

# SIEMENS



[fr] Mode d'emploi ..... 3  
[it] Istruzioni per l'uso ..... 14

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>6</b>
Accessoires .....	6
Récipient wok.....	6
Grille supplémentaire wok.....	6
Grille supplémentaire cafetière.....	7
Simmer Plate.....	7
Simmer Cap .....	7
<b>Brûleurs à gaz</b> .....	<b>7</b>
Allumage manuel.....	7
Allumage automatique .....	7
Système de sécurité .....	8
Éteindre un brûleur .....	8
Niveaux de chauffe .....	8
Avertissements.....	8
Conseils pour cuisiner.....	9
<b>Récipients de préparation</b> .....	<b>9</b>
Récipients appropriés .....	9
Conseils d'utilisation .....	10
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>11</b>
Nettoyage.....	11
Maintenance .....	11
<b>Résoudre des anomalies</b> .....	<b>12</b>
<b>Service Technique</b> .....	<b>13</b>
Conditions de garantie .....	13
<b>Emballage et appareils usagés</b> .....	<b>13</b>
Élimination des résidus de manière écologique .....	13

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. Cet appareil, pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à des contrôles de qualité stricts durant tout le processus de fabrication ainsi que méticuleusement testés pour qu'il puisse satisfaire toutes vos exigences de 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. Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, 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 bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer 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.

## **⚠ Consignes 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 fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des 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 d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez 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 que l'appareil est endommagé, 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 distance.

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

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité 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 hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

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

Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

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 pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériaux inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, par des personnes handicapées physiquement ou mentalement, par toute personne n'ayant pas pris connaissance de la notice

d'utilisation ou n'ayant pas l'habitude d'utiliser un tel appareil, sauf dans le cas où une personne responsable est présente.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

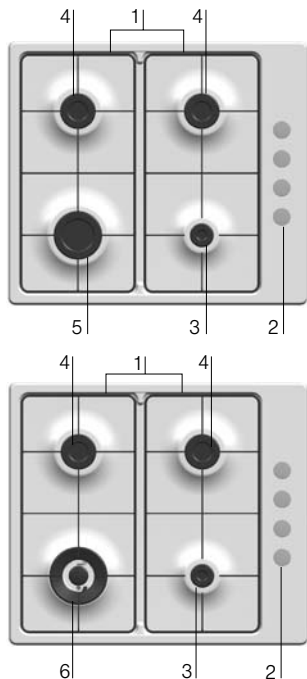
Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

## Votre nouvel appareil

Nous vous présentons dans cette partie votre nouvel appareil ainsi que tous ses accessoires.

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson.



- 1 Grilles
- 2 Boutons de commande
- 3 Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum
- 4 Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum
- 5 Brûleur rapide de 3 kW maximum
- 6 Brûleur double flamme de 3,3 kW maximum

## Accessoires

Vous pourrez obtenir les accessoires suivants auprès de notre Service Technique :

### Récipient wok



Originaire de Chine, il s'agit d'une sorte de poêle arrondie, profonde à base plane ou concave. Elle distribue la chaleur intense de manière uniforme pour vous permettre de cuire les aliments plus rapidement et avec moins d'huile.

Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Code HZ298103

### Grille supplémentaire wok



Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs double flamme avec des récipient à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Grille en fonte :  
code HZ298108

Grille en acier émaillé :  
code HZ298100

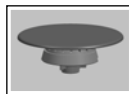
## Grille supplémentaire cafetière



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

Code HZ298114

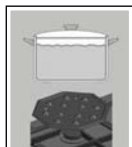
## Simmer Cap



Brûleur réservé exclusivement pour la cuisson à feu doux. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.

Code HZ298104

## Simmer Plate



Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum.

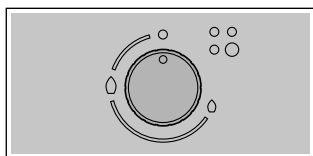
Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire.

Code HZ298105

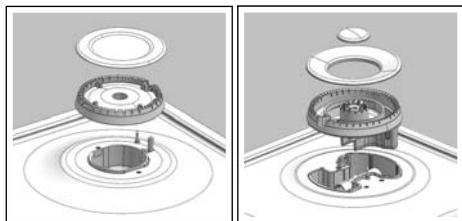
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

## Brûleurs à gaz

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



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.



## Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

## Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies):

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.

Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.

