



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



BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 3422100736 F

www.bosch-home.com

Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice.

This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions.

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

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

Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

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
Your new hob	5
Gas Burners	6
Recommended receptacle diameters	7
Cooking recommendations	8
Electric plates	8
With continuous energy setting	9
With conventional knob	10
Warnings of use	11
Cooking	11
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13
Conditions of warranty	14

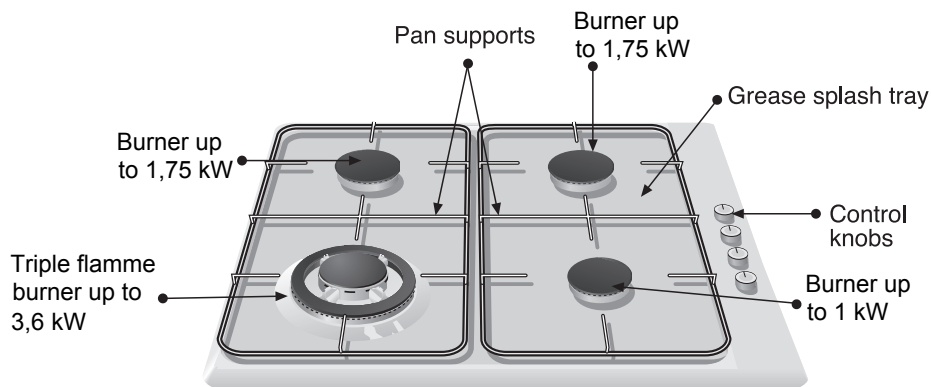
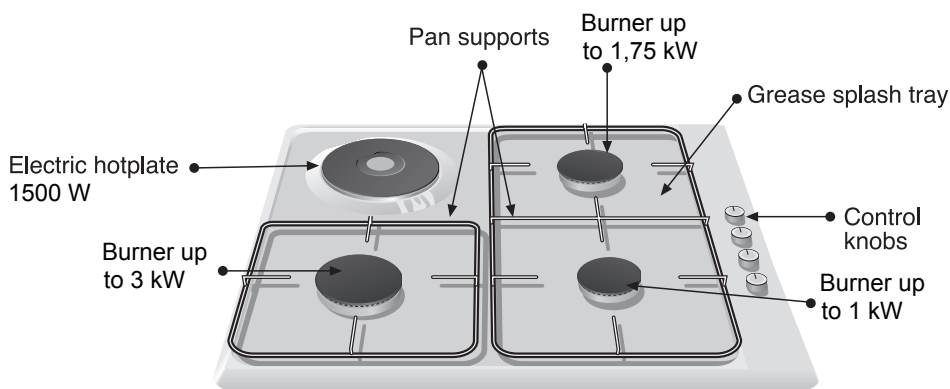
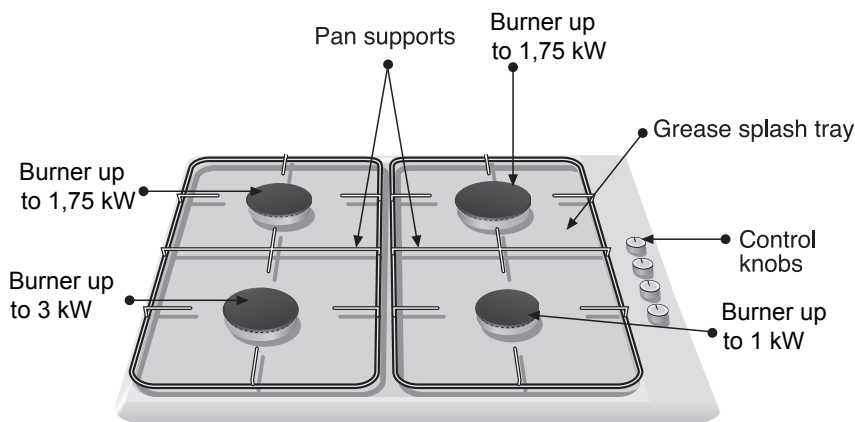
Safety warnings

- ❑ **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- ❑ 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.
- ❑ **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- ❑ These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- ❑ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- ❑ This appliance must be installed in a position with the **proper level of ventilation**.
- ❑ The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- ❑ This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- ❑ Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre**.
- ❑ **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- ❑ If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- ❑ Do not use a **damaged appliance**.

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

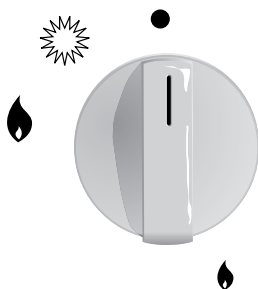
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

Your New Hob:



Gas burners

fig 1.



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

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

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

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

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

To turn the burners off, turn the control knob in a clockwise direction to the 0 setting.

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

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

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

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

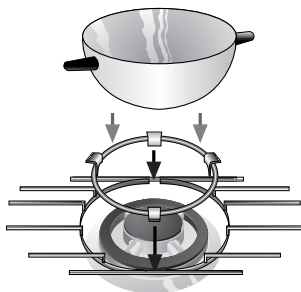
Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

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

Additional pan support:

fig 2.



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) (fig 2).

If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 363300.

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

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

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

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

Electric plates

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

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

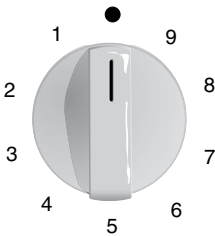
You can turn the cooking plate off a little before the end of the cooking process and make use of the heat inertia created. This will help you save on energy bills and will not affect the cooking process, which will continue thanks to the heat accumulated on the plate.

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

Avoid liquids boiling over onto the plate surface and do not use wet receptacles.
Depending on the model that you have purchased, your electric plates may be controlled by either continuous control or a six-position knob.

Electric plates with continuous energy setting.

fig.3



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

Turn the knob in an anti-clockwise direction to the setting for the food you wish to cook according to the desired cooking method, the amount of food and the **following table**. The "in use" control light will come on. To turn the plate off, set the control knob to the 0. The light will go out.

Recomendations:

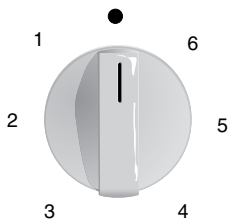
	SETTING
Melting: chocolate, butter, jelly	1-2
Boiling/cooking: rice, white sauce, ragout	2-3
Boiling: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Stewing: meat stews, rolled meat	4-5
Steaming: fish	5
Heating, keeping cooked food warm	2-3-4-5
Grilling/frying: escalopes, steaks, omelette	6-7-8
Cooking and browning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

Higher settings are needed when:

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

Electric plates with conventional knobs

fig.4



These plates are controlled by a six-position knob, (fig 4):

- ☐ Setting 6: Maximum heat.
- ☐ Setting 1: Minimum heat

Recommendations:

- ☐ Settings 1 & 2: warming
- ☐ Settings 3 & 4: heating and boiling.
- ☐ Settings 5 & 6: frying.

Warnings concerning cooking:

DON'Ts



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



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



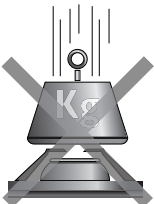
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



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



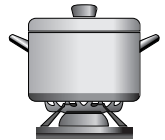
Do not place receptacles directly on top of burners.



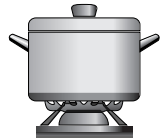
Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

DOs

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



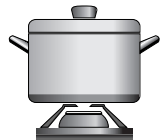
Always use **lids**.



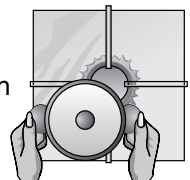
Only use thick-,flat-based saucepans, **frying pans** and **casseroles**.



Always place receptacles **in the middle** of burners. Always place receptacle **on the pans support**



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



Cleaning and maintenance:

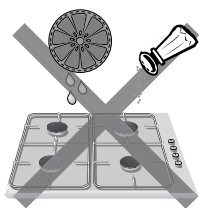
DON'Ts



Never use abrasive products, sharp objects, steel scouring pads, knives, etc., to remove stubborn food remains from the hob surface, pans support, burners or electric plates.

If your hob comes with a glass or aluminium panel, **do not use** knives, scrapers or similar utensils to clean the join with the metal.

Do not use steam appliances to clean the hob with. They could damage it.



Do not allow acid products (vinegar, lemon juice, etc.) to come into contact with the hob.

Try to **prevent salt** from coming into contact with the surface of the electric plate.

DOs

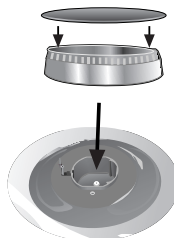
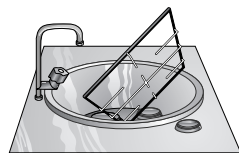
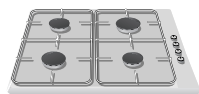
Once the appliance is cold, clean it with a **sponge and soapy water**.

Remove all excess liquid immediately. This will help you avoid unnecessary effort later.

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

Dry the burner covers whenever wet or damp. Remove all excess liquid immediately. This will help you avoid unnecessary effort later.

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



If the coating on the electric plates has worn off through use, smear them with a few drops of oil or one of the maintenance products available on the market.

The high temperatures suffered by the cover on the triple-flame burner ring and the stainless steel parts on your hob (plate rings, grease trays, area around burners, etc) may become discoloured over time. This is **NORMAL**. Clean them after use with a product suitable for stainless steel.

After washing the pans support, dry them thoroughly before cooking with them again. The presence of droplets of water or dampness at the beginning of the cooking process may damage the enamel surface.

If the pans support on your hob are supplied with rubber feet, be careful when cleaning as they may come off, leaving the pan support unprotected and scratching the hob surface.

The cleaning product suitable for stainless steel must not be used in the area surrounding the control knobs. The indications (serigraphy) may get deleted.

Troubleshooting

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

Important information:

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

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

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

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

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

Conditions of warranty

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

The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Kaufentscheidung.

Dieses praktische, moderne und zweckmäßige Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die während des ganzen Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle und genauen Tests unterzogen wurden, um alle Ansprüche an ein perfektes Gerät zu erfüllen. Wir haben diese Gebrauchsanleitung der Übersichtlichkeit halber in zwei Abschnitte unterteilt: Bedienungsanweisungen und Installationsanweisungen.

Wir bitten Sie deshalb, **diese einfachen Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu befolgen**. Dies garantiert Ihnen beste Resultate vom ersten Einschalten an. Das Handbuch enthält **wichtige Informationen**, nicht nur zum Gebrauch, sondern auch hinsichtlich Sicherheit und Instandhaltung.

Unsere Produkte werden für den Transport mit einer Schutzverpackung versehen. Diesbezüglich haben wir uns auf das absolut Notwendigste beschränkt. Die gesamte Verpackung ist hundertprozentig recyclebar. Sie können damit, ebenso wie wir, zum Umweltschutz beitragen.

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im nächstgelegenen, für diesen Zweck bestimmten Wertstoffcontainer.

Sie sollten gebrauchtes Speiseöl nicht einfach in das Spülbecken schütten, da dies die Umwelt stark belastet. Bewahren Sie es in einem geschlossenen Behälter auf, und geben Sie diesen in einer Annahmestelle ab, oder entsorgen Sie ihn direkt im Hausmüll (der im Endeffekt auf einer kontrollierten Mülldeponie gelagert wird; dies ist zwar nicht unbedingt die sauberste Lösung, sie verhindern damit jedoch eine Wasserverschmutzung). Ihre Kinder und Sie selbst werden es schätzen wissen.

Bevor Sie ein ausgedientes Geräts entsorgen, müssen Sie es unbrauchbar machen. Geben Sie es anschließend in einem Recyclingcenter ab.

Bei der für Sie zuständigen Gemeindeverwaltung können Sie sich über die nächstgelegene Annahmestelle informieren.

WICHTIG:

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

Verpackung und Altgerät

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

INHALT

Sicherheitshinweise	17
So sieht Ihre neue Kochmulde aus	19
Gasbrenner	20
Empfohlene Durchmesser von Töpfen und Pfannen	21
Kochtipps	22
Elektromulden	22
Mit stufenloser Energieregulung	23
Mit Stufenschalter	24
Gebrauchshinweise	25
Zum Kochen	25
Zu Reinigung und Pflege	26
Defekte	27
Garantiebedingungen	28

Sicherheitshinweise

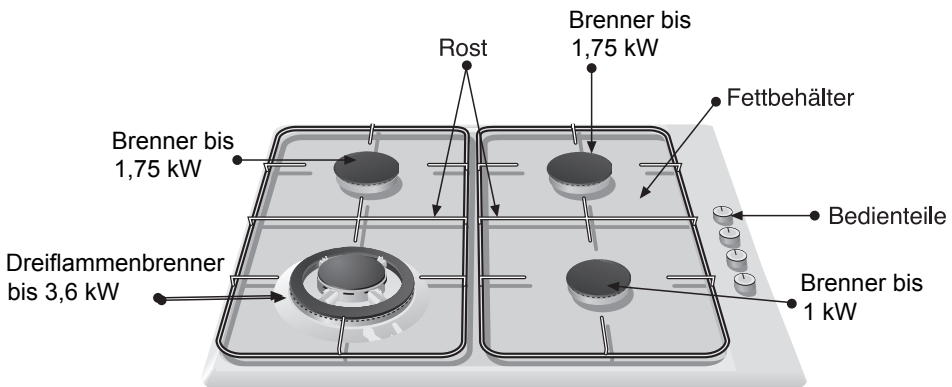
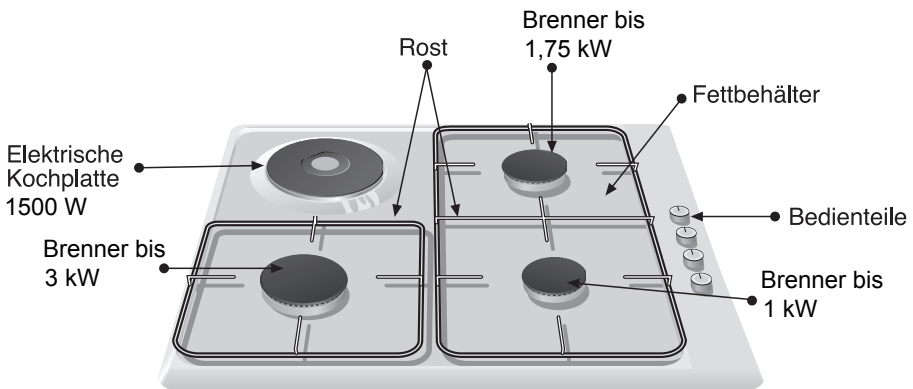
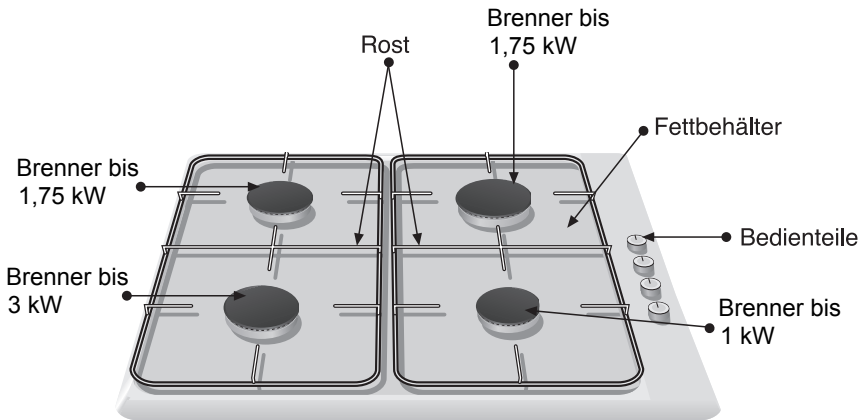
- ❑ **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.** Sie enthält viele nützliche Hinweise für eine sichere und effiziente Nutzung.
- ❑ Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.
Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.
- ❑ Bevor Sie Ihr neues Kochfeld einbauen, **überprüfen Sie die Einbaumaße.**
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbol auf dem Gerät angegeben ist. Die technischen Anweisungen zur Anpassung an die Gebrauchsbedingungen des jeweiligen Landes sind zu berücksichtigen.
- ❑ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ❑ Der Aufstellungsort des Geräts muss über die **vorgeschriebene Be- und Entlüftung** verfügen.
- ❑ Vermeiden Sie starken Luftzug, da dieser die Brennerflamme löschen könnte.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die Gasart eingestellt, die auf dem Typenschild angegeben ist. Falls eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich ist, verständigen Sie bitte den **Kundendienst**.
- ❑ Öffnen Sie das Gerät nicht, und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Falls erforderlich, rufen Sie unseren **Kundendienst** an.
- ❑ **Bewahren Sie** die Bedienungs- und Montageanleitung gut **auf**, damit Sie diese, zusammen mit dem Gerät, einem möglichen späteren Besitzer übergeben können.
- ❑ Falls Ihre Kochmulde mit einer Glasplatte ausgestattet ist, belasten Sie diese nicht zu stark. Falls die Glasplatte

sich bei der Auslieferung vom Gerät gelöst hat, rufen Sie sofort den Kundendienst an, damit er die defekten Teile repariert oder ersetzt.

