

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Instruction manual

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

# CG 280

Gas-Kochfeld

Gas cooktop

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Gaskookplaat

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Table of contents</b>	<b>12</b>
<b>Table des matières</b>	<b>21</b>
<b>Indice</b>	<b>30</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>39</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Allgemeine Hinweise	4
Sicherheit beim Gebrauch	4
Sicherheit bei der Reinigung	4
Sicherheit bei Wartung und Reparatur	4
<b>Ihr neues Gerät</b>	<b>5</b>
Gas-Kochfeld	5
Bedienknebel	5
Bedienknebel Wok-Brenner	5
Zubehör	6
Sonderzubehör	6
<b>Kochfeld einstellen</b>	<b>6</b>
Automatische Zündung	6
Zündung von Hand	6
Ausschalten	6
Thermoelektrische Flammenüberwachung	6
<b>Einstelltabelle und Tipps</b>	<b>7</b>
Tipps zum Kochen und Braten	7
Tipps zum Wok	7
<b>Hinweise zum Kochgeschirr</b>	<b>8</b>
Geeignete Kochgefäße	8
Hinweise für die Benutzung	8
<b>Pflege und Reinigung</b>	<b>9</b>
Gerät reinigen	9
Eingebrannte Verschmutzungen	9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	9
<b>Störungen beheben</b>	<b>10</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>11</b>
<b>Verpackung und Altgeräte</b>	<b>11</b>
Umweltschonende Entsorgung	11

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Anleitung. Bewahren Sie die Anleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

### Allgemeine Hinweise

Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, niemals als Heizgerät verwenden.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben, wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen. Kinder nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer externen Fernsteuerung.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

### Sicherheit beim Gebrauch

**Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Kinder fernhalten.

**Brandgefahr!** Überhitzte Speisen können Brände verursachen. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

**Brandgefahr!** Betriebene Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

**Verbrennungsgefahr!** Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Bei Berührung Verbrennungen möglich. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

**Brandgefahr!** Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Speisen in Fett oder Öl nur unter ständiger Aufsicht zubereiten. Brennendes Fett oder Öl nie mit Wasser löschen. Feuer mit einem Deckel oder Branddecke ersticken.

**Brandgefahr!** Brennbare Materialien können sich durch die offene Gasflamme und die Wärme entzünden. Kein brennbares Material (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Kochfeld oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen.

**Verletzungsgefahr!** Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

**Kurzschlussgefahr!** Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen. Nie Anschlusskabel auf die heißen Kochstellen legen.

**Achtung!** Hitzeschäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln: Wird das Gerät über längere Zeit betrieben, entstehen Hitze und Feuchtigkeit. Eine zusätzliche Belüftung ist erforderlich. Fenster öffnen oder eine ins Freie führende Abzugshaube einschalten.

**Achtung!** Geräteschaden durch Hitzestau: Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.

**Achtung!** Funktionsstörung: Reglerknöpfe immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

### Sicherheit bei der Reinigung

**Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

**Stromschlaggefahr!** Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

**Achtung!** Schäden an der Dichtung: Den umlaufenden Spalt in der Edelstahlfläche nicht mit spitzen Gegenständen reinigen.

**Achtung!** Geräteschaden: Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

### Sicherheit bei Wartung und Reparatur

**Verletzungsgefahr!** Bei Störung oder Beschädigung am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

**Verletzungsgefahr!** Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

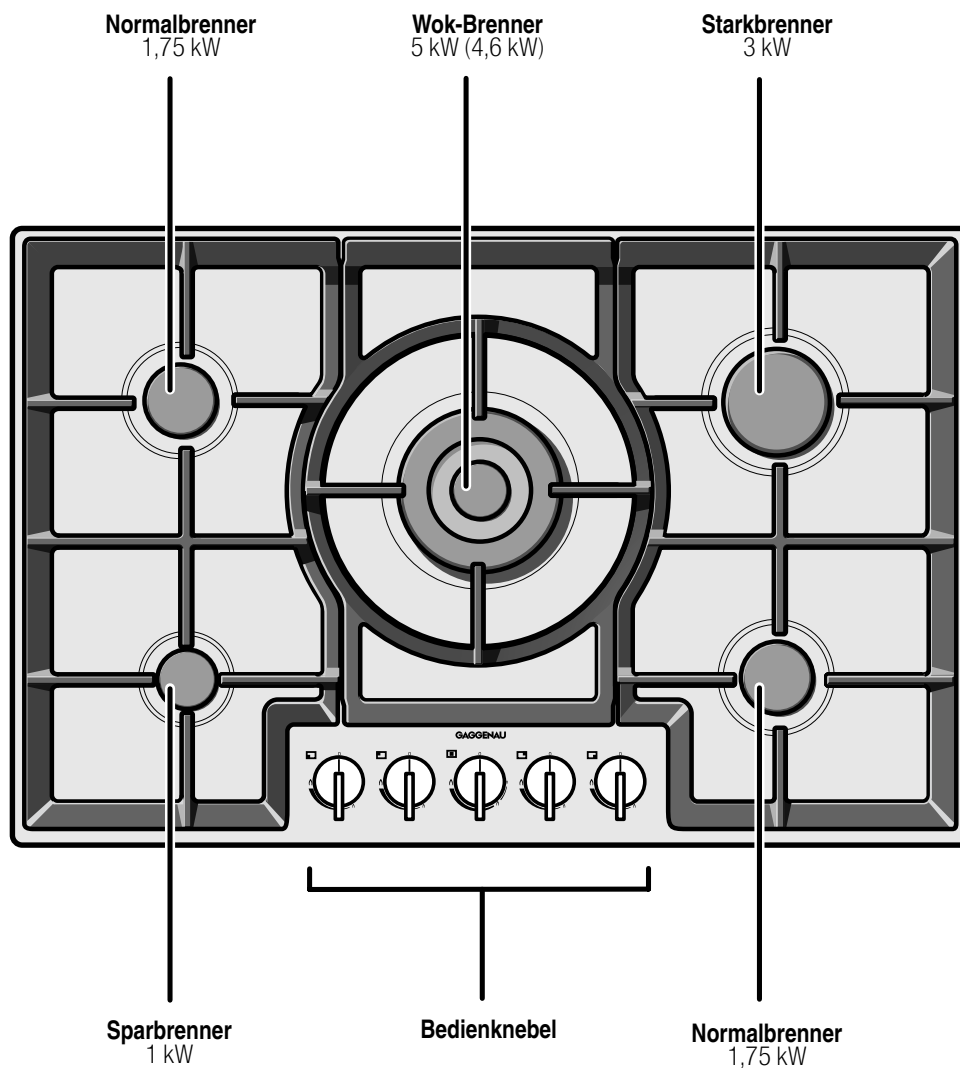
**Verletzungsgefahr!** Ein beschädigtes Stromkabel oder Gasschlauch muss umgehend durch den Hersteller, die Vertriebsniederlassung, den Kundendienst oder eine Fachkraft ersetzt werden.

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

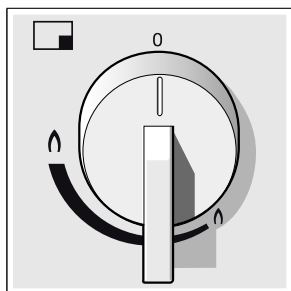
## Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

### Gas-Kochfeld

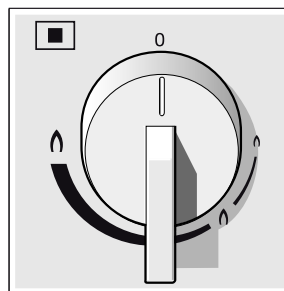


#### Bedienknebel



Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kleinbrand bis Vollbrand an. Die Einstellung ist stufenlos.

#### Bedienknebel Wok-Brenner



Das mittlere Flammensymbol am Bedienknebel des Wok-Brenners markiert die Stufe, ab der zusätzlich der äußere Flammenkreis eingeschaltet ist.

## Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

- **Wok-Ring (647660)**

Zur Verwendung von Wok-Pfannen auf dem Wok-Brenner.

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über unseren Kundendienst oder im Internet bestellen:

- **Wok-Pfanne (WP 400 001)**

Wok-Pfanne aus Mehrschichtmaterial. Mit gewölbtem Boden und Stiel, Ø 36 cm, 6 Liter, Höhe 10 cm.

- **Espresso-Kreuz (088903)**

Das Espresso-Kreuz ist nur für den Sparbrenner geeignet, um Kochgefäße unter Ø 9 cm zu verwenden (z. B. Espressokanne).

- **Simmerplatte (648786)**

Die Simmerplatte ist nur für den Sparbrenner geeignet. Sie reduziert die Wärme bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe (Kleinbrand).

Legen Sie die Simmerplatte mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, nie direkt auf den Brenner. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf die Simmerplatte.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

---

## Kochfeld einstellen

---

Die Markierungen an den Bedienknäbeln zeigen Ihnen die Position des jeweiligen Brenners und die Leistung von Voll- bis Kleinbrand. Die Leistung ist stufenlos regelbar.

### Hinweise

- Kochstellen nur zünden, wenn die Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Brenner und Zündkerzen müssen sauber und trocken sein.
- Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).

## Automatische Zündung

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über Zündkerzen zur elektrischen Zündung.

- 1 Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.

- 2 Drücken Sie den betreffenden Bedienknäbel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Der Brenner zündet automatisch.
- 3 Halten Sie den Bedienknäbel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Durch langsames Drehen des Bedienknäbels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

## Zündung von Hand

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

- 1 Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
- 2 Drücken Sie den betreffenden Bedienknäbel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Halten Sie den Bedienknäbel gedrückt.
- 3 Zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz. Halten Sie den Bedienknäbel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

## Ausschalten

Drehen Sie den gewünschten Bedienknäbel nach rechts auf die Position 0.

## Thermoelektrische Flammenüberwachung

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer thermoelektrischen Flammenüberwachung ausgestattet. Diese verhindert das Ausströmen von Gas, falls der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht (z. B. durch Luftzug).

Wenn der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknäbel auf die Position 0 und warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

## Einstelltabelle und Tipps

Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele
Vollbrand $\uparrow$	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Soßen
	Blanchieren	Gemüse
Von $\uparrow$ bis $\uparrow$	Braten	Fleisch, Fisch, Kartoffeln
	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen
	Garziehen	Knödel, Brühwürste, Suppenfleisch
	Abschlagen	Cremes, Soßen
	Fortkochen	Suppen, Kartoffeln
	Dämpfen	Gemüse, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
	Schmoren	Gulasch, Braten, Gemüse
	Kleinbrand $\uparrow$	Auftauen
Quellen		Reis, Hülsenfrüchte
Erwärmen		Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße

Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.

## Tipps zum Kochen und Braten

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

## Tipps zum Wok

### Hinweis

Zum Kochen mit einer Wok-Pfanne müssen Sie den Wok-Ring über dem Wok-Brenner auf den Topfträger legen. Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne beim Kochen sicher auf dem Wok-Ring steht.

Wir empfehlen Wok-Pfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wok-Pfanne können Sie als Sonderzubehör bestellen (WP 400 001).

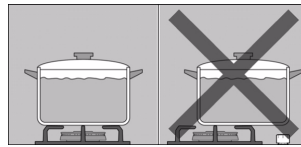
Verwenden Sie zum Kochen mit der Wok-Pfanne nur hoch erhitzares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.

