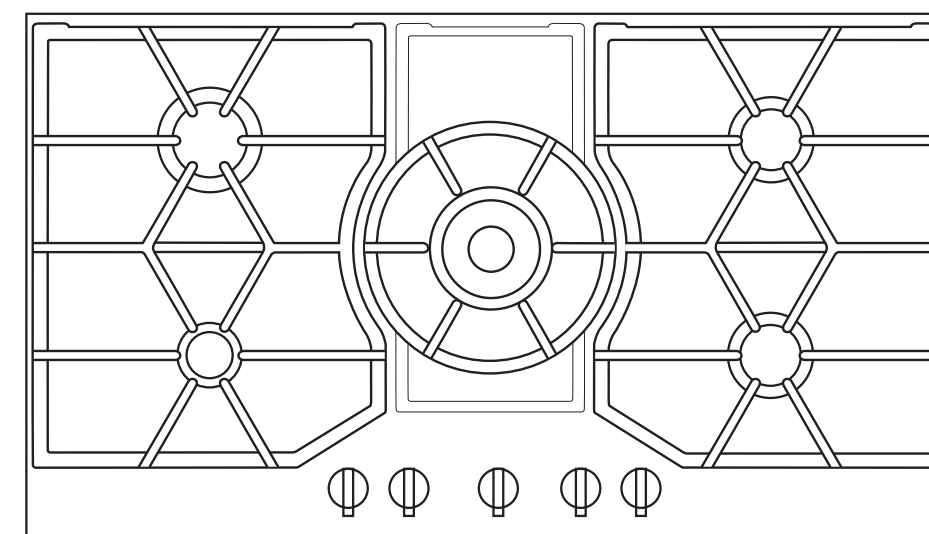


en Operating instructions
de Bedienungsanleitung
fr Instructions d'utilisation
it Manuale di istruzioni
es Instrucciones de funcionamiento
nl Gebruiksaanwijzing
pt Instruções para o funcionamento
tr Kullanma Kılavuzu

CG 290



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.

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.

IMPORTANT:

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

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

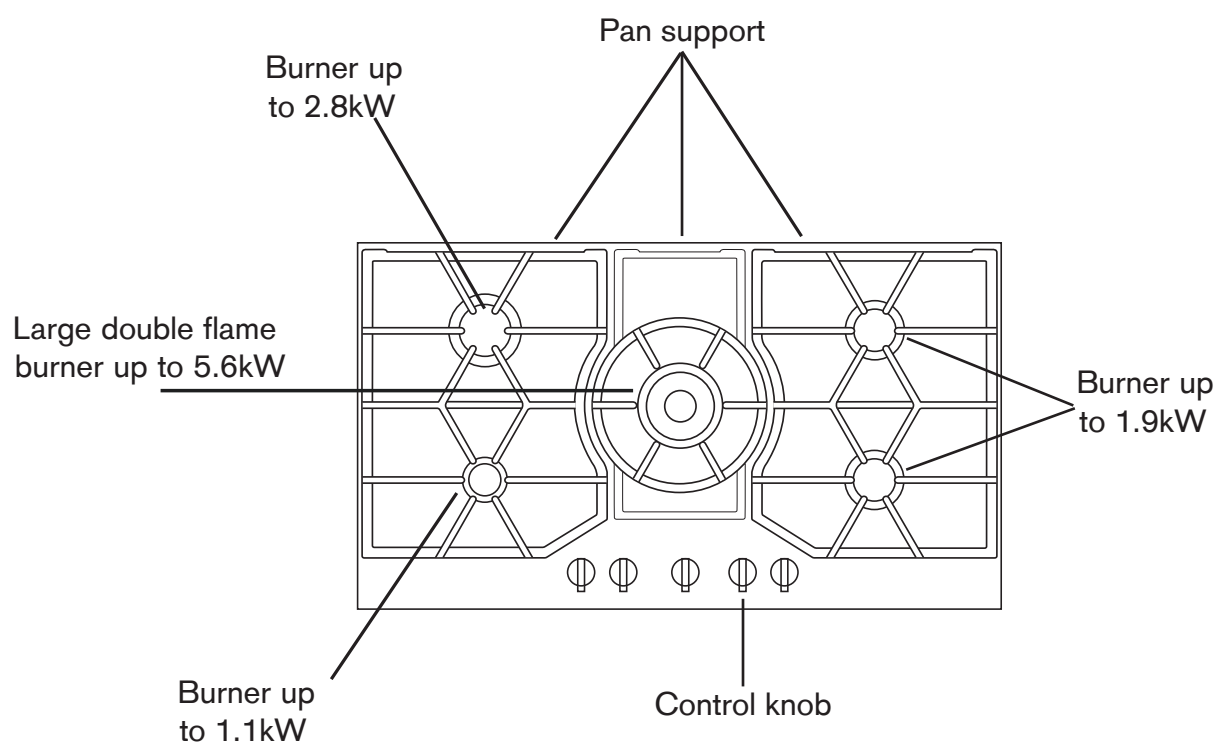
Safety Warnings	3
Your new hob	4
Gas Burners	5
Recommended receptacle diameters	6
Parts assembly	6
Double-flame burner	6
Additional pan support	7
Cooking recommendations	7
Warnings of use	8
Cooking	8
Cleaning and maintenance	9
Troubleshooting	10
Conditions of warranty	11

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 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.
- ❑ **IMPORTANT:** do not cover up the slots at the rear of the appliance, and observe the minimum insertion gap. **DANGER!** combustion may be affected.

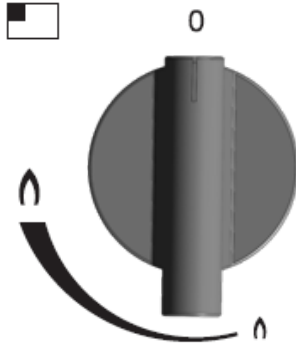
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY**

Your New Hob:



Gas burners

Fig. 1



All of the operating controls show which burner they control. Fig. 1.

