, des poêles ou des casseroles avec un **fond plat et épais**.



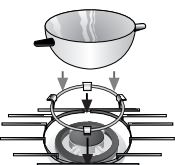
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



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



Manipulez **soigneusement** les récipients sur la plaque de cuisson.



N'utilisez qu'un seul récipient par brûleur. Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.

# Normes d'utilisation pour Acier : Nettoyage et Conservation

## NON



N'utilisez jamais de produits **abrasifs**, d'objets coupants, de lavettes en acier, de couteaux, etc... pour retirer des restes d'aliments durcis sur la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les plaques électriques. Si votre table de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium. **N'utilisez pas** de couteau, raclette ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez **pas** de machines de nettoyage à **vapeur** sur la plaque de cuisson, cela pourrait l'endommager.



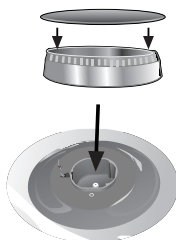
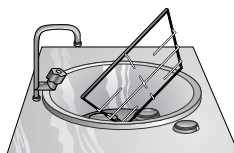
**Ne laissez pas** de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc..) sur la table de cuisson. **Évitez** dans la mesure du possible le contact de **sel** sur la surface de la plaque électrique.

## OUI

Quand l'appareil est froid, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez des efforts non nécessaires.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, vous devez 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 offrir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

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



Si une utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, versez-y quelques gouttes d'huile ou d'un autre produit d'entretien, habituels sur le marché.

À cause des hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, canaux à graisse, contour brûleurs, etc., perdent leur couleur avec le temps, ce qui est **NORMAL**, nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit approprié pour acier inoxydable.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau esencia de gotas de agua o u de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Si les grilles de votre table de cuisson dispose de taquets en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant, ils pourraient se lâcher et laisser la grille déprotégée et râcler la table de cuisson.

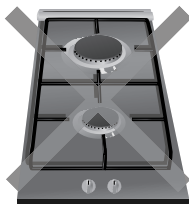
Le nettoyant d'inoxidable ne peut pas être utilisé pour la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) peuvent s'effacer.

# Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et conservation

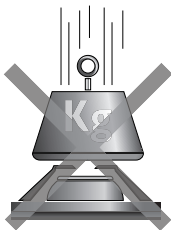
## NON



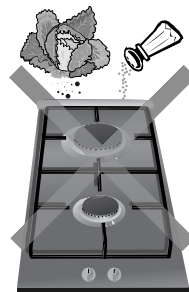
N'utilisez pas de détergents en poudre, de sprays pour nettoyer des fours ou des éponges abrasives qui peuvent rayer le verre.



N'utilisez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments durcis sur la surface. N'utilisez pas de couteau, raclette ou objet similaire pour nettoyer l'union du verre avec les caches des brûleurs ou avec les profils des caches métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez de faire tomber des objets durs ou pointus sur le verre.



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

Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes, rayent la surface du verre.

## OUI

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



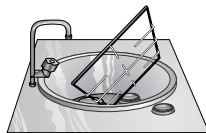
Nettoyez la surface de l'élément chauffant après chaque utilisation, quand il est froid. Même les petites saletés brûlent lors de la connexion suivante.



Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, vous devez 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 offrir une flamme correcte.

Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

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



A cause des hautes températures que doivent supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour, brûleurs, etc., perdent leur couleur avec le temps, ce qui est normal, nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit approprié pour acier inoxydable.

Faites attention avec les taquets des grilles lors du nettoyage, ils pourraient se lâcher et rayer le verre avec la grille lors de la prochaine utilisation.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles, la présence de gouttes d'eau ou les zones humides au début de la cuisson peuvent provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.



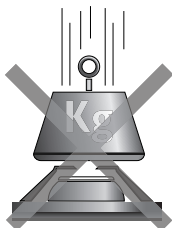
# Normes d'utilisation pour Verre Céramique : Nettoyage et conservation

## NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, de sprays de nettoyage pour fours ni de lavettes abrasives pouvant rayer le verre.

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



Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, vu que cela peut le rayer. De plus, évitez de faire tomber des objets durs ou pointus sur le verre.

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



Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes rayent la surface du verre. Le sucre fondu et les aliments ayant une grande teneur en sucre qui ont pu se déverser devront être éliminés immédiatement.

A cause des températures élevées que doivent supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour des brûleurs, etc..., ils perdent leur couleur avec le temps, ce qui est normal, nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit approprié pour acier inoxydable. Faites attention aux taquets des grilles quand vous les nettoyez, ils pourraient se lâcher et rayer le verre avec la grille lors de l'utilisation suivante.

### ATTENTION NETTOYAGE DES APPAREILS VITRO-GRILL

Si vous cuisinez avec l'aliment directement sur la cuisine, **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des produits contenant des produits toxiques, ni avec des éponges métalliques. Nous vous conseillons un détergent de base non solide, qui ne contienne pas des "poudres" ou texture granuleuse, et à l'aide d'une éponge.

## OUI

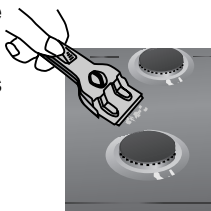


Pour conserver le verre céramique, utilisez une éponge savonneuse, mais uniquement quand l'appareil est froid. Nettoyez la surface de l'élément chauffant, quand il est froid, après chaque utilisation. Même les petites saletés brûlent quand il est à nouveau connecté.



Utilisez une raclette pour verre, et toujours de manière plate sur le verre, en faisant très attention de ne pas l'approcher des caches des brûleurs de gaz.

Il est également important procéder régulièrement à l'entretien.



# 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 le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système de fonctionnement du gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est en panne?	-Fusible défectueux.  -L'automatique ou un différentiel de l'installation a pu se déclencher.	-Contrôlez le fusible du boîtier général des fusibles et le remplacer le cas échéant.  -Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel ne s'est pas déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	-Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs.  -Les brûleurs sont mouillés.  -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	-Séchez soigneusement les couvercles des brûleurs et les bougies. -Vérifiez que les couvercles ont été placés correctement. -L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement lavé.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	-Les différentes parties du brûleur n'ont pas été placées correctement.  -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Placez correctement les différentes pièces.  -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne semble pas normal ou s'il ne sort pas de gaz?	-Le robinet de gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. -Si le gaz provient d'une bouteille, elle peut être vide.	- Ouvrez les possibles robinets intermédiaires.  -Changez la bouteille par une autre remplie.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	-Un robinet est ouvert.  -Possible fuite sur l'embranchement à la bouteille.	-Vérifiez ce fait.  -Assurez-vous que l'embranchement est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	-La commande n'a pas été suffisamment appuyée.  -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Quand le brûleur est allumé, maintenez la commande enfoncée pendant quelques secondes. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous appelez 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.

Egr./ Gent.ma Cliente:

La ringraziamo e le facciamo i nostri complimenti per la sua scelta. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposti ad uno stretto Controllo di Qualità durante tutto il processo di fabbricazione e collaudati meticolosamente affinché possa soddisfare tutte le sue esigenze di una perfetta cottura. Per sua comodità, questo manuale di istruzioni è suddiviso in due parti: una di Uso e l'altra di Installazione.


La preghiamo, pertanto, di leggere e rispettare queste semplici istruzioni per poter garantire i migliori risultati fin dalla prima volta in cui viene usato. Le istruzioni contengono informazioni importanti, non soltanto per l'uso, ma anche per la sua sicurezza e per la manutenzione. Durante il trasporto, i nostri prodotti richiedono un imballaggio di protezione efficace. Rispetto all'imballaggio, usiamo il minimo indispensabile e tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Anche lei, come noi, può contribuire alla conservazione dell'ambiente; per smaltire l'apparecchio, usi l'apposito cassonetto più vicino al suo domicilio. L'olio usato non si deve smaltire nel lavandino perché determina un notevole impatto sull'ambiente. Lo versi in recipiente chiuso e lo consegni ad un punto di raccolta oppure, in mancanza di quest'ultimo, lo lasci nel suo cassonetto dell'immondizia (finirà in una discarica controllata; non è la soluzione migliore, ma almeno evita la contaminazione delle acque). I suoi figli e lei stesso ne trarranno vantaggio. Prima di disfarsi di un apparecchio usato, lo renda inutilizzabile. Successivamente, lo consegni ad un centro di raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a lei potrà esserle fornito dall'Amministrazione Locale.