## Hinweise zum Kochgeschirr

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

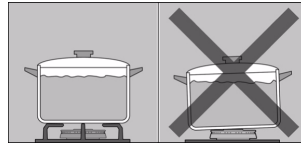
### Geeignete Kochgefäße

Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Sparbrenner	100 - 180 mm	90 mm
Normalbrenner hinten	180 - 220 mm	120 mm
Normalbrenner vorn	180 mm Töpfe 160 mm Pfannen	120 mm
Starkbrenner	220 - 240 mm	140 mm
Wok-Brenner	220 - 240 mm Wok-Pfanne nur mit Wok-Ring benutzen.	180 mm Bei Durchmesser < 220 mm: Nur den Innenbrenner nutzen.



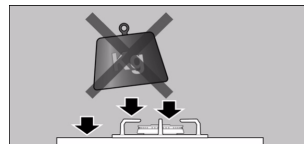
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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 Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.

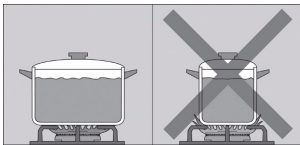
Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfträger und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

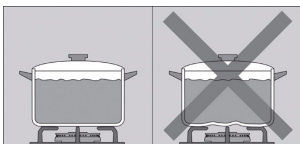
Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

### Hinweise für die Benutzung



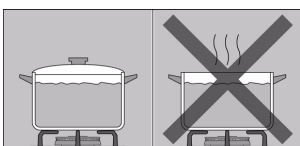
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.



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

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



## Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds.

### **Warnung**

**Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### **Warnung**

**Stromschlaggefahr!** Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

Legen Sie nach dem Reinigen und Trocknen Brenner- teile und Topfrost- e wieder auf. Achten Sie auf die kor- rekte Position der Brennerteile. Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen einrasten und gerade aufliegen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. <b>Achtung!</b> Schäden an der Dichtung: Den umlaufenden Spalt in der Edelstahl- fläche nur mit einer weichen Bürste rei- nigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden.  Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen ist bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Edelstahlreiniger erhältlich (Bestellnummer 464524).
Topfträger	Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. <b>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</b>
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. <b>Achtung!</b> Geräteschaden: Bedienkne- bel zur Reinigung nicht abziehen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Brennerteile	Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. <b>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</b>
Zündkerze	Bei Bedarf mit einer kleinen Bürste vor- sichtig reinigen.

## Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen kön- nen Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kun- dendienst ein Grillreiniger Gel bestellen (Bestellnummer 463582). Es ist geeignet für Topfträ- ger, Brennerteile und die Edelstahlmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

## Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen

Legen Sie nach dem Reinigen und Trocknen Brenner- teile und Topfrost- e wieder auf. Achten Sie auf die kor- rekte Position der Brennerteile. Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen einrasten und gerade aufliegen.

## Störungen beheben

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Die Haushaltssicherung hat ausgelöst.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Stromausfall	Brenner von Hand zünden.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Brennerteile richtig auflegen.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Der Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Sie haben den Bedienknopf nicht genügend lange gedrückt.	Nachdem der Brenner gezündet hat, den Bedienknopf noch einige Sekunden gedrückt halten. Fest eindrücken.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.

---

## Kundendienst

---

Unser Kundendienst steht Ihnen für Reparaturen und den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen für unsere Produkte zur Verfügung.

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes finden Sie in dem beiliegenden Serviceheft.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

---


**E-Nr.**

---

**FD-Nr.**

---

---

**Kundendienst** 

---

---

## Verpackung und Altgeräte

---

Sowohl die Verpackung neuer Geräte als auch Altgeräte enthalten wertvolle Rohstoffe und wieder verwertbare Materialien.

Bitte entsorgen Sie die einzelnen Teile nach Sorten getrennt.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

## Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## Table of contents

---

<b>Safety information</b>	<b>13</b>
General notes	13
Safety during operation	13
Safety during cleaning	13
Safety during maintenance and repairs	13
<b>Your new appliance</b>	<b>14</b>
Gas cooktop	14
Control knob	14
Wok burner control knob	14
Accessories	15
Special accessories	15
<b>Operation</b>	<b>15</b>
Switching on automatically	15
Switching on manually	15
Switching off	15
Thermoelectric flame monitoring	15
<b>Settings table and tips</b>	<b>16</b>
Tips for cooking and roasting	16
Cooking in the wok	16
<b>Cookware recommendations</b>	<b>17</b>
Suitable cooking vessels	17
Precautions for use	17
<b>Care and cleaning</b>	<b>18</b>
Cleaning	18
Burnt-in residues	18
Do not use these cleaners	18
<b>Trouble shooting</b>	<b>19</b>
<b>After-sales service</b>	<b>20</b>
<b>Packaging and old appliances</b>	<b>20</b>
Environmental protection	20

## Safety information

Please read these instructions carefully. Keep the instructions in a safe place for reference or for the subsequent owner.

### General notes

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use only. Only use the appliance for preparing food, not for heating rooms.

Adults and children must not operate the appliance without supervision, if they are physically or mentally incapable of doing so, or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely. Do not let children play with the appliance or the packaging material.

This appliance is not intended for operation with an external timer or an external remote control.

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

### Safety during operation

**Risk of burning!** The appliance becomes hot during operation. Keep children away from the appliance.

**Risk of fire!** Overheated food can cause fires. Only operate the appliance when its use can be supervised.

**Risk of fire!** Gas burners operated without cookware in position produce a great amount of heat. The appliance or an extractor hood fitted above it may be damaged or set on fire. Only operate gas burners with cookware in position.

**Risk of burning!** Empty cookware becomes extremely hot if placed on gas burners when they are in operation. If touched, hot cookware could cause burning. Under no circumstances heat empty cookware.

**Risk of fire!** Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

**Risk of fire!** Flammable materials may catch fire from an open gas flame or from heat. Do not store or use flammable materials (e.g. spray cans, cleaning agents) underneath or in the immediate vicinity of the hob. Under no circumstances place flammable objects on the hob.

**Risk of injury!** Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

**Risk of short circuit!** The cable insulation of electrical appliances can melt. Under no circumstances place the mains cable on the burners when they are still hot.

**Caution!** Heat damage to adjacent appliances or kitchen units: Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.

**Caution!** Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.

**Caution!** Malfunction: Always turn control knobs to the off position when the appliance is not in operation.

### Safety during cleaning

**Risk of burning!** The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

**Risk of electric shock!** Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

**Caution!** Damage to the seal: Do not clean the gap around the stainless steel surface with sharp objects.

**Caution!** Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

### Safety during maintenance and repairs

**Risk of injury!** In the event of a malfunction or if the appliance is damaged, unscrew the fuses (or switch off the circuit breakers). Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

**Risk of injury!** Considerable risks may be caused by faulty repairs. Repairs to the appliance must only be carried out by a trained technician. If a repair is required, please call the after-sales service.

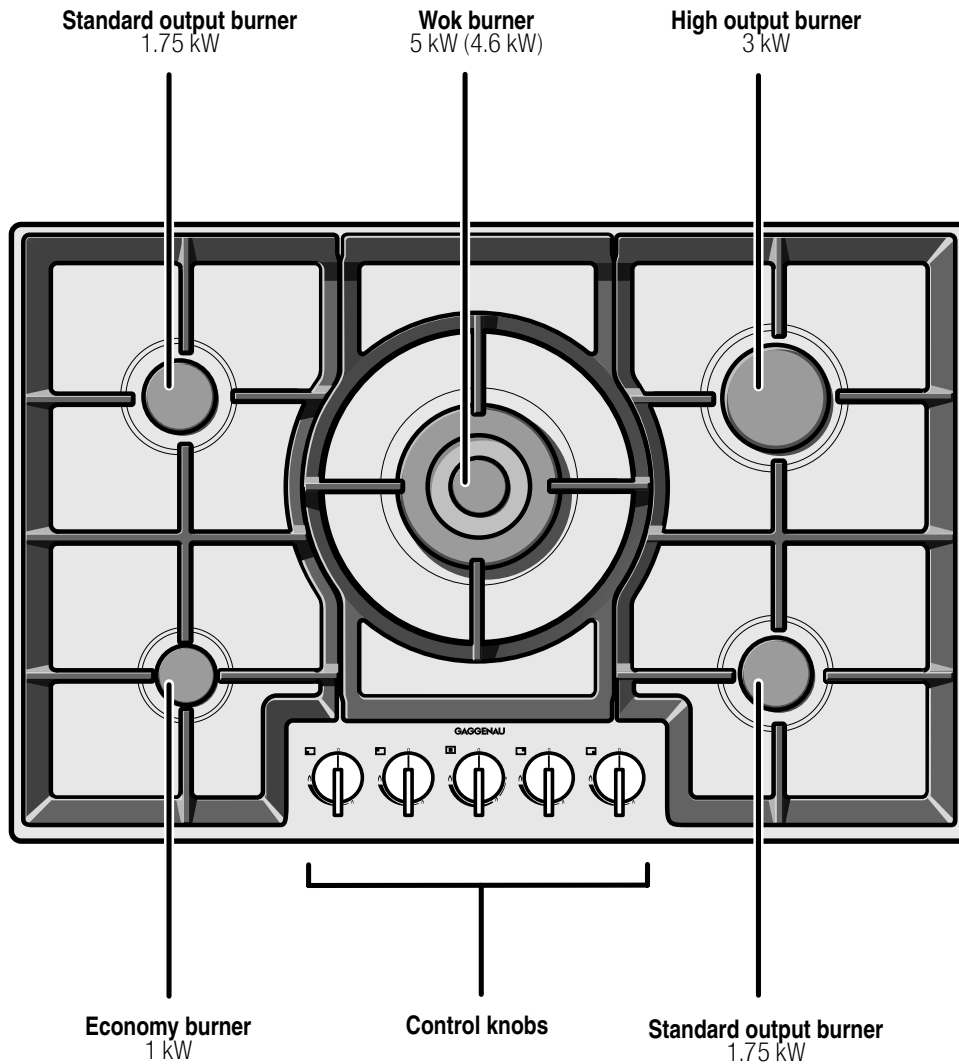
**Risk of injury!** A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

For conversion to another type of gas, please call the after-sales service.

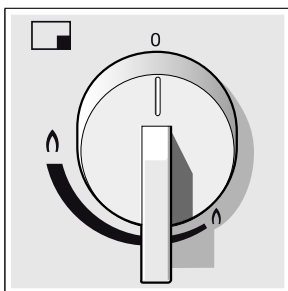
## Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

### Gas cooktop

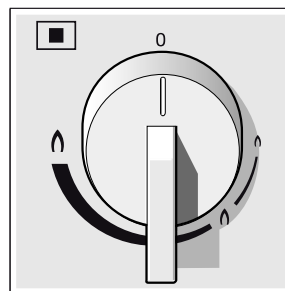


#### Control knob



The markings show the position of the corresponding burner and the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low.

#### Wok burner control knob



Turning the wok burner control knob beyond the middle flame symbol activates the outer flame ring.

## Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

- **Wok ring (647660)**

For using a wok pan on the wok burner.

## Special accessories

You can order the following special accessories from our after-sales service or on our website:

- **Wok pan (WP 400 001)**

Multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 liters volume, 10 cm high.

- **Coffee maker support (088903)**

Only use the coffee maker support on the economy burner with cooking vessels no more than 9 cm in diameter (e.g. coffee maker).

- **Simmering plate (648786)**

Only use the simmering plate on the economy burner. This accessory has been designed to reduce the heat at the lowest power setting (low heat).

