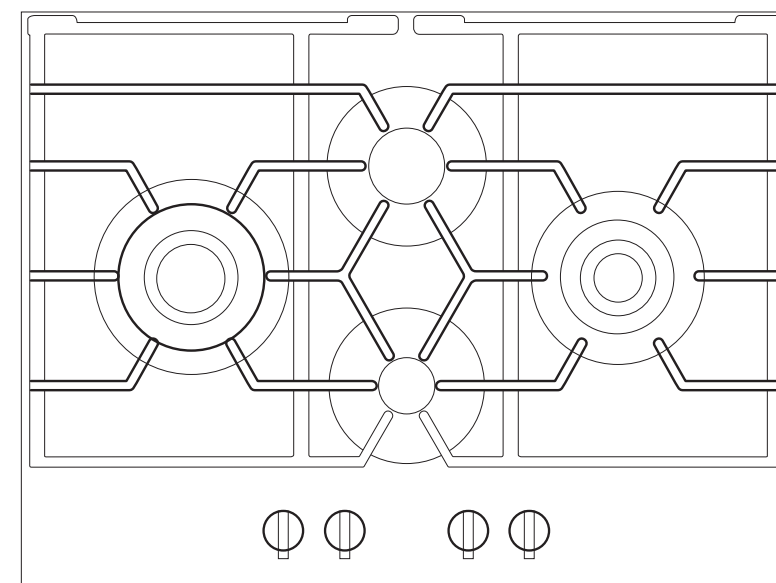


GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
Carl-Wery-Straße  
D-81739 München  
www.gaggenau.com

**GAGGENAU**

en Operating instructions  
de Bedienungsanleitung  
fr Instructions d'utilisation  
it Manuale di istruzioni  
es Instrucciones de funcionamiento  
nl Gebruiksaanwijzing  
pt Instruções para o funcionamento  
tr Kullanma Kılavuzu

# CG 270



**GAGGENAU**

Cod. 9000169469 F

---

Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions. We kindly ask you to read and follow these simple instructions in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains important information not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribute towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point. Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it. Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre. Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

### **Packaging and old appliances**

If the symbol  appears on the specifications plate,

follow these instructions:

### **Disposing in an environmentally-responsible manner**

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

---

## CONTENTS

---

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>Safety Warnings</b> .....           | 3  |
| <b>Your new hob</b> .....              | 4  |
| <b>Gas Burners</b> .....               | 5  |
| Recommended receptacle diameters ..... | 6  |
| Cooking recommendations .....          | 7  |
| <b>Warnings of use</b> .....           | 8  |
| Cooking .....                          | 8  |
| Cleaning and maintenance .....         | 9  |
| <b>Troubleshooting</b> .....           | 10 |
| <b>Conditions of warranty</b> .....    | 11 |

---

## Safety warnings

---

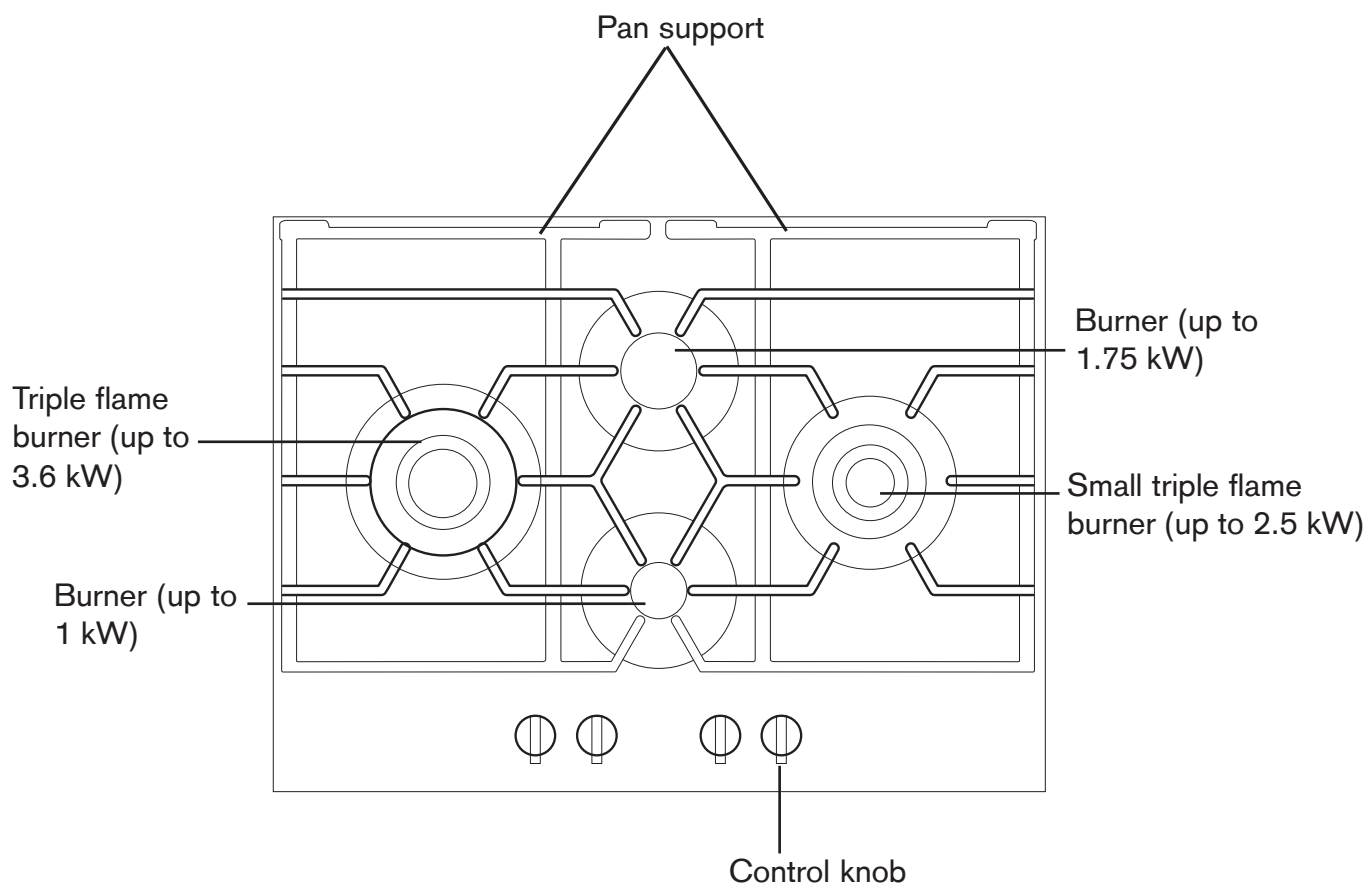
- **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- All installation, regulation and adaptation to other types of gas must be carried out by an authorised installation technician, respecting all applicable regulations, standards and the country's electrical and gas supply companies' specifications.  
It is recommended that you call our Technical Assistance Service for adaptation to other types of gas.
- **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.
- The appliance is equipped with an EU Schuko plug. In order to ensure protective earthing in a Danish socket, the appliance must be connected via an appropriate plug adaptor. This adaptor (permitted up to a maximum of 13 amps) can be obtained from the after-sales service (spare part no. 616581).
- The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre**.
- **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- Do not use a **damaged appliance**.
- The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**
- Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.
- Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.
- Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.
- In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.
- Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.
- If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.
- Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

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

---

## Your New Hob:

---

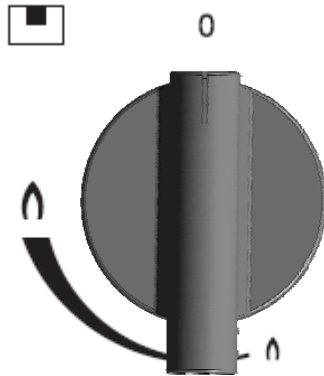


---

## Gas burners

---

Fig. 1



Each control knob indicates which burner it controls.  
Fig. 1.

**To light a burner**, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position.

If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).

If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.

Your hob is equipped with burners with safety valves which prevent gas from being released. Should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds.

**To turn the burners off**, turn the control knob in a clockwise direction to the 0 setting.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Your hob is equipped with a triple-flame burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

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

---

## Recommended receptacle diameters (cm.)

---

Depending on model:

| Burner              | Minimum receptacle | Maximum receptacle |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| Triple flame:       | >22 cm             |                    |
| Small triple flame: | 22 cm              | 26 cm              |
| Semi-rapid:         | 14 cm              | 20 cm              |
| Auxiliary:          | 12 cm              | 14 cm              |

---

### Additional pan support:

Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) Fig 2. If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 494664.

**Coffee pot support:** Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is only for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 423529.

**The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.**

Fig. 2



## Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

|                    | Very strong                                                            | Strong | Medium                                                                | Slow                                     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Triple flame       | Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (Wok) |        | Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food      |                                          |
| Small triple flame | Escalope, steak, omelette, fried food                                  |        | Rice, white sauce, agout.                                             | Steaming: fish, vegetables.              |
| Semi-rapid         | Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta                              |        | Re heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews. |                                          |
| Auxiliary          | Stews, rice pudding, caramel.                                          |        | Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food                  | Making/ melting: butter, chocolate jelly |

---

## Warnings concerning cooking:

---

### DON'Ts



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



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



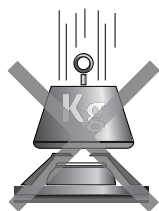
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over. Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.

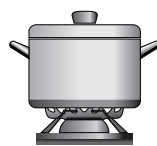


Do not place receptacles directly on top of burners.



Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

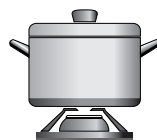
### DOs



Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished. Always use **lids**.



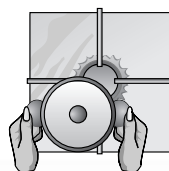
Only use thick-, flat-based saucepans, **frying pans and casseroles**.



Always place receptacles **in the middle** of burners.



Always place receptacle **on the pans support**. Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



Handle receptacles on the hob with **care**.



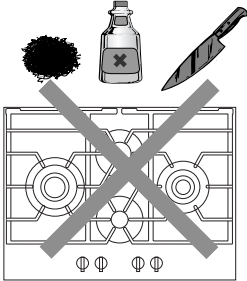
Only use one recipient per burner. Use the extra cast iron grid on the triple flame burner

---

## Cleaning and maintenance:

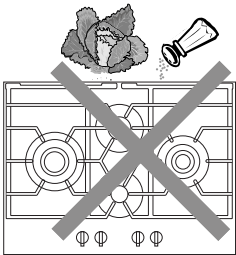
---

### DON'Ts



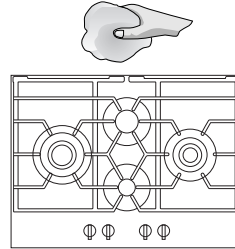
**NEVER** use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports, burners or electric hotplates.

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

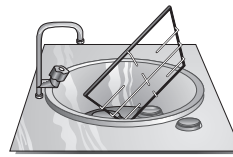


**Avoid** spilling **acidic** liquids (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob.

### DOs



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



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



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

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

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

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

## Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.

**Important information:**

Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

| What's wrong                                                            | Possible cause                                                                                                                                                                                                                                | Solution                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...if none of the electrical system works?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Faulty fuse.</li> <li>-The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.</li> </ul>                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty</li> <li>-Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box</li> </ul>                                 |
| ...if the electric ignition system does not work?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners.</li> <li>-The burners are wet.</li> <li>-The covers on the burners are not in the right position.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully.</li> <li>-Dry the burner covers and spark plugs carefully.</li> <li>-Check that the covers have been put in the proper position.</li> </ul> |
| ...if the flame on the burners is not evenly distributed?               | <ul style="list-style-type: none"> <li>-The burner components have not been assembled properly.</li> <li>-The gas outlets on the burners are dirty.</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Put the components in their correct positions.</li> <li>-Clean the gas outlets on the burners.</li> </ul>                                                                                                                |
| ...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock.</li> <li>-If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.</li> </ul>                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Open any intermediate stopcocks.</li> <li>-Replace the gas bottle with a full one.</li> </ul>                                                                                                                            |
| ...if the kitchen smells of gas?                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-One of the valves has been left open.</li> <li>-Possible leak on the gas bottle coupling.</li> </ul>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Check to see if a valve has been left open.</li> <li>-Check that the coupling on the gas bottle is in order.</li> </ul>                                                                                                  |
| ...if the safety devices on the different burners do not work?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-The control knob has not been kept pressed in for long enough.</li> <li>-The outlets on the burners are dirty.</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds.</li> <li>-Clean the gas outlets on the burners.</li> </ul>                                                                                             |

---

## Conditions of warranty

---

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.

The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

---

E - NR FD

---

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

---

Geschätzter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die, während des Produktionsprozesses einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen wurden.

die peinlich genau untersucht werden, damit all ihre Anforderungen zum perfekten Kochen zufriedenstellend sind. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, dass **Sie diese einfachen Anweisungen lesen und beachten**, um somit unverbesserliche Ergebnisse ab seiner ersten Benutzung zu garantieren. Enthält **wichtige Informationen**, nicht nur für die Benutzung, sondern auch für Sicherheit und Wartung.

Während des Transportes, brauchen unsere Produkte eine zweckdienliche Schutzverpackung. In Bezug auf darauf beschränken wir uns auf das absolut notwendigste, die gesamte Verpackung ist recyclebar. Sie können genauso wie wir, zur Erhaltung der Umwelt beitragen, entsorgen Sie die Verpackung in den, Ihrem Wohnort am nächsten gelegenen dafür vorgesehenen Container. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Deponieren Sie es in einem geschlossenen Behälter und geben Sie es an einer Abholstelle ab oder falls nicht vorhanden, deponieren Sie es in einem Abfalleimer (der auf einer kontrollierten Mülldeponie endet, dies ist nicht die beste Lösung, aber so vermeiden wir die Wasserverschmutzung). Ihre Kinder und Sie selbst werden dafür dankbar sein. Bevor Sie sich eines ausrangierten Gerätes entledigen, machen Sie es unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

## Verpackung und benutzte Geräte

Falls auf dem Typenschild Ihres Gerätes das

Symbol  erscheint folgen Sie den Hinweisen:

## Gehen Sie, bei der Beseitigung von Abfallprodukten respektvoll mit der Umwelt um.



Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Verpackung, indem Sie auf Ihre Umwelt achten.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrische und elektronische Geräte, die als (Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten) ausgewiesen sind.

Die Richtlinie (EU) liefert den allgemein gültigen Rahmen im gesamten Bereich der Europäischen Union für die Zurücknahme und Wiederverwertung von Abfällen von Elektro- und Elektronischen Geräten.

