

en	Operating instructions	2
de	Gebrauchsanweisung	19
fr	Mode d'emploi	36
it	Avvertenze per l'uso	53
es	Instrucciones de funcionamiento	70
nl	Gebruiksaanwijzing	87



Table of contents

Safety precautions	3
Your new appliance	5
Burners	6
Switching on manually	6
Switching on automatically	7
Safety system	7
Switching off a burner	7
Power levels	7
Warnings	8
Suitable pans	9
Wok pan	9
Operating the electric hob with double hotplate	10
Switching on and off	10
Suggestions	11
Accessories	12
Additional pan support	12
Additional coffee maker support	12
Cooking recommendations	12
Precautions for use	13
Cleaning and maintenance	14
Cleaning	14
Unsuitable products	14
Maintenance	15
Faults	16
Technical Assistance Service	17
Warranty conditions	17
Used appliances and packaging	17
Environmentally-friendly waste management	17

Dear customer,

Congratulations on your choice. Thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict Quality Control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:

- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin,
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance,
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

IMPORTANT:

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

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the gas and electricity providers.

You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

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 place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from the appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the controls will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the hob using a steam cleaner.
Risk of electrocution!

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, flammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

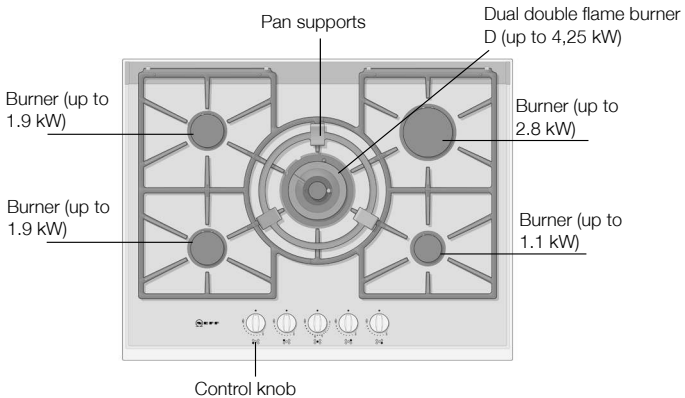
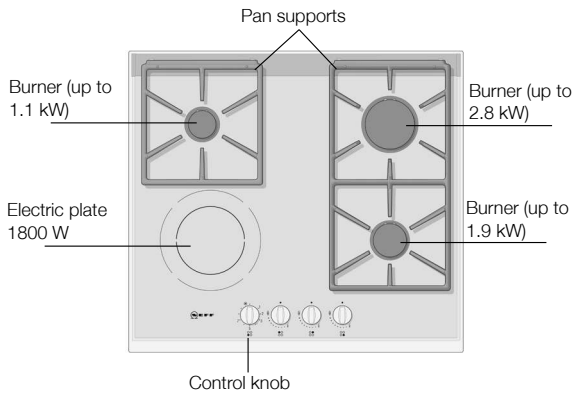
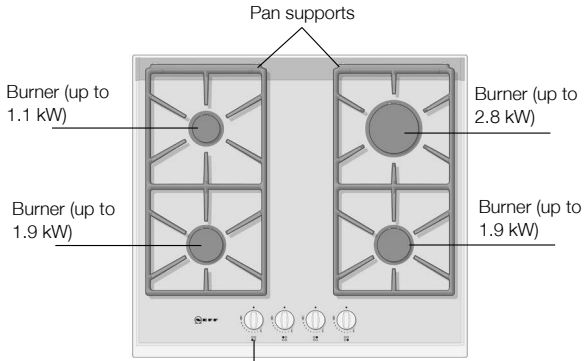
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

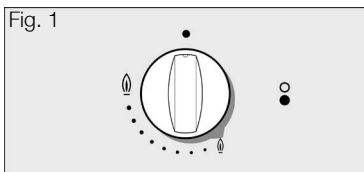
The manufacturer is exempt from all responsibility if this the requirements of this manual are not complied with.

Your new appliance

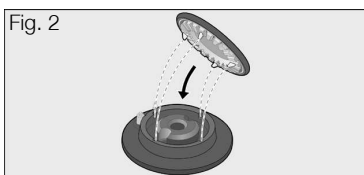


The gas burners

Operation



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.



It is essential to ensure that all the burner parts and the pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3-4-5.

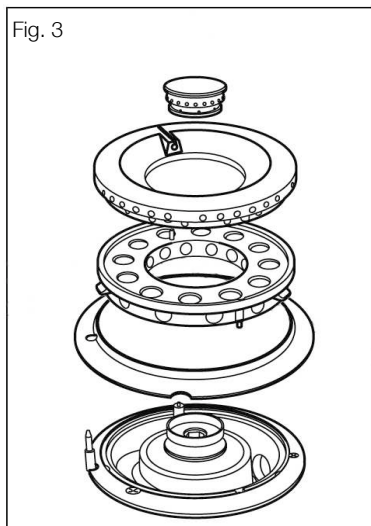


Fig. 4

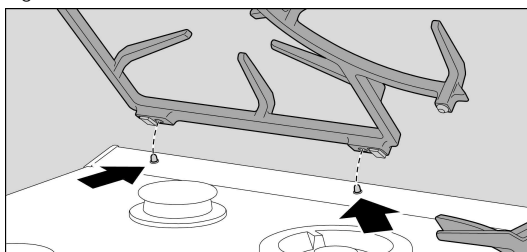
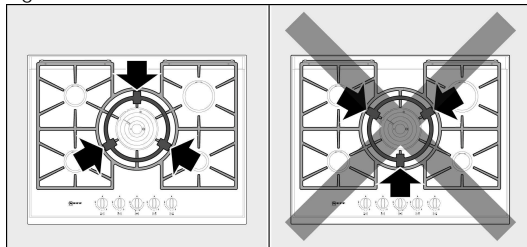


Fig. 5



Switching on manually

1. Press the chosen burner control and turn it anticlockwise to the required setting.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

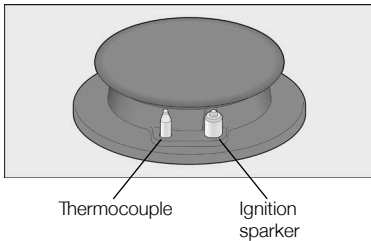
If your hob features the automatic ON function (ignition sparkers):

1. Press the chosen burner control and turn it anticlockwise to the maximum power setting. While the control is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control).
2. Turn the control to the required setting.

If it does not come on, turn the control to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control for longer (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds have elapsed, the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner back on.

Safety system




Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual and, without releasing the control, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off a burner

Turn the corresponding control clockwise to the 0 setting.

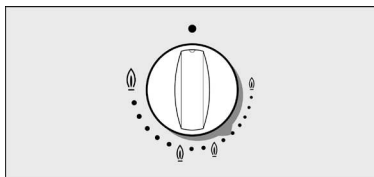
Power levels

Setting ● Control off

Large flame  Maximum capacity or aperture and electricity on

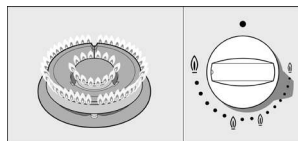
Economy flame  Minimum capacity or aperture

The progressive controls can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

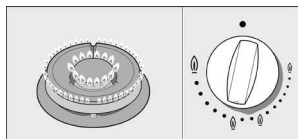


For dual double flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

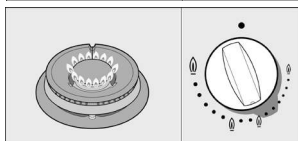
The available power levels are as follows:



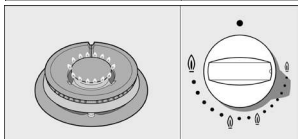
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum.

Warnings

It is normal to hear a whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off fumes; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault- this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty, they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used. You must therefore ensure that the kitchen is well-ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood.

If using the appliance intensively for prolonged periods additional ventilation may be required, for example, by opening a window; more effective ventilation may also be required, for example, by increasing the hob's ventilation, if possible.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double flame burner	22 cm	
Double flame burner B	22 cm	
Double flame burner D	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm
Electric plate	18 cm	

Wok pan



A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.

Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried, or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients.

When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking. Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok.

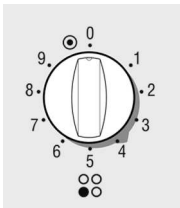
Operating the electric hob with double hotplate

Models equipped with a ceramic hob are dual circuit hobs and therefore include two hotplates, a central 700 W hotplate and another complete 1800 W hotplate, if your appliance operates on 230 V.

Switching on and off

Switching on

Fig. 6



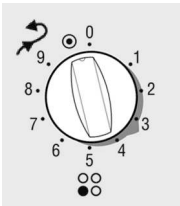
The small hotplate (central hotplate), is switched on by turning the control clockwise to setting 0 to unlock it, after which the control can be positioned to any of the settings marked from 1 to 9. Fig. 6:

Setting 1: low power.

Setting 9: full power.

If you also want to use the extendable hotplate, the control must be turned beyond setting 9 (Fig. 6a) and then positioned to setting 9 (maximum heat setting) or set to any other intermediate setting for lower heat levels. To use the small hotplate again, turn the control anticlockwise to setting 0, and switch on again.

Fig. 6a



Switching off

The residual heat/operating indicator light will go out once the surface of the hob has cooled down.

Note

It is recommended to start cooking on full power and then to use the intermediate settings after a few minutes.

Do not allow liquids to be spilt on the surface of the electric hob.

Do not cook with wet pans.

Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

Suggestions

	Hob with 9 settings
Melting: chocolate, butter, gelatine	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout.	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Searing: stews, roast joints	4-5
Steaming: fish	5
Heating, warming: ready meals	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes	6-7-8
Cooking and browning	9

These suggested settings are intended as a guide only.

The power must be increased for:

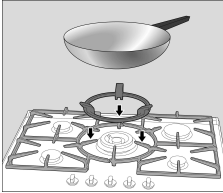
- large quantities of liquid,
- large quantities of food,
- cooking using pans without lids.

Accessories

Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

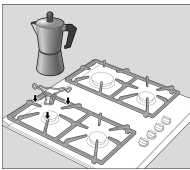
Additional pan support

Only for use on the double flame burner with pans which are more than 26 cm in diameter (roasting dishes, earthenware pots, etc.) and with pans with a concave base.



Additional coffee maker support

Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



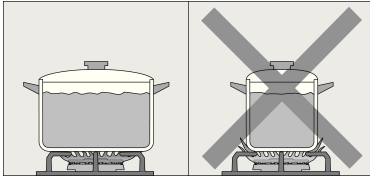
The manufacturer accepts no liability if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high High	Medium	Low
Double flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Scallops, steaks, omelettes, frying.	Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, 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, gelatine.