**IMPORTANTE:**

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

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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



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

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

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

# INDICE

Avvertenze sulla sicurezza .....	37
Caratteristiche del piano cottura .....	39
Brucciatori a gas .....	40
Diametri recipienti .....	41
Consigli per la cottura .....	42
Piastre elettriche .....	42
Piastre elettriche con regolatore a 7 e 10 posizioni .....	43
Suggerimenti e Piastre elettriche con regolatore a 10 posizioni .....	44
Vetroceramica grill .....	45
Tabella di cottura arrosto su piastra .....	45
Avvertenze per l'uso riguardanti la cottura .....	46
Norme di uso per l'acciaio: Pulizia e conservazione .....	47
Norme di uso per il vetro: Pulizia e conservazione .....	48
Norme d'uso per la vetroceramica: Pulizia e conservazione .....	49
Situazioni anomale .....	50
Condizioni di garanzia .....	51

---

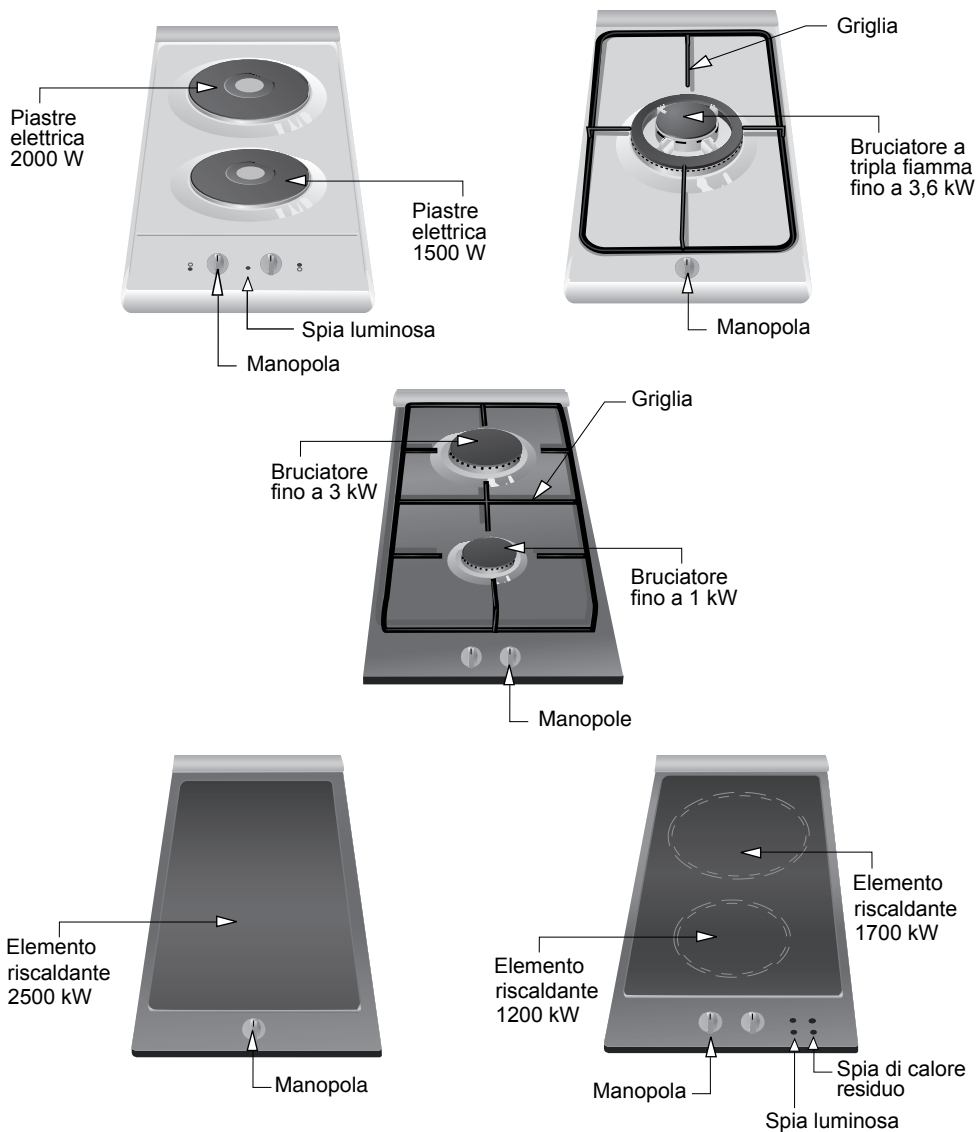
# Avvertenze sulla sicurezza

- ❑ Leggere attentamente questo Manuale per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio da cucina.
- ❑ Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.  
Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.
- ❑ Prima d'installare il nuovo piano cottura, verificare che le misure siano corrette.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese in questione, è necessario leggere le istruzioni tecniche.
- ❑ È indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio abbia la ventilazione regolamentare in perfette condizioni. (Norme generali sugli impianti a gas in edifici abilitati G.U. 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 viene fornito dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Se fosse necessario modificarlo, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio al suo 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 funzione un apparecchio danneggiato.
- ❑ Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si scaldano: agire con cautela. Mantenere l'apparecchio sempre lontano dalla portate dei bambini.
- ❑ Usare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti, mai come fonte di riscaldamento.
- ❑ Grassi od oli eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Per questo, si deve sorvegliare la preparazione di piatti con grassi od olia, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi od olia molto caldi: **PERICOLO!** di ustioni. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e staccare la spina della zona cottura.
- ❑ In caso di guasto, chiudere il gas e disinserire la spina dell'apparecchio. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro servizio di **assistenza tecnica**.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. Chiamare immediatamente il nostro servizio tecnico ufficiale per farla riparare o sostituire.
- ❑ Durante l'uso del piano cottura a gas, evitare le correnti d'aria e non versare liquidi freddi: si potrebbe rompere il 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.
- ❑ Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientativi.

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

# Caratteristiche del piano cottura:

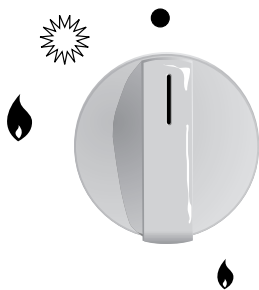


Questi apparecchi si possono combinare fra loro e/o con piani cottura in vetroceramica tradizionali della stessa marca. Consultare il catalogo.



# Bruciatori a gas

Fig. 1



Ogni manopola di azionamento situata sul forno o sul pannello comandi, è accompagnata dal simbolo del bruciatore che controlla. Fig. 1.

Per accendere un bruciatore, premere la manopola del bruciatore scelto e girarla verso sinistra, fino a raggiungere la posizione di accensione, mantenendola sul massimo per qualche secondo, fino a che il bruciatore non si accende; rilasciare la manopola, regolandola poi sulla posizione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione.

Se il piano cottura non è dotato di alcun tipo di accensione automatica, avvicinare qualsiasi tipo di fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa. Mantenere sempre la massima pulizia. Pulire con una spazzola piccola, tenendo conto che la candela non deve subire urti violenti.

Se il piano cottura è dotato di bruciatori con valvole di sicurezza, che impediscono l'uscita di gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo, mantenendo però premuta la manopola fino a che il bruciatore non si accende e continuando a premerla per qualche secondo con la fiamma già accesa. Se non si accende, ripetere l'operazione, questa volta mantenendo premuta la manopola per circa 10 secondi.

Per spegnere, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0.

A seconda del modello acquistato di questo moderno e funzionale piano cottura, esso può essere dotato di manopole progressive che consentono di trovare la regolazione necessaria fra il massimo e il minimo.

A seconda del modello, il piano cottura può essere dotato di un bruciatore a triplice fiamma, molto pratico e comodo per cucinare "paellas", con il Wok (qualsiasi tipo di piatto asiatico) ecc. L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperti gli orifizi di ventilazione naturale, oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante) L'uso continuo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio una finestra aperta (senza creare correnti) oppure una maggiore potenza della ventilazione meccanica, ove opportuno.

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

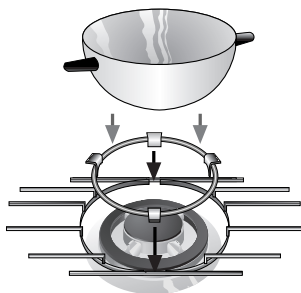
# Diametro recipienti (cm)

A seconda del modello:

BRUCIATORE	Ø MINIMO RECIPIENTE	Ø MASSIMO RECIPIENTE
Triplice fiamma:	22 cm	
Veloce:	22 cm	26 cm
Ausiliare:	12 cm	14 cm
Piastre elettriche:	14 cm	18 cm

## Griglia supplementare:

Fig. 2



A seconda del modello, il piano cottura può comprendere una griglia supplementare indispensabile per il bruciatore a triplice fiamma quando si usano recipienti di diametro superiore a 26 cm: piastre, tegami di terracotta e qualsiasi tipo di recipiente concavo (Wok cinese, ecc....) Fig. 2. In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare sotto il codice 363300.

