



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. 9000142550 F

www.bosch-home.com

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This practical appliance, modern and functional, is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict Quality Control throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands for perfect cooking.

We strongly advise you to **read through and follow these simple instructions**, to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. This book contains **important information**, not only on how to use the appliance, but also on maintenance and safety.

When our products are being transported, they need suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and all materials are all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container.

Used oil should not be poured down the sink as this causes serious damage to the environment. Place it in a sealed container and take it to an appropriate collection point, or if this is not possible place it in the rubbish bin, (it will end up in a controlled dump, which is not the best option but here it will not contaminate ground water). Both you and your children will be grateful.

Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it, and then take it to a centre for recovering recyclable materials. Ask your local authorities for details of the centre nearest your home.

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
Introducing your new hob	5
Gas burners	6
Recommended diameters of cookware	7
Cooking guidelines	8
Electrical plates	8
With continuously variable energy control	9
Tips on how to use this appliance	10
Cooking suggestions	10
Cleaning and care	11
Home troubleshooting	12
Warranty conditions	13

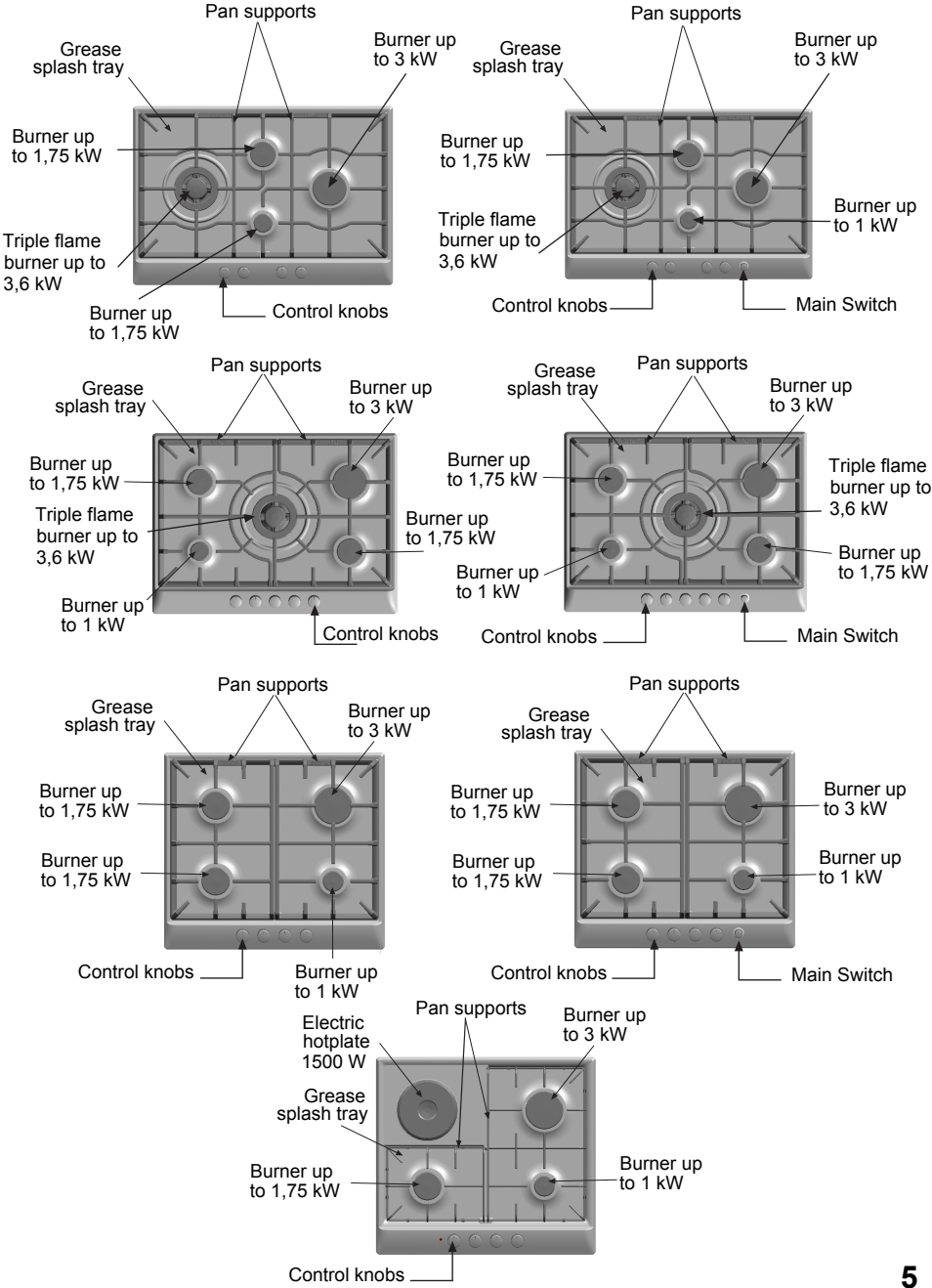
Safety warnings

- ❑ **Read this user's manual carefully**, to ensure that you use this appliance as effectively and safely as possible.
- ❑ In accordance with current regulations, installation of the appliance and changing of gas type may only be carried out by an **officially authorised technician**.
- ❑ Before installing your new cooking hob, check that the **measurements are correct**.
- ❑ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- ❑ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ❑ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation**.
- ❑ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ❑ This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specification plate. If any change needs to be made, call our **technical assistance service**.
- ❑ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our **technical assistance service**.
- ❑ Make sure you **keep** these instructions for use and assembly, so that you can hand them on with the appliance if ownership ever changes.
- ❑ If your hob has a glass panel, do not exert excessive force on it. If the glass on the cooking hob is unstuck, **call the technical assistance service immediately**, so that they can repair or replace it.
- ❑ Never use a **malfunctioning appliance**.

- ❑ The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
Always keep children well away.
- ❑ Only use the appliance for preparing food; **never** use it as a heater.
- ❑ Very hot fat or oil can easily catch fire, so food preparation using fat or oil, such as making chips, must be closely watched at all times.
- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER!** Cover the pan with a damp cloth to extinguish the fire and disconnect the cooking appliance.
- ❑ In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply, before calling our **technical assistance service**.
- ❑ Never place unstable pans or containers on the cooking hob or the burners, as they may accidentally tip over.
- ❑ If a gas tap gets stuck, do not force it. **Phone our technical services department immediately**, so that they can 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 diagrams contained in this instruction book are for orientation purposes only.

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

This is what your new cooking hob looks like



The gas burners



Fig. 2

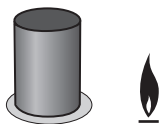


Fig. 3

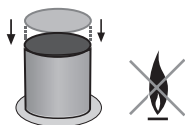
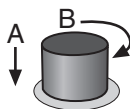


Fig. 4



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

To ignite a burner, press down the control knob for the burner you wish to use and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites, then let go, and set it to the position you want. If the burner does not light, repeat the process.

If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition sparker is not hit or knocked violently.

If the burners on your cooking hob are fitted with **safety valves** (which stop the flow of gas if one of the burners accidentally goes out), light the burners in the same way, though you should continue to hold in the control knob for a few seconds after the flame lights. If the burner does not light, repeat the process, this time keeping the control knob pressed in for 10 seconds.

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

Depending on the model:

This new and innovative appliance has a general gas cutoff system - Main Switch - which, if there is an emergency, allows the gas flow to be completely cut off.

Using Main Switch:

When using the appliance under normal conditions, the Main Switch button should not be pressed down Fig. 2., but if a need should arise to suddenly cut off the flow of gas, whatever the number of burners currently operating, you simply press the Main Switch button and the hob will be completely blocked. Fig. 3.

To unblock the hob:

Turn the control knobs to the right, to setting ●.

Press and turn the Main Switch button clockwise as far as it will go. Fig. 4

With the modern and functional cooking hob you have purchased, you can have progressive taps fitted which allow you to adjust the flame to the **desired heat**.

Depending on the model, your cooking hob may have a **triple-flame burner**, which is very practical if you wish to cook with cookware such as paella pans or Chinese woks (to create all kinds of Asian dishes).

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood. If you use your appliance for a long period of time, you may need extra ventilation – either open a window (though watch out for draughts) or turn up the power on the extractor hood, if possible.

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

Recommended diameter of cookware (in cm)

Depending on the model:

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

Additional pan supports

Fig. 5



Depending on the model, your hob may come with an **essential** supplementary pan support, **on the triple flame burner** for pans with a diameter of more than: 26 cm, roasting dishes, clay pots and all sorts of concave pans (woks, etc...). Fig 5. If you do not have this additional cradle support, the manufacturer's technical service can supply you with one (code no. 363300).

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

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

Cooking guidelines

Here are some cooking guidelines:

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

Electric hot plates

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

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

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

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

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

Electric hotplates with continuously variable energy control

Fig. 6



These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking. Fig. 6.

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

Recommendations

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

- You will need to cook on a higher setting in the following cases:
- ☐ Cooking with large amounts of liquid.
 - ☐ Cooking large dishes.
 - ☐ Cooking cookware without lids on.

Warnings when in use for cooking

NO



Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.



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



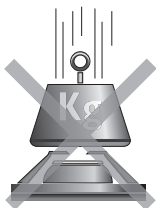
Never cook without a lid or with the lid half off - you are wasting energy.



Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.



Never place cookware directly on top of the burners.



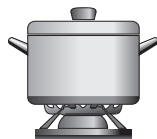
Do not use excessive weight and do not hit the hob with heavy objects.

YES

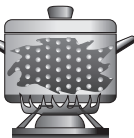
Always use **cookware** that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the cookware.



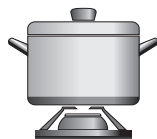
Always place the **lid** on the cookware.



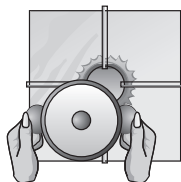
Only use pots, saucepans and frying pans with **thick, flat bottoms**.



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



Place the cookware **on top of the pan support**.



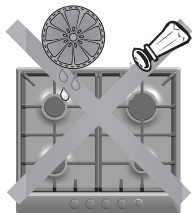
Cleaning and care

NO



NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports, burners or electric hotplates. If your hob has got a glass or aluminium panel. **Do not** use knives, scrapers or similar implements for cleaning the joins with the metal.

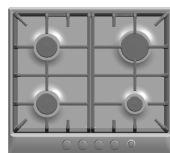
DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



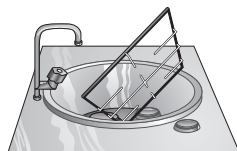
Avoid **spilling acidic liquids** (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob. **Try not to spill salt** on the surface of the electric hotplate.

YES

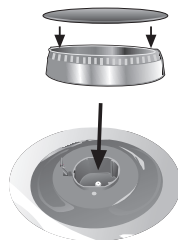
Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.



In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



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



If prolonged use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other maintenance products that are widely available.

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

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

If the pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, **take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.

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

Home troubleshooting

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

Important note:

Only authorised personnel from our Technical Services Department can carry out work on the gas and electrical supply systems.

Problem	Probable cause	Solution
... if the general electrical system is malfunctioning?	- Defective fuse. - The automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.	- Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. - Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.
... if the igniter doesn't work?	- There is waste from food or cleaning products between the ignition sparker and the burner. - The burners are wet. - The burner covers are not positioned correctly.	- Carefully clean the spaces between the igniter and the burners. - Dry the burner covers carefully. - Make sure that the burner covers are correctly positioned.
... if the flames on the burners are not uniform?	- The different parts of the burner have been improperly assembled. - The grooves on the burner's gas outlets are dirty.	- Replace all the different pieces correctly. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.
...if the gas flow does not appear to be normal or no gas comes out?	- The gas main is turned off. - If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty.	- Turn on all stop cocks. - Replace the gas bottle with a full one.
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	- A gas tap has been left on. - There may be a leak between the coupling and the gas bottle.	- Check to see if any gas taps are on. - Make sure that the connection is airtight.
...the safety devices on the different burners don't work?	- The control knob was not held down for long enough. - The grooves are dirty	- Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. - Clean the grooves on the burner's gas outlets.

If you call the Technical Services Department, please be sure to indicate:

E - NR

FD

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

Warranty conditions

The conditions of the guarantee which apply to this appliance are those that are set by our company's representatives in the country where it was bought. If you so require, the salesman from whom you bought the appliance will always be able to provide you with more details on this subject. However, the warranty is only valid if it is submitted together with the purchase document.

We reserve the right to make any changes.

Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang erfüllen zu können.

Daher möchten wir Sie bitten, diese einfache **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Die Anleitung enthält **wichtige Informationen**, nicht nur für den Gebrauch, sondern auch für Ihre Sicherheit und für die Wartung.

Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material; das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclingfähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen.

Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Füllen Sie es in einen geschlossenen Behälter und geben Sie es an einer Sammelstelle ab; sollte es in Ihrer Nähe keine Sammelstelle geben, entsorgen Sie den Behälter über Ihren Hausmüll (so gelangt er auf eine kontrollierte Deponie, was zwar nicht die optimale Lösung darstellt, aber eine Gewässerverschmutzung vermeidet). Ihre Kinder und Sie selbst werden Ihnen dafür dankbar sein.

Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclingfähige Wertstoffe.

Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

Verpackung und Altgerät

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

INHALT

Sicherheitshinweise	16
Dies ist Ihr neues Kochfeld	18
Gasbrenner	19
Empfohlene Durchmesser Kochbehälter	20
Kochtipps	21
Elektrische Kochplatten	21
Mit stufenlosem Energieregler	22
Warnhinweise bei der Benutzung	23
In Bezug auf das Kochgut	23
Hinsichtlich Reinigung und Wartung	24
Störungen	25
Garantiebedingungen	26

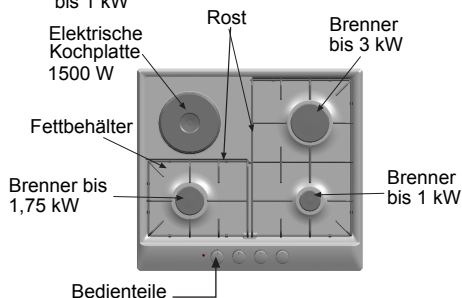
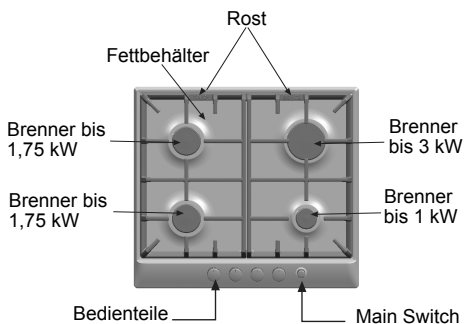
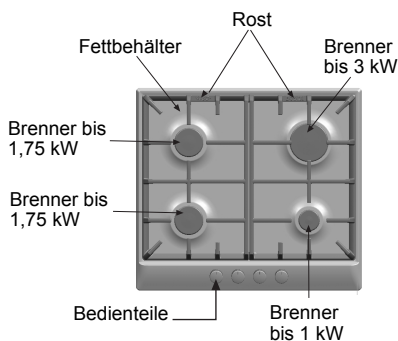
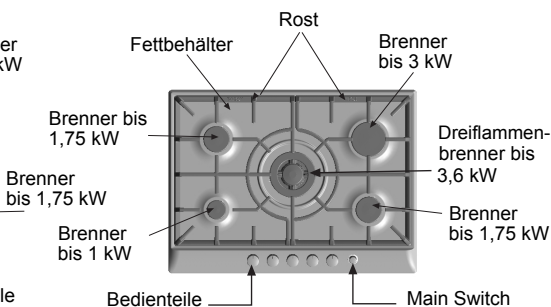
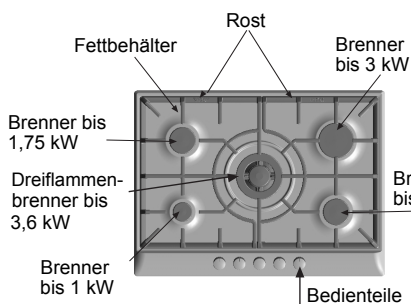
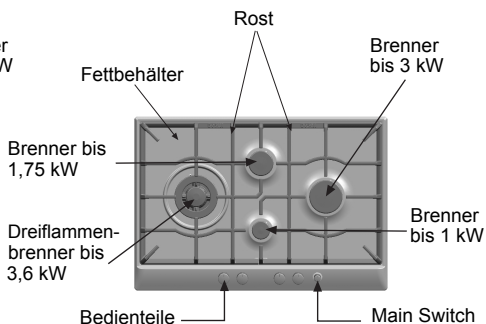
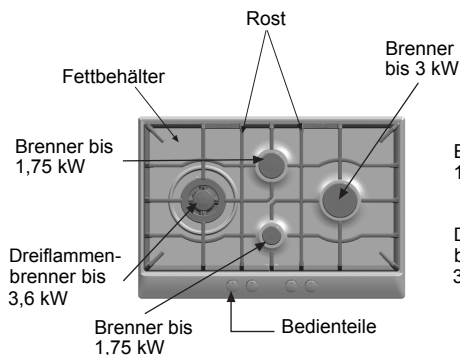
Sicherheitshinweise

- ❑ **Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch**, um mit diesem Gerät sicher und effektiv zu kochen.
- ❑ Gemäß der geltenden Richtlinien darf die Installation und die Änderung des Gasanschlusses nur durch einen **offiziell autorisierten Techniker** erfolgen.
- ❑ Überprüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfeldes, ob die **Maße stimmen**.
- ❑ 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.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss.
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner erlöschen können.
- ❑ Dieses Gerät ist im Lieferzustand auf die, auf dem Typenschild angegebene, Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Das Geräteinnere nicht manipulieren. Wenden Sie sich ggf. an unseren **technischen Kundendienst**.
- ❑ **Bewahren Sie** die Bedienungs- und Einbauanleitung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät übergeben werden können.
- ❑ Sollte Ihr Kochfeld eine Glasplatte besitzen, setzen Sie nicht zu viel Kraft darüber ein. Sollte bei Ihrem Kochfeld das Glas beschädigt sein, **rufen Sie sofort den technischen Kundendienst an**, damit es repariert oder ersetzt werden kann.
- ❑ Nehmen Sie ein **beschädigtes Gerät** nicht in Betrieb.

- ❑ Die Oberflächen des Wärme- und Kochgerätes erwärmen sich während des Betriebes. Lassen Sie die erforderliche Vorsicht walten.
Halten Sie Kinder immer vom Gerät entfernt.
- ❑ Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- ❑ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Aus diesem Grund muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Ölen, z. B. Pommes Frites, überwacht werden.
- ❑ Niemals Wasser auf brennendes Fett oder Öl schütten. **GEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ❑ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Stellen Sie keine verformte und instabile Kochgeräte auf die Platten und Brenner, diese können umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf hierzu keine Gewalt angewendet werden. **Wenden Sie sich sofort an unseren Kundendienst**, der das betroffene Element 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 Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.

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

Dies ist Ihr neues Kochfeld



Gasbrenner



Abb. 2

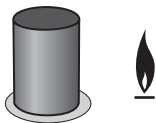


Abb. 3

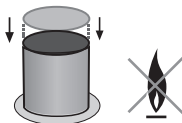
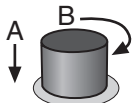


Abb. 4



Auf jedem Bedienteil ist die Kochstelle markiert, die es regelt.

Zum Einschalten eines Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Zündstellung drehen, und einige Sekunden lang auf der maximalen Stellung halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen.

Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Hierzu eine kleine Bürste verwenden; die Zündkerze darf keine harten Stöße erhalten.

Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit

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

Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf Position ● stellen.

Je nach Modell:

Dieses neuartige und innovative Gerät verfügt über eine allgemeines Gasunterbrechungssystem, Main Switch womit im Notfall die gesamte Gaszufuhr unterbrochen werden kann.

Funktionsweise Main Switch:

Beim normalen Einsatz des Gerätes darf der Knopf Main Switch nicht eingedrückt sein; Abb. 2; sollte der Fall eintreten, dass unerwarteterweise die gesamte Gaszufuhr unterbrochen werden muss, unabhängig von der Anzahl der Brenner, die gerade in Betrieb sind, drücken Sie nur den Knopf Main Switch, und Ihre Arbeitsfläche wird vollständig blockiert. Abb. 3.

Erneute Freigabe der Arbeitsfläche:

den Schalter nach rechts auf Position ● stellen.

Drücken Sie den Knopf Main Switch und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Abb.4.

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

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **Dreiflammenbrenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: die natürlichen Ventilationsöffnungen offen halten, oder eine zusätzliche mechanische Ventilation einbauen (Abzugshaube). Die ständige Benutzung Ihres Geräts kann eine zusätzliche Ventilation erforderlich machen, z.B. ein Fenster öffnen (Durchzug vermeiden) oder die mechanische Ventilation, falls vorhanden, höher stellen.

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

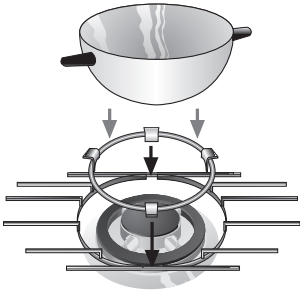
Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
Dreiflammenbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Mittelschnellbrenner	12 cm	20 cm
Sparbrenner	10 cm	12 cm
Elektrische Kochplatten		14 cm

Zusatzroste

Abb.5



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit einem **unentbehrlichen** Zusatzrost ausgestattet sein. Dieser Rost ist **beim Dreiflamm-Brenner** für Gefäße mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm, Fleischbräter, Tontöpfe und jede Art von konkaven Gefäßen (chinesischer Wok, etc...) geeignet, Abb.5. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 363300 erhältlich.

Rost für Kaffeekocher: Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit einem Rost für Kaffeekocher ausgerüstet sein. Dieses Zusatzgerät ist **ausschließlich** für den Zusatzbrenner für Kochgefäße mit weniger als 10 cm Durchmesser geeignet. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.
Der Hersteller haftet nicht, wenn einer dieser Zusatzroste nicht oder falsch verwendet wird.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark	Stark	Mittel	Schwach
Dreiflamm-brenner	Sieden, kochen, braten, rösten, Spanische Paellas, asiatische Gerichte (Wok).		Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnell-brenner	Schnitzel, Steak, Omelette, Gebratenes.		Reis, Béchamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnell-brenner	Dampfkartoffeln, Frischgemüse, Gemüsekonserven, Nudelgerichte.		Aufwärmen und warmhalten: Fertiggerichte und Kochen empfindlicher Gerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Elektrische Kochplatten

Vor der ersten Benutzung muss die Platte 5 Minuten lang ohne Kochgerät und mit dem Regler auf maximaler Leistung erhitzt werden. Während dieses Zeitraum ist eine Rauch- und Geruchsbildung normal, diese verschwinden dann bei der Benutzung. Außer bei dieser ersten Erhitzung dürfen die Platten nie ohne darauf befindliche Kochgeräte benutzt werden.

Es wird empfohlen, den Schalter zu Beginn des Kochens auf maximale Leistung zu stellen, und die Leistung danach und je nach Menge und Art der Lebensmittel durch Stellung auf eine mittlere Position zu verringern.

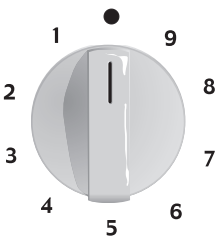
Zur Nutzung der Restwärme der Kochplatte kann sie zur Energieeinsparung einige Zeit vor dem Ende des Kochens ausgeschaltet werden, da der Kochvorgang durch die in der Platte vorhandenen Energie fortgesetzt wird.

Verwenden Sie Kochgeräte mit einem völlig ebenen und dicken Boden mit einem Durchmesser, der ungefähr dem des Erhitzungselements entspricht, und niemals einen kleineren Durchmesser.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Plattenfläche, und stellen Sie keine Kochgeräte mit nassem Boden auf die Platten.

Elektrische Kochplatten mit stufenlosem Energieregler

Abb.6



Diese Platten werden über einen Energiesparregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist, Abb.6.

Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der **nachstehenden Tabelle** auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts nach links drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf Position 0 stellen. Die Betriebsanzeige erlischt.

Tipps

	POSITION
Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	1-2
Kochen von: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen von: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Anbraten: Schmor-/Rollbraten	4-5
Dampfkochen: Fisch	5
Aufwärmen, fertige Gerichte warmhalten	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und rösten	9

In folgenden Fällen ist eine höhere Kochleistung erforderlich:

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

Hinweise zum Gebrauch in Bezug auf das Kochen

NEIN



Keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern verwenden. Die Flamme darf nicht an den Seiten der Kochgeräte aufsteigen.



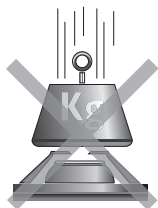
Nicht ohne oder mit versetztem Deckel kochen, ein Teil der Energie geht dadurch verloren.



Keine Kochgeräte mit unebenen Böden verwenden; sie verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch.



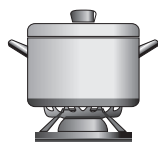
Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen. Kochgeräte mit großem Durchmesser nicht auf nahe an den Bedienteilen gelegenen Brennern verwenden; sobald diese sich zentriert auf dem Brenner befinden, können sie berührt werden, oder könnte die Temperatur in der Zone der Bedienteile so erhöht werden, dass Verletzungen entstehen können. Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



Keine übermäßigen Gewichte auf das Kochfeld stellen, und nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld schlagen.

JA

Verwenden Sie stets **Kochgeräte**, die für den jeweiligen Brenner geeignet sind. Damit vermeiden Sie einen übermäßigen Verbrauch an Gas und Flecken auf den Kochgeräten.



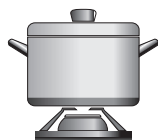
Immer den **Deckel** aufsetzen.



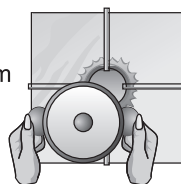
Nur Töpfe, Pfannen und Tontöpfe mit **flachem und dickem Boden**.



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



Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.



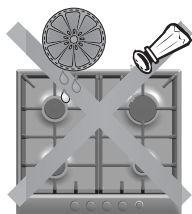
Vorsichtig mit dem auf dem Kochfeld befindlichen Kochgeräten umgehen.

Hinsichtlich Reinigung und Wartung

NEIN



Niemals Scheuermittel, scharfe Gegenstände, Topfreiniger aus Stahl, Messer, etc. verwenden, um verkrustete Speisereste vom Kochfeld, den Rosten, den Brennern oder den Kochplatten zu entfernen. Sollte Ihr Kochfeld über ein Bedienfeld aus Glas oder Aluminium verfügen, verwenden Sie **kein** Messer, Schaber oder Ähnliches, um den Übergang zum Metall zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes **keine Dampfreiniger;** diese können die Kochplatte beschädigen.



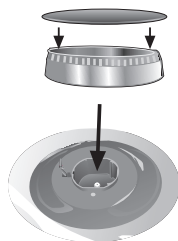
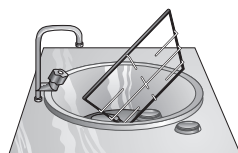
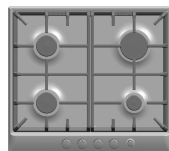
Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Kochfeld lassen. **Salz** auf der Oberfläche der elektrischen Kochplatte so weit wie möglich **vermeiden.**

JA

Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit **Schwamm, Wasser und Seife** reinigen. Entfernen Sie **alle** übergelaufenen Flüssigkeiten immer sofort. So ersparen Sie sich unnötige Mühen.