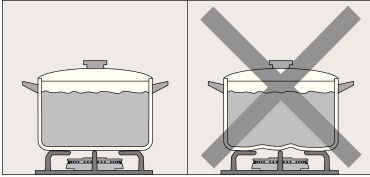
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent cookware damage:



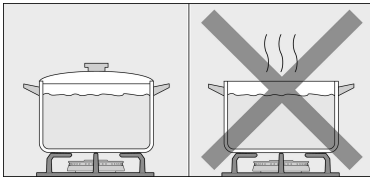
Use pans which are the right size for each burner.

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

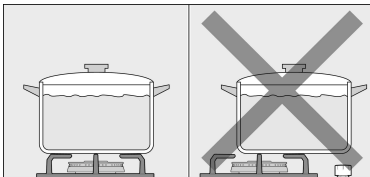


Do not use damaged cookware, which does not sit evenly on the hob. Pans may be overturned.

Only use a pan with thick, flat base.

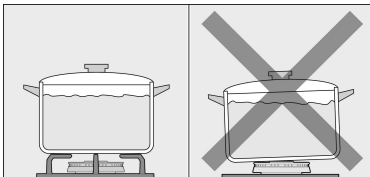


Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



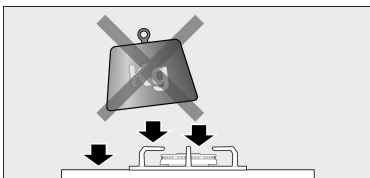
Always place the cookware right over the burner, not to one side. Otherwise it could be overturned.

Do not place large pans on the burners near the controls. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.



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

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

Cleaning and maintenance

Cleaning



Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

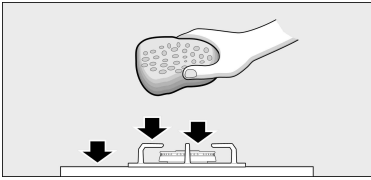
After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few, they will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly. The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

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



Unsuitable products

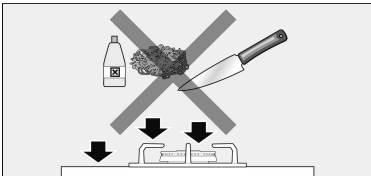
Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.

If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.

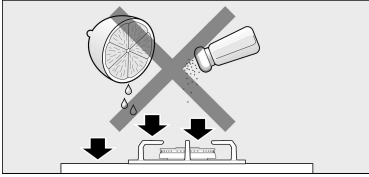


Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

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

Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.



Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
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 control panel to see if the automatic safety switch has tripped or a fuse has blown.
The automatic ON function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is either not earthed, not connected properly or the earth connection is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact an electrical engineer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the diffuser are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas mains are turned off. If the gas is supplied from a gas bottle, check that this is not empty.	Turn on all stop cocks. Change the gas bottle.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak from the coupling to the gas bottle.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valve on one of the burners is not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.


Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty. We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European Directive 2002/96/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

INHALT

Sicherheitshinweise	20
Ihr neues Gerät	22
Brenner	23
Anzünden per Hand	23
Automatische Zündung	24
Sicherheitssystem	24
Ausschalten eines Brenners	24
Leistungsstufen	24
Warnhinweise	25
Geeignete Kochgefäße	26
Wok	26
Betrieb des elektrischen Kochfelds mit	
Zweikreis-Kochzone □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ . □	27
Ein- und ausschalten □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ ...	27
Empfehlungen □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ ..	28
Zubehör	29
Zusatzrost Wok	29
Zusatzrost Kaffeekocher	29
Empfehlungen zum Kochen	29
Hinweise bei der Benutzung	30
Reinigung und Pflege	31
Reinigung	31
Ungeeignete Pflegemittel	31
Pflege	32
Störungen	33
Technischer Kundendienst	34
Garantiebedingungen	34
Verpackung und Altgeräte	34
Umweltschonende Entsorgung	34

Geehrte Kundin, geehrter Kunde,

wir gratulieren zur Wahl des neuen Geräts und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Geräts durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.

- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.

- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie; vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

WICHTIG:

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

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.

Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass beim Einbau den Montageanweisungen gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Falls auf eine andere Gasart umgestellt werden muss, lesen Sie bitte die Einbauanleitung.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen neuen Besitzer des Gerätes weiter.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Beim Auftreten eines Defektes stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Stellen Sie keine verformten, instabilen Töpfe auf Platten und Brenner, die Töpfe können umfallen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

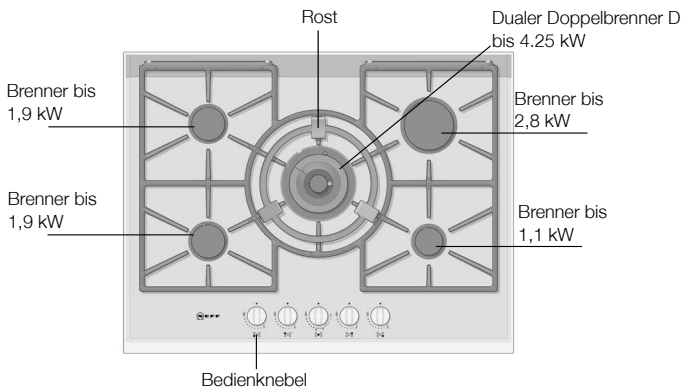
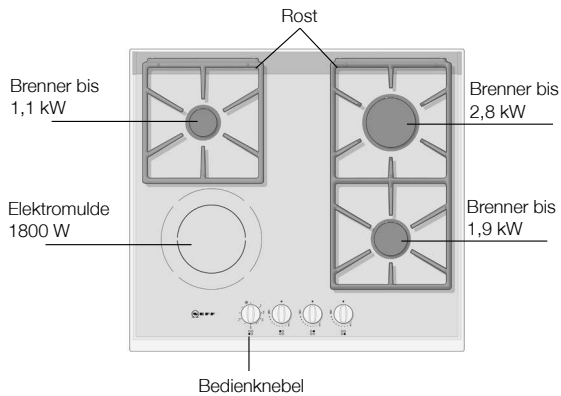
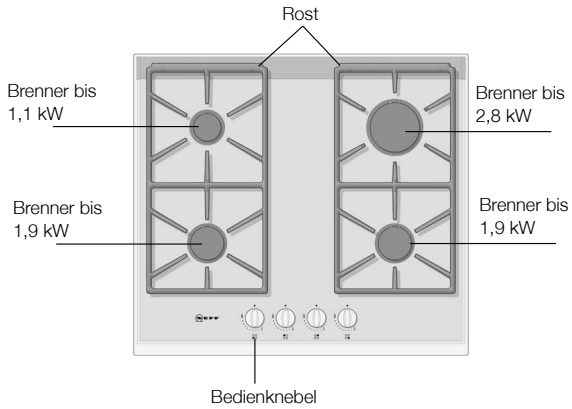
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

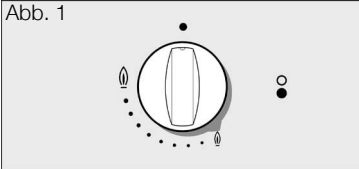
Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Ihr neues Gerät



Gasbrenner

Betrieb



An jedem Bedienknebel ist der Brenner markiert, der damit geregelt wird. Abb. 1.



Für eine korrekte Funktionsweise des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3-4-5.

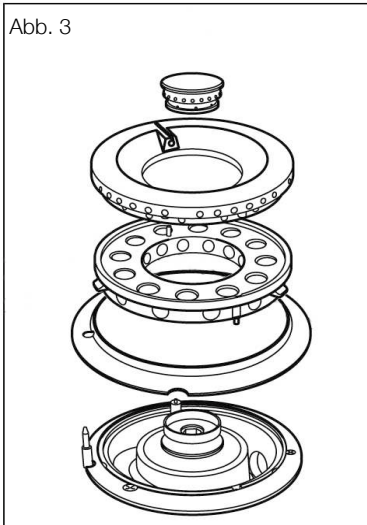


Abb. 4

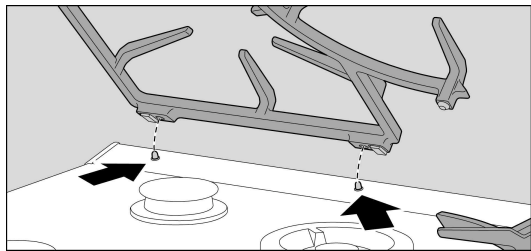
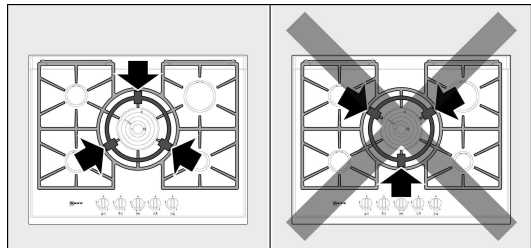


Abb. 5



Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.
2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, etc.).

Automatische Zündung

Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position. Während Sie den Bedienknebel gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen. Die Flamme geht an (der Bedienknebel kann nun losgelassen werden).

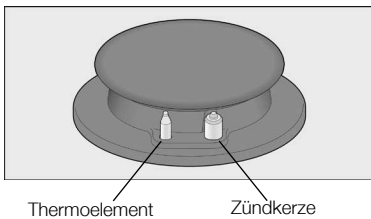
2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position.

Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis! Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen. Um zu prüfen, ob diese Vorrichtung aktiv ist, entzünden Sie einen Brenner und halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

Sicherheitssystem



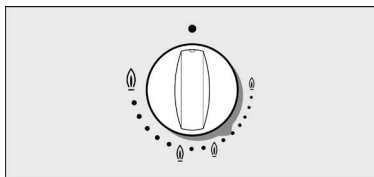
Ausschalten eines Brenners

Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

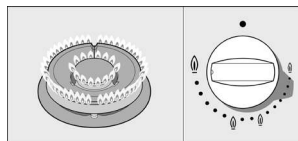
Leistungsstufen

- Position ● Bedienknebel aus
- große Flamme  größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
- kleine Flamme  kleinste Öffnung bzw. Leistung

Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlosen Bedienknebel genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

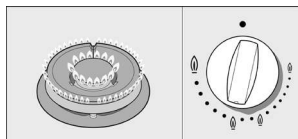


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

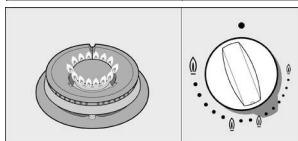


Die möglichen Leistungsstufen sind:

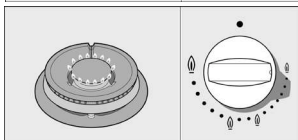
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Warnhinweise

Ein Pfeifton während des Benutzens der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen funktioniert das Anzünden nicht fehlerfrei. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, etc.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren.

Die intensive und lange Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Geeignete Kochgefäße



Brenner	Mindest-durchmesser des Kochgefäßes	Höchst-durchmesser des Kochgefäßes
Doppelbrenner	22 cm	
Doppelbrenner B	22 cm	
Doppelbrenner D	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektromulde	18 cm	

Wok



Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und ähnelt einer leichten, runden und tiefen Pfanne mit Griffen und einem flachen oder runden Boden.

Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.

Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden. Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Betrieb des elektrischen Kochfelds mit Zweikreis-Kochzone

Die Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld funktionieren mit zwei Stromkreisen, so dass zwei verschiedene Kochzonen verfügbar sind: eine zentrale, kleine Kochzone mit 700 W und eine große Kochzone mit 1800 W, wenn Ihr Gerät mit 230 V arbeitet.

Ein- und ausschalten

Einschalten

Abb. 6

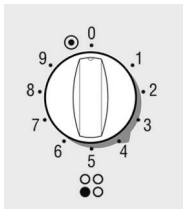
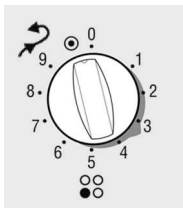


Abb. 6a



Ausschalten

Hinweis

Die kleine (zentrale) Kochzone wird eingeschaltet, indem der Schalter im Uhrzeigersinn über die Position 0 hinausgedreht wird. Danach kann er auf eine beliebige Position von 1 bis 9 gebracht werden. Abb. 6:

Position 1: minimale Leistung.

Position 9: maximale Leistung.

Wenn Sie darüber hinaus die vergrößerte Heizzone verwenden wollen, drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinweg (Abb. 6a) und stellen ihn danach auf Position 9 (höchste Heizstufe) oder eine andere, niedrigere Position, die weniger Hitze erzeugt, zurück. Wenn Sie die kleine Kochzone wieder verwenden wollen, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 0 und stellen Sie nun eine neue Position ein.

Die Betriebskontrollleuchte / Restwärmeanzeige geht aus, wenn die Oberfläche des Kochfelds abgekühlt ist.

Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten mittlere Positionen zu wählen.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf der Oberfläche des elektrischen Kochfelds.

Kochen Sie nicht mit feuchten Töpfen oder Pfannen.

Restwärme

Das elektrische Kochfeld kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

Empfehlungen

	Kochfeld mit 9 Stufen
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten	4-5
Dampfgaren: Fisch	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und Anbraten	9

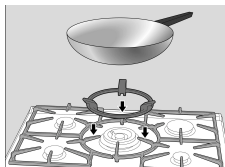
Die vorgeschlagenen Kochstufen sind rein informativ. Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- größeren Gerichten,
- Kochvorgängen in Töpfen oder Pfannen ohne Deckel.

Zubehör

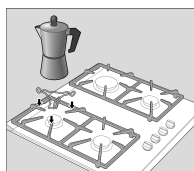
Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese Teile können auch

Zusatzrost Wok



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppelbrenner und mit Kochgefäßen, die einen größeren Durchmesser als 26 cm haben (Bratpfannen, Tontöpfe, etc.), und Gefäßen mit runden Böden.

Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.

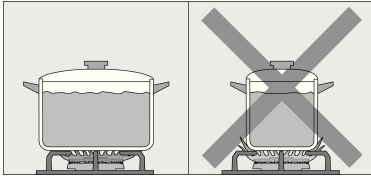
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zusatzroste keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
Doppelbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).		Aufwärmen und Warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Beefsteak, Omelett, Frittiertes.		Reis, Béchamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Nudelgerichte.		Aufwärmen und Warmhalten: zubereiteter Gerichte und Kochen feiner Gerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

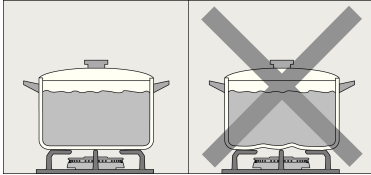
Hinweise bei der Benutzung

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



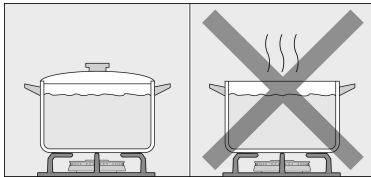
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern. Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.

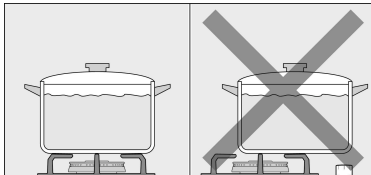


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

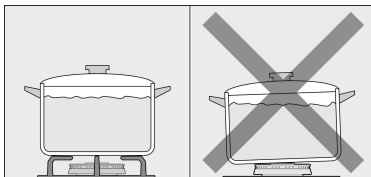


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit geöffnetem Deckel, dabei geht viel Energie verloren.



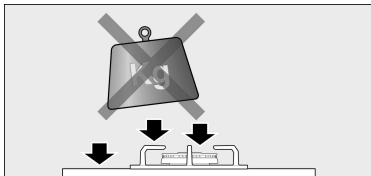
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Bedienknöpfe. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.



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

Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die Roste und Brennerdeckel richtig angebracht sind.

Reinigung und Pflege

Reinigung



Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

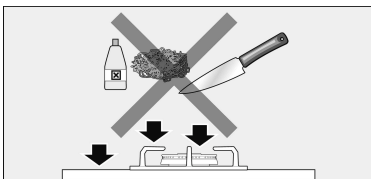
Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und das Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste.

Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.

Ungeeignete Pflegemittel



Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

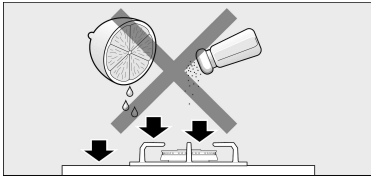
Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfe Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.

Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der Brenner, den Metallprofilen, auf den Glasflächen oder auf dem Aluminium, falls vorhanden, verwenden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort; Sie sparen Mühe und Zeit.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

Karamellierter Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt. Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter ist durchgebrannt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf.ersetzen. Im Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden. Die Brenner sind nass. Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. Das Gerät ist nicht geerdet, falsch angeschlossen oder die Erdung ist fehlerhaft.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein. Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasaustritt scheint nicht normal / kein Gas tritt aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen. Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Hahn ist offen. Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Hähne schließen. Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Ritzen der Düse säubern.

Technischer Kundendienst


Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das

Symbol  befindet, beachten Sie folgende

Hinweise.

Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und gehen Sie bei der Beseitigung der Verpackung respektvoll mit der Umwelt um.

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, gleich WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Table des matières

Indications de sécurité	37
Votre nouvel appareil	39
Brûleurs	40
Connexion manuelle	40
Connexion automatique	41
Système de sécurité	41
Éteindre un brûleur	41
Niveaux de chauffe	41
Avertissements	42
Récipients appropriés	43
Récipient wok	43
Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson	44
Connexion et déconnexion	44
Suggestions	45
Accessoires	46
Grille supplémentaire wok	46
Grille supplémentaire cafetière	46
Conseils pour cuisiner	46
Avertissements d'utilisation	47
Nettoyage et entretien	48
Nettoyage	48
Produits inappropriés	48
Maintenance	49
Anomalies	50
Service Technique	51
Conditions de garantie	51
Emballage et appareils usagés	51
Élimination des résidus de manière écologique	51

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance en nous dont vous faites preuve. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à tous les besoins d'une cuisson parfaite.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. L'information qu'elles contiennent est fondamentale au fonctionnement correct et, essentiellement, à votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux strictement nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport.

Ces matériels sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la conservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- mettez au rebut l'emballage dans le conteneur de recyclage approprié,
- avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état.

Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous et apportez-le à ce site,

- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un conteneur de poubelle (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons la contamination de l'eau).

IMPORTANT :

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

Indications de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz.

Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, assurez-vous que l'installation est réalisée en suivant les instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, en respectant les règlements en vigueur et les dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer de la ventilation réglementaire en parfait état.

Ne soumettez pas l'appareil à des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

Cet appareil est adapté d'usine au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter les instructions de montage.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre Service Technique.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez un quelconque endommagement de l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à l'écart.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu puis débranchez le foyer.

En cas d'incident, coupez l'alimentation d'électricité et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre Service Technique.

Si l'une de commandes ne peut être tournée, ne forcez pas. Appelez immédiatement le Service Après-Vente pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution !

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet électroménager, ni à proximité.

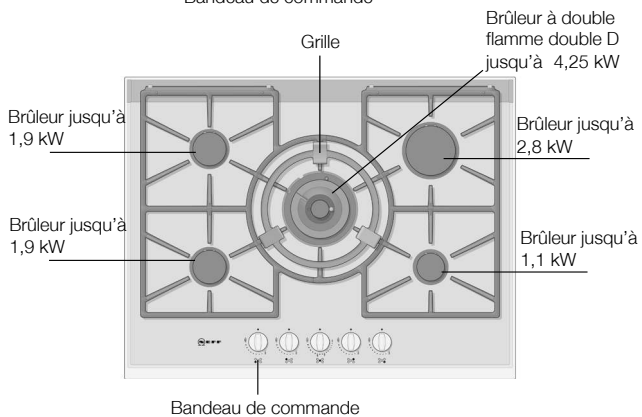
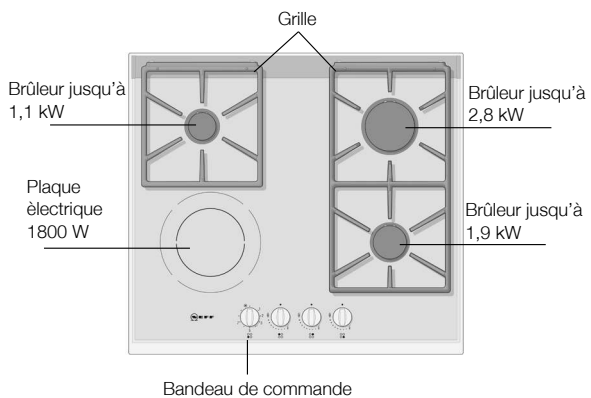
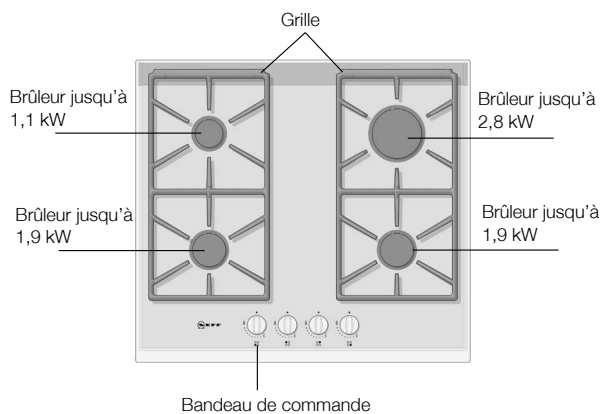
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la 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 donnés à titre indicatif.

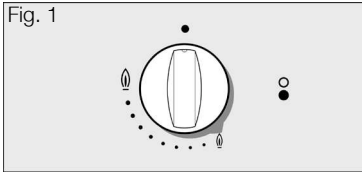
Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les indications de ce manuel ne sont pas respectées.