Griglia per caffettiere: a seconda del modello, il piano cottura può comprendere una griglia supplementare per caffettiere, esclusivamente per il bruciatore ausiliario, quando si usano recipienti di diametro inferiore a 10 cm. In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiere sotto il codice 184200.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità se non usa, o usa in modo scorretto, queste griglie supplementari.

## Consigli per la cottura:

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
<b>Triplice fiamma</b>	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, "paellas", piatti asiatici (Wok).		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
<b>Veloce</b>	Scaloppina, bistecca, frittata, frittura, verdura fresca, potage, paste.		Riso, besciamel le, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
			Riscaldare e mantenere caldi piatti cucinati e preparare piatti delicati.	
<b>Ausiliare</b>	Cuocere: stufati, "riso al latte", crème caramel.		Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati,	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

## Piastre elettriche

Prima di usare la piastra per la prima volta, riscaldarla per 5 minuti senza nessun recipiente sopra e con il regolatore sulla massima potenza. Durante questo lasso di tempo è normale che la piastra emetta fumo e odori, che però andranno via con l'uso.

Salvo questo primo riscaldamento, non usare mai le piastre senza recipienti.

All'inizio della cottura si consiglia di posizionare la manopola sul massimo e, a seconda della quantità e della qualità degli alimenti, passare poi ad una posizione intermedia di mantenimento.

Approfittando dell'inerzia termica della piastra, la si può spegnere un po' prima di terminare la cottura, per risparmiare energia, visto che la cottura continuerà per effetto del calore accumulato.

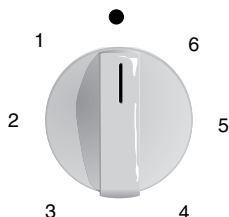
Usare recipienti dal fondo perfettamente piatto, spesso e di dimensioni simili all'elemento riscaldante, mai di dimensioni inferiori.

Evitare il versamento di liquidi sulla superficie della piastra, né appoggiarvi recipienti bagnati.

---

# Piastra elettrica con regolatore a 7 posizioni

Fig. 3



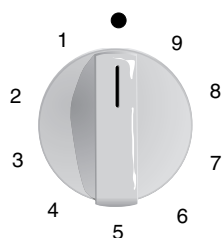
Questa piastra è controllata da un regolatore a sette posizioni, Fig. 3 in modo tale che:

- Posizione 1 e 2: Riscaldare.
- Posizione 3 e 4: Riscaldamento forte e cottura.
- Posizione 5 e 6: Frittura.

---

# Piastra elettrica con regolatore a 10 posizioni

Fig. 4



Queste piastre sono dirette da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 4.

A seconda del tipo di cottura, della quantità degli alimenti e basandosi sulla tabella seguente, girare la manopola verso sinistra e collocarla nella posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia luminosa del funzionamento si accenderà. Per spegnere, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0. La spia luminosa si spegnerà.

# Suggerimenti

## POSIZIONE

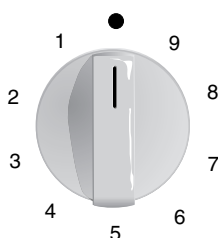
<b>Fondere:</b> cioccolato, burro, gelatina	1-2
<b>Cottura di:</b> riso, besciamelle, ragù	2-3
<b>Cottura di:</b> patate, pasta, verdure	4-5
<b>Rosolare:</b> stufati, arrosti	4-5
<b>Cuocere al vapore:</b> pesce	5
<b>Riscaldare:</b> mantenere caldi piatti pronti	2-3-4-5
<b>Arrostire:</b> scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
<b>Cuocere e dorare</b>	9

Occorre una regolazione più alta in caso di:

- Quantità ingenti di liquido.
- Piatti grandi da preparare.
- Cottura con recipienti scoperti.

## Piastre elettriche con elemento riscaldante e regolatore a 10 posizioni

Fig. 5



Queste piastre sono dirette da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 5.

A seconda del tipo di cottura, della quantità degli alimenti e basandosi sulla tabella seguente, girare la manopola verso sinistra e collocarla nella posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia luminosa del funzionamento si accenderà. Per disinserire la piastra, girare la manopola portandola sulla posizione 0; la spia luminosa si spegnerà.

La spia di calore residuo si accenderà per indicare che la zona cottura è calda.

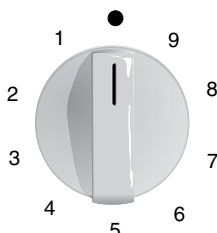
La spia di calore residuo resta accesa fintantoché la zona cottura disinserita è calda e si può usare per risparmiare energia.

Una volta raffreddatasi la zona cottura, la spia di calore residuo si spegnerà.

---

# Vetroceramica grill

Fig. 6



Questi piani cottura sono diretti da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Sono ideali sia per arrostitire su piastra che per cucinare in pentola. Fig. 6.

1 = minima potenza.  
9 = massima potenza.

A seconda del tipo di cottura, della quantità degli alimenti e basandosi sulla tabella dei suggerimenti o della tabella di cottura arrosto su piastra, girare la manopola verso la posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia luminosa del funzionamento si accenderà.

Per disinserire la piastra, girare la manopola portandola sulla posizione 0; la spia luminosa si spegnerà. La spia di calore residuo si accenderà per indicare che la zona cottura è calda.

---

## Tabella di cottura arrosto su piastra

---

### POSIZIONE

---

<b>Riscaldare:</b>	1-2
<b>Salsicce - pesce:</b>	3-5
<b>Alimenti marinati:</b>	6
<b>Filetti - costolette - gamberetti:</b>	7-9

---

Non usare raschietti di metallo per girare gli alimenti.

Questi apparecchi si possono usare anche come piastre elettriche a riscaldamento tradizionale.

# Avvertenze per l'uso riguardanti la cottura

## NO



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



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



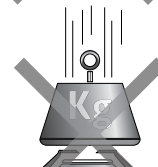
Non usare recipienti con fondi irregolari perché allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo di energia.



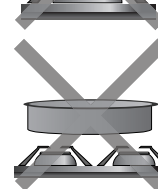
Sul piano cottura non si può preparare alcun alimento su lamine di alluminio o recipienti di plastica. Questi materiali si sciolgono. Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci.



Sui bruciatori vicini alle manopole non usare recipienti di grande diametro che, una volta centrati sul bruciatore, possono arrivare a toccare le manopole e ad avvicinarsi tanto da elevare la temperatura in questa zona e causare danni. Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.



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

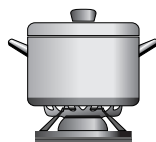


Non usare due bruciatori o fonti di calore per un solo recipiente.

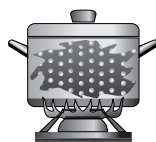
Evitare di usare piastre per arrostitore, tegami di terracotta, ecc., per periodi prolungati alla massima potenza.

## SÌ

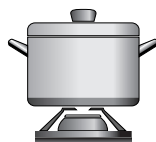
Usare sempre **recipienti** adatti a ciascun bruciatore per non consumare troppo gas e non macchiare le pentole.



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



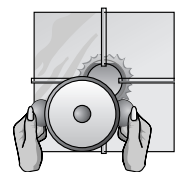
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piatto e spesso**.



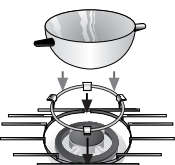
Collocare il recipiente ben al **centro** del bruciatore.



Collocare il recipiente **sulla griglia**. Assicurarsi che **le griglie e i coperchi** dei bruciatori siano ben collocati prima di usarli.



Maneggiare con **attenzione** i recipienti sul piano cottura.



# Norme di uso per l'acciaio: pulizia e conservazione

## NO



**NON** usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, strofinacci di acciaio, coltelli, ecc.... per togliere residui di alimenti induriti dal piano cottura, dalle griglie, dai bruciatori e dalle piastre elettriche. Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro o alluminio, **non** usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

**NON** usare macchine di pulizia a **vapore** sul piano cottura, per evitare di danneggiarlo.



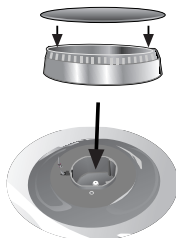
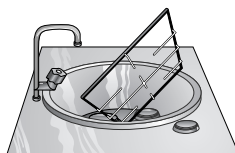
**NON** lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc. ...) sul piano cottura. **Evitare**, per quanto possibile, il contatto di **sale** con la superficie della piastra elettrica.