- ☐ Nehmen Sie kein **defektes Gerät** in Betrieb.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden während des Betriebs heiß. **Halten Sie Kinder davon fern.**
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, **nie** als Raumheizung.
- ☐ Sehr heißes Fett und Öl fängt leicht Feuer. Lassen Sie während der Essenszubereitung Töpfe oder Pfannen mit Fett und Öl, wie z.B. beim Fritieren von Kartoffeln, niemals unbeaufsichtigt.
- ☐ Giessen Sie nie Wasser auf brennendes Fett oder Öl. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Decken Sie den Topf oder die Pfanne ab, um das Feuer zu ersticken, und schalten Sie die Kochplatte aus.
- ☐ Bei einer Störung schließen Sie den Gashahn und klemmen das Gerät ab. Für die Reparatur rufen Sie bitte unseren **Kundendienst** an.
- ☐ Stellen Sie keine verformten, wackligen Töpfe oder Pfannen auf die Elektromulden und die Brenner. Sie könnten umkippen.
- ☐ Falls ein Gashahn klemmt, versuchen Sie nicht, ihn gewaltsam zu öffnen oder schließen. **Rufen Sie sofort den Kundendienst an**, damit er ihn repariert oder ersetzt.
- ☐ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ☐ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ☐ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ☐ Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanweisung sind zur Orientierung gedacht.

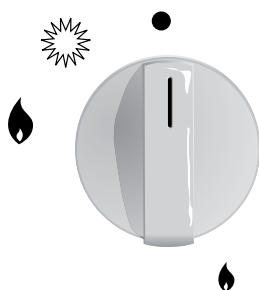
**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER
JEDLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

So sieht Ihre neue Kochmulde aus:



Gasbrenner

Abb. 1.



Eine Markierung an jedem Drehschalter zeigt an, zu welchem Brenner er gehört. (Abb. 1)

Um den Brenner zu zünden, drücken Sie den entsprechenden Drehschalter und drehen ihn bis zur Position Anzünden nach links. Halten Sie ihn in dieser Stellung einige Sekunden lang gedrückt, bis der Brenner aufflammt. Sobald die Flamme brennt, können Sie den Schalter loslassen. Anschließend stellen Sie die gewünschte Flammenstärke ein. Falls sich die Flamme nicht entzündet, wiederholen Sie den Vorgang. Falls Ihr Kochfeld nicht über eine automatische Zündung verfügt, halten Sie eine offene Flamme an den Brenner (Feuerzeug, Zündholz, usw.).

Falls die Zündpole verschmutzt sind, kann es vorkommen, dass sich die Flamme nicht ordnungsgemäß entzündet. Zur Reinigung bürsten Sie den Brenner ab. Vermeiden Sie jedoch jede Gewalteinwirkung auf die Zündkerze. Wenn Ihr Brenner über **Sicherheitsventile** verfügt, die bei ungewolltem Erlöschen der Brenner die Gasversorgung unterbrechen, zünden Sie den Brenner auf die oben beschriebene Art und Weise und halten ihn noch einige Sekunden lang gedrückt, wenn die Flamme brennt. Sollte sich die Flamme nicht entzünden, wiederholen Sie den Vorgang, halten Sie diesmal den Schalter jedoch 10 Sekunden lang gedrückt.

Zum Ausschalten drehen Sie den Schalter nach rechts bis zur Null-Nullstellung.

Ihre moderne und funktionale Kochmulde verfügt über Gashähne mit stufenloser Regelung, mit der Sie die Flamme beliebig **größer oder kleiner stellen** können.

Je nach Modell verfügt Ihre Kochmulde über einen sehr praktischen **Drei-Flammen-Brenner**, der für Paella-Pfannen oder chinesische Woks (alle möglichen asiatischen Gerichte), usw., sehr geeignet ist.

Das Gerät gibt an den Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit ab. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist (natürliche Belüftungsschlitze offen halten oder ein mechanische Lüftungsanlage einbauen (Abzugshaube).

Ist das Gerät sehr lange in Betrieb, kann es nötig sein, für zusätzliche Belüftung, wie z.B. durch ein offenes Fenster, zu sorgen (Zugluft vermeiden) oder eine eventuell vorhandene Lüftung höher zu stellen.

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

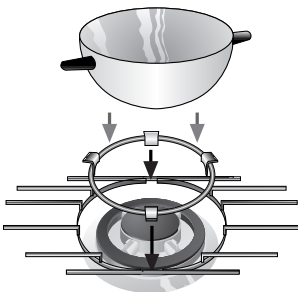
Empfohlene Boden-Durchmesser für Töpfe und Pfannen in (cm)

Je nach Modell:

BRENNER	MINIMUM Ø TOPF	MAXIMUM Ø TOPF
Drei-Fach-Flammen-Brenner:	22 cm	
Schnell-Brenner:	22 cm	26 cm
Halb-Schell-Brenner:	12 cm	20 cm
Hilfs-Brenner:	10 cm	12 cm
Elektromulden		14 cm

Aufsatzrost:

Abb. 2.



Je nach Modell wird Ihre Kochmulde mit einem Aufsatz für den **Drei-Flammen-Brenner** geliefert, der für Töpfe mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm, Grillplatten, Tontöpfe und alle Art von konkaven Töpfen (Wok, usw.) **unverzichtbar** ist (Abb. 2).

Andernfalls können Sie diesen Zubehör beim Kundendienst der entsprechenden Marke erwerben (Bestell-Nr. 363300).

Kaffeemaschinenrost: Je nach Modell wird Ihre Kochmulde mit einem Kaffeemaschinenrost **ausschließlich** für den Hilfsbrenner (für Kochgeräte mit einem Bodendurchmesser von weniger als 10 cm) geliefert. Andernfalls können Sie diesen Kaffeemaschinenrost beim Kundendienst der entsprechenden Marke erwerben (Bestell-Nr. 184200).

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbenutzung oder unsachgemäßen Gebrauch dieser Zusatzroste entstehen.

Kochtipps:

Diese Ratschläge dienen nur als Hilfestellung

	Sehr stark	Stark	Mittel	Schwach
Drei-Fach-Flammen-Brenner	Sieden, Kochen, Braten, Anbräunen, Paellas, Asiatische Gerichte (Wok).		Aufwärmen und Warmhalten von: Fertiggerichten und gekochten Speisen.	
Schnell-Brenner	Schnitzel, Beefsteak, Tortilla und Omeletts, Frittiertes		Reis, Beschamel, Ragout.	Dünsten: Fisch, Gemüse.
Halb-Schnell-Brenner	Salzkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Aufwärmen und warmhalten von: gekochten Speisen und zubereiten von delikaten Gerichten	
Hilfs-Brenner	Kochen : Eintopf, Milchreis, Karamell.		Auftauen und schonendes Kochen von Hülsenfrüchten, Obst, Tiefgefrorenem.	Zubereiten/ Schmelzen von Butter, Schokolade, Sülze

Elektromulden

Vor dem ersten Gebrauch der Zone heizen Sie sie 5 Minuten lang auf Höchstleistung ohne Topf. Rauch und Geruchsentwicklung währen dieser Zeit sind kein Grund zur Beunruhigung. Danach dürften weder Rauch-noch Geruchsbelästigung auftreten. Mit Ausnahme dieses ersten Vorheizens **lassen Sie die kochmulden keinesfalls eingeschaltet, ohne einen Topf oder eine Pfanne daraufzustellen.**

Zu Beginn des Kochens empfiehlt es sich, den Schalter auf größte Hitze zu stellen, und später je nach Menge und Art des Kochguts auf mittlere Hitze zur Aufrechterhaltung der Wärme zurückzudrehen.

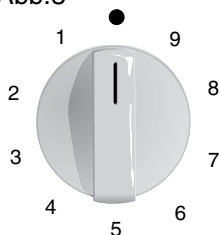
Nutzen Sie die Wärmeträgheit der Elektromulden und schalten Sie die Platte ab, bevor das Gericht vollends gar gekocht ist. Mit der Restwärme können Sie zu Ende kochen und so Energie sparen.

Verwenden Sie **Töpfe und Pfannen mit völlig ebenem, dickem Boden.** Der Bodendurchmesser sollte immer gleich oder größer des Kochmulden-Durchmessers sein, **nie** kleiner.

Vermeiden Sie ein Überkochen bzw. Verschütten von Flüssigkeiten auf die Kochmulde und verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die außen trocken sind.
Je nach Modell sind die Elektromulden mit einer stufenlosen Regulierung oder mit einem 6-Stufen-Schalter ausgestattet.

Elektromulden mit stufenloser energieregelung

Abb.3



Diese kochmulden sind mit einer stufenlosen Regelung Ausgestattet, mit der Sie für jedes Gericht die geeignete Hitze einstellen Können (Abb. 3).

Je nach Art der Zubereitung und Menge - die **nachfolgende Tabelle** gibt Ihnen einige Anhaltspunkte - drehen Sie den Schalter soweit nach links wie nötig. Die Kontrollleuchte brennt. Zum Ausschalten der Kochmulden drehen Sie den Schalter auf "0". Die Kontrollleuchte erlischt.

Anregungen:

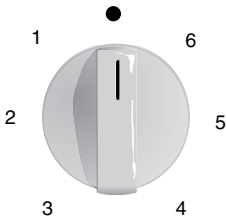
	STELLUNG
Schmelzen , Schokolade, Butter, Sülze	1-2
Kochen : Reis, Bechamel, Ragout	2-3
Kochen : Kartoffeln, Teigwaren, Gemüse	4-5
Schmoren : Schmorbraten, Rollbraten	4-5
Dünsten : Fisch	5
Aufwärmen : Warmhalten von Gerichten	2-3-4-5
Braten : Schnitzel, Beefsteak, Omeletten	6-7-8
Braten und Anbräunen	9

Sie benötigen mehr Hitze für:

- ☐ Größere Flüssigkeitsmengen.
- ☐ Größere Speisemengen.
- ☐ Die Zubereitung von Speisen in Pfannen und Töpfen ohne Deckel.

Elektromulden mit stufenschalter

Abb.4



Diese Platte werden mit einem 6-Stufen-Schalter gesteuert (Abb. 4), Hierbei ist:

- ☐ Stufe 6: Größte Hitze
- ☐ Stufe 1: Kleinste Hitze

Vorschläge:

- ☐ Stufe 1 und 2: Wärmen
- ☐ Stufe 3 und 4: Aufheizen und Kochen
- ☐ Stufe 5 und 6: Frittieren

Hinweise zum kochen:

NEIN



Verwenden Sie keine zu kleinen Töpfe und Pfannen für grosse Brenner. Die Flammen dürfen die Seitenwände nicht bestreichen.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit halb abgedecktem Topf. Das senkt den Energieverbrauch.



Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungleichmäßigem oder rauem Boden. Ein ungeeigneter Boden verlängert die Kochzeit und führt zu erhöhtem Energieverbrauch.



Setzen Sie den Topf oder die Pfanne nicht versetzt auf dem Brenner, um ein Umkippen zu vermeiden.



Stellen Sie keine Behälter mit großem Durchmesser auf die Brenner neben den Schaltern. Sie könnten die Schalter berühren oder ihnen so nahe kommen, dass der Temperaturanstieg in diesem Bereich zu Beschädigungen führen könnte.

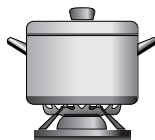


Stellen Sie Behälter nicht direkt auf den Brenner.

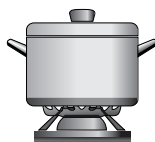
Verwenden Sie kein zu schweres Kochgeschirr und vermeiden Sie Schläge auf die Kochplatte mit schweren Gegenständen.

JA

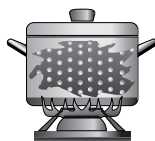
Verwenden Sie immer einem dem Brenner entsprechenden **Behälter**, denn auf diese Weise vermeiden Sie einen zu hohen Gasverbrauch, und eine Verschmutzung der Behälter.



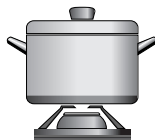
Setzen Sie immer den **Behälterdeckel** auf.



Verwenden Sie Töpfe, Bratpfannen und Behälter mit **flachem und dickem Boden**.

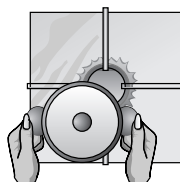


Setzen Sie den Behälter immer gut **zentriert** auf den Brenner.



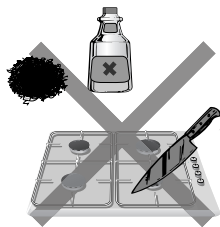
Stellen Sie den Behälter auf den Rost.

Stellen Sie die Behälter vorsichtig auf die Kochmulde.



Reinigung und Pflege:

NEIN



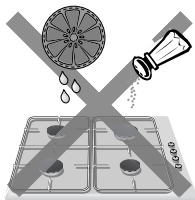
Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, schneidende Gegenstände, Stahltopfswämme, Messer, usw., um das Kochfeld, den Rost, die Brenner oder die elektrischen Kochzonen von angetrockneten Speiseresten zu reinigen.

Wenn Ihr Kochfeld mit einer Glas- oder Aluminiumplatte ausgestattet ist, dürfen Sie **keine** Messer, Kratzer oder ähnliches zum Reinigen der Metallfugen verwenden.

Verwenden Sie **keine Dampfreiniger** zum Reinigen der Kochplatte, um Beschädigungen zu vermeiden.

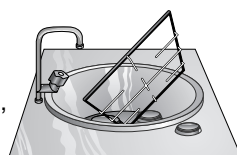
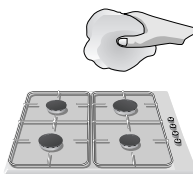
Wischen Sie säurehaltige Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.....) sofort vom Kochfeld.

Verschütten Sie möglichst kein **Salz** auf die elektrischen Kochzonen.

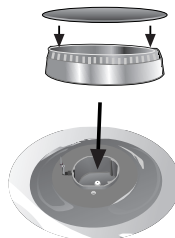


JA

Lassen Sie die Kochmulde abkühlen und reinigen Sie sie mit **Schwamm, Wasser und Seife**. Wischen Sie überkochendes Wasser immer sofort auf, das spart unnötige Anstrengungen. Die Brenner und Roste müssen **in regelmäßigen Abständen** mit Seifenwasser und einem nicht-metallischen Putzschwamm gereinigt werden. Die Öffnungen dürfen nicht verstopft sein, um eine gleichmäßige Flamme zu erhalten. Trocknen Sie die Brenner immer, falls sie mit Flüssigkeit in Berührung kommen.



Trocknen Sie die Deckel nach der Reinigung sorgfältig ab und **vergewissern** Sie sich, dass sie zentriert auf der Gasaustrittsöffnung des Brenners aufliegen.



Wenn der Schutzbelag der Elektromulden Kochzonen durch intensiven Gebrauch abgenutzt ist, besprühen Sie sie mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Konservierungsmittel.

Infolge der hohen Temperaturen, denen die Abdeckung des Drei-Flammen-Brennerrings und die Edelstahlteile, wie z.B. Kochplattenringe, Fettrinnen, Brennerkonturen, usw., ausgesetzt sind, bleichen sie mit der Zeit aus. Das ist **NORMAL**. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch mit einem geeignetem Edelstahlreiniger. Trocknen Sie die Roste gut ab, wenn Sie sie nass gereinigt haben. Eventuell verbleibende Wassertropfen oder feuchte Stellen können Lackschäden hervorrufen, wenn Sie feuchte Brenner einschalten. Wenn die Roste Ihrer Kochmulde mit Gummistopfen versehen sind, reinigen Sie sie **vorsichtig** und achten Sie darauf, dass sie nicht abgehen. Das blanke Metall der Roste könnte auf der Kochmulde Kratzer verursachen. Vorsicht bei der Anwendung von speziellen Reinigungsmittel für Edelstahlgeräte! Diese nicht im Bereich der Schaltergriffe anwenden, da die Bedruckung verwischen kann!

Defekte

Nicht in allen Fällen ist es nötig, den Kundendienst zur Hilfe zu holen. In vielen Fällen können Sie das Problem selbst lösen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Ratschläge.

Wichtiger Hinweis

Nur befugtes Personal unseres Kundendienstes darf Arbeiten an der Gasinstallation und der Elektrik ausführen.

Was tun, wenn...	Mögliche Ursache	Abhilfe
...die Elektrik im Allgemeinen nicht funktioniert?	- Fehlerhafte Sicherung. - Möglicherweise wurde die Hauptsicherung, oder ein Schutzschalter der Elektroinstallation ausgelöst.	- Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen, und im Falle eines Defekts austauschen - Im Hauptsicherungskasten nachsehen, ob die Hauptsicherung oder ein Schutzschalter ausgelöst wurde.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	- Möglicherweise befinden sich Reste von Lebensmitteln oder Reiniger zwischen Zündung und Brenner. - Die Brenner sind nass. - Die Brenner-Abdeckungen liegen nicht richtig auf.	- Die Lücke zwischen Zündung und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerabdeckungen und die Zündpole sorgfältig trocknen. - Überprüfen Sie, ob die Abdeckungen korrekt (mittig) aufgesetzt sind.
...wenn die Brennerflamme nicht gleichförmig ist?	- Die verschiedenen Brennerteile sind nicht richtig angebracht worden. - Die Gas-Ausströmschlitze des Brenners sind verstopft.	- Ordnen Sie die verschiedenen Teile richtig an. - Reinigen Sie die Gasausflussöffnungen der Brenner.
...wenn der Gasfluss nicht korrekt zu sein scheint, oder kein Gas strömt?	- Möglicherweise ist der Gasfluss durch einen geschlossenen Zwischenhahn unterbrochen. - (bei Gasflaschen) Die Gasflasche ist leer.	- Eventuell vorhandene Absperrhähne öffnen. - Schließen Sie eine volle Gasflasche an.
...wenn es im Küchenbereich nach Gas riecht?	- Irgendein Hahn ist offen. - Möglicherweise ist die Gasflasche nicht richtig angeschlossen, oder es ist ein Leck aufgetreten.	- Überprüfen Sie das. - Vergewissern Sie sich, dass die Kupplung richtig eingerastet ist.
... wenn die Sicherheitsvorrichtungen der verschiedenen Gasbrenner nicht funktionieren?	- Sie haben den Schalter nicht lange genug gedrückt. - Die Gasausfluss-Schlitze der Brenner sind verstopft.	- Wenn die Flamme brennt, lassen Sie den Schalter einige Sekunden länger gedrückt. - Reinigen Sie die Gasaustrittsöffnungen der Brenner.