Zum Sauberhalten von Brennern und Rosten müssen diese in **regelmäßigen Anständen** in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste gereinigt werden, damit die Bohrungen und Nuten absolut sauber werden. Nur so kann die Flamme sauber brennen. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen.

Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten,** dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden.



Wenn die Beschichtung der elektrischen Kochplatten nach längerer Benutzung etwas gelitten hat, reiben Sie diese mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt ab.

Auf Grund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Dreiflambrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Ringe der Platten, Fettbehälter, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was **normal** ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung **vollständig** getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens können kleinere Lackschäden verursachen.

Wenn die Roste Ihres Kochfelds über Gummiauflagen verfügen, ist bei der Reinigung sehr **vorsichtig** vorzugehen. Die Gummiauflagen könnten sich ablösen, wodurch der Rost ungeschützt auf dem Kochfeld aufliegt und Kratzer auf dem Kochfeld verursachen kann. Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. Die folgende Tabelle enthält ein paar Ratschläge.

Wichtiger Hinweis:

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

Wo liegt das Problem...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	- Defekte Sicherung. - Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter ist durchgebrannt.	- Die Sicherung im Hauptsicherungskasten prüfen und ggfs. ersetzen. - Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter durchgebrannt ist.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	- Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Lebensmittelreste befinden. - Die Brenner sind feucht. - Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	- Der Raum zwischen Kerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. - Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn die Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	- Die verschiedenen Teile des Brenners sind nicht richtig zusammengesetzt worden. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	- Die Teile an die richtige Position montieren. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
...wenn der Gasstrom nicht normal zu sein scheint, oder wenn kein Gas austritt?	- Die Gasleitung ist an zwischengeschaltete Ventilen angeschlossen. - Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.	- Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. - Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
...wenn es in der Küche nach Gas riecht?	- Ein Hahn ist offen. - Mögliche Leckstelle an der Gasflaschenkupplung.	- Alle Hähne überprüfen. - Prüfen Sie, ob der Anschluss korrekt durchgeführt wurde.
...wenn die Sicherungen der verschiedenen Brenner nicht funktionieren?	- Das Bedienteil wurde nicht ausreichend lange gedrückt. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	- Sobald der Brenner gezündet hat, halten Sie das Bedienteil noch einige Sekunden gedrückt. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

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

E - NR

FD

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

Garantiebedingungen

Die für dieses Gerät anwendbaren Garantiebedingungen sind diejenigen, welche die Filiale unseres Unternehmens im Land des Kaufs des Gerätes festgelegt hat.

Auf Ihren Wunsch ist der Verkäufer, von dem das Gerät erworben wurde, jederzeit dazu bereit, Ihnen weitere diesbezügliche Informationen zu geben. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Cher Client :

Nous vous remercions et 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 pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à tous les besoins d'une cuisson parfaite.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Elles contiennent une **information importante**, non seulement pour l'utilisation, mais aussi pour votre sécurité et l'entretien.

Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Vous pouvez, comme nous, contribuer à la préservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet.

L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et apportez-la à un point de collecte ou à défaut, déposez-la dans votre poubelle, (elle finira dans une décharge contrôlée, ce qui n'est pas la meilleure solution mais évite la pollution de l'eau). C'est pour le bénéfice de vos enfants et de vous-même.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables.

Les coordonnées du centre le plus proche vous seront indiquées par votre administration locale.

Emballage et appareil usagé

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

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

Consignes de sécurité	29
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	31
Brûleurs à gaz	32
Diamètres des récipients conseillés	33
Conseils pour cuisiner	34
Plaques électriques	34
Avec manette à réglage continu d'énergie.....	35
Consignes d'utilisation	36
En ce qui concerne la cuisson	36
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation	37
Situations anormales	38
Conditions de garantie	39

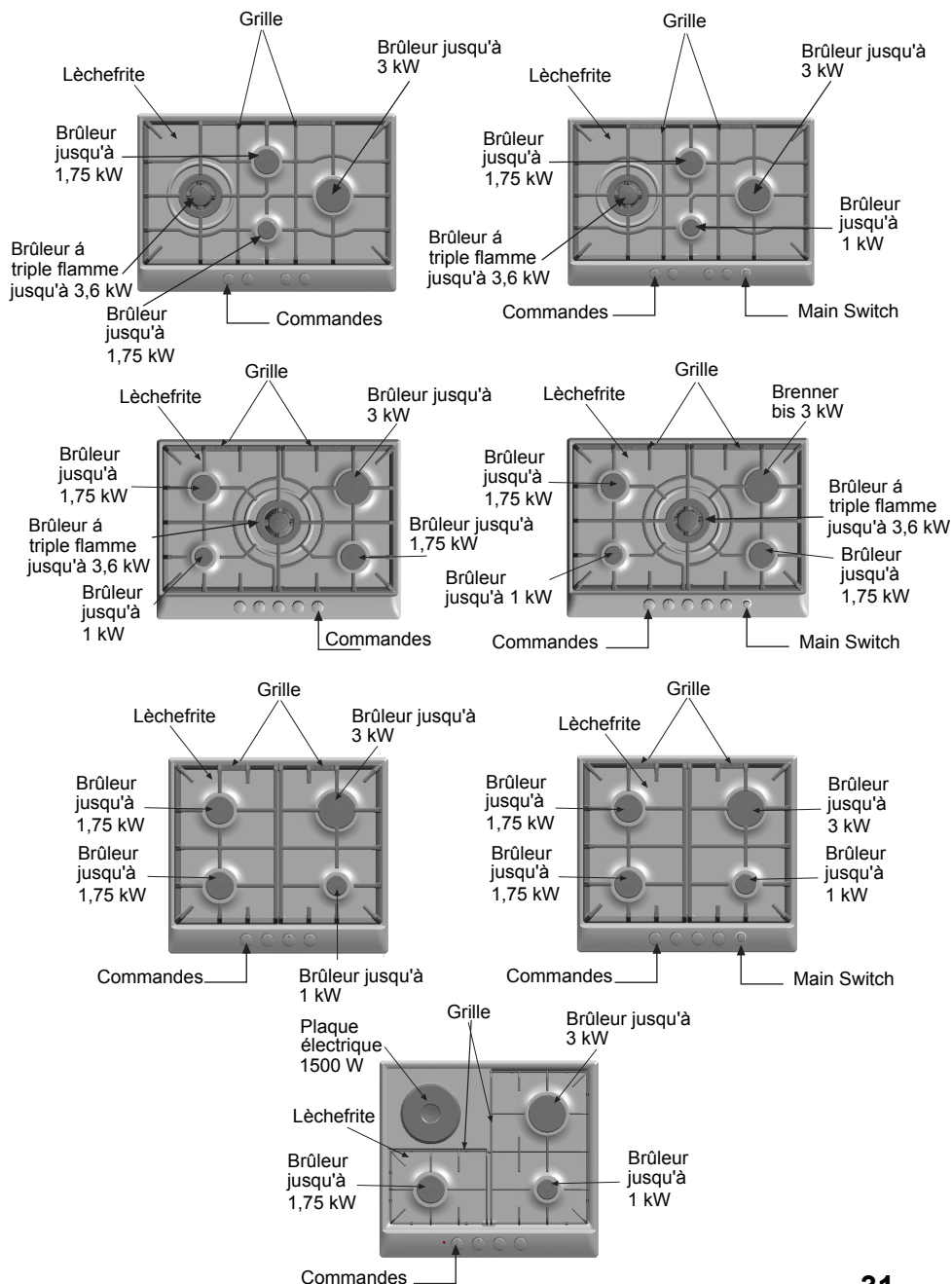
Consignes de sécurité

- ❑ **Lisez attentivement ce manuel** d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz doivent uniquement être effectués par un **technicien spécialiste agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont correctes**.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourraient éteindre les brûleurs.
- ❑ Cet appareil sort d'usine adapté au gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ **Gardez** bien les instructions d'utilisation et d'assemblage, pour pouvoir les fournir avec l'appareil, en cas de changement de propriétaire.
- ❑ Si votre table de cuisson possède un panneau en verre, n'exercez pas de forces excessives sur celui-ci. Si la table de cuisson présente un verre détaché, **appelez immédiatement le service après-vente**, pour qu'il procède à la réparation ou à son remplacement.
- ❑ Ne mettez pas en marche un **appareil endommagé**.

- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson se réchauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Faites attention. **Gardez toujours hors de la portée des enfants.**
- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi la préparation de plats avec des matières grasses ou des huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne jetez jamais de l'eau si la matière grasse ou l'huile s'enflamment. **DANGER** de brûlures ! couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ❑ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

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

Présentation de votre nouvelle table de cuisson



Brûleurs à gaz



Fig. 2

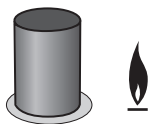


Fig. 3

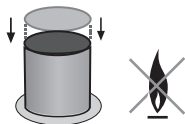
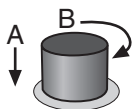


Fig. 4



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle.

Pour allumer un brûleur, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Pour ce faire, utilisez une petite brosse, en faisant attention à ce que la bougie ne subisse pas d'impact violent.

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

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

Selon le modèle.

Cet appareil nouveau et innovateur dispose d'un système de coupure de gaz général, Main Switch permettant de couper entièrement le flux de gaz en cas d'urgence.

Fonctionnement Main Switch:

Pour utiliser normalement l'appareil, le bouton de Main Switch ne devra pas être enfoncé Fig. 2, s'il faut couper de manière inattendue le flux total de gaz indépendamment du nombre de brûleurs en fonctionnement, il suffira d'appuyer sur le bouton Main Switch et la table de cuisson sera entièrement bloquée. Fig. 3.

Pour débloquer la table de cuisson:

tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●. Appuyez sur le bouton de Main Switch puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin de la rotation. Fig. 4.

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

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc.,

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

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

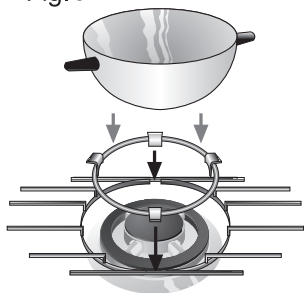
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme	22 cm	
Rapide	22 cm	26 cm
Semi-rapide	12 cm	20 cm
Auxiliaire	10 cm	12 cm
Plaques électriques		14 cm

Grilles complémentaires

Fig.5



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille complémentaire **indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour des récipients ayant un diamètre supérieur à : 26 cm, grils, casseroles en terre et toute classe de récipients concaves (Wok chinois, etc.). Fig.5. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire avec réf. 363300.

Grille cafetières : En fonction du modèle, votre table de cuisson peut inclure une grille cafetière supplémentaire, **indispensable** au brûleur auxiliaire pour les récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous la référence 184200. **Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires sont utilisées ou pas utilisées de façon correcte.**

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Faire bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, plats asiatiques (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.	
Rapide	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats.	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Plaques électriques

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, faites-la chauffer pendant 5 minutes sans poser aucun récipient et avec le régulateur situé sur la puissance maximum. Pendant cette période, il est normal qu'il se dégage de la fumée et des odeurs, celles-ci disparaîtront au fur et à mesure. A part ce premier chauffage, n'utilisez pas les plaques sans récipients.

Au début de la cuisson, il est recommandé de placer le bouton sur la position maximale puis, selon la quantité et la qualité des aliments, passer sur une position intermédiaire de maintien.

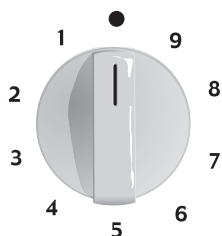
Il est possible d'éteindre la plaque un peu avant la fin de la cuisson et profiter de l'inertie thermique de la plaque ; ceci permettra de faire des économies d'énergie vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque.

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

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

Plaques électriques avec manette à réglage continu d'énergie

Fig.6



Ces plaques sont commandées par un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Fig.6.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le **tableau suivant**, tournez le bouton vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position 0. Le témoin de contrôle s'éteindra.

Suggestions

	POSITION
Fondre : beurre, chocolat, gélatine	1-2
Cuisson de : riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : ragoûts, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur : poissons	5
Réchauffer , maintenir chauds des plats cuisinés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, steak, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus élevé est nécessaire en cas de :

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

Consignes d'utilisation concernant la cuisson

NON



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



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec couvercle déplacé, cela provoque un gaspillage d'énergie.



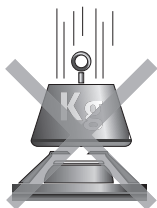
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser. N'utilisez pas de récipients de grand diamètre dans les brûleurs proches des commandes. Une fois centrés sur le brûleur ces récipients peuvent les atteindre ou s'en approcher tellement que la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



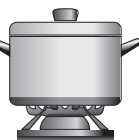
Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



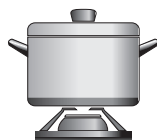
Placez toujours le **couvercle**.



Utilisez seulement des marmites, des poêles et des casseroles avec **fond plat et épais**.

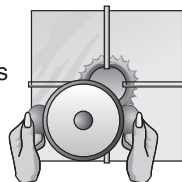


Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



Posez le récipient **sur la grille**.

Maniez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



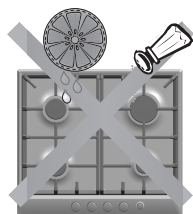
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation

NON



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

N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



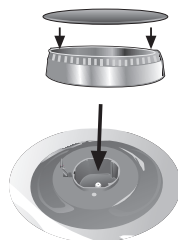
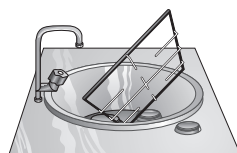
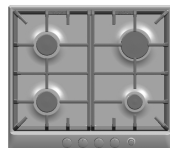
Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson.

Évitez dans la mesure du possible le contact du **sel** avec la surface de la table électrique.

OUI

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge**, de **l'eau et du savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.

Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Si l'utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les de quelques gouttes d'huile ou d'un autre produit de maintenance vendu habituellement sur le marché.

En raison des hautes températures que doivent supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable comme : les cercles des plaques, la lèchefrite, les contours des brûleurs, etc., il est tout à fait **NORMAL** que ces parties se décolorent avec le temps. Nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit destiné à l'acier inoxydable.

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

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection, ce qui pourrait amener à rayer la table de cuisson.

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

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes.

Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé par notre service après-vente peut travailler sur le système fonctionnel de gaz et d'électricité.

Que se passe-t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	- Fusible défectueux . - L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	- Contrôlez le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. - Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés. - Les couvercles du brûleur sont mal placés.	- L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. - Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. - Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	- Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires. - Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	- Un robinet est ouvert. - Possible fuite au raccord de la bouteille.	- Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	- Vous n'avez pas maintenu enfoncé suffisamment longtemps le bouton. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR

FD

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué.

Si vous le souhaitez, le vendeur à qui vous avez acheté l'appareil sera à tout moment disposé à vous fournir des renseignements à ce sujet. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat. Tout droit de modification réservé.

Gentile Cliente:

La ringraziamo e ci complimentiamo per la scelta effettuata. Questo moderno apparecchio è fabbricato con materiali di prima scelta e sottoposto ad uno stretto controllo di qualità durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura per poter soddisfare le Sue aspettative affinché tutti i cicli di cottura siano perfetti.

La preghiamo di voler **leggere attentamente e seguire queste semplici istruzioni** per poter ottenere risultati ottimali sin dal primo impiego dell'apparecchio. Le istruzioni contengono **informazioni importanti** d'uso, di manutenzione e soprattutto per la Sua sicurezza.

Per prevenire danni durante il trasporto, abbiamo predisposto per l'apparecchio un imballaggio di efficace protezione composto da materiali perfettamente riciclabili. Rispetto all'imballaggio, usiamo il minimo indispensabile e tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Anche lei, come noi, può contribuire alla tutela dell'ambiente; per smaltire l'apparecchio, usi l'apposito cassonetto più vicino al suo domicilio.

Non smaltisca l'olio usato gettandolo nel lavandino per non inquinare l'ambiente. Versi l'olio usato in un recipiente chiuso e lo consegni in uno degli appositi punti di raccolta, oppure lo getti in un cassonetto dell'immondizia (verrà depositato in una discarica controllata; non è la soluzione migliore, ma almeno si evita la contaminazione delle acque). Sia lei che i suoi figli ne trarrete beneficio.

Suggeriamo, prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, di renderlo inutilizzabile. Successivamente, lo consegni ad un centro di raccolta di materiali riciclabili.

L'indirizzo del centro di raccolta più vicino Le potrà essere fornito dall'Amministrazione comunale locale.

Imballaggio e apparecchio dismesso

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

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

INDICE

Avvertenze sulla sicurezza	42
Ecco com'è il suo nuovo piano cottura	44
Bruciatori a gas	45
Diametri consigliati delle stoviglie	46
Consigli per la cottura	47
Piastre elettriche	47
Con regolatore continuo di energia	48
Avvertenze d'uso	49
Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura...	49
Riguardo la pulizia e la conservazione.....	50
Situazioni anomale: Problemi e soluzioni	51
Condizioni di garanzia	52

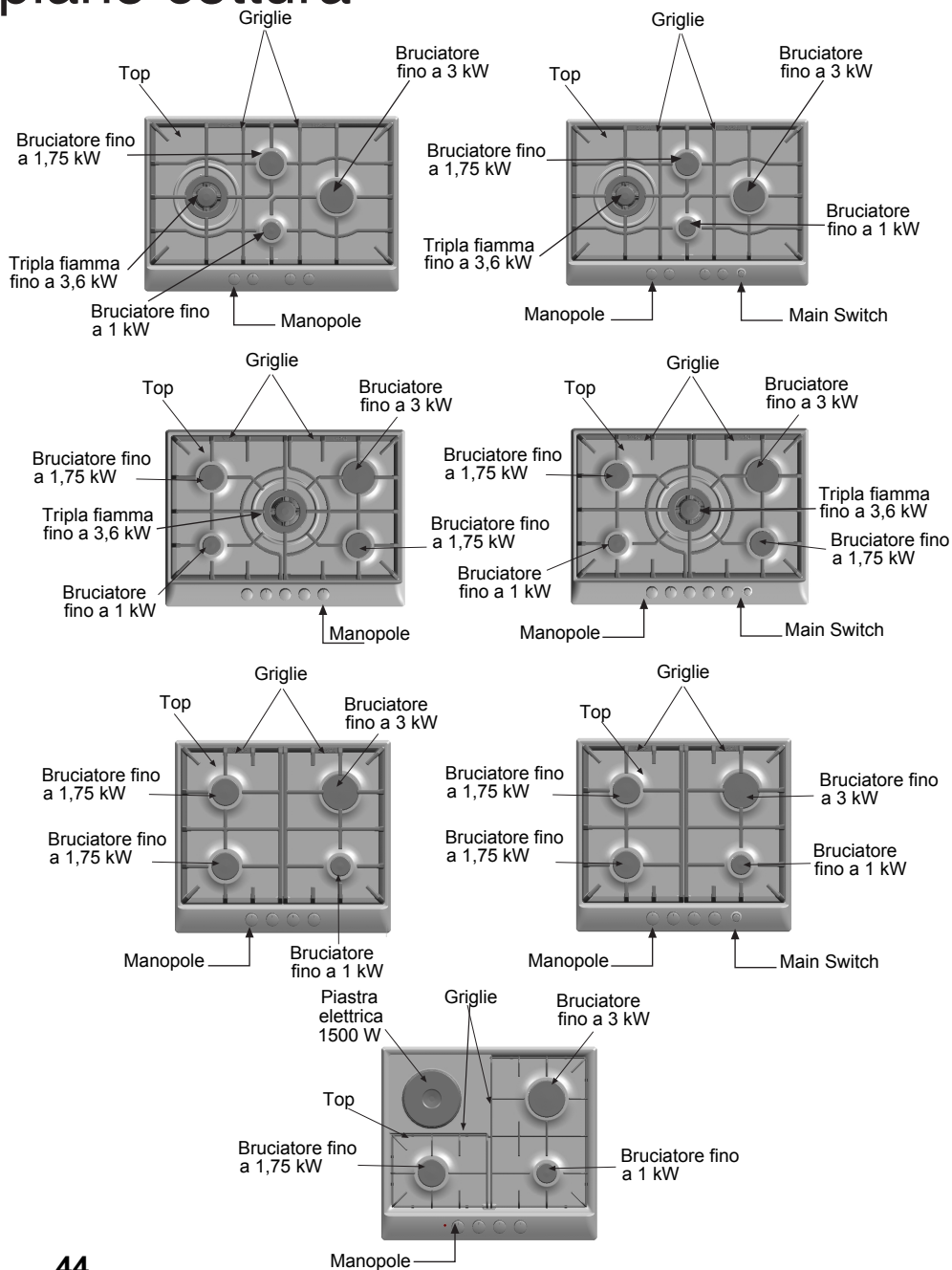
Avvertenze sulla sicurezza

- ❑ **Leggere attentamente questo manuale** per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione del tipo di gas possono essere effettuate soltanto da un **tecnico ufficialmente autorizzato**.
- ❑ Prima d'installare il nuovo piano cottura, verificare che le **misure dell'intaglio siano corrette**.
- ❑ 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.
- ❑ Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchio si surriscalda, agire con cautela.
Mantenere sempre lontano dalla portata dei bambini.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni d'uso del paese in cui risiede l'utente, è necessario leggere le istruzioni tecniche.
- ❑ È indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio abbia la **ventilazione regolamentare** in perfette condizioni.
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio viene impostato in fabbrica per il gas indicato nella targa identificativa. Qualora fosse necessario modificarlo, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio al suo interno.
All'occorrenza, chiamare il nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ **Conservare** con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro, non poggiarvi pesi eccessivi. Nel caso in cui il vetro del suo piano cottura sia staccato, **chiami immediatamente il servizio di assistenza tecnica** per farlo riparare o sostituire.

- ❑ Non mettere in funzione un **apparecchio danneggiato**.
- ❑ Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchio si surriscalda, agire con cautela.
Mantenere sempre lontano dalla portata dei bambini.
- ❑ Usare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti e **mai** come stufa.
- ❑ Grassi od oli eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Per questo motivo la preparazione di alimenti con grassi od oli, per esempio patate fritte, deve essere sorvegliata.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi od oli bollenti.
PERICOLO! di ustioni. Coprire il recipiente per spegnere il fuoco e staccare la spina della zona cottura.
- ❑ In caso di guasto, chiudere il gas e disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'indurisce, non forzarla. **Chiamare immediatamente il nostro servizio tecnico ufficiale**, affinché provveda alla riparazione o alla 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.
- ❑ Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientativi.

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

Ecco com'è il suo nuovo piano cottura



Bruciatori a gas



Fig. 2

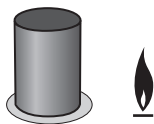


Fig. 3

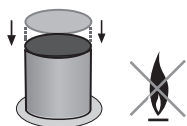
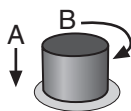


Fig. 4



Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.

Per accendere un bruciatore, premere la manopola del bruciatore scelto e girarla verso sinistra, fino alla posizione di accensione, tenendola al massimo per qualche secondo finché il bruciatore non si accende, quindi lasciarla e regolare sulla posizione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione. Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa. Mantenere sempre la massima pulizia. Pulire con una spazzola piccola, tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.

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

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

A seconda del modello:

Questo innovativo apparecchio è dotato di un sistema di interruzione del gas generale, Main Switch, che in caso di emergenza consente di interrompere completamente l'erogazione del gas.

Funzionamento del Main Switch:

Per usare l'apparecchio normalmente, il pulsante Main Switch non dovrà essere premuto Fig. 2; nel caso in cui sia necessario interrompere inaspettatamente l'erogazione di gas, indipendentemente dal numero di bruciatori in funzione, si deve premere esclusivamente il pulsante Main Switch e il piano cottura viene completamente bloccato. Fig. 3.

Per sbloccare il piano cottura:

girare la manopola verso destra portandole sulla posizione ●.

Premere e girare il pulsante Main Switch in senso orario fino alla fine del giro. Fig.4.

Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che permettono di stabilire la **regolazione** massima e minima **necessaria**.

A seconda dei modelli, il piano di cottura può essere dotato di un bruciatore a **tripla fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare con padelle grandi, Wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc.

L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperti le aperture di ventilazione naturale, o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso continuato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale: per esempio aprire una finestra (senza provocare correnti) o aumentare la potenza della ventilazione meccanica, ove opportuno.

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

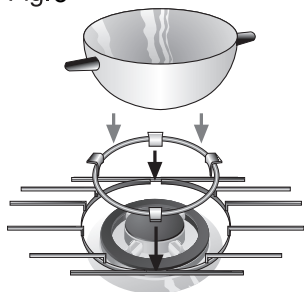
Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Tripla fiamma	22 cm	
Veloce	22 cm	26 cm
Semi-rapido	12 cm	20 cm
Ausiliare	10 cm	12 cm
Piastre elettriche		14 cm

Griglie supplementari

Fig.5



A seconda del modello, il piano cottura può essere dotato di una griglia supplementare **indispensabile, sul bruciatore a tripla fiamma** per recipienti di diametro superiore a 26 cm, piastre per cucinare arrosto, tegami di terracotta e qualsiasi tipo di recipiente concavo (Wok cinese, ecc...). Fig.5 . In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare con il codice 363300.

Griglia per caffettiere: A seconda del modello, il piano cottura può essere dotato di una griglia supplementare per caffettiere, **esclusivamente** per il bruciatore ausiliare, per recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera con il codice 184200.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità se questa griglia supplementare non viene usata o viene usata in modo scorretto.

Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
Tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, padelle per paella, cucina asiatica (Wok).		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Veloce	Scaloppine, bistecche, frittate, frittura.		Riso, besciamelle, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.		Riscaldare e mantenere caldi piatti cucinati e preparare piatti delicati.	
Ausiliare	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.		Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Piastre elettriche

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

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

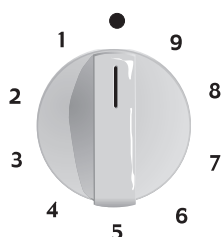
Approfittando dell'inerzia termica della piastra, la si può spegnere un po' prima di terminare la cottura, per risparmiare energia, visto che la cottura continuerà per effetto del calore accumulato.

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

Evitare di versare liquidi sulla superficie della piastra e di appoggiarvi recipienti bagnati.

Piastre elettriche con regolatore continuo di energia

Fig. 6



Queste piastrine sono comandate da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig.6 .

A seconda del tipo di cottura, della quantità di alimento e servendosi della **tabella seguente**, girare la manopola verso sinistra, fino alla posizione che corrisponde al piatto che si desidera cucinare. La spia luminosa del funzionamento si accenderà. Per spegnere, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0. La spia luminosa si spegnerà.

Suggerimenti

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

Occorre una regolazione più alta in caso di:

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

Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante la cottura

NO



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



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



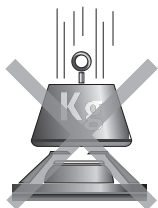
Non usare recipienti con fondo irregolare in quanto allungano i tempi di cottura e aumentano il consumo di energia.



Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci. Non usare recipienti di grande diametro sui bruciatori vicini alle manopole per evitare che, una volta collocati al centro del bruciatore, possano toccarle o avvicinarsi tanto da elevare la temperatura in questa zona provocando danni.



Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.



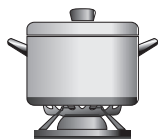
Non usare pesi eccessivi né colpire il piano cottura con oggetti pesanti.