## SÌ

Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una spugna, acqua e sapone. Togliere tutto il liquido versato immediatamente, per risparmiarsi del lavoro inutile.

Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua insaponata e strofinando con una spazzola non metallica affinché i fori e le fessure restino perfettamente liberi per sprigionare una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.

Dopo aver pulito ed asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore di fiamma del bruciatore.



Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre elettriche, cospargetele con qualche goccia di olio o con un altro prodotto di manutenzione, fra i comuni prodotti in commercio. A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a triplice fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio : anelli delle piastre, leccarde, contorno, bruciatori, ecc.... con il tempo si sbiadiscono, ed è **NORMALE**; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'acciaio inossidabile. Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo. La presenza di gocce di acqua o di zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto.

Se le griglie del piano cottura sono provviste di tasselli di gomma, **fare attenzione** quando si puliscono: i tasselli di gomma potrebbero saltare e la griglia potrebbe restare senza protezioni e graffiare il piano cottura. Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

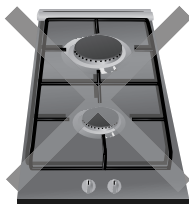


# Norme di uso per il vetro: Pulizia e conservazione



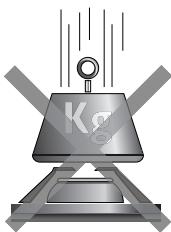
## NO

Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia di forni o spugne abrasive che possono graffiare il vetro.

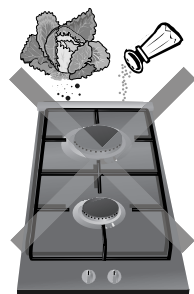


Non usare mai oggetti appuntiti come ad esempio strofinacci metallici o coltelli per togliere residui di alimenti induriti dalla superficie.

Non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire il punto di unione del vetro con gli elementi di abbellimento dei bruciatori o con i profili metallici ornamentali.



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



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

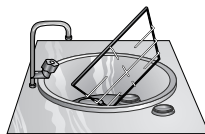
## SÌ

Per conservare il vetro usare una spugna insaponata, ma soltanto quando l'apparecchio è freddo.



Pulire sempre la superficie dell'elemento riscaldante dopo averlo usato e solo quando è freddo. Anche le piccole impurità si bruciano quando si riaccende.

Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua insaponata e strofinando con una spazzola non metallica affinché i fori e le fessure restino perfettamente liberi per sprigionare una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



Dopo aver pulito ed asciugato i bruciatori, **assicurarsi** che i coperchi siano ben collocati sul diffusore di fiamma del bruciatore.



A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a triplice fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: anelli delle piastre, contorno, bruciatori, ecc.... con il tempo si sbiadiscono, ed è normale; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Fare attenzione ai tasselli delle griglie quando si puliscono; potrebbero saltare e il vetro si graffierebbe con la griglia la volta successiva.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo; la presenza di gocce di acqua o zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto.

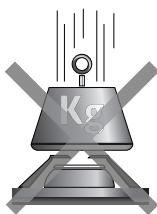
# Norme d'uso per la vetroceramica: Pulizia e conservazione

## NO



Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia di forni o spugne abrasive che possono graffiare il vetro.

Non usare mai oggetti appuntiti come ad esempio strofinacci metallici o coltelli per togliere residui di alimenti induriti dalla superficie.



Non fare scorrere sul vetro i recipienti, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro.

Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.

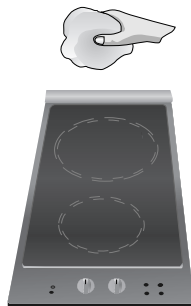


I granelli di terra che escono dagli ortaggi e dalle verdure quando si puliscono, per esempio, graffiano la superficie del vetro.

Lo zucchero sciolto o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero che, eventualmente, cadono sul piano cottura, devono essere eliminati immediatamente.

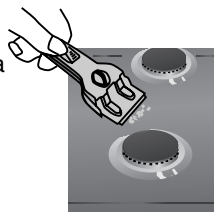
## SÌ

Per conservare il vetro usare una spugna insaponata, ma soltanto quando l'apparecchio è freddo. Pulire sempre la superficie dell'elemento riscaldante dopo averlo usato e solo quando è freddo. Anche le piccole impurità si bruciano quando si riaccende.



Einen Schaber für  
Usare un raschietto per il vetro, passando sempre di piatto sul vetro, facendo particolare attenzione a non avvicinarlo agli elementi ornamentali dei bruciatori a gas.

È importante anche aver cura della vetroceramica regolarmente.



A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a triplice fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: anelli delle piastre, contorno, bruciatori, ecc... con il tempo si sbiadiscono, ed è normale; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Fare attenzione ai tasselli delle griglie quando si puliscono; potrebbero saltare e il vetro si graffierebbe con la griglia la volta successiva.

### ATTENZIONE PULIZIA DI APPARECCHI VITRO-GRILL

Si Lei cucina il cibo direttamente sulla superficie **NON PULISCA** l'apparecchio con prodotti tossici, né con spugnette d'alluminio.

Le raccomandiamo di utilizzare un detersivo a base non solida, che non contenga "polveri" o che non sia granuloso e con l'aiuto di un raschietto.

# Situazioni anomale

Non sempre bisogna chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi, l'utente stesso può risolvere il problema. La seguente tabella contiene qualche consiglio.

## **Nota importante:**

Solo il personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può effettuare interventi sul sistema funzionale a gas ed elettrico.

<b>Cosa succede...</b>	<b>Causa probabile</b>	<b>Soluzione</b>
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	-Fusibile difettoso.  -Può darsi che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale dell'impianto.	-Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e sostituirlo se è fuso.  -Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	-Possono esservi residui di alimenti o di detersivo fra la candela e i bruciatori.  -I bruciatori sono bagnati.  -I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	-Asciugare con cura i coperchi di bruciatore e candele. -Controllare che i coperchi siano stati ben collocati. -Lo spazio fra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	-Le diverse parti del bruciatore non sono state collocate correttamente.  -Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	-Collocare correttamente i diversi pezzi.  -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.
...se il flusso di gas non sembra normale, oppure se non esce gas?	-È chiuso il gas con le chiavi intermedie.  -Se il gas proviene da una bombola, può darsi che quest'ultima sia vuota.	-Aprire le eventuali chiavi intermedie. -Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	-È aperta qualche manopola.  -Possibile fuga nel raccordo con la bombola.	-Controllare.  -Accertarsi che il raccordo sia normale.
...se non funzionano le sicure dei diversi bruciatori?	-La manopola non è stata mantenuta premuta abbastanza a lungo.  -Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	-Una volta acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta qualche secondo in più.  -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

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

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

Queste indicazioni figurano sulla targa di identificazione dell'apparecchio. La targa si trova nella parte inferiore del piano cottura.

---

## Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato fatto l'acquisto.

Se si desidera, il distributore dal quale è stato acquistato l'apparecchio è a vostra disposizione per fornirvi in qualsiasi momento maggiori dettagli in merito. Ad ogni modo, per usufruire della garanzia si deve presentare la ricevuta di acquisto.

Riservato il diritto di apportare modifiche.

Caro/a Cliente:

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. Para a sua comodidade, este livro de instruções está dividido em dois capítulos, um de Uso e outro de Instalação. Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções**, a fim de poder garantir os 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-louças, 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 de 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 desfazer-se de 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.