Place the simmering plate on the pan support with the cones facing upwards, never directly on the burner. Centre the pan over the simmering plate.

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

---

## Operation

---

The markings on the control knobs show the position of the corresponding burner and the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low heat.

### Notes

- Only light a burner if all pan supports and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and ignition sparkers are clean and dry.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).

## Switching on automatically

Your cooktop features ignition sparkers for automatic ignition.

- 1 Place a suitable pot or pan on the corresponding cooking position.

- 2 Fully press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.
- 3 Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

The flame size can be set continuously between high and low by slowly turning the control knob.

## Switching on manually

During a power cut you can ignite the burners manually.

- 1 Place a suitable pot or pan on the chosen burner.
- 2 Press the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required setting. Keep the control knob pressed.
- 3 Use a gas lighter or a match to ignite the burner. Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

## Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

## Thermoelectric flame monitoring

For your safety, this cooktop features thermoelectric flame monitoring. This prevents gas escaping, if a burner accidentally goes off during use (for example from a draught).

Should a burner accidentally go off during use, turn the control knob to the OFF position and wait at least 30 seconds before re-igniting the burner.

## Settings table and tips

Cooking level	Cooking method	Examples
High heat $\uparrow$	Boiling	Water
	Searing	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Boiling	Soup, sauce
	Blanching	Vegetables
From $\uparrow$ to $\downarrow$	Roasting	Meat, fish, potatoes
	Baking	Pancakes, egg dishes
	Simmering in open pot	Dumplings, sausages, beef for making soup
	Simmering	Sweet sauces, sauces
	Boiling with closed lid	Soup, potatoes
	Steaming	Vegetables, fish
	Stewing	Vegetables, fruit, fish
	Braising	Goulash, roasts, vegetables
Low heat $\downarrow$	Thawing	Frozen foods
	Slow cooking	Rice, pulses
	Reheating	Soup, casserole, vegetables in a sauce

Fry the food quickly on a high heat while stirring continuously. Vegetables should stay crispy.

Use a heat resistant, flat ladle with a long handle to stir the food and take it out of the wok pan.

## Tips for cooking and roasting

The values given in the settings table must be looked upon as recommended values. The heat required depends not only on the type and condition of the food, but also the size and contents of the pot.

Due to the high performance of the cooktop, fat and oil will heat up quickly. Never leave the cooktop unattended, fat can ignite, food can burn.

Preferably use the rear cooking zones to prepare meals, that need longer to cook.

Preferably use the high output burners or the wok burner for brief cooking, deep fat frying and searing of large quantities.

## Cooking in the wok

### Note

Always place the wok ring on the pan support above the wok burner when cooking in a wok. Make sure that the wok is positioned safely on the wok ring while cooking.

We recommend using a round-bottom wok. You can order a high-quality wok pan as a special accessory (WP 400 001).

Only use oil that is suitable for frying at high temperatures, for example peanut oil.

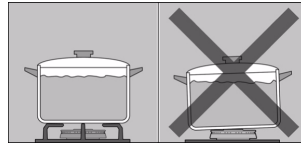


## Cookware recommendations

The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

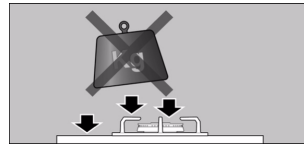
### Suitable cooking vessels

Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Economy burner	100 - 180 mm	90 mm
Standard burner, rear	180 - 220 mm	120 mm
Standard burner, front	180 mm for pots 160 mm for pans	120 mm
High output burner	220 - 240 mm	140 mm
Wok burner	220 - 240 mm Only use wok pan with wok ring.	180 mm For diameter < 220 mm: only use the inner burner ring.



Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

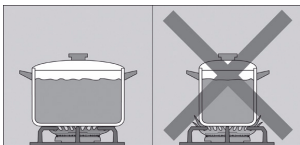
Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

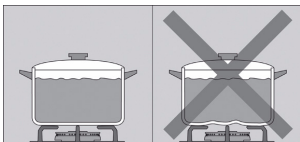
Do not strike the cooktop and do not place excessive weight on it.

### Precautions for use



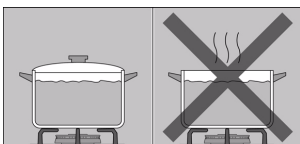
Use pots or pans which are the right size for each burner.

Do not use small pots or pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pot.

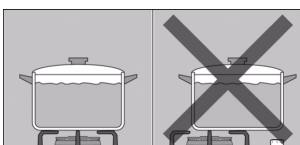


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

Only use pots or pans with a thick, flat base.



Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

Do not place large pots on the burners near the control knobs. These may get damaged by the high temperatures.

---

## Care and cleaning

---

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your cooktop correctly.

### Warning

**Risk of burning!** The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

### Warning

**Risk of electric shock!** Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

## Cleaning

Assemble the burner parts and pan supports after cleaning and drying them. Make sure all burner parts are properly fitted. Burner ring and burner cover must lock in place and lie evenly flat.

Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	<p>Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance.</p> <p><b>Caution!</b> Damage to the seal: Do not clean the gap around the stainless steel surface with sharp objects. Only clean with a soft brush.</p> <p>To remove stubborn residues or discolouration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 464524) from your specialist retailer or our after-sales service.</p>
Pan support	<p>Carefully take off pan supports for cleaning. Soak in soapy water. Clean with a brush and some detergent. Be careful when cleaning around the rubber rests to ensure they do not come loose.</p> <p>Rinse with clear water. Carefully dry pan support before assembly.</p> <p><b>Do not clean in a dishwasher!</b></p>
Control knobs	<p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water.</p> <p><b>Caution!</b> Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.</p>
Burner parts	<p>Rinse with clear water. Carefully dry burner parts before assembly.</p> <p><b>Do not clean in a dishwasher!</b></p>
Ignition sparkers	If required, clean with a fine brush.

## Burnt-in residues

To remove stubborn, burnt-in residues you can order the grill cleaning gel (order number 463582) from your specialist retailer or from our after-sales service. You can use it to clean the pan supports, the burner parts and the stainless steel cooktop base. If necessary apply the gel and leave overnight. Please observe the manufacturer's instructions.

## Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- cleaners containing chloride or with a high content of alcohol
- oven cleaner
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- carefully rinse new sponge clothes before the first use

Assemble the burner parts and pan supports after cleaning and drying them. Make sure all burner parts are properly fitted. Burner ring and burner cover must lock in place and lie evenly flat.

---

## Trouble shooting

---

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

<b>Fault</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Malfunction of the general electrical system.	The household fuse has tripped.	Check the fuse box if the fuse has tripped.
The electric ignition does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	Power cut	Ignite the burner with a lighter or a match.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Ensure the components are correctly positioned.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.
The burner goes off after ignition.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. Fully press control knob.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

---

## After-sales service

---

In the event of repairs or if you need further accessories or spare parts, please contact our after-sales service.

You can find the addresses in the enclosed after-sales service directory.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD-number of the appliance. You can find these on the rating plate on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service here.

Please note that you will be charged for calling out an after-sales service technician, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

---

**E-Nr.**

---

---

**FD-Nr.**

---

---

**After-sales service** 

---

---

## Packaging and old appliances

---

Both the packaging of new appliances and the old appliances themselves contain valuable raw materials and recyclable materials.

Please dispose of the individual parts separated according to type.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

---

## Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>22</b>
Indications générales	22
Sécurité lors de l'utilisation	22
Sécurité lors du nettoyage	22
Sécurité lors de la maintenance et la réparation	22
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>23</b>
Table de cuisson à gaz	23
Manettes de commande	23
Manette de commande du brûleur à wok	23
Accessoires	24
Accessoires spéciaux	24
<b>Réglage de la table de cuisson</b>	<b>24</b>
Allumage automatique	24
Allumage à la main	24
Arrêt	24
Surveillance thermo-électrique de la flamme	24
<b>Tableau de réglage et conseils</b>	<b>25</b>
Conseils pour la cuisson	25
Conseils pour la cuisson au wok	25
<b>Conseils concernant les récipients de cuisson</b>	<b>26</b>
Récipients de cuisson adaptés	26
Conseils d'utilisation	26
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>27</b>
Nettoyage de l'appareil	27
Salissures brûlées	27
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	27
<b>Remédier aux anomalies</b>	<b>28</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>29</b>
<b>Emballage et appareils hors d'usage</b>	<b>29</b>
Élimination sans nuisances pour l'environnement	29

## **Consignes de sécurité**

Veuillez lire attentivement cette notice. Conservez la notice pour une utilisation ultérieure ou pour le futur propriétaire.

### **Indications générales**

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, ne pas raccorder l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure de ce faire ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil ou l'emballage.

Cet appareil n'est pas prévu pour le fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.

### **Sécurité lors de l'utilisation**

**Risque de brûlure!** L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

**Risque d'incendie!** Des aliments surchauffés peuvent occasionner des incendies. Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

**Risque d'incendie!** Des foyers à gaz allumés sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

**Risque de brûlure!** Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Il y a risque de brûlure en cas de contact. Ne jamais chauffer un récipient vide.

**Risque d'incendie!** La graisse ou l'huile surchauffée est facilement inflammable. Préparer des aliments dans de la graisse ou de l'huile uniquement en les surveillant en permanence. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse enflammée pour l'éteindre. Etouffer le feu en mettant un couvercle ou une couverture pare-feu.

**Risque d'incendie!** Des matériaux inflammables peuvent s'enflammer par la flamme nue du gaz et la chaleur. Ne pas ranger ou utiliser des matières inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) sous la table de cuisson ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson.

**Risque de blessure!** Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

**Risque de court-circuit!** L'isolation du câble d'appareils électriques peut fondre. Ne jamais poser les câbles de raccordement sur les foyers chauds.

**Attention !** Dommages des appareils ou meubles voisins par la chaleur: Si l'appareil est utilisé pendant une longue durée, il y aura production de chaleur et d'humidité. Une aération supplémentaire sera indispensable. Ouvrir la fenêtre ou allumer une hotte qui évacue vers l'extérieur.

**Attention !** Endommagement de l'appareil dû à une accumulation de chaleur: Ne pas chauffer des cocottes, poêles ou pierres à grillade avec plusieurs brûleurs en même temps.

**Attention !** Dysfonctionnement: Tourner les boutons de réglage toujours sur la position zéro lorsque l'appareil n'est pas en marche.

### **Sécurité lors du nettoyage**

**Risque de brûlure!** L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

**Risque de choc électrique!** Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

**Attention !** Dommages au niveau du joint: Ne pas nettoyer l'espace contournant dans la surface inox avec des objets pointus.

**Attention !** Dommage de l'appareil: Ne pas retirer les manettes de commande pour le nettoyage.

### **Sécurité lors de la maintenance et la réparation**

**Risque de blessure!** En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil : dévisser ou couper les fusibles. Fermer l'arrivée du gaz. Appeler le service après-vente.