Votre nouvel appareil

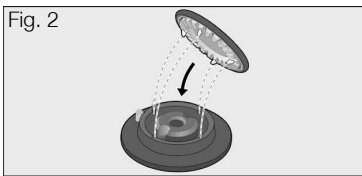


Brûleurs à gaz

Fonctionnement



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3-4-5.

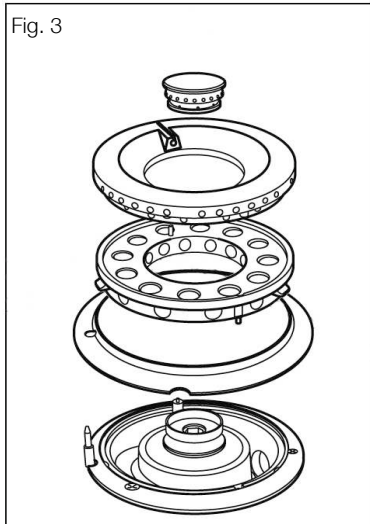


Fig. 4

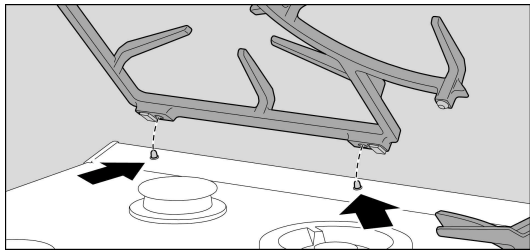
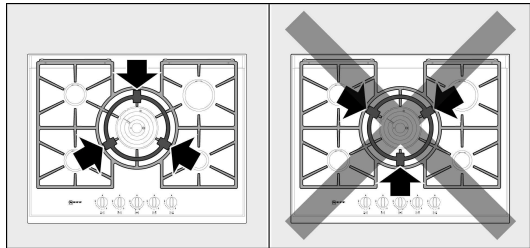


Fig. 5



Connexion manuelle

1. Appuyez sur la commande du brûleur choisi et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.

2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Connexion automatique

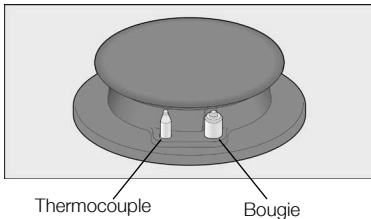
Si votre table de cuisson dispose d'une connexion automatique (bougies):

1. Appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum. Quand la commande est enfoncée, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (il n'est plus nécessaire de maintenir la commande enfoncée).
2. Tournez la commande sur la position souhaitée.

Si la connexion ne se produit pas, tournez la commande sur la position de déconnexion puis répétez les pas. Cette fois-ci, maintenez la commande enfoncée plus longtemps, jusqu'à 10 secondes).

Attention ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et ouvrez la porte ou la fenêtre de la salle. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité





Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour garantir que ce dispositif est activé, allumez le brûleur normalement puis, sans relâcher la commande, maintenez-la enfoncée fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

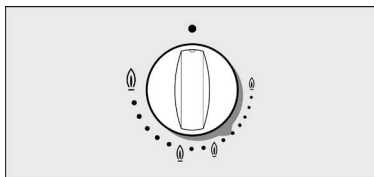
Éteindre un brûleur

Tournez la commande correspondante vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

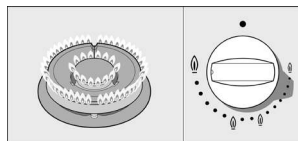
- Position ● Commande fermée
- Flamme grande  Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
- Flamme petite  Ouverture ou capacité minimums

Les commandes progressives vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

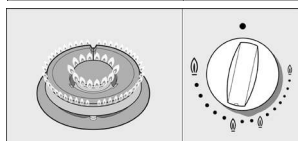


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

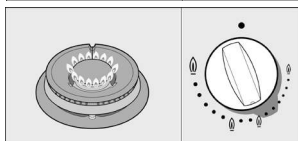
Les niveaux de chauffe possibles sont :



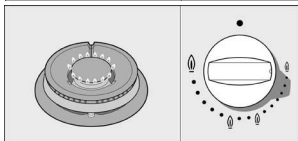
Flamme extérieure et intérieure à la puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal, ceci ne suppose aucun risque, ni un mauvais fonctionnement, elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas souffrir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

L'utilisation d'un appareil de cuisson 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 : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la commande de mise en service du brûleur et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

Récipients appropriés



Brûleurs	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur à double flamme	22 cm	
Brûleur à double flamme B	22 cm	
Brûleur à double flamme D	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm
Plaque électrique	18 cm	

Récipient wok



Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.

Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au grill, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.

Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines. Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson

Les modèles équipés d'une plaque vitrocéramique sont à double circuit et présentent donc deux possibles zones de cuisson, une centrale de 700 W et une autre complète de 1800 W, si votre appareil fonctionne à 230 V de tension.

Connexion et déconnexion

Comment allumer

Fig. 6

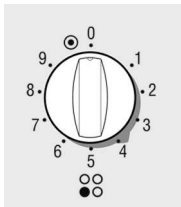
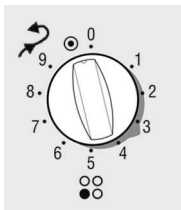


Fig. 6a



La zone de cuisson petite (centrale) est connectée en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à libérer la position de 0, moment à partir duquel il peut être situé sur n'importe lequel des indices marqués de 1 à 9. Fig. 6:

Position 1 : puissance minimum.

Position 9 : puissance maximum.

Si, en outre, vous souhaitez utiliser la zone de réchauffement élargissable, vous devez tourner le bouton de commande jusqu'à dépasser la position 9, Fig. 6a puis le laisser sur la position 9 (réchauffement maximum) ou sur n'importe quelle autre position intermédiaire pour avoir un moindre apport de chaleur. Pour utiliser à nouveau la zone de cuisson petite, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0, connectez à nouveau.

Comment éteindre

Le voyant de contrôle de fonctionnement / chaleur résiduelle s'éteindra quand la surface de la table de cuisson aura refroidi.

Remarque

Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson puis de passer à des positions intermédiaires au bout de quelques minutes.

Évitez de faire déborder des liquides sur la surface de la plaque électrique.

Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Suggestions

	Plaque à 9 positions
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : daubes, rôtis roulés	4-5
Cuire à la vapeur : poisson	5
Réchauffer, maintenir chauds : plats cuisinés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, biftecks, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

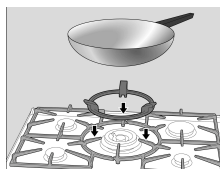
Ces suggestions de positions sont indicatives. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants :

- quantités importantes de liquide,
- plats grands,
- cuisson avec des récipients sans couvercle.

Accessoires

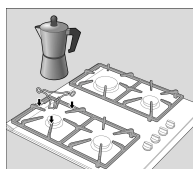
Selon le modèle, la table de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être

Grille supplémentaire wok



À utiliser exclusivement sur le brûleur à double flamme avec des récipients de diamètre supérieur à 26 cm (grils, casseroles en terre, etc.) et avec des récipients à base concave.

Grille supplémentaire cafetière



À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm

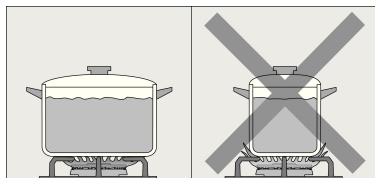
Le fabricant se dégage de toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou sont utilisées de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

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

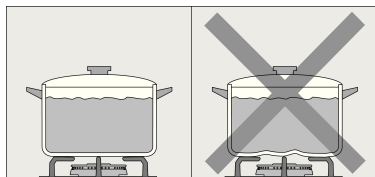
Avertissements d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



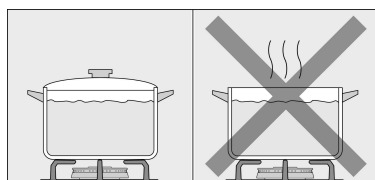
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

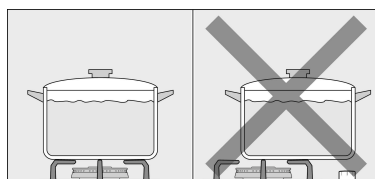


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

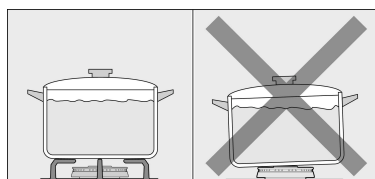


Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



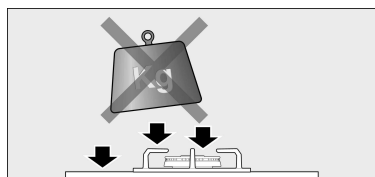
Placez le récipient bien Si cela n'est pas le cas, il risquera de se renverser.

Ne placez pas les récipients grands sur les brûleurs situés près des commandes. Elles peuvent s'endommager en raison de l'excès de chaleur.



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la table de cuisson.



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

Veillez à ce que les grilles et les couvercles des brûleurs soient bien placés avant leur utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



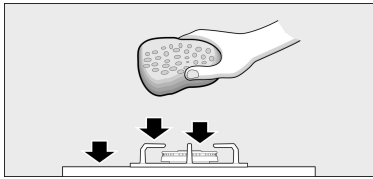
Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit correcte.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la table de cuisson.

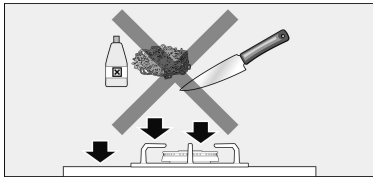


Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur.

Produits inappropriés

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient les rayer. Évitez aussi les chutes d'objets durs ou tranchants sur le verre. Ne frappez pas la table sur aucun de ses angles.



N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la table de cuisson.

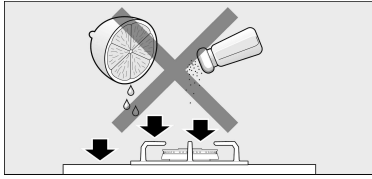
N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de couteaux, de racloirs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les panneaux métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

Nettoyez à l'instant les liquides déversés, vous évitez ainsi des efforts superflus.



Les grains de sable, par exemple ce qui proviennent du nettoyage des légumes ou des fruits, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

Le sucre fondu renversé ou les aliments avec une importante teneur en sucre doit immédiatement être éliminé de la zone de cuisson à l'aide du racloir à verre.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant d'appeler le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Possible cause	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux. L'automatique ou un différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si le fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si l'automatique ou le différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique 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'appareil n'est pas raccordé à la terre, il est mal connecté ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Veuillez contacter votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du diffuseur sont sales.	Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le débit de gaz ne semble pas normal ou le gaz ne sort pas.	Le passage de gaz est fermé par les robinets intermédiaires. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Changez la bouteille.
Il y a une odeur à gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets. Vérifiez que le raccord est parfait.
Les soupapes de sécurité d'un brûleur ne fonctionnent pas.	La commande n'a pas été enfoncée le temps suffisant. Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du diffuseur.


Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la table de cuisson, et sur l'étiquette du manuel d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.
Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole  , tenez compte des indications suivantes.

Élimination des résidus de manière écologique

Déballiez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

INDICE

Indicazioni di sicurezza	54
Il suo nuovo apparecchio	56
Bruciatori	57
Accensione manuale	57
Accensione automatica	58
Sistema di sicurezza	58
Spegnere un bruciatore	58
Livelli di potenza	58
Avvertenze	59
Recipienti adeguati	60
Recipiente wok	60
Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura	61
Accensione e spegnimento	61
Suggerimenti	62
Accessori	63
Griglia supplementare wok	63
Griglia supplementare caffettiera	63
Consigli per la cottura	63
Avvertenze per l'uso	64
Pulizia e manutenzione	65
Pulizia	65
Prodotti inadeguati	65
Manutenzione	66
Anomalie	67
Servizio di assistenza tecnica	68
Condizioni di garanzia	68
Imballaggio e apparecchi usati	68
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente	68

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare tutte le sue esigenze per una perfetta cottura.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,

- prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,

- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

IMPORTANTE:

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

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Una attenta lettura garantirà, infatti, una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.

Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato, nel rispetto dei regolamenti in vigore e delle disposizioni relative alla ventilazione. L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.

Il luogo di installazione deve disporre della ventilazione regolamentare, in perfetto stato.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il gas indicato nella targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio tecnico.

Durante il funzionamento, le superfici degli apparecchi di cottura si riscaldano. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

I grassi o l'olio surriscaldato possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Se risultasse impossibile ruotare una delle manopole, non esercitare forza. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. Pericolo di folgorazione!

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

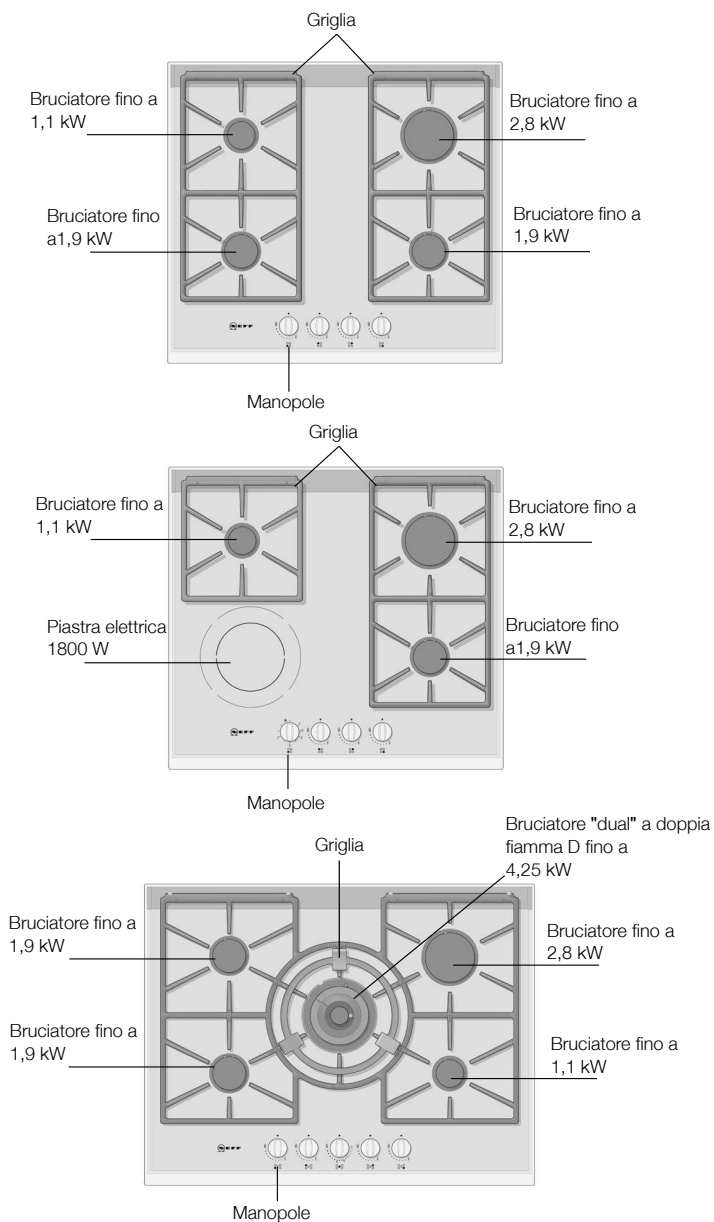
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

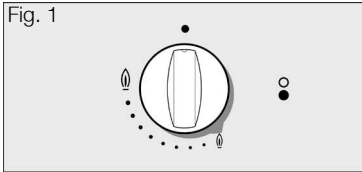
Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Il suo nuovo apparecchio

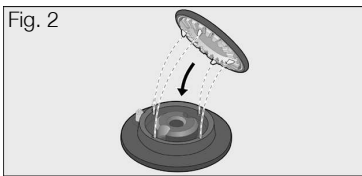


Bruciatori a gas

Funzionamento



Su ogni manopola, è indicato il bruciatore che controlla. Fig. 1.



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3-4-5.

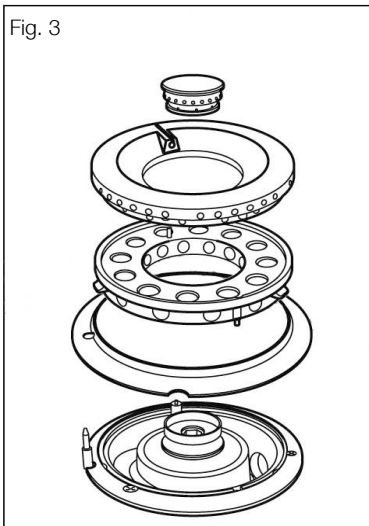


Fig. 4

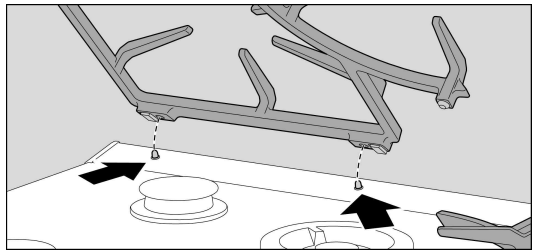
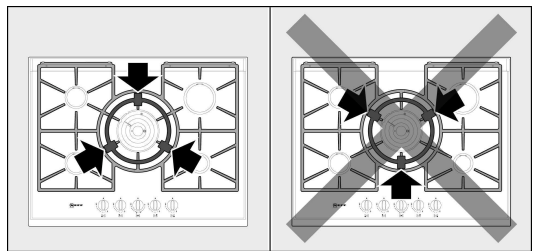


Fig. 5



Accensione manuale

1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.

2 Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

Accensione automatica

Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

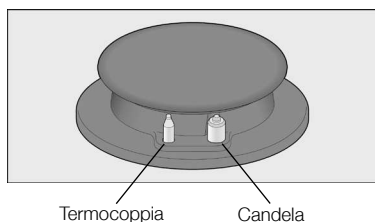
1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende (non è più necessario tenere premuta la manopola).

2. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

Attenzione! Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Sistema di sicurezza



A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente. Per verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente e, senza lasciare la manopola, tenerla premuta a fondo per 4 secondi dopo l'accensione della fiamma.

Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola sulla posizione 0.

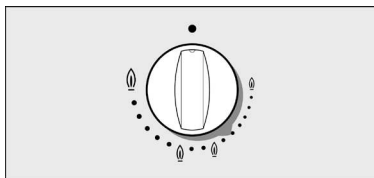
Livelli di potenza

Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione ● Manopola chiusa

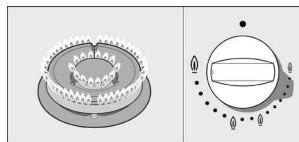
Fiamma grande  Apertura o capacità massima e accensione elettrica

Fiamma piccola  Apertura o capacità minima

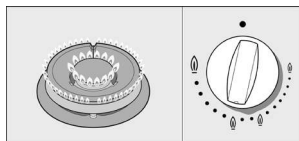


Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

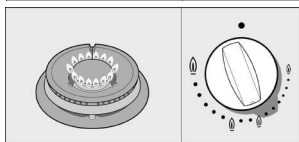
I livelli di potenza sono i seguenti:



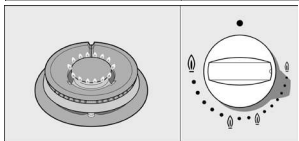
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori; questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

Una fiamma color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

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

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare (ad es. apertura di una finestra) o una ventilazione più efficace (ad es. aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente).

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia fiamma	22 cm	
Bruciatore a doppia fiamma B	22	
Bruciatore a doppia fiamma D	22	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliare	12 cm	16 cm
Piastra elettrica	18 cm	

Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, un tipo di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.

Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento, alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella sia la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di dimensioni piuttosto elevate.

Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari. Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del costruttore.

Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura

I modelli dotati di piano in vetroceramica sono a doppio circuito e hanno, quindi, due possibili zone di cottura, una centrale da 700 W e un'altra completa da 1800 W, nel caso il cui l'apparecchio funzioni a 230 V di tensione.

Accensione e spegnimento

Accensione

Fig. 6

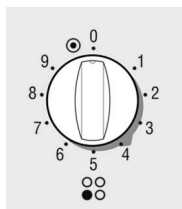
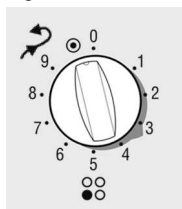


Fig. 6a



Spegnimento

Nota

La zona di cottura piccola (centrale), si collega girando la manopola in senso orario fino a quando si libera la posizione 0, momento in cui è possibile posizionare la manopola su uno qualunque degli indici da 1 a 9. Fig. 6:

Posizione 1: minima potenza.

Posizione 9: massima potenza.

Inoltre, se si desidera utilizzare la zona di riscaldamento ampliabile, girare la manopola fino a superare la posizione 9 (Fig. 6a) e, successivamente, lasciarla in posizione 9 (massimo riscaldamento) o in qualunque altra posizione intermedia se si desidera un minore apporto di calore. Per utilizzare di nuovo la zona di cottura piccola, girare la manopola in senso antiorario, fino alla posizione 0, e accendere nuovamente.

Una volta raffreddata la superficie della piastra, la spia di controllo funzionamento / calore residuale si spegne.

All'inizio della cottura, si raccomanda di utilizzare la massima potenza, per poi passare a posizioni intermedie dopo qualche minuto.

Evitare il versamento di liquidi sulla superficie della piastra elettrica.

Non cucinare con recipienti bagnati.