To switch on the burner, press the appropriate burner control and turn it to the left to the highest position; keep it pressed in this position until the burner flame is lit. Sparks are produced in this control position in all burners. Turn the control to the desired position (you no longer need to press the control).

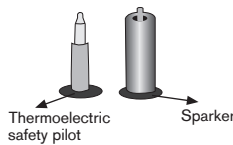
If the burner does not ignite, repeat the procedure and keep the control pressed for longer this time (up to a maximum of 10 seconds).

If the ignition sparkers are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Clean them using a small brush, and remember that the ignition sparkers must be treated very gently.

If your cooking hob is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner.

Your hob may be fitted with **safety thermocouples** which prevent gas from being released if the burners are accidentally turned off. Fig. 2.

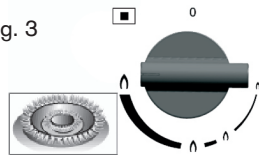
Fig. 2



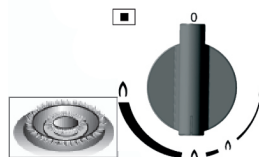
To **turn on and activate** this innovative system, proceed in the same way, but keep the control pressed down until it comes on, with the flame appearing and staying lit.

If the burner does not light, repeat the procedure but this time hold the knob pressed in for 1-5 seconds.

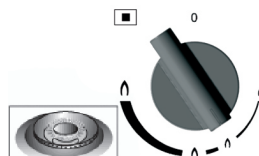
Fig. 3



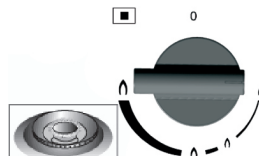
Both rings (inner and outer) burn at full power.



The outer ring burns at minimum power, the inner ring burns at full power.



The inner ring burns at full power, the outer ring is turned off.



The inner ring burns at minimum power, the outer ring is turned off.

To **turn it off**, turn the control to the right to the position 0. When doing this, the ignition system may work again - **this is completely normal**.

The modern functional cooking hob you have purchased has progressive taps fitted which allow you to **adjust the flame** to the desired heat.

The large double flame burner is highly practical and suitable for cooking with paella pans, woks, etc.

If your hob has a large double flame burner, it will have a tap fitting that will enable you to control the inner and outer flames separately. This revolutionary system allows you to choose from a wide range of powers. Operating description Fig. 3.

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Keep all the natural sources of ventilation open, or install a mechanical ventilation device (such as an extractor fan). If your appliance is in continual use, you may require supplementary ventilation, such as an open window (while avoiding draughts) or you may need to increase the power of any mechanical system.

When being used for the first few times, it may produce a slight smell.

An 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
Large double flame burner:	≥22 cm	
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	14 cm	20 cm
Auxiliary:	12 cm	14 cm

Parts assembly

Double-flame burner

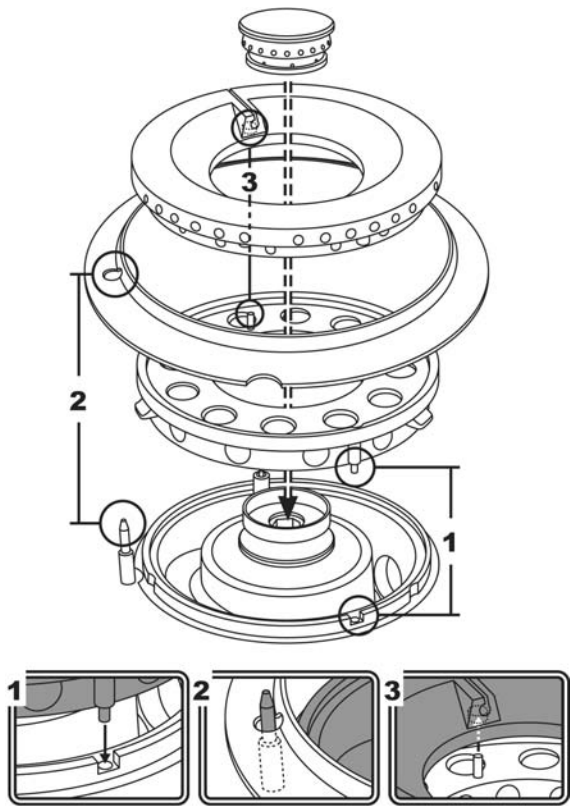


Fig. 4

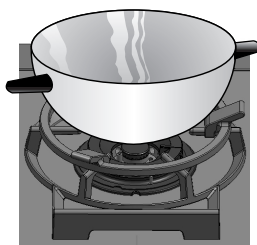
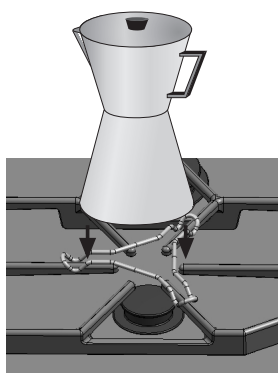


Fig. 5



Additional pan support

Depending on the model, your appliance may come with an indispensable extra - a pan support for the **large double flame burner**, for pans that are larger than 26 cm in diameter, roasting dishes, earthenware pots, and all types of concave pans (woks, etc.), Fig. 4. Due to the high temperatures attained by these supplementary pan supports while cooking, be careful if you need to adjust them - there is a risk of burning. If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 494664.

Pan support for coffee pot: Depending on the model, your appliance may come with a supplementary coffee pot support, intended purely for use with the auxiliary burner and pans whose diameter is less than 10 cm. Fig. 5.

If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 423529.

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

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Large double flame burner	Boiling, grilling, browning, paellas, oriental food (wok).		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food	
Rapid	Escalope, steak, omelette, fried food		Rice, white sauce, ragout.	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.



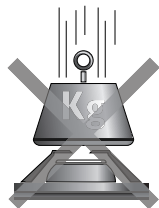
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



Do not use large-diameter receptacles on the burners nearest to the control knobs, as the flames might reach them, making them so hot that they could cause injury. Never place receptacles directly on top of the burners.



