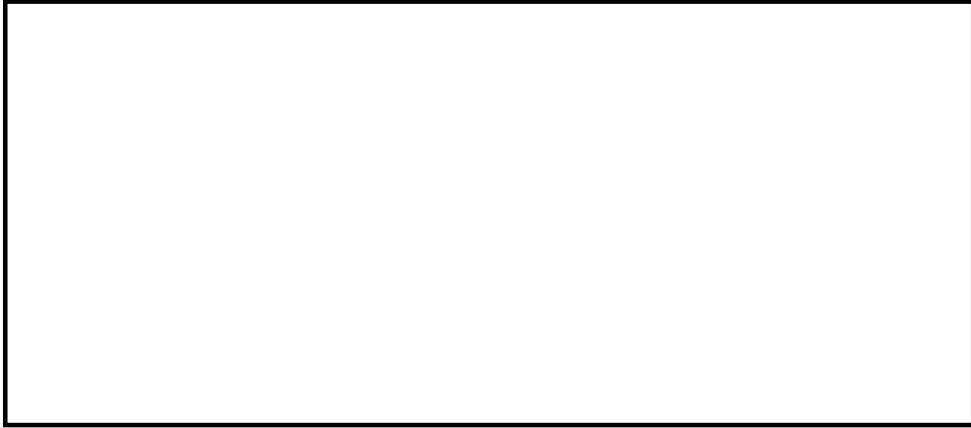


# SIEMENS



de Gebrauchsanweisung

fr Mode d'emploi

Siemens - Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München

# SIEMENS

Cod. 9000388283 H

[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

# Inhalt

Sicherheitshinweise . . . . .	5
Ihr neues Gerät. . . . .	7
Brenner . . . . .	8
Anzünden per Hand . . . . .	8
Automatische Zündung. . . . .	8
Sicherheitssystem. . . . .	9
Ausschalten eines Brenners . . . . .	9
Leistungsstufen. . . . .	9
Warnhinweise. . . . .	10
Geeignete Kochgefäße . . . . .	11
Zubehör . . . . .	11
Zusatzrost Wok. Wok. . . . .	11
Zusatzrost Kaffeekocher . . . . .	12
Simmer plate . . . . .	12
Simmer cap . . . . .	12
Empfehlungen zum Kochen . . . . .	12
Elektrische Kochfelder. . . . .	13
Elektrische Kochplatten mit stufenloser Steuerung . . . . .	13
Empfehlungen. . . . .	14
Hinweise bei der Benutzung. . . . .	15
Reinigung und Pflege . . . . .	16
Reinigung . . . . .	16
Ungeeignete Pflegemittel . . . . .	16
Pflege . . . . .	16
Störungen . . . . .	17
Technischer Kundendienst . . . . .	18
Garantiebedingungen . . . . .	18
Verpackung und Altgeräte . . . . .	18
Umweltschonende Entsorgung . . . . .	18

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr 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 Gerätes 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 Nachbesitzer 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 DIN 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.

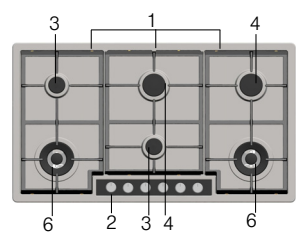
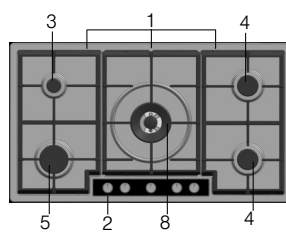
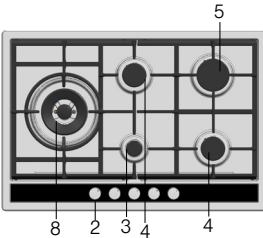
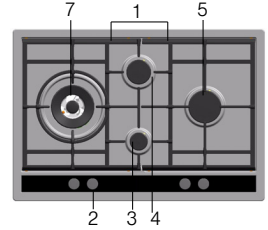
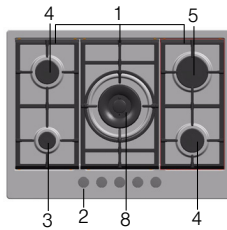
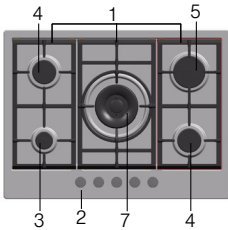
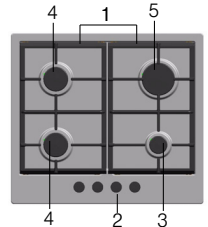
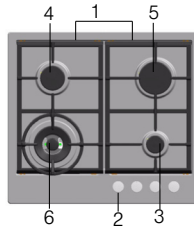
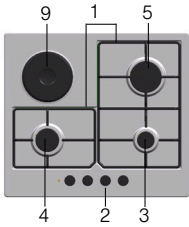
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer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