Calore residuale

La piastra elettrica si può spegnere qualche tempo prima di terminare la cottura. Il calore residuale consentirà di continuare la cottura per alcuni minuti, con un conseguente risparmio energetico.

Suggerimenti

	Piastra a 9 posizioni
Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù.	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura	4-5
Rosolare: stufati, arrostiti arrotolati	4-5
Cucinare a vapore: pesce	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e rosolare	9

Questi suggerimenti sono indicativi.
Aumentare la potenza in caso di:

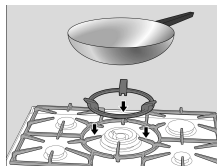
- notevoli quantità di liquido,
- piatti grandi,
- cottura in recipienti senza coperchio.

Accessori

Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere

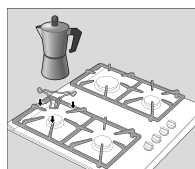
Griglia supplementare wok

Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore a doppia fiamma con recipienti di diametro superiore a 26 cm (piastre, casseruole di terracotta, ecc.) e con recipienti a base concava.



Griglia supplementare caffettiera

Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



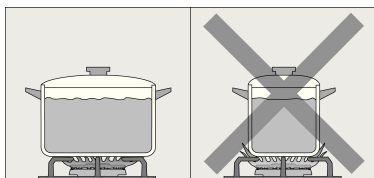
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano scorrettamente queste griglie supplementari.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, fritture.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.	Riscaldare e mantenere i piatti cucinati e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliare	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

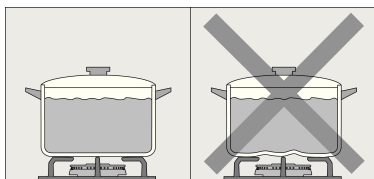
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di evitare danni ai recipienti:



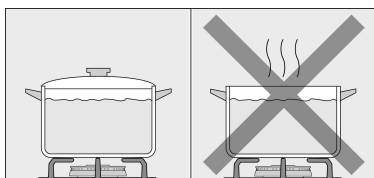
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

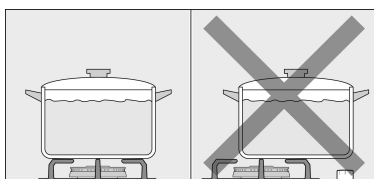


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piana e spessa.

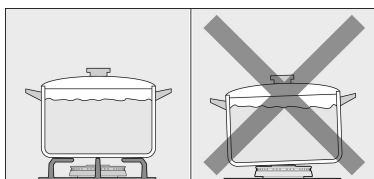


Non cucinare senza coperchio o con lo stesso spostato, si spreca una parte dell'energia.



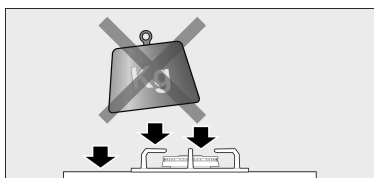
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, lo stesso potrebbe ribaltarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Manipolare i recipienti sul piano cottura con attenzione.



Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non collocare sullo stesso pesi eccessivi.

Assicurarsi che le griglie e i coperchi dei bruciatori siano ben collocati prima di usarli.

Pulizia e manutenzione

Pulizia



Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con una spugna, acqua e sapone.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

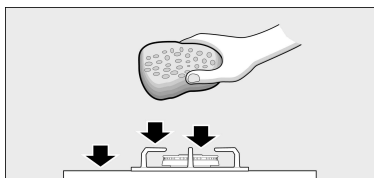
Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare resti metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

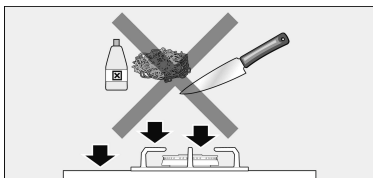
Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e completamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.



Prodotti inadeguati



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

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

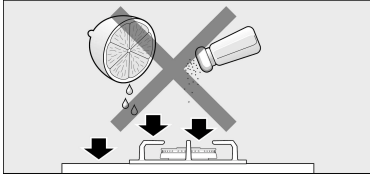
Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.

Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Non utilizzare coltelli, raschietti o simili per pulire la lastra di vetro con gli elementi decorativi dei bruciatori, i profili metallici o i pannelli di vetro e alluminio, se presenti.

Manutenzione

Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.



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

Lo zucchero fuso o gli alimenti ad elevato contenuto di zucchero fuoriusciti dalla pentola, dovranno essere eliminati immediatamente dalla zona cottura con l'ausilio del raschietto per vetro.

Anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso. È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o quello differenziale.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. Nel quadro generale di comando, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica 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 dei bruciatori sono collocati in modo non corretto. Non è stata effettuata la messa a terra dell'apparecchio. Risulta non correttamente collegato alla presa di terra o quest'ultima è difettosa.	Lo spazio tra candela e bruciatore deve essere pulito. Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati. Rivolgersi all'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi dei bruciatori sono mal collocati. Le fessure del diffusore sono sporche.	Collocare correttamente gli elementi. Pulire le fessure del diffusore.
Il flusso di gas non è normale o manca del tutto.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie. Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Aprire le eventuali chiavi intermedie. Cambiare la bombola.
Nella cucina, c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto. Possibile fuga nel raccordo della bombola.	Chiudere i rubinetti. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente. Le fessure del diffusore sono sporche.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. Pulire le fessure del diffusore.


Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento della nostra Assistenza Tecnica, fornire il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate nella targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano cottura e sull'etichetta del manuale d'uso.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. È necessario presentare lo scontrino fiscale per usufruire della garanzia. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se, sulla targa identificativa dell'apparecchio, è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Contenido

Indicaciones de seguridad	71
Su nuevo aparato	73
Quemadores	74
Encendido manual	74
Encendido automático	75
Sistema de seguridad	75
Apagar un quemador	75
Niveles de potencia	75
Advertencias	76
Recipientes apropiados	77
Recipiente wok	77
Funcionamiento de la placa eléctrica con doble zona de cocción	78
Encendido y apagado	78
Sugerencias	79
Accesorios	80
Parrilla supletoria wok	80
Parrilla supletoria cafetera	80
Consejos de cocinado	80
Advertencias de uso	81
Limpieza y mantenimiento	82
Limpieza	82
Productos inadecuados	82
Mantenimiento	83
Anomalías	84
Servicio de asistencia técnica	85
Condiciones de garantía	85
Embalaje y aparatos usados	85
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	85

Estimado cliente:

Lo felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación ó al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte.

Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

IMPORTANTE:

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

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas. Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

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.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

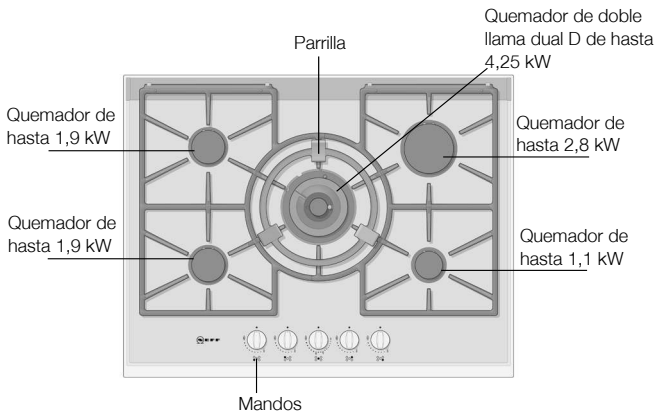
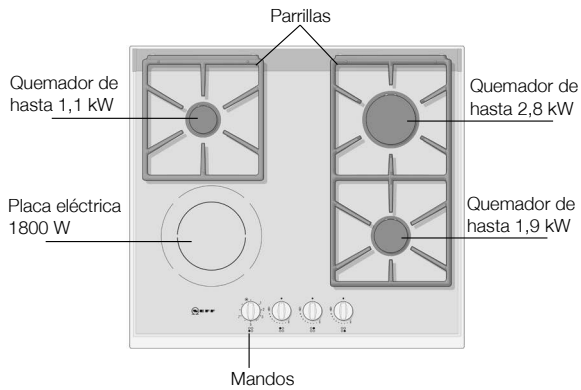
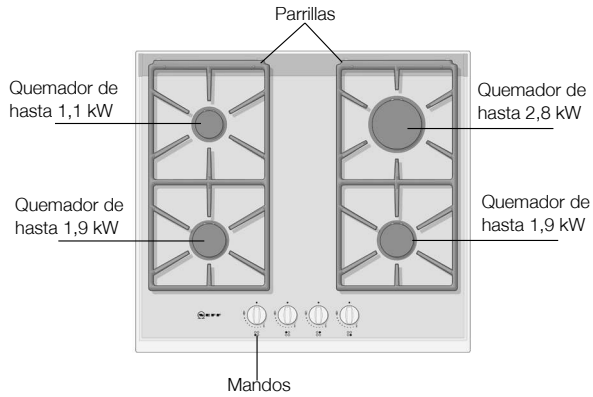
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

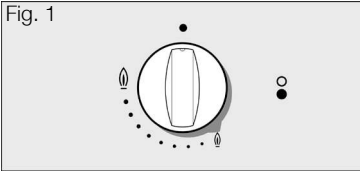
El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Su nuevo aparato

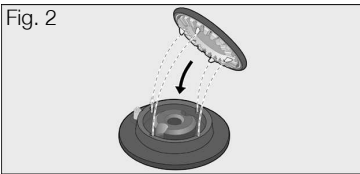


Quemadores de gas

Funcionamiento



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3-4-5.

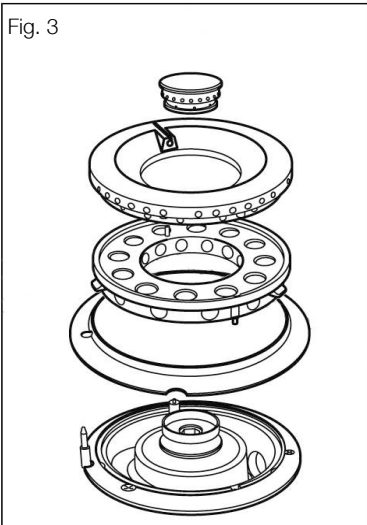


Fig. 4

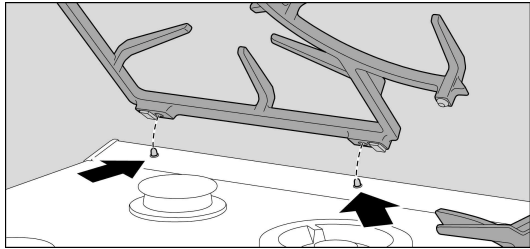
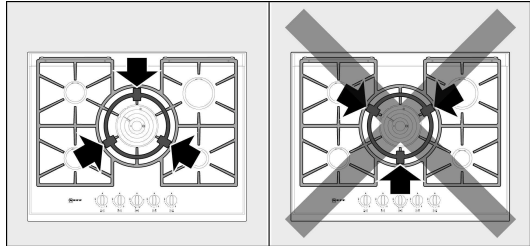


Fig. 5



Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.