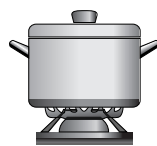
Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.



Never use two burners or heat sources to heat one single receptacle.

Avoid using griddles and earthenware pots, etc. at maximum heat for a long time.

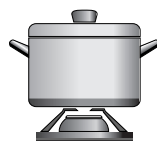
DOs



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



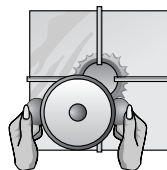
Only use thick-, flat-based saucepans, **frying pans and casseroles**.



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.



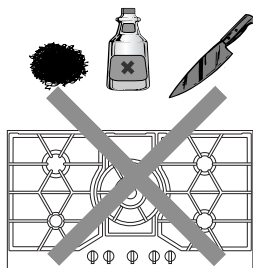
Handle receptacles on the hob with **care**.



Only use one recipient per burner. Use the extra cast iron grid on the large double burner.

Cleaning and maintenance:

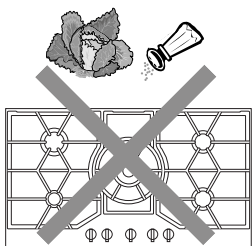
DON'Ts



Do not use washing powder, oven-cleaning sprays or scourers that might scratch the glass. Never use sharp objects such as metal scourers or knives to remove the hardened remains of food from the surface. Never use a knife, scraper or similar device to clean the area where the glass meets the trim of the burners or the decorative metal frame.

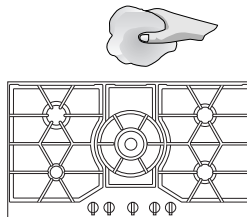


Do not slide pans over the glass because they could scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the cooking hob.

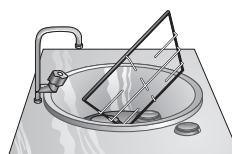


Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

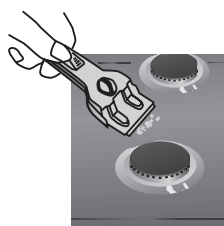
DOs



After each use, clean the surface of the respective burner parts once they are cold. If any bits are left (overcooked food, drops of grease etc.), however few they will become stuck to the surface and more difficult to remove later.



To keep the burners and pan supports clean, you must clean them periodically by placing them in soapy water and brushing and with a non-metallic brush to ensure that the holes and grooves are perfectly clean, and can provide a perfect flame. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet. Use a glass scraper, and always lay it flat to the glass, taking special care not to get it too near to the trim on the gas burners.



After finishing cleaning, dry all the burner parts together with their casing. The ring and the burner cap must be inserted when placing them on the burner casing. Moisture and the incorrect positioning of the respective burner parts will affect the uniformity of the flame generated.

Melted sugar and spilt foods that have a high sugar content should immediately be removed from the hotplate using the glass scraper. After washing the pan supports, dry them well before using them to cook again - if there are still any drops of water or damp patches left when you start cooking, they could damage the enamel. When cleaning the pan supports, be careful with the pegs, as they could come loose and scratch the glass or the frame the next time you use the pan support.

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?	-Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty.	-Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	-Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	-The control knob has not been kept pressed in for long enough. -The outlets on the burners are dirty.	-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds. -Clean the gas outlets on the burners.

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.

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.

WICHTIG:

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

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

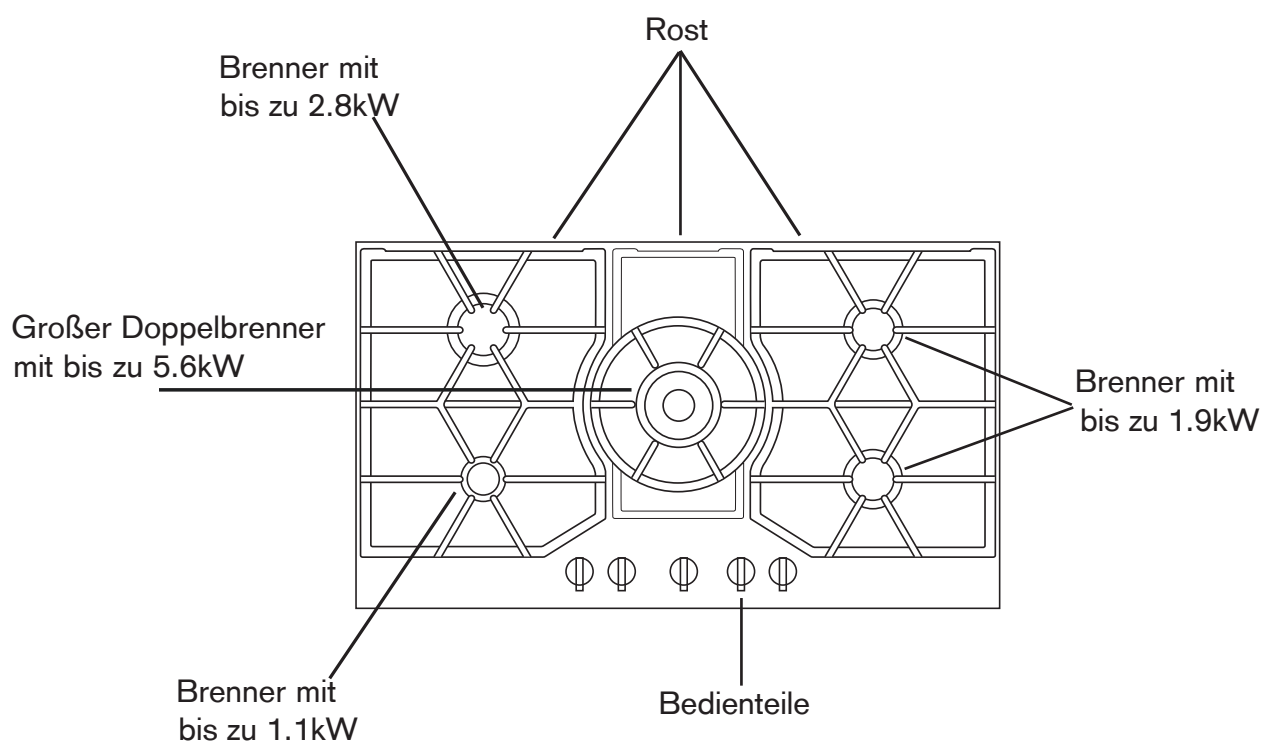
Sicherheitshinweise	14
So sieht Ihr Kochfeld aus	15
Gasbrenner	16
Empfohlener Durchmesser von Gefäßen....	17
Teil montage	17
Großer Doppelbrenner.....	17
Zusatzroste	18
Empfehlungen zum Kochen.....	18
Benutzerhinweise	19
In Bezug auf das Kochen	19
In Bezug auf die Sauberkeit und die	
Instandhaltung	20
Betriebsstörungen	21
Garantiebedingungen	22