Falls Sie unseren Kundendienst anrufen, bitten wir Sie, folgende Daten anzugeben

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

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts, auf der Unterseite der Kochmulde.

Garantiebedingungen

Auf dieses Gerät kommen die Garantiebedingungen zur Anwendung, die durch die Vertretung unserer Firma in dem Land festgelegt wurden, in dem der Kauf getätigt wurde. Auf Wunsch erteilt Ihnen das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, gerne genauere Auskünfte. Für die Reklamation eines Garantiefalles ist in jedem Fall der Kaufbeleg vorzulegen.
Änderungen vorbehalten.

Cher/chère Client/Cliente:

Nous vous remercions et vous félicitons de votre choix.

Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité qui ont été soumis à un strict Contrôle de Qualité tout au long du processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils puissent satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite. Pour votre commodité, ce livre d'instruction est divisé en deux parties, une d'Utilisation et l'autre d'Installation.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions simples** afin de pouvoir garantir d'excellents résultats dès la première utilisation. Il contient **des informations importantes**, non seulement pour l'usager mais aussi pour sa sécurité et la maintenance de l'appareil.

Au cours du transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. A cet effet nous nous limitons au strictement indispensable, tout l'emballage est parfaitement recyclable. Vous, comme nous, pouvez contribuer à la conservation de l'environnement en le déposant dans le container le plus proche de chez vous destiné à cette fin.

Vous ne devez pas jeter l'huile usée dans l'évier car cela provoque un grand impact environnemental. Versez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de ramassage ou si ce n'est pas possible, déposez-le dans votre poubelle (il arrivera à une décharge publique contrôlée, ceci n'étant pas la meilleure solution mais nous évitons ainsi la contamination des eaux). Vos enfants et vous-même en serez reconnaissants.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, rendez-le inutilisable. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matières recyclables. Votre Administration Locale pourra vous indiquer le centre le plus proche de chez vous.

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	31
Ainsi se présente votre nouvelle Plaque de Cuisson	33
Brûleurs à Gaz	34
Diamètres récipients conseillés	35
Conseils pour Cuisiner	36
Plaques électriques	36
Avec régulateur continu d'énergie	37
Avec commutateur	38
Avertissements d'Utilisation	39
En ce qui concerne la manière de cuisiner	39
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation	40
Situations Anomales	41
Conditions de Garantie	41

Avertissements de sécurité

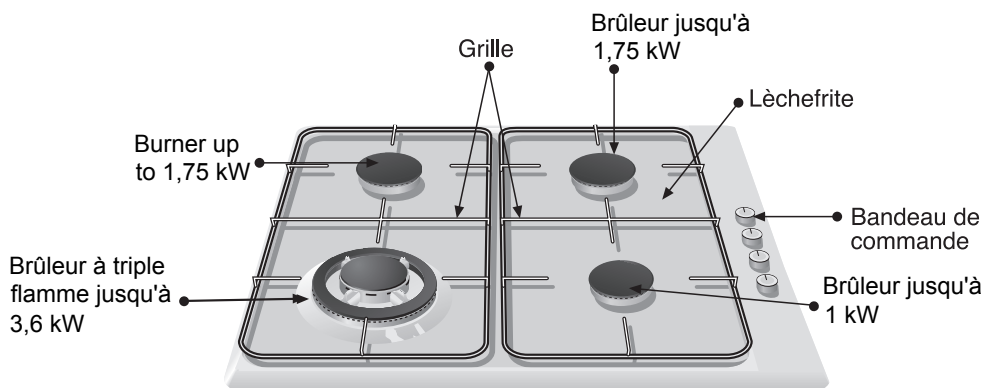
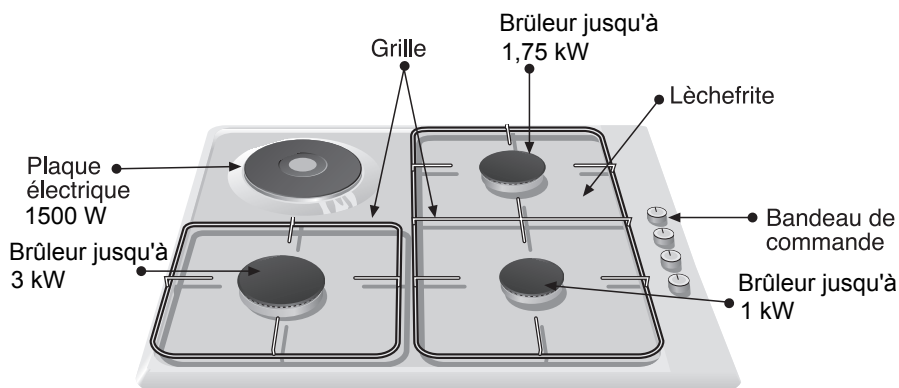
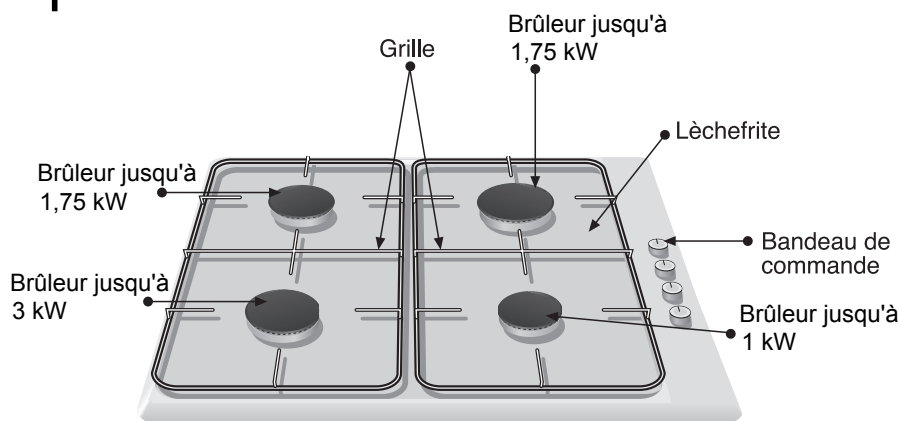
- ❑ **Lisez attentivement ce Manuel** d'utilisation pour cuisiner sur cet appareil d'une manière effective et sûre.
- ❑ Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, 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 plaque de cuisson, vérifiez que **les dimensions sont correctes**.
- ❑ Les instructions suivantes sont seulement valides pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où va être installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil supporter de forts courants d'air car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil sort d'usine ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Si une conversion était nécessaire, appelez le **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si c'est nécessaire, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ **Gardez bien** les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les remettre avec l'appareil, si celui-ci changeait de propriétaire.
- ❑ Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre, n'y exercez pas de forces excessives. Si le verre

de votre plaque de cuisson est décollé, **appelez immédiatement le service d'assistance technique** pour qu'il en fasse la réparation ou la substitution.

- ❑ Ne faites pas fonctionner un **appareil endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent en cours de fonctionnement, agissez avec précaution. **Ne laissez jamais les enfants s'en approcher.**
- ❑ Utilisez uniquement l'appareil pour la préparation de repas, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les graisses et huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est la raison pour laquelle la préparation de repas comprenant des graisses ou huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne versez jamais d'eau si la graisse ou l'huile est brûlante. **DANGER !** de brûlures. Couvrez le récipient pour éteindre le feu et déconnectez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électricité de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne posez pas de récipients déformés qui seraient instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils puissent accidentellement se renverser.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service d'assistance technique officiel** pour qu'il en fasse la réparation ou substitution.
- ❑ 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 livre 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 nouvelle plaque de cuisson:



Brûleurs à gaz

fig. 1



Sur chaque commande de mise en marche est signalé le brûleur qu'elle contrôle, (fig 1).

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande choisie et tournez-la vers la gauche, jusqu'à arriver à la position d'allumage, en la maintenant sur le maximum quelques secondes pour que le brûleur s'allume et relâchez-la pour la situer ensuite sur la position désirée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.

Si votre plaque de cuisson ne dispose pas de système d'allumage automatique, approchez une flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux; Gardez toujours la plaque le plus propre possible.

Réalisez le nettoyage avec une petite brosse, en vous souvenant que la bougie ne doit pas subir d'impacts violents.

Si votre plaque dispose de brûleurs comprenant **des soupapes de sécurité**, qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs, réalisez l'allumage de la même manière mais en maintenant la commande appuyée jusqu'à ce que se produise l'allumage et continuez d'appuyer dessus pendant quelques secondes lorsque la flamme est apparue. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération mais en appuyant sur la commande pendant (quelques) 10 secondes.

Pour éteindre tournez la commande vers la droite jusqu'à la position 0.

Votre plaque de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui vous permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la position minimale et la maximale.

Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute classe de plats asiatiques) etc, et d'un brûleur allongé, spécialement conçu pour que vous puissiez facilement cuisiner du poisson, en utilisant un récipient approprié.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer de la bonne aération de la cuisine :

Laissez le dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante)
 L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation additionnelle, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
 Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

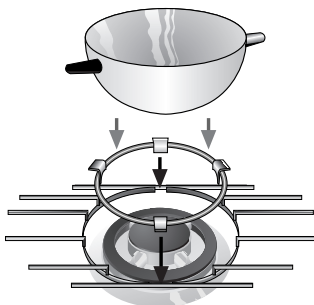
Diamètre récipients (cm) conseillés

Suivant modèle :

BRÛLEUR	MINIMUM Ø RÉCIPIENT	MAXIMUM Ø RÉCIPIENT
Triple flamme:	22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	12 cm	20 cm
Auxiliaire:	10 cm	12 cm
Plaques électriques:		14 cm

Grille supplémentaire:

fig. 2



Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de **grille indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour les récipients au diamètre supérieur à 26 cm, plaques de grill, récipients en terre cuite et pour tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc...) (fig 2).

Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles supplémentaires dont le code est 363300.

Grille cafetière : Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de grille cafetière, **exclusivement** conçu pour le brûleur auxiliaire avec des récipients au diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles cafetières dont le code est 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou utilisez incorrectement ces grilles additionnelles.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils sont à titre d'orientation.

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, Cuire, Rôtir, Dorer, Paellas, Cuisine Asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés, plats préparés..	
Rapide	Escalope, Steak, Omelette, Fritures		Riz, béchamel, ragoûts.	Cuisson vapeur: poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, soupes, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés et préparation de plats délicats	
Auxiliaire	Cuire, ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes frais, produits congelés.	Faire fondre: Beurre, chocolat, gélatine

Plaques électriques

Avant d'utiliser votre plaque pour la première fois, chauffez-la à vide sans aucun récipient dessus, pendant 5 minutes, et sur puissance maximale. Il est normal pendant ce laps de temps que des dégagements de fumée et d'odeurs se produisent, qui disparaîtront avec l'usage. Mis à part cette première chauffe à vide, **ne faites pas marcher les plaques sans récipient.**

On recommande de situer la commande sur la position maximale en début d'utilisation, selon la qualité et la quantité des aliments, pour passer ensuite sur une position intermédiaire de maintenance.

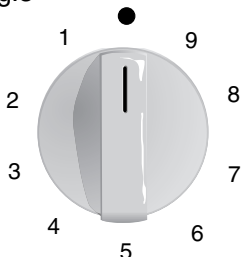
On peut éteindre un petit peu avant la fin de la cuisson pour profiter de l'inertie thermique de la plaque, et obtenir ainsi une économie d'énergie puisque la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée sur la plaque.

Utilisez des **récipients au fond parfaitement plat**, épais et au diamètre similaire à celui de l'élément de chauffe, **jamais** au diamètre inférieur.

Evitez les débordements de liquides sur la surface de la plaque, ainsi que d'y travailler dessus avec des récipients humides.
 Selon le modèle de plaque de cuisson, vous pouvez disposer de plaques électriques dirigées par un contrôle continu ou, de plaques dirigées par un commutateur à six positions.

Plaques électriques avec régulateur continu d'énergie

fig.3



Ces plaques sont dirigées par un régulateur de contrôle d'énergie par le biais duquel vous pouvez choisir la puissance adéquate pour l'aliment que vous cuisinez, (fig 3).

En tenant compte du type de cuisson, de la quantité d'aliment et en vous servant du **tableau suivant**, tournez la commande vers la gauche, jusqu'à la position correspondant au plat que vous désirez cuisiner. La lampe de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez la commande jusqu'à la position 0. La lampe de contrôle s'éteindra.

Suggestions:

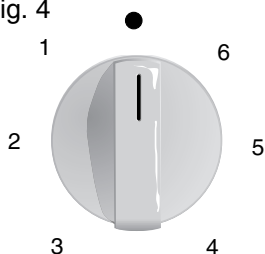
	POSITION
Fondre: chocolat, beurre, gélatine	1-2
Cuisson de: riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de: pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Mijoter: Daubes, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur: poisson	5
Chauffer, garder chauds des plats préparés	2-3-4-5
Rôtir: escalopes, steak, omelette	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus fort est nécessaire en cas de:

- ☐ Quantités importantes de liquide.
- ☐ Grands plats à préparer.
- ☐ Cuisson dans des récipients qui ne sont pas couverts.

Plaque électrique avec commutateur

fig. 4



Cette plaque est contrôlée par un commutateur à six positions, (fig 4) de telle manière que :

- ☐ Position 6: Chaleur maximale
- ☐ Position 1: Chaleur minimale

Suggestions:

- ☐ Position 1 et 2: chauffer
- ☐ Position 3 et 4: Forte chauffe et cuisson.
- ☐ Position 5 et 6: fritures.

Avertissements d'usage concernant la cuisson:

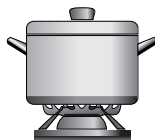
NON

OUI



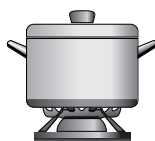
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les bords latéraux du récipient.

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



Ne cuisinez pas sans couvercle, ou avec le couvercle déplacé, car une partie de l'énergie est ainsi gaspillée.

Posez toujours le **couvercle**.



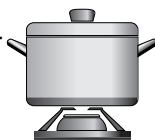
N'utilisez pas de récipients aux fonds irréguliers, ils augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Utilisez seulement des autocuiseurs, poêles et casseroles au **fond plat et épais**.

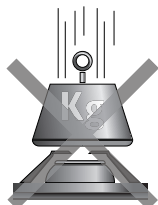


Ne posez pas le récipient sans le centrer sur le brûleur, il pourrait se renverser.

Bien **centrer** le récipient sur le brûleur. Posez le récipient **sur la grille**.

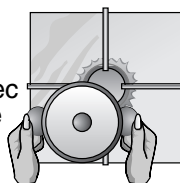


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs proches des commandes, récipients qui une fois centrés sur le brûleur pourraient toucher les commandes ou s'en approcher d'autant que la température de cette zone augmenterait et pourrait provoquer des dommages.



Ne posez pas les récipients directement sur le brûleur.

Maniez les récipients avec **précaution** sur la plaque de cuisson.



En ce qui concerne le nettoyage et la conservation:

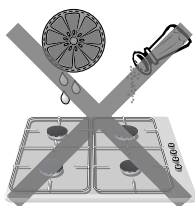
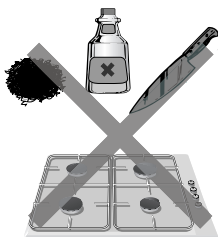
NON

N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets coupants, d'éponges en acier, de couteaux, etc... pour enlever les restes de plat durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ni les plaques électriques.

Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre ou en aluminium, **n'utilisez** pas de couteau, de racloir ou d'objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

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

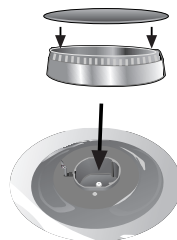
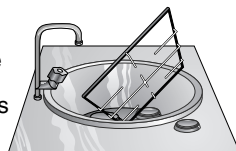
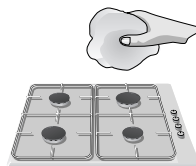
Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur la plaque de cuisson. **Évitez** le plus possible le contact du sel sur la surface de la plaque électrique.



OUI

Une fois l'appareil froid, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Otez tout le liquide débordé dès maintenant, vous vous éviterez des efforts superflus.

Pour garder les brûleurs et les grilles propres, 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 orifices et les rainures soient parfaitement dégagés pour proportionner une flamme correcte. Séchez toujours les couvercles des brûleurs lorsqu'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et séchage des brûleurs, **assurez-vous** que les couvercles ont été bien situés sur le diffuseur de flamme du brûleur.



Si son utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les avec quelques gouttes d'huile ou autre produit d'entretien, utilisés sur le marché. Etant données les hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme ainsi que les zones en acier inoxydable telles que: anneaux des plaques, lèchefrites, contour des brûleurs, etc... elles arrivent à se décolorer avec le temps. C'est **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour acier inoxydable.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de recommencer à cuisiner avec elles. L'absence de gouttes d'eau ou de zones humides en début de cuisson peut occasionner d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre plaque de cuisson disposent de taquets en caoutchouc, **prenez soin** lorsque vous les nettoyez, qu'ils ne se détachent pas, la grille se retrouverait sans protection et rayerait la plaque de cuisson.

Un nettoyant pour acier inoxydable ne doit pas être utilisé pour la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient s'effacer.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service d'assistance technique. Dans beaucoup de cas, nous pouvez nous-même y remédier. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante: Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux dans le système fonctionnel de gaz et électricité.