**IMPORTANTE:**

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

---

## Embalagem e aparelho antigo

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

### Eliminação ecológica



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

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

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

## CONTEÚDO

<b>Avisos de Segurança</b> .....	54
<b>Assim apresenta-se a Placa de Cozedura</b> .....	56
<b>Queimadores de Gás</b> .....	57
Diâmetros dos recipientes aconselhados .....	58
Conselhos para cozinhar .....	59
<b>Placas eléctricas</b> .....	59
Com regulador de 7 e 10 posições .....	60
Sugêrências y Placas eléctricas con regulador de 10 posições ....	61
<b>Vitro Grill / tabela de assados</b> .....	62
<b>Avisos de Uso para: Cozinhado</b> .....	63
<b>Normas de Uso para inox: Limpeza e conservação</b> .....	64
<b>Normas de Uso para Cristal: Limpeza e conservação</b> .....	65
<b>Normas de Uso para Vidro Cerâmico: Limpeza e conservação</b>	66
<b>Situações anómalas</b> .....	67
<b>Condições de Garantia</b> .....	68

---

# Avisos de Segurança

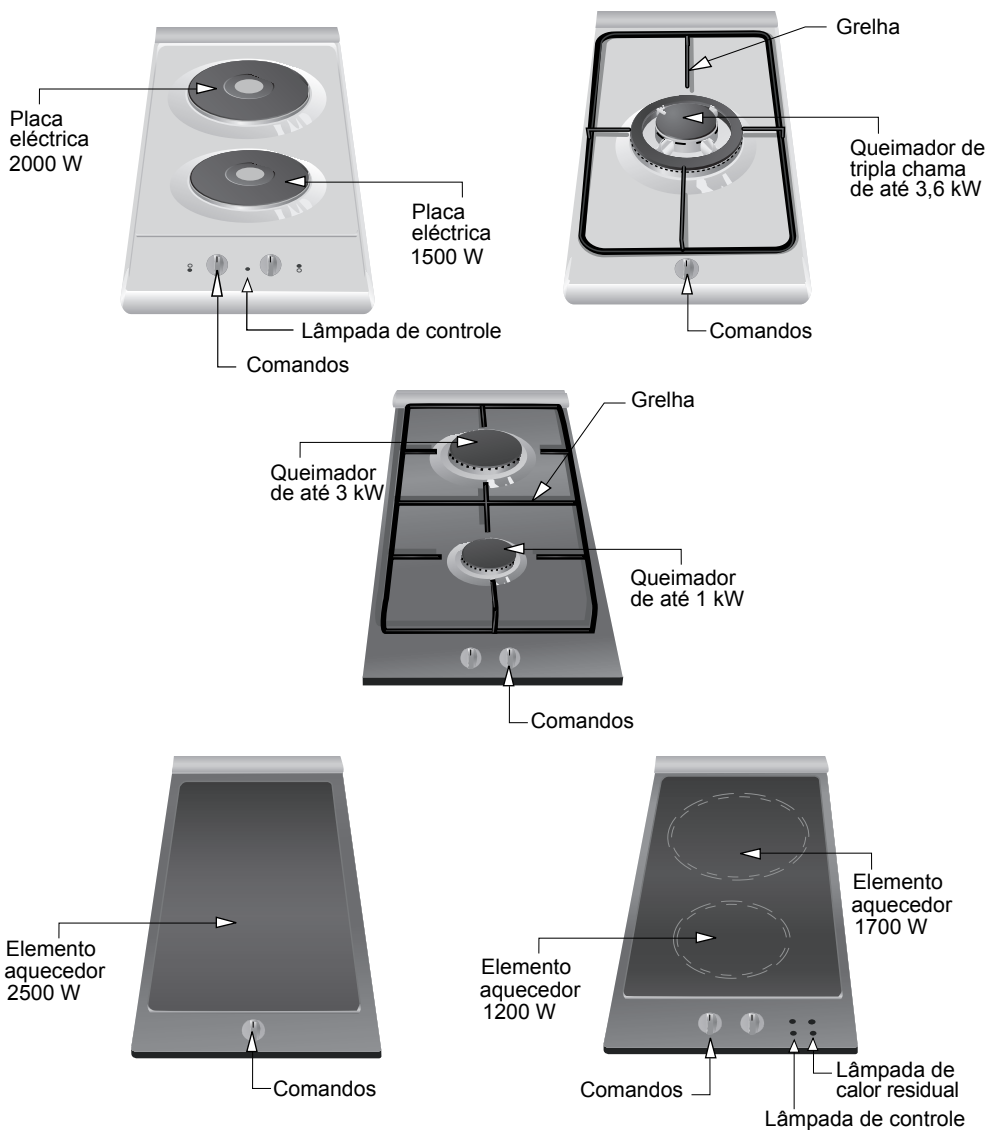
- ❑ **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- ❑ Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás.  
Recomenda-se chamar o Serviço Técnico para a adaptação a outro tipo de gás.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão corretas**.
- ❑ Este aparelho não deve conectar-se a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.
- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ Durante a utilização de sua placa de gas entre as correntes de ar e derramar líquidos frios. O que pode provocar o quebra do cristal.
- ❑ 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.**



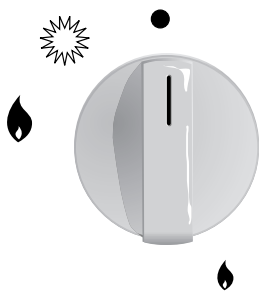
# Assim apresenta-se a placa de cozedura:



Estes aparelhos podem ser combináveis entre si, e/ou com placas de vitrocerâmicas convencionais da mesma marca. consultar catálogo

# Queimadores de gás

fig 1.



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

**Para acender um queimador**, pressione 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 pressionado 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 durante 10 segundos, aproximadamente.

**Para apagar**, vire o comando para o lado direito até à posição 0.

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 "paella"), 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 fumaça).

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.

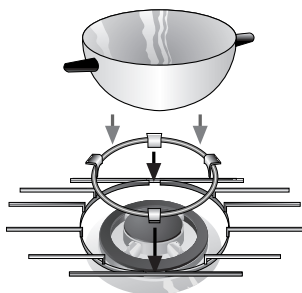
# Diâmetro dos recipientes ( cm)

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Chama tripla:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm
Placas eléctricas:	14 cm	18 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.**

## Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
<b>Chama tripla</b>	Ferver, cozinhar, 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 cozida.	Cozedura ao vapor: peixe verduras.
<b>Auxiliar</b>	Cozinhar: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, productos congelados.	Fazer/ fundir: Manteiga, chocolate, gelatina

## Placas eléctricas

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.

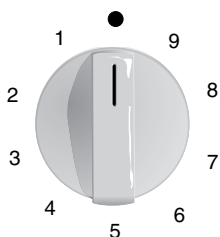
Use recipientes com o fundo completamente **plano, grosso** e com um tamanho similar ao do elemento aquecedor, **nunca com um tamanho menor.**

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 controle da energia, através do qual é possível escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar, fig 3.

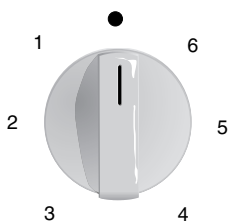
Tomando em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimento e servindo-se da **tabela seguinte**, vire o comando para o lado esquerdo até à posição que corresponda ao prato que deseja cozinhar. A luz de controle do funcionamento acende-se. Para desligar a placa, vire o comando até à posição 0. A luz de apaga-se.

---

# Placa eléctrica com comutador de 7 posições

Esta placa é controlada por um comutador de seis posições, fig. 4 de maneira que:

fig.4



- Posição 1 e 2: aquecer
- Posição 3 e 4: aquecimento forte e cozedura.
- Posição 5 e 6: fritos.

# Sugestões:

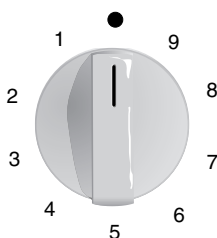
	POSIÇÃO
<b>Fundir:</b> chocolate, manteiga, gelatina	1-2
<b>Cozedura de:</b> arroz, molho branco, carne guisada	2-3
<b>Cozedura de:</b> batatas, massa, verduras	4-5
<b>Refogar:</b> Estofados, assados em rolo	4-5
<b>Cozer ao vapor:</b> peixe	5
<b>Aquecer,</b> manter quentes pratos preparados	2-3-4-5
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

É necessária uma regulação mais forte em caso de:

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

## Placas eléctricas com regulador de 10 posições

fig.5



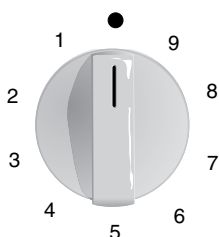
Estas placas são dirigidas por um regulador de controlo da energia, através do qual é possível escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar, fig 5.

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 0. A luz de controlo apaga-se.

---

# Vitro-Grill

fig.6



Estas placas estão controladas por un regulador de energia, o qual você pode escolher a potência adequada ao alimento que cozinha tanto para assado como para cozinhar com recipientes. Fig. 6

1 = mínima potência.  
9 = máxima potência.

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 0. A luz de controlo apaga-se.

A lâmpada de calor residual se iluminará advirtindo que zona de cocção esta quente.

---

## Tabela de Assados

---

---

### POSICIÓN

---

<b>Aquecer:</b>	1-2
<b>Salchichas - peixes:</b>	3-5
<b>Alimentos en adobo:</b>	6
<b>Filés - chuletas - langostinos:</b>	7-9

---

Não utilize raspador de metal para virar os alimentos

# Avisos de uso para 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.



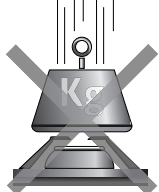
Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



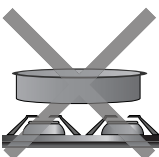
Não use recipientes de grandes diâmetros nos queimadores situados perto dos comandos e que, depois de centrados no queimador, possam chegar a tocá-lo ou aproximar-se tanto que elevem a temperatura nessa zona e possam causar danos.