SÌ

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



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



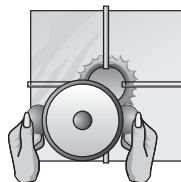
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piano e spesso**.



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



Collocare il recipiente **sulla griglia**.



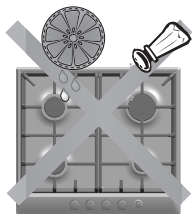
Relative alla pulizia ed alla conservazione

NO



NON usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, lana d'acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere i resti di cibo induriti su piano cottura, griglie, bruciatori e piastre elettriche. Se il piano cottura è dotato di un pannello di vetro o di alluminio, **non** usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire i punti di giunzione con il metallo.

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



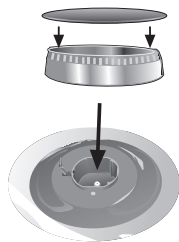
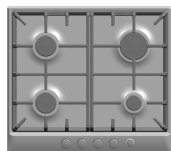
NON lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc.) sul piano cottura. **Evitare**, per quanto possibile, il contatto di **sale** con la superficie della piastra elettrica.

SÌ

Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna, acqua e sapone**. Pulire immediatamente i liquidi che si versano per evitare lavoro inutile in un secondo momento.

Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua e sapone e strofinandoli con una spazzola non metallica per pulire perfettamente fori e fessure e consentire la fuoriuscita di una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.

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



Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre elettriche, cospargerle con qualche goccia di olio o con un altro prodotto di manutenzione, fra i comuni prodotti in commercio. A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio : anelli delle piastre, leccarde, contorno, bruciatori, ecc.... con il tempo si sbiadiscono, ed è **NORMALE**; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

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

Se le griglie del piano cottura sono dotate di tasselli di gomma, fare **attenzione** durante la pulizia per evitare che saltino lasciando senza protezione la griglia che potrebbe così rigare il piano cottura.

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

Situazioni anomale: Problemi e soluzioni

Non sempre bisogna chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi, l'utente stesso può risolvere il problema.

La seguente tabella contiene qualche consiglio.

Nota importante:

Interventi sui circuito gas o elettrico devono essere effettuati solo dal servizio assistenza autorizzato.

Cosa accade	Causa probabile	Soluzione
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	- Fusibile difettoso. - È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o quello differenziale.	- Verificare se gli interruttori elettrici di sicurezza sono intervenuti. - Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	- È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori. - I bruciatori sono bagnati. - I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	- La distanza tra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente. - Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. - Controllare che i coperchi siano stati ben collocati.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	- I diversi elementi del bruciatore non sono stati collocati correttamente. - Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	- Collocare correttamente i vari pezzi. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.
...se il flusso di gas non sembra normale o se non esce gas?	- Il contatore ha il rubinetto parzialmente chiuso. - Se il gas proviene da una bombola, può darsi che quest'ultima sia vuota.	- Aprire completamente il rubinetto del gas. - Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	- Il rubinetto è aperto o non è perfettamente ermetico. - Possibile fuga nel raccordo della bombola.	- Controllare. - Accertarsi che il raccordo sia normale.
...se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	- Non si è premuta abbastanza la manopola. - Sono sporche le fessure di uscita del gas dei bruciatori.	- Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. - Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

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

E - NR

FD

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

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia del costruttore applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dal rappresentante della nostra casa nel Paese in cui è avvenuto l'acquisto.

Se si desidera, il rivenditore dal quale è stato acquistato l'apparecchio sarà a disposizione in qualsiasi momento per fornire tutte le informazioni relative al prodotto. Ad ogni modo, per usufruire della garanzia si deve presentare la ricevuta di acquisto.

L'impresa si riserva il diritto di apportare modifiche.

Estimado Cliente:

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

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

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

Embalaje y aparatos usados

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



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

CONTENIDO

Advertencias de seguridad	55
Así se presenta su nueva placa de cocción	57
Quemadores de gas.....	58
Diámetros recipientes aconsejados	59
Consejos de cocinado	60
Placas eléctricas.....	60
Con regulador continuo de energía.....	61
Advertencias de uso	62
Respecto del cocinado	62
Respecto de la limpieza y conservación	63
Situaciones anómalas	64
Condiciones de garantía	65

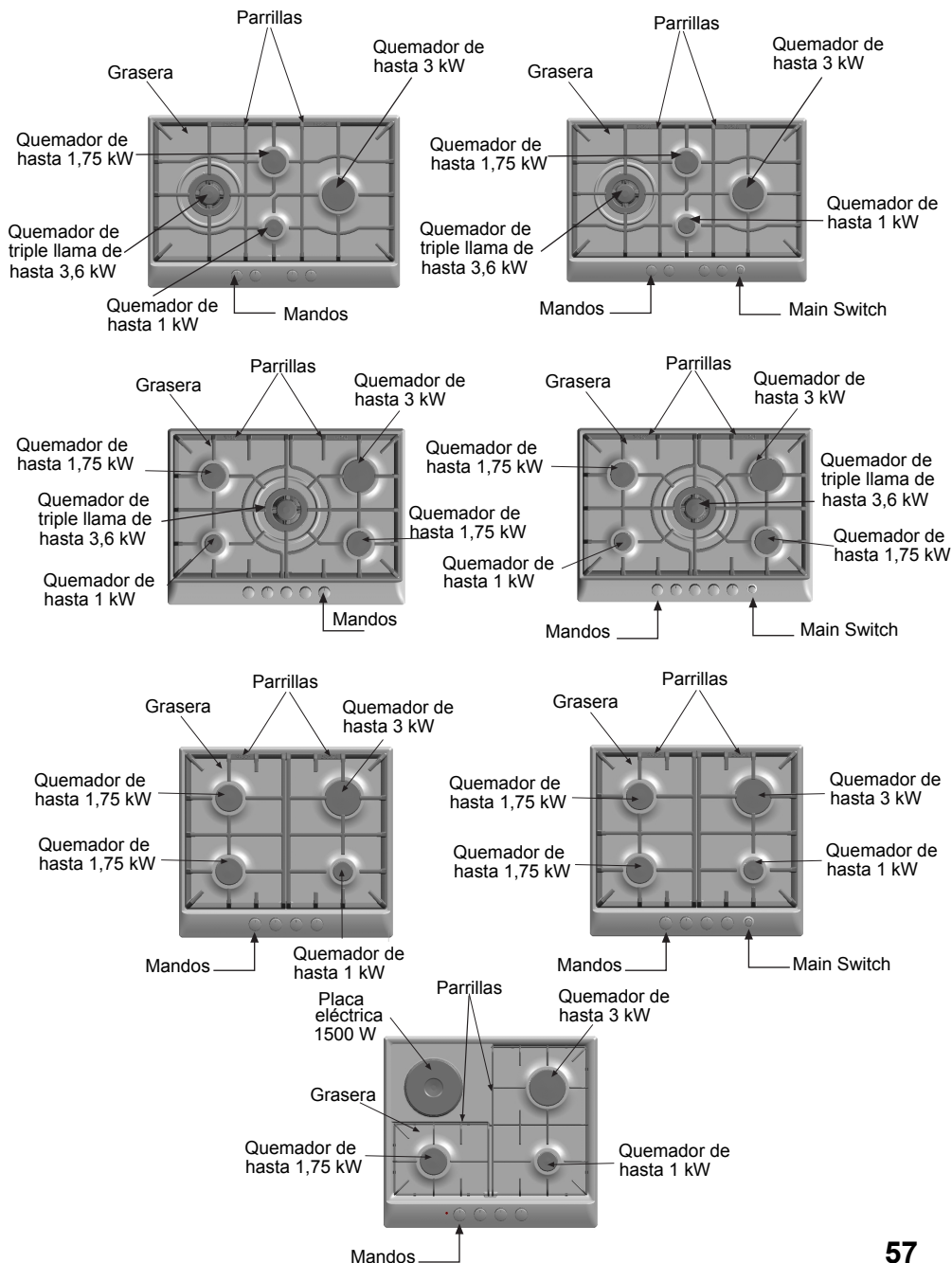
Advertencias de seguridad

- ❑ **Lea atentamente este manual de uso** para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Este aparato 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.
- ❑ 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.
- ❑ 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 a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ 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 a nuestro 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 a nuestro 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. 2

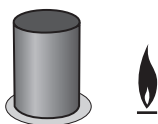


Fig. 3

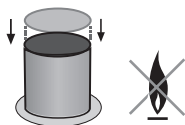
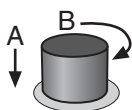


Fig. 4



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.

Para encender un quemador, presionar el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo, 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 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 ●.

Según modelo:

Este novedoso e innovador aparato dispone de un sistema de corte de gas general, Main Switch, que le permite en caso de emergencia el corte total del flujo de gas.

Funcionamiento Main Switch:

Para un uso normal del aparato el botón de Main Switch deberá estar sin presionar Fig. 2, si surge la necesidad de cortar inesperadamente el flujo total de gas independientemente del número de quemadores funcionando, solamente deberá pulsar el botón Main Switch y su encimera quedará totalmente bloqueada. Fig. 3.

Para desbloquear la encimera:

Gire todos mandos hacia la derecha hasta la posición ●, pulse y gire el botón Main Switch en sentido horario hasta el final del giro. Fig. 4.

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

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

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

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

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

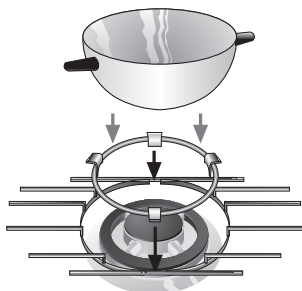
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

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

Parrillas supletorias

Fig. 5



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. 5.

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

	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, ragoú.	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.

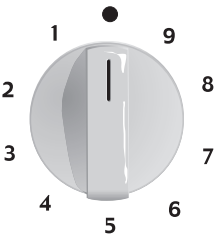
Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

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.

Placas eléctricas con regulador continuo de energía

Fig.6



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. 6.

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, bacalao, 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.

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.

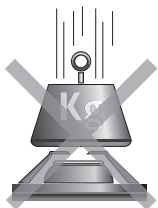


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.

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.



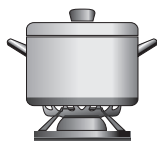
No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



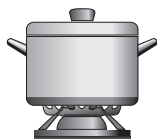
No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

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



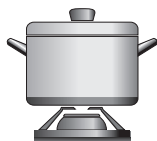
Ponga siempre la **tapa**.



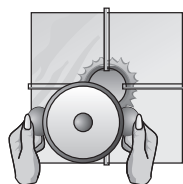
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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



Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.



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

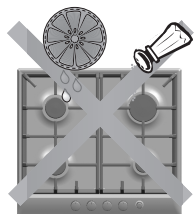
Respecto de la limpieza y conservación

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.

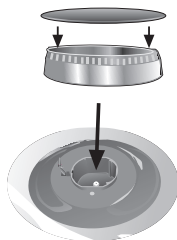
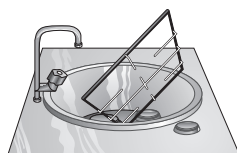
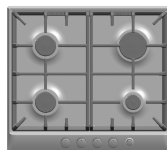
SÍ

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

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



Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas, rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado.

Debido a las altas temperaturas que 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 rayar 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, Vd. 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 del 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 está 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 quemador 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.	- Sitúe 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. - Cerciórese 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.

Estimado Cliente,

Agradecemos a confiança depositada em nós e felicitamo-lo pela sua escolha.

Este prático, moderno e funcional aparelho está fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso Controlo da Qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Queira, por favor, **ler atentamente e seguir estas simples instruções** para poder garantir excelentes resultados desde a primeira utilização. Contém **importantes informações** de uso, segurança e manutenção.

Durante o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Neste sentido, para actuar de forma respeitosa para com o meio ambiente, na embalagem utilizamos unicamente o material imprescindível, o qual é totalmente reciclável. Você pode igualmente contribuir para a conservação do meio ambiente lançando o material da embalagem no contentor previsto para o efeito.

Lembre-se também que o óleo/gorduras utilizados não devem ser directamente lançados no lava-louças, já que produzem um péssimo efeito para o meio-ambiente. Deite-os num recipiente fechado e leve-o até ao depósito de resíduos mais próximo ou, na sua falta, lance o recipiente no seu caixote de lixo (acabará em um aterro controlado, não sendo a melhor solução mas, pelo menos, se evitará a poluição das águas). Você e os seus filhos agradecerão.

Antes de se desfazer qualquer aparelho, inutilize-o. Em seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.

Contacte a sua administração local para obter a morada do centro mais próximo da sua casa.