---

## INHALT

---

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>                            | <b>14</b> |
| <b>So sieht Ihr Kochfeld aus .....</b>                      | <b>15</b> |
| <b>Gasbrenner .....</b>                                     | <b>16</b> |
| Empfohlener Durchmesser von Gefäßen....                     | 17        |
| Empfehlungen zum Kochen .....                               | 16        |
| <b>Benutzerhinweise .....</b>                               | <b>19</b> |
| In Bezug auf das Kochen .....                               | 19        |
| In Bezug auf die Sauberkeit und die<br>Instandhaltung ..... | 20        |
| <b>Betriebsstörungen .....</b>                              | <b>21</b> |
| <b>Garantiebedingungen .....</b>                            | <b>22</b> |

---

## Sicherheitshinweis

---

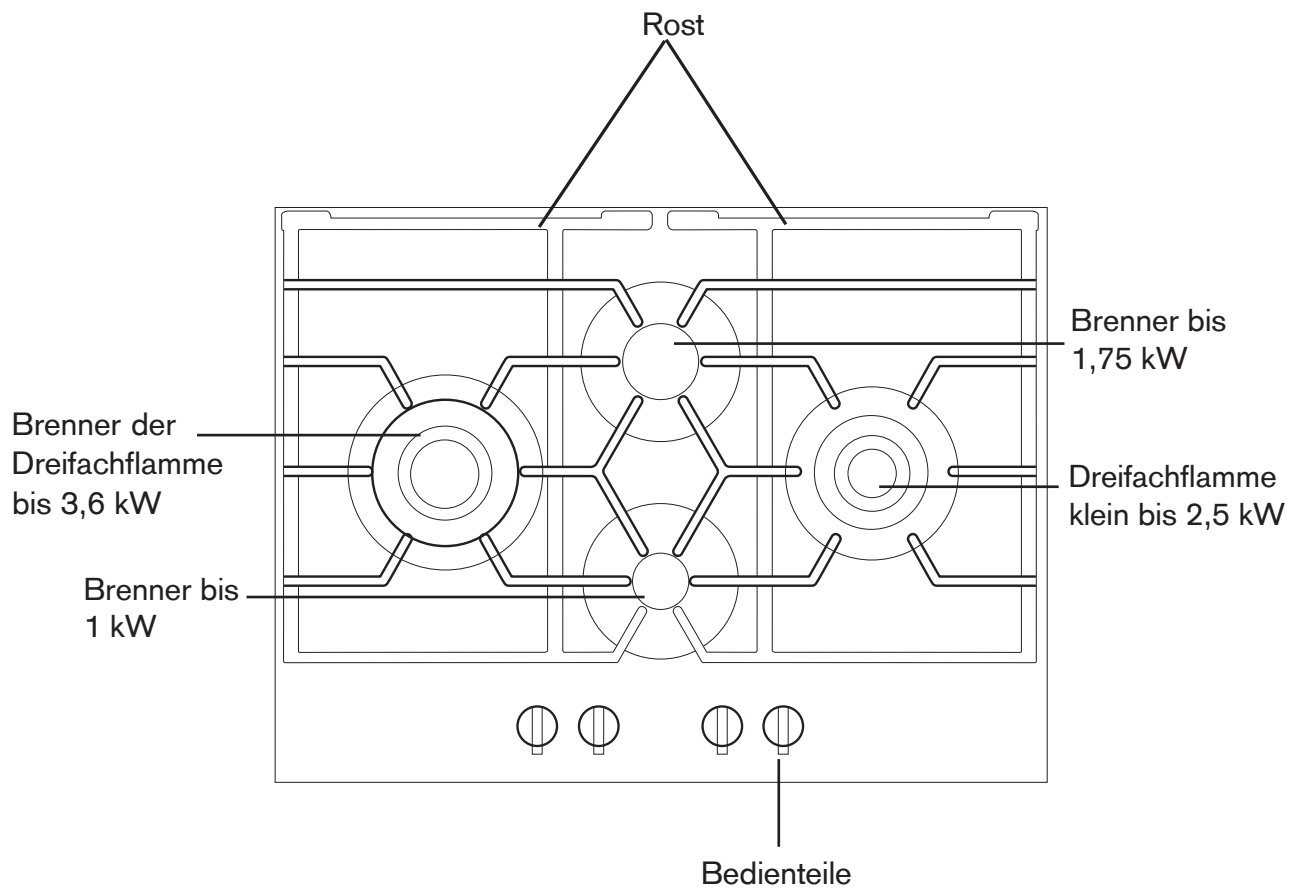
- ┐ **Lesen Sie aufmerksam diese Handbuch durch** damit Sie mit diesem Gerät in effektiver und sicherer Weise kochen können.
- ┐ Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.  
Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.
- ┐ Bevor Sie das neue Kochfeld einbauen, überprüfen Sie, ob alle **Masse korrekt sind**.
- ┐ Dieses Gerät darf nicht an die Produkte der Entlüftungsvorrichtung zur angeschlossen werden.
- ┐ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Jachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ┐ Die folgenden Hinweise sind nur für die Länder gültig, deren Symbol auf dem Gerät erscheint, es ist notwendig, auf die technischen Hinweise für die Anpassung des Gerätes an die Nutzungsbedingungen in diesem Land zurückzugreifen.
- ┐ Das Gerät ist mit einem EU-Schuko-Stecker ausgestattet. Um die Schutzerdung in einer Dänemark-Steckdose sicherzustellen, muss das Gerät mit einem geeigneten Stecker-Adapter angeschlossen werden. Dieser Adapter (zulässig bis max. 13 Ampere) ist über den Kundendienst (Ersatzteil-Nr. 616581) erhältlich.
- ┐ Es ist unbedingt erforderlich, dass man dort, wo das Gerät installiert ist, über die **vorgeschriebene Entlüftung** verfügt, und dass sich diese in perfektem Zustand befindet. (Verordnung der EU über Gas in Wohngebäuden BOE Nr. 281, 24.11.93)
- ┐ Erlauben Sie nicht, dass das Gerät starker Zugluft ausgesetzt ist, da sich sonst die Brenner erlöschen.
- ┐ Dieses Gerät geht aus dem Werk, indem es an das Gas justiert ist, welches auf dem Typenschild steht. Sollte ein Wechsel notwendig sein, rufen Sie unseren **technischen Kundendienst an**.
- ┐ Das Geräteinnere nicht manipulieren. Sollte es notwendig sein, rufen Sie unseren **technischen Kundendienst an**.
- ┐ **Bewahren** sie die Bedienungs- und Montageanleitung gut auf, damit Sie diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät übergeben können.
- ┐ Setzen Sie kein **beschädigtes** Gerät in Gang.
- ┐ Die Oberflächen der Heiz- und Kochgeräte erwärmen sich während sie in Betrieb sind **handeln Sie mit Vorsicht. Halten Sie die Kinder von den Geräten fern.**
- ┐ Benutzen Sie das Gerät einzig und allein für die Vorbereitung von Essen, benutzen Sie es nicht als Heizung.
- ┐ Fette und Öle, die übermäßig erwärmt werden können sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- ┐ Schütten Sie nie Wasser auf das Fett oder Öl wenn diese kochen **GEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ┐ Beim Auftreten eines Defektes, stellen Sie die Gaszufuhr ab und schalten Sie die Stromzufuhr des Gerätes ab. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ┐ Stellen Sie keine deformierten Gefäße, die instabil sind auf die Platten und Brenner, um so zu vermeiden dass sie aus Versehen umkippen können.
- ┐ Wenn sich ein Hahn verklemmt, darf man keine Kraft anwenden. Rufen Sie sofort bei **unserem offiziellen Kundendienst an**, damit man diesen repariert oder ersetzt.
- ┐ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ┐ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ┐ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ┐ Die in dieser Bedienungsanleitung dargestellten Grafiken sind orientativ.

**FÜR DEN FALL, DASS DIE VORHER ERWÄHNTEN SICHERHEITSHINWEISE NICHT BEACHTET WERDEN, LEHNT DER HERSTELLER JEGLICHE VERANTWORTUNG AB.**

---

## So sieht Ihr Kochfeld aus

---

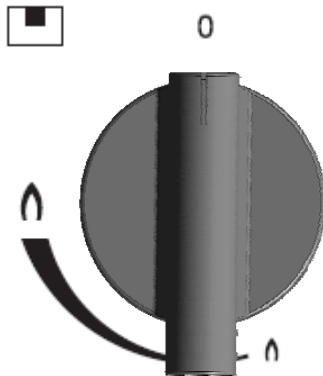


---

## Gasbrenner

---

Abb. 1



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

**Um den Brenner anzuschalten**, drücken Sie den Schalter für den ausgewählten Brenner und drehen Sie diesen nach links, bis er sich auf der maximalen Position befindet, halten Sie ihn einige Sekunden auf dieser Position bis er sich entzündet, danach lassen Sie los und regulieren ihn auf die gewünschte Position. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. Wenn Ihr Kochfeld nicht über eine automatische Zündung verfügt, benutzen Sie ein Feuerzeug, Streichhölzer oder Ähnliches, um den Brenner zu entzünden. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf.

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

**Um auszuschalten**, drehen Sie den Schalter nach rechts bis er auf der Position 0 steht. Bei der Durchführung dieses Vorgangs funktioniert das neue System des Anzündens, das ist **ganz normal**.

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

Ihr Kochfeld verfügt über einen Wokbrenner, das ist sehr praktisch und bequem wenn man mit grossen Bratpfannen, dem chinesischen Wok (für alle Klassen von chinesischen Gerichten) usw. kocht.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: halten Sie die Öffnungen der natürlichen Belüftung offen oder installieren Sie eine Vorrichtung zur mechanischen Entlüftung (Dunstabzugshaube). Die fortlaufende Benutzung ihres Gerätes kann eine zusätzliche Entlüftung erfordern, zum Beispiel ein Fenster öffnen (ohne Zugluft zu provozieren) oder Sie müssen die mechanische Entlüftung erhöhen, insofern diese vorhanden ist.

Eine orangene Flamme ist normal und tritt auf wenn sich Staub in der Umgebungsluft befindet, dann ist ein Auslaufen von Flüssigkeit aufgetreten, etc.

## Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

| Brenner               | kleines Gefäss | grosses Gefäss |
|-----------------------|----------------|----------------|
| Dreifachflamme:       | >22 cm         |                |
| Dreifachflamme klein: | 22 cm          | 26 cm          |
| Halb-schnell:         | 14 cm          | 20 cm          |
| Hilfsbrenner:         | 12 cm          | 14 cm          |

Abb. 2



### Zusatzroste:

Je nach Modell, kann Ihr Kochfeld über einen zusätzlichen Grill, auf dem Brenner mit Dreifachflamme für Gefässe mit einem Durchmesser der grösser als 26 cm ist, Grillplatten, Tontöpfe und alle Arten von konkaven Gefässen (chinesischer Wok, etc...), Abb.. 2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 494664 erhältlich.

**Kaffeekannenrost:** Je nach Modell, kann in Ihr Kochfeld einen Rost für die Kaffeekanne enthalten. Je nach Modell Ihres Kochfeldes kann man einen Zusatzrost für Kaffeekannen einfügen, nur für den Hilfsbrenner mit Gefässen die einen Durchmesser haben, der kleiner als 10 cm ist. Sollte dies nicht so sein, der technische Kundendienst verfügt über diese Kaffeekannenroste mit der Kodenummer 423529.

**Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für die unsachgemässe Nutzung der Zusatzroste ab.**

## Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

|                       | Sehr stark-stark                                                 | Mittel                                                                                  | Klein                                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Dreifachflamme        | kochen, kochen braten, anbraten Paellas, asiatisches Essen (Wok) | erhitzen und warmhalten:<br>Gerichte Fertiggerichte oder Gerichte Kochgerichte          |                                           |
| Dreifach-flamme klein | Schnitzel, Steak, Tortilla, Braten.                              | Reis, Bechamel, Ragout.                                                                 | Dampfkochen: Fisch, Gemüse.               |
| Halb-schnell          | Dampfkartoffeln, Gemüse Frischgemüse, Eintopf, Pasta.            | Aufwärmen und warmhalten Fertiggerichte und Zubereitung von köstlichen Eintopfgerichten |                                           |
| Zusatz                | Kochen: Eintöpfe, Reis mit Milch, Karamell                       | Auftauen und kochen langsam: Hülsenfrüchte, Früchte, Produkte Tiefkühlprodukte          | Zubereiten schmelzen: Butter, Schokolade, |

## Benutzerhinweise im Bezug auf das Kochen

### NEIN



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



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



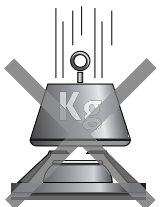
Benutzen Sie keine Gefässe mit unebenen Böden, denn das würde die Kochzeit und den Energieverbrauch erhöhen.



Stellen Sie das Gefäss nicht verschoben auf den Brenner, es könnte umkippen.



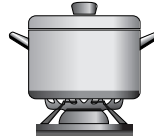
Benutzen Sie keine Gefässe mit grossem Durchmesser in der Nähe der Bedienschalte, denn wenn diese mittig auf dem Gasbrenner stehen, kann es passieren, dass diese mit dem Bedienschalter in Berührung kommen und sich so weit nähern, dass sich die Temperatur in dieser Zone erhöht und dann könnten Schäden hervorgerufen werden.



Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.

Benutzen Sie keine übermässigen Gewichte und schlagen Sie nicht mit schweren Objekten auf das Kochfeld.

### JA

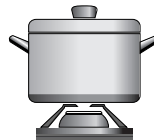


Benutzen Sie immer **Gefässe** die für den Gasbrenner geeignet sind, so können Sie den übermässigen Gasverbrauch und die Verschmutzung der Gefässe verhindern.



Immer den **Deckel** aufsetzen.

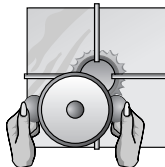
Benutzen Sie nur Töpfe, Pfannen und Kasserollen mit **einem flachen und dicken Boden**.



Stellen Sie das Gefäss richtig gut **zentriert** auf den Gasbrenner.



Stellen Sie das Gefäss **auf den Rost**. Versichern Sie sich, dass **die Roste und Deckel** der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert sind.



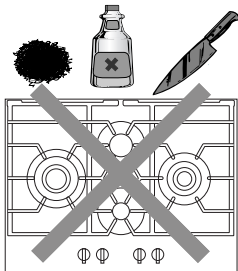
Gehen Sie mit den Gefässen, die auf dem Kochfeld sind, **sorgfältig** um.



Benutzen Sie nur ein Gefäss pro Gasbrenner.  
Am 3-Fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden

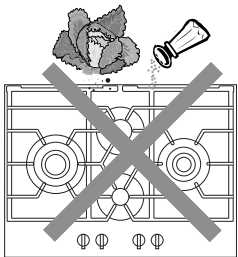
## Bezüglich der Reinigung und der Instandhaltung:

# NEIN



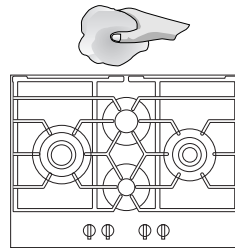
**NEIN** benutzen Sie niemals Produkte wie: **Scheuermittel**, Schnittobjekte, Stahlwolle, Messer, usw. ... um die Essensreste auf dem Kochfeld den Rosten, den Gasbrennern und auch nicht auf den Elektroplatten zu entfernen.

**Benutzen** Sie keine **Maschinen**, die das Kochfeld mit Dampf reinigen, denn das könnte das Kochfeld beschädigen.

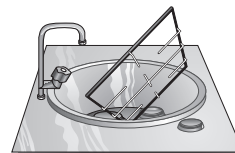


Lassen Sie keine flüssigen Säuren, wie (Zitronensaft, Essig, usw. ...) auf das Kochfeld gelangen.

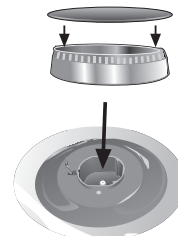
# JA



Ist das Gerät einmal abgekühlt, benutzen Sie einen **Schwamm**, **Wasser**, und **Seife**. Entfernen Sie die gesamte Flüssigkeit, die übergelaufen ist, somit werden Anstrengungen beseitigt unnötige.



Um die Gasbrenner und die Roste sauber zu halten, müssen diese **in periodischen Abständen gereinigt werden**. Tauchen Sie diese in Seifenwasser ein, rubbeln Sie mit einer nichtmetallischen Bürste, damit die Löcher und Schlitzte perfekt frei sind und eine korrekte Flamme gewährt ist. Trocknen Sie die Deckel der Gasbrenner und Roste immer ab wenn diese nass geworden sind.



Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, **versichern Sie sich** ob die Deckel gut auf der Flammendüse des Gasbrenners platziert sind.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Kardanring Ihres Gasbrenners mit Dreifachflamme ausgesetzt ist, in den Bereichen die rostfrei sind wie: Fettfänger, die Umrissse der Gasbrenner, usw... es kommt mit der Zeit dazu dass sich diese verschieben **NORMAL**, reinigen Sie diese nach jedem Gebrauch und benutzen Sie ein, für rostfreien Stahl geeignetes Produkt.

Nachdem Sie die Roste abgewaschen haben, trocknen Sie diese vollständig ab, bevor Sie diese wieder zum Kochen benutzen.

Das Vorhandensein von Wassertropfen oder nassen Bereichen, kann zu Beginn des Kochens eventuellen Verschlechterungen der Glasur hervorrufen.

Wenn der Rost Ihres Kochfeldes über Gummidübel verfügt, lassen Sie **Vorsicht** walten, wenn Sie diese reinigen, diese könnten sich lösen und das Gerät mit dem Rost bei der nächsten Benutzung verschrammen.

Den Reiniger für die rostfreie Stellen darf nicht in dem Bereich der Bedienschalte benutzt werden. Die Angaben (Siebdruck) können weggewischt werden.

## Betriebsstörungen

Man muss nicht immer den technischen Kundendienst anrufen. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. Die folgende Tabelle enthält einige Hinweise.