Não coloque os recipientes diretamente sobre o queimador.

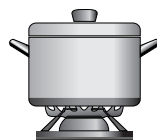


Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.



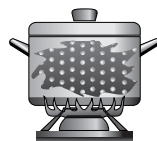
Evite a utilização de pranchas de assado, caçarota de barro etc.. prolongadamente a máxima potência

## SIM

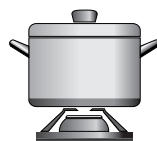


Use sempre **recipientes** apropriados para cada queimador; deste modo, evitará um consumo excessivo de gás e sujar os recipientes.

Ponha sempre a **tampa**.



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

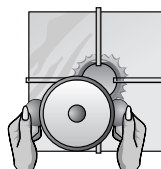


Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador

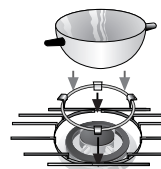


Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

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



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



Utilize a grelha suplente no queimador de chama tripla.



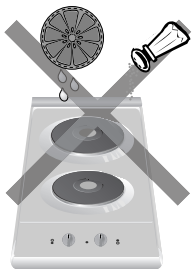
# Normas de uso para aço-inox: Limpeza e conservação:

## NÃO



**Nunca** use produtos **abrasivos**, objectos afiados, esfregões de aço, facas, etc. para remover os restos de comida endurecidos da placa de cozedura, das grelhas, dos queimadores ou das placas eléctricas.

**Não** use máquinas que limpam a **vapor** na placa de cozedura, poderia danificá-la.



**Não** deixe líquidos **ácidos** (sumos de limão, vinagre, etc.) sobre a placa de cozedura. **Evite** na medida do possível o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

Se o uso prolongado tiver eliminado o revestimento das placas eléctricas, coloque-as umas gotas de óleo ou de algum dos produtos de manutenção disponíveis no mercado.

Por causa das altas temperaturas que deve aguentar a tampa do aro do seu queimador de chama tripla, bem como as zonas de aço inoxidável, como: os aros das placas, as pingadeiras, o contorno dos queimadores, etc., com o tempo elas chegam a descolar-se. Trata-se de um fenómeno **NORMAL**. Limpe-as depois de cada uso com um produto 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.

Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando limpá-las, porque poderiam soltar-se e riscar o placa de cozedura.

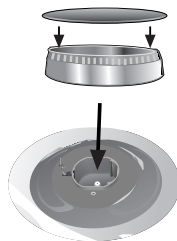
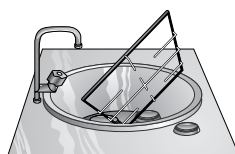
## SIM

Quando o aparelho estiver frio, use uma **esponja, água e sabão**. Remova imediatamente todo o líquido, ao redor deste modo, evitará esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes **devem ser limpos cada certo tempo**

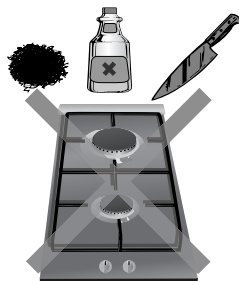
submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras ficarem completamente livres e proporcionarem uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores sempre que elas se tenham molhado.

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

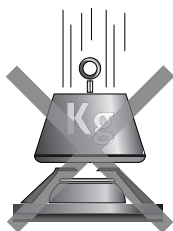


# Normas de uso para o cristal: Limpeza e conservação:

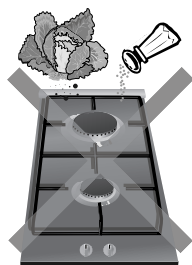
## NO



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.

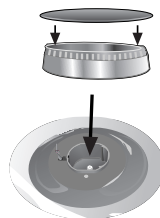
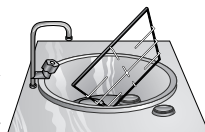
Limpe a superfície do elemento aquecedor, quando tiver arrefecido, cada vez que outilize. Inclusive as pequenas sujidades queimam-se avando se torna a ligar.

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 correta.

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

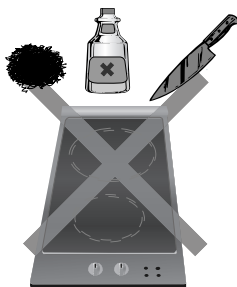
Depois da limpeza e da secagem dos queimadores, **certifique** que as tampas estão bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.



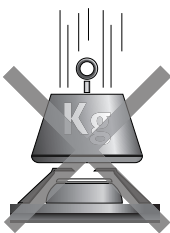
Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu queimador de champa tripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com o tempo chegam a perder a cor trata-se de uma coisa NORMAL, limpe-as depois de cada uso um producto próprio 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.

# Normas de uso para vidro cerâmico: Limpeza e Conservação

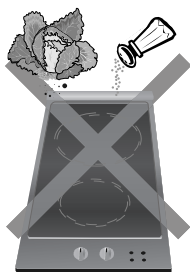
## NÃO



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 procedentes da limpeza de hortaliças e verduras, também riscam a superfície do vidro.

## SIM



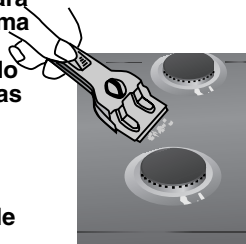
Para a conservação do vidro use uma esponja com água e sabão, mas só quando o aparelho estiver bem frio.

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



Utilize um raspador para vidro e sempre de forma plana sobre o vidro, tendo especial cuidado de não o aproximar das guarnições dos queimadores de gás.

Também é importante prestar os cuidados de forma regular.



Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu quemador de champatripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com a tempo e las chegam a perder a cor frata-se de uma coisa NORMAL, lime-as depois de cada uso com um producto próprio para aço inoxidável. Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando as limpa, porque poderiam soltar-se e riscar o cristal.

### ATENÇÃO LIMPIEZA PARA APARELHOS VITRO-GRILL

Se você cozinha com o alimento directamente sobre a placa **NÃO LIMPE** o aparelho com productos com algum componente tóxico,, nem esfregão de alumínio. Recomendamos um detergente de base não sólida que não contenha “po” ou texturas arenosas e com a ajuda de uma rasqueta.

# 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 efetuar 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 desligado.</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 correta.</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 pressionado.</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 pressionado durante alguns segundos mais.</li><li>- Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.</li></ul>



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 kan voldoen. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie. Wij verzoeken u derhalve om deze eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd kunt zijn 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 tenminste 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. U kunt bij uw gemeente vragen waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

**BELANGRIJK:**

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

---

## De verpakking en uw oude apparaat

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

### Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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

# INHOUD

Waarschuwingen omtrent Veiligheid .....	71
Onderdelen van de kookplaat .....	73
Gasbranders .....	74
Doorsnede pannen .....	75
Kookadviezen .....	76
Elektrische platen .....	76
Elektrische platen met 7en 10 standen .....	77
Tips en Elektrische platen met regelaar voor 10 standen .....	78
Vitro-Grill .....	79
Tabel voor grillen .....	79
Waarschuwingen voor koken .....	80
Gebruiksnormen voor Staal: Reiniging en Onderhoud .....	81
Gebruiksnormen voor Glas: Reiniging en onderhoud .....	82
Gebruiksnormen voor Glasceramiek: Reiniging en Onderhoud .....	83
Storingen .....	84
Garantievoorwaarden .....	85