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

Conselhos de segurança	68
Assim é a sua nova placa de cozinhar	70
Queimadores a gás	71
Diâmetros recomendados para recipientes.....	72
Conselhos de cozedura	73
Placas eléctricas	73
Com regulador sem escalonamento de energia	74
Advertências de uso	75
Acerca da cozedura	75
Acerca da limpeza e conservação	76
Situações anormais	77
Condições de garantia	78

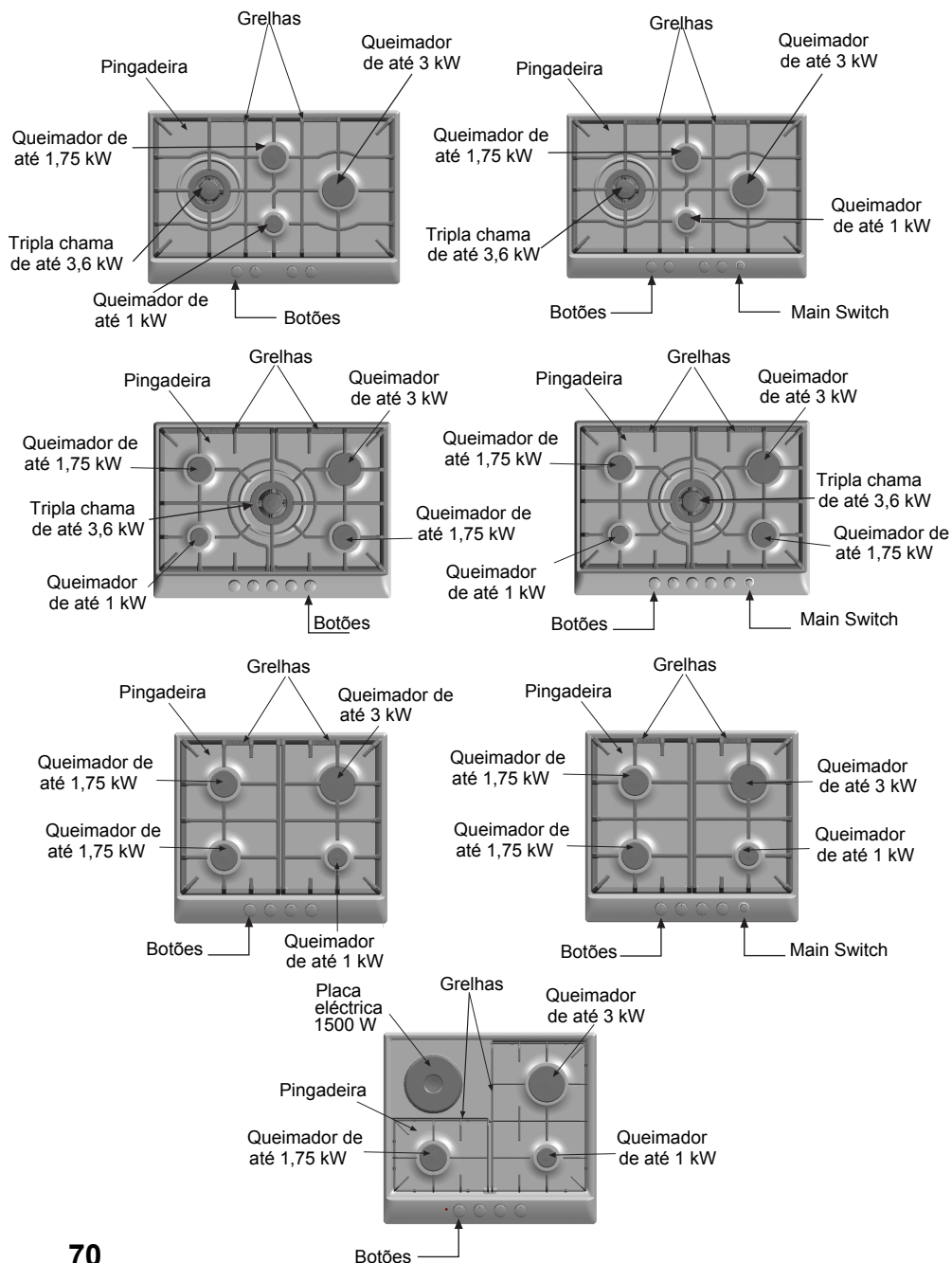
Conselhos de segurança

- ❑ **Leia atentamente este manual** de utilização para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ❑ Segundo a legislação em vigor, a instalação e a alteração do tipo de gás só pode ser realizada por um **técnico autorizado legalmente**.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozinhar, verifique se as **medidas são as correctas**.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ❑ É indispensável que a localização de instalação do aparelho tenha a **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso.
- ❑ Não permita que o aparelho seja submetido a fortes correntes de ar, já que se poderiam apagar os queimadores.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica configurado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar qualquer alteração, queira, por favor, contactar o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** estas instruções de utilização e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ❑ Se a sua placa de cozinhar está equipada com um painel de vidro, não exerça forças excessivas sobre o mesmo. Se o vidro da sua placa de cozinhar se descolar, **contacte imediatamente o serviço de assistência técnica**, para realizar a reparação ou substituição do mesmo
- ❑ Jamais coloque o aparelho em funcionamento se este **estiver danificado**.

- ❑ As superfícies de aparelhos de aquecedores e de cozedura aquecem durante o funcionamento, portanto, actue com cuidado.
Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, **nunca** o utilize como elemento de aquecimento.
- ❑ As gorduras e óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ❑ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO!** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ❑ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ❑ Se uma torneira ficar presa, não a force. **Contacte imediatamente o serviço técnico oficial**, para proceder à 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 manual de instruções são a título meramente indicativo.

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

Assim é a sua nova placa de cozinhar



Queimadores a gás

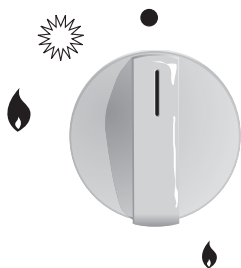


Fig. 2

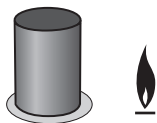


Fig. 3

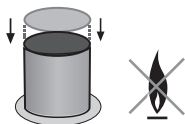
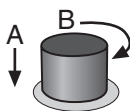


Fig. 4



Cada botão de accionamento mostra o queimador que controla.

Para acender um queimador, pressionar o interruptor do queimador seleccionado e rodá-lo para a esquerda, até à posição de ignição, mantendo-o no máximo durante alguns segundos até que o queimador se acenda e solte-o, regulando depois na posição desejada. Se não se produz o acendimento, repita a operação.

Se as bugias estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Portanto, mantenha a máxima limpeza. Para isto, utilize uma pequena escova. Tenha em conta que a bugia não deve sofrer impactos violentos.

Se a sua placa de cozinhar tiver queimadores que disponham de **válvulas de segurança**, que impeçam a saída de gás no caso de apagamento accidental dos queimadores, efectue o acendimento do mesmo modo, mas mantendo o interruptor pressionado até que se produza o acendimento e, em seguida, pressionar durante alguns segundos com a chama já acesa. Se não se produz o acendimento, repita a operação mas mantendo, desta vez, o botão pressionado cerca de 10 segundos.

Para apagar, rode o botão para a direita até à posição ●.

De acordo com o modelo:

Este avançado e inovador aparelho está equipado com um sistema de corte de gás geral denominado Main Switch o qual permite, em caso de emergência, realizar um corte total do fornecimento de gás.

Funcionamento do sistema Main Switch:

Para uma utilização normal do aparelho, o botão Main Switch não deve de estar pressionado (Fig. 2). No caso de ser necessário interromper inesperadamente o fornecimento total de gás, independentemente do número de queimadores que estejam a funcionar, unicamente deverá premir o botão Main Switch e a placa de cocção ficará totalmente bloqueada. Fig. 3.

Para desbloquear a placa de cocção:

rode os botões para a direita até à posição ●.

Prima e gire o botão Main Switch, no sentido dos ponteiros do relógio, até ao fim. Fig. 4

A sua moderna e funcional placa de cozinhar está equipada com torneiras progressivas, as quais permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode dispor de um queimador de **tripla chama**, muito prático e cómodo para cozinhar com paelheiras, Wok chinês (toda a variedade de pratos asiáticos) etc.

O uso de aparelhos a gás produz calor e humidade no local onde se instalam. Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha: manter abertas as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica, como pode ser uma campânula com exaustor.

O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) o aumentar a potência de ventilação mecânica, 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.

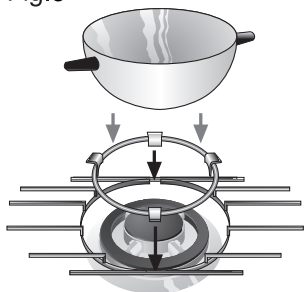
Diâmetros recomendado para recipientes (cm)

De acordo com o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Tripla chama	22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	12 cm	20 cm
Auxiliar	10 cm	12 cm
Placas eléctricas		14 cm

Grelhas adicionais

Fig.5



De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de tripla chama** para recipientes de diâmetro superior a: 26 cm, tabuleiros de assados, caçarolas de barro e em toda a variedade de recipientes côncavos (Wok chinês, etc...). Fig. 5. Caso contrário, o serviço técnico autorizado da marca poderá fornecer a mencionada grelha adicional, cujo código é 363300.

Grelha cafeteira: De acordo com o modelo, a sua placa de cozinhar pode estar equipada com uma grelha cafeteira adicional, de uso **exclusivo** no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro menor de 10 cm. Para outras medidas, o serviço técnico da marca disponibiliza grelhas cafeteiras sob o código 184200. **O fabricante não assume qualquer responsabilidade pela não utilização ou utilização incorrecta destas grelhas adicionais.**

Conselhos de cozedura

Estes conselhos são a título meramente indicativo

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Tripla chama	Ferver, Cozer, Assar, Tostar, Paelhas, Comida Asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura ao vapor: Peixes, hortaliças.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, guisados, massas.		Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e confeccionar iguarias delicadas.	
Auxiliar	Cozer: refogados, arroz com leite, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

Antes de usar a placa pela primeira vez aqueça-a durante 5 minutos sem qualquer recipiente sobre ela e com o regulador na potência máxima. Durante este período de tempo é normal que haja fumos e odores, que com a utilização, irão desaparecendo. Excepto neste primeiro aquecimento, não utilize as placas sem recipientes.

Recomenda-se ao iniciar a cozinhar, colocar o botão na posição máxima e, de acordo com a quantidade e o tipo dos alimentos a preparar, passar, posteriormente, para uma posição intermédia de manutenção.

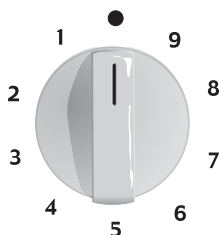
Aproveitando a inércia térmica da placa, pode-se desligar o aparelho um pouco antes de terminar a cozedura. Assim, obtém-se uma poupança energética, já que a cozedura continuará com o calor acumulado.

Utilize recipientes com fundo perfeitamente plano, grosso e de um tamanho similar ao da zona de cozedura, nunca de um tamanho inferior.

Evite derramar líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes cuja base esteja molhada.

Placas eléctricas com regulador sem escalonamento de energia

Fig.6



Estas placas são comandadas por um regulador de controlo da energia, com o qual poderá seleccionar a potência adequada para cada alimento a preparar. Fig. 6.

Tendo em conta o tipo de cozinhado, a quantidade de alimento e utilizando a **tabela seguinte**, rode o interruptor para a esquerda, para a posição que corresponde ao prato que deseja cozinhar. A lâmpada de controlo de funcionamento acende. Para desligar a placa rode o interruptor até à posição 0. A lâmpada de controlo a paga-se.

Sugestões

	POSIÇÃO
Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina	1-2
Cozedura de: Arroz, bechamel, ensopados	2-3
Cozedura de: Batatas, massas, hortaliças	4-5
Refogar: Estufados, assados enrolados	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes os pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bife, tortilhas	6-7-8
Cozer e tostar	9

É necessária uma
regulação mais alta no
caso de:

- ☐ Quantidades importantes de líquido.
- ☐ Pratos grandes a preparar.
- ☐ Cozedura com recipientes sem tampa.

Advertências de uso acerca da cozedura

NÃO



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



Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



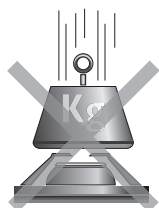
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar. Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona se elevaria, causando danos.



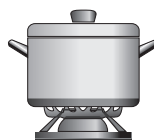
Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



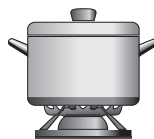
Não utilize pesos excessivos nem golpee a placa de cozinhar com objectos pesados.

SIM

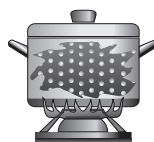
Utilize sempre **recipientes** apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e manchas nos recipientes.



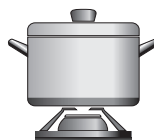
Use sempre a **tampa**.



Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.

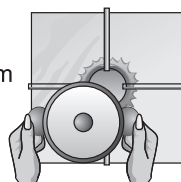


Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.



Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cozinhar.



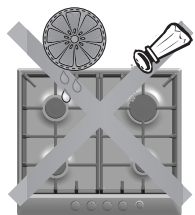
Acerca da limpeza e conservação

NÃO SIM



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas, queimadores nem de placas eléctricas. Se a sua placa de cozinhar tiver um painel de vidro ou de alumínio. **Não** utilizar uma faca, espátula ou algo semelhante para limpar a união com o metal.

NÃO utilize limpadores a vapor para limpar a placa de cozinhar, dado que isto poderia danificá-la.

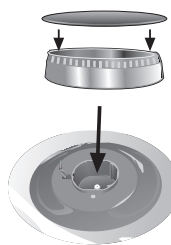
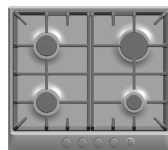


NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar. **Evite**, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Retire todo o líquido derramado imediatamente, poupando esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, **devem ser limpos periodicamente**, mergulhando-os em água e sabão e limpando-os com um esfregão não metálico de forma a que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, **verifique** se as tampas estão bem colocadas sobre os difusores de chama do queimador.



No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas, unte-as com umas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado. Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como aros das placas, pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cozedura pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozinhar estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cozinhar.

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Situações anormais

Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço de Assistência Técnica pode realizar trabalhos no sistema funcional de gás e eléctrico.

O que é que se passa...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O automático ou um diferencial disparou.	- Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. - Verificar na caixa geral de entrada se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	- Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo. - Seque cuidadosamente as tampas do queimador. - Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	- As diferentes partes do queimador foram incorrectamente colocadas. - As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque correctamente as diferentes peças. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece ser normal ou não sai gás?	- A passagem de gás está fechada devido à actuação de chaves intermédias. - Se fornecimento se realiza através de botija de gás, verificar se a mesma está vazia.	- Abrir as possíveis chaves intermédias. - Substitua a botija de gás.
...sente-se cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento da botija.	- Proceda à verificação. - Verifique se o acoplamento está montado correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente. - As ranhuras estão sujas saída de gás dos queimadores.	- Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

Se necessitar de contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, queira, por favor, indicar:

E - NR

FD

Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho. Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho na parte inferior da sua placa de cozinhar.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes para este aparelho são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra.