2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

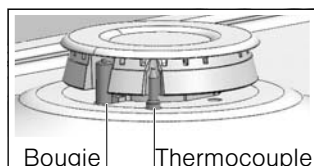
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

### **⚠ Risque de déflagration !**

Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

## **Système de sécurité**

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

## **Éteindre un brûleur**

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

## **Niveaux de chauffe**

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

Position	○	Bouton de commande éteint
Flamme grande	◊	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	○	Ouverture ou capacité minimums

## **Avvertissements**

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

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucune dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

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. Assurez une bonne ventilation dans 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 requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

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 avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

En raison du recouvrement plastique employé pour protéger l'acier inoxydable de cet appareil, il se pourrait que vous trouviez des restes d'adhésif sur les zones estampées. Pour les éliminer, il vous suffit de passer un chiffon humide.

## Conseils pour cuisiner

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

## Récipients de préparation

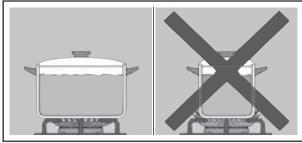
### Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur double flamme	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm



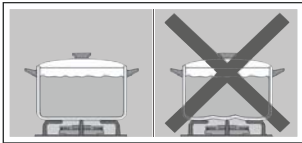
## Conseils d'utilisation

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



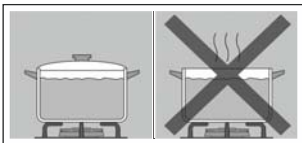
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

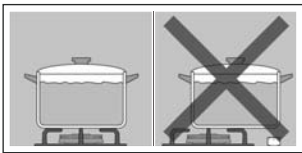


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

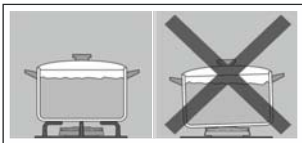


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



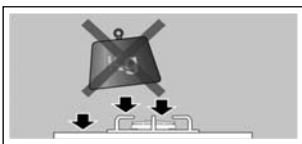
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



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

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage

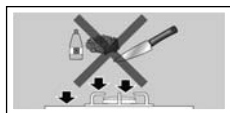
Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.



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 infimes, 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 optimale.

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 plaque 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, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

### Attention !

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

## Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

En raison des fortes températures qu'ils supportent, le brûleur double flamme et les zones en acier inoxydable (lèche-frite, contour des brûleurs, etc.) peuvent décolorer. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.



Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

## Résoudre des anomalies

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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyeur entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Possible fuite au raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

---

## 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 plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice 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 instructions suivantes.

## Elimination 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 équipements électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>16</b>
<b>Il suo nuovo apparecchio .....</b>	<b>17</b>
Accessori.....	17
Recipiente wok.....	17
Griglia supplementare wok .....	17
Griglia supplementare caffettiera.....	18
Simmer Plate .....	18
Simmer Cap.....	18
<b>Bruciatori a gas .....</b>	<b>18</b>
Accensione manuale.....	18
Accensione automatica .....	18
Sistema di sicurezza .....	19
Spegnere un bruciatore.....	19
Livelli di potenza.....	19
Avvertenze.....	19
Consigli per la cottura.....	20
<b>Recipienti da cucina.....</b>	<b>20</b>
Recipienti adeguati .....	20
Avvertenze per l'uso .....	21
<b>Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>22</b>
Pulizia .....	22
Manutenzione .....	22
<b>Risoluzione di anomalie .....</b>	<b>23</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>24</b>
Condizioni di garanzia .....	24
<b>Imballaggio e apparecchi usati .....</b>	<b>24</b>
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente .....	24

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, sottoposti a rigorosi controlli qualità durante tutto il processo produttivo e collaudati con cura affinché possano soddisfare le sue esigenze di 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 dell'apparecchio 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 apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta 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. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace.

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 dell'apparecchio deve disporre di un sistema di 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 tipo di gas indicato sulla 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 per l'uso e l'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, la superficie degli apparecchi di cottura si scalda. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

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

Grassi o olio surriscaldati 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.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani di 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, sostanze che generano vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

Questo apparecchio non è adatto a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o che manchino di esperienza o consapevolezza, a meno che non assistite o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

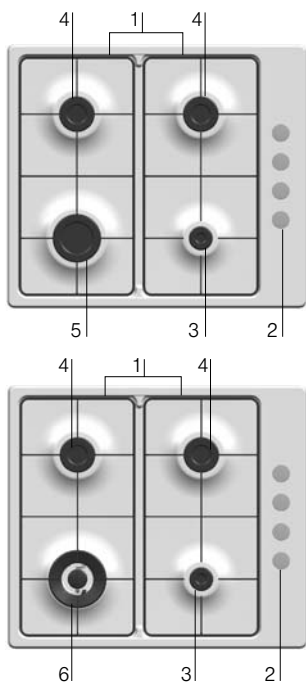
Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

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

## Il suo nuovo apparecchio

In questo paragrafo, le presentiamo il suo nuovo apparecchio e i relativi accessori.