**Risque de blessure!** Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation appeler le service après-vente.

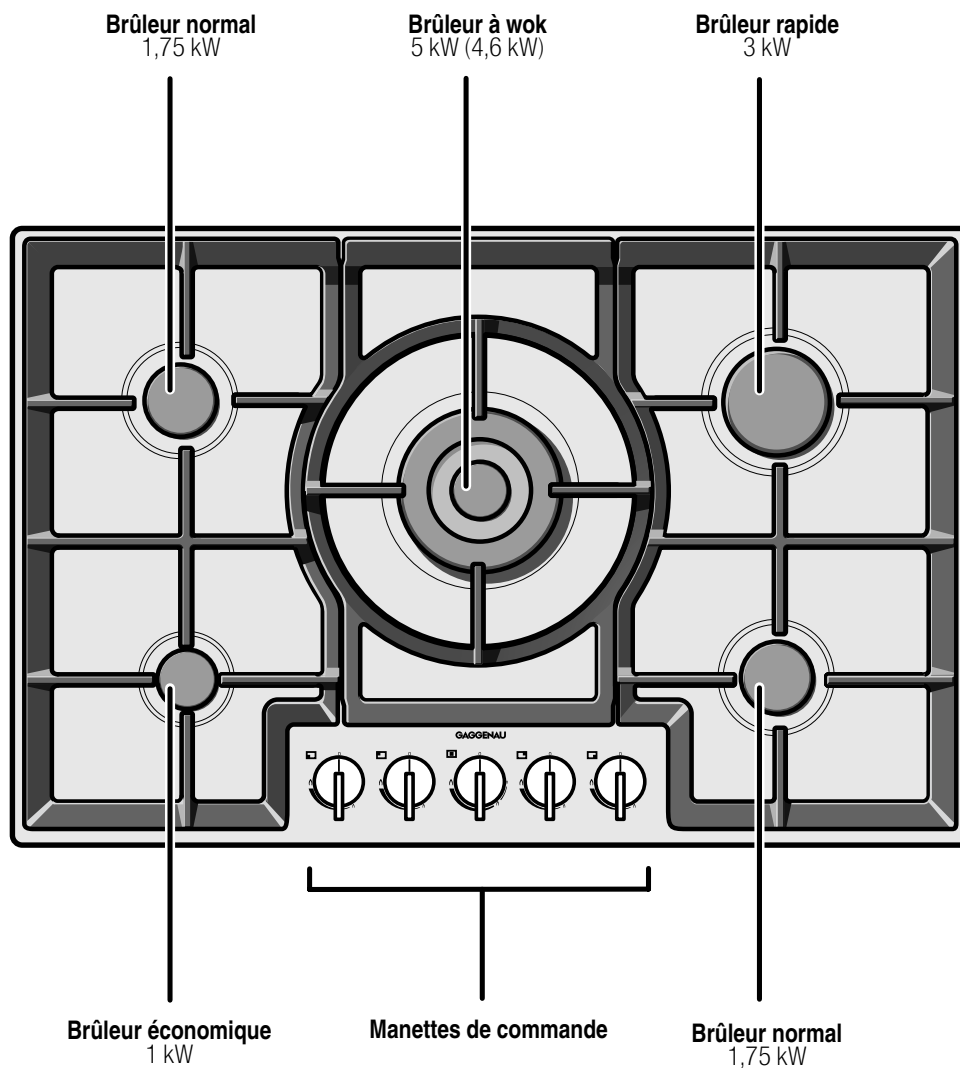
**Risque de blessure!** Un câble électrique endommagé ou un flexible de gaz endommagé doit immédiatement être remplacé par le fabricant, la filiale de distribution, le service après-vente ou un spécialiste.

Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

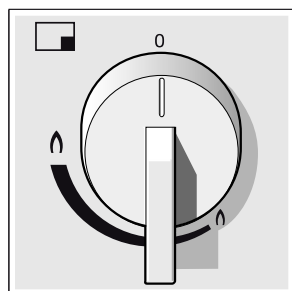
## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Table de cuisson à gaz

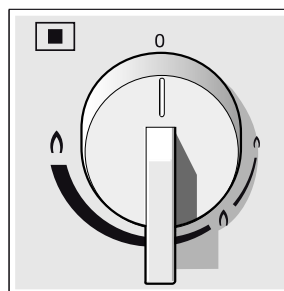


### Manettes de commande



Les marquages de la manette de commande indiquent le brûleur commandé par la manette et la gamme de réglage, du feu doux au feu fort. Le réglage est continu.

### Manette de commande du brûleur à wok



La flamme visible sur la manette de commande du brûleur à wok indique la position à partir de laquelle le cercle extérieur de flammes est allumé.

## Accessoires

L'accessoire suivant est fourni :

- **anneau à wok (647660)**  
Pour utiliser un wok sur le brûleur à wok.

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de notre service après-vente ou sur Internet :

- **wok (WP 400 001)**  
Wok en matériau multicouche. Avec fond bombé et manche, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
- **Croisillon à expresso (088903)**  
Le croisillon à expresso s'adapte seulement sur le brûleur économique et permet l'utilisation de récipients de cuisson d'un diamètre inférieur à Ø 9 (cafetière à expresso par exemple).
- **Plaque à mijoter (648786)**  
La plaque à mijoter est compatible seulement avec le brûleur économique. Elle réduit la chaleur lorsque le feu est réglé au minimum (feu doux).  
Placer la plaque à mijoter sur la grille de façon que les grosseurs soient dirigées vers le haut, ne jamais la mettre directement sur le brûleur. Poser le récipient de cuisson au milieu de la plaque à mijoter.

Utiliser l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

---

## Réglage de la table de cuisson

---

Les marques visibles sur les manettes de commande vous indiquent la position du brûleur et le niveau de puissance, entre feu fort et feu doux. La puissance est réglable en continu.

### Remarques

- Avant d'allumer les foyers, s'assurer que la grille porte-casseroles et tous les éléments des brûleurs sont bien en place.
- Les brûleurs et les bougies doivent être propres et secs.
- Utiliser seulement les accessoires prescrits. Ne pas recouvrir la table en inox (avec une feuille d'aluminium par exemple).

## Allumage automatique

Votre table de cuisson à gaz est dotée de bougies d'allumage électrique.

- 1 Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.
- 2 Appuyez sur la manette de commande concernée et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue. Le brûleur s'allume automatiquement.
- 3 Après allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes.

Tournez lentement la manette de commande pour régler la taille de la flamme en continu entre la position feu fort et la position feu doux.

## Allumage à la main

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs à la main.

- 1 Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.
- 2 Appuyez sur la manette de commande concernée et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue. Maintenez la manette de commande enfoncée.
- 3 Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes.

## Arrêt

Tournez la manette de commande voulue vers la droite jusqu'à la position 0.

## Surveillance thermo-électrique de la flamme

Pour votre sécurité, la table de cuisson est dotée d'une surveillance thermo-électrique de flamme qui empêche la sortie de gaz dans le cas où le brûleur s'éteindrait de manière inopinée (par exemple à cause d'un courant d'air).

Lorsque le brûleur s'éteint par erreur, tournez la manette en position 0 et attendez au moins 30 secondes avant de le rallumer.



## Tableau de réglage et conseils

Zone de réglage	Méthodes de cuisson	Exemples
Feu fort $\uparrow$	Faire cuire à demi	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
De $\uparrow$ à $\downarrow$	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Cuire à point	Quenelles, saucisses à pocher, viande pour potées
	Battre	Crèmes, sauces
	Poursuivre la cuisson	Soupes, pommes de terre
	Cuire à la vapeur	Légumes, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Goulache, rôtis, légumes
Petit feu $\downarrow$	Décongélation	Surgelés
	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Réchauffer	Soupes, potées, légumes en sauce

Nous conseillons d'utiliser des woks à fond bombé. Vous pouvez commander un wok de haute qualité en accessoire spécial (WP 400 001).

Pour cuire dans le wok, utilisez seulement de l'huile alimentaire haute température, par exemple de l'huile de noix.

Faites cuire les ingrédients à température élevée, pas trop longtemps, en remuant en permanence. Les légumes doivent rester croquants.

Pour remuer et sortir les mets, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.

## Conseils pour la cuisson

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car selon la nature et l'état des mets ainsi que selon la taille et le degré remplissage du récipient de cuisson, il faut plus ou moins de chaleur.

La puissance élevée de la table permet de chauffer rapidement l'huile et les graisses. Ne laissez pas des mets à rôtir sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et le mets peut brûler.

Placez sur les foyers arrière les mets qui doivent cuire longtemps.

Pour cuire à demi, frire et faire revenir de grandes quantités, utilisez de préférence le brûleur rapide ou le brûleur à wok.

## Conseils pour la cuisson au wok

### Remarque

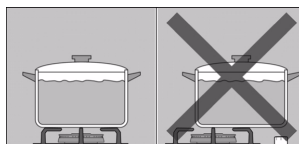
Pour cuire dans un wok, vous devez placer l'anneau adaptateur sur la grille porte-casseroles au-dessus du brûleur à wok. Veillez à ce que le wok soit bien positionné sur l'anneau adaptateur pendant la cuisson.

## Conseils concernant les récipients de cuisson

Les conseils suivants vous aideront à économiser l'énergie et à maintenir vos récipients de cuisson en bon état.

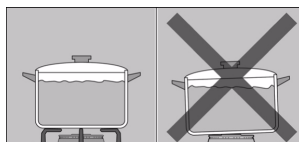
### Récipients de cuisson adaptés

Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur économique	100 - 180 mm	90 mm
Brûleur normal arrière	180 - 220 mm	120 mm
Brûleur normal avant	Casseroles de 180 mm Poêles de 160 mm	120 mm
Brûleur rapide	220 - 240 mm	140 mm
Brûleur à wok	220 - 240 mm Utiliser un wok seulement avec l'anneau adaptateur	180 mm Si le diamètre est < 220 mm : utiliser seulement le brûleur intérieur.



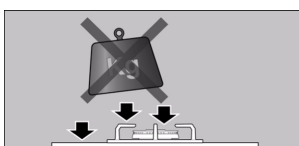
Centrez bien le récipient de cuisson au-dessus du brûleur, sinon il risque de basculer.

Ne placez pas de grandes casseroles sur les brûleurs situés près des commandes, ces dernières pourraient surchauffer et être endommagées.



Posez les casseroles sur les grille porte-casseroles, jamais directement sur les brûleurs.

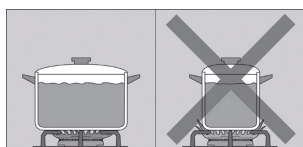
Avant utilisation, assurez-vous que les grilles porte-casseroles et les chapeaux des brûleurs à gaz sont bien en place.



Manipulez avec précaution les récipients se trouvant sur la table de cuisson.

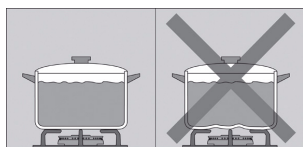
Ne donnez pas de coups sur la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

### Conseils d'utilisation



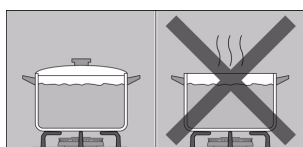
Utilisez des récipients de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients de cuisson sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas remonter sur les cotés des récipients de cuisson.



N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas bien à plat sur la table de cuisson. Les récipients peuvent basculer.

Utilisez seulement des récipients de cuisson à fond plat et épais.



Ne faites pas cuire sans couvercle ou avec le couvercle mal positionné. Cela entraîne un important gaspillage d'énergie.

## Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre table de cuisson.

### Mise en garde

**Risque de brûlure!** L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Mise en garde

**Risque de choc électrique!** Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Éliminez sans attendre les liquides qui ont débordé, ne laissez pas brûler les résidus alimentaires.