---

# Waarschuwingen omtrent Veiligheid

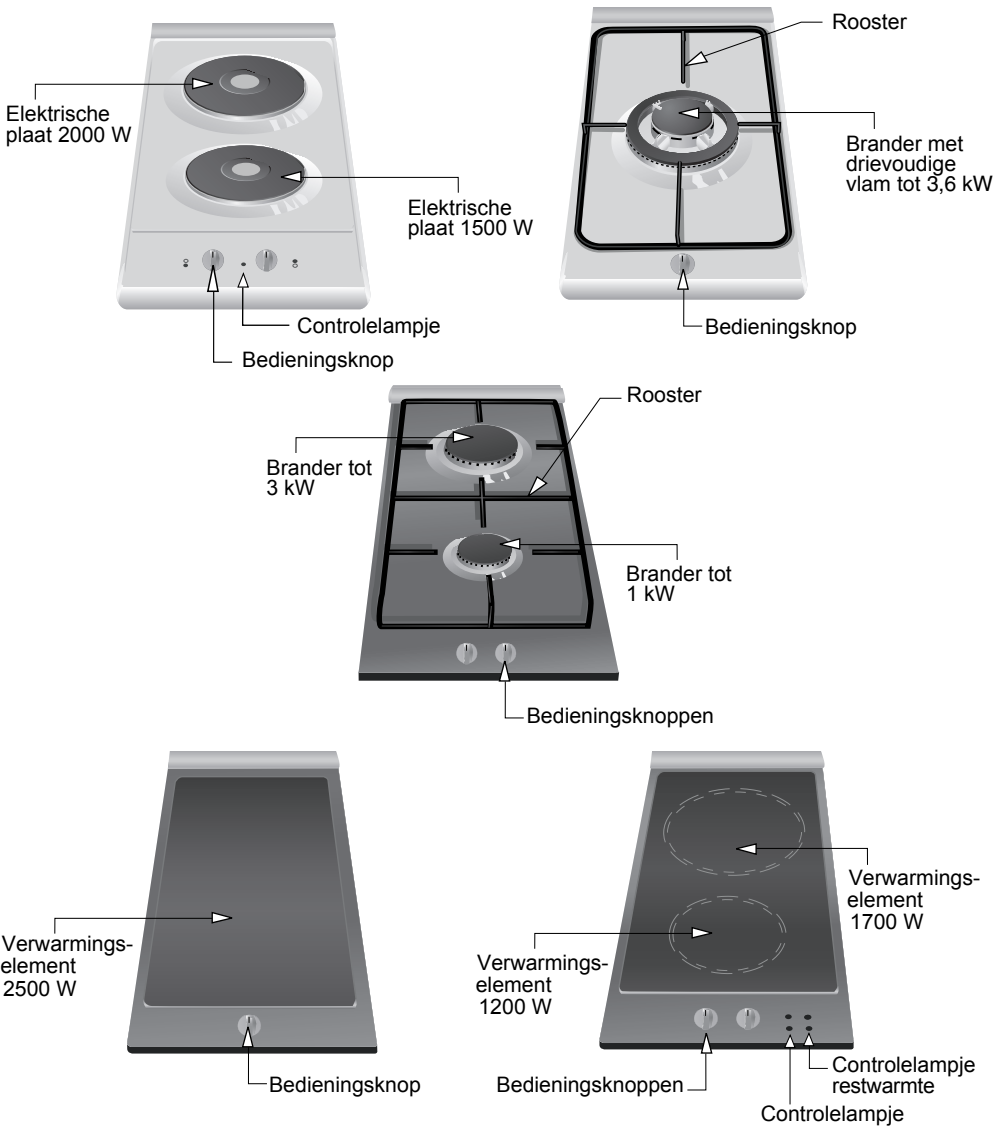
- ❑ Lees deze Gebruikshandleiding voor koken aandachtig door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Alle werkzaamheden inzake installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd moeten worden en ook de voorschriften van de lokale elektriciteits- en gasmaatschappijen.  
Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.
- ❑ 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.
- ❑ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ❑ De 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.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende ventilatie-inrichting aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93).
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders 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 onze klantenservice.
- ❑ Bewaar de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze met het apparaat aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.



- ❑ Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is.
- ❑ Oppervlaktes van verwarmende apparaten of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan. Ga derhalve voorzichtig te werk. 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 licht ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of oliën, 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 **klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.
- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; 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 dit 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:



Deze apparaten kunnen onderling en/ of met kookplaten van glasceramek van hetzelfde merk worden gecombineerd. Raadpleeg de catalogus.

# Branders

fig 1.



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

Om een brander 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 brander aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de brander niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw.

Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de brander 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 branders met veiligheidskleppen, die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de gaspit 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 brander gaat uit door de bedieningsknop naar rechts tot stand 0 te draaien.

Afhankelijk van het model kan deze moderne en functionele kookplaat zijn 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 brander met 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. Daarom moet de keuken goede geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatie-openingen moeten open staan, en zonodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Bij langdurig gebruik van uw apparaat, kan extra ventilatie nodig zijn. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten (zorg ervoor dat het niet tocht) of, indien aanwezig, de afzuigkap op een hogere stand zetten.

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

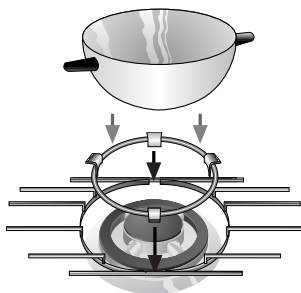
# Doorsnede pannen (cm)

Afhankelijk van het model:

BRANDER	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige vlam:	22 cm	
Snel:	22 cm	26 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm
Elektrische platen:	14 cm	18 cm

## Extra roosters:

fig 2.



Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een extra rooster zijn geleverd voor de brander met drievoudige vlam bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grillplaten, aardewerken en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, etc...) fig. 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 koffiepotten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair en voor pannen met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, zijn deze roosters voor koffiepotten bij de klantenservice van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk indien deze roosters verkeerd of niet worden gebruikt.

## Kookadviezen:

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog	Hoog	Gemiddeld	Laag
<b>Drievoudige vlam</b>	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok).		Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
<b>Snel</b>	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten, verse groente, stoofschotels, pasta.		Rijst, béchamel, ragoût.	Stomen: Vis, groente.
			Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
<b>Auxiliair</b>	Koken: Stoofschotels, rijstepap, caramel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvries-producten.	Bereiden/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 metertijd verdwijnen.

Op deze eerste keer na, dienen de platen nooit zonder pan te 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 voedsel en het gerecht, op een gemiddelde stand te zetten.

Even voor het aflopen van de kooktijd, kan de plaat worden uitgezet en kan van de nog aanwezige warmte gebruikt worden gemaakt. Op deze manier bespaart u energie.

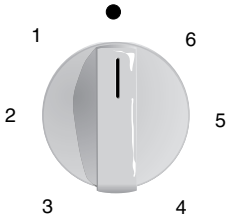
Gebruik alleen pannen met een perfecte egale, dikke bodem, waarvan de maat overeenkomt met die van het verwarmingselement, nooit een kleinere.

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

---

# Elektrische plaat met regelaar voor 7 standen

fig 3.



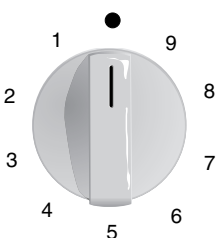
Deze plaat kan worden afgesteld op zeven standen, fig 3 als volgt:

- Stand 1 en 2: Verwarmen.
- Stand 3 en 4: Sterk verwarmen en Koken.
- Stand 5 en 6: Frituren.

---

# Elektrische platen met 10 standen

fig 4.



Deze platen kunnen worden afgesteld met een afstelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen, fig 4.

Draai de knop naar 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 0. Het controlelampje gaat vervolgens uit.

---

# Suggesties

---

## STAND

---

<b>Smelten:</b> chocolade, boter, gelatine	1-2
<b>Koken van:</b> rijst, béchamel, ragoût	2-3
<b>Koken van:</b> aardappelen, pasta, groente	4-5
<b>Sauteren:</b> stoofschotels, rollade	4-5
<b>Stomen:</b> vis	5
<b>Verwarmen:</b> warm houden van klaargemaakte gerechten	2-3-4-5
<b>Bakken:</b> schnitzel, biefstuk, omelet	6-7-8
<b>Koken en aanbraden</b>	9

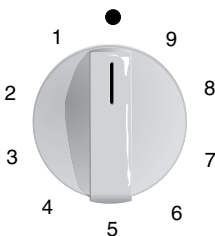
Hierbij is een hogere stand nodig bij:

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

---

## Elektrische platen met verwarmingselement met afstelknop voor 10 standen

fig 5.

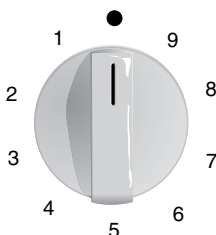


Deze platen kunnen worden afgesteld met een afstelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen. fig.5. Draai de knop naar de stand die overeenkomt met het gerecht dat u wilt klaarmaken. Dit hangt onder meer af van de manier van koken en de hoeveelheid voedsel. Raadpleeg ook de tabel met tips. Het controlelampje gaat nu branden. Om de plaat uit te zetten, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Het controlelampje gaat nu uit. Het lampje voor restwarmte gaat branden om aan te geven dat de kookzone warm is. Het lampje voor restwarmte blijft branden zolang de kookzone die uit is gezet warm blijft. De kookzone kan gebruikt worden om energie te besparen. Als de kookzone eenmaal is afgekoeld, dan gaat het lampje voor restwarmte uit.