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 Yachten 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.
- ┐ 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 löschen.
- ┐ 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 offiziellem 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.
- ┐ **WICHTIG**, die hinteren Öffnungen des Geräts offen halten und den Mindest-Einbauabstand einhalten. **GEFAHR!** Kann die Verbrennung beeinträchtigen.
- ┐ 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

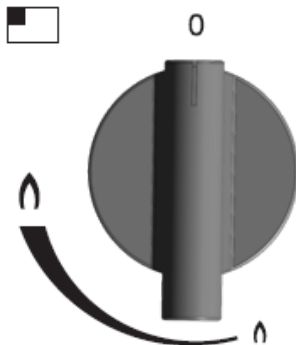
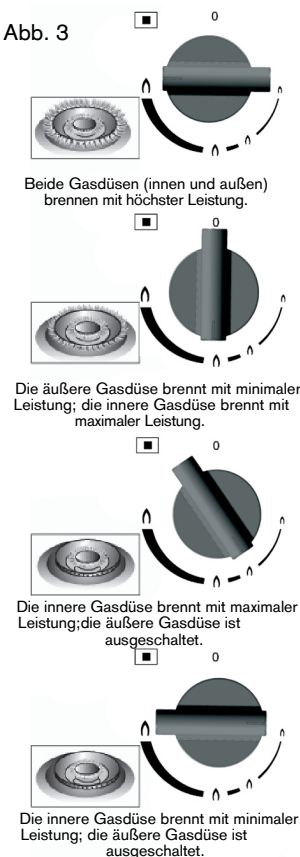


Abb. 2



Abb. 3



Auf jedem Bedienschalter ist der Brenner angegeben, der von ihm geregelt wird. Abb. 1.

Zum Einschalten des Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Höchststellung drehen und gedrückt halten bis sich das Gas des Brenners entzündet hat. In dieser Schalterstellung werden Zündfunken an allen Brennern erzeugt.

Jetzt auf die gewünschte Position drehen (das Drücken des Schalters ist jetzt nicht mehr notwendig).

Hat sich das Gas nicht entzündet, den Vorgang wiederholen und dabei den Schalter länger gedrückt halten (bis 10 Sekunden).

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 keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an.

Ihr Kochfeld kann mit **thermoelektrischen Sicherungen**

ausgerüstet sein, die ein Ausströmen von Gas bei versehentlich gelöschter Gasflamme verhindern. Abb. 2.

Um dieses neuartige System **zu zünden und zu aktivieren**, gehen Sie ebenso vor, halten aber den Schalter gedrückt, bis die Zündung eingetreten ist, eine Flamme entsteht und diese nicht erlischt.

Findet keine Zündung statt, wiederholen Sie den Vorgang und drücken Sie diesmal 1-5 Sekunden lang.

Zum Ausschalten, den Schalter nach rechts drehen bis zur Position 0. Beim Durchführen dieser Operation kann das Zündsystem erneut anspringen; dies ist **völlig normal**.

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

Der große Doppelflammenbrenner ist sehr praktisch und bequem zum Kochen in Paelleras, im chinesischen wok (alle Arten asiatischer Gerichte) usw.

Wenn Ihre Arbeitsfläche mit dem großen

Doppelflammenbrenner ausgestattet ist, verfügen Sie über einen Hahn, mit der Sie die hintere und die vordere Flamme unabhängig voneinander kontrollieren können; dieses revolutionäre System eröffnet Ihnen ein breites Auswahlpektrum an Einstellungsmöglichkeiten. Funktionsbeschreibung Abb. 3.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten oder ein mechanisches Entlüftungssystem (Abzugshaube) installieren. Eine ständige Nutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, z.B. Öffnen eines Fensters (kein Durchzug verursachen) oder die Leistung einer eventuell vorhandenen mechanischen Ventilation erhöhen. Bei den ersten Inbetriebnahmen ist ein Ausströmen von Dämpfen durchaus normal.

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
Großer Doppelbrenner:	≥22 cm	
Schnell:	22 cm	26 cm
Mittelschnell:	14 cm	20 cm
Hilfsplatte:	12 cm	14 cm