Après le nettoyage et le séchage, remplacez les éléments des brûleurs et les grilles porte-casserolles. Veillez au bon positionnement des éléments des brûleurs. La bague et le chapeau du brûleur doivent s'encliqueter et reposer bien droit.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	Appliquer du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; sécher avec un chiffon doux. Utiliser seulement un peu d'eau pour le nettoyage, il ne faut pas que de l'eau puisse pénétrer dans l'appareil. <b>Attention !</b> Détérioration du joint: Nettoyer seulement avec une brosse douce le joint périphérique encastré dans la surface en inox. Ne pas utiliser d'objets pointus. Pour les salissures tenaces ou les décolorations provoquées par la chaleur, vous pouvez acheter à votre distributeur spécialisé ou à notre service après-vente un nettoyant spécial pour inox (référence 464524).
Grille porte-casserolles	Pour nettoyer la grille, enlever celle-ci avec précaution. Faire tremper dans l'évier. Nettoyer à la brosse et au produit à vaisselle. Au niveau des tampons en caoutchouc, nettoyer avec précaution afin de ne pas les décoller. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement avant de remettre en place. <b>Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !</b>

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Manettes de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. <b>Attention !</b> Dommages causés à l'appareil: Pour le nettoyage, ne pas démonter les manettes de commande.
Pièces du brûleur	Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement avant de remettre en place. <b>Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !</b>
Bougie d'allumage	Si nécessaire, nettoyer avec précaution au moyen d'une petite brosse.

## Salissures brûlées

Pour enlever les salissures brûlées difficiles à éliminer, vous pouvez commander auprès de votre distributeur spécialisé ou de notre service après-vente un gel de nettoyage pour grils (référence 463582). Il convient pour les grilles porte-casserolles, les pièces des brûleurs et la table en inox. Si nécessaire, laissez le produit agir pendant la nuit. Respectez les instructions figurant sur le produit nettoyant.

## Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Après le nettoyage et le séchage, remplacez les éléments des brûleurs et les grilles porte-casserolles. Veillez au bon positionnement des éléments des brûleurs. La bague et le chapeau du brûleur doivent s'encliqueter et reposer bien droit.

---

## Remédier aux anomalies

---

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Anomalie	Cause possible	Solution
Dysfonctionnement électrique général	Le coupe-circuit du logement a réagi.	Vérifier sur le tableau électrique si le coupe-circuit a réagi.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Des résidus de produits alimentaires ou de nettoyage peuvent se trouver entre les bougies d'allumage et les brûleurs.	L'espace situé entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas bien montés.	Vérifier si les chapeaux sont bien en place.
Flamme irrégulière	Panne d'électricité	Allumer le brûleur à la main.
	Les éléments du brûleur ne sont pas bien montés.	Monter correctement les éléments du brûleur.
Le flux de gaz semble anormal ou bien aucun gaz ne sort.	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.
	Des robinets intermédiaires sont fermés.	Ouvrir les robinets intermédiaires.
Une odeur de gaz se fait sentir dans la cuisine.	En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, vérifier qu'elle n'est pas vide.	Changer la bouteille de gaz.
	Rechercher la fuite éventuelle sur le raccord de la bouteille de gaz.	Vérifier l'étanchéité du raccord de la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint tout de suite après l'allumage.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la manette de commande.	Lorsque le brûleur s'allume, maintenir la manette enfoncée pendant encore quelques secondes. Appuyer à fond.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.

---

## Service après-vente

---

Notre service après-vente est à votre disposition pour les réparations et pour la vente d'accessoires et de pièces de rechange.

Vous trouverez dans le livret d'entretien joint les coordonnées de notre service après-vente.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil. Pour ne pas avoir à les chercher en cas de besoin, vous pouvez les inscrire ici, avec le numéro de téléphone du service après-vente.

N'oubliez pas qu'en cas d'erreur de manipulation ou de fausse manœuvre, la visite du technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même durant la garantie.

---


N° E

---

N° FD

---

---

Service après-vente 

---

---

## Emballage et appareils hors d'usage

---

L'emballage des appareils neufs et les appareils usagés contiennent des matières premières précieuses et d'autres matières valorisables.

Veuillez éliminer les différents éléments après les avoir triés.

Pour savoir quelles sont les possibilités d'élimination dont vous disposez, contactez votre distributeur spécialisé ou bien les services concernés de votre commune.

## Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

---

## Indice

---

---

### **Indicazioni di sicurezza** **31**

Indicazioni generali	31
Sicurezza durante l'utilizzo	31
Sicurezza durante la pulizia	31
Sicurezza durante la manutenzione e le riparazioni	31

---

### **Il vostro nuovo apparecchio** **32**

Piano di cottura a gas	32
Manopola di comando	32
Manopola di comando bruciatore wok	32
Accessori	33
Accessori speciali	33

---

### **Regolare il fuoco** **33**

Accensione automatica	33
Accensione manuale	33
Spegnere	33
Controllo termoelettrico della fiamma	33

---

### **Tabella di regolazione e consigli** **34**

Consigli per la cottura	34
Consigli per il wok	34

---

### **Indicazioni per il pentolame** **35**

Recipienti per la cottura adatti	35
Indicazioni per l'uso	35

---

### **Cura e pulizia** **36**

Pulire l'apparecchio	36
Sporco incrostato	36
Non usate questi detergenti	36

---

### **Eliminare le avarie** **37**

---

### **Kundendienst** **38**

---

### **Verpackung und Altgeräte** **38**

Umweltschonende Entsorgung	38
----------------------------	----

## **Indicazioni di sicurezza**

Leggere attentamente queste Istruzioni per l'uso. Conservarle per un utilizzo successivo o qualora l'apparecchio passasse a un altro proprietario.

### **Indicazioni generali**

Dopo averlo disimballato, controllare l'apparecchio. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non per generare calore.

Adulti o bambini non devono utilizzare l'apparecchio qualora non ne siano in grado fisicamente o mentalmente, oppure qualora non siano stati adeguatamente istruiti su come farlo funzionare in modo corretto e sicuro. Non lasciar giocare i bambini con l'apparecchio o con il materiale di imballaggio.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto con un orologio programmabile o un telecomando esterno.

Il Costruttore non può ritenersi responsabile in caso di danni provocati dall'inosservanza delle presenti Istruzioni d'uso.

### **Sicurezza durante l'utilizzo**

**Rischio di ustioni!** Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo. Tenere lontani i bambini.

**Pericolo di incendio!** Le pietanze surriscaldate possono provocare incendi. Utilizzare l'apparecchio con la massima attenzione.

**Pericolo di incendio!** Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengano fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

**Pericolo di ustioni!** Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Toccandole sussiste il rischio di ustione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.

**Pericolo di incendio!** L'olio o il burro surriscaldati sono altamente infiammabili. Sorvegliare sempre la preparazione di pietanze con burro o olio. Non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare il fuoco con un coperchio o con una tavoletta ignifuga.

**Pericolo di incendio!** I materiali infiammabili possono incendiarsi a causa della fiamma del gas aperta o del calore. Non conservare o utilizzare sostanze infiammabili (per es. bombolette spray, detersivi) sotto al piano di cottura o nelle sue immediate vicinanze. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura.

**Pericolo di lesioni!** Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

**Pericolo di cortocircuito!** Il rivestimento isolante dei cavi degli apparecchi elettrici può fondersi. Non appoggiare mai cavi di collegamento sulle zone di cottura calde.

**Attenzione!** Danni dovuti al calore a mobili o apparecchi vicini: Qualora l'apparecchio venga utilizzato a lungo, esso sviluppa calore e umidità. Si raccomanda di aerare bene l'ambiente. Aprire la finestra oppure attivare una cappa aspirante con scarico all'esterno.

**Attenzione!** Danni all'apparecchio a causa dell'accumulo di calore: Non scaldare teglie, padelle o piastre per grill contemporaneamente con più fuochi.

**Attenzione!** Anomalie di funzionamento: Portare sempre i selettori girevoli in posizione zero quando l'apparecchio non è in funzione.

### **Sicurezza durante la pulizia**

**Pericolo di incendio!** Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

**Pericolo di scossa elettrica!** Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

**Attenzione!** Danneggiamento della guarnizione: Non pulire la fessura intorno alla superficie in acciaio inox con oggetti appuntiti.

**Attenzione!** Danneggiamento dell'apparecchio: Per la pulizia non estrarre le manopole di comando.

### **Sicurezza durante la manutenzione e le riparazioni**

**Pericolo di lesioni!** In caso di anomalie o danni all'apparecchio svitare i fusibili o disattivarli. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**Pericolo di lesioni!** Riparazioni non a regola d'arte possono essere molto pericolose. Fare eseguire le riparazioni sull'apparecchio solo da un tecnico qualificato. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

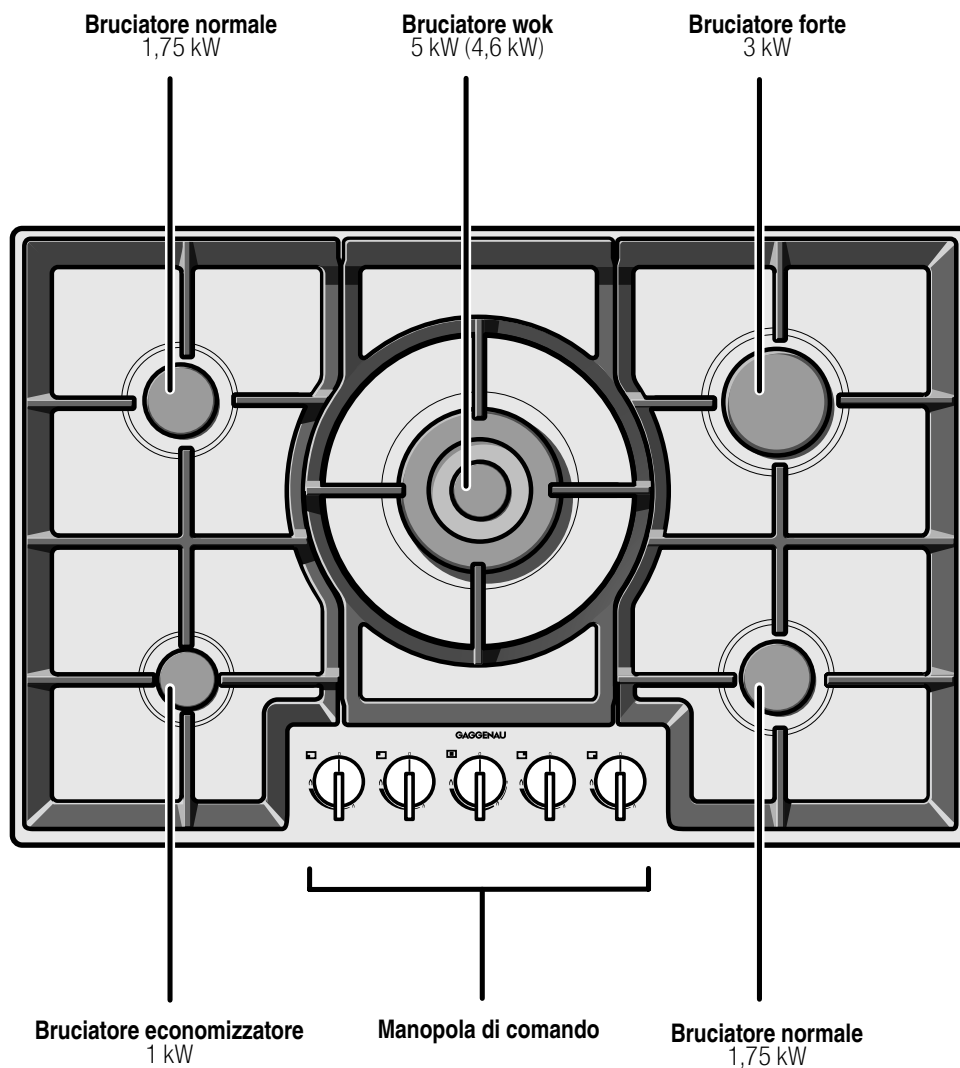
**Pericolo di lesioni!** Un cavo elettrico o un tubo del gas danneggiato devono essere immediatamente sostituiti dal Costruttore, da una delle sue filiali, dal servizio di assistenza clienti o da un tecnico qualificato.

Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

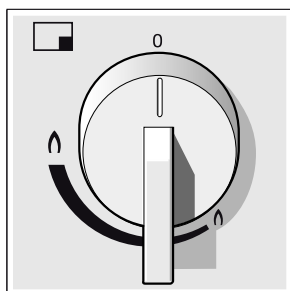
## Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

### Piano di cottura a gas

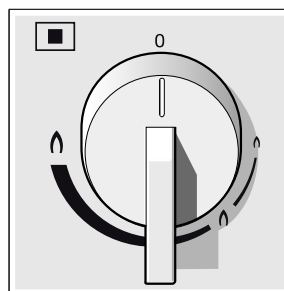


### Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola indicano l'assegnazione al rispettivo bruciatore e la regolazione tra il minimo e il massimo. La regolazione è continua.

### Manopola di comando bruciatore wok



Il simbolo centrale della fiamma sulla manopola del bruciatore wok contrassegna il livello a partire dal quale viene accesa anche la fiamma esterna.



## Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

- **Anello wok (647660)**

Per usare la padella wok sul relativo bruciatore.

## Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il nostro Servizio assistenza clienti o su Internet:

- **Padella wok (WP 400 001)**

Padella wok in materiale multistrato. Con fondo curvo e manico, Ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm.

- **Riduttore espresso (088903)**

Il riduttore espresso è adatto solo al bruciatore economizzatore, per usare tegami con un diametro inferiore a 9 cm (per es. la macchinetta del caffè).

- **Piastra per cottura lenta (648786)**

Questa piastra è adatta solo al bruciatore economizzatore. Essa riduce il calore quando si usa il livello di potenza minore (fiamma piccola).

Poggiate la piastra sulla griglia con le cavità verso l'alto, mai direttamente sul bruciatore. Collocate il tegame centralmente sulla piastra per cottura lenta.

Usate gli accessori solo secondo quanto indicato. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

---

## Regolare il fuoco

---

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano la posizione del rispettivo bruciatore e la potenza dal massimo al minimo. La potenza può essere regolata di continuo.

### Avvertenze

- Accendete i fuochi solo dopo avervi poggiate le griglie e tutti i componenti dei bruciatori.
- Bruciatori e candele devono essere puliti e asciutti.
- Usate solo gli accessori indicati. Non ricoprite il piano in acciaio inox (per es. con pellicola di alluminio).

## Accensione automatica

Il vostro piano di cottura a gas dispone di candele per l'accensione elettrica.

- 1 Poggiate il tegame adatto sul bruciatore che si desidera usare.

- 2 Pignite la manopola relativa e giratela verso sinistra sulla posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.
- 3 Tenete premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione.

Girando la manopola di comando lentamente è possibile regolare la fiamma in continuo tra il massimo e il minimo.

## Accensione manuale

In caso di assenza di corrente, i bruciatori possono essere accesi anche manualmente.

- 1 Poggiate il tegame adatto sul bruciatore che si desidera usare.
- 2 Pignite la manopola relativa e giratela verso sinistra sulla posizione desiderata. Tenete premuta la manopola.
- 3 Accendere il bruciatore con un accendino a gas o un fiammifero. Tenete premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione.

## Spegnere

Girate la manopola desiderata verso destra sulla posizione 0.

## Controllo termoelettrico della fiamma

Per la vostra sicurezza il piano cottura è dotato di un dispositivo di controllo termoelettrico della fiamma. Questo evita la fuoriuscita di gas, nel caso in cui il bruciatore si spenga involontariamente durante l'uso (per es. corrente d'aria).

Quando il bruciatore si spegne involontariamente durante l'uso, girate la manopola su 0 e aspettate almeno 30 secondi prima di riaccenderlo.

## Tabella di regolazione e consigli

Campo di regolazione	Procedura di cottura	Esempi
Fiamma massima ↑	Avvio cottura	Acqua
	Soffriggere	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Cuocere a fiamma alta	Minestre, salse
	Sbollentare	Verdure
Da ↑ a ↓	Cuocere	Carne, pesce, patate
	Friggere	Pietanze a base di farina, pietanze a base di uova
	Cuocere	Canederli, salsicce bollite, carne da broco
	Battere	Creme, salse
	Continuare la cottura	Minestre, patate
	Cuocere al vapore	Verdure, pesce
	Stufare	Verdure, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, arrosto, verdure
Fiamma piccola ↓	Scongelare	Prodotti surgelati
	Mettere a mollo	Riso, legumi
	Riscaldare	Minestre, minestrone, verdure in salsa

Per la cottura con il wok usate solo olio idoneo alle alte temperature, per es. olio di arachidi.

Cuocete gli ingredienti a fiamma alta, girando continuamente e non molto a lungo. Le verdure devono essere al dente.

Per girare e togliere le pietanze dal wok usate un mestolo piatto con manico lungo in materiale resistente al calore.

## Consigli per la cottura

I valori della tabella sono solo indicativi, perché la quantità di calore necessario dipende dal tipo e dalla condizione dei cibi, come anche dalla dimensione e dal livello di riempimento della pentola.

Ad alta potenza grassi e oli si riscaldano più velocemente. Non lasciate la pietanza incustodita, il grasso può prendere fuoco, la pietanza può bruciare.

Le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore dovrebbero essere preparate sui fuochi posteriori.

Per avviare la cottura, friggere e soffriggere grandi quantità di cibo usate preferibilmente il bruciatore forte o il bruciatore per il wok.

## Consigli per il wok

### Avvertenza

Per cuocere con un wok dovete poggiare il relativo anello sopra il bruciatore del wok sulla griglia. Accertatevi che il wok poggi bene sull'anello.

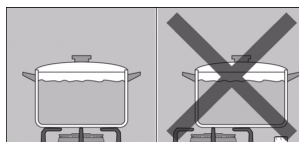
Suggeriamo un wok con fondo curvo. Un wok di alta qualità può essere ordinato come accessorio speciale (WP 400 001).

## Indicazioni per il pentolame

Le seguenti indicazioni vi aiutano a risparmiare energia e a prevenire danni al pentolame.

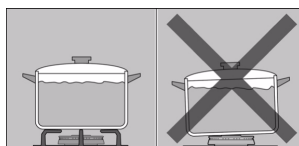
## Recipienti per la cottura adatti

Bruciatore	Diametro consigliato per il fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Bruciatore ad economia	100 - 180 mm	90 mm
Bruciatore normale posteriore	180 - 220 mm	120 mm
Bruciatore normale anteriore	Tegami da 180 mm Padelle da 160 mm	120 mm
Bruciatore forte	220 - 240 mm	140 mm
Bruciatore per wok	220 - 240 mm Wok da usare solo con l'anello per wok.	Per diametro < 220 mm: usare solo il bruciatore interno.



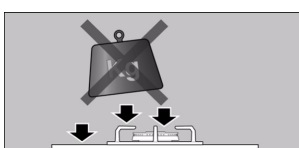
Posizionate il tegame centralmente sul bruciatore, per evitare che si ribalti.

Non poggiate tegami grandi sui bruciatori vicino al valvolame. Questo potrebbe surriscaldarsi e subire danni.



Poggiate i tegami sulle griglie e mai direttamente sui bruciatori.

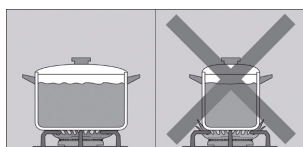
Prima dell'uso, accertatevi che le griglie e i coperchi dei bruciatori a gas siano montati correttamente.



Maneggiate con cautela i tegami che sono sul piano cottura.

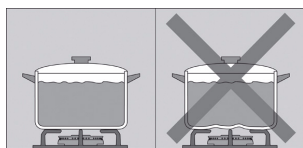
Non battete sul piano cottura e non poggiatevi oggetti pesanti.

## Indicazioni per l'uso



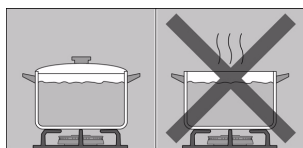
Utilizzate tegami della giusta misura per il rispettivo bruciatore.

Non usate tegami piccoli sui bruciatori grandi. La fiamma non deve venire a contatto con i lati del tegame.



Non usate pentole e tegami deformati che non poggiano stabilmente sul fornello. I tegami possono ribaltarsi.

Utilizzate solo tegami con un fondo piatto e spesso.



Non cuocete senza coperchio oppure se il coperchio è spostato. Gran parte dell'energia sarà sprecata.

## Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del piano di cottura

### **Avviso**

**Pericolo di incendio!** Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### **Avviso**

**Pericolo di scossa elettrica!** Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

## Pulire l'apparecchio

Pulite l'apparecchio dopo ogni uso, quando si è raffreddato. Rimuovete subito i liquidi fuoriusciti, non lasciate incrostare i residui.

Rimontate i pezzi del bruciatore e le griglie dopo aver pulito e asciugato il piano. Accertatevi di montare correttamente i componenti del bruciatore. L'anello e il coperchio del bruciatore devono incastrarsi e poggiare in piano.

Parti dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Superfici in acciaio inox	Applicare il detergente con un panno morbido ed umido; asciugare con un panno morbido. Usare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua nell'apparecchio. <b>Attenzione!</b> Danni alla guarnizione: Pulire la fuga tutt'intorno alla superficie in acciaio solo con una spazzola morbida. Non usate oggetti appuntiti.  Per le decolorazioni causate dallo sporco tenace o dal calore eccessivo è disponibile presso il vs. rivenditore autorizzato o il ns. Servizio assistenza clienti un detergente per le superfici in acciaio inox (n. d'ordine 464524).
Supporti tegami	Rimuoverli con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nel lavandino. Pulire con una spazzola e detergente per stoviglie. Pulire cautamente nella zona del gommino per evitare che si stacchi. Sciacquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente prima di rimontare. <b>Non lavare nella lavastoviglie!</b>

Parti dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Manopole di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. <b>Attenzione!</b> Danni all'apparecchio: Non rimuovere le manopole di comando per la pulizia.
Componenti del bruciatore	Sciacquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente prima di rimontare. <b>Non lavare nella lavastoviglie!</b>
Cancela	Se necessario pulire accuratamente con un piccolo spazzolino.

## Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e tenace potete ordinare presso il vs. rivenditore autorizzato o il ns. Servizio assistenza clienti un detergente per grill a gel (n. d'ordine 463582). Esso è adatto per le griglie, le parti del bruciatore ed il piano in acciaio inox. Se necessario lasciar agire il prodotto durante la notte. Osservate le indicazioni riportate sul detergente.