- 1 Rost
- 2 Bedienelement
- 3 Sparbrenner bis 1 kW
- 4 Normalbrenner bis 1,75 kW
- 5 Schnellbrenner bis 3 kW
- 6 Doppelbrenner bis 3,3 kW
- 7 Dreifachbrenner bis 4,0 kW
- 8 Dualer Doppelbrenner bis 5 kW
- 9 Elektrische Kochplatte 1500 W

# Gasbrenner

## Betrieb

Abb. 1

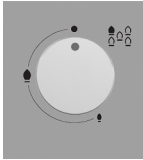
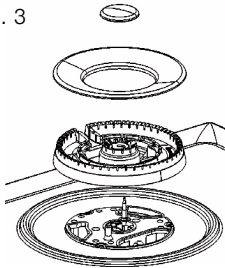


Abb. 2



Abb. 3



An jedem Bedienelement ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird. Abb. 1.

Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3.

### Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienelement 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, usw.).

### Automatische Zündung

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

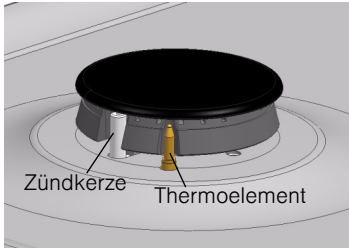
1. Drücken Sie den Bedienelement des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position. Während Sie den Bedienelement gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen. Die Flamme wird entzündet (der Bedienelement kann nun losgelassen werden).
2. Drehen Sie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

Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienelement 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.

## Sicherheitssystem



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

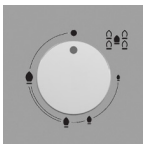
## Ausschalten eines Brenners

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

## Leistungsstufen

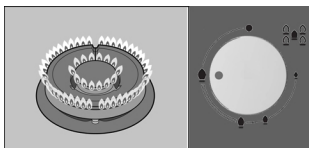
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

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



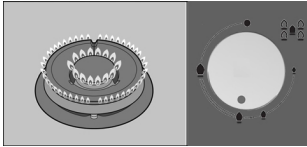
Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

Die möglichen Leistungsstufen sind:

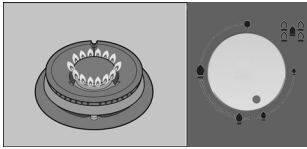


Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.

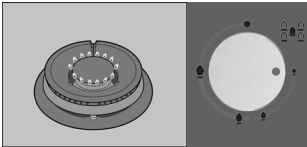




Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

## Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs 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 ist die Zündung fehlerhaft. 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, usw.

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.

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes 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	Mindestdurchmesser des Topfes	Höchstdurchmesser des Topfes
Doppel- oder Dreifachbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektrische Kochplatte	18 cm	

## Wok



Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und eine Art leichter, runder, tiefer Pfanne mit Henkeln und abgeflachtem oder rundem 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.

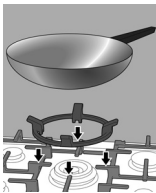
Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden.

Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

## Zubehör

Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.

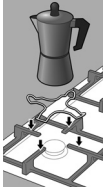
### Zusatzrost Wok



Zusatzrost Wok: zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppel- und dem Dreifachbrenner und mit Kochgefäßen mit runden Böden.