### Wichtiger Hinweis:

Nur berechtigtes Personal unseres technischen Kundendienstes kann technische Arbeiten am Gasfunktionssystem und der Elektrik durchführen.

| Was tun ...                                                                     | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                     | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...wenn die Funktion des Hauptsicherung beschädigt ist?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sicherung defekt.</li> <li>-Die Automatik und das Differential haben sich gelöst.</li> </ul>                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kontrollieren Sie die Sicherung im zentralen Sicherungskasten und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn sie defekt ist.</li> <li>-Überprüfen Sie, ob sich im zentralen Sicherungskasten im Eingang die Automatik ausgelöst oder das Differential ausgelöst haben.</li> </ul> |
| ...wenn das elektrische Zünden nicht funktioniert?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein</li> <li>-Die Brenner sind nass.</li> <li>-Die Deckel der Brenner sind schlecht platziert.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Der Raum zwischen Anschlussstecker und Gasbrenner müssen sorgfältig gesäubert werden.</li> <li>-Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen.</li> <li>-Überprüfen Sie, ob die Deckel richtig angebracht sind.</li> </ul>                                               |
| ...wenn die Flamme des Gasbrenners nicht gleichmässig ist?                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Die verschiedenen Teile des Gasbrenners sind nicht korrekt angebracht worden.</li> <li>-Die Schlitze für den Gasaustritt der Gasbrenner sind schmutzig.</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ordnen Sie die verschiedenen Teile korrekt an.</li> <li>-Reinigen Sie die Schlitze, der Gasbrenner, die für den Gasaustritt dienen.</li> </ul>                                                                                                                              |
| ...ob der Gasfluss nicht normal zu sein scheint, oder ob kein Gas herauskommt?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ist der Gasdurchgang aufgrund der Absperrhähne geschlossen.</li> <li>-Ob das Gas von einer Gasflasche herkommt, die leer ist.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Öffnen Sie die möglichen Absperrhähne.</li> <li>-Tauschen Sie die Gasflasche gegen eine voll aus.</li> </ul>                                                                                                                                                                |
| ...wenn Gasgeruch in der Küche auftritt?                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Irgendein Bedienschalte ist angeschaltet.</li> <li>-Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Alle Hähne überprüfen.</li> <li>-Vergewissern Sie sich, ob die Ankopplung korrekt ist.</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| ...wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sie haben den Bedienschalte des Gases nicht genügend gedrückt.</li> <li>-Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten.</li> <li>-Reinigen Sie die Austrittsschlitze des Gases der Gasbrenner.</li> </ul>                                                                                                         |

---

## Garantiebedingungen

---

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung in Land des Gerätekaufs festgelegt.

Wenn Sie wünschen, dass ein Verkäufer bei dem Sie das Gerät gekauft haben, in jedem Moment da ist, um Ihnen Einzelheiten zu dieser Sache mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

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

---

E – NR FD

---

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

---

Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de toute première qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict au cours de tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'il puisse répondre à toutes les exigences d'une cuisson parfaite. Pour votre commodité, ce manuel d'instructions est divisé en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation. Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement d'utilisation, mais aussi de sécurité et d'entretien.

Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant parfaitement recyclable. Vous pouvez contribuer à la conservation de l'environnement, comme nous le faisons nous-mêmes, jetez-le donc dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil destiné à être jeté, mettez-le hors service. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

### Emballage et appareils usagés

Si la plaque  signalétique de votre appareil contient le symbole  suivez les instructions :

### Élimination des résidus de manière écologique



Déballer l'appareil et défaites-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil respecte la Directive Européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques identifiée comme (Résidus d'appareils électriques et électroniques).

La Directive fournit le cadre général valide dans toute l'Union Européenne pour le retrait et la réutilisation des résidus des appareils électriques et électroniques.

---

## CONTENU

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité .....</b>                    | <b>25</b> |
| <b>Ainsi se présente votre Table de cuisson .....</b> | <b>26</b> |
| <b>Brûleurs à gaz .....</b>                           | <b>27</b> |
| Diamètres récipients conseillés .....                 | 28        |
| Conseils de cuisson .....                             | 29        |
| <b>Avertissements d'utilisation .....</b>             | <b>30</b> |
| Respect de la cuisson .....                           | 30        |
| Respect du nettoyage et conservation .....            | 31        |
| <b>Situations anormales .....</b>                     | <b>32</b> |
| <b>Conditions de garantie .....</b>                   | <b>33</b> |

---

## Consignes de sécurité

---

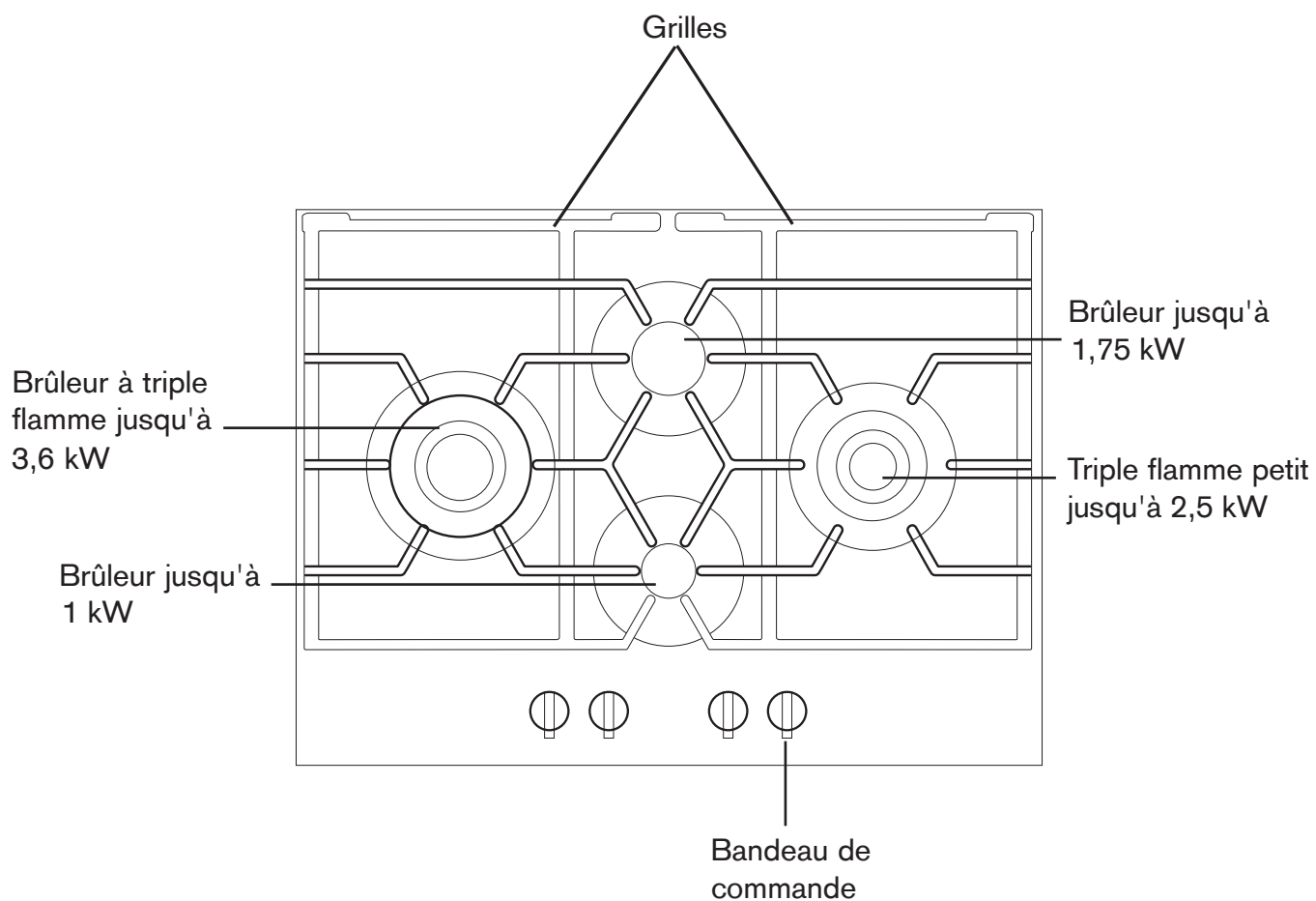
- ❑ Lisez **attentivement ce manuel** d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ❑ Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz.  
Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.  
La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ L'appareil est équipé d'une fiche européenne avec contact de protection. Pour assurer la mise à la terre de protection dans une prise secteur Danemark, l'appareil doit être raccordé avec un adaptateur approprié. Cet adaptateur (admissible jusqu'à max. 13 ampères) est disponible auprès de notre service après-vente (n° de pièce de rechange 616581).
- ❑ Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de l'**aération réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Édifices Autorisés, JO Espagnol n° 281, 24-11-93)
- ❑ Ne laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourront éteindre les brûleurs.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **Service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre **Service après-vente**.
- ❑ **Gardez** bien les instructions d'utilisation et d'assemblage, pour pouvoir les fournir avec l'appareil, en cas de changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention. **Maintenez toujours les enfants éloignés**.
- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, jamais comme chauffage.
- ❑ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ Ne jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ❑ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer.
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont donnés à titre indicatif.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SI LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCÉDENTES NE SONT PAS RESPECTÉES.**

---

## Ainsi se présente votre table de cuisson

---

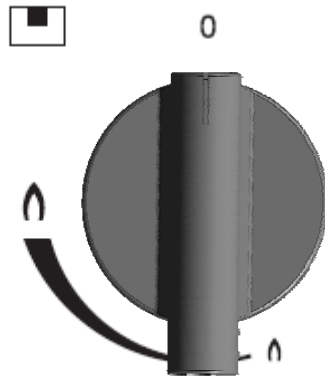


---

## Brûleurs à gaz

---

Fig. 1.



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

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

Si votre table de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez une flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

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

**Pour éteindre**, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position 0.

En réalisant cette opération, le système d'allumage fonctionnera à nouveau, ceci est **totalemtent normal**.

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

Votre table de cuisson dispose d'un brûleur Wok, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc.

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

Une flamme orangée est normale et elle se produit quand il y a de la poussière dans l'ambiance, un déversement de liquides, etc.

## Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

| Brûleur                    | Minimum récipient | Maximum récipient |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| Triple flamme :            | >22 cm            |                   |
| Triple flamme :<br>petit : | 22 cm             | 26 cm             |
| Semi-rapide :              | 14 cm             | 20 cm             |
| Auxiliaire :               | 12 cm             | 14 cm             |

Fig. 2



### Grilles supplémentaires :

Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grils, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (Wok chinois, etc.), Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 494664.

**Grille cafetières :** Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille cafetières supplémentaire, exclusive au brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 423529.

**Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires sont utilisées ou pas utilisées de façon correcte.**

## Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

|                     | Très fort-Fort                                                  | Moyen                                                               | Lent                                      |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Triple flamme       | Bouillir, rôtir, dorer, des paellas, des plats asiatiques (Wok) | Réchauffer et conserver au chaud : préparés ou plats cuisinés       |                                           |
| Triple flamme petit | Escalope, bifteck, omelette, fritures.                          | Riz, béchamel, ragoût.                                              | Cuisson vapeur : poisson, légumes.        |
| Semi-rapide         | Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.          | Réchauffer et conserver au chaud plats cuisinés et ragoûts délicats |                                           |
| Auxiliaire          | Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel                           | Décongeler et cuire lentement : légumes, fruits, produits congelés  | Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine |

## Avertissements d'utilisation en ce qui concerne Préparation

### NON



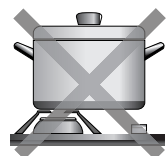
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



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



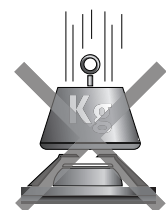
N'utilisez pas de récipients ayant des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser.

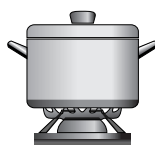


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs situés près des commandes, qui une fois décentrés sur le brûleur peuvent les toucher et en s'approchant augmenter la température de cette zone et causer des dommages. Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur



N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

### OUI

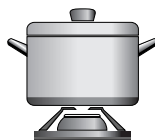


Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi de consommer excessivement du gaz et de tacher les récipients.



Placez toujours le **couvercle**.

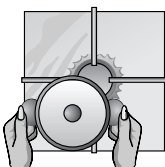
Utilisez seulement des récipients, des poêles et des casseroles avec un **fond plat et épais**.



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



**Posez le récipient sur la grille.** Veillez à ce que **les grilles et les couvercles** des brûleurs soient bien placés avant leur utilisation.



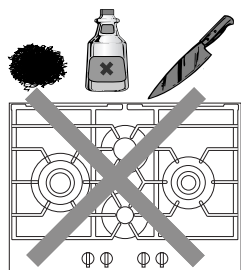
Manipulez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



Utilisez un seul récipient par brûleur. Utilisez la grille supplémentaire

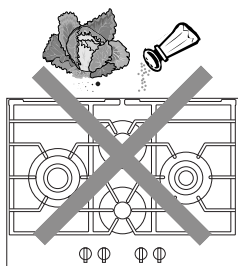
## En ce qui concerne le nettoyage et la conservation :

### NON



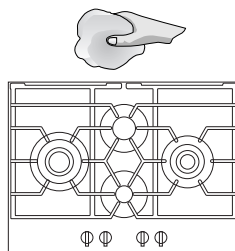
N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets tranchants, d'éponges en acier, de couteaux, etc., pour enlever des restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ou les plaques électriques.

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

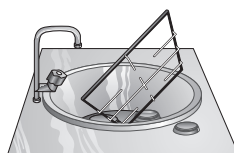


Ne laissez **PAS** de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson.

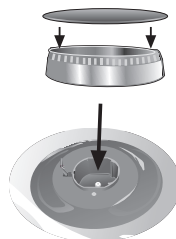
### OUI



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



Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les **nettoyer périodiquement** en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les perforations et les rainures soient entièrement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.



Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.

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

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles.

La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et la grille pourrait rayer l'appareil lors de l'utilisation suivante.

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

## Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le Service après-vente.

Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

### Remarque importante :

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

| Qu'arrive-t-il?                                                   | Cause probable                                                                                                                                                                            | Solution                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusible défectueux.</li> <li>-L'automatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Contrôlez le fusible du boîtier général de fusibles et remplacez-le s'il est grillé.</li> <li>-Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.</li> </ul>              |
| ...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il peut y avoir des résidus</li> <li>-Les brûleurs sont mouillés.</li> <li>-Les couvercles du brûleur sont mal placés.</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé.</li> <li>-Sécher soigneusement les couvercles des brûleurs et les bougies.</li> <li>-Vérifiez que les couvercles ont été bien placés.</li> </ul> |
| ...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les différentes parties du brûleur ont été mal posées.</li> <li>-Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Placez correctement les différentes pièces.</li> <li>-Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs</li> </ul>                                                                                                  |
| ...si le flux de gaz ne semble pas normal ou le gaz ne sort pas ? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le passage de gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires.</li> <li>-Si le gaz provient d'une bouteille, elle peut être vide.</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.</li> <li>-Remplacez la bouteille par une pleine.</li> </ul>                                                                                                             |
| ...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un robinet est ouvert.</li> <li>-Possible fuite au raccord de la bouteille.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifiez ce fait.</li> <li>-Vérifiez que le raccord est correct.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| ...si les sécurités des différentiels                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vous n'avez pas maintenu suffisamment longtemps l'élément de coupure.</li> <li>-Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Une fois allumé le brûleur, maintenez la commande appuyée quelques secondes de plus.</li> <li>-Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.</li> </ul>                                                        |

---

## Conditions de garantie

---

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

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

Tout droit de modification réservé.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

---

E – NR FD

---

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

---

Gentile Cliente:

La ringraziamo e ci complimentiamo per la scelta effettuata. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, che sono stati sottoposti ad uno stretto Controllo di Qualità durante tutto il processo di fabbricazione e meticolosamente collaudati per soddisfare tutte le esigenze dei nostri clienti ed una perfetta cottura. Per sua comodità, questo manuale di istruzioni è suddiviso in due parti: una di Uso e l'altra di Installazione. La preghiamo di voler **leggere attentamente e seguire questa semplici istruzioni** per poter ottenere risultati ottimali sin dal primo impiego dell'apparecchio. Contiene **informazioni importanti**, non solo per l'uso, ma anche per la sicurezza e la manutenzione.

Per prevenire danni durante il trasporto, abbiamo predisposto un imballaggio per l'apparecchio di efficace protezione composto da materiali perfettamente riciclabili. Rispetto agli stessi, ci limitiamo a quanto assolutamente indispensabile, tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Lei, come noi, può contribuire alla conservazione dell'ambiente, smaltendolo nel contenitore più vicino al suo domicilio disposto a tale scopo. Non smaltisca l'olio usato gettandolo nel lavandino, per non inquinare l'ambiente. Lo depositi in un recipiente chiuso e lo consegna ad un punto di raccolta oppure, in mancanza di quest'ultimo, lo lasci nel suo cassonetto dell'immondizia (finirà in una discarica controllata; non è la soluzione migliore, ma almeno evita la contaminazione delle acque). I suoi figli e lei stesso ne trarranno vantaggio. Prima di smaltire un apparecchio in disuso, renderlo inutilizzabile. Successivamente, lo consegna ad un centro di raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro di raccolta più vicino Le potrà essere fornito dall'Amministrazione comunale locale.

### Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa d'identificazione dell'apparecchio appare il



simbolo segua le istruzioni:

### Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio rispettando l'ambiente.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 002/96/CE su apparecchi elettrici ed elettronici identificata come (Residui di apparecchi elettrici ed elettronici).