O vendedor do aparelho está à sua inteira disposição para esclarecer qualquer dúvida ou proporcionar informação pormenorizada. Em qualquer caso, para utilizar a garantia deverá apresentar o respectivo talão de compra.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Geachte gebruiker:

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat.

Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van de beste kwaliteit, die onderworpen zijn aan een strenge kwaliteitscontrole tijdens het gehele fabricageproces en nauwgezet getest om te voldoen aan al uw eisen om perfect te kunnen koken.

Wij verzoeken u om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen**, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. Het bevat **belangrijke informatie**, niet alleen voor het gebruik, maar ook betreffende de veiligheid en het onderhoud.

Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn herbruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te werpen.

Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet deze in een gesloten verpakking en breng deze naar een verzamelpunt of bij afwezigheid hiervan, plaats deze in uw vuilnisbak, (zo komt deze in een gecontroleerde vuilverbrandingsoven. Dit is niet de beste oplossing maar zo wordt het water niet vervuild). Dit is in uw belang en dat van de toekomstige generaties.

Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval.

Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

De verpakking en uw oude apparaat

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

Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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

INHOUD

Waarschuwingen m.b.t. de veiligheid	81
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit	83
Gaspitten	84
Aanbevolen diameter voor de pan	85
Kookadviezen	86
Elektrische platen	86
Met traploos instelbare energieregelaar	87
Waarschuwingen voor het gebruik	88
Opmerkingen m.b.t. het koken	88
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden	89
Storingen	90
Garantievoorwaarden	91

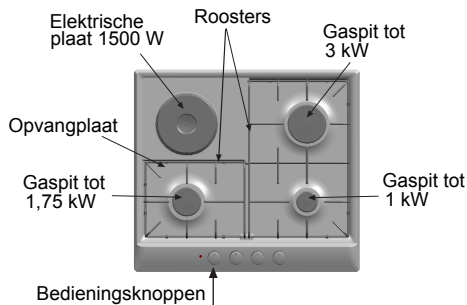
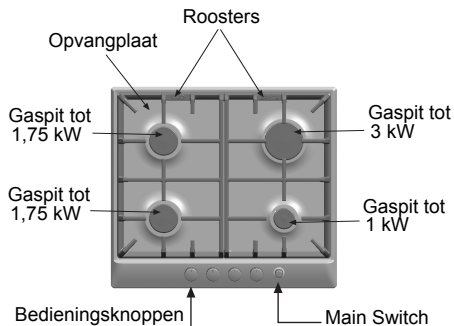
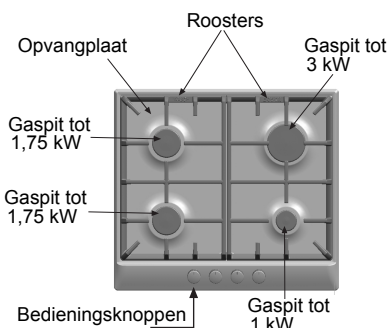
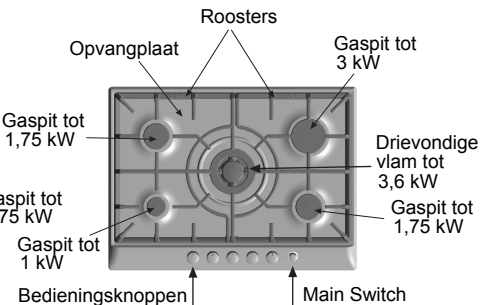
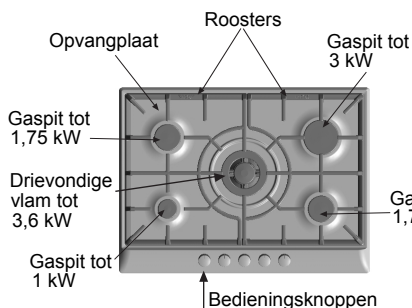
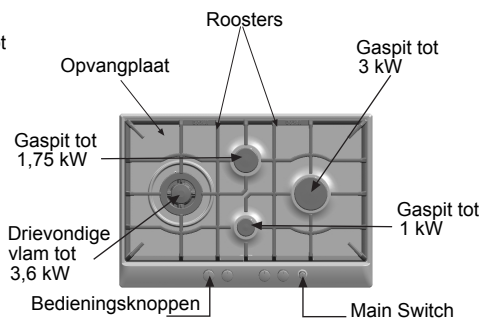
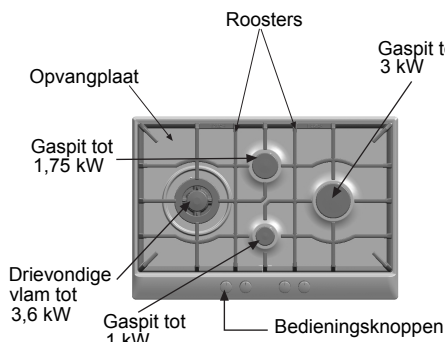
Waarschuwingen m.b.t. de veiligheid

- ❑ **Lees deze handleiding aandachtig door** zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en ombouw op ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **een officieel erkende installateur**.
- ❑ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, of de **afmetingen juist zijn**.
- ❑ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **ventilatie-inrichting** aanwezig zijn.
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ❑ Bij het verlaten van de fabriek, is het apparaat afgesteld op het gas dat aangegeven is op het typeplaatje. Indien wijzigingen nodig zijn, **dient u contact op te nemen met onze servicedienst**.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien nodig, neemt u telefonisch contact op met onze **servicedienst**.
- ❑ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvoorschriften, om deze samen met het apparaat te overhandigen, indien het van eigenaar verandert.
- ❑ Indien uw kookplaat beschikt over een glazen paneel, druk er dan niet krachtig op. Indien het glas van uw kookplaat los zit, **neemt u onmiddellijk telefonisch contact op met onze servicedienst**, voor de reparatie of de vervanging hiervan.
- ❑ Stel geen **beschadigd apparaat** in werking

- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen worden warm tijdens de werking, ga voorzichtig te werk. **Houd kinderen altijd uit de buurt.**
- ❑ Gebruik het apparaat enkel voor het bereiden van voedsel, **nooit** als verwarming.
- ❑ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn licht ontvlambaar. Daarom moet toezicht gehouden worden op de bereiding van voedsel met vet of olie, bijvoorbeeld frites.
- ❑ Giet nooit water op brandend vet of olie. **GEVAAR!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ❑ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **servicedienst**, die het euvel kan verhelpen.
- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en gaspitten; deze kunnen omvallen.
- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. **Neem onmiddellijk contact op met onze servicedienst**, om de reparatie of vervanging hiervan uit te voeren.
- ❑ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.
- ❑ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ❑ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ❑ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

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

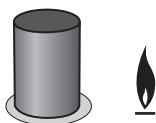
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit



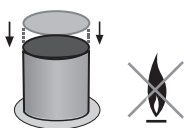
Gaspitten



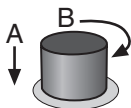
Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Op elke bedieningsknop staat de gaspit aangeduid die hij bedient.

Om een gaspit aan te zetten, dient u de overeenkomstige knop in te drukken en naar links te draaien, tot aan de ontstekingsstand. Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw.

Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. De reiniging uitvoeren met een kleine borstel, houd er rekening mee dat de bougie beschadigt als er hard tegen aangestoot wordt.

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

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

Afhankelijk van het model:

Dit nieuw en vernieuwend toestel beschikt over een algemene gasafsluiting, Main Switch dat in noodgeval de volledige afsluiting van de gasstroom mogelijk maakt.

Werking Main Switch:

Voor een normaal gebruik van het toestel mag de Main Switch niet ingedrukt zijn Afb. 2, indien het nodig is de volledige gasstroom onverwachts af te sluiten, dient u, ongeacht het aantal branders die in werking zijn, enkel de Main Switch in te drukken en uw kookplaat wordt volledig vergrendeld. Afb. 3.

Om de kookplaat te ontgrendelen:

Door de bedieningsknop naar rechts tot stand ● te draaien.

Druk de Main Switch in en draai in wijzerzin tot aan het eind. Afb. 4

Uw moderne en functionele kookplaat, beschikt over progressieve kranen die het u mogelijk maken tussen de maximum- en de minimumvlam de **juiste afstelling** te vinden.

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige gaspit**, die zeer praktisch is bij het koken met een paellapan, wok (voor Aziatische gerechten) enz.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goede geventileerd worden: houd ventilatieopeningen open of installeer een mechanische afzuiging (afzuigkap).

Het continue gebruik van uw apparaat kan een extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld een raam openen (zonder luchtstroom te veroorzaken) of het vermogen van de elektrische ventilatie verhogen, indien aanwezig.

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

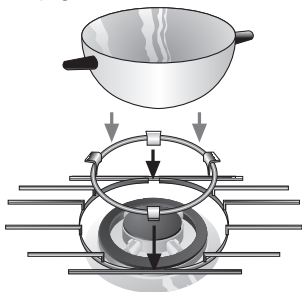
Aanbevolen diameter voor de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige vlam	22 cm	
Snelle brander	22 cm	26 cm
Halfsnelle brander	12 cm	20 cm
Hulpbrander	10 cm	12 cm
Elektrische platen		14 cm

Extra roosters

Afb. 5



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat een extra rooster bevatten **onmisbaar, voor de brander met drievoudige vlam** voor pannen met een grotere diameter dan 26 cm, grillplaten, aardewerk potten en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, enz.). Afb. 5. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantenservice van het merk verkrijgbaar onder codenummer 363300.

Rooster voor percolator: Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat als aanvulling een rooster voor percolator bevatten, **uitsluitend** voor de hulpbrander voor pannen met een diameter van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200. **De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk indien deze roosters verkeerd of niet worden gebruikt.**

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer krachtig	Krachtig	Matig	Langzaam
Drievoudige vlam	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paëlla, Aziatische gerechten (wok).		Opwarmen en warmhouden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelle brander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten.		Rijst, bechamelsaus, ragout.	Stoomkoken: vis, groente.
Halfsnelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoups, pasta's.		Opwarmen en warmhouden: van bereide gerechten en verrijnde schotels.	
Hulpbrande	Koken, stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine.

Elektrische platen

Alvorens uw plaat voor het eerst te gebruiken, dient u hem 5 minuten aan te zetten zonder pan, met de draaiknop op de hoogste stand. Gedurende deze tijd is het normaal dat er rook en een brandlucht ontstaat. Deze zullen metertijd verdwijnen. Op deze eerste keer na, dienen de platen nooit zonder pan te worden gebruikt.

Het is raadzaam om de draaiknop, als u begint te koken, op de hoogste stand te zetten en hem daarna, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het gerecht, op een gemiddelde stand te zetten.

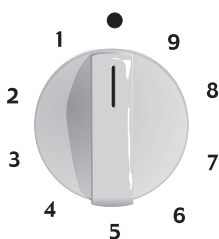
Even voor het aflopen van de kooktijd, kan de plaat worden stilgezet en kan van de nog aanwezige warmte gebruik worden gemaakt. Op deze manier bespaart u energie.

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

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

Elektrische platen met traploos instelbare energieregelaar

Afb. 6



Deze platen kunnen worden afgesteld met een afstelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen, Afb.6.

Draai de knop naar rechts tot de stand die overeenkomt met het gerecht dat u wilt klaarmaken. Dit hangt onder meer af van de manier van koken en de hoeveelheid. Raadpleeg ook de **onderstaande tabel**. Het controlelampje gaat nu branden. Draai, om de plaat uit te zetten, de knop naar stand 0. Het controlelampje gaat vervolgens uit.

Tips

	STAND
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Bereiding van: rijst, bechamel, ragout	2-3
Bereiding van: aardappelen, pasta, groente	4-5
Sauteren: stoofschotels, rollade	4-5
Stomen: vis	5
Verwarmen, warmhouden van klaargemaakte gerechten	2-3-4-5
Bakken: schnitzel, biefstuk, omelet	6-7-8
Koken en aanbraden	9

Een hogere stand is nodig bij:

- ☐ Een grote hoeveelheid water.
- ☐ Grote hoeveelheden voedsel.
- ☐ Het koken zonder deksel op de pan.

Opmerkingen m.b.t. het koken

NEE



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



Kook niet zonder deksel en zorg ervoor dat het goed geplaatst is. Op deze manier wordt geen energie verspild.



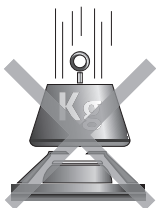
Gebruik geen pannen met onregelmatige bodems, deze verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.



Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen. Gebruik geen pannen met een grote diameter bij de branders die zich dicht bij de knoppen bevinden. Ze kunnen de knoppen raken of er zo dichtbij komen dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken.



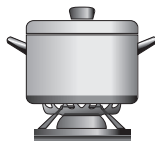
Zet de pannen niet rechtstreeks op de brander.



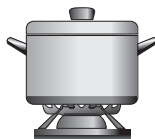
Plaats geen te zware voorwerpen en sla of stoot niet tegen de kookplaat met zware voorwerpen.

JA

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



Plaats altijd het **deksel**.



Gebruik enkel pannen of kookpotten met **vlakke en dikke bodem**.

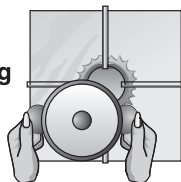


Plaats de pan goed **midden op** de gaspit.



Plaats de pan **op het rooster**.

Plaats de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.



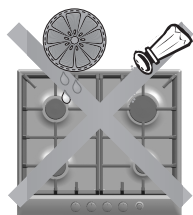
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden

NEE



Gebruik **NOOIT** bijtende producten, scherpe voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat, roosters, branders of elektrische platen, indien uw kookplaat een glazen of aluminium paneel bevat. Gebruik **geen** mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik **GEEN** machines die reinigen met **stoom** op de kookplaat, u zou deze kunnen beschadigen.