Der Gebrauch dieser Behälter kann eine kurzfristige Verformung der Fettpfanne verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.  
 Rost aus Gusseisen (4/5 kW): Teilenummer HZ298107.  
 Rost aus Gusseisen (3,3 kW): Teilenummer HZ298108.  
 Rost aus lackiertem Stahl: Teilenummer HZ298110.  
 Wok: Teilenummer HZ298103.

## Zusatzrost Kaffeekocher



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

Rost aus Gusseisen: Teilenummer HZ298114.

Rost aus lackiertem Stahl: Teilenummer HZ298114.

## Simmer Plate



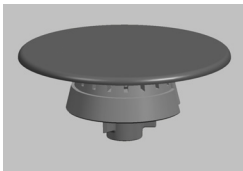
Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner.

Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil.

Teilenummer HZ298105.

## Simmer Cap



Ausschließlich für das Kochen auf niedriger Flamme geeigneter Brenner. Für die Verwendung dieses Brenners muss der Sparbrenner abgenommen und durch den Simmer Cap ersetzt werden.

Teilenummer HZ298104.

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

## Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppel- oder Dreifachbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Brenner Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

# Elektrische Kochfelder

Vor dem ersten Gebrauch das Kochfeld 5 Minuten lang ohne Kochgefäß und auf höchster Stufe aufheizen. In dieser Zeit ist eine Rauch- und Geruchsbildung normal, die mit der Zeit verschwindet. Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

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

Sie können sich die Wärmeträgheit der Kochstelle zunutze machen und sie etwas vor Ende der Garzeit abstellen, um Energie zu sparen; durch die gespeicherte Wärme wird der Kochvorgang fortgesetzt.

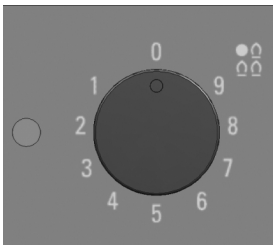
Verwenden Sie nur Gefäße mit ebenem, dickem Boden in einer der Kochstelle entsprechenden Größe, verwenden Sie niemals kleinere Gefäße.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Kochfläche und verwenden Sie keine nassen Gefäße.

Ist die Beschichtung der elektrischen Kochplatten durch längere Benutzung vollständig abgenutzt, die Platten mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt abwischen.

## Elektrische Kochplatten mit stufenloser Steuerung

Abb. 4



Diese Platten werden über einen Energiesparregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das Gargut geeignet ist. Abb. 4.

Den Bedienknebel entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts nach links drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0. Die Kontrollleuchte schaltet sich aus.

## Empfehlungen

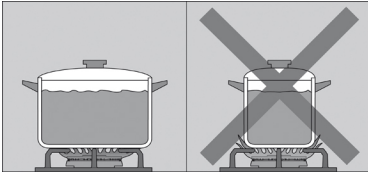
	Kochplatte mit 9 Positionen
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten	4-5
Dampfgaren: Fisch	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und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

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

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

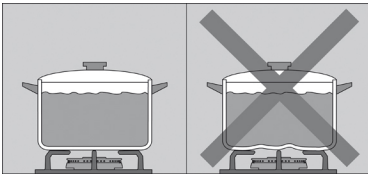
# Hinweise bei der Benutzung

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



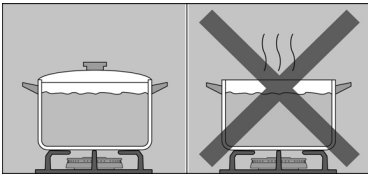
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Gefäße auf den großen Gasbrennern. Die Flamme darf nicht die Seitenflächen der Gefäße berühren.