Que se passe-t-il?	Cause probable	Remède
...Si le fonctionnement électrique général est en panne?	- Fusible défectueux. - L'automatique ou un différentiel d'installation a pu sauter.	- Contrôlez le fusible dans le boîtier général de fusibles et le changer s'il est défectueux. - Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou le différentiel a sauté.
...Si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	- Il peut exister des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés. - Les couvercles du brûleur sont mal posés.	- L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. - Sécher soigneusement les couvercles du brûleur et les bougies. - Vérifier que les couvercles ont été bien posés.
...Si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	- Les différentes parties du brûleur ont été incorrectement posées. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Situez correctement les différentes pièces. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou le gaz ne sort pas?	- Le passage de gaz est fermé par des robinets intermédiaires. - Si le gaz vient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changer la bouteille vide par une pleine.
...S'il y a une odeur de gaz dans l'enceinte de la cuisine?	- Un des robinets est ouvert. - Possible fuite au niveau de l'accouplement à la bouteille.	- En faire la vérification. - S'assurer que l'accouplement est correct.
...Si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	- La commande n'a pas été suffisamment longtemps appuyée. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois le brûleur allumé, continuer d'appuyer sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous appelez notre Service Technique, indiquez s'il vous plaît :

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

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil. Elle est située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie s'appliquant à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où a été effectué l'achat. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil est à tout moment prêt à vous faciliter l'information détaillée à cet effet. Dans tous les cas, pour faire usage de la garantie, vous devrez présenter la justification d'achat.

Nous nous réservons le droit de faire des modifications.

Gentile Cliente:

Vi ringraziamo e ci congratuliamo per la vostra scelta. Questo utile apparecchio, moderno e funzionale è fabbricato con materiali di prima qualità che sono stati sottoposti a un rigoroso controllo di qualità lungo tutto il processo di produzione e sono stati scrupolosamente provati in modo che possano soddisfare tutte le vostre esigenze per una perfetta cottura. Per la vostra comodità, questo libro di istruzioni è diviso in due parti: una d'Uso e un'altra d'Installazione. Vi preghiamo quindi di **leggere e rispettare queste semplici istruzioni** per poter garantire dei risultati imbattibili dal suo primo uso. Contiene **importante informazione**, non soltanto per l'uso, ma anche per la vostra sicurezza e la manutenzione.

Durante il loro trasporto i nostri prodotti hanno bisogno di un imballaggio protettivo efficace. In merito ci limitiamo a ciò che è prettamente imprescindibile: tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Voi, nello stesso modo che abbiamo fatto noi, potete dare il vostro contributo alla conservazione dell'ambiente: smaltitelo nel contenitore più vicino a casa vostra predisposto a questo fine.

L'olio usato non dovete versarlo nel lavello poiché genera un grosso impatto ambientale. Riempite un recipiente chiuso e consegnatelo in un punto di raccolta o, se questo non esistesse, buttatelo nella pattumiera (finirà in una discarica controllata e, anche se non è la migliore soluzione, eviteremo l'inquinamento delle acque). I vostri figli e voi stesso ne sarete riconoscenti.

Prima di disfarsi di un apparecchio di scarto, inutilizzatelo. Consegnatelo in seguito a un centro di raccolta di materie riciclabili.

L'indirizzo di questo centro più vicino vi potrà essere indicato dalla vostra 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.

CONTENUTO

Avvertimenti di sicurezza	45
Così si presenta la vostra nuova piastra di cottura	47
Bruciatori di gas	48
Diametri di recipienti consigliati	49
Consigli di cottura	50
Piastre elettriche	51
Con regolatore continuo d'energia	51
Con commutatore	52
Avvertimenti d'uso	53
Rispetto alla cottura	53
Rispetto alla pulizia e conservazione	54
Situazioni anomale	55
Condizioni di garanzia	56

Avvertimenti di sicurezza

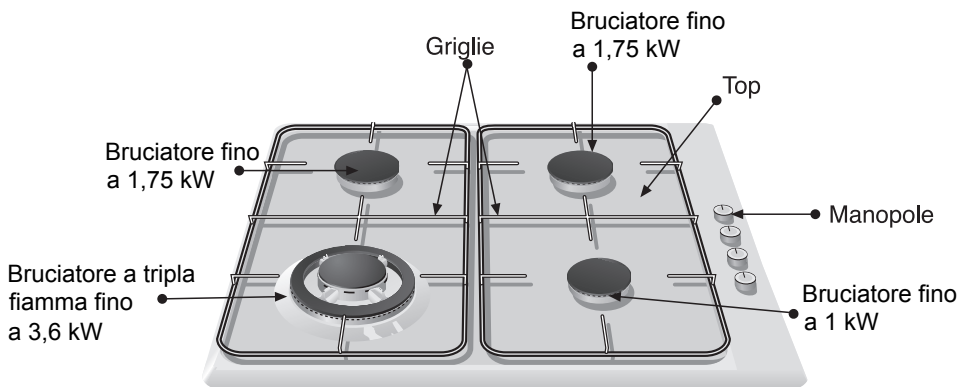
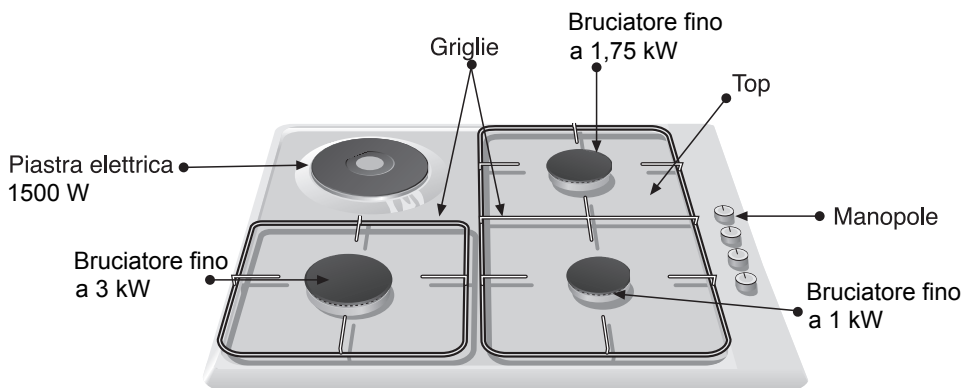
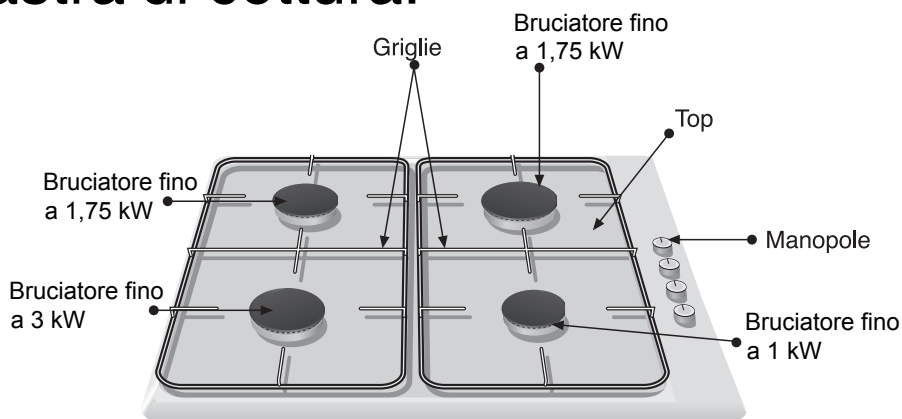
- ❑ **Leggete attentamente questo Manuale** d'uso per poter cucinare in questo apparecchio in modo effettivo e sicuro.
- ❑ Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della 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 la vostra nuova piastra di cottura, verificate che le **dimensioni siano giuste**.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono soltanto valide per i paesi i cui simboli compaiono sull'apparecchio: bisogna rivolgersi alle istruzioni tecniche per adattarlo alle condizioni d'uso di un altro paese.
- ❑ 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.
- ❑ È imprescindibile che il luogo dove venga installato l'apparecchio sia munito della **ventilazione regolamentare** in uno stato d'uso perfetto.
- ❑ Non permettete che l'apparecchio sia esposto a forti correnti d'aria perché i bruciatori potrebbero spegnersi.
- ❑ Questo apparecchio esce dalla fabbrica regolato per il gas indicato nella targhetta di caratteristiche. Qualora fosse necessario un cambio, chiamate il **servizio d'assistenza tecnica**.
- ❑ Non manipolate l'interno dell'apparecchio. Se fosse necessario, chiamate il nostro **servizio d'assistenza tecnica**.
- ❑ **Conservate** bene le istruzioni d'uso e montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio se questo cambiasse proprietario.
- ❑ Se la vostra piastra di cottura ha un pannello di vetro, non applicare forze eccessive su di esso. Nel caso in

cui la vostra piastra di cottura **avesse il vetro staccato, chiamate subito il servizio d'assistenza tecnica**, affinché lo ripari o lo sostituisca.

- ☐ Non accendere un **apparecchio danneggiato**.
- ☐ Le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si riscaldano durante il funzionamento: agite con precauzione. **Mantenete sempre lontano i bambini**.
- ☐ Usate l'apparecchio soltanto per l'elaborazione di pasti, **mai** come riscaldamento.
- ☐ Grassi od oli troppo riscaldati possono infiammarsi facilmente. Quindi, la preparazione di pasti con grassi e oli, per esempio le patatine fritte, deve vigilarsi.
- ☐ Non versare mai acqua se il grasso o l'olio stanno bruciando **PERICOLO** di ustioni! Coprite il recipiente per soffocare il fuoco e scollegate la zona di cottura.
- ☐ In caso di guasto, tagliate l'alimentazione di gas ed elettricità dell'apparecchio. Per la sua riparazione, chiamate il nostro **servizio d'assistenza tecnica**.
- ☐ Non collocate recipienti deformati che non siano stabili sulle piastre e sui bruciatori, onde evitare che possano ribaltarsi fortuitamente.
- ☐ Se un rubinetto s'inceppa, non bisogna forzarlo. **Chiamate immediatamente il servizio tecnico ufficiale**, affinché proceda alla sua riparazione o sostituzione.
- ☐ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ☐ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ☐ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ☐ I grafici rappresentati su questo libro di istruzioni sono orientativi.

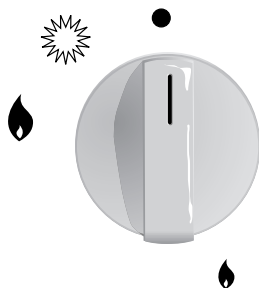
IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Così si presenta la vostra nuova piastra di cottura:



Bruciatori di gas

fig 1.



Ogni manopola d'azionamento ha l'indicazione di qual'è il bruciatore che controlla (fig 1).

Per accendere un bruciatore, premete la manopola del bruciatore selezionato e giratela a sinistra, fino alla posizione di accensione, mantenendolo nel massimo qualche secondo finché il bruciatore si accenda e lasciatelo, regolandone dopo la posizione desiderata. Se non avviene l'accensione, ripetere l'operazione. Se la vostra piastra di cottura non è munita di nessun tipo di accensione automatica, avvicinate qualche tipo di fiamma (fiammiferi, accendino, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa: mantenete il massimo di pulizia. Nettare con un piccolo spazzolino, tenendo conto che la candela non deve subire urti violenti.

Se il vostro piano di cottura ha bruciatori muniti di **valvola di sicurezza**, che impediscono la fuoriuscita del gas nel caso che i bruciatori si spengano fortuitamente, procedete all'accensione nello stesso modo, ma mantenete la manopola premuta finché avvenga l'accensione e continuate a premere ancora qualche secondo con la fiamma ormai accesa. Se non avviene l'accensione, ripetete ancora una volta l'operazione, ma mantenete premuta la manopola circa 10 secondi.

Per spegnere, girate la manopola a destra fino alla posizione 0.

La vostra moderna e funzionale piastra di cottura è munita di rubinetti progressivi che vi permettono di trovare la **regolazione necessaria** tra una fiamma massima e minima.

A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere munita di un bruciatore a **fiamma tripla**, assai utile e comoda per cucinare con grandi tegami, wok cinesi (ogni sorta di piatti asiatici), ecc.

L'uso dell'apparecchio produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Devesi assicurare una ottima ventilazione della cucina: mantenete aperti i fori di ventilazione naturale o installate un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione). L'uso continuato del vostro apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, aprire per esempio una finestra (senza generare correnti) o incrementare la potenza della ventilazione meccanica qualora esista.

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

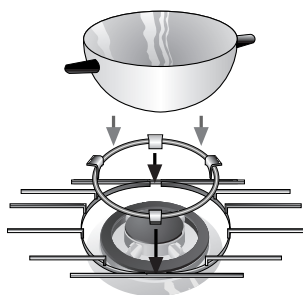
Diametri di recipienti consigliati (cm)

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Tripla fiamma:	22 cm	
Veloce:	22 cm	26 cm
Semiveloce:	12 cm	20 cm
Ausiliare:	10 cm	12 cm
Piastre elettriche:		14 cm

Griglia ausiliare:

fig 2.



A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere corredata di un supplemento di griglia, **imprescindibile nel bruciatore a tripla fiamma**, per recipienti di diametro superiore a cm 26, piastre da arrosto, tegami di fango e ogni sorta di recipiente concavo (wok cinese, ecc...) fig 2.

Se così non fosse, il servizio tecnico della marca può fornire questa griglia addizionale che ha il codice 363300.

Griglia caffettiera: A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere corredata di un supplemento di griglia caffettiera, **esclusivamente** per il bruciatore ausiliare con recipienti di diametro inferiore ai cm 10. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca può fornire queste griglie caffettiera che ha il codice 184200.

Il fabbricante non accetta nessuna responsabilità se non usate o usate non correttamente queste griglie ausiliare.

Consigli di cottura:

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
Tripla fiamma	Lessare, cuocere, arrostiti, dorare, risotti, piatti asiatici (wok)		Riscaldare e mantenere caldi: piatti precucinati, piatti preparati.	
Veloce	Scaloppa, bistecca, frittata, fritti.		Risotto, besciamella, stufato.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semiveloce	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, passati di verdura, paste.		Riscaldare e mantenere caldi piatti cucinati e fare stufati delicati.	
Ausiliare	Cuocere: stufati, riso e latte, caramella.		Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti surgelati.	Fare / fondere: burro, cioccolata, gelatina.

Piastre elettriche

Prima di usare la piastra per prima volta, riscaldatela durante 5 minuti senza nessun recipiente su di essa e con il regolatore alla massima potenza. Durante questo periodo di tempo è normale l'emissione di fumo e odori che scompariranno man mano venga usata la piastra. Eccetto nel caso di questo primo riscaldamento, **non usate mai le piastrine senza recipienti**.

All'inizio della cottura si consiglia di collocare la manopola nella posizione massima e, a seconda della quantità e qualità degli alimenti, passare dopo a una posizione intermedia di mantenimento.

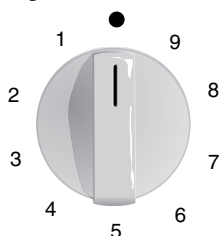
Approfittando dell'inerzia termica della piastra, questa può spegnersi un po' prima di finire la cottura, onde ottenere un risparmio di energia, poiché la cottura continuerà grazie al calore in essa accumulato.

Usate **recipienti con il fondo perfettamente piatto**, di grande spessore e con delle dimensioni simili a quelle dell'elemento riscaldante, **mai** con delle dimensioni inferiori.

Evitate le fuoriuscite di liquidi sulla superficie della piastra ed evitate di lavorare su di essa con recipienti bagnati. A seconda del modello della piastra di cottura, potete incontrarvi con piastre elettriche comandate da un controllo continuo o piastre comandate da un commutatore a sei posizioni.

Piastre elettriche con regolatore continuo d'energia.

fig.3



Queste piastre sono comandate da un regolatore di controllo d'energia per cui voi potete scegliere la potenza idonea al cibo che state cucinando (fig.3).

Tenendo in conto il tipo di cottura, la quantità d'alimento e usando la seguente tabella, girate la manopola a sinistra, fino alla posizione relativa al piatto che desiderate preparare. La spia di controllo di funzionamento s'illumina. Per scollegare la piastra, girate la manopola fino alla posizione 0. La spia di controllo si spegne.

Suggerimenti:

POSIZIONE

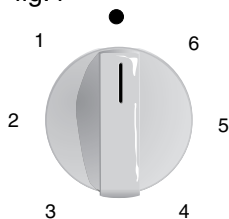
Fondere: cioccolata, burro, gelatina	1-2
Cottura di: risotto, besciamella, stufato	2-3
Cottura di: patate, pasta, verdure	4-5
Soffriggere: Stufati, arrosti in rotolo	4-5
Cuocere al vapore: pesce	5
Riscaldare, mantenere caldi i piatti preparati	2-3-4-5
Arrostire, scaloppe, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e dorare	9

E necessaria
una regolazione
più alta dei
seguenti casi:

- ☐ Importanti quantità di liquido.
- ☐ Piatti da preparare grandi.
- ☐ Cottura con recipienti scoperti.

Piastra elettrica con commutatore

fig.4



Questa piastra è controllata da un commutatore da sei posizioni, (fig. 4) in modo da aversi:

- ☐ Posizione 6: Calore massimo.
- ☐ Posizione 1: Calore minimo

Suggerimenti:

- ☐ Posizioni 1 e 2: riscaldare
- ☐ Posizioni 3 e 4: riscaldamento forte e cottura.
- ☐ Posizioni 5 e 6: fritti.

Avvertimenti d'uso riguardanti la cottura:

NO



Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve lambire i fianchi del recipiente.