La direttiva offre il quadro generale valido per tutto l'ambito dell'Unione Europea per il ritiro e la riutilizzazione dei residui degli apparati elettrici ed elettronici.

---

## INDICE

---

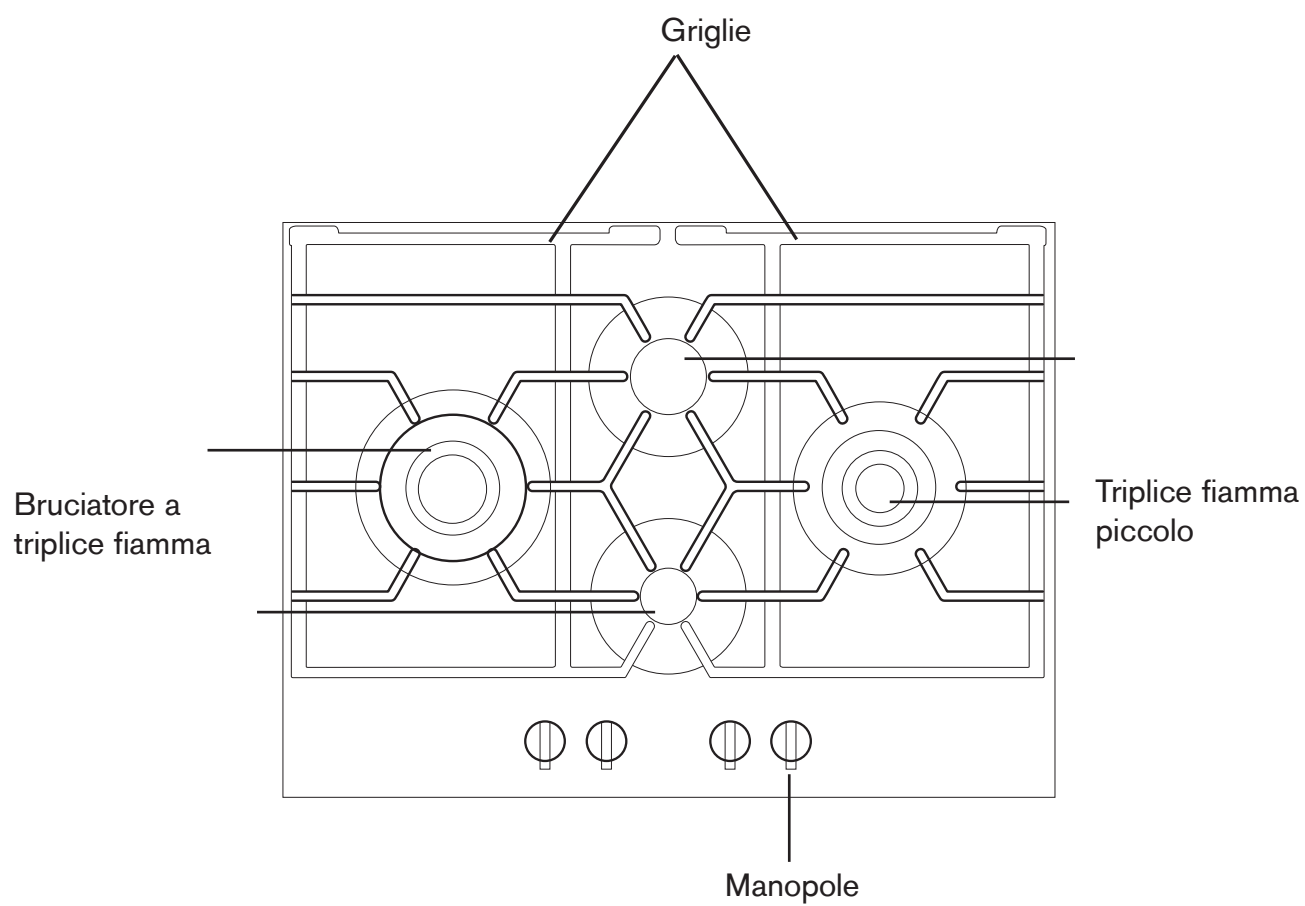
|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avvertenze di sicurezza .....</b>               | <b>36</b> |
| <b>Così si presenta il Piano di cottura .....</b>  | <b>37</b> |
| <b>Bruciatori a Gas .....</b>                      | <b>38</b> |
| Diametri dei recipienti consigliati .....          | 39        |
| Consigli di cottura .....                          | 40        |
| <b>Avvertimenti per l'uso .....</b>                | <b>41</b> |
| Informazioni sulla cottura .....                   | 41        |
| Informazioni sulla pulizia e la conservazione..... | 42        |
| <b>Situazioni anomale .....</b>                    | <b>43</b> |
| <b>Condizioni di garanzia .....</b>                | <b>44</b> |

## Avvertenze sulla sicurezza

- ❑ **Leggere attentamente il presente Manuale** d'uso per cucinare con questo apparecchio in modo efficace e sicuro.
- ❑ Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.  
Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.
- ❑ Prima d'installare il nuovo piano cottura, verificare che le **misure dell'intaglio siano corrette**.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni d'uso del paese in cui risiede l'utente, è necessario leggere le istruzioni tecniche.
- ❑ L'apparecchio è dotato di una spina con contatto di terra (Schuko EU). Per garantire la messa a terra in una presa in Danimarca l'apparecchio deve essere collegato a un apposito adattatore. Tale adattatore (consentito fino a max. 13 Ampere) è disponibile presso il servizio di assistenza clienti (cod. ricambio 616581).
- ❑ È indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio abbia la **ventilazione regolamentare** in perfette condizioni. (Norme generali sugli impianti a gas in edifici ad uso abitativo G.U. n° 281, 24-11-93)
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria, che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio viene fornito dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Se fosse necessario modificarlo, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio al suo interno. All'occorrenza, chiamare il nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ **Conservare** con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Non mettere in funzione un **apparecchio danneggiato**.
- ❑ Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchio si surriscalda: agire con cautela. **Mantenere l'apparecchio sempre lontano dalla portate dei bambini**.
- ❑ Usi l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti e mai come stufa.
- ❑ Grassi od olii eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Per questo, si deve sorvegliare la preparazione di piatti con grassi od oli, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi od olii molto caldi: **PERICOLO!** di ustioni. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e staccare la spina della zona cottura.
- ❑ In caso di guasto, chiudere il gas e disinserire l'alimentazione elettrica. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola si indurisca, non forzarla. Chiamare immediatamente il **nostro servizio tecnico ufficiale**, affinché provveda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientative.

**IN CASO DI INADEMPIENZA DELLE AVVERTENZE DI SICUREZZA INDICATE ANTERIORMENTE, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.**

## Caratteristiche del piano cottura

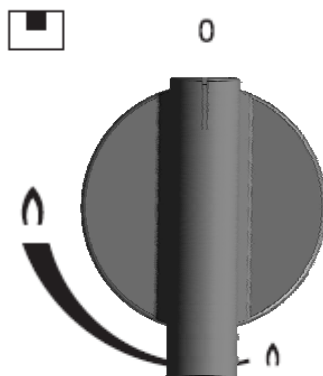


---

## Bruciatori a gas

---

Fig. 1



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

**Per accendere un bruciatore**, premere la manopola del bruciatore scelto e girarla verso sinistra, fino alla posizione massima, mantenendola in questa posizione per alcuni secondi, fino a quando non si accende, di seguito rilasciarla, regolando successivamente la posizione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione.

Se il piano cottura non dispone di nessun tipo di accensione automatica, avvicinare una fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa. Mantenere sempre la massima pulizia. Pulire con una piccola spazzola, tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.

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

**Per spegnere**, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0.

Facendo quest'operazione, funzionerà di nuovo il sistema di accensione: è **perfettamente normale**.

Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che consentono di stabilire la regolazione massima e minima necessarie.

Il suo piano cottura è dotato di un bruciatore wok, molto pratico e comodo per cucinare con padelle per paella, Wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc.

L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperti gli orifizi di ventilazione naturale, oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso continuo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio una finestra aperta (senza creare correnti) oppure una maggiore potenza della ventilazione meccanica, ove opportuno.

Una fiamma di colore arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, se si è verificato un versamento di liquidi, ecc.

## Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

A seconda del modello:

| Bruciatore               | Minimo recipiente | Massimo recipiente |
|--------------------------|-------------------|--------------------|
| Triplice fiamma:         | >22 cm            |                    |
| Triplice fiamma piccolo: | 22 cm             | 26 cm              |
| Semi-rapido:             | 14 cm             | 20 cm              |
| Ausiliare:               | 12 cm             | 14 cm              |

Fig. 2



### Griglia supplementare:

A seconda dei modelli, il piano cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia, indispensabile per il bruciatore a triplice fiamma per recipienti di diametro superiore a 26 cm, griglie per arrosti, tegami di terracotta e recipienti concavi di qualsiasi tipo (Wok cinesi, ecc.). Fig. 2. In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare sotto il codice 494664.

**Griglia per caffettiere:** a seconda del modello, il piano cottura può comprendere una griglia supplementare per caffettiere, esclusivamente per il bruciatore ausiliare, quando si usano recipienti di diametro inferiore a 10 cm. In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiere sotto il codice 423529.

**Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità se non usa, o usa in modo scorretto, questa griglia supplementare.**

## Consigli per cucinare

Questi consigli sono orientativi

|                       | Molto forte-Forte                                                   | Medio                                                              | Lento                                        |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tripla fiamma         | Bollire, cuocere arrostito, dorare, paelle, ricette asiatiche (Wok) | Riscaldare e mantenere brodi: piatti preparati o piatti cucinati   |                                              |
| Triplo fiamma piccolo | Scaloppina, bistecca, frittata, frittura                            | Riso, bechamel, ragù.                                              | Cottura a vapore: pesce, verdure             |
| Semi-rapido           | Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste                  | Riscaldare e mantenere: piatti cucinati e cuocere stufati delicate |                                              |
| Ausiliare             | Cuocere: Stufati, riso con latte, caramello                         | Scongellare e cuocere piano: legumi, frutta, prodotti congelati    | Cuocere fondere: burro, cioccolato, gelatina |

## Avvertenze d'uso riguardanti la cottura

### NO



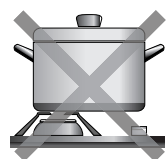
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



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



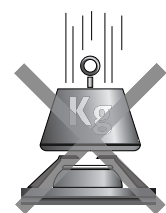
Non usare recipienti con fondi irregolari perché allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo di energia.



Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci.

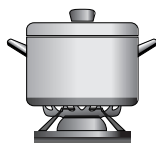


Non utilizzare recipienti dal diametro grande sui bruciatori vicini alle manopole, che una volta centrati sul bruciatore possano arrivare a toccarle ed avvicinarsi tanto da elevare la temperatura in questa zona e causare danni. Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.

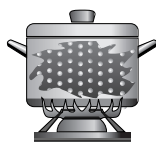


Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.

### SÌ



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



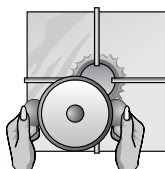
Coprire sempre le pentole con un coperchio.  
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piatto e spesso**.



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



Collocare il recipiente **sulla griglia**. Assicurarsi che **le griglie e i coperchi** dei bruciatori siano ben collocati prima di usarli.



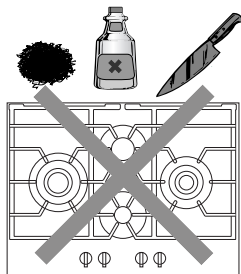
Manipolare i recipienti sul piano cottura con **attenzione**.



Usare un solo recipiente per bruciatore. Usare la griglia supplementare sul bruciatore a triplice fiamma.

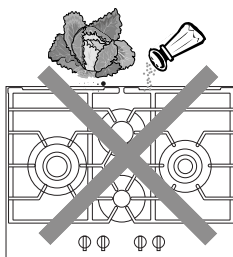
## Relative alla pulizia ed alla conservazione:

# NO



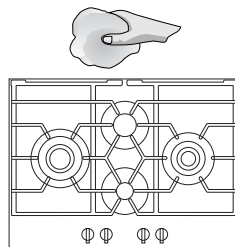
**NON** usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, spugnette di acciaio, coltelli, ecc... per rimuovere eventuali residui di cibo induriti su piano cottura, griglie, bruciatori e piastre elettriche.

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

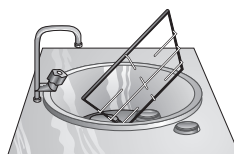


**NON** lasciare liquidi acidi (succhi di limone, aceto, ecc...) sul piano cottura.

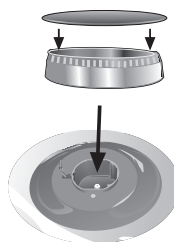
# SÌ



Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna, acqua e sapone**. Togliere tutto il liquido versato immediatamente, per risparmiarsi del lavoro inutile.



Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua e sapone e strofinandoli con uno spazzolino non metallico in modo che fori e fessure siano perfettamente liberi per poter offrire una fiamma corretta. Asciugare i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



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

A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a triplice fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: leccarde, contorno bruciatori, ecc. ... col passar del tempo si decolorano. È **NORMALE**. Pulirli sempre dopo l'uso con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo.

La presenza di gocce di acqua o di zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto.

Se le griglie del piano cottura sono dotate di tasselli di gomma, **fare attenzione** durante la pulizia per evitare che saltino lasciando senza protezione la griglia che potrebbe così rigare il piano cottura alla sua prossima utilizzazione. Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

## Problemi e soluzioni

Non sempre bisogna chiamare il servizio di assistenza tecnica.

In molti casi, l'utente stesso può risolvere il problema.

La seguente tabella contiene qualche consiglio.

### **Nota importante:**

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

| Cosa succede...                                                  | Causa probabile                                                                                                                                                                                                                   | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...se il funzionamento elettrico generale è guasto?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusibile difettoso.</li> <li>-Può darsi che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale dell'impianto.</li> </ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e cambiarlo se è avariato.</li> <li>-Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un interruttore differenziale.</li> </ul> |
| ...se l'accensione elettrica non funziona?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Possono esservi residui di alimenti o di detersivo fra la candela e i bruciatori.</li> <li>-I bruciatori sono bagnati.</li> <li>-I coperchi dei bruciatori sono mal collocati.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-La distanza tra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente.</li> <li>-Asciugare con cura i coperchi di bruciatore e candele.</li> <li>-Verificare che i coperchi siano ben collocati.</li> </ul>                       |
| ...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le diverse parti dei bruciatori non sono state collocate correttamente.</li> <li>-Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Collocare correttamente i vari pezzi.</li> <li>-Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.</li> </ul>                                                                                                                    |
| ...se il flusso del gas non sembra normale, o non fuoriesce gas? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-È chiuso il passaggio del gas dovuto a chiavi intermedie.</li> <li>-Se il gas proviene da una bombola, questa può essere vuota.</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aprire completamente le chiavi del gas.</li> <li>-Sostituire la bombola vuota con una piena.</li> </ul>                                                                                                                           |
| ...se c'è odore di gas all'interno della cucina?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-La chiave è aperta o non è perfettamente ermetica.</li> <li>-Possibile fuga nel raccord della bombola.</li> </ul>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controllare.</li> <li>-Accertarsi che il raccordo sia ben saldo.</li> </ul>                                                                                                                                                       |
| ...se non funzionano le sicure dei diversi bruciatori?           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Non si è premuta abbastanza la manopola.</li> <li>-Le scanalature di uscita.</li> </ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Una volta acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta qualche secondo in più.</li> <li>-Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.</li> </ul>                                                                    |

---

## Condizioni di garanzia

---

Le condizioni di garanzia del costruttore applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Se si desidera, il rivenditore dal quale è stato acquistato l'apparecchio sarà a disposizione in qualsiasi momento per fornire tutte le informazioni relative al prodotto. Ad ogni modo, per usufruire della garanzia si deve presentare la ricevuta di acquisto.

L'impresa si riserva il diritto di apportare modifiche.

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

---

E – NR FD

---

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

---

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuáles han sido sometidos a un estricto Control de Calidad, durante todo el proceso de fabricación y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Para su comodidad este libro de instrucciones esta repartido en dos apartados uno de Uso y otro de Instalación. Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones** para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante**, no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su Administración Local.