Teil montage

Großer Doppelbrenner

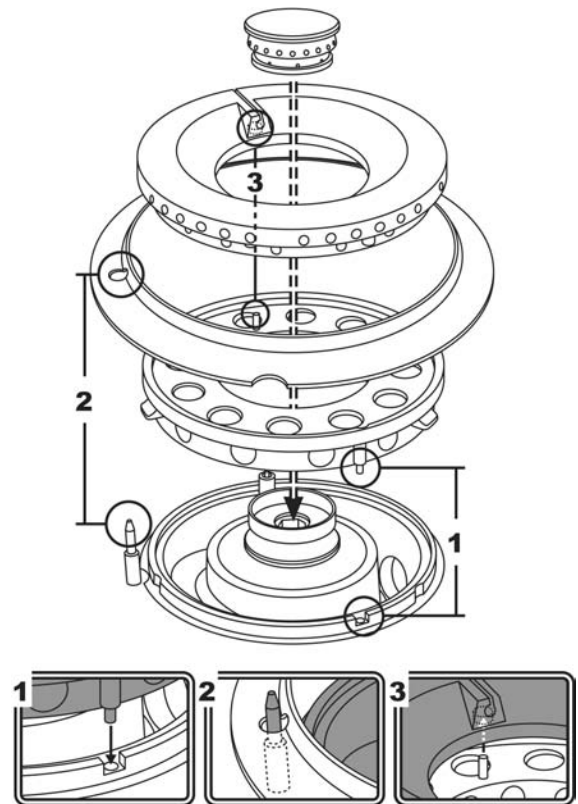


Abb. 4

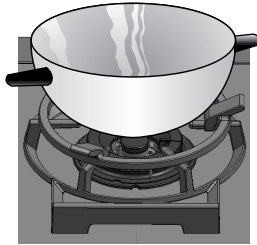


Abb. 5



Zusatzroste

Je nach Modell kann Ihr Gerät einen zusätzlichen Rost **auf dem großen Doppelflammbrenner** haben, der unbedingt erforderlich ist für Behälter mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle Arten konkaver Behälter (chinesischer wok usw.)

Abb. 4. Wegen der hohen Temperaturen, die dieser Zusatzrost beim Kochvorgang annehmen kann, muss, falls er manipuliert werden muss, besondere Vorsicht angebracht sein, "Verbrennungsgefahr".

Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 494664 erhältlich.

Rost für Kaffeekocher: Je nach Modell kann Ihr Gerät einen Rost für den Kaffeekocher, nur für den Zusatzbrenner für Behälter mit einem Durchmesser unter 10 cm, besitzen. Abb. 5.

Sollte dies nicht so sein, der technische Kundendienst verfügt über diese Kaffeekannenroste mit der Kodenummer 423529.

Der Hersteller haftet nicht, wenn einer dieser Zusatzroste nicht oder falsch verwendet wird.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark-stark	Mittel	Klein
Großer Doppelflammbrenner	Kochen, braten, rösten Paellas, asiatische Küche (wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnell	Schnitzel, Steak, Omelette, Gebratenes.	Reis, Bechamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnell	Dampfkartoffeln, Frischgemüse, Gemüsekonserven Nudelgerichte.	Wiederaufwärmen und warmhalten von zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten.	
Hilfsplatte	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell	Auftauen und langsam: Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Benutzerhinweise im Bezug auf das Kochen

NEIN



Keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern verwenden. Die Flamme darf nicht an den Seiten der Kochgeräte aufsteigen.



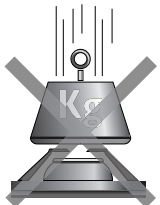
Nicht ohne oder mit versetztem Deckel kochen, ein Teil der Energie geht dadurch verloren.



Keine Kochgeräte mit verformtem Boden verwenden. Dies verlängert die Garzeit und erhöht den Energieverbrauch. Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen.



Keine Behälter mit großem Durchmesser in der Nähe der Schalter verwenden, denn wenn diese zentriert auf dem Brenner stehen, könnten sie die Schalter berühren und bei steigender Temperatur in diesem Bereich diese beschädigen. Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



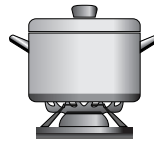
Kein zu schweres Gewicht aufstellen, das Kochfeld nicht mit schweren Gegenständen stoßen.



Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für ein einziges Kochgerät verwenden.

Vermeiden Sie die Benutzung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Heizleistung.

JA

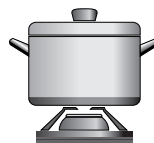


Verwenden Sie stets **Kochgeräte**, die für den jeweiligen Brenner geeignet sind. Damit vermeiden Sie einen übermäßigen Verbrauch an Gas und Flecken auf den Kochgeräten.



Immer den **Deckel** aufsetzen.

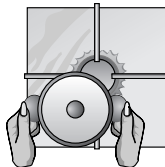
Nur Töpfe, Pfannen und Kasserollen mit **ebenem und rauem Boden** verwenden.



Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.



Das Kochgerät auf **den Rost** stellen. Stellen Sie vor dem Einsatz sicher, dass die **Roste und Deckel** der Brenner richtig aufliegen.



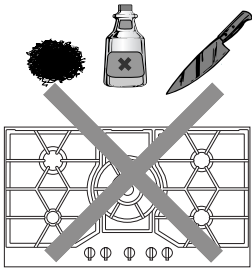
Die Kochgeräte **vorsichtig** auf dem Kochfeld bewegen.



Verwenden Sie nur ein Kochgerät pro Brenner. Nutzen Sie den Zusatzbrenner am großen Doppelflammenbrenner.

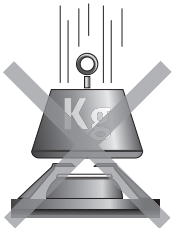
Bezüglich der Reinigung und der Instandhaltung:

NEIN

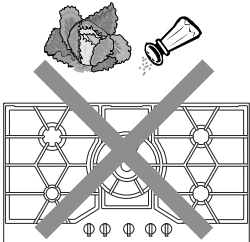


Kein pulverförmiges Putzmittel, Backofenreinigungsspray oder Scheuerschwämme, welche das Kristall verkratzen könnten, benutzen.

Zum Entfernen von anhaftenden Lebensmittelresten auf der Kochfläche dürfen keine spitzen oder kratzenden Gegenstände wie Stahlwollepads oder Messer verwendet werden. Zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasfläche mit den Verkleidungen der Brenner oder den Metallblenden dürfen keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände verwendet werden.

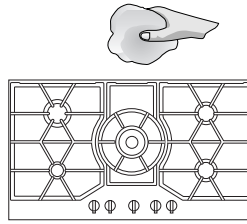


Die Kochtöpfe nicht auf der Glasfläche verschieben, denn diese könnten dadurch verkratzen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



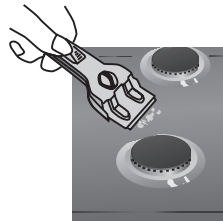
Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

JA



Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochendes Kochgut, Fettspritzen, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und verursachen schwer zu entfernende Flecken.