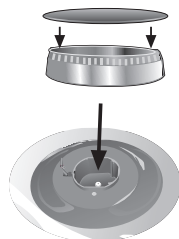
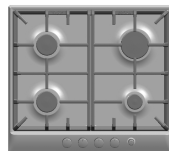
Laat **GEEN** zure **vloeistoffen** (citroensap, azijn, enz.) vallen op de kookplaat. **Vermijd**, voor zover mogelijk, dat er **zout** op de elektrische kookplaat terecht komt.

JA

Wanneer het apparaat koud is, gebruikt u een **spons, water en zeep**. Verwijder alle gemorste vloeistof meteen, dit zal u onnodige inspanningen besparen.

Om de branders en de roosters zuiver te houden, moeten deze **regelmatig gereinigd worden** door deze onder te dompelen in zeepsop en te boenen met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven volledig vrij zijn om een correcte vlam te geven. Droog de branderdeksels en de roosters altijd af als deze nat geworden zijn.

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



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

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: zoals de ringen van de platen, de zone rond de branders enz. zijn blootgesteld, kunnen deze mettertijd verkleuren. Dit is een **NORMAAL** verschijnsel.

Maak deze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.

Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

Indien de roosters van uw kookplaat voorzien zijn van rubberen nopjes, wees dan **voorzichtig** bij het schoonmaken, om te voorkomen dat de nopjes loslaten, waardoor de roosters krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

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

Storingen

In geval van storing is het niet altijd nodig om de servicedienst te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen.

In de volgende tabel vindt u enkele raadgevingen.

Belangrijk:

Alleen gekwalificeerd personeel van onze Servicedienst is bevoegd om werkzaamheden aan gas en electriciteit te verrichten.

Wat gebeurt er...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	- De zekering is kapot. - De hoofdzekering of een aardlekschakelaar kan uitgeschakeld zijn.	- Controleer de zekering in de algemene zekeringkast en vervang deze indien beschadigd. - Controleer in de meterkast of er een zekering of aardlekschakelaar is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	- Er kunnen resten van voedsel of van schoonmaakmiddel achtergebleven zijn tussen de bougies en de branders. - De branders zijn nat. - De branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	- De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt. - Maak de branderdeksels goed droog. - Controleer of de branderdeksels goed geplaatst zijn.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	- De verschillende delen van de brander zijn niet correct geplaatst. - De openingen van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	- Plaats de verschillende delen correct. - Maak deze openingen van de gastoevoer goed schoon.
...indien de gasstroom niet normaal lijkt of er geen gastoevoer is?	- De gastoevoer is gesloten vanwege de tussenkranen. - Indien het gas afkomstig is van een gasfles, kan deze leeg zijn.	- Open de eventuele tussenkranen. - Vervang de lege gasfles door een volle.
...als het in de keuken naar gas ruikt?	- Er staat een gaskraan open. - Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	- Controleer dit. - Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.
...indien de veiligheden van de verschillende branders niet werken?	- U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt. - De groeven van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	- Na het inschakelen van de brander, houd u de knop enkele seconden langer ingedrukt. - Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.

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

E - NR

FD

Deze gegevens staan op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn op dit apparaat worden bepaald door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar de aankoop plaats vond. Indien u dit wenst, is de verkoper die u dit apparaat verkocht, altijd bereid u details hierover te verstrekken. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien.
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.

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.

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 2002/96EEG'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	94
Yeni ocağınıza genel bakış	96
Gaz brülörleri	97
Tavsiye edilen yuva çapları	98
Pişirme önerileri	99
Elektrikli plakalar.....	99
Devamlı değişken enerji kontrolü	100
Kullanım uyarıları	101
Pişirme tavsiyeleri	101
Temizleme ve bakım	102
Sorun giderme	103
Garanti koşulları	104

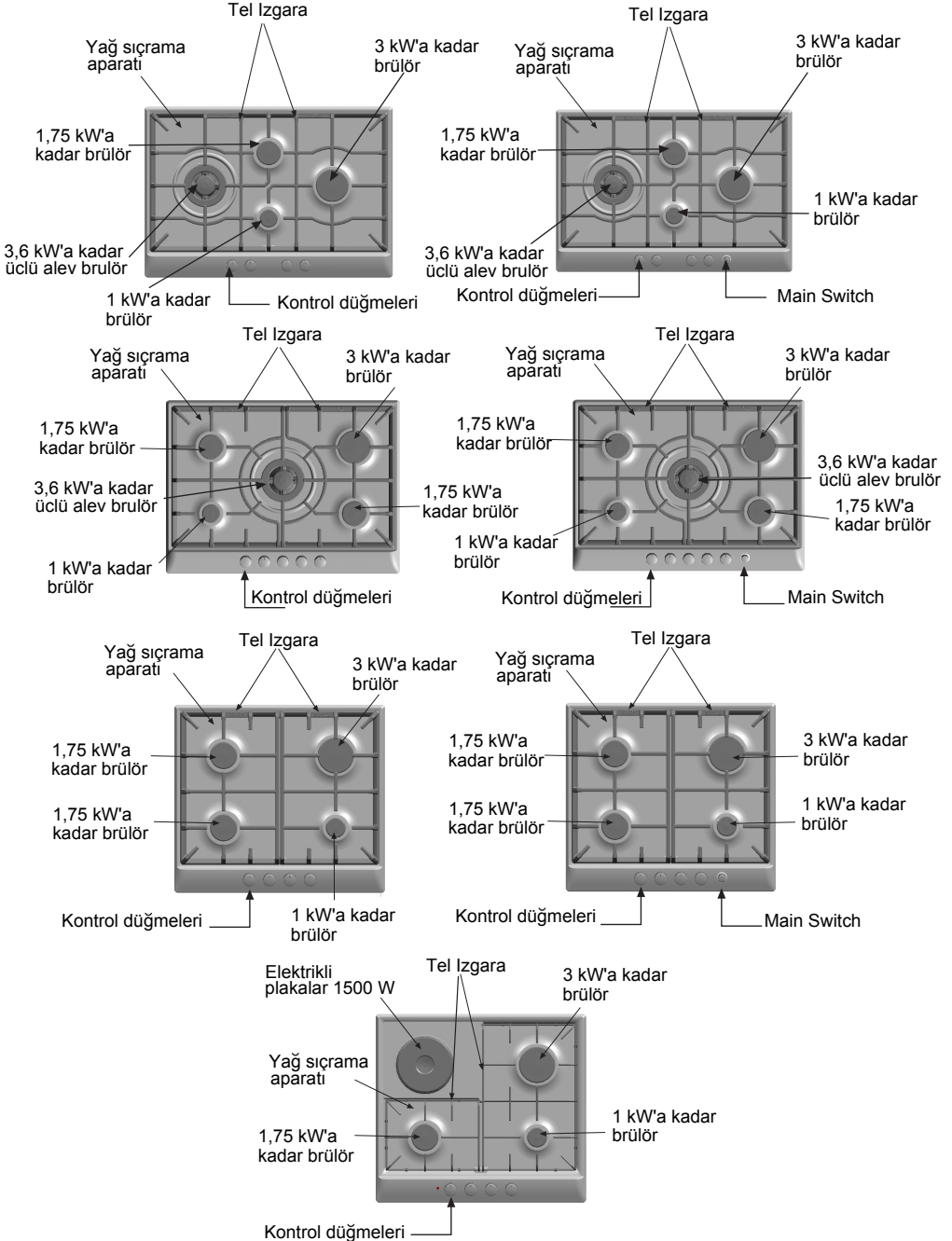
Güvenlik Uyarıları

- ❑ Etkin ve güvenli pişirme için bu **kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.**
- ❑ Yürürlükte olan yönetmeliğe göre montaj ve gaz dönüşümü sadece **resmi olarak yetkilendirilmiş teknisyen** tarafından yapılabilir.
- ❑ Yeni pişirme plakanızın montajından önce **boyutların doğru olduğundan** emin olunuz.
- ❑ 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.
- ❑ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- ❑ 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 ısındığından kullanım sırasında dikkatli olunuz.
Çocuklardan 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 dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- ❑ Eğer bir gaz kapağı sıkıştırsa zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için **derhal resmi teknik servisimizi çağırınız.**
- ❑ Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- ❑ Bu cihaz; fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanıma 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 eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ❑ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ❑ Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

KONU İLE İLGİLİ YÖNETMELİKLERE UYULMAMASI HALİNDE, BUNUNLA İLGİLİ SORUMLULUKLAR MONTAJI YAPAN KİŞYE AİTTİR VE İMALATÇI BU TÜR SORUMLULUKLARDAN MUAF TUTULUR.

Yeni ocađınıza genel bakış



Gaz Brülörleri

Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır.

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.

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 ● pozisyonuna getiriniz.

Modele göre:

Bu yeni ve yenilikçi cihaz, acil durumlarda gaz akışının tamamen kesilmesine imkan veren Main Switch genel gaz kesme sistemine sahiptir.

Main Switch Sisteminin Çalışması:

Cihazın normal bir şekilde kullanımı için, Main Switch düğmesi basılı durumda olmamalıdır Şekil 2. Çalışmakta olan yakıcıların sayısından bağımsız olarak gaz akışını beklemeksizin tamamen kesme ihtiyacı ortaya çıkarsa, yalnızca Main Switch düğmesine basılması yeterli olacaktır ve tezgah tamamen bloke olacaktır. Şekil 3

Tezgahın blokesini kaldırmak için:

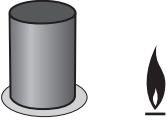
kontrol düğmeleri sağa çevirerek ● pozisyonuna getiriniz.

Düğmenin sonuna kadar saat yönünde Main Switch düğmesini bastırıp döndürünüz. Şekil 4.

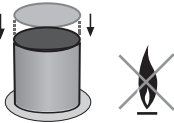
Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, **uygun ayarı** bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Ocağınızın modeline göre, özel kaplar ile pişen kek veya Çin yemeği (her türlü Aya yemeğini pişirmek için) **üçlü alev brülörleri** ile donatılmıştır.

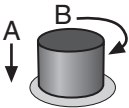
Şekil. 2



Şekil. 3



Şekil. 4



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 vs. ortaya çıkar.

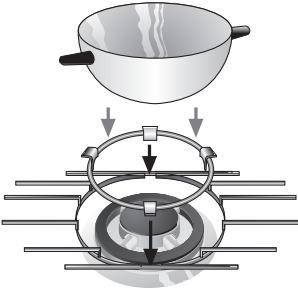
Önerilen kap çapları (cm)

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 5



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 5. 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.

Piştirme 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 piştirme: 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	Piştirme: Güveç, sütlaç, karamela.		Çözdürme ve yavaş piştirme: 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.

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

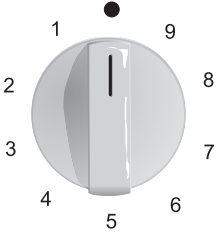
Plaka, ısı ataletinden yararlanmak üzere piştirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

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.

Devamlı deęiřken enerji kontrollü elektrikli ocaklar

řekil 6



Bu plakalar, piřirdiđiniz yiyeceęe uygun olan ısıyı seçmenizi saęlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. řekil 6.

Ařađıdaki piřirme önerileri **tablosundan** yararlanarak ve piřirme türünü, yiyecek miktarını da dikkate alarak kontrol düğmesini sola çevirmek suretiyle piřirmek istediđiniz yemeęe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı kapatmak için kontrol düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Kontrol lambası sönecektir.

Ayarlar

	POZİSYON
Eritme: Çikolata, tereyađı, jöle	1-2
Piřirme: Piriç, beřamel sosu ve sebzeli yahni	2-3
Piřirme: Patates, pasta, sebze	4-5
Hafif kızartma: Yahni, řiř kebab	4-5
Buharda piřirme: Balık	5
Isıtma, hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Yađsız kızartma: Fileto, biftek, tortilla	6-7-8
Piřirme ve hafif kızartma	9

Ařađıdaki durumlarda yüksek ayarda piřirme yapmanız gerekecektir:

- ☐ Bol miktarlarda sıvı kullanılarak piřirme yapıldıđında.
- ☐ Yemek miktarı fazla olduđunda.
- ☐ Kabin ađzı açık piřirildiđinde.

Piřirmeyle ilgili kullanım uyarıları

HAYIR



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



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



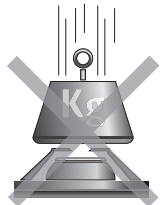
Tabanı düz olmayan tavalar kullanmayınız, yemeęi piřirme süresini uzattıęı için enerji kaybına neden olurlar.



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.



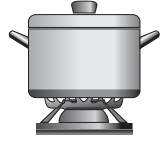
Tavaları doğrudan brülörlerin üzerine yerleřtirmeyiniz.



Ařırı aęırlık kullanmayınız veya piřirme kabınızı aęırlıklarla desteklemeyiniz.

EVET

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



Her zaman **kapak** kullanınız.



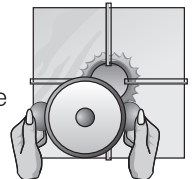
Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencerelerini kullanınız.



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



Tavayı **tencere desteęinin üzerine** yerleřtiriniz.



Temizleme ve bakım

HAYIR

EVET



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 alüminyum paneli varsa, metal ile birleştiği bölgeleri temizlemek için bıçak, spatula gibi aletler **kullanmayınız**.

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

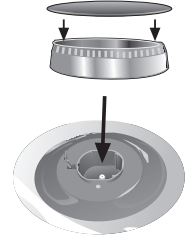
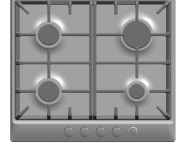


Ocağın üzerine **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke, vb..) dökmekten kaçınınız. Elektrikli ocağın **üzerine tuz dökmemeye çalışınız**.

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 kurulayınız.

Brülörleri temizledikten 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 kurulayınız. 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 gerekemeyebilir. 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 arasında 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 çağırdığınızda, 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.