## Embalaje y aparatos usados

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



siga las instrucciones:

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

---

## Contenido

---

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Advertencias de seguridad .....</b>           | <b>47</b> |
| <b>Así se presenta su Placa de Cocción .....</b> | <b>48</b> |
| <b>Quemadores de Gas .....</b>                   | <b>49</b> |
| Diámetros recipientes aconsejados .....          | 50        |
| Consejos de cocinado .....                       | 51        |
| <b>Advertencias de uso .....</b>                 | <b>52</b> |
| Respecto del cocinado .....                      | 52        |
| Respecto de la limpieza y conservación .....     | 53        |
| <b>Situaciones anómalas .....</b>                | <b>54</b> |
| <b>Condiciones de garantía .....</b>             | <b>55</b> |

---

## Advertencias de Seguridad

---

- **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser efectuados por un técnico de instalación autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables, y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad.  
Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.
- Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- El aparato está equipado con un enchufe Schuko. Para asegurar la protección por puesta a tierra en enchufes daneses, es necesario enchufar el aparato con un adaptador adecuado. Dicho adaptador (permitidos hasta máx. 13 Amperios) se puede adquirir a través del Servicio de asistencia técnica (código 616581).
- Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrán apagarse los quemadores.
- Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de **asistencia técnica**.
- **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.
- Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. **Mantenga siempre alejados a los niños**.
- Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, nunca como calefacción.
- Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, como por ejemplo patatas fritas, debe ser vigilada.
- No echar nunca agua si la grasa o aceite está ardiendo **¡PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente a **nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
- Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

**EN CASO DE NO OBSERVARSE LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD.**

---

## Así se presenta su placa de cocción

---

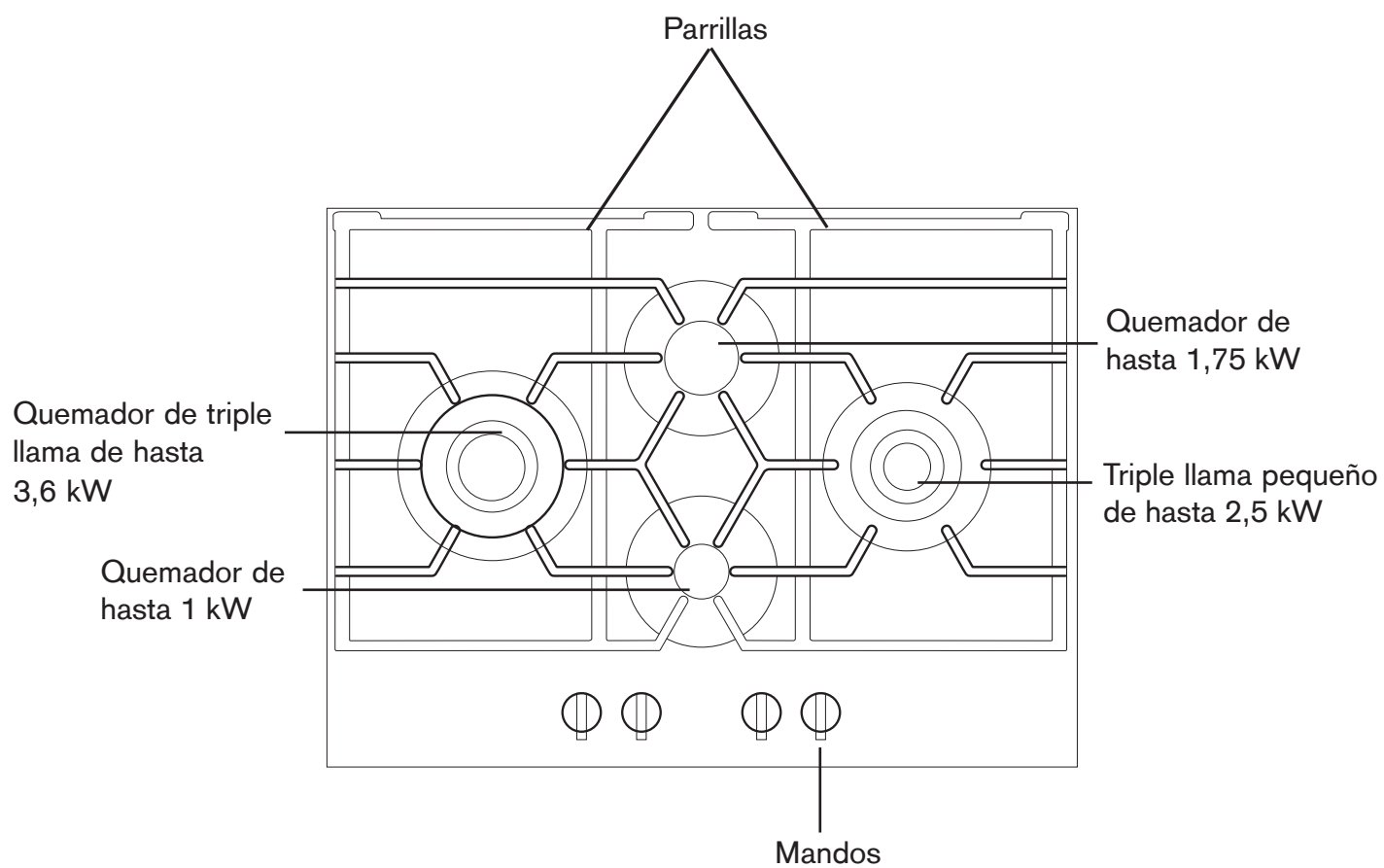
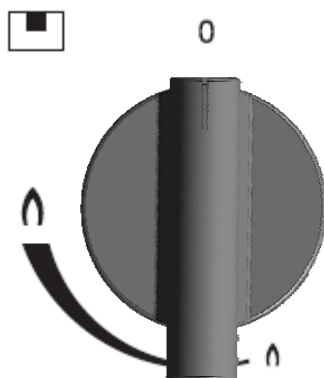


Fig. 1



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

**Para encender un quemador**, presione el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo, manteniéndolo en esta posición unos segundos hasta que se encienda, y a continuación suéltelo, regulando después la posición deseada. Si no se produce el encendido repita la operación. Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Si su encimera tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

**Para apagar**, gire el mando hacia la derecha hasta la posición 0. Al realizar esta operación funcionará de nuevo el sistema de encendido, esto es **totalmente normal**.

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

Su placa de cocción dispone de un quemador wok, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

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

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

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

## Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

| Quemador              | Mínimo recipiente | Máximo recipiente |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| Triple llama:         | >22 cm            |                   |
| Triple llama pequeño: | 22 cm             | 26 cm             |
| Semi-rápido:          | 14 cm             | 20 cm             |
| Auxiliar:             | 12 cm             | 14 cm             |

Fig. 2



### Parrillas supletorias:

Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla imprecindible, en el quemador de triple llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc...), Fig. 2. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 494664.

**Parrilla cafetera:** Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 423529.

**El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.**

## Consejos de cocinado

Estos consejos son orientativos

|                      | Muy fuerte-Fuerte                                         | Medio                                                                 | Lento                                          |
|----------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Triple llama         | Hervir, cocer asar, dorar, paellas, comida asiática (Wok) | Recalentar y mantener calientes: platos preparados o platos cocinados |                                                |
| Triple llama pequeño | Escalope, bistec, tortilla, frituras.                     | Arroz, bechamel, ragout.                                              | Cocción vapor: pescado, verduras.              |
| Semi-rápido          | Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.         | Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados       |                                                |
| Auxiliar             | Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo                  | Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados | Hacer fundir: mantequilla, chocolate, gelatina |

## Advertencias de uso respecto del cocinado

### NO



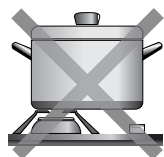
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



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



No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.

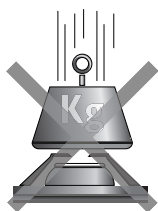


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.



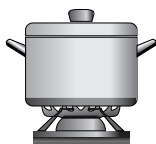
No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador puedan llegar a tocarlos y acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños.

No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



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

### SI

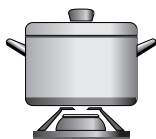


Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo del gas y manchado de los recipientes.



Ponga siempre la **tapa**

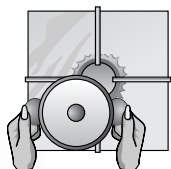
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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



Coloque el recipiente **sobre la parrilla**. Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



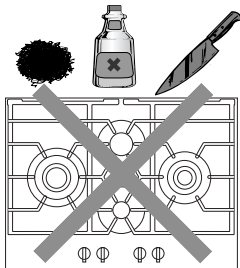
Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.



Utilice un solo recipiente por quemador. Utilice la parrilla supletoria en el quemador de triple llama.

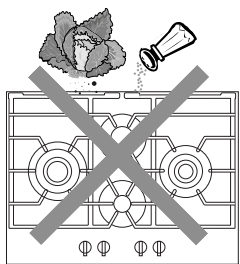
## Respecto de la limpieza y conservación:

# NO



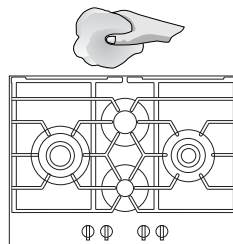
**NO** use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos, etc ... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni placas eléctricas.

**NO** utilice máquinas que limpian a vapor en la placa de cocción, podría dañarla.



**NO** deje líquidos ácidos (zumos de limón, vinagre, etc...) sobre la placa de cocción.

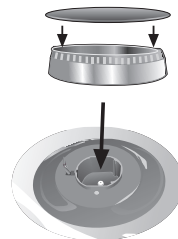
# SÍ



Una vez frío el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**. Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



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



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

Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: graseras, contorno quemadores, etc... con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas.

La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse y rayar el aparato con la parrilla en su próxima utilización.

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

## Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica.

En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

### **Nota importante:**

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

| ¿Qué pasa?                                                      | Causa probable                                                                                                                                                                                                                      | Remedio                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusible defectuoso.</li> <li>-El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse.</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiado.</li> <li>-Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.</li> </ul>          |
| ...si el encendido eléctrico no funciona?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores.</li> <li>-Los quemadores están mojados.</li> <li>-Las tapas del quemador están mal colocadas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado.</li> <li>-Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías.</li> <li>-Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.</li> </ul> |
| ...si la llama de los quemadores no es uniforme?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente.</li> <li>-Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sitúe correctamente las diferentes piezas.</li> <li>-Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>                                                                                     |
| ...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias.</li> <li>-Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Abrir las posibles llaves intermedias.</li> <li>-Cambie la bombona por una llena.</li> </ul>                                                                                                               |
| ...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Algún grifo esté abierto.</li> <li>-Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.</li> </ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Proceda a comprobarlo.</li> <li>-Cerciórese que el acoplamiento está correcto.</li> </ul>                                                                                                                  |
| ...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-No ha mantenido suficientemente presionado el mando.</li> <li>-Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más.</li> <li>-Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.</li> </ul>                                                  |

---

## Condiciones de garantía

---

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se le haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.

Reservado el derecho de modificaciones.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sírvase indicar:

|      |    |
|------|----|
| E-NR | FD |
|------|----|

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato. Situada en la parte inferior de su placa de cocción.

---

Geachte gebruiker:

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd uit materialen van de beste kwaliteit, die onderworpen zijn aan een strikte Kwaliteitscontrole, tijdens het volledige productieproces en nauwgezet getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie. Wij verzoeken u derhalve om **deze eenvoudige instructies te lezen** en op te volgen om voortreffelijke resultaten te garanderen vanaf de eerste aanwending. Deze bevat **belangrijke informatie**, niet alleen voor het gebruik, maar ook betreffende veiligheid en onderhoud.

Tijdens het transport hebben onze producten een doeltreffende beschermende verpakking nodig. Betreffende deze beperken wij ons tot het absoluut onmisbare, de volledige verpakking is perfect recycleerbaar. U kan, net als ons, bijdragen in het behoud van het milieu, plaats deze in de hiertoe voorziene container die zich het dichtst bij uw woonplaats bevindt. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet deze in een gesloten verpakking en breng deze naar een verzamelpunt of indien dat niet mogelijk is, plaats deze in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier vervuiling van het water tegengegaan) Dit komt uw kinderen en u zelf te baat. Voordat u zich ontdoet van een afgedankt apparaat, maak het onbruikbaar. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

### Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het typeplaatje van uw apparaat onderstaand

symbool staat  volg de instructies op:

### Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



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

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische toestellen geïdentificeerd als (Afvalstoffen van elektrische en elektronische toestellen).

De Richtlijn zorgt voor het algemeen kader dat geldig is in het hele grondgebied van de Europese Unie voor de verwijdering en het hergebruik van de afvalstoffen van de elektrische en elektronische toestellen.

---

## INHOUD

---

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Waarschuwingen betreffende veiligheid .....</b>  | <b>58</b> |
| <b>Voorstelling van uw kookplaat.....</b>           | <b>59</b> |
| <b>Gasbranders .....</b>                            | <b>60</b> |
| Aanbevolen diameters pannen.....                    | 61        |
| Kooktips .....                                      | 62        |
| <b>Waarschuwingen betreffende het gebruik .....</b> | <b>63</b> |
| Wat betreft het koken .....                         | 63        |
| Wat betreft de reiniging en bewaring .....          | 64        |
| <b>Abnormale situaties.....</b>                     | <b>65</b> |
| <b>Garantievoorwaarden .....</b>                    | <b>66</b> |

---

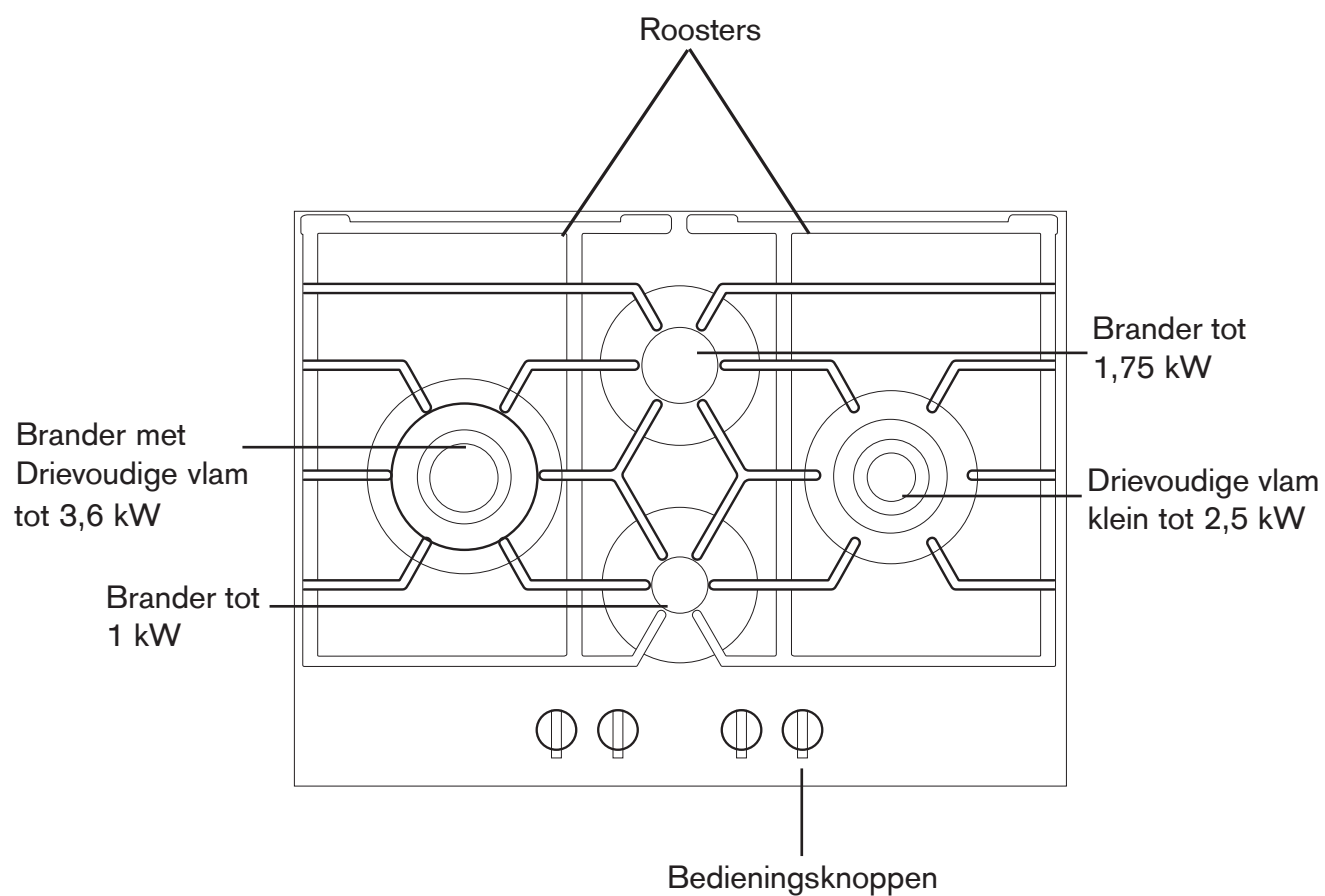
## Waarschuwingen omtrent Veiligheid

---

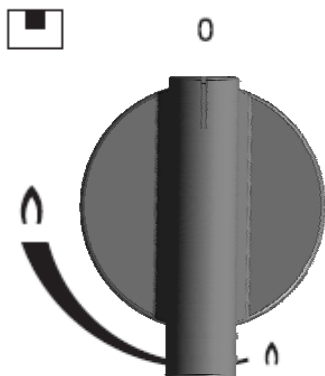
- ┐ **Lees aandachtig deze Handleiding** voor het koken met dit apparaat op een doeltreffende en veilige wijze.
- ┐ Alle werkzaamheden inzake installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd moeten worden en ook de voorschriften van de lokale elektriciteits- en gasmaatschappijen. Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.
- ┐ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn**.
- ┐ Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- ┐ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ┐ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ┐ Het apparaat beschikt over een EU-Schuko stekker. Om er zeker van te zijn dat het stopcontact in Denemarken geaard is, dient het apparaat met een geschikte stekker-adapter te worden aangesloten. Deze adapter (toelaatbaar tot max. 13 ampère) is verkrijgbaar via de klantenservice (onderdeelnr. 616581).
- ┐ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende **ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281, 24-11-93).
- ┐ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ┐ Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien een wijziging nodig zou zijn, telefoneer onze **klantenservice**.
- ┐ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Indien dit nodig zou zijn, telefoneer onze klantenservice.
- ┐ **Bewaar** zorgvuldig de installatie- en gebruiksvoorschriften, om deze samen met het apparaat te overhandigen, indien het van eigenaar verandert.
- ┐ Stel geen **beschadigd apparaat in werking**.
- ┐ De oppervlakken van de apparaten voor verwarmen en koken verhitten tijdens del klaar voor gebruik, ga voorzichtig te werk. **Houd kinderen uit de buurt**.
- ┐ Gebruik het apparaat enkel voor het bereiden van voedsel, nooit als verwarming.
- ┐ Te zeer verhitte vetten of olie kunnen gemakkelijk ontvlammen. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of oliën, zoals patat.
- ┐ Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen. **GEVAARLIJK!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ┐ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.
- ┐ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen omvallen.
- ┐ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Telefooneer onmiddellijk **onze klantenservice**, om de reparatie of vervanging hiervan uit te voeren.
- ┐ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat
- ┐ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ┐ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ┐ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