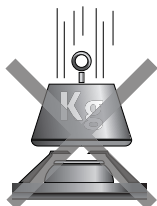
Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato: parte dell'energia viene sprecata.



Non usare recipienti dai fondi irregolari: allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo d'energia.



Non collocate il recipiente scenterato rispetto al bruciatore: potrebbe ribaltarsi. Non usate recipienti dai diametri grandi nei bruciatori vicino ai comandi perché, dopo averli centrato nel bruciatore, potete addirittura toccarli o questi possono essere così vicini dai comandi da elevarne la temperatura e provocarci danni.



Non collocate i recipienti direttamente sui bruciatori.

Non usate pesi eccessivi né urtate la piastra di cottura con oggetti pesanti

SÌ

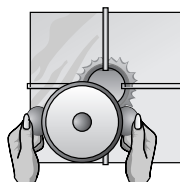
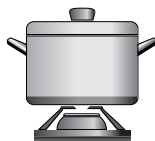
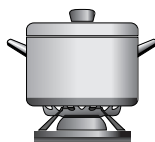
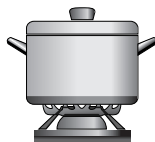
Usate sempre **recipienti** idonei a ognuno dei bruciatori, evitando così un consumo eccessivo del gas e facendo in modo che sui recipienti non ci siano macchie.

Collocatesempre **il coperchio**

Utilizzate soltanto pentole, padelle e casseruole dal **fondo piatto e di grande spessore.**

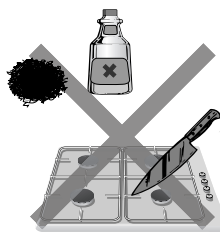
Collocate il recipiente ben **centrato** sul bruciatore. Collocate il recipiente sulla **griglia.**

Sulla piastra di cottura manipolate i recipienti con **attenzione.**



Riguardanti la pulizia e la manutenzione

NO



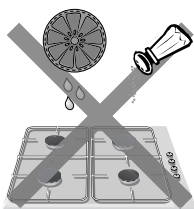
Non usate mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, strofinacci in acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere resti di cibo induriti sulla piastra di cottura, griglie, bruciatori o piastre elettriche.

Se la vostra piastra di cottura è munita di un pannello di vetro o d'alluminio, non usate coltelli, raschiatoi o simili per nettare l'unione con il metallo.

Non usate nella piastra di cottura macchine che puliscono al **vapore**: potrebbero danneggiarla.

No lasciate liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sulla piastra di cottura.

Evitate al massimo il contatto del **sale** con la superficie della piastra elettrica.

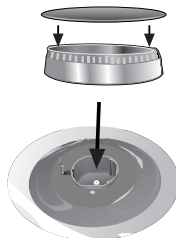
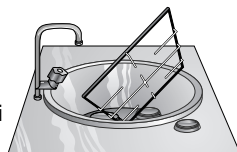
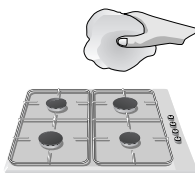


SÌ

Quando l'apparecchio si sia raffreddato, **usate una spugna, acqua e sapone**. **Rimuovete** immediatamente tutto il liquido fuoriuscito: risparmierete posteriori sforzi inutili.

Per mantenere i bruciatori e le griglie puliti, devono **pulire periodicamente** immergendoli in acqua saponosa e strofinandoli con uno spazzolino non metallico, in modo che i fori e le scanalature siano perfettamente libere e possano fornire una fiamma corretta. **Asciugate** i coperchi dei bruciatori e chelle griglie ogni volta che siano bagnati.

Dopo aver nettato e asciugato i bruciatori, **assicuratevi** che i coperchi siano collocati bene sul diffusore della fiamma del bruciatore.



Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre elettriche, bagnatele con qualche goccia d'olio o con un altro prodotto di manutenzione reperibile nel mercato. A causa delle elevate temperatura che deve sopportare il coperchio del cerchio del vostro bruciatore a tripla fiamma e le zone in acciaio inossidabile (come i cerchi delle piastre, paragraffi, contorno dei bruciatori, ecc.), con il passare del tempo si decolorano. **È NORMALE**, pulitele dopo ogni uso e con un prodotto idoneo per l'acciaio inossidabile. Dopo aver pulito le griglie, asciugatele completamente prima di cucinare di nuovo con esse. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può causare eventuali punti di deterioramento della vernice.

Se le griglie della vostra piastra di cottura sono munite di tasselli di gomma, state attenti quando le pulite: potrebbero staccarsi e la griglia rimarrebbe senza protezione e potrebbe graffiare la piastra di cottura.

Nella zona intorno ai comandi non si deve usare un detergente per acciaio inossidabile: potrebbero cancellarsi le indicazioni (serigrafia).

Situazioni anomale

Non bisogna sempre chiamare il servizio d'assistenza tecnica. In molti casi potete porvi rimedio da soli. La seguente tabella contiene alcuni consigli.

Nota importante:

Soltanto il Personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può effettuare lavori nel sistema funzionale del gas ed elettrico.

Cosa succede...	Causa probabile	Rimedio
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	-Fusibile difettoso. - Il termointerruttore o il salvavita dell'impianto possono essere saltati.	-Controllare il fusibile nella scatola generale di fusibili e sostituirlo se è bruciato. -Verificare nella scatola generale d'entrata se è saltato il termointerruttore o il salvavita.
...se l'accensione elettrica non funziona?	-Possono esserci residui di alimenti o di sporco tra la candela e bruciatori. -I bruciatori sono bagnati. -I coperchi del bruciatore sono collocati male.	- Lo spazio tra la candela e i bruciatori deve pulirsi accuratamente. -Asciugare accuratamente i coperchi del bruciatore e le candele. -Verificate che i coperchi siano stati collocati correttamente.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	-I diversi pezzi del bruciatore non sono stati collocati correttamente. -I fori d'uscita del gas nei bruciatori sono sporchi.	-Situare correttamente i diversi pezzi. -Pulite i fori d'uscita del gas nei bruciatori.
...se il flusso del gas non sembra normale o non viene fuori il gas?	-Ci sono valvole intermedie che chiudono il flusso del gas. -Se il gas proviene da una bombola, può darsi che sia vuota.	-Aprire le valvole intermedie se del caso. -Sostituire la bombola con una che sia piena.
...se c'è odore di gas nell'ambiente della cucina?	-Qualche rubinetto è aperto. -possibile fuga nell'innesto della bombola.	-Procedete a verificarlo. -Accertatevi che l'innesto sia corretto.
...se non funzionano le sicurezze dei diversi bruciatori?	-Non avete premuto abbastanza la manopola. -I fori d'uscita del gas nei bruciatori sono sporchi.	-Dopo aver acceso il bruciatore, mantenete la manopola premuta alcuni secondi in più. -Pulite i fori d'uscita del gas nei bruciatori.

Se dovete mettervi in contatto con il nostro centro di servizio, citare prego le seguenti informazioni:

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

Queste indicazioni compare sulla piastra di caratteristiche dei vostri apparecchi sulla parte inferiore del vostro apparecchio.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra ditta nel paese in cui si è fatto l'acquisto. Se si desidera, il venditore al quale si ha acquistato l'apparecchio sarà pronto in ogni istante per fornire dettagli in merito. In ogni caso, per fare uso della garanzia dovrà presentarsi il giustificativo dell'acquisto.
È riservato il diritto di modifica

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección.

Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticolosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Para su comodidad este libro de instrucciones esta repartido en dos apartados uno de Uso y otro de Instalación.

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

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin.

El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura, (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración Local.

IMPORTANTE:

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

Embalaje y aparatos usados

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



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

CONTENIDO

Advertencias de Seguridad	59
Así se presenta su nueva Placa de Cocción.....	61
Quemadores de Gas.....	62
Diámetros recipientes aconsejados	63
Consejos de Cocinado	64
Placas eléctricas	64
Con regulador continuo de energía	65
Con conmutador	66
Advertencias de Uso.....	67
Respecto del Cocinado	67
Respecto de la limpieza y conservación	68
Situaciones anómalas	69
Condiciones de Garantía.....	70

Advertencias de Seguridad

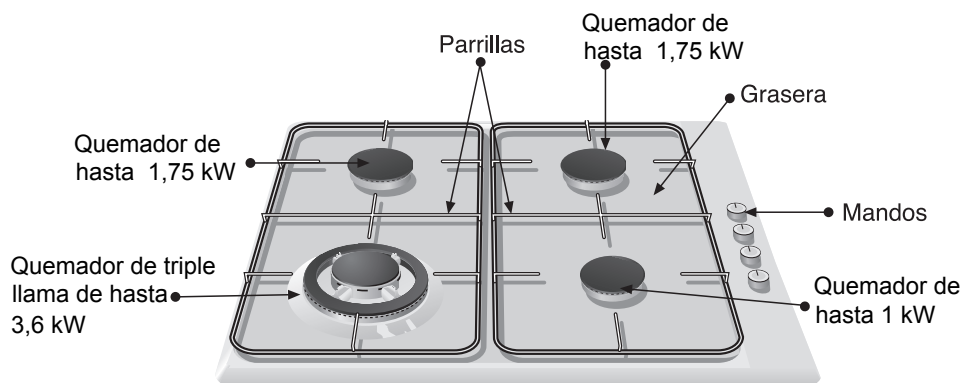
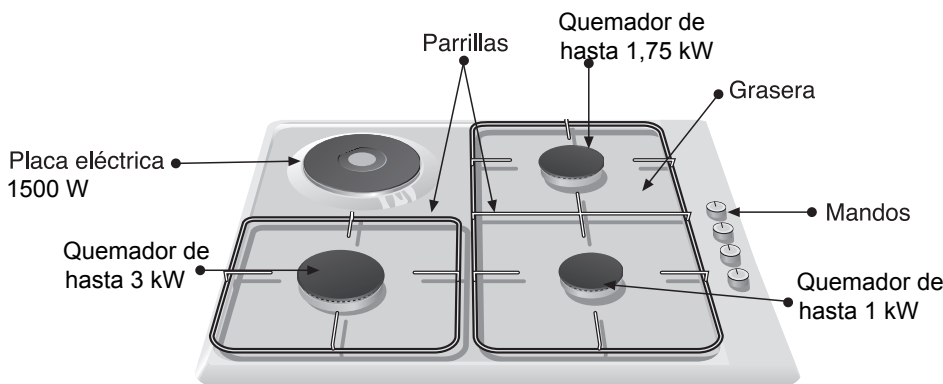
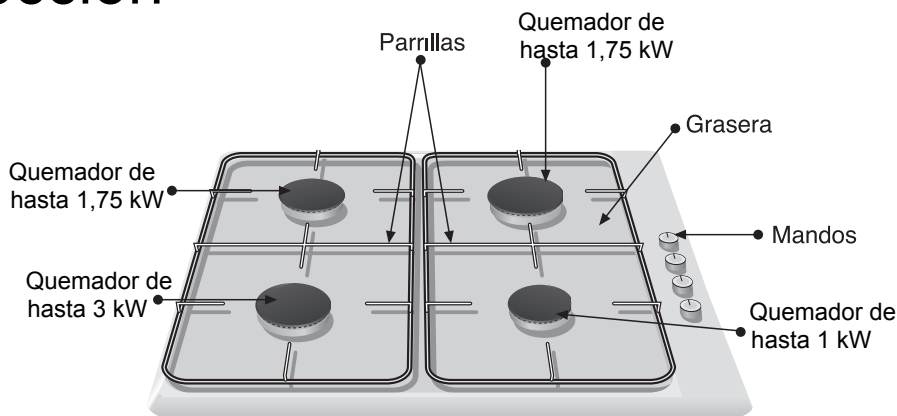
- ❑ **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser efectuados por un técnico de instalación autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables, y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso.
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame al **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ Si su placa de cocción posee un panel de cristal, no aplique fuerzas excesivas sobre él. En caso de que su

placa de cocción presente el cristal despegado, **llame inmediatamente al servicio de asistencia técnica**, para que proceda a su reparación o sustitución.

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

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

Así se presenta su Nueva Placa de Cocción



Quemadores de gas

fig.1



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. (fig 1)

Para encender un quemador, presionar el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después a la posición deseada. Si no se produce el encendido repita la operación. Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador.

Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar esta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Si su encimera tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición 0.

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

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc. Y de un quemador **alargado**, especialmente diseñado para que Usted, pueda cocinar pescados con facilidad, utilizadando un recipiente apropiado.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)
El uso continuado de su aparato puede requerir una

ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

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

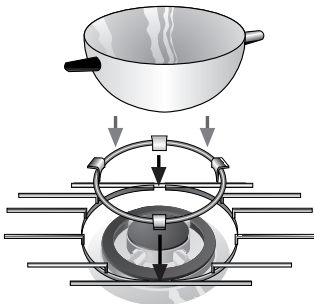
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm
Placas eléctricas:		14 cm

Parrillas supletorias:

fig.2



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla **imprescindible, en el quemador de triple llama** para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc...) (fig 2.). Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 363300.

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

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

Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Triple llama	Hervir, Cocer, Asar, Dorar, Paellas, Comida Asiática (Wok)		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido	Escalope, Bistec, Tortilla, Frituras		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción vapor: pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener: platos cocinados y hacer guisos delicados	
Auxiliar	Cocer : guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/ fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

Antes de usar la placa por primera vez caliéntela durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ella y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y olores, que con el uso irá desapareciendo. Excepto este primer calentamiento, no utilice las placas sin recipientes.

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

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

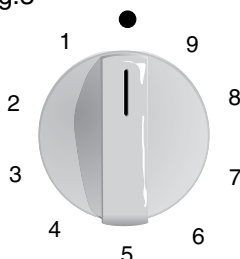
Utilice recipientes de fondo perfectamente plano, grueso y de un tamaño similar al del elemento calefactor, nunca de un tamaño inferior.

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

Dependiendo del modelo de placa de cocción, se puede encontrar con placas eléctricas dirigidas por un control continuo, placas dirigidas por un conmutador de seis posiciones.

Placas eléctricas con regulador continuo de energía.

fig.3



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

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la **tabla siguiente**, gire el mando hacia la izquierda, a la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará.

Sugerencias:

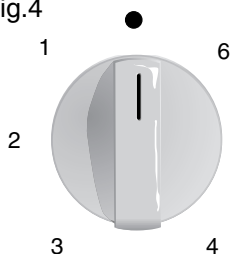
	POSICIÓN
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocción de: arroz, bechamel, ragout	2-3
Cocción de: patatas, pasta, verduras	4-5
Rehogar: Estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistec, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

Es necesaria una regulación más alta en caso de:

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

Placa eléctrica con conmutador

fig.4



Esta placa está controlada por un conmutador de seis posiciones, (fig 4) de modo que:

- ☐ Posición 6: Calor máximo.
- ☐ Posición 1: Calor mínimo

Sugerencias:

- ☐ Posición 1 y 2: calentar
- ☐ Posición 3 y 4: calentamiento fuerte y cocción.
- ☐ Posición 5 y 6: frituras.

Advertencias de uso respecto del cocinado:

NO



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



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



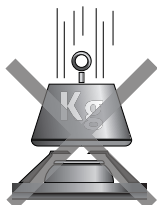
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo del cocinado y aumentan el consumo de energía.



No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar. No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador pueden llegar a tocarlos o acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños



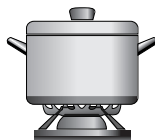
No coloque los recipientes directamente sobre el quemador



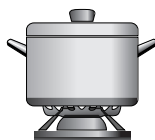
No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

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



Ponga siempre la **tapa**



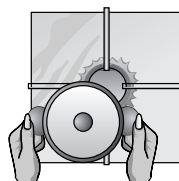
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**



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

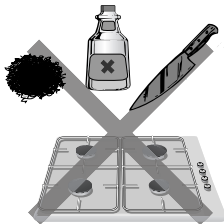


Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.



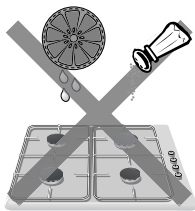
Respecto de la limpieza y conservación:

NO



NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni en placas eléctricas. Si su placa de cocción, posee un panel de cristal o de aluminio, **No** utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

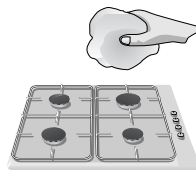
NO utilice máquinas que limpian a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla



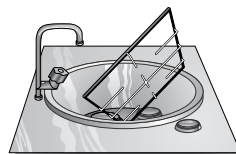
NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc...) sobre la placa de cocción. **Evite** en lo posible el contacto de **sal** con la superficie de la placa eléctrica.

SÍ

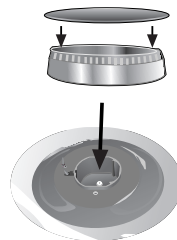
Una vez frío el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**. Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



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



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



Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado. Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, graseras, contorno quemadores, etc.... con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable. Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte. Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse quedando la parrilla desprotegida y rallar la placa de cocción. El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Situaciones anómalas

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

Nota importante:

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

¿Que pasa...	Causa probable	Remedio
...Si el funcionamiento eléctrico general está averiado	- Fusible defectuoso. - El automático o un diferencial ha podido dispararse.	- Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si esta averiado. - Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona	- Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. - Los quemadores están mojados. - Las tapas del quemador están mal colocadas.	- El espacio entre bujía y quemadore debe ser cuidadosamente limpiado. - Secar cuidadosamente las tapas del quemador. - Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme	- Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. - Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.	- Situe correctamente las diferentes piezas. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal o no sale gas	- Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. - Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	- Abrir las posibles llaves intermedias. - Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina	- Algún grifo está abierto. - Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	- Proceda a comprobarlo. - Cercionrese que el acoplamiento está correcto.
...si no funcionan las seguridades de los diferentes quemadores?	- No ha mantenido suficientemente presionado el mando. - Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado unos segundos más. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

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

E - NR

FD

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

Condiciones de garantía

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

Reservado el derecho de modificaciones.