## Non usate questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Detersivi acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detersivi a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Rimontate i componenti del bruciatore e le griglie dopo averle lavate e asciugate. Accertatevi di montare correttamente i componenti del bruciatore. L'anello e il coperchio del bruciatore devono incastrarsi e poggiare in piano.

---

## Eliminare le avarie

---

Spesso le avarie possono essere eliminate con facilità. Si prega di seguire le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio assistenza.

<b>Avaria</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Avaria dell'impianto elettrico in generale.	Il fusibile domestico è scattato.	Verificare nella cassetta se il fusibile si è staccato.
L'accensione elettrica non funziona.	Tra le candele e i bruciatori possono esserci residui di cibo o detergente.	L'intercapedine tra candela e bruciatore deve essere pulita.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori non sono poggiati correttamente.	Verificare che i coperchi poggino correttamente.
	Interruzione di corrente	Accendere i bruciatori manualmente.
Fiamma discontinua	I bruciatori non poggiano correttamente.	Poggiare bene i bruciatori.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.
Il flusso di gas pare non essere normale o non fuoriesce gas.	Le valvole interposte sono chiuse.	Aprire le valvole interposte.
	Se si utilizza una bombola di gas, verificare che questa non sia finita.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina c'è odore di gas.	Probabile punto anemetrico sul raccordo della bombola.	Controllare l'ermeticità della bombola.
Il bruciatore si spegne subito dopo l'accensione.	Non avete premuto abbastanza a lungo la manopola di comando.	Dopo l'accensione del bruciatore, tenete premuta la manopola ancora per alcuni secondi. Premere fermamente.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.

---

## Kundendienst

---

Unser Kundendienst steht Ihnen für Reparaturen und den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen für unsere Produkte zur Verfügung.

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes finden Sie in dem beiliegenden Serviceheft.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

---


**E-Nr.**

---

**FD-Nr.**

---

---

**Kundendienst** 

---

---

## Verpackung und Altgeräte

---

Sowohl die Verpackung neuer Geräte als auch Altgeräte enthalten wertvolle Rohstoffe und wieder verwertbare Materialien.

Bitte entsorgen Sie die einzelnen Teile nach Sorten getrennt.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

## Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>40</b>
Algemene aanwijzingen	40
Veiligheid bij het gebruik	40
Veiligheid bij de reiniging	40
Veiligheid bij onderhoud en reparaties	40
<b>Het apparaat</b>	<b>41</b>
Gaskookplaat	41
Schakelknoppen	41
Schakelknop wokbrander	41
Toebehoren	42
Extra toebehoren	42
<b>Kookplaat instellen</b>	<b>42</b>
Automatische ontsteking	42
Handmatige ontsteking	42
Uitschakelen	42
Thermoelektrische vlambeveiliging	42
<b>Bereidingstabel en tips</b>	<b>43</b>
Tips voor het koken en braden	43
Tips voor de wok	43
<b>Aanwijzingen voor het kookgerei</b>	<b>44</b>
De juiste pannen	44
Aanwijzingen voor het gebruik	44
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>45</b>
Het apparaat reinigen	45
Ingebrande verontreinigingen	45
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	45
<b>Storingen verhelpen</b>	<b>46</b>
<b>Klantenservice</b>	<b>47</b>
<b>Verpakking en afgedankte apparatuur</b>	<b>47</b>
Milieuvriendelijke afvalverwerking	47

## **Veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing met het oog op later gebruik of voor wanneer het toestel naar een andere eigenaar overgaat.

### **Algemene aanwijzingen**

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel, niet om te verwarmen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen. Kinderen niet met het apparaat of het verpakkingsmateriaal laten spelen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een externe afstandbediening.

De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt doordat men zich niet aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing houdt.

### **Veiligheid bij het gebruik**

**Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

**Risico van brand!** Oververhit voedsel kan brand veroorzaken. Het toestel alleen onder toezicht gebruiken.

**Risico van brand!** Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.

**Verbrandingsgevaar!** Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Bij aanraking is verbranding mogelijk. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

**Risico van brand!** Bij oververhitting vatten olie en vet gemakkelijk vlam. Gerechten waarbij olie of vet wordt gebruikt altijd onder toezicht klaarmaken. Wanneer olie of vet in brand geraakt is, mag dit nooit geblust worden met water. Het vuur met een deksel of branddeken verstikken.

**Risico van brand!** Brandbare materialen kunnen door de open gasvlam en de warmte vlam vatten. Geen brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder de kookplaat of in de onmiddellijke nabijheid daarvan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen.

**Risico van letsel!** Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht.

**Risico van kortsluiting!** De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten. Leg nooit een aansluitkabel op de hete kookzones.

**Attentie!** Hitteschade bij aangrenzende apparaten of meubels: Wordt het toestel langere tijd gebruikt, dan ontstaan hitte en vochtigheid. Extra ventilatie is dan vereist. Ramen openzetten of een afzuigkap inschakelen met een afvoer naar buiten.

**Attentie!** Schade aan het apparaat door hitteconcentratie: Geen braadsledes, pannen of grillstenen verwarmen met behulp van meerdere branders.

**Attentie!** Functiestoring: Altijd de regelknoppen in de nulstand draaien wanneer het apparaat niet in gebruik is.

### **Veiligheid bij de reiniging**

**Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

**Kans op een elektrische schok!** Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

**Attentie!** Schade aan de dichting: De omlopende gleuf in het roestvrijstalen vlak niet reinigen met scherpe voorwerpen.

**Attentie!** Schade aan het apparaat: Bedieningsknoppen er niet voor het reinigen aftrekken.

### **Veiligheid bij onderhoud en reparaties**

**Risico van letsel!** In het geval van een storing of beschadiging van het toestel: zekeringen uitdraaien resp. uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

**Risico van letsel!** Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen. Het apparaat mag alleen door een vakkracht worden gerepareerd. Neem in het geval van een reparatie contact op met de klantenservice.

**Risico van letsel!** Een beschadigde stroomkabel of gaslang dient direct door de producent, het verkoopfiliaal, de klantendienst of een daartoe opgeleide vakkracht te worden vervangen.

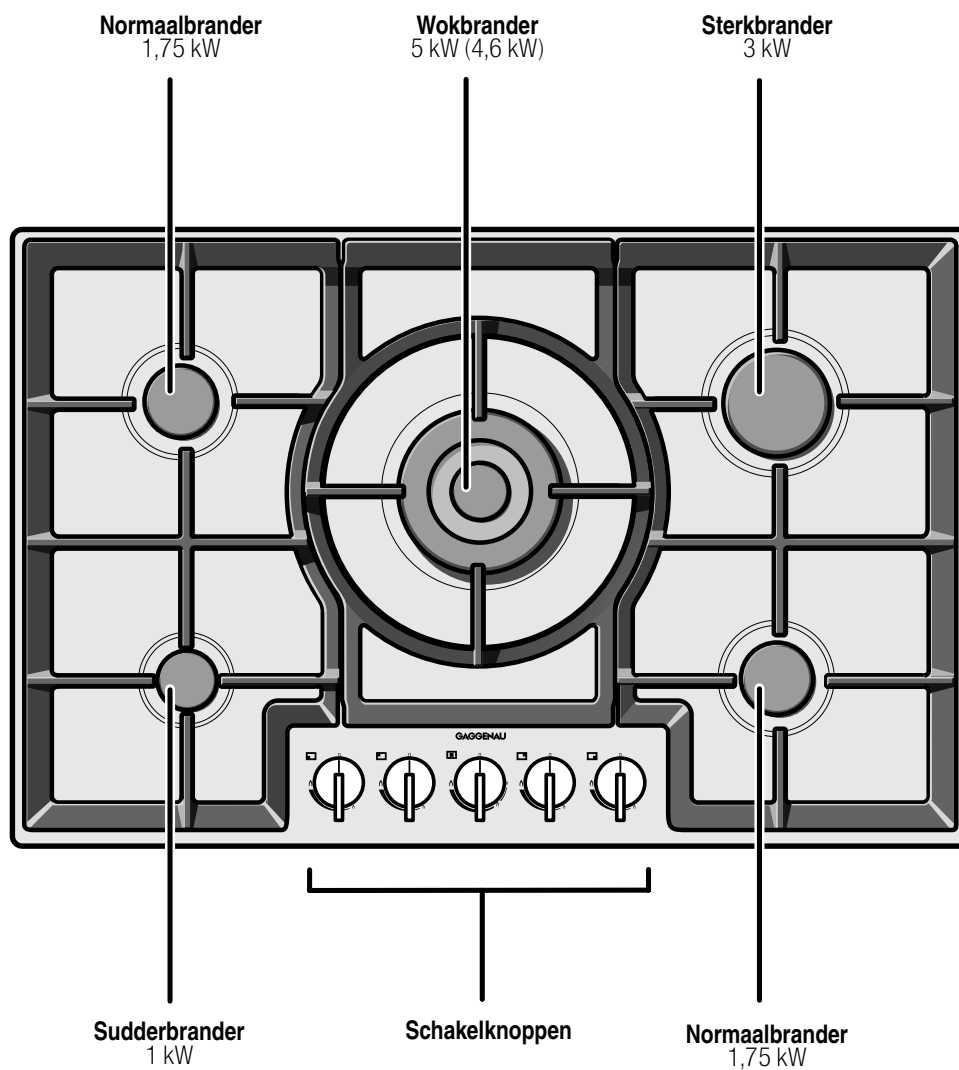
Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.



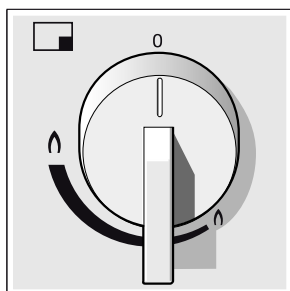
## Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

## Gaskookplaat

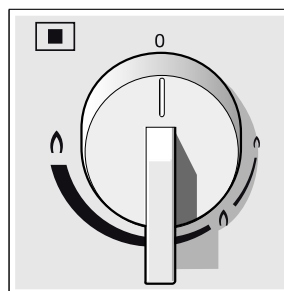


### Schakelknoppen



De aanduidingen bij de schakelknop laten zien bij welke brander de schakelknop hoort en tonen de instelling van kleine tot grote vlam. De instelling is traploos.

### Schakelknop wokbrander



De middelste vlam bij de schakelknop van de wokbrander markeert de stand vanaf waar de buitenste ring erbij geschakeld is.

## Toebehoren

Bij de levering van het apparaat is het volgende onderdeel inbegrepen:

- **Wokring (647660)**  
Voor het gebruik van een wok op de wokbrander.

## Extra toebehoren

U kunt de volgende extra toebehoren via onze klantenservice of via internet bestellen

- **Wok (WP 400 001)**  
Wok vervaardigd van meerdere lagen materiaal, met bolle bodem en handgreep, diameter 36 cm, 6 Liter, hoogte 10 cm.
- **Espresso-rooster (088903)**  
Het espresso-rooster is alleen geschikt voor de sudderbrander, om pannen die een diameter hebben van minder dan 9 cm te kunnen gebruiken (bijv. een espressokan).
- **Sudderplaatje (648786)**  
Het sudderplaatje is alleen geschikt voor de sudderbrander. Hierbij wordt de warmte gereduceerd bij gebruik van de laagste vermogensstand (kleine vlam).  
Plaats het sudderplaatje met de welvingen naar boven op het rooster, nooit direct op de brander. Zet de pan midden op het sudderplaatje.