**BIJ NIET-NALEVING VAN DE BOVENVERMELDE WAARSCHUWINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID, STELT DE FABRIKANT ZICH NIET AANSPRAKELIJK.**

## Zo wordt uw Kookplaat voorgesteld



Afb. 1



---

## Branders

---

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

**Druk, om een brander in te schakelen**, de knop in van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximumstand, laat deze enkele seconden in de maximumstand tot deze inschakelt en laat deze vervolgens los en stel deze daarna in op de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Indien uw kookplaat niet beschikt over automatische ontsteking, breng dan een vlam (aansteker, lucifers, enz.) dichtbij de brander. Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel.

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

**Draai, om uit te schakelen**, de knop naar rechts tot stand 0. Bij het uitvoeren van deze handeling werkt het ontstekingssysteem opnieuw, dit is **volledig normaal**.

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee **de grootte van de vlam nauwkeurig** kan worden ingesteld.

Uw kookplaat is uitgerust met een wokbrander, heel praktisch en comfortabel om te koken met paellapannen, Chinese wok (alle soorten Aziatische gerechten) enz.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatie-openingen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Bij langdurig gebruik van uw apparaat, kan extra ventilatie nodig zijn. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten (zorg ervoor dat het niet tocht) of, indien aanwezig, de afzuigkap op een hogere stand zetten.

Een vlam met oranje kleur is normaal en deze treedt op bij stof in de omgeving, bij het overlopen van vloeistof, enz.

## Geadviseerde diameter voor de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

| Brander                    | Minimum pan | Maximum pan |
|----------------------------|-------------|-------------|
| Driedubbele<br>vlam:       |             | >22 cm      |
| Drievoudige<br>vlam klein: | 22 cm       | 26 cm       |
| Halfsnel:                  | 14 cm       | 20 cm       |
| Auxiliair:                 | 12 cm       | 14 cm       |

Afb. 2



### Extra roosters:

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat een extra rooster bevatten, onmisbaar voor de brander met driedubbele vlam voor pannen met een diameter die groter is dan 26 cm, grillplaten, aardewerken potten en alle soorten holronde pannen (Chinese Wok, enz...), Afb. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 494664.

**Rooster voor koffiepote:** Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een rooster voor koffiepotten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair en voor pannen met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, zijn deze roosters voor koffiepotten bij de klantenservice van het merk verkrijgbaar onder codenummer 423529.

**De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk indien deze roosters verkeerd of niet worden gebruikt.**

## Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

|                        | Zeet Hoog-Hoog                                                                    | Middelmatig                                                                             | Laag                                |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Driedubbele vlam       | Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische voeding (Wok) | Opwarmen en warmhouden: bereid gerechten of kant-en-klaar-voedsel                       |                                     |
| Driedubbele vlam klein | Schnitzel, steak, omelette, gefrituurde gerechten                                 | Rijst, bechamel, ragout                                                                 | Stomen: bechamel, ragout            |
| Halfsnel               | Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pasta's                    | Opwarmen en warmhouden kant-en-klaar maaltijden en bereiden van verfijnde stoofschotels |                                     |
| Auxiliair              | Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel                                          | Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvries producten                   | Smelten: boter, chocolade, gelatine |

### NIET DOEN



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



Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



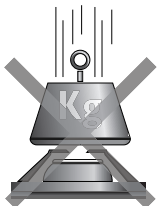
Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor onnodig verlengd en u verspilt energie.



Plaats de pan niet scheef op de brander, de pan kan omvallen.



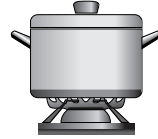
Gebruik geen pannen met een grote diameter in de branders dicht bij de bedieningsknoppen, die bij het centreren op de brander deze kunnen raken en zo dicht bij komen dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken.



Zet de pannen niet direct op de brander.

Gebruik geen te hoge gewichten noch stoot tegen de kookplaat met zware voorwerpen.

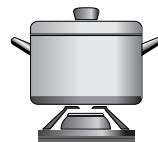
### WEL DOEN



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



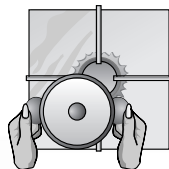
Doe altijd een **deksel** op de pan. Gebruik alleen pannen met een **egale, dikke bodem**.



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



Plaats de pan **op het rooster**. Controleer voor gebruik of de **roosters** en de **branderdeksels** op de juiste wijze zijn geplaatst.

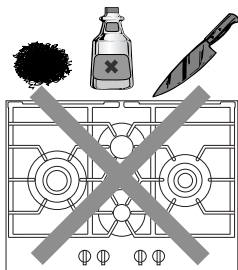


Hanteer de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.



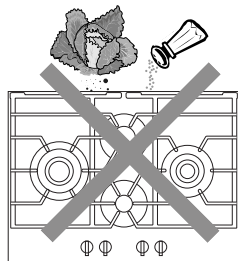
Gebruik slechts één pan per brander. Maak op de drievoudige pit

## NIET DOEN



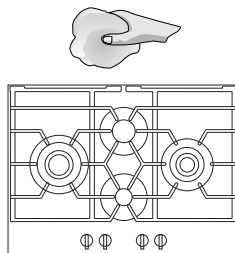
Gebruik **NOOIT** schurende producten, scherpe voorwerpen, staalsponzen, messen, enz ... om etensresten te verwijderen van de kookplaat, roosters, branders noch elektrische platen.

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

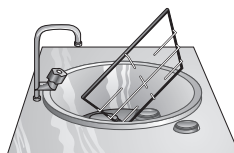


Laat **GEEN** zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz...) op de kookplaat.

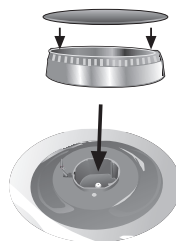
## WEL DOEN



Wanneer het apparaat koud is, gebruik een **spons, water en zeep**. Neem gemorst vocht altijd onmiddellijk af, u bespaart zich onnodig veel werk naderhand.



Om de branders en de roosters zuiver te houden dienen deze **regelmatig te worden gereinigd** door deze onder te dompelen in zeepsop en wrijf deze met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven helemaal vrij zijn om een vlam te bezorgen die correct is. Droog de branderdeksele en roosters altijd af als ze nat zijn.



Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders, de branderdeksele weer **goed** op het pannenrooster van de brander.

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: vetpotten, omtrek branders, enz... na verloop van tijd verkleuren ze, dit is **NORMAAL**, reinig ze na elk gebruik en met een geschikt product voor roestvrij staal.

Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken.

Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

Indien de roosters van uw kookplaat beschikken over rubberen stoppen, wees **voorzichtig** bij het reinigen, deze zouden kunnen loskomen waarbij het apparaat met het rooster bij het volgende gebruik krassen zou oplopen.

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

## Storingen

Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de volgende tabel vindt u enkele raadgevingen.

### Belangrijk:

Alleen erkend personeel van onze Klantenservice is bevoegd voor het verrichten van werkzaamheden aan gas en elektriciteit.

| Wat is er aan de hand?                                             | Mogelijke oorzaak                                                                                                                                                                                            | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...als de elektriciteit uitvalt?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Defecte zekering.</li> <li>-Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-De zekering controleren in de algemene zekeringkast en de zekering vervangen indien deze beschadigd is.</li> <li>-Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorgeslagen.</li> </ul>             |
| ...als de elektrische ontsteking niet werkt?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Misschien zitten er etensresten tussen de bougie en de branders.</li> <li>-De branders zijn nat.</li> <li>-De branderdekseksels zijn niet goed geplaatst.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt.</li> <li>-Maak de branderdekseksels en bougies zorgvuldig droog.</li> <li>-Controleer dat de branderdekseksels goed zijn geplaatst.</li> </ul> |
| ...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>-De verschillende delen van de brander zijn niet correct geplaatst.</li> <li>-De openingen van de gastoevoer van de branders zijn vuil.</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Plaats de verschillende delen correct.</li> <li>-Maak de gleuven van de gastoevoer goed schoon.</li> </ul>                                                                                                               |
| ...indien de gasstroom niet normaal lijkt, of er geen gas uitkomt? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn.</li> <li>-Indien het gas afkomstig is van een gasfles, kan deze leeg zijn.</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Draai eventuele tussenkranen los.</li> <li>-Vervang de lege gasfles door een volle.</li> </ul>                                                                                                                           |
| ...als het in de keuken naar gas ruikt?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Een kraan is open.</li> <li>-Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controleer dit.</li> <li>-Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.</li> </ul>                                                                                                                                             |
| ...als de veiligheids van de verschillende branders niet werken?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt.</li> <li>-De gleuven van de gastoevoer van de branders zijn vuil.</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Houd de knop nog enkel seconden ingedrukt, wanneer de brander ontstoken is.</li> <li>-Maak de gleuven van de gastoevoer goed schoon.</li> </ul>                                                                          |

---

## Garantievoorwaarden

---

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Indien u dit wenst, is de verkoper die u dit apparaat verkocht, altijd bereid u details hieromtrent te verstrekken. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Indien u contact opneemt met onze Klantenservice, vermeld dan:

---

E – NR FD

---

Deze aanwijzingen zijn aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

---

Estimado(a) Cliente,

Agradecemos a confiança depositada em nós e felicitamos-lhe pela sua escolha. Este aparelho prático, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, os quais foram submetidos a um controlo de qualidade rigoroso, durante todo o processo de produção, e a um teste metódico, para que o aparelho possa satisfazer todas as suas exigências de uma cozedura perfeita. Para sua comodidade, as matérias do presente manual de instruções apresentam-se em duas secções diferenciadas: Uso e Instalação.

Solicitamos que **leia e respeite estas instruções simples** para poder garantir resultados excelentes desde a sua primeira utilização. Contém **informações importantes**, não só para a utilização, como também para a segurança e manutenção. Durante o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Neste âmbito, limitamo-nos ao absolutamente imprescindível, toda a embalagem é perfeitamente reciclável. Você, tal como nós, pode contribuir para a conservação do meio ambiente, depositando a embalagem no contentor adequado mais próximo da sua casa. Lembre-se também que o óleo/gorduras utilizados não devem ser directamente lançados no lava-louças, já que têm um grande impacto no meio ambiente. Coloque-os num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, na sua falta, deposite-o no seu lixo (acabará numa lixeira controlada; não é a melhor solução, mas evita-se a contaminação das águas). Os seus filhos e você próprio agradecerão. Antes de se desfazer de um aparelho que já não é usado, inutilize-o. Em seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis. Contacte a sua administração local para obter a morada do centro mais próximo da sua casa.

## Embalagem e aparelhos usados

Se na placa de características do seu aparelho aparecer

o símbolo  siga as instruções:

## Eliminação de resíduos não poluente



Retire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de maneira não poluente.

Este aparelho cumpre com a Directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos identificada como Resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

A directiva estipula o quadro geral válido, em toda a União Europeia, para a remoção e a reutilização dos resíduos dos aparelhos eléctricos e electrónicos.

---

## CONTEÚDO

---

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicações de segurança .....</b>             | <b>69</b> |
| <b>Apresentação da sua Placa de cocção .....</b> | <b>70</b> |
| <b>Queimadores de Gás .....</b>                  | <b>71</b> |
| Diâmetros dos recipientes recomendados .....     | 72        |
| Conselhos sobre a cozedura .....                 | 73        |
| <b>Indicações de utilização .....</b>            | <b>74</b> |
| Sobre a cozedura .....                           | 74        |
| Sobre a limpeza e a conservação .....            | 75        |
| <b>Situações anormais .....</b>                  | <b>76</b> |
| <b>Condições de garantia .....</b>               | <b>77</b> |

---

## Indicações de segurança

---

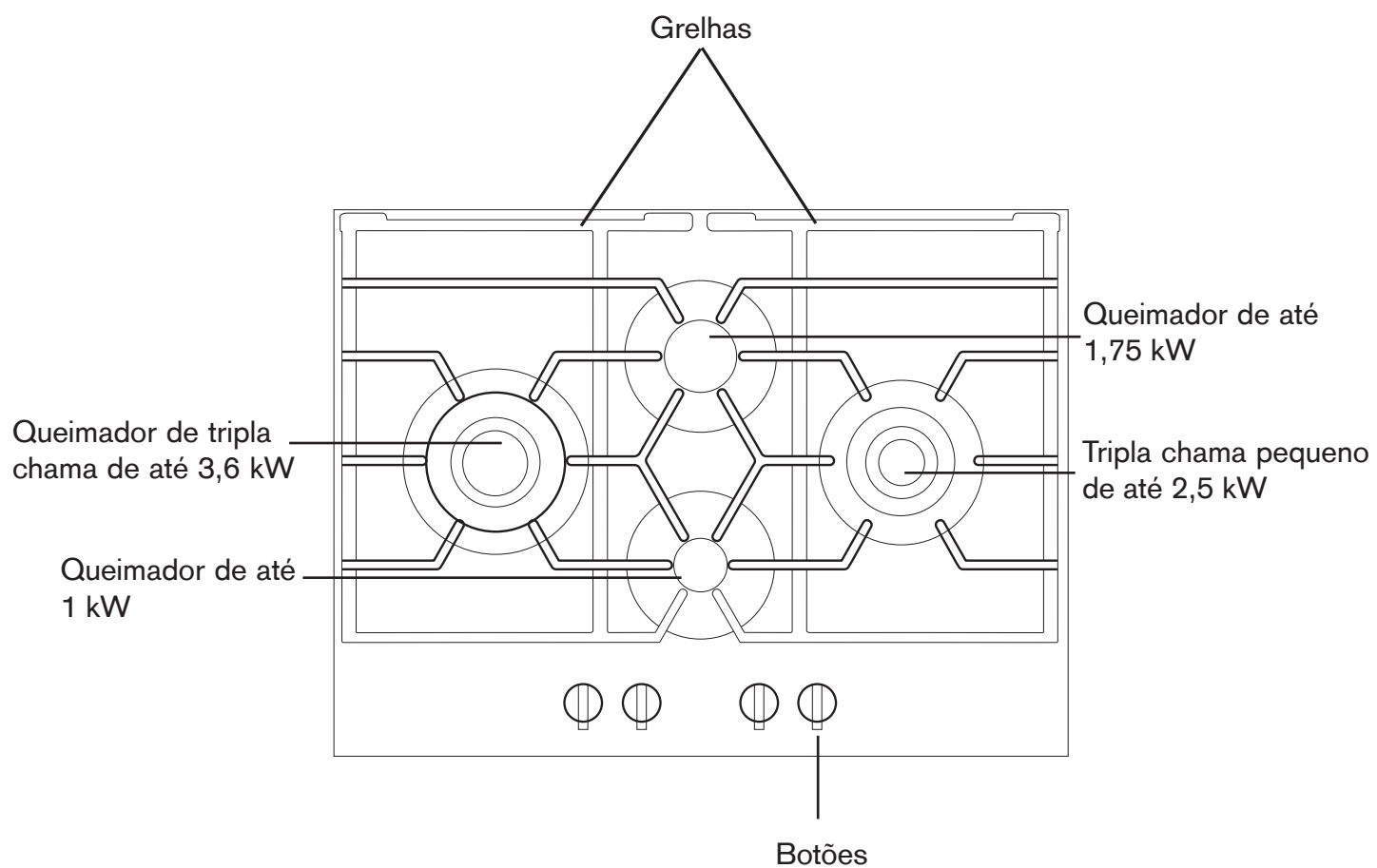
- ┃ **Leia atentamente este manual** de uso para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ┃ Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás. Recomenda-se chamar o Serviço Técnico para a adaptação a outro tipo de gás.
- ┃ Antes de instalar a sua nova placa de cocção verifique se as **medidas são as correctas**.
- ┃ Este aparelho não deve ser ligado a um equipamento extractor de produtos de combustão.
- ┃ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ┃ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ┃ O aparelho está equipado com uma ficha Schuko CE. Para garantir a protecção por ligação à terra numa tomada dinamarquesa (tipo K), o aparelho tem de ser ligado com um adaptador de ficha adequado. Este adaptador (permitido até máx. 13 amperes) pode ser adquirido através do Serviço de Assistência Técnica (peça sobresselente N.º 616581).
- ┃ É indispensável que a localização de instalação do aparelho tenha a **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso. (Normas Básicas de Instalação de Gás em Edifícios Habilitados Boletim Oficial do Estado espanhol n.º 281, 24-11-93)
- ┃ Não permita que o aparelho sofra fortes correntes de ar, já que os queimadores poder-se-ão apagar.
- ┃ Este aparelho sai da fábrica configurado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessária a realização de alguma mudança, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ┃ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso serviço de **assistência técnica**.
- ┃ **Guarde** estas instruções de uso e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ┃ Não coloque em funcionamento um **aparelho danificado**.
- ┃ As superfícies de aparelhos de aquecimento e de cocção, aquecem durante o seu funcionamento, actue com precaução. **Mantenha-as sempre longe das crianças**.
- ┃ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, jamais o utilize como equipamento de aquecimento.
- ┃ As gorduras ou óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se com facilidade. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ┃ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ┃ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ┃ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ┃ Se uma torneira ficar presa, não a force. Contacte imediatamente o **nosso serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ┃ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ┃ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ┃ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ┃ Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