Damit die Brenner und Roste immer sauber sind, müssen diese periodisch gereinigt werden. Dazu werden sie in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste abgerieben, damit die Löcher und Öffnungen perfekt frei bleiben und eine korrekte Flamme erzeugen können. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen. Benutzen Sie einen Schaber für Glas, und immer eben über der Oberfläche; achten Sie besonders darauf, nicht zu nahe an die Zierleisten der Gasbrenner zu kommen. Nach dem Reinigen alle Brennerteile und den Brennertopf trocknen.



Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen auf dem Brennertopf einrasten. Feuchtigkeit und Schiffstellung der Teile verursacht ein ungleiches Flammenbild.

Geschmolzener Zucker oder Lebensmittel mit einem hohen Zuckeranteil, der zerschmolzen ist, müssen sofort mit Hilfe eines Glaskratzers entfernt werden. Nach dem Abwaschen der Roste diese völlig trocknen lassen, bevor wieder mit ihnen gekocht wird; das Vorhandensein von Wassertropfen oder feuchten Stellen zu Beginn des Kochvorgangs könnte die Emaille stellenweise beschädigen. Bei der Reinigung Vorsicht mit den Füßchen der Roste; diese könnten sich ablösen und das Glas verkratzen, oder das Rostprofil bei der nächsten Nutzung.

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?	-Sicherung defekt. -Die Automatik und das Differential haben sich gelöst.	-Kontrollieren Sie die Sicherung im zentralen Sicherungskasten und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn sie defekt ist. -Überprüfen Sie, ob sich im zentralen Sicherungskasten im Eingang die Automatik ausgelöst oder das Differential ausgelöst haben.
...wenn das elektrische Zünden nicht funktioniert?	-Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein -Die Brenner sind nass. -Die Deckel der Brenner sind schlecht platziert.	-Der Raum zwischen Anschlussstecker und Gasbrenner müssen sorgfältig gesäubert werden. -Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen. -Überprüfen Sie, ob die Deckel richtig angebracht sind.
...wenn die Flamme des Gasbrenners nicht gleichmässig ist?	-Die verschiedenen Teile des Gasbrenners sind nicht korrekt angebracht worden. -Die Schlitze für den Gasaustritt der Gasbrenner sind schmutzig.	-Ordnen Sie die verschiedenen Teile korrekt an. -Reinigen Sie die Schlitze, der Gasbrenner, die für den Gasaustritt dienen.
...ob der Gasfluss nicht normal zu sein scheint, oder ob kein Gas herauskommt?	-Ist der Gasdurchgang aufgrund der Absperrhähne geschlossen. -Ob das Gas von einer Gasflasche herkommt, die leer ist.	-Öffnen Sie die möglichen Absperrhähne. -Tauschen Sie die Gasflasche gegen eine voll aus.
...wenn Gasgeruch in der Küche auftritt?	-Irgendein Bedienschalte ist angeschaltet. -Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	-Alle Hähne überprüfen. -Vergewissern Sie sich, ob die Ankopplung korrekt ist.
...wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	-Sie haben den Bedienschalte des Gases nicht genügend gedrückt. -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt	-Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten. -Reinigen Sie die Austrittsschlitze des Gases der Gasbrenner.

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.

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.

IMPORTANT :

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

Emballage et appareils usagés

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

Élimination des résidus de manière écologique



Déballez 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

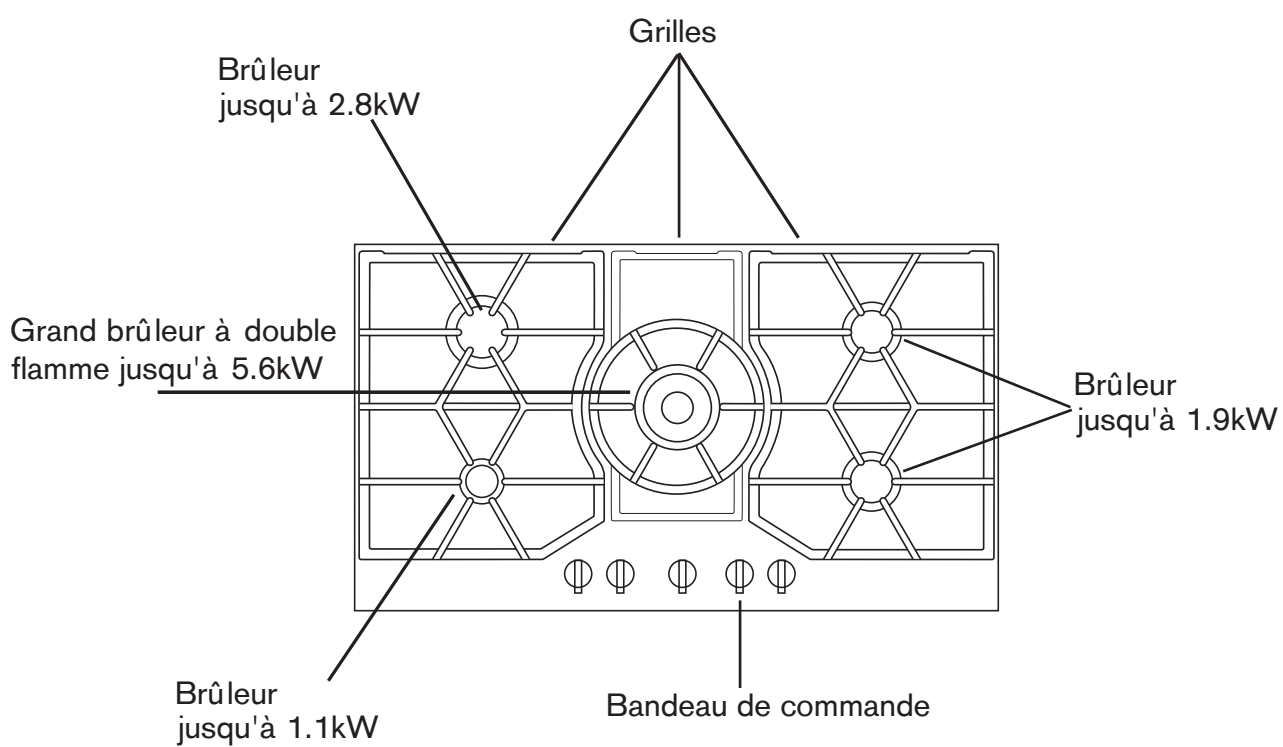
Consignes de sécurité	25
Ainsi se présente votre Table de cuisson	26
Brûleurs à gaz	27
Diamètres récipients conseillés	28
Montage des pièces	28
Brûleur à double flamme	28
Grilles supplémentaires	29
Conseils de cuisson	29
Avertissements d'utilisation	30
Respect de la cuisson	30
Respect du nettoyage et conservation	31
Situations anormales	32
Conditions de garantie	33