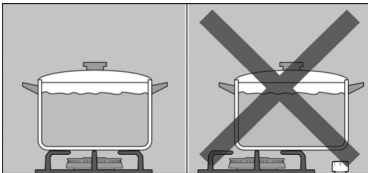


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

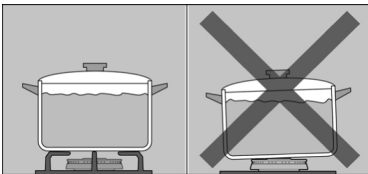


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



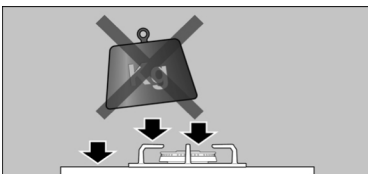
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. 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.

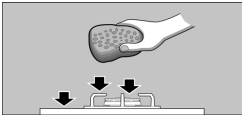


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Versichern Sie sich, dass die Roste und Deckel der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert 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, usw.) 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.

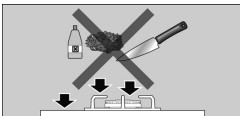
Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

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.

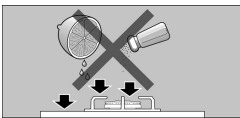
## Ungeeignete Pflegemittel



Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

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

## Pflege



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

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen. Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Doppel- oder Dreifachbrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Muldenblatt, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was normal ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

# 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 haben ausgelöst.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter defekt sind.
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 oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	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 des Brenners sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen.  Ritzen der Düse säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas 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, das Bedienteil 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 entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

# Table des matières

Consignes de sécurité . . . . .	21
Votre nouvel appareil . . . . .	23
Brûleurs. . . . .	24
Allumage manuel . . . . .	24
Allumage automatique . . . . .	24
Système de sécurité . . . . .	25
Éteindre un brûleur . . . . .	25
Niveaux de chauffe . . . . .	25
Avertissements. . . . .	26
Récipients appropriés. . . . .	27
Accessoires . . . . .	27
Grille supplémentaire wok. Récipient wok . . . . .	27
Grille supplémentaire cafetière . . . . .	28
Simmer plate . . . . .	28
Simmer cap . . . . .	28
Conseils pour cuisiner . . . . .	28
Plaques électriques. . . . .	29
Plaques électriques avec variateur . . . . .	29
Suggestions . . . . .	30
Conseils d'utilisation. . . . .	31
Nettoyage et entretien . . . . .	32
Nettoyage . . . . .	32
Produits inappropriés . . . . .	32
Maintenance . . . . .	32
Anomalies. . . . .	33
Service Technique . . . . .	34
Conditions de garantie . . . . .	34
Emballage et appareils usagés . . . . .	34
Élimination des résidus de manière écologique. . . . .	34

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 de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à toutes vos exigences en termes de cuisson.

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 :

- mettez l'emballage au rebut dans le bac de recyclage approprié,
- avant de vous débarrasser d'un appareil usagé, mettez-le hors service. 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 dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons ainsi 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.

---

# 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 des instructions 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 raccordé 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 les instructions 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 électrique 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 matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

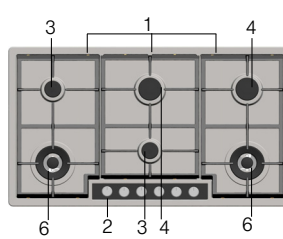
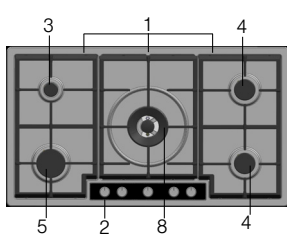
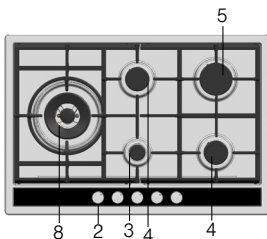
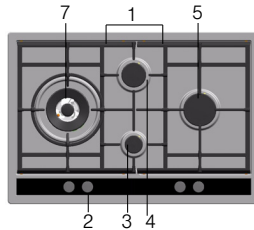
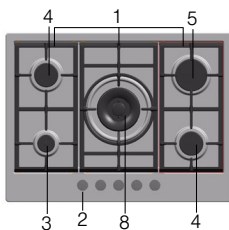
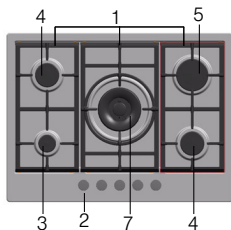
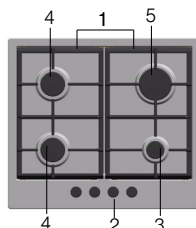
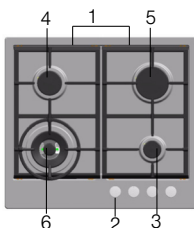
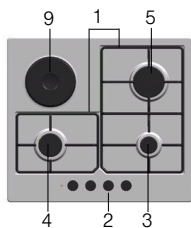
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la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