**SE AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA REFERIDAS ANTERIORMENTE NÃO FOREM OBSERVADAS, O FABRICANTE REJEITA QUALQUER TIPO DE RESPONSABILIDADE.**

---

## Assim é a sua Placa de Cocção

---

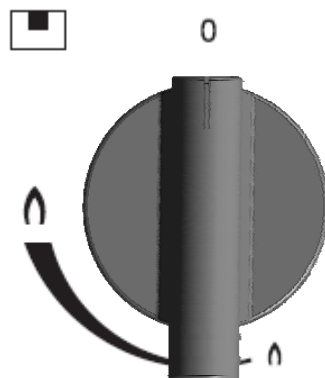


---

## Queimadores a gás

---

Fig. 1



Cada botão de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

**Para acender um queimador**, pressione o interruptor do queimador desejado e gire-o para a esquerda até à posição de máximo, mantenha-o nessa posição durante alguns segundos até que o queimador se acenda e de seguida solte o interruptor, regulando-o na posição desejada. Se não se produz o acendimento, repita a operação.

Se a sua placa de cozedura não possuir a função de acendimento automático, aproxime uma chama (isqueiro, fósforos, etc.) ao queimador.

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

Se a sua placa de cocção possui queimadores que dispõem de **válvulas de segurança**, que impedem a saída de gás, no caso de os queimadores se apagarem acidentalmente, proceda ao acendimento do mesmo modo, mas mantendo o botão pressionado até que o queimador se acenda e continuando a pressionar durante alguns segundos com a chama já acesa. Se o queimador não se acender, repita a operação mantendo, desta vez, o botão pressionado durante uns 10 segundos.

**Para apagar**, gire o botão para a direita até à posição 0. Ao proceder deste modo, o sistema de acendimento funcionará de novo, tal é **completamente normal**.

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

A sua placa está equipada com um queimador para wok, muito prático e apropriado para cozinhar com tachos grandes, Wok chinês (todos os tipos de iguarias asiáticas), etc.

O uso de aparelhos a gás produz calor e humidade no local onde se instalam. Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha: manter as aberturas de ventilação natural abertas ou instalar um equipamento de ventilação mecânica, como pode ser uma campânula com exaustor. O uso contínuo do seu aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) ou aumentar a potência de ventilação mecânica, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal e ocorre quando existe pó no ambiente, quando há algum derrame de líquidos, etc.

## Diâmetro recomendado para recipientes (cm)

Segundo o modelo:

| Queimador              | Recipiente mínimo | Recipiente máximo |
|------------------------|-------------------|-------------------|
| Tripla chama:          | >22 cm            |                   |
| Tripla chama: pequeno: | 22 cm             | 26 cm             |
| Semi-rápido:           | 14 cm             | 20 cm             |
| Auxiliar               | 12 cm             | 14 cm             |

Fig. 2



### Grelhas adicionais:

Segundo o modelo, a sua placa de cocção pode estar equipada com uma grelha adicional, **imprescindível** para utilizar no queimador de tripla chama, para recipientes cujo diâmetro seja maior de 26 cm, chapas de assar/grelhar, panelas de barro e com todos os tipos de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) Fig. 2.

Se não for o caso, o serviço técnico autorizado da marca poderá fornecer a mencionada grelha adicional, cujo código é 494664.

**Grelha cafeteira:** Segundo o modelo, a sua placa de cocção pode estar equipada com uma grelha adicional Cafeteira, exclusivamente para ser utilizada no queimador auxiliar com recipientes cujo diâmetro seja menor de 10 cm. Se não for esse o caso, o serviço técnico autorizado da marca poderá fornecer a mencionada grelha adicional Cafeteira, cujo código é 423529.

**O fabricante não assume qualquer responsabilidade pela não utilização ou utilização incorrecta destas grelhas adicionais.**

## Conselhos úteis de cozedura

Estes conselhos são a título meramente indicativo.

|                      | Muito forte-Forte                                           | Médio                                                                | Lento                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Tripla chama         | Servir, cozer assar, dourar, paellas, comida asiática (Wok) | Aquecer e manter quentes: pratos preparados ou pratos cozinhados     |                                               |
| Tripla chama pequeno | Escalope, bife, tortilla, frituras.                         | Arroz, bechamel, ragout.                                             | Cozedura a vapor: peixe, verduras.            |
| Semi-rápido          | Batatas ao vapor, verduras frescas, legumes, massas.        | Aquecer e manter pratos cozinhados e fazer guisados delicados        |                                               |
| Auxiliar             | Cozer: Guisados, arroz com leite, caramelo                  | Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados | Fazer derreter: manteiga, chocolate, gelatina |

## Indicações de uso relativamente a: cozedura

### NÃO



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



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



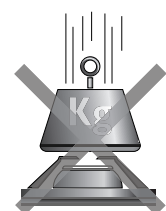
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar.



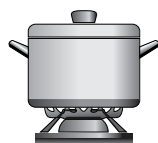
Jamais utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos dos botões, já que, uma vez centrados no queimador, poderiam chegar a entrar em contacto ou fazer com que a temperatura se eleve tanto nessa zona que cause danos no aparelho.



Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.

Não utilize pesos excessivos, nem golpeie a placa de cocção com objectos pesados.

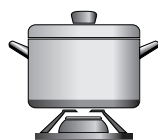
### SIM



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



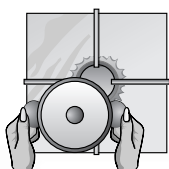
Use sempre a **tampa**. Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



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



Coloque o recipiente **sobre a grelha**. Assegure-se de que as **grelhas** e as **tampas** dos queimadores estão bem colocados antes de usar.



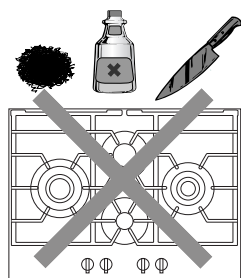
Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cocção.



Utilize um único recipiente por queimador. Utilize a grelha adicional no queimador de tripla chama.

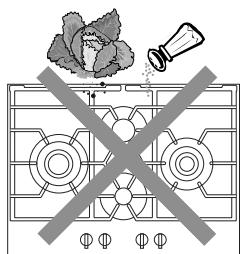
## Acerca da limpeza e conservação

### NÃO



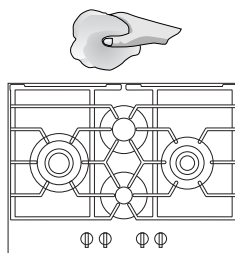
**NÃO** utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, esfregões de aço, facas, etc., para remover restos de comida endurecidos na placa de cocção, grelhas, queimadores ou placas eléctricas.

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

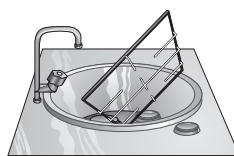


**NÃO** deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cocção.

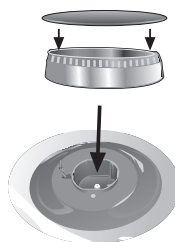
### SIM



Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Remova imediatamente qualquer líquido que se tenha derramado, para evitar esforços desnecessários.



Para manter as grelhas e os queimadores limpos, proceda a uma **limpeza periódica** mergulhando-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova de metal a fim de desobstruir os orifícios e as ranhuras para que se possa produzir uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e das grelhas sempre que se tenham molhado.



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

Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como a pingadeira, o contorno dos queimadores, etc., com o passar do tempo, chegam a descolorir-se, isto é **NORMAL**. Limpe-as depois de cada utilização com um produto especial para aço inoxidável.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente.

A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cocção pode produzir pontos de deterioração do esmalte. Se as grelhas da sua placa de cocção estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderão soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, conseqüentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cocção.

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

## SITUAÇÕES IRREGULARES

Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica.

Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

### Nota importante:

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

| O que é que se passa?                                               | Causa provável                                                                                                                                                                                                                                    | Solução                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fusível defeituoso.</li> <li>-O automático ou um diferencial disparou-se.</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controlar o fusível no quadro geral de fusíveis e substituí-lo se estiver danificado.</li> <li>-Verificar no quadro geral de entrada se se disparou o automático ou um diferencial.</li> </ul> |
| ...se o acendimento eléctrico não funciona?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.</li> <li>-Os queimadores estão molhados.</li> <li>-As tampas do queimador estão mal colocadas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-O espaço entre a bugia e o queimador deve ser cuidadosamente limpo.</li> <li>-Seque cuidadosamente as tampas do queimador.</li> <li>-Verifique se as tampas foram bem colocadas.</li> </ul>    |
| ...se a chama dos queimadores não é uniforme?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-As diferentes partes do queimador foram colocadas incorrectamente.</li> <li>-As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Coloque correctamente as diferentes peças.</li> <li>-Limpe as ranhuras de saída de gás dos queimadores.</li> </ul>                                                                             |
| ...se o fluxo de gás não parecer normal ou não houver saída de gás? | <ul style="list-style-type: none"> <li>-A passagem de gás está fechada devido a chaves intermédias.</li> <li>-Se o gás vier de uma garrafa de gás, esta pode estar vazia.</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Abrir as eventuais chaves intermédias.</li> <li>-Substitua a botija de gás.</li> </ul>                                                                                                         |
| ...se houver um cheiro a gás na cozinha?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Alguma torneira está aberta.</li> <li>-Possível fuga no acoplamento da botija.</li> </ul>                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Proceda à verificação.</li> <li>-Verifique se o acoplamento está posto correctamente.</li> </ul>                                                                                               |
| ...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente.</li> <li>-As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.</li> </ul>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos.</li> <li>-Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.</li> </ul>                                  |

---

## Condições de garantia

---

As condições de garantia vigentes para este aparelho são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. O vendedor do aparelho está à sua inteira disposição para esclarecer qualquer dúvida ou proporcionar informação pormenorizada. Em qualquer caso, para utilizar a garantia deverá apresentar o respectivo talão de compra. Reserva-se o direito de realizar alterações.

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

---

E – NR FD

---

Estas indicações constam na placa de características do seu aparelho, nomeadamente na parte inferior da sua placa de cocção.

Sayın Müşterimiz,

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız. Bu pratik, modern ve işlevsel cihaz kusursuz pişirme işlemi için gerekli olan tüm nitelikleri yerine getirebilmek üzere birinci kalite malzemelerle üretilmiş, tüm üretim süreci esnasında sıkı Kalite Kontrol işlemlerine tabi tutulmuş ve titizlikle test edilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır. Bu sebeple, ilk kullanımından itibaren en iyi sonuçları elde etmeyi garanti edebilmek üzere **bu basit talimatları okumanızı ve uygulamanızı** rica ediyoruz. Yalnızca kullanım için değil aynı zamanda güvenliğinizi için ve bakım amaçlı olarak da **önemli bilgiler** içermektedir.

Nakliyesi esnasında, ürünlerimiz etkili bir koruyucu ambalaja ihtiyaç duymaktadır. Bununla ilgili olarak, size en iyisini sunmaya çalıştık, tüm ambalaj malzemeleri kusursuz bir şekilde yeniden dönüşüme tabi tutulabilir. Siz de, aynı bizim gibi, çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, bu amaçla, ambalaj malzemelerini size en yakın ilgili çöp konteynırına atınız. Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Bunları bir kapalı kaptaki saklayınız ve bir toplama noktasına teslim ediniz veya bu haliyle bir çöp kutusunda saklayınız (sonuç olarak kontrol altındaki bir çöplüğe ulaşacaktır; en iyi çözüm olmamasına karşın suların kirlenmesini önlemiş olacağız) Çocuklarınız ve kendiniz bundan faydalanmış olacaksınız. İstenmeyen bir cihazı elden çıkarmadan önce bunun kullanımına son veriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz. Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

## Ambalaj ve kullanılan cihazlar

Eğer cihazınızın özellikler plakasında bu sembol



belirirse talimatları uygulayınız:

## Doğal ortama saygılı bir şekilde atıkların elden çıkarılması

Cihazı ambalajından çıkarınız ve doğal çevreye saygılı olacak şekilde ambalajı ortadan kaldırınız.



Bu cihaz, (Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları) şeklinde tanımlanan elektrikli ve elektronik cihazlar hakkındaki Avrupa Yönergesi 2002/96/CE ile uyumludur.

Bu yönerge, elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının elden çıkarılması ve yeniden kullanılması için tüm Avrupa Birliği genelinde geçerli olan genel bir işarete sahiptir.