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.
- ❑ 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.
- ❑ **IMPORTANT**, ne bouchez pas les fentes arrière de l'appareil et respectez la distance minimum d'encastrement. **DANGER!** la combustion peut en être affectée.
- ❑ 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

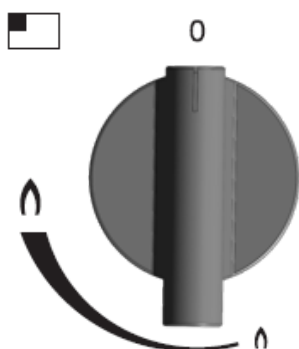


Fig. 2

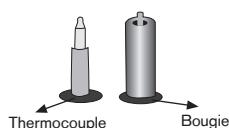
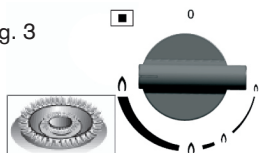
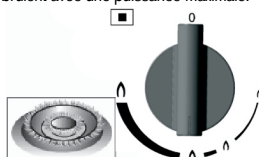


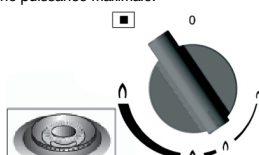
Fig. 3



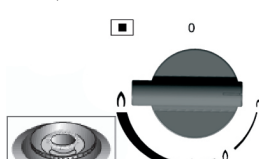
Les deux couronnes (extérieure et intérieure) brûlent avec une puissance maximale.



Le couronne extérieure brûlent avec une puissance minimale; la couronne intérieure, avec une puissance maximale.



La couronne intérieure brûle avec une puissance maximale; la couronne extérieure est éteinte.



La couronne intérieure brûle avec une puissance minimale; la couronne extérieure est éteinte.

Chaque bouton de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle. Fig. 1.

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur correspondant puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position la plus élevée ; maintenez-le enfoncé sur cette position jusqu'à ce que la flamme du brûleur s'allume. Cette position du bouton génère des étincelles sur tous les brûleurs.

Tournez alors le bouton sur la position souhaitée (il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton).

Si la flamme ne s'est pas bien allumée, répétez la procédure et maintenez enfoncé le bouton plus longtemps cette fois-ci (10 secondes maximum).

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, votre 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 ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Votre table de cuisson peut disposer de **thermocouples de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Fig. 2.

Pour **allumer et activer** ce système innovateur, procédez de la même manière, mais en appuyant sur le bouton de commande jusqu'à ce que se produise l'allumage, qu'apparaisse la flamme, et qu'elle ne s'éteigne pas. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération en appuyant 1-5 secondes.

Pour **éteindre**, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position 0. En réalisant cette opération, le système d'allumage peut fonctionner à nouveau, ceci est **parfaitement 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.

Le grand brûleur à double flamme est très pratique pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute sorte de plats asiatiques), etc.

Si votre table de cuisson est dotée d'un grand brûleur à double flamme, celui-ci disposera d'un robinet qui permet de contrôler la flamme intérieure et extérieure de manière indépendante. Ce système révolutionnaire vous offre un large choix de puissances. Description du fonctionnement Fig. 3.

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 de la cuisine : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de l'aération mécanique si elle existe.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est tout à fait normal.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

Brûleur	Minimum récipient	Maximum récipient
Grand brûleur à double flamme:	≥ 22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	14 cm	20 cm
Auxiliaire:	12 cm	14 cm

Montage des pièces

Brûleur à double flamme

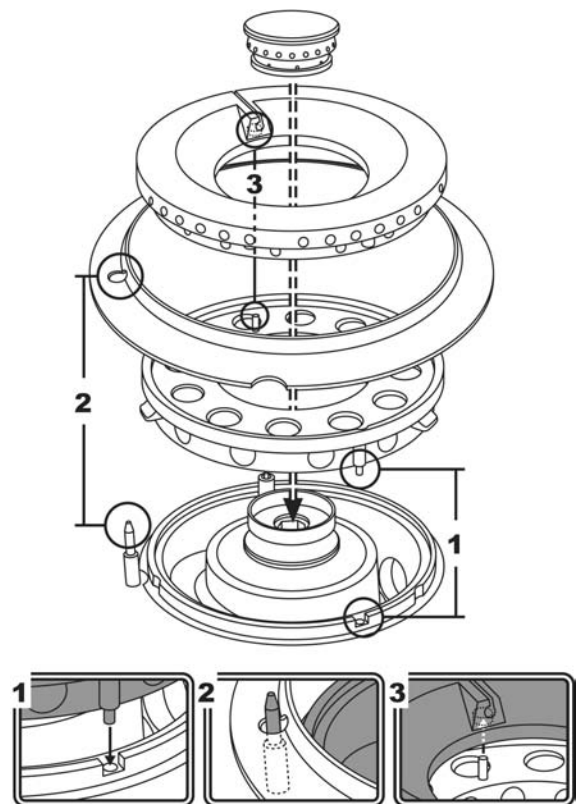


Fig. 4

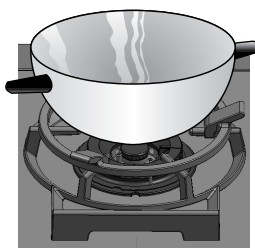
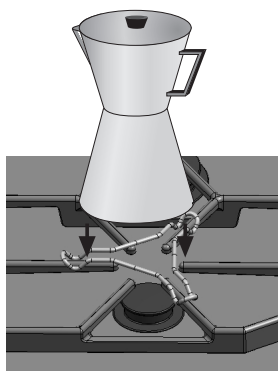