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

Les 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



- 1 Grilles
- 2 Boutons de commande
- 3 Brûleur auxiliaire jusqu'à 1 kW
- 4 Brûleur semirapide jusqu'à 1,75 kW
- 5 Brûleur rapide jusqu'à 3 kW
- 6 Brûleur à double flamme jusqu'à 3,3 kW
- 7 Brûleur à triple flamme jusqu'à 4,0 kW
- 8 Brûleur à double flamme double jusqu'à 5,0 kW
- 9 Plaque électrique 1500 W

# Brûleurs à gaz

## Fonctionnement

Fig. 1

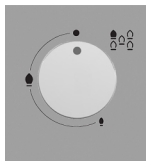
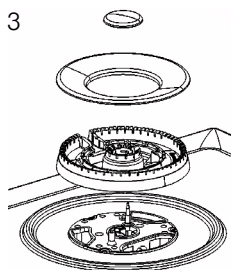


Fig. 2



Fig. 3



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

### 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

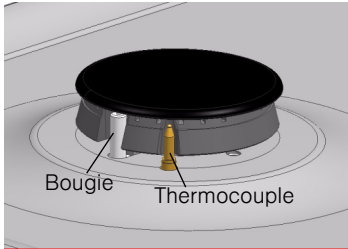
Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

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 (vous pouvez relâcher le bouton de commande).
2. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Attention ! 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 activer ce dispositif, allumez le brûleur normalement, puis maintenez le bouton de commande enfoncé fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

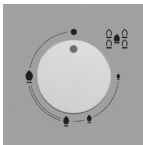
## Éteindre un brûleur

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

## Niveaux de chauffe

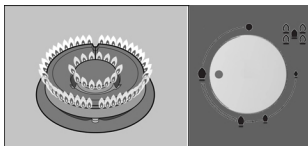
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position		Eteint
Flamme forte		Ouverture ou capacité maximums et allumage électrique
Flamme faible		Ouverture ou capacité minimum

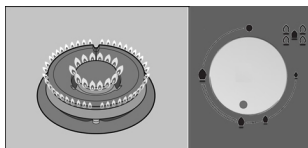


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

Les niveaux de chauffe possibles sont :

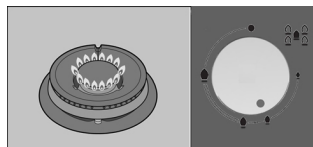


Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.

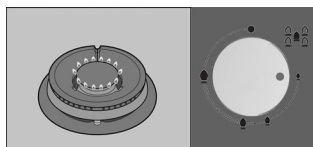


Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.





Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

## Avertissements

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

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente 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 recevoir 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. 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 les brûleurs et attendez au moins 1 minute avant de les rallumer.

## Récipients appropriés



Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur double ou triple flamme	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.

## Accessoires

### Grille supplémentaire wok Récipient wok



Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.

Grille supplémentaire wok : à utiliser exclusivement sur les brûleurs à double et triple flamme avec des récipients 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.

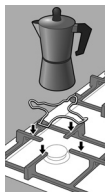
Grille en fonte (4/5 kW) : code HZ298107.

Grille en fonte (3,3 kW) : code HZ298108.

Grille en acier émaillée : code HZ298110.

Récipient wok : code HZ298103.

## Grille supplémentaire cafetière



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

Grille en fonte : Code HZ298114.

Grille en acier émaillée . Code HZ298114.