2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.

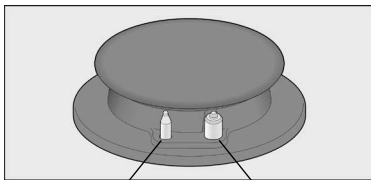
Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).

2. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez, mantenga el mando presionado durante más tiempo hasta 10 segundos).

¡Atención! Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad



Termopar

Bujía

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

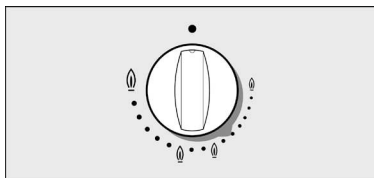
Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

Posición ● Mando cerrado

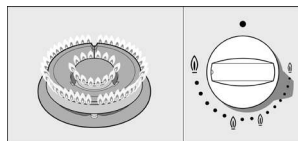
Llama grande  Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico

Llama pequeña  Apertura o capacidad mínima

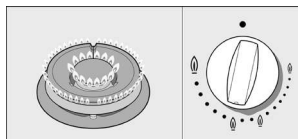


En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

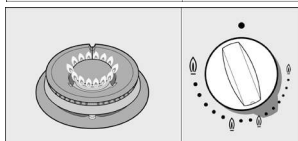
Los niveles de potencia posibles son:



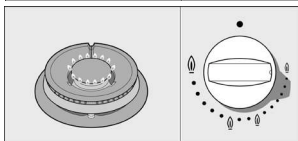
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos, es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo, ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias, el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción 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)

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble llama	22 cm	
Quemador de doble llama B	22 cm	
Quemador de doble llama D	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok



El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

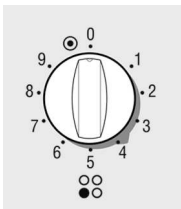
Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción

Los modelos equipados con placa vitrocerámica son de doble circuito, presentando por tanto, dos posibles zonas de cocción, una central de 700 W. y otra completa de 1800 W., en caso de que su aparato funcione a 230 V. de tensión.

Encendido y apagado

Cómo encender

Fig. 6

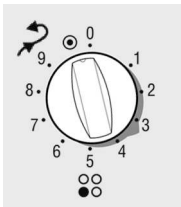


La zona de cocción pequeña (central), se conecta girando el mando en sentido horario hasta liberar la posición de 0, momento a partir del cual puede situarle en cualquiera de los índices señalados del 1 al 9. Fig. 6:

Posición 1: mínima potencia.

Posición 9: máxima potencia.

Fig. 6a



Si además desea utilizar la zona de calentamiento ampliable, debe girar el mando hasta sobrepasar la posición 9, Fig. 6a y posteriormente dejarlo en la posición 9 (máximo calentamiento) o bien en cualquier otra posición intermedia para tener menor aporte de calor. Para utilizar de nuevo la zona de cocción pequeña, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición 0, conecte de nuevo.

Cómo apagar

La lámpara de control de funcionamiento / calor residual se apagará una vez que la superficie de la placa se haya enfriado.

Nota

Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción, y pasar a posiciones intermedias transcurridos unos minutos.

Evite el desbordamiento de líquidos sobre la superficie de la placa eléctrica.

No cocine con recipientes mojados.

Calor residual

La placa eléctrica se puede apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos, y de este modo ahorrará energía.

Sugerencias

	Placa de 9 posiciones
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout.	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura	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, bistecs, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

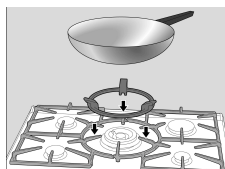
Estas posiciones sugerencias son orientativas. Deberá aumentarse la potencia en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- platos grandes,
- cocción con recipientes sin tapa.

Accesorios

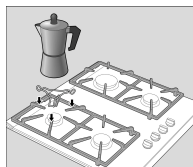
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Parrilla supletoria wok



Para utilizar exclusivamente en el quemador de doble llama con recipientes de diámetro mayor de 26 cm (planchas de asado, cazuelas de barro, etc.) y con recipientes de base cóncava.

Parrilla supletoria cafetera



Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

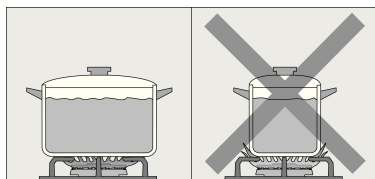
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estas parrillas supletorias.

Consejos de cocinado

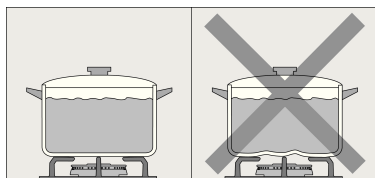
Quemador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quemador de doble llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.	Arroz, bechamel, ragú.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.	Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

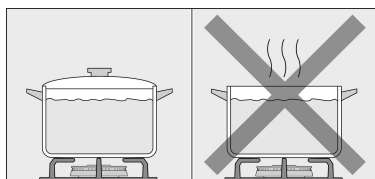


Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

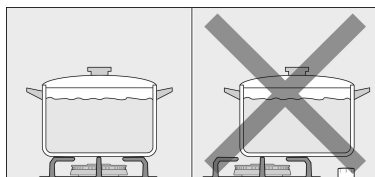


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

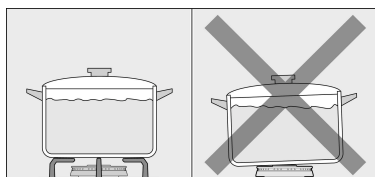


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



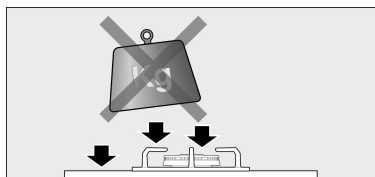
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.



No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

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

Limpeza y mantenimiento

Limpeza



Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimo que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios, para que la llama sea correcta.

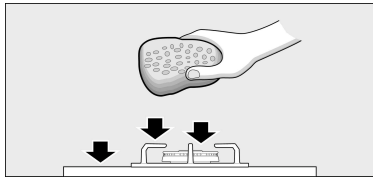
El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

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



Productos inadecuados

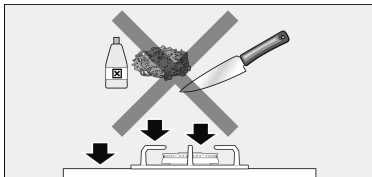
No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.

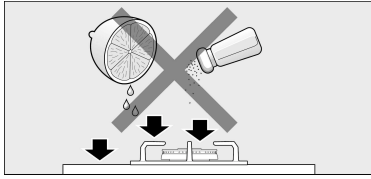
Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.



Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



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

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubiera derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir resudos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre bujía y quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del difusor están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.


Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía. Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

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 WEEE (waste electrical and electronic equipment).

INHOUD

Veiligheidsaanwijzingen	88
Uw nieuw apparaat	90
Gasbranders	91
Handmatige vonkontsteking	91
Automatische vonkontsteking	92
Veiligheidssysteem	92
Een brander uitdoven	92
Vermogensstanden	92
Waarschuwingen	93
Geschikte pannen	94
Wokpan	94
Werking van de elektrische plaat	
met dubbele kookzone □ □ □ □ □ □ □ □ □ .	95
In- en uitschakeling □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ ..	95
Tips □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ .	96
Toebehoren	97
Aanvullend rooster wok	97
Aanvullend rooster koffiepot	97
Tips bij het bereiden	97
Waarschuwingen voor het gebruik	98
Reiniging en onderhoud	99
Reiniging	99
Ongeschikte producten	99
Onderhoud	100
Afwijkingen	101
Technische dienst	102
Garantievoorwaarden	102
Verpakking en gebruikte apparaten	102
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	102

Geachte klant:

Wij feliciteren u voor uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen voordat u de installatie of het gebruik van het apparaat aanvat. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren. Deze materialen zijn volledig recycleerbaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:

- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recycleerbaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden de waterverontreiniging).

BELANGRIJK:

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

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander type gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen.

Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.

Voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, zorg dat de installatie uitgevoerd wordt volgens de montageinstructies.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uit gaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg de montage-instructies.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien dit van eigenaar wisselt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoon, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoon onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

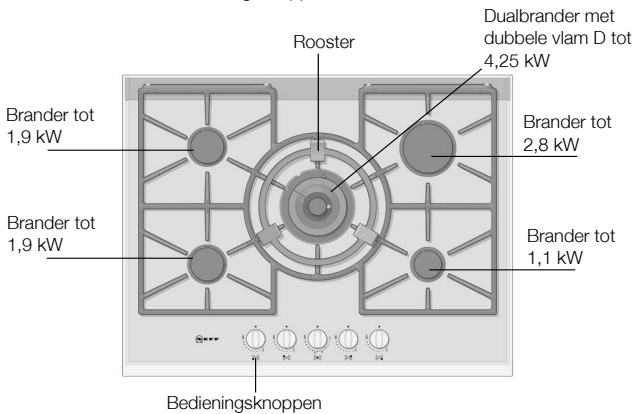
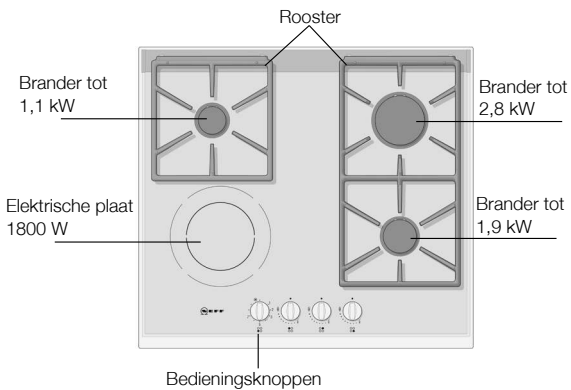
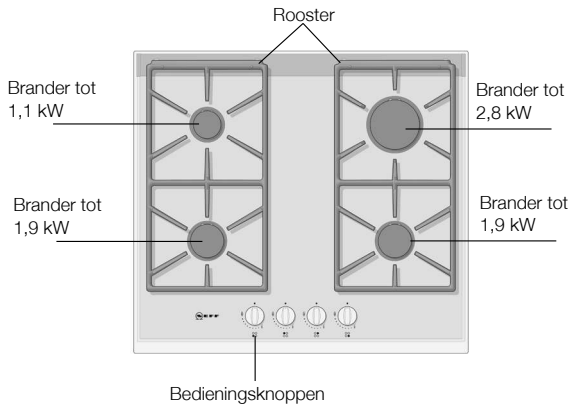
Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat 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 deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

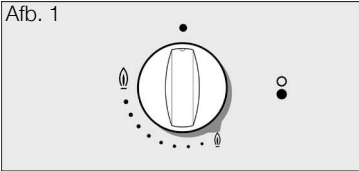
De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Uw nieuw apparaat

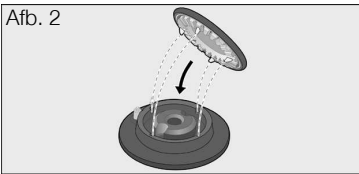


Gasbranders

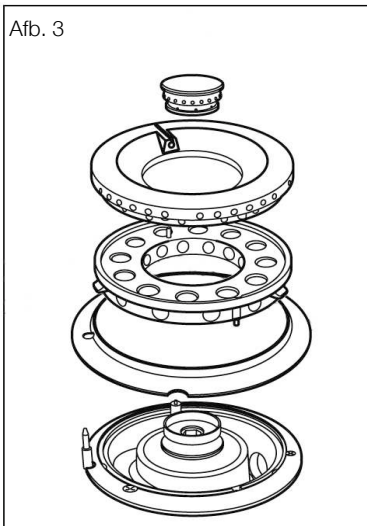
Werking



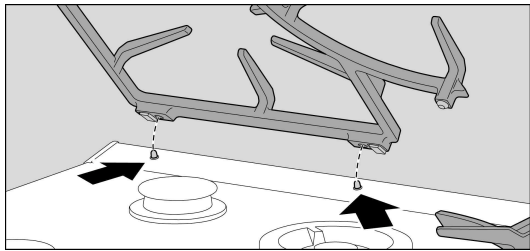
Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.