Caro/a Cliente/a:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha. Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. 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 uns resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.

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

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

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

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

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

Avisos de Segurança	73
Assim apresenta-se a sua nova Placa de Cozedura	75
Queimadores de Gás	76
Diâmetros dos recipientes aconselhados	77
Conselhos para cozinhar	78
Placas eléctricas	78
Com regulador contínuo de energia	79
Com comutador	80
Advertências de Uso	81
Cozinhar	81
Limpeza e conservação	82
Situações anómalas	83
Condições de Garantia	84

Avisos de Segurança

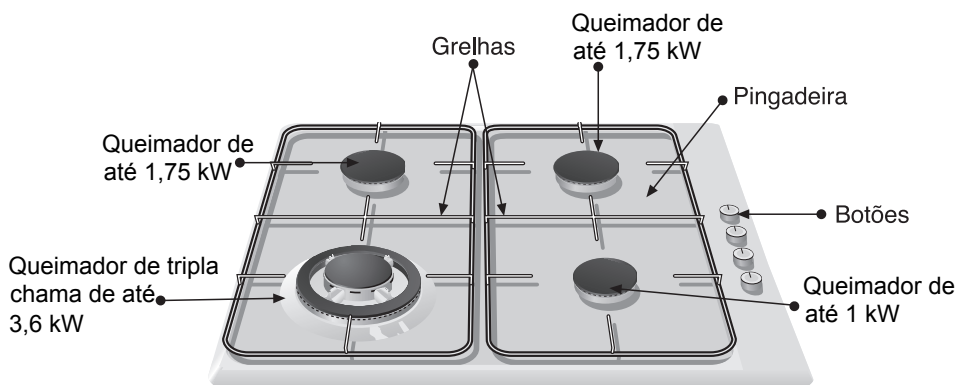
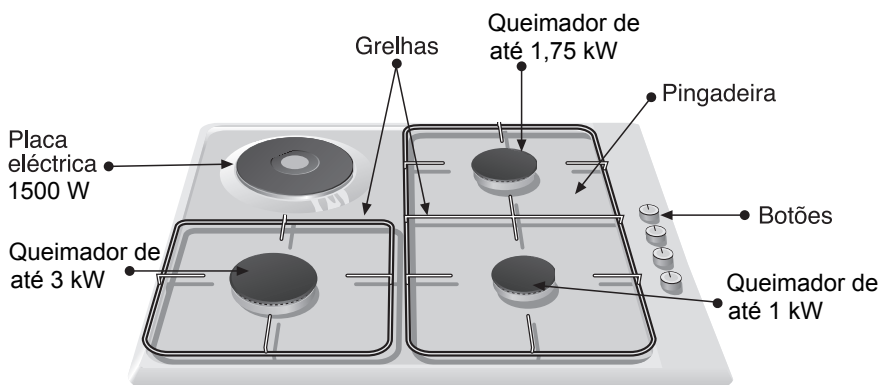
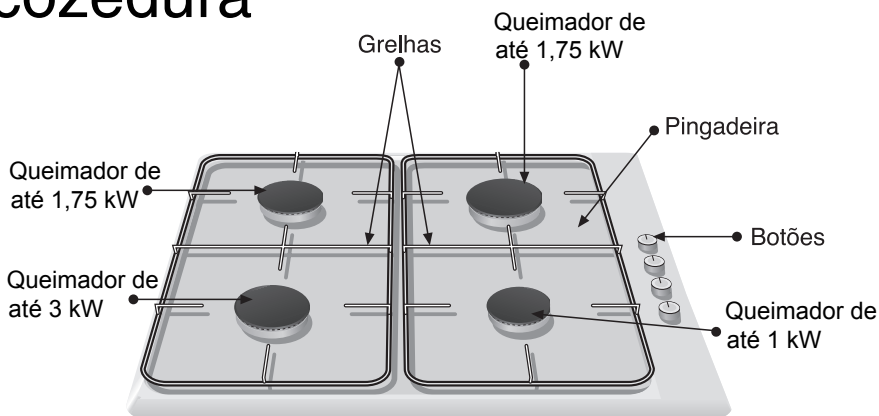
- ❑ **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- ❑ Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado 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 correctas**.
- ❑ As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ É indispensável que o lugar onde está instalado o aparelho disponha do **arejamento regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- ❑ Se a sua placa de cozedura possuir um painel de vidro, não aplique forças excessivas sobre ele. No caso da sua placa de cozedura apresentar o vidro descolado,

avise imediatamente o serviço de assistência técnica, para que possam proceder à sua reparação ou substituição.

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

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

Assim apresenta-se a sua nova placa de cozedura



Queimadores de gás

fig. 1



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

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

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

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

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

Para apagar, vire o comando para o lado direito até à posição 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 fumos).

O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um

arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

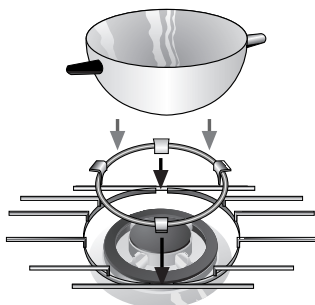
Diâmetro dos recipientes (cm) aconselhados

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Chama tripla:	22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm
Placas eléctricas		14 cm

Grelha auxiliar:

fig.2



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

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

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

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

Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Chama tripla	Ferver, Cozer, Assar, Dourar, Paelhas, Comida Asiática (Wok)		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalopes, Bifes, Omeletes, Fritos		Arroz, molho branco, carne guisada.	Cozedura ao vapor: peixe, verduras.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, verduras frescas, sopas, massas.		Tornar a aquecer e manter: pratos cozinhados e fazer estofados delicados.	
Auxiliar	Cozer: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, produtos 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.

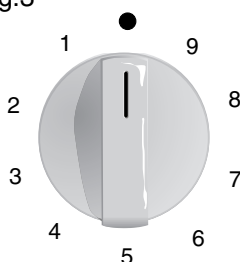
Use recipientes com o fundo completamente plano, grosso e com um tamanho similar ao do elemento aquecedor, nunca com um tamanho mais pequeno.

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

Em função do modelo da placa de cozedura, poderá dispor de placas eléctricas dirigidas por um comando contínuo e placas dirigidas por um comutador de seis posições.

Placas eléctricas com regulador contínuo de energia.

fig.3



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

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

Sugestões:

POSIÇÃO

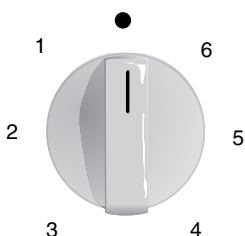
Fundir: chocolate, manteiga, gelatina	1-2
Cozedura de: arroz, molho branco, carne guisada	2-3
Cozedura de: batatas, massa, verduras	4-5
Refogar: Estofados, assados em rolo	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, omeletes	6-7-8
Cozer e dourar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

É necessária uma regulação mais forte em caso de:

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

Placa eléctrica com comutador

fig.4



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

- ☐ Posição 6: Calor máximo.
- ☐ Posição 1: Calor mínimo

Sugestões:

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

Advertências de uso no que respeita a cozedura:

NÃO



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



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



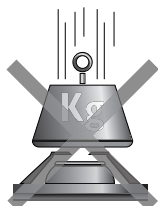
Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



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



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

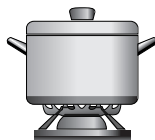


Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.

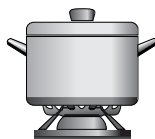
Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.

SIM

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



Ponha sempre a **tampa**.

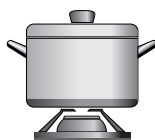


Use somente tachos, frigideiras e caçarolas de **fundo plano e grosso**.

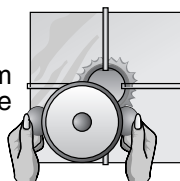


Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.

Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

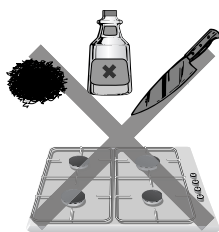


Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de cozedura.



Limpeza e conservação:

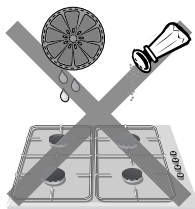
NÃO



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.

Se a sua placa de cozedura possuir um painel de vidro ou de alumínio, não use uma facha, um raspador ou similar para limpar a união com o metal.

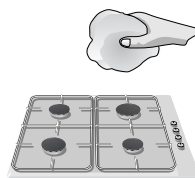
Não use máquinas que limpam a **vapor** na placa de cozedura, poderia danificá-la.



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.

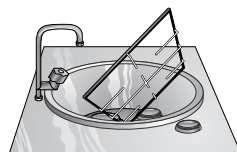
SIM

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

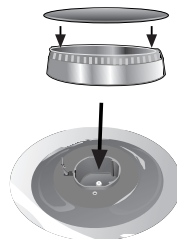


Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes **devem ser limpos cada certo tempo**

submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras fiquem 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.



Se o uso prolongado tiver eliminado o revestimento das placas eléctricas, deite-lhes 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, o que por sua vez poderia dar azo a riscos na placa de cozedura. Os limpadores para aço inoxidável não devem ser utilizados nas zonas aoredor dos comandos. As indicações (serigrafias) podem apagar-se.

Situações anómalas

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

Nota importante:

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

O que acontece...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter saltado.	- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado. - Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjuntor ou um dos diferenciais.
...se a ignição eléctrica não funciona?	- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado - Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas. - Verifique que as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	- As diversas partes do queimador foram mal colocadas. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque as várias peças diferentes na ordem correcta. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias. - Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.	- Abra as eventuais torneiras intermédias. - Substitua a bilha por outra cheia.
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento à bilha.	- Proceda à sua verificação. - Certifique que o acoplamento está em boas condições.
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o comando suficientemente premido. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando premido durante alguns segundos mais. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.

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

E - NR

FD

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

Condições de garantia

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

Reservado o direito de efectuar modificações.

Geachte klant,

Wij danken u voor en feliciteren u met uw gemaakte keuze. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is gefabriceerd met eersteklas materialen die tijdens het hele productieproces zijn onderworpen aan een strikte kwaliteitscontrole, en die zorgvuldig zijn getest om het apparaat aan al uw kookwensen te laten voldoen. Voor uw gemak is deze handleiding verdeeld in twee gedeelten: een gebruiksdeel en een installatiedeel.

Wij verzoeken u daarom **dat u deze eenvoudige aanwijzingen leest en respecteert** teneinde vanaf het allereerste gebruik goede resultaten te kunnen garanderen. Ze bevatten **belangrijke informatie**, niet alleen voor het gebruik, maar ook voor uw veiligheid en het onderhoud.

Onze producten hebben een effectieve bescherming nodig wanneer ze worden getransporteerd. Hierbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke: de gehele verpakking is uitstekend recyclebaar. Ook u, net zoals wij, kunt bijdragen aan het behoud van het milieu door de verpakking in de dichtstbijzijnde en hiervoor bestemde container te deponeren. De afgedankte olie niet door de gootsteen gooien, aangezien dit een grote impact op het milieu heeft. Giet de olie in een gesloten (wegwerp)verpakking en levert u deze in bij een inzamelpunt of, bij gebreke hiervan, deponeert u deze in uw vuilnisbak (zo komt het terecht op een gecontroleerde stortplaats, wat niet de beste oplossing is, maar zo voorkomen we de vervuiling van het water). Uw kinderen en uzelf zullen hier dankbaar voor zijn.

Voordat u zich ontdoet van een afgedankt apparaat, dient u dit apparaat onbruikbaar te maken. Levert u het vervolgens in bij een inzamelcentrum voor recyclebare materialen.

Uw gemeentelijke reinigingsdienst kan u het adres van het dichtstbijzijnde inzamelcentrum geven.

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 terugneming en verwerking van oude.

INHOUD

Veiligheidsvoorschriften	87
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit	89
Gasbranders	90
Aanbevolen diameters pannen.....	91
Kooktips.....	92
Elektrische kookplaat	92
Met continue energieregelaar.....	93
Met schakelaar.....	94
Gebruiksvoorschriften	95
Wat betreft het Koken.....	95
Reiniging en onderhoud	96
Abnormale situaties	97
Garantievoorwaarden	98

Veiligheidsvoorschriften

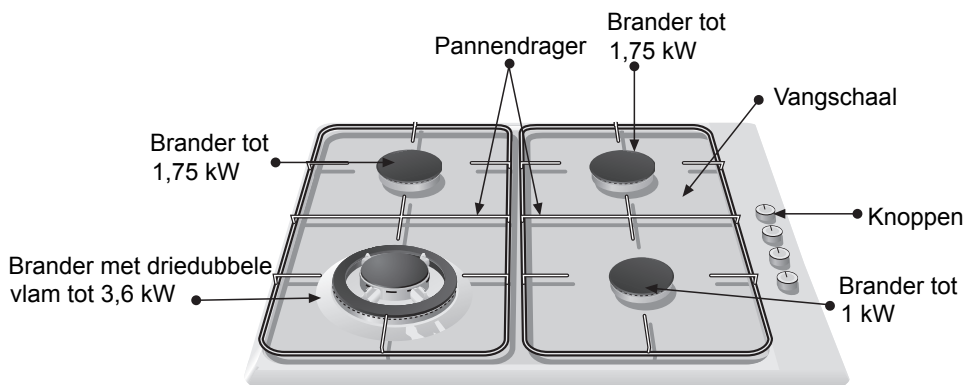
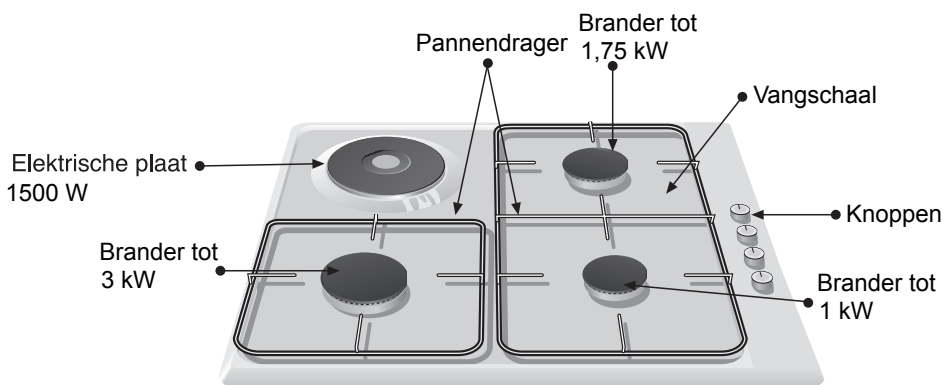
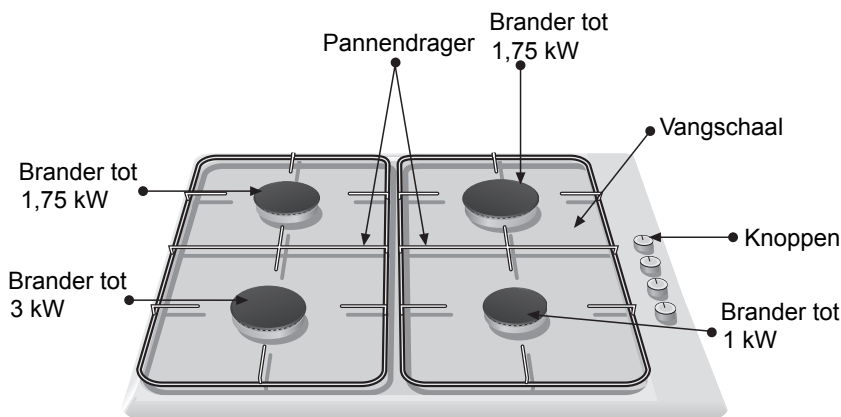
- ❑ **Leest u deze gebruiksaanwijzing aandachtig,** teneinde op effectieve en veilige wijze op dit apparaat te koken..
- ❑ Alle werkzaamheden inzake installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving 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 **maten de juiste zijn.**
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor de landen waarvan het symbool op het apparaat staat is het vereist om een beroep te doen op de technische voorschriften voor de aanpassing van het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land.
- ❑ 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.
- ❑ Het is noodzakelijk dat de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd beschikt over de **voorgeschreven ventilatie**, welke in perfecte staat van onderhoud dient te verkeren.
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat geen last heeft van sterke luchtstromingen, aangezien de branders hierdoor zouden kunnen uitgaan.
- ❑ Bij het verlaten van de fabriek is dit apparaat afgesteld op de gassoort die staat vermeld op de gegevensplaat. Als een verandering nodig zou zijn, belt u dan naar de **technische dienst.**
- ❑ Niets aan de instellingen veranderen. Belt u indien nodig onze **technische dienst.**
- ❑ Indien uw kookplaat is uitgerust met een glasplaat, oefen hier dan geen buitensporige druk op uit. In het geval dat het glas van uw kookplaat loszit, **belt u dan direct naar**

de technische dienst. Zodat kan worden overgegaan tot reparatie of vervanging van de glasplaat wordt overgegaan tot reparatie of vervanging daarvan.