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

---

## Kookplaat instellen

---

De markeringen bij de schakelknoppen tonen u de positie van de desbetreffende gaspit en het vermogen van grote tot kleine vlam. Het vermogen is traploos instelbaar.

### Aanwijzingen

- Ontsteek de branders alleen als de pandragers en alle onderdelen van de branders op de juiste manier zijn geplaatst.
- De branders en de bougies moeten schoon en droog zijn.
- Gebruik alleen de goedgekeurde toebehoren. De roestvrijstalen vangschaal niet bedekken (bijv. met aluminiumfolie).

## Automatische ontsteking

De gaskookplaat is voorzien van bougies voor de elektrische vonkontsteking.

- 1 Zet een geschikte pan op de gewenste gaspit.
- 2 Druk de betreffende schakelknop in en draai deze naar links op de gewenste stand. De brander ontsteekt automatisch.
- 3 Houd de schakelknop gedurende enkele seconden na het ontsteken ingedrukt.

Door langzaam aan de schakelknop te draaien kan de grootte van de vlam traploos tussen grote en kleine vlam worden ingesteld.

## Handmatige ontsteking

Bij een stroomstoring kunt u de branders ook handmatig ontsteken.

- 1 Zet een geschikte pan op de gewenste gaspit.
- 2 Druk de betreffende schakelknop in en draai deze naar links op de gewenste stand. Houd de schakelknop ingedrukt.
- 3 Ontsteek de brander met een gasaansteker of een lucifer. Houd de schakelknop gedurende enkele seconden na het ontsteken ingedrukt.

## Uitschakelen

Draai de gewenste schakelknop naar rechts op de positie 0.

## Thermoelektrische vlambeveiliging

Voor uw veiligheid is de kookplaat voorzien van een thermoelektrische vlambeveiliging. Deze voorkomt dat er gas blijft stromen indien een brander tijdens het gebruik per ongeluk uitgaat (bijv. door tocht).

Indien de brander tijdens het gebruik per ongeluk uitgaat, draai dan de schakelknop op de positie 0 en wacht minstens 30 seconden voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

## Bereidingstabel en tips

Instelbereik	Bereidingwijze	Voorbeelden
Grote vlam $\uparrow$	Aankoken	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
Van $\uparrow$ tot $\uparrow$	Braden	Vlees, vis, aardappelen
	Bakken	Meelgerechten, eiergerechten
	Laten trekken	Knoedels, kookworsten, soepvlees
	Au bain marie opkloppen	Cremes, sauzen
	Doorkoken	Soepen, aardappelen
	Stomen	Groente, vis
	Stoven	Groente, fruit, vis
	Sudderden	Goulash, braadstuk, groente
	Kleine vlam $\uparrow$	Ontdooien
Wellen		Rijst, peulvruchten
Verwarmen		Soepen, éénpansgerechten, groente in saus

Gebruik bij het koken met de wok alleen olie die geschikt is voor hoge temperaturen, bijv. arachide olie.

Bereid de ingrediënten op hoge temperaturen, niet te lang en blijf roeren. De groenten moeten beetbaar zijn.

Gebruik voor het roeren en opscheppen van de voedingsmiddelen een vlakke opscheplepel met een lange steel van een hittebestendig materiaal.

## Tips voor het koken en braden

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De benodigde hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen alsook van de grootte en de vulling van de pan.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Blijf erbij wanneer u braadt, vet kan vlam vatten, het gerecht kan verbranden.

Voedingsmiddelen die langer moeten koken, kunt u beter op de achterste kookzones bereiden.

Gebruik voor het aankoken, frituren en aanbraden van grotere hoeveelheden bij voorkeur de sterkbrander of de wokbrander.

## Tips voor de wok

### Aanwijzing

Voor het koken met een wok moet de wokring boven de wokbrander op de pandrager worden geplaatst. Let erop dat de wok tijdens het koken stevig op de wokring staat.

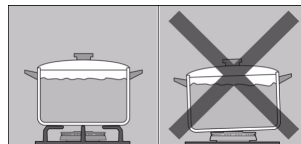
Wij adviseren een wok met een bolle bodem. U kunt een hoogwaardige wok als extra accessoire bestellen (WP 400 001).

## Aanwijzingen voor het kookgerei

De volgende aanwijzingen helpen u energie te besparen en beschadiging van de pannen te voorkomen.

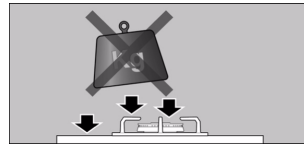
### De juiste pannen

Brander	Aanbevolen diameter panbodem	Minimale diameter panbodem
Sudderbrander achterste normaalbrander	100 - 180 mm	90 mm
Voorste normaalbrander	180 mm pannen 160 mm pannen	120 mm
Sterkbrander	220 - 240 mm	140 mm
Wokbrander	220 - 240 mm Wok alleen met de wokring gebruiken.	180 mm Bij een diameter < 220 mm: Gebruik alleen de binnenste brander.



Zet de pannen op de pandragers, nooit direct op de branders.

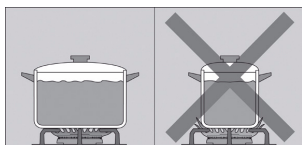
Controleer voor het gebruik of de pandragers en de branderkopdeksels op de juiste manier zijn geplaatst.



Ga voorzichtig om met de pannen die op de kookplaat staan.

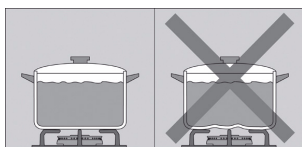
Sla niet op de kookplaat en zet er geen zware voorwerpen op.

### Aanwijzingen voor het gebruik



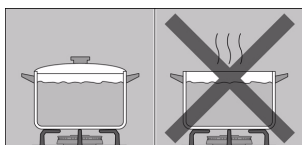
Gebruik pannen van het juiste formaat voor de desbetreffende brander.

Gebruik geen kleine pannen op de grote branders. De vlammen mogen niet tegen de zijkanten van de pannen aankomen.

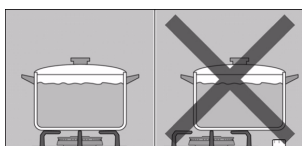


Gebruik geen vervormde pannen. Deze staan niet stevig op de kookplaat. De pannen kunnen kantelen.

Gebruik alleen pannen met een vlakke en dikke bodem.



Kook niet zonder deksel of als het deksel is verschoven. Een groot deel van de energie wordt op die manier verspild.



Zet de pan midden op de brander, anders kan de pan kantelen.

Zet grote pannen niet op de branders vlak bij het bedieningspaneel. Het paneel zou oververhit en hierdoor beschadigd kunnen raken.

## Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van uw kookplaat.

### **Waarschuwing**

**Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

### **Waarschuwing**

**Kans op een elektrische schok!** Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

## Het apparaat reinigen

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon wanneer het is afgekoeld. Verwijder overgelopen vloeistoffen direct, laat geen resten inbranden.

Plaats na het schoonmaken en drogen de onderdelen van de branders en de pandragers weer op het apparaat. Zorg ervoor dat de onderdelen van de branders op de juiste manier zijn geplaatst. De branderring en branderkopdeksel moeten bij het plaatsen ineensluiten en recht op de brander liggen.

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Roestvrijstalen oppervlakken	Afwasmiddel met een zachte, vochtige doek aanbrengen; met een zachte doek droogwrijven. Gebruik slechts weinig water voor het schoonmaken, er mag geen water in het apparaat komen. <b>Attentie!</b> Beschadiging van de afdichting: De spleet in het roestvrijstalen oppervlak rond de kookplaat alleen met een zachte borstel reinigen. Geen spitse voorwerpen gebruiken. Voor sterke verontreinigingen of door hitte veroorzaakte verkleuringen is bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een reinigingsmiddel voor roestvrijstaal verkrijgbaar (bestelnummer 464524).
Pandragers	Voor het reinigen voorzichtig verwijderen. In de spoelbak inweken. Met een borstel en afwasmiddel reinigen. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat deze niet losgaan. Afspoelen met schoon water en vóór het terugplaatsen zorgvuldig afdrogen. <b>Niet in de vaatwasser reinigen!</b>

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen; de doek mag niet te nat zijn. <b>Attentie!</b> Beschadiging van het apparaat: Schakelknoppen voor het reinigen niet van het apparaat trekken.
Onderdelen van de branders	Met schoon water afspoelen en voor het plaatsen zorgvuldig afdrogen. <b>Niet in de vaatwasser reinigen!</b>
Vonkontsteking	Indien nodig, met een kleine borstel voorzichtig reinigen.

## Ingebrande verontreinigingen

Voor hardnekkige, ingebrande verontreinigingen kunt u bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een grill-reinigings gel bestellen (bestelnummer 463582). Deze is geschikt voor de onderdelen van de branders en de roestvrijstalen vangschaal. Indien nodig, de verontreiniging een nacht laten inweken. Volg de aanwijzingen op het reinigingsmiddel.

## Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Plaats na het schoonmaken en drogen de onderdelen van de branders en de pandragers weer op het apparaat. Zorg ervoor dat de onderdelen van de branders op de juiste manier zijn geplaatst. De branderring en branderkopdeksel moeten bij het plaatsen ineensluiten en recht op de brander liggen.

---

## Storingen verhelpen

---

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Algehele stroomstoring.	De huiszekering heeft de elektriciteit uitgeschakeld.	Controleer in de meterkast of de zekering is uitgeschakeld.
De elektrische ontsteking functioneert niet.	Tussen de bougies en de branders kunnen resten van levens- of reinigingsmiddelen achtergebleven zijn.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn vochtig.	De branderkopdeksels zorgvuldig afdrogen.
	De branderkopdeksels zijn niet correct geplaatst.	Controleer of de branderkopdeksels correct zijn geplaatst.
Ongelijkmatige vlam	stroomstoring	Brander handmatig ontsteken.
	De onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst.	Onderdelen op de juiste wijze plaatsen.
De gastoevoer verloopt niet normaal of er wordt geen gas toegevoerd.	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.
	Tussengeschakelde gaskranen zijn gesloten.	De tussengeschakelde gaskranen opendraaien.
In de keuken ruikt het naar gas.	Bij gebruik van een gasfles controleren of deze leeg is.	Gasfles vervangen.
	Mogelijke lekkage bij de aansluiting van de gasfles.	Controleer de aansluiting van de gasfles op lekkage.
De brander dooft onmiddellijk na het ontsteken.	U heeft de schakelknop niet lang genoeg ingedrukt.	Nadat de brander is ontstoken de schakelknop nog enkele seconden ingedrukt houden. Stevig indrukken.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.

---

## Klantenservice

---

Onze klantenservice staat voor reparaties en het kopen van toebehoren of reserveonderdelen voor onze producten voor u klaar.

De gegevens van onze klantenservice vindt u in het bijgevoegde serviceboekje.

Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, vermeld dan het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

---


**E-Nr.**

---

**FD-Nr.**

---

---

**Klantenservice** 

---

---

## Verpakking en afgedankte apparatuur

---

Zowel de verpakking van nieuwe apparaten als ook afgedankte apparaten bevatten waardevolle grondstoffen en herbruikbare materialen.

Voer de verschillende afvalstoffen gescheiden af.

Inlichtingen over de verschillende manieren van afvalverwerking vindt u bij uw vakhandelaar of bij uw gemeente.

## Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000491726 (891102)

**GAGGENAU**