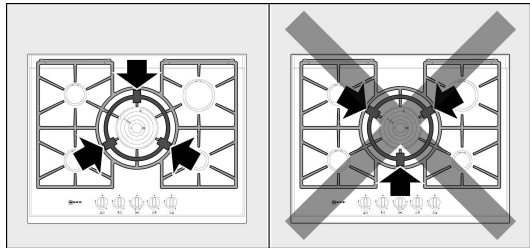
Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3-4-5.



Afb. 4



Afb. 5



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies):

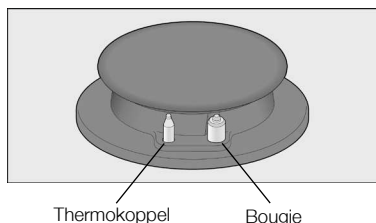
1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand. Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

2. Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aan gaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem





Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uit gaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

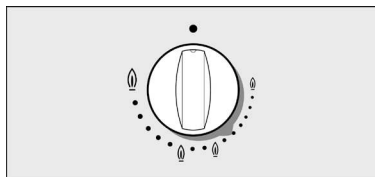
Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

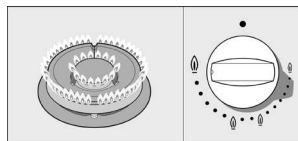
- Stand ● Knop gesloten
- Grote vlam  Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
- Kleine vlam  Minimale opening of capaciteit

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

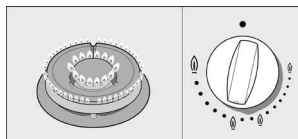


In het geval van dual branders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

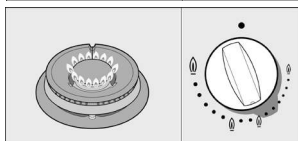
De mogelijke vermogensstanden zijn:



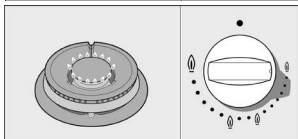
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander, is het normaal dat een gefluit gehoord wordt.

Bij de eerste gebruiken, is het normaal dat geuren vrijkomen, dit houdt geen risico noch een slechte werking in, deze zullen verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plot). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de vonkontsteking gebrekkig zijn. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: de natuurlijke

ventilatie-openingen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Het intense en langdurige gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien aanwezig.

In het geval van het per ongeluk uit gaan van de vlam van de brander, de bedieningsknop van de brander sluiten en niet proberen deze opnieuw te ontsteken gedurende minstens 1 minuut.

Geschikte pannen



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Brander met dubbele vlam B	22 cm	
Brander met dubbele vlam D	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Half-snelle brander	14 cm	20 cm
Auxiliair	12 cm	16 cm
Elektrische Kookplaat	18 cm	

Wokpan



De wok is een gerei van de Chinese keuken, het is een soort lichte, ronde, diepe pan, met handvatten en met een vlakke of holronde bodem.

In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als kokenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden. In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is. Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

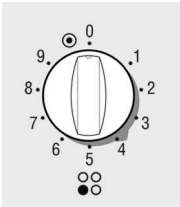
Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone

De modellen uitgerust met glaskeramische plaat hebben een dubbel circuit, waarbij er daarom twee mogelijke kookzones zijn, een middelste van 700 W. en een andere volledige van 1800 W., in het geval dat uw apparaat werkt met een spanning van 230 V.

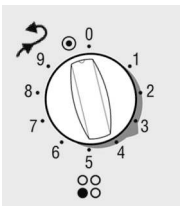
In- en uitschakeling

Hoe schakelt u in

Afb. 6



Afb. 6a



Hoe schakelt u uit

De kleine kookzone (midden), wordt ingeschakeld door de knop rechtsom te draaien tot de 0-stand vrijkomt. Vanaf dit ogenblik kan u deze plaatsen in een willekeurige aangegeven aanwijzing van 1 tot 9. Afb. 6:

Stand 1: minimumstand.

Stand 9: maximumstand.

Indien u bovendien de uitbreidbare verhittingszone wenst te gebruiken, moet u de knop draaien tot de stand 9 overschreden wordt, Afb. 6a en deze vervolgens in stand 9 plaatsen (maximale verhitting) ofwel in een willekeurige tussenstand voor een lagere warmte-aanvoer. Draai, om de kleine kookzone opnieuw te gebruiken, de knop linksom tot stand 0, schakel opnieuw in.

Het controlelampje van de werking / restwarmte gaat uit wanneer het oppervlak van de plaat afgekoeld is.

Noot

Het wordt aanbevolen de maximumstand te gebruiken bij de aanvang van de bereiding en vervolgens om te schakelen naar tussenstanden na enkele minuten.

Vermijd het overlopen van vloeistof op het oppervlak van de elektrische plaat.

Kook niet met natte pannen.

Restwarmte

De elektrische plaat kan uitgezet worden even voordat de bereiding voltooid wordt. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

Tips

	Plaat met 9 standen
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Koken: rijst, bechamel, ragout.	2-3
Koken: aardappelen, pasta, groenten	4-5
Smoren: stoofschotels, opgerold gebraad	4-5
Stomen: vis	5
Verwarmen, warm houden: kant-en-klaargerechten	2-3-4-5
Braden: schnitzels, steaks, omeletten	6-7-8
Koken en goudbruin bakken	9

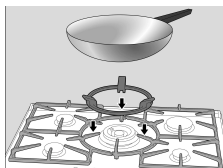
Deze voorgestelde standen zijn ter oriëntatie. De stand moet verhoogd worden bij:

- grote hoeveelheden vloeistof,
- grote gerechten,
- bereiding met pannen zonder deksel.

Toebehoren

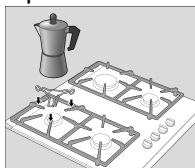
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook

Aanvullend rooster wok



Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

Aanvullend rooster koffiepot



Om uitsluitend te gebruiken op de auxiliaire brander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

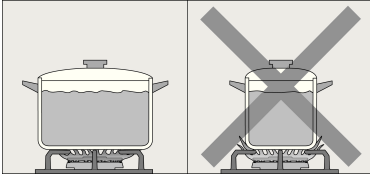
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig	Halflangzaam	Langzaam
Brander met dubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde producten.	Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Half-snelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groentjes, soep, pasta's.	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en het maken van verfijnde stoofgerechten.	
Auxiliair	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.	Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/ smelt en: Boter, chocolade, gelatine.

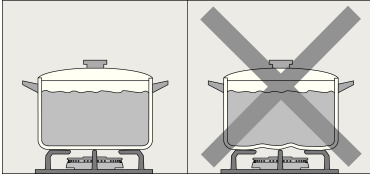
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



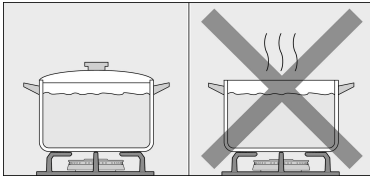
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

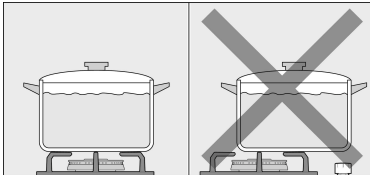


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

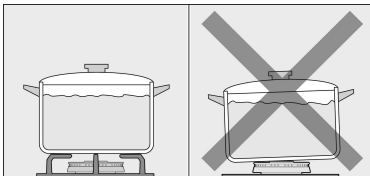


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.



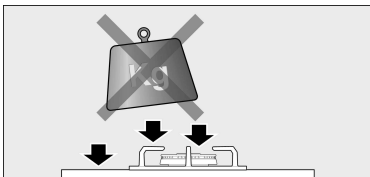
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.



Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Zorg dat de roosters en de branderdeksels juist geplaatst zijn voor het gebruik.

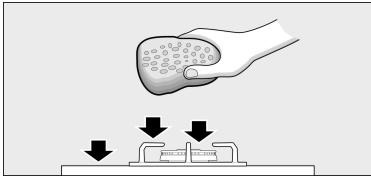
Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik, het oppervlak van de verschillende elementen van de brander wanneer deze afgekoeld zijn. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zich vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn.



De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

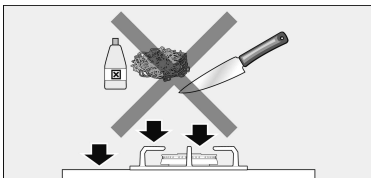
Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdekseksels juist geplaatst zijn op de vlamverdeler.

Ongeschikte producten



Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

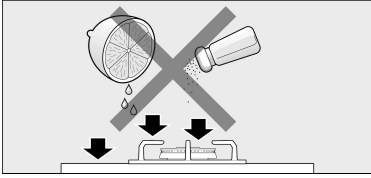
Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sierelementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud

Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.



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

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is buiten werking.	Defecte zekering. De automaat of differentiaal is gesmolten.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen. In het algemeen schakelbord controleren of de automaat of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders. De branders zijn nat. De branderdeksels zijn niet juist geplaatst. Het apparaat is niet geaard, slecht aangesloten of de aarding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet zuiver zijn. De branderdeksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de deksels juist geplaatst. Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	De delen correct plaatsen. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de tussenliggende kranen. Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De mogelijke tussenliggende kranen openen. De gasfles vervangen.
Er is gasgeur in de keuken.	Een kraan is open. Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	De kranen sluiten. Controleren dat de aansluiting perfect is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  staat, houdt rekening met onderstaande aanwijzingen.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontdoe u van de verpakking op milieusparende wijze.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/CE inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).