- ❑ De gebruiks- en montageaankwijzing goed **bewaren**, zodat u deze samen met het apparaat kunt overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar.
- ❑ Een **beschadigd apparaat** niet in werking stellen.
- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden warm tijdens de werking. Gaat u voorzichtig te werk. **Houdt u kinderen te allen tijde uit de buurt.**
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bereiding van maaltijden, **nooit** als verwarming.
- ❑ Oververhitte vetten of oliën kunnen gemakkelijk ontvlammen. Daarom dient de bereiding van maaltijden met vetten of oliën, zoals bijvoorbeeld patat, altijd onder toezicht te gebeuren.
- ❑ Nooit water op brandend vet of brandende olie gieten in verband met **GEVAAR** voor brandwonden! Dek de pan af om het vuur te smoren en schakelt u de kookzone uit.
- ❑ In geval van een storing, onderbreekt u de elektrische voeding en de gastoevoer naar het apparaat. Voor reparatie belt u naar onze **technische dienst**.
- ❑ Plaats geen vervormde pannen die onstabiel zijn op de kookplaten en branders, teneinde te voorkomen dat ze per ongeluk om vallen.
- ❑ Als een kraan vastzit, forceer deze dan niet. **Bel technische dienst** voor reparatie of vervanging van de kraan.
- ❑ 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 in deze gebruiksaanwijzing afgebeelde grafieken dienen ter oriëntatie.

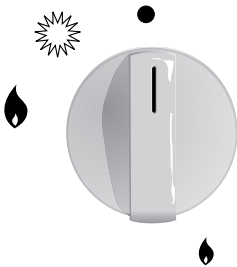
INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit:



Gasbranders

fig.1



Bij elke bedieningsknop staat aangegeven bij welke brander knop hoort.(fig. 1)

Om een brander aan te steken, de knop van de gekozen brander indrukken en naar links draaien, tot de ontstekingsstand, en de knop enkele seconden op het maximum vasthouden totdat de brander aanspringt; de knop vervolgens loslaten en in de gewenste stand zetten. Indien de ontsteking niet plaatsvindt de handeling herhalen.

Als uw kookplaat geen automatische ontsteking heeft, een vlam (aansteker, lucifers, enz.) bij de brander houden. Als de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig verlopen; houdt u ze zo schoon mogelijk. Hiervoor een klein borsteltje gebruiken ,rekening houdend met het feit dat de bougies geen ruwe behandeling verdragen.

Als uw kookplaat branders heeft die zijn uitgerust met **een beveiliging**, welke het ontsnappen van gas verhinderen in het geval de branders per ongeluk uitgaan, op dezelfde wijze overgaan tot de ontsteking. De knop ingedrukt houden totdat de ontsteking plaatsvindt, en deze nog enkele seconden ingedrukt houden nadat de vlam al is aangesprongen. Indien de ontsteking niet plaatsvindt, de handeling herhalen, waarbij u de knop dit keer zo'n 10 seconden ingedrukt houdt.

Om een brander uit te doen, de knop naar rechts draaien tot de 0-stand.

Uw moderne en functionele kookplaat beschikt over "progressieve kranen", welke u in staat stellen om tussen de maximale en de minimale vlam de **juiste stand** te vinden.

Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een brander met een **drievoudige vlam**, zeer praktisch en makkelijk voor het koken met een wok (voor allerlei Aziatische gerechten), enz.

Het gebruik van de kookplaat veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waar het is geïnstalleerd. U dient zich te verzekeren van een goede ventilatie van de keuken: de natuurlijke ventilatie openhouden en een mechanische ventilatie-inrichting installeren (afzuigkap).

Langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam (zonder luchtstromingen te veroorzaken), ofwel het vergroten van het vermogen van de mechanische ventilatie.

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

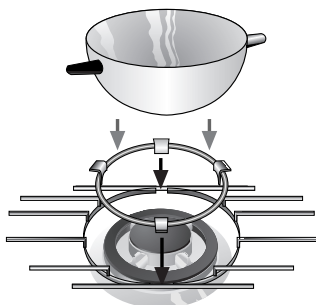
Aanbevolen diameters pannen (cm)

Al naar gelang het model:

BRANDER	MINIMUM Ø PAN	MAXIMUM Ø PAN
Drievoudige vlam	22 cm	
Snelbrander:	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander:	12 cm	20 cm
Hulpbrander:	10 cm	12 cm
Elektrische kookplaten:		14 cm

Aanvullende pannendrager:

fig. 2



Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een aanvullende pannendrager, bij de **brander met de drievoudige vlam**, voor pannen met een diameter groter dan 26 cm, braadsleden, römertopfen en allerlei holronde pannen (Chinese wok, enz.) (fig. 2).

Indien dit niet zo zou zijn, beschikt de technische dienst van het merk over deze aanvullende pannendrager met de code 363300.

Koffiepercolatordrager: Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een aanvullende koffiepercolatordrager, **uitsluitend** voor de hulpbrander voor pannen met een diameter kleiner dan 10 cm. Indien dit niet zo zou zijn, beschikt de technische dienst van het merk over deze koffiepercolatordragers met de code 184200.

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien u deze aanvullende pannen- en koffiepercolatordragers niet of niet correct gebruikt.

Kooktips:

Deze tips dienen ter oriëntatie.

	Zeer hoog	Hoog	Middelhoog	Laag
Driedubbele Vlam	Koken, braden, aanbraden, paella's, aziatische gerechten (Wok).		Opwarmen en warm houden: kant-en-klaar maaltijden, voorgekookte maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, tortilla, gefrituurde gerechten.		Rijst, bechamelsaus, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappels, verse groenten, maaltijdsoepen, pasta's.		Opwarmen en warm houden: voorgekookte maaltijden en bereiden van verfijnde stoofgerechten.	
Hulpbrander	Koken, stoofgerechten, rijst met melk, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, ingevroren producten.	Maken/smelten: boter, chocolade, gelatine.

Elektrische kookplate

Alvorens de elektrische kookplaat voor de eerste maal te gebruiken, dient u deze gedurende 5 minuten te verwarmen zonder dat er een pan op staat en met de regelaar op het maximale vermogen. Gedurende dit tijdsbestek is het normaal dat er rook en geuren vrijkomen, hetgeen door het gebruik zal verdwijnen. Uitgezonderd deze eerste keer, **de kookplaten niet verwarmen zonder dat er pannen op staan.**

Aangeraden wordt de knop als u begint te koken eerst in de maximumstand te zetten, om het koken daarna voort te zetten met de knop in een lagere stand, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort eten.

Gebruikmakend van de restwarmte van de kookplaat, kunt u deze iets eerder uitzetten dan het moment waarop u werkelijk gereed bent met koken. Zo bespaart u energie.

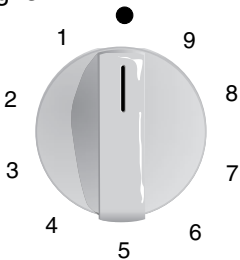
Gebruik **pannen met een dikke, geheel platte bodem**, en een afmeting die vergelijkbaar is met die van het verwarmingselement, **nooit** met een kleinere afmeting.

Voorkom het overlopen van vloeistoffen op het oppervlak van de kookplaat, alsmede het werken met natte pannen op de kookplaat.

Afhankelijk van het model van de kookplaat, kan deze zijn uitgerust met elektrische kookplaten aangestuurd door een continue bediening of met elektrische kookplaten aangestuurd door een schakelaar met zes standen.

Elektrische kookplaten met continue energieregelaar

fig. 3



Deze kookplaten worden aangestuurd door een energie regelaar door middel waarvan u het geschikte vermogen kunt kiezen bij het voedsel dat u kookt, (fig. 3).

Rekening houdend met de manier van koken, de hoeveelheid voedsel en met behulp van de **volgende tabel**, draai de knop naar links, tot de stand die overeenkomt met het gerecht dat u wilt koken. Het controlelampje van de werking zal oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, draait u de knop in de 0-stand. Het controlelampje zal uitgaan.

Suggesties

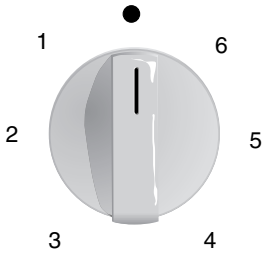
	STAND
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Koken van: rijst, bechamelsaus, ragout	2-3
Koken van: aardappels, pasta, groenten	4-5
Smoren: stoofschotels, gebraden rollade	4-5
Stomen: vis	5
Verwarmen, warm houden kant-en-klaar maaltijden	2-3-4-5
Branden: schnitzels, biefstuk, tortilla's	6-7-8
Koken en aanbraden	9

Een hogere instelling is noodzakelijk in geval van:

- ☐ Grote hoeveelheden vloeistof.
- ☐ De bereiding van grote gerechten.
- ☐ Het koken in niet-afgedekte pannen.

Elektrische kookplaat met schakelaar

fig. 4



Deze kookplaat wordt bediend door middel van een schakelaar met zes standen (fig. 4), zodat:

- ☐ Stand 6: Maximale warmte.
- ☐ Stand 1: Minimale warmte.

Suggesties:

- ☐ Stand 1 en 2: verwarmen.
- ☐ Stand 3 en 4: sterk verwarmen en koken.
- ☐ Stand 5 en 6: frituren.

Gebruiksaanwijzingen wat betreft het koken:

NEE



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



Kook niet zonder deksel of met een deels aangebrachte deksel: een deel van de energie gaat zo verloren.



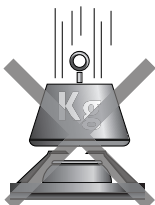
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodems: deze bodems verlengen de kooktijd en vergroten het energieverbruik.



Plaats de pan niet gedeeltelijk op de brander: de pan zou dan kunnen kantelen. Gebruik op de branders dichtbij de knoppen geen pannen met een grote diameter, die eenmaal midden op de brander geplaatst deze knoppen kunnen aanraken of er zo dichtbij komen, dat de temperatuur in die zone oploopt en er schade kan optreden.



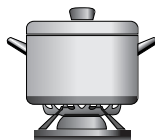
Plaats de pannen niet direct op de brander.



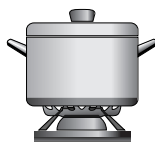
Hanteer of Gebruik geen buitensporige gewichten en beschadigt u de kookplaat niet met zware voorwerpen.

JA

Gebruik altijd passende **pannen** bij iedere brander; zo voorkomt u buitensporig gasverbruik en vlekken op de pannen.



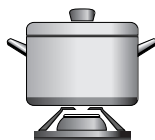
Gebruik altijd de **deksel**.



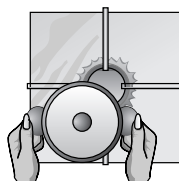
Gebruik uitsluitend pannen, koekepannen en kookpotten met een **platte en dikke bodem**.



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

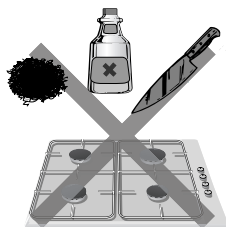


Beweeg de pannen met **beleid** over de kookplaat



Wat betreft het schoonmaken en onderhouden:

NEE



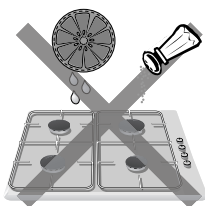
Gebruik **nooit bijtende middelen, schuurmiddelen**, snijvende voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte etensresten te verwijderen van de kookplaat, de pannendragers, branders of de gaskookplaat.

Als uw kookplaat is uitgerust met een paneel van glas of aluminium, gebruik dan **geen** mes, metaalspons of iets dergelijks om de verbinding met het metaal schoon te maken.

Gebruik voor de kookplaat **geen** machines die reinigen op basis van **stoom**; dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Laat u **geen zure** vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) achter op de kookplaat.

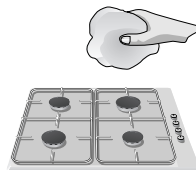
Voorkomt u zo veel mogelijk het contact van **zout** met het oppervlak van de gaskookplaat.



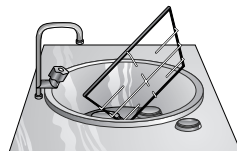
JA

Gebruik, wanneer het apparaat eenmaal koud is, een **spons, water en zeep**.

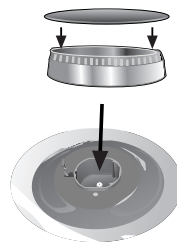
Neemt u al de overgelopen vloeistof direct op, zo bespaart u zich onnodige inspanningen.



Om de branders en de pannendragers schoon te houden, moet u deze **regelmatig reinigen** door ze in zeepsop te leggen en ze schoon te wrijven met een niet-metalen borsteltje; een en ander teneinde de gaatjes en gleufjes volledig vrij te houden voor het correct branden van de vlam. Droogt u de deksels van de branders en de pannendragers steeds als deze nat zijn geworden.



Na het schoonmaken en drogen van de branders, dient u zich ervan te **verzekeren** dat de branderdekseis goed zijn aangebracht op de vlamverdelers van de brander.



Als door aanhoudend gebruik de deklaag van de gaskookplaat is verwijderd, besprenkelt u deze dan met enkele druppels olie of met een ander onderhoudsproduct dat hiervoor op de markt is.

Als gevolg van de hoge temperaturen die moeten worden getrotseerd door de deksel van de ring van uw brander met de driedubbele vlam en de zones van roestvrij staal zoals: de ringen van de kookplaten, vetdruipplaten, contouren van de branders, enz. verkleuren deze

in de loop der tijd, wat **NORMAAL** is. Maakt u deze onderdelen na elk gebruik schoon met een product dat geschikt is voor roestvrij staal.

Na het afwassen van de pannendragers moet u deze volledig drogen alvorens er weer mee te koken. De aanwezigheid van druppels water of vochtige zones bij aanvang van het koken kan mogelijk zorgen voor beschadigingen van het email.

Als de pannendragers van uw kookplaat beschikken over rubberen noppen, wees dan **voorzichtig** wanneer u deze schoonmaakt: de noppen zouden kunnen loslaten waardoor de pannendragers geen bescherming meer hebben en krassen veroorzaken op de kookplaat.

In de zone rondom de bedieningsknoppen dient geen schoonmaakmiddel voor roesturij staal te worden gebruik. De indicaties (serigrafie) kunnen daardoor worden vitgeveegd.

Abnormale situaties

Het is niet altijd nodig om de technische dienst te bellen. In veel gevallen zult u het euvel zelf kunnen verhelpen. De volgende tabel bevat enkele adviezen.

NB:

Alleen daartoe bevoegd personeel van onze Technische Dienst mag werkzaamheden verrichten aan het gas- en elektrotechnische gedeelte van het systeem.

Wat te doen...	Vermoedelijke	Oplossi
... indien de algemene elektrische werking defect is?	- Defecte zekering. - De automatische inrichting of een differentiaalbeveiliging is mogelijk in werking getreden.	- De zekering controleren in de meterkast en vervangen indien hij is doorgeslagen. -Nagaan of de automatische inrichting of een differentiaalbeveiliging in werking is getreden.
... indien de elektrische ontsteking niet werkt?	- Er kan sprake zijn van schoonmaak- of voedselresten tussen de bougie en de branders. - De branders zijn nat. - De branderdekseis zijn verkeerd aangebracht.	- De ruimte tussen de bougie en de branders moet grondig worden gereinigd. - De branderdekseis en de bougies zorgvuldig drogen. - Controleren of de dekseis goed zijn aangebracht.
... indien de vlam van de branders niet uniform is?	- De verschillende onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst. - De gleufjes van de gasbranders zijn vuil.	- Plaatst u de verschillende onderdelen op de juiste wijze. - Reinigt u de gleufjes van de gasbranders.
... indien de gasstroom niet normaal lijkt, of er helemaal geen gas uit de gleufjes komt?	- De gastoevoer is afgesloten door tussenliggende kranen. - Als het gas afkomstig is uit een gasfles, dan kan deze leeg zijn.	- De mogelijk tussenliggende kranen opendraaien. - De lege gasfles vervangen door een volle.
... indien het in de keuken naar gas ruikt?	- Er staat een kraan open. - Een mogelijk lek in de koppeling met de gasfles.	- Controleren of dit zo is. - Nagaan of de koppeling degelijk is.
... indien de beveiligingen van de verschillende branders niet werken?	- U heeft de knop niet voldoende ingedrukt gehouden. - De gleufjes van de gasbranders zijn vuil.	- Wanneer de brander eenmaal is aangestoken, houdt u de knop enkele seconden extra ingedrukt. - Reinigt u de gleufjes van de gasbranders.

In het geval u onze Technische Dienst belt, gelieve aan te geven:

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

Deze aanduidingen staan op de typesplaat van uw kookplaat, welke zich bevindt aan de onderzijde van uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden van toepassing op dit apparaat zijn de voorwaarden zoals die zijn bepaald door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. Indien gewenst, zal de verkoper bij wie u het apparaat heeft gekocht te allen tijde bereid zijn u de desbetreffende details te verschaffen. Om gebruik te maken van de garantie, dient u in ieder geval de aankoopbon te overleggen. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Sayın Müşterimiz:

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız.

Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilme amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır.

İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için **basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı** rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından **önemli bilgiler** içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Ancak mümkün olan en az oranlarda ambalaj malzemesi kullanmakla kalmıyoruz, kullanılan ambalajın tümünü geri kazanılabilir malzemelerden üretiyoruz. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın ve uygun çöp konteynerine atınız.

Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kaptaki biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en ideal çözüm olmasa da böylelikle su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus sizin için olduğu gibi çocuklarınız için de faydalı olacaktır.

Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz.

Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine cihaz herhangi bir arıza çıkarırsa veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa, lütfen en kısa sürede bizi bilgilendiriniz. Elle müdahale edilmiş veya yanlış kullanıma maruz kalmış cihazlar garanti kapsamı dışındadır.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda  simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik uyarıları	101
Yeni ocağınıza genel bakış	103
Gaz brülörleri	104
Tavsiye edilen yuva çapları	105
Pişirme önerileri	106
Elektrikli plakalar	106
Devamlı değişken enerji kontrolü	107
Seçme svici	108
Kullanım uyarıları	109
Pişirme tavsiyeleri	109
Temizleme ve bakım	110
Sorun giderme	111
Garanti koşulları	112

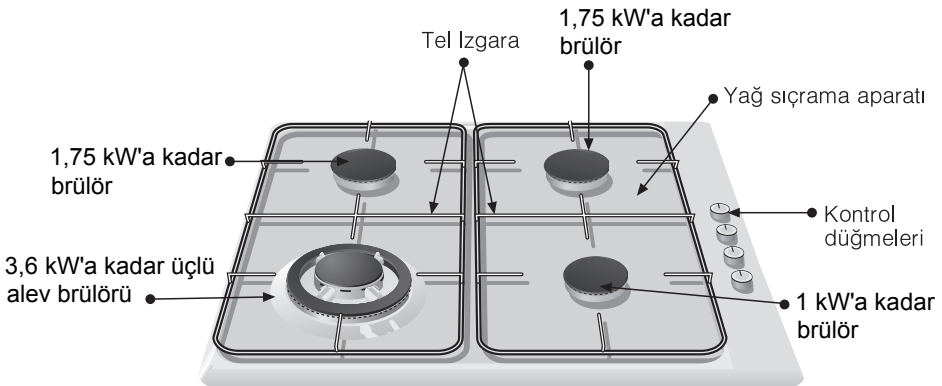
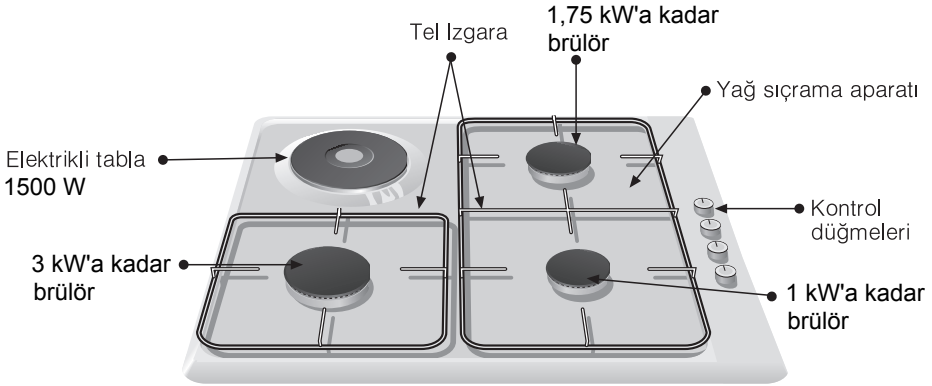
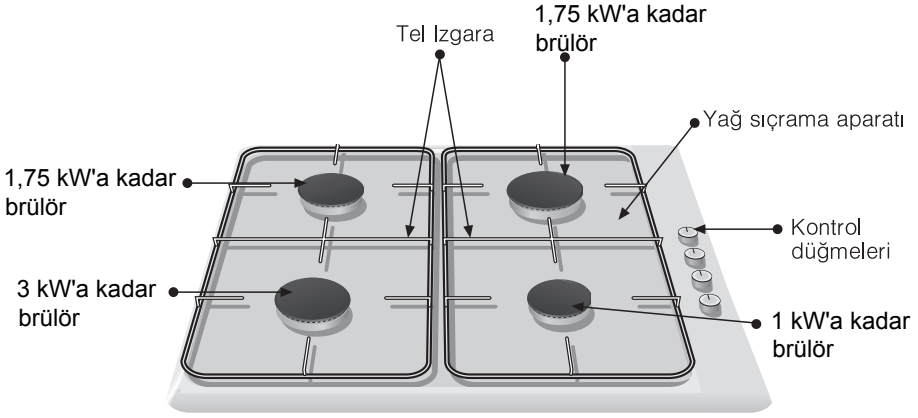
Güvenlik Uyarıları

- ❑ Etkin ve güvenli pişirme için bu **kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.**
- ❑ Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Diğer gaz tiplerine uyarlama gerektiğinde Teknik Servisi çağırmanız önerilir.
- ❑ Yeni pişirme plakanızın montajından önce **boyutların doğru olduğundan** emin olunuz.
- ❑ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- ❑ Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.
- ❑ Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında ve yönetmeliklere uygun **havalandırmanın bulunması** zorunludur.
- ❑ Brülörlerin sönmemesi için cihazın güçlü hava akımlarında kalmamasına dikkat ediniz.
- ❑ Bu cihaz, teknik özellikler tablosunda belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- ❑ **Cihazı** başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- ❑ Ocağınızın cam paneli var ise üzerine aşırı güç uygulamayınız. Ocağın üzerindeki cam bağlanmamışsa **anında teknik servisi** arayarak değiştirilmesini veya onarılmasını sağlayınız.
- ❑ **Arızalı bir cihazı** çalıştırmayınız.

- ❑ Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri alet çalıştırıldığında isindikinden kullanım sırasında dikkatli olunuz.
Cocuklardan her zaman uzak tutunuz.
- ❑ Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, **asla** oda ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- ❑ Aşırı ısınmış katı veya sıvı yağlar kolaylıkla alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- ❑ Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla su dökülmemelidir. **Yanık TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- ❑ Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.
- ❑ Kaza ile dökülmeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- ❑ Eğer bir gaz kapağı sıkışırse zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değıştirmenin yapılması için **derhal resmi teknik servisimizi çağırınız.**
- ❑ Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- ❑ Bu cihaz; fiziksel, duyusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitimlenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ❑ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ❑ Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŞ OLAN GÜVENLİK UYARILARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

Yeni ocađınıza genel bakış



Gaz Brülörleri

Şekil 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

Bir brülörü yakmak için, seçtiğiniz brülörün kontrol düğmesine basınız yanma pozisyonuna gelene kadar sola çeviriniz, brülör yanana kadar en fazla birkaç saniye bekleyip, bırakınız ve sonra istediğiniz pozisyona getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaşınız (çakmak, kibrit, vb).

Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Cihazınızın, brülörlerin kaza ile söndürülmesi durumunda gaz kaçağını önleyen **güvenlik valfli brülörleri** varsa, yakma işlemini aynı şekilde, yanma gerçekleşene kadar kontrol düğmesini basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye daha basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeyi 10 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Kapamak için kontrol düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, **uygun ayarı** bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Ocağınızın modeline göre, özel kaplar ile pişen kek veya Çin yemeği (her türlü Aya yemeğini pişirmek için) **üçlü alev brülörleri** ile donatılmıştır. Ayrıca **uzun** bir brülör yardımıyla özellikle uygun kaplara ihtiyaç duyan balıklar pişirilir.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Havalandırmanın doğal olarak gerçekleştirildiği açıklıklar kapatılmamalıdır ya da mekanik bir havalandırma cihazı (aspiratör) monte edilmelidir. Cihazınızın sürekli kullanımı (aşırı hava akımına neden olmadan) bir pencerenin açılması ya da varsa aspiratörün ayarının yükseltilmesi gibi ek havalandırma gerektirebilir.

Turuncu renkli bir alev normaldir ve yalnızca çevrede toz olduğunda, sıvıların dökülmesi halinde v.s. ortaya çıkar.

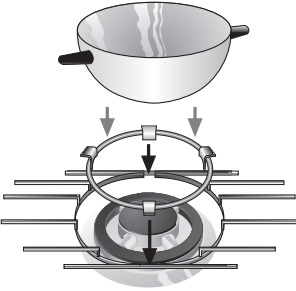
Önerilen kap çapları (cm)

Modele göre:

BRÜLÖR	MİNİMUM KAP ÇAPI	MAKSİMUM KAP ÇAPI
Üçlü alev brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	12 cm	20 cm
Yardımcı brülör	10 cm	12 cm
Elektrikli Plakalar		14 cm

Ek Izgaralar

Şekil 2



Modele göre ocağınız, **önemli** bir ilave kap desteği haline gelebilir bunun için özellikle **üçlü alev brülörleri** kullanılır: Çapı 26 cm'nin üzerinde olanlar, ızgaralarda, toprak kaplarda ve konkav tepsilerin tüm tiplerinde (kızartma tenceresi, vb.) kullanılacak yuvalar için ek bir tepsi standı ile sunulur. Şekil 2. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 363300 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Kahve cezvesi için ocak desteği: Modeline göre, ocağınız, özellikle çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave ocak desteklerine sahiptir (kod no: 184200).

Üretici bu plaka destekleri kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Piřirme Önerileri

Bu öneriler size fikir vermek içindir:

	Çok Yüksek	Yüksek	Orta	Düşük
Üçlü alev brulör	Kaynatma, ızgara, kızartma, etli ve Asya yemekleri (kızartma kabı).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Pişirilmiş veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brulör	Fileto, et, omlet, kızartma.		Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahnı.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brulör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve pasta.		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Tencere yemekleri ve güveçte pişen yemeklerin lezzetini korur.	
Yardımcı brulör	Pişirme: Güveç, sütlaç, karamela.		Çözdürme ve yavaş pişirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle.

Elektrikli Plakalar

Plakayı ilk kullanımdan önce kontrol düğmesini en yüksek ısı seviyesine getirip 5 dakika boyunca üzerinde herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre boyunca duman ve kokuların yayılması normaldir. Kullanıldıkça bu durum ortadan kalkacaktır. Bu ilk ısıtma dışında plakaları üzerinde bir kap olmadan çalıştırmayınız.

Pişirme başlangıcında kontrol düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir noktada tutulması önerilir.

Plaka, ısı ataletinden yararlanmak üzere pişirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

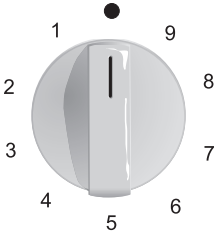
Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

Modeline göre, sürekli elektrik kontrollü veya altı pozisyonlu bir sviç ile kontrol edilen bir elektrikli ocağa sahip olabilirsiniz.

Devamlı değişken enerji kontrollü elektrikli ocaklar

Şekil 3



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 3.

Aşağıdaki pişirme önerileri **tablosundan** yararlanarak ve pişirme türünü, yiyecek miktarını da dikkate alarak kontrol düğmesini sola çevirmek suretiyle pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı kapatmak için kontrol düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Kontrol lambası sönecektir.

Ayarlar

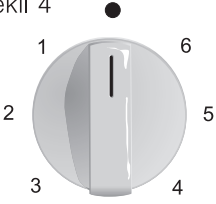
	POZİSYON
Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Pişirme: Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahni	2-3
Pişirme: Patates, pasta, sebze	4-5
Hafif kızartma: Yahni, şiş kebab	4-5
Buharda pişirme: Balık	5
Isıtma, hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Yağsız kızartma: Fileto, biftek, tortilla	6-7-8
Pişirme ve hafif kızartma	9

Aşağıdaki durumlarda yüksek ayarda pişirme yapmanız gerekecektir:

- ☐ Bol miktarlarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında.
- ☐ Yemek miktarı fazla olduğunda.
- ☐ Kabin ağzı açık pişirildiğinde.

Seçme sviçli elektrikli ocak

Şekil 4



Ocak, aşağıdaki gibi kullanılabilecek altı kademeli bir ayar düğmesi ile kontrol edilir, şekil 4'e bakınız:

- ❑ Ayar 6: Maksimum ısı.
- ❑ Ayar 1: Minumum ısı.

Tavsiyeler

- ❑ Ayar 1 ve 2: Isıtma.
- ❑ Ayar 3 ve 4: Çabuk ısıtma ve pişirme.
- ❑ Ayar 5 ve 6: Kızartma.

Piřirmeyle ilgili kullanım uyarıları

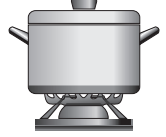
HAYIR

EVET



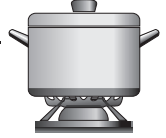
Büyük brülörde küçük yuvalar kullanmayınız. Alev, tavaların kenarlarına ulaşmamalıdır.

Her zaman her brülör için uygun olan **tavaları** kullanınız, böylece gaz harcamasını ve tavanın renginin gitmesini engellemiş olursunuz.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da piřirmeyiniz - enerjiyi bořa harcarsınız.

Her zaman **kapak** kullanınız.



Tabanı düz olmayan tavalar kullanmayınız, yemeęi piřirme süresini uzattıęı için enerji kaybına neden olurlar.

Sadece **kalin ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencerelerini kullanınız.



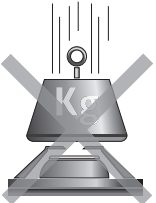
Kabı, brülörün tek tarafına yerleřtirmeyiniz, devrilebilir. Kontrol düęmelerine yakın brülörlerde, çapı çok büyü olan tavalar kullanmayınız, brülörlerin üzerine yerleřtirildiklerinde, kontrol düęmelerine temas edebilir veya çok yakın olabilirler, böylece bu bölgeyi ısıtıp, kontrol düęmelerine zarar verebilirler.

Kabı tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına aęırlık vermeyiniz.



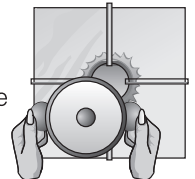
Tavaları doğrudan brülörlerin üzerine yerleřtirmeyiniz.

Tavayı **tencere desteęinin üzerine** yerleřtiriniz.



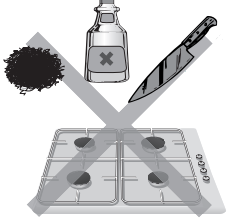
Ařırı aęırlık kullanmayınız veya piřirme kabınızı aęırlıklarla desteklemeyiniz.

Piřirme bölgesindeyken, kapları **dikkatli** bir řekilde tutunuz.



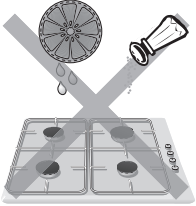
Temizleme ve bakım

HAYIR



ASLA aşındırıcı ürünler, keskin aletler, bulaşık teli, bıçak vb... gibi maddeleri ocağa, tava desteklerine, brülörlere veya elektrikli ocaklara yapışmış katılaşmış yemek parçalarını çıkarmak için kullanmayınız. Ocağınızın cam veya aliminyum paneli varsa, metal ile birleştiği bölgeleri temizlemek için bıçak, spatula gibi aletler **kullanmayınız**.

Buharla temizleme makinelerini **kullanmayınız**, cihaza zarar verebilir.

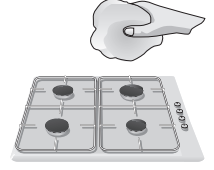


Ocağın üzerine **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke, vb..) dökmekten kaçınınız. Elektrikli ocağın **üzerine tuz dökmemeye çalışınız**.

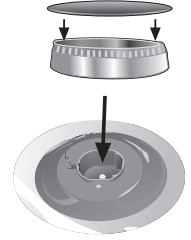
EVET

Ocak soğuduğunda, bir **sünger, su ve sabun** yardımıyla temizleyiniz. Sonradan çıkarması daha zor olabilecek sıvıları dökülür dökülmez siliniz.

Brülörleri ve tencere desteğini, temiz tutmak ve delikleri ile kanallarının tamamen temiz olup mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak** temizleyiniz. Brülör kapaklarını ve tencere desteklerini ısladıkları zaman mutlaka kurulaınız.



Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülörler kapaklarının brülörün alev dağıtıcıları üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden **emin olunuz**.



Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocağın yüzeyi eskidiyse, bir kaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile ocak halkaları, tavalar ve brülörün çevresi, vb... gibi paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla renginin bozulması **NORMAL** olup her defasında paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizlenmelidir. Izgaraları yıkadıktan sonra, tekrar kullanmak için tamamen kurulaınız. Pişirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bozulmasına neden olabilir. Tava desteğiniz ocağınıza lastik destekler ile bağlanmış ise ocağınızı temizlerken lastiğin çıkmamasına **dikkat ediniz**, aksi halde tava desteğiniz korumasız kalabilir ve ocağınızı çizebilir.

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafı) silinebilir.

Sorun Giderme

Her basit sorunda teknik destek servisini aramanız gerekmez. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz.

Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik besleme ile ilgili işlerini gerçekleştirebilirler.

Problem	Olası nedeni	Giderilmesi
Genel elektrik sistemi çalışmıyor?	- Arızalı fiş. - Otomatik sigorta attı veya şalter inmiş olabilir.	- Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol edin ve gerekirse değiştiriniz. - Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
Elektrikli çakmak çalışmıyor?	- Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. - Brülörler ıslak olabilir. - Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	- Çakmak ile brülörler arasını dikkatlice temizleyiniz. - Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulayınız. - Brülör kapaklarının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
Brülörlerdeki alevler düzgün değil?	- Brülörün farklı parçaları yanlış yerleştirilmiş olabilir. - Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	- Farklı parçaları doğru şekilde yerleştiriniz. - Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor mu veya gaz çıkmıyor?	- Gaz vanaları kapatılmış olabilir. - Gaz bir tüpten geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	- Tüm ana vanaları açınız. - Tüpü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var?	- Bir gaz kapağı açık kalmış olabilir. - Tüp ile boru hattı arasında bir kaçak olabilir.	- Herhangi bir gaz vanasının açık olmadığını kontrol ediniz. - Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
Farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu?	- Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. - Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	- Brülörü yakınız ve kontrol düğmesine bir kaç saniye daha basılı tutunuz. - Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.

Teknik servisimizi çağırıldığınızda, pişirme plakanızın alt kısmındaki karakteristikleri gösteren plakada yer alan aşağıdaki işaretleri gösteriniz:

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

Bu kod, ocağın alt tarafında bulunan, cihazınızın özellikler tablosunda bulunabilir.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, satıcınız size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Garantiden yararlanılacak her durumda satışın belgesini göstermek gerekmektedir. Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.