---

# Vitro-Grill

fig 6.



Deze platen kunnen worden afgesteld met een stelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen. Zowel voor grillen als voor koken met pannen.

Fig 6.

1 = minimale sterkte.  
9 = maximale sterkte.

Draai de knop naar de stand die geschikt is voor het gerecht dat u wilt klaarmaken. Dit hangt onder meer af van de manier van koken en de hoeveelheid. Raadpleeg ook de tabel met suggesties of de tabel voor grillen. Het controlelampje gaat nu branden.

Om de plaat uit te zetten, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Het controlelampje gaat nu uit.

Het lampje voor restwarmte gaat branden om aan te geven dat de kookzone warm is.

---

## Tabel voor grillen

---

---

### STAND

---

<b>Verwarmen:</b>	1-2
<b>Worstjes - vis:</b>	3-5
<b>Gemarineerd voedsel:</b>	6
<b>Filets - karbonades- langoustines:</b>	7-9

---

Gebruik geen metalen keukengerei om het voedsel om te draaien.

Deze apparaten kunnen tevens worden gebruikt als elektrische plaat met een conventioneel verwarmingselement.



# Waarschuwingen voor koken

## NIET DOEN



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



Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



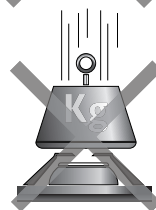
Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor onnodig verlengd en u verspilt energie.



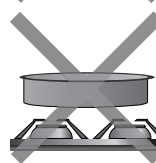
Op uw kookplaat mogen geen gerechten in aluminiumfolie of in plastic schalen of bakjes worden bereid. Het materiaal kan smelten. Plaats de pan niet scheef op de pan, de pan kan omvallen.



Gebruik geen grote pannen op de branders die zich dicht bij de knoppen bevinden. Als deze pannen midden op de brander staan, kunnen ze in aanraking komen met de knoppen, waardoor de temperatuur kan oplopen en er schade kan ontstaan. Zet de pannen niet direct op de branders.



Zorg ervoor dat de pan niet te zwaar is en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.

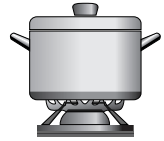


Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

Zet grillplaten, aardewerken potten etc. niet te lang op de hoogste stand.

## WEL DOEN

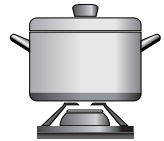
Gebruik altijd **pannen** die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandvlekken op de pannen.



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



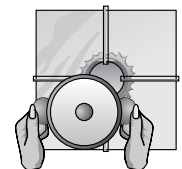
Gebruik alleen pannen met een **egale, dikke bodem**.



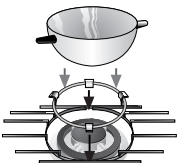
Plaats de pan goed **midden** op de brander.



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

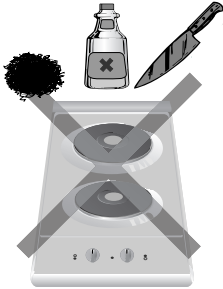


Zet de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.



# Gebruiksnormen voor Staal: Reiniging en Onderhoud

## NIET DOEN WEL DOEN



Gebruik **geen schuurmiddelen**, scherpe voorwerpen, metaalsponzen, messen etc., om aangekoekte etensresten van de kookplaat, roosters, branders of elektrische platen te verwijderen. Indien uw kookplaat voorzien is van een glazen of aluminium paneel, gebruik dan **geen** messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding met het metaal schoon te maken.

Gebruik **geen** stoomreinigers op de kookplaat, deze kan daardoor beschadigd raken.

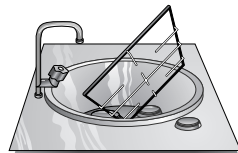


Zorg ervoor dat er **geen zure** vloeistoffen (zoals citroensap, azijn, etc.) op de kookplaat terecht komen. **Vermijd**, voor zover mogelijk, dat er **zout** op de elektrische kookplaat terecht komt.

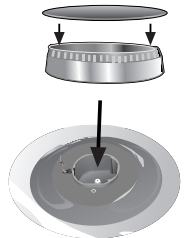
Gebruik, als het apparaat is afgekoeld, een **spons, water en zeepsop**. Neem gemorst vocht altijd onmiddellijk af, u bespaart zich onnodig veel werk naderhand.



Om de branders en de roosters schoon te houden, dienen deze **regelmatig te worden gereinigd** door ze onder te dompelen in zeepsop en ze met een niet metalen borstel af te borstelen. Op deze manier blijven de openingen en gleuven schoon, zodat de vlam correct kan branden. Droog de hoedjes van de branders en de roosters altijd af als ze nat zijn geworden.



Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders de hoedjes weer **goed** op de vlamverdelers.



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

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: zoals de ringen van de platen, de zone daar omheen, etc. zijn blootgesteld, kunnen deze mettertijd 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 mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur. Indien de roosters van uw kookplaat voorzien zijn van rubberen nopjes, wees dan **voorzichtig** bij het schoonmaken, om te voorkomen dat de nopjes loslaten, waardoor de roosters krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (seriegrafie) worden uitgeveegd.



# Gebruiksnormen voor Glasceramiek

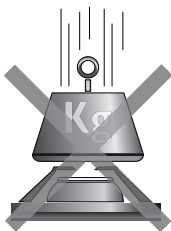
## Reiniging en onderhoud

### NIET DOEN



Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reinigungsprays voor ovens of schuurponsen. Hiermee kunnen krassen op het glas worden veroorzaakt.

Gebruik geen puntige voorwerpen, metaalsponzen of messen om aangekoekte etensresten op het oppervlak te verwijderen.



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.



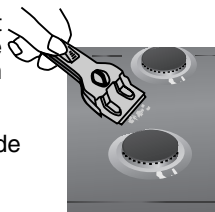
Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken. Als er gemorst wordt met gesmolten suiker of ander voedsel met een hoog suikergehalte, neem dat dan onmiddellijk af.

### WEL DOEN



Gebruik voor het onderhoud van glasceramiek een spons met zeepsop, maar alleen als het apparaat koud is. Maak na ieder gebruik het oppervlak van het verwarmingselement schoon, als het is afgekoeld. Zelfs kleine vuilresten verbranden als het apparaat weer wordt aangezet.

Gebruik een spatel voor glas en altijd plat op het glas. Kom vooral niet te dicht bij de sierstrippen van de gasbranders.



Het is van belang om de plaat regelmatig schoon te maken en goed te onderhouden.

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 daar omheen, etc. zijn blootgesteld, kunnen deze metertijd verkleuren. Dit is een normaal verschijnsel. Maak ze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.

Wees bij het schoonmaken voorzichtig met de nopjes van de roosters. Deze kunnen loslaten en bij een volgend gebruik krassen op de kookplaat veroorzaken.

### LET OP BIJ HET REINIGEN VAN DE KERAMISCHE GRILL!

Wanneer u levensmiddelen direct op de keramische glasplaat bereidt, reinig het apparaat dan **NOOIT** met schoonmaakproducten die giftige stoffen of aluminium (zoals pannensponsjes) bevatten.

Wij raden u aan om schoonmaakmiddelen zonder vaste bestanddelen te gebruiken, bijvoorbeeld schuurzand. U kunt ook gebruik maken van de glasschraper.

# Storingen

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

## **Belangrijk:**

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

<b>Wat is er aan de hand?</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
...als de elektriciteit uitvalt?	-De zekering is kapot.  -Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.	-Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonodig.  -Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-Misschien zitten er etensresten tussen de bougie en de branders.  -De branders zijn nat.  -De hoedjes van de branders zijn niet goed geplaatst.	-Maak de hoedjes van de brander en de bougie goed droog.  -Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.  -De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	-De verschillende onderdelen van de brander zijn niet goed geplaatst.  -De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	-Plaats alle onderdelen op de juiste manier op hun plaats.  -Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.
...als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	-De gastoevoer is gesloten.  -Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is.	- Draai eventuele tussenkranen los.  -Vervang de lege gasfles door een volle.
...als het in de keuken naar gas ruikt?	-Er staat een gaskraan open.  -Er is mogelijk een lek in de aansluiting aan de gasfles.	-Controleer dit.  -Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.
...de aansteking?	-De knop is niet lang genoeg ingedrukt.  -De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	-Houd de knop, als de brander aan is, nog een paar seconden ingedrukt.  -Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.

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.