---

## İÇİNDEKİLER

---

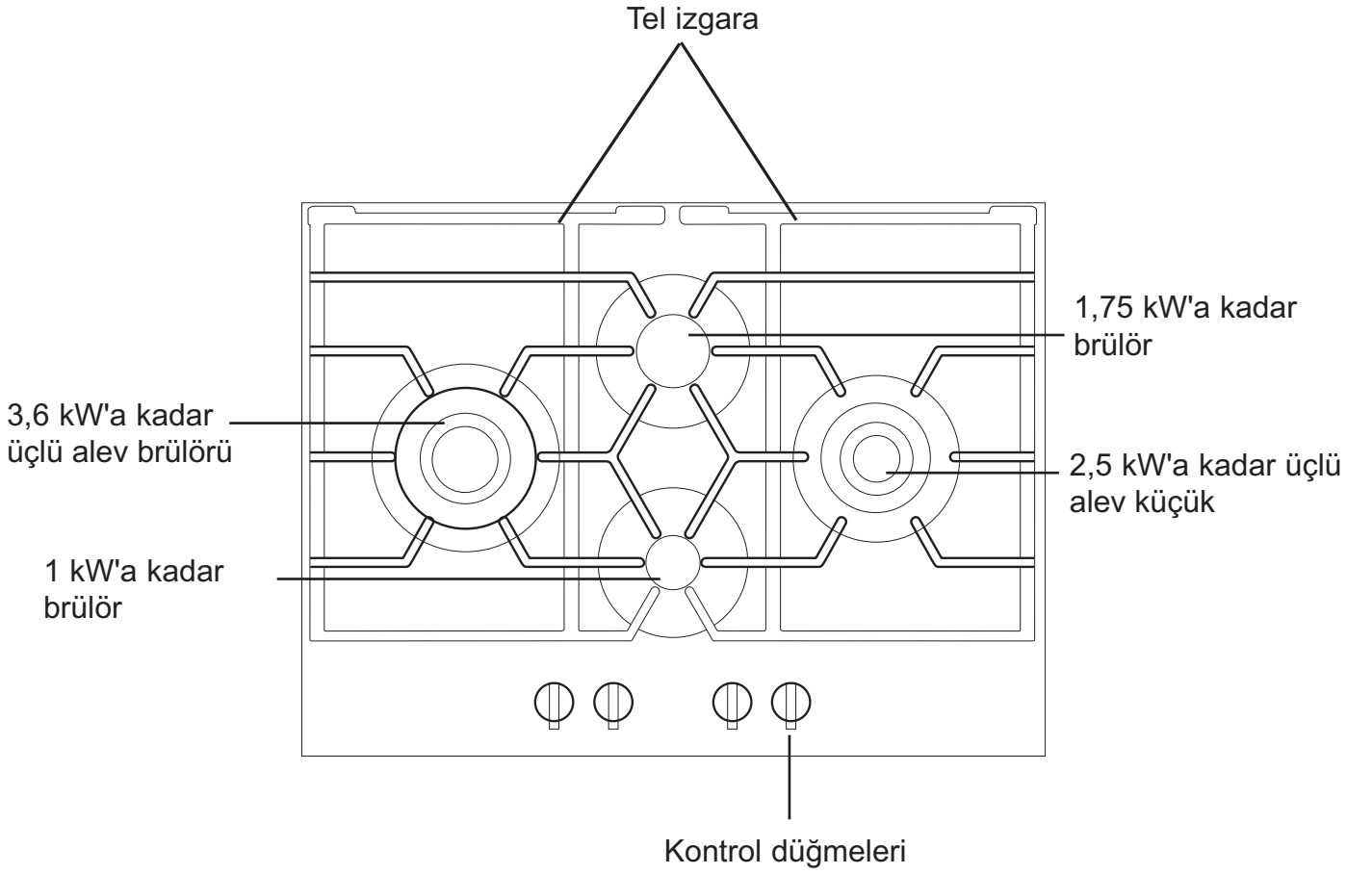
|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Güvenlik uyarıları .....</b>                | <b>80</b> |
| <b>Piştirme Plakanızın özellikleri .....</b>   | <b>81</b> |
| <b>Gaz Brülörleri .....</b>                    | <b>82</b> |
| Tavsiye edilen piştirme kabı özellikleri ..... | 83        |
| Piştirme tavsiyeleri .....                     | 84        |
| <b>Kullanım uyarıları .....</b>                | <b>85</b> |
| Piştirme ile ilgili olarak .....               | 85        |
| Temizlik ve bakımla ilgili olarak .....        | 86        |
| <b>Beklenmeyen durumlar .....</b>              | <b>87</b> |
| <b>Garanti şartları .....</b>                  | <b>88</b> |

## Güvenlik Uyarıları

- Etkin ve güvenli pişirme için bu **Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.**
- Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Diğer gaz tiplerine uyarlama gerektiğinde Teknik Servisi çağırmanız önerilir.
- Yeni pişirme plakanızın montajını yapmadan önce, **ölçülerin doğru olduğunu** kontrol ediniz.
- Bu cihaz, herhangi bir yanma ürünleri boşaltım mekanizmasına bağlanmamalıdır.
- Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.
- Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- Cihazda bir adet AB Schuko soketi vardır. Danimarka prizindeki koruyucu topraklamayı sağlamak için cihaz uygun bir soket adaptörüne bağlanmalıdır. Bu adaptör (maksimum 13 amper izin veriliyor) müşteri hizmetlerinden (yedek parça no.: 616581) temin edilebilir.
- Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında **yönetmeliklere uygun havalandırmanın** bulunması zorunludur. (BOE no: 281,24-11-93 İkamet Edilen Yapılarda Gaz Montajı Temel Kuralları)
- Brülörleri söndürebileceğinden dolayı cihazın güçlü hava akımlarına maruz kalmasına müsaade etmeyiniz.
- Bu cihaz, teknik özellikler plakasında belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Bir değişikliğin gerekli olması halinde **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Cihazın içini kurcalamayınız. Gerekli olması halinde **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Cihazı başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- **Zarar görmüş cihazı** çalıştırmayınız.
- Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri kullanım esnasında ısınmaktadır, dikkatle kullanınız. **Her zaman çocukları cihazdan uzak tutunuz.**
- Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, asla bir ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- Aşırı olarak ısıtılan katı ve sıvı yağlar kolaylıkla tutuşabilir. Bu nedenle yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla üzerine su dökülmemelidir. **Yanma TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Kaza ile dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- Eğer bir vana sıkışırsa bunu zorlamayınız. Bunun tamiri veya değiştirilmesi için, hemen bir **yetkili teknik servisimizi** arayınız .
- Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- Bu cihaz; fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanıma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

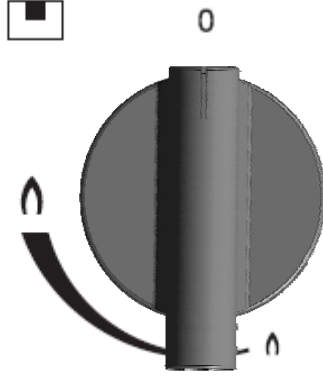
**DAHA ÖNCE BELİRTİLEN GÜVENLİK TALİMATLARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ FİRMA HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.**

## Piřirme plakanızın zellikleri



## Gaz Brülörleri

Şekil 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

**Bir brülörü yakmak için**, seçilen brülörün düğmesine basınız ve sola doğru maksimum konumuna kadar çeviriniz ve brülör yanana kadar bu şekilde bekleyiniz ve devamında düğmeyi bırakıp istediğiniz konuma ayarlayınız. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaştırınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle bunları çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız.

Eğer cihazınızda, brülörlerin kazara sönmesi halinde gaz çıkışını önleyen **güvenlik valfi** brülörleri varsa, yakma işlemini aynı şekilde, yanma gerçekleşene dek kontrol düğmesine basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeye 10 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

**Söndürmek için**, düğmeyi 0 konumuna kadar sağa çeviriniz. Bu işlem yapıldığında ateşleme sistemi yeniden çalışacaktır, bu **tamamen normaldir**.

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

Pişirme plakanızda saç tava, Çin Wok'u (Asya'da kullanılan her türlü benzer kap) için çok kullanışlı olan ve rahatlık sağlayan bir wok brülörü vardır.

Cihazın gazla kullanımı, montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma cihazı kurunuz (Havalandırma fanı).

Çalışmanız uzun süreler için devam ediyorsa, ekstra havalandırmaya ihtiyacınız olabilir - ya bir pencere açınız (yoğun hava akımı yapmamasına dikkat ediniz) ya da eğer varsa, mekanik havalandırmanın gücünü artırınız.

Turuncu renkli bir alev normaldir ve yalnızca çevrede toz olduğunda, sıvıların dökülmesi halinde v.s. ortaya çıkar.

## Tavsiye edilen pişirme kabı çapı (cm)

Modele göre:

| Brülör           | Minimum kap çapı | Maksimum kap çapı |
|------------------|------------------|-------------------|
| Üçlü alev:       | >22 cm           |                   |
| Üçlü alev küçük: | 22 cm            | 26 cm             |
| Yarı-hızlı:      | 14 cm            | 20 cm             |
| Yardımcı brülör: | 12 cm            | 14 cm             |

Şekil 2



### Ek ızgaralar:

Modeline göre, pişirme plakanızla birlikte, 26 cm'den daha büyük çaptaki kaplar, saç ızgara, toprak güveç ve her türden konkav kaplar için üç alevli brülörde kullanılması zorunlu olan bir ek ızgara sunulmuş olabilir, Şekil 2.

Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 494664 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

**Kahve cezvesi için ızgara:** Modeline göre, pişirme plakanız, özellikle çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave kahve cezvesi ızgara sahip olabilir. Eğer cihazla birlikte gelmemişse, kodu 423529 olan bu kahve cezvesi ızgarasını markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

**Üretici bu ilave ızgaraların kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.**

## Piştirme tavsiyeleri

Bu öneriler size fikir vermek içindir

|                 | Çok kuvvetli-Kuvvetli                                                     | Orta                                                                                | Ağır                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Üçlü alev       | Kaynatmak, pişirmek, kızartmak, çevirmek, saç tava, Asya yemekleri: (Wok) | Isıtmak ve sıcak tutmak: hazır yemekler veya pişirilmiş yemekler                    |                                      |
| Üçlü alev küçük | Tas kebab, biftek, omlet, kızartmalar.                                    | Pilav, beşamel, sos.                                                                | Buharla piştirme: balık, sebzeler.   |
| Yarı-hızlı      | Patates buğulama, taze sebzeler, sebze çorbası, makamalar.                | Piştirilmiş yemeklerin ısıtılması, sıcak tutulması ve lezzetli yahnilerin yapılması |                                      |
| Yardımcı        | Piştirme: yahniler, sütlaç, karamel                                       | Dondurulmuş gıda çözmek ve yavaşça piştirme: sebzeler, meyveler, donmuş ürünler     | Eritmek: terayağı, çikolata, jelatin |

## Piştirme ile ilgili olarak kullanım uyarıları

### HAYIR



Büyük brülörlerde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların kenarlarına ulaşmamalıdır.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da piştirmeyiniz, enerjiyi boşa harcarsınız.



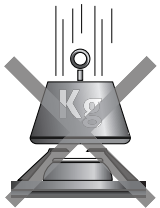
Tabanı düz olmayan kaplar kullanmayınız, bu durum yemeğin pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olur.



Kabı, brülörün tek tarafına yerleştirmeyiniz, devrilebilir.

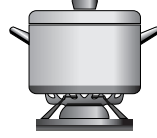


Düğmelere yakın brülörlerde büyük çaplara sahip kaplar kullanmayınız, çünkü brülörün tam ortasına koyuldukları zaman kenarlarda düğmelere temas edebilir ve bu bölgedeki oluşabilecek aşırı sıcak nedeni ile düğmelerde hasara neden olabilir. Kapları doğrudan brülörün üzerine yerleştirmeyiniz.



Aşırı yükler kullanmayınız veya ağır nesnelerle piştirme plakasını darbeye maruz bırakmayınız.

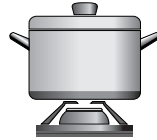
### EVET



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



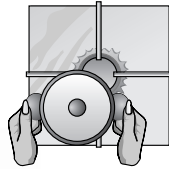
Her zaman **kapak** kullanınız. Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencereleri kullanınız.



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



Kabı **ızgara üzerine** yerleştiriniz. Cihazı çalıştırmadan önce, **brülör ızgaralarının ve kapaklarının** doğru yerde olduğundan emin olunuz.

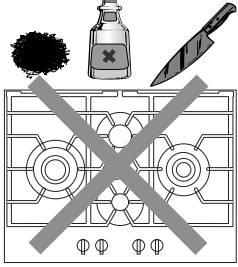


Piştirme plakası üzerindeyken kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



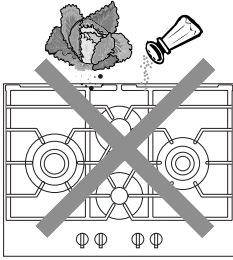
Brülör başına bir kap kullanınız. Ek ızgarayı üç alevli brülör ile kullanınız.

## HAYIR



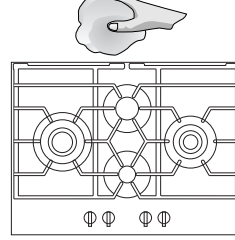
Pişirme plakası, ızgaralar, brülörler veya elektrikli plakalar üzerinde kuruyup kalmış olan yemek artıklarını çıkarmak için **ASLA aşındırıcı** ürünler, kesici nesneler, çelik fırçalar, **bıçaklar** v.b. kullanmayınız.

Hasar verebileceklerinden dolayı pişirme plakası üzerinde buharlı temizleme makinelerini **KULLANMAYINIZ.**

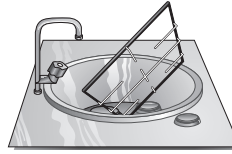


Pişirme plakası üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke v.b.) **BIRAKMAYINIZ.**

## EVET



Cihaz soğuduğunda, **bir sünger, su ve sabun** ile bunu temizleyiniz. Bulaşmış olan sıvıları hemen siliniz, bu şekilde ilave güç harcamanıza gerek kalmayacaktır.



Brülörleri ve ızgaraları temiz tutmak için **bunları periyodik** olarak temizleyiniz, düzgün alev oluşumunu sağlayacak olan deliklerin ve boşlukların kusursuz bir şekilde boş kalmasını sağlayacak şekilde bunları sabunlu su ile ve metalik olmayan bir fırça kullanarak temizleyiniz. Islandıkları zaman brülörlerin kapaklarını ve ızgaraları kurulayınız.



Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının brülörün alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden **emin olunuz.**

Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile tavalar ve brülörün çevresi v.b. gibi paslanmaz çelikten bölgelerin yüksek ısılara maruz kalmasından dolayı, zamanla bunlarda renklerin ortadan kaybolması **NORMAL** bir durumdur, her kullanım sonrasında ve paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün kullanarak bunları temizleyiniz. Iızgaraları yıkadıktan sonra, tekrar pişirme gerçekleştirmeden önce bunları tamamen kurulayınız. Pişirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bazı bölgeleri üzerinde bozulmaya neden olabilir.

Eğer pişirme plakanızın ızgaraları lastik desteklere sahipse, plakanızı temizlerken **dikkatli olunuz**, aksi halde bunlar yerinden çıkabilir ve bir sonraki pişirme işleminizde ızgara ile cihazın çizilmesine neden olabilir. Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

## Anormal Durumlar

Her zaman teknik destek servisini aramaya gerek yoktur. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

### Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik işleyiş sistemi ile ilgili işleri gerçekleştirebilir. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

| Sorun                                                    | Olası nedeni                                                                                                                                                                   | Çözüm                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ...genel elektrik sistemi çalışmıyor mu?                 | -Hasarlı sigorta.<br><br>-Otomatik sigorta atmış veya şalterinmiş olabilir.                                                                                                    | -Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol ediniz ve bozuk ise yenisi ile değiştiriniz.<br><br>-Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.                |
| ...elektrikli çakmak çalışmıyor mu                       | -Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.<br><br>-Brülörler ıslak olabilir.<br><br>-Brülör kapakları kötü bir şekilde yerleştirilmiş olabilir | -Çakmak ile brülörlerin arası dikkatlice temizlenmelidir.<br><br>-Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulum yapınız.<br><br>-Kapakların iyi bir şekilde yerleştirilmiş olduğunu kontrol ediniz. |
| ...brülörlerdeki alev düzgün değil mi?                   | -Brülörün farklı parçaları yanlış bir şekilde takılmış olabilir.<br><br>-Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.                                               | -Farklı parçaları düzgün bir şekilde yerleştiriniz.<br><br>-Brülörlerin gaz çıkışı oluklarını temizleyiniz.                                                                                               |
| ...gaz çıkışı normal görünmüyor veya gaz çıkışı yok mu?  | -Ara anahtarlardan dolayı gaz çıkışı kapalı olabilir.<br>-Eğer gaz bir tüp üzerinden geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.                                                           | -Olası ara anahtarları açınız.<br><br>-Tüpü yenisi ile değiştiriniz.                                                                                                                                      |
| ...mutfaktaki herhangi bir şekilde gaz kokusu var mı?    | -Herhangi bir valf açık olabilir.<br><br>-Tüp bağlantısında bir kaçak olabilir.                                                                                                | -Bunları kontrol ediniz.<br><br>-Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.                                                                                                                             |
| ...farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu? | -Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.<br><br>-Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.                                                    | -Brülör yanıyor halde iken kontrol düğmesine bir kaç saniye daha fazla basılı tutunuz.<br><br>-Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.                                                           |

---

## Garanti kořulları

---

Bu cihaz için uygulanan garanti kořulları, řirketimizin, cihazın satın alındığı ÷lkedeki temsilcilięi tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, ÷r÷n÷ satın almıř olduęunuz satıcı size bu konudaki t÷m detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Her durumda, garantiden yararlanabilmek için satış belgesinin gösterilmesi gerekmektedir.

Her t÷rl÷ deęiřiklik yapma hakkı mahfuzdur.

Teknik Servisimizi çağırduğınızda, řu bilgileri gösteriniz:

|      |    |
|------|----|
| E-NR | FD |
|------|----|

Bu bilgiler cihazınızın özellikler plakasında yer almaktadır. Bunlar piřirme plakasının alt kısmında bulunmaktadır.