## Simmer Plate

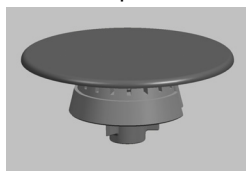


Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à puissance minimum.

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

Code HZ298105.

## Simmer Cap



Brûleur exclusivement recommandé pour cuire 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.

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

## Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort	Fort	Moyen	Faible
Brûleur double ou triple flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés.	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.		Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et 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.

# Plaques électriques

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

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

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

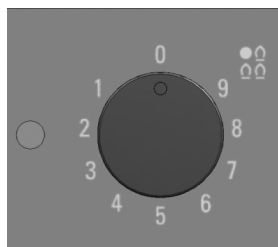
Utilisez des récipients à fond parfaitement plat, épais et d'une taille similaire à celle du brûleur, jamais d'une taille inférieure.

Évitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque, et ne travaillez pas avec des récipients mouillés.

Si une utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-le de quelques gouttes d'huile ou avec un produit d'entretien habituel sur le marché.

## Plaques électriques avec variateur

Fig. 4



Ces plaques sont commandées par un variateur grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Fig. 4.

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

## Suggestions

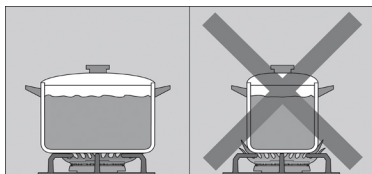
	Plaque à 9 positions
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : daubes, rôtis roulés	4-5
Cuire à la vapeur : poisson	5
Réchauffer, maintenir chauds : plats préparés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes,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

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

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

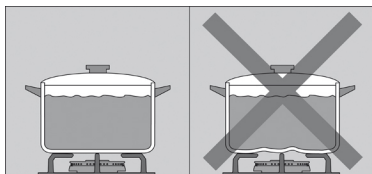
# Conseils d'utilisation

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



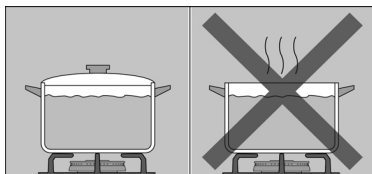
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

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

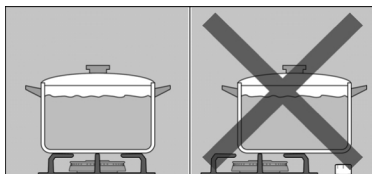


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

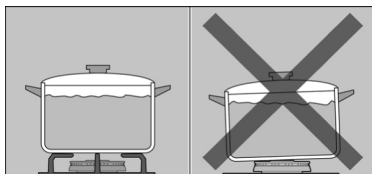


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



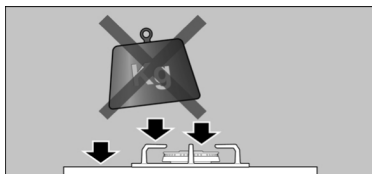
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du bandeau de commandes. Elles pourraient être endommagées en raison de l'excès de chaleur.



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

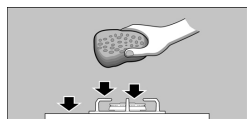


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Assurez-vous de ce que les grilles et les clapets des brûleurs sont bien placés avant 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 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.

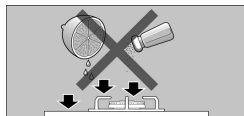
## Produits inappropriés



N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager 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 le joint avec le métal.

## Maintenance



Nettoyez dans l'instant les liquides renversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

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

Évitez dans la mesure du possible de répondre du sel sur la surface de la plaque électrique.

A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à double ou triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : la lèche-frite, anneaux des plaques, contour des brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.

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

# 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.  Le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si le disjoncteur principal ou 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, est mal raccordé à la terre, 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. Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du brûleur sont sales.	Placez correctement les pièces.  Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des 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 de gaz dans la cuisine	Un robinet de gaz est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets de gaz. 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.  Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande 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 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

## Elimination des résidus de manière écologique

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

Déballez 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).