Queste istruzioni per l'uso possono applicarsi a diversi piani di cottura.



- 1 Griglie
- 2 Manopole
- 3 Bruciatore ausiliario fino a 1 kW
- 4 Bruciatore semirapido fino a 1,75 kW
- 5 Bruciatore rapido fino a 3 kW
- 6 Bruciatore a doppia fiamma fino a 3,3 kW

## Accessori

I seguenti accessori possono essere acquistati presso il Servizio Tecnico:

### Recipiente wok



Originario della Cina, è una specie di padella tonda e profonda, con base piana o concava. Distribuisce il calore intenso in modo uniforme, permettendo di cucinare gli alimenti in meno tempo e con meno olio.

Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del fabbricante.

Codice HZ298103

### Griglia supplementare wok



Da utilizzare esclusivamente su bruciatori a doppia fiamma, con recipienti a base concava.

L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea sulla parte superiore del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Griglia di ghisa:  
codice HZ298108

Griglia di acciaio smaltata:  
codice HZ298100



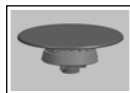
## Griglia supplementare caffettiera



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

Codice HZ298114

## Simmer Cap



Bruciatore adatto esclusivamente per la cottura a fuoco lento. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.

Codice HZ298104

## Simmer Plate



Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

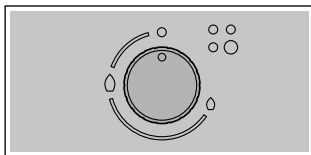
Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.

Codice HZ298105

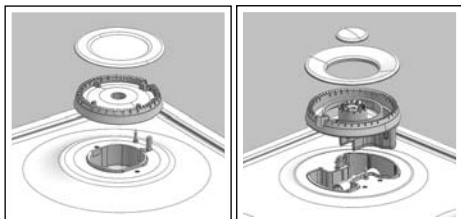
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

## Bruciatori a gas

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



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



## 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.
2. Rilasciare la manopola.
3. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

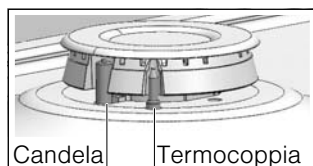
Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

### **⚠ Pericolo di deflagrazione!**

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 garantire che questo dispositivo sia attivo:

1. Accendere il bruciatore come di consueto.
2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

## **Spegnere un bruciatore**

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in 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

## **Avvertenze**

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

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

Un apparecchio di cottura a gas genera calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperte le bocchette di ventilazione naturali oppure 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.

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, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

A causa della pellicola di plastica utilizzata per proteggere l'acciaio inossidabile di questo apparecchio, è possibile che rimangano tracce di adesivo nelle zone stampate. Per eliminarle, è sufficiente un panno inumidito.

## 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 cotti	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittiture	Riso, besciamella, ragù	Cottura al vapore di: pesce, verdure
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestroni, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare stufati delicati	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel	Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina

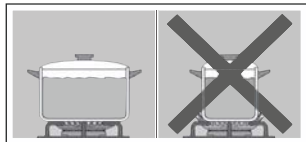
## Recipienti da cucina

### Recipienti adeguati

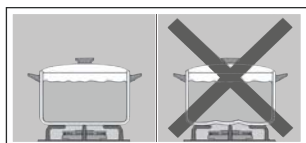
Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

## Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:

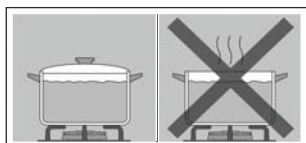


Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore. Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

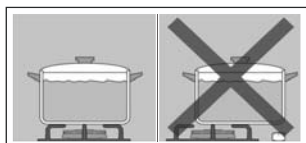


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

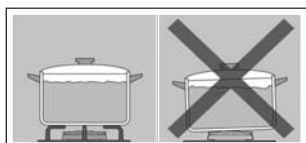


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



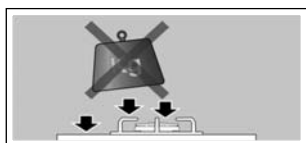
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

# Pulizia e manutenzione

## Pulizia

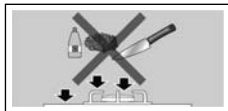
Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.



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 residui 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 perfettamente 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.

## Attenzione!

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

## Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa delle alte temperature a cui sono sottoposti, il bruciatore a doppia fiamma e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, contorno dei bruciatori, ecc.) possono scolorirsi. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.



Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

## Risoluzione di 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.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, 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.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore sono mal collocati.	Collocare correttamente gli elementi.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas non sembra normale o il gas non esce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Possibile fuga in corrispondenza del raccordo della bombola.	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.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

---

## Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di 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. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

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).