Fig 5



Grilles supplémentaires

Selon le modèle, votre appareil peut comprendre une grille supplémentaire indispensable à placer **sur le grand brûleur à double flamme** pour des récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, des grils, des casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (wok chinois, etc.). Fig. 4.

En raison des hautes températures atteintes par ces grilles complémentaires pendant le processus de cuisson, faites très attention si vous devez les manipuler, « danger de brûlure ».

Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 494664.

Grille cafetières : En fonction du modèle, votre appareil peut inclure une grille cafetière supplémentaire, exclusive au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Fig. 5. Si ce n'est pas le cas, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières.

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 ne sont pas utilisées ou utilisées de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort-Fort	Moyen	Lent
Grand brûleur à double flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, des paellas, des plats asiatiques).	Réchauffer et conserver au chaud : préparés ou plats cuisinés.	
Rapide	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



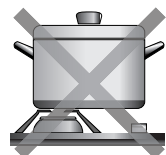
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



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



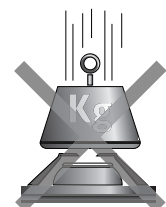
N'utilisez pas de récipients ayant des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



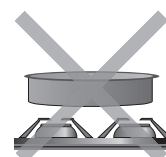
Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser.



N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs proches des boutons. Une fois centrés sur le brûleur, ces récipients peuvent les toucher ou s'en approcher tellement que la température augmente dans cette zone et pourrait provoquer des dommages. Ne placez pas les récipients.



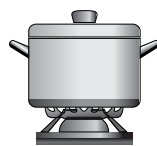
Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.



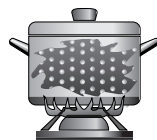
N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez l'utilisation de plaques pour rôtir, de casseroles en terre cuite, etc. de manière prolongée à puissance maximale.

OUI

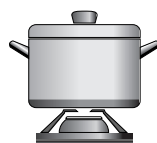


Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi de consommer excessivement du gaz et de tacher les récipients.

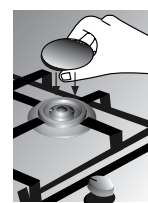


Placez toujours le **couvercle**.

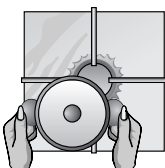
Utilisez seulement des récipients, des poêles et des casseroles avec un **fond plat et épais**.



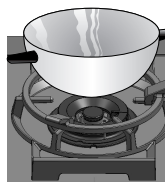
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



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



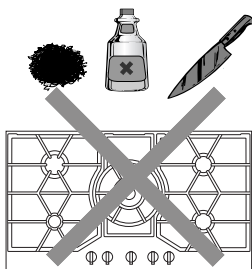
Manipulez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



Utilisez un seul récipient par brûleur. Utilisez la grille complémentaire sur le grand brûleur à double flamme.

En ce qui concerne le nettoyage et la conservation :

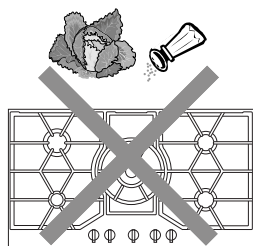
NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, de sprays pour nettoyer les fours ni d'éponges abrasives qui peuvent rayer le verre. N'employez jamais d'objets tranchants comme des éponges métalliques ou des couteaux pour enlever les restes d'aliments durcis sur la surface. N'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer l'union du verre avec les enjoliveurs des brûleurs ou les profilés enjoliveurs métalliques.

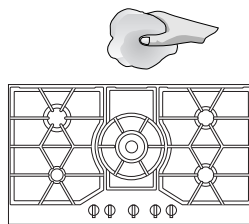


Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. Évitez aussi les chutes d'objets durs ou tranchants sur le verre. Ne frappez pas la table sur aucun de ses angles.



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

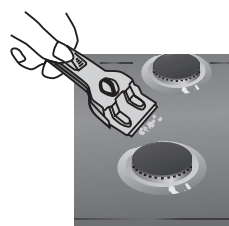
OUI



Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite.



Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent régulièrement être nettoyés en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.



Utilisez un racloir pour verre, toujours de manière plane sur le verre, en prenant soin de ne pas l'approcher des caches des brûleurs de gaz.

À la fin du nettoyage, séchez tous les éléments du brûleur ainsi que le corps correspondant. La bague et le couvercle du brûleur doivent être encastrés en les plaçant sur le corps du brûleur. L'humidité et une position incorrecte des différents éléments du brûleur influent sur l'uniformité de la flamme générée.

Le sucre fondu ou les aliments ayant une grande teneur en sucre ayant pu déborder devront être immédiatement éliminés de la zone de cuisson à l'aide d'un racloir pour verre. Après avoir lavé les grilles, séchez-les entièrement avant de les utiliser à nouveau pour cuisiner car 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.

Faites attention aux chevilles en caoutchouc des grilles lorsque vous les nettoyez, elles pourraient se détacher et la grille pourrait alors rayer la plaque en verre ou le profilé lors de la prochaine utilisation.

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 ?	-Fusible défectueux. -L'automatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.	-Contrôlez le fusible du boîtier général de fusibles et remplacez-le s'il est grillé. -Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	-Il peut y avoir des résidus -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	-L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. -Sécher soigneusement les couvercles des brûleurs et les bougies. -Vérifiez que les couvercles ont été bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	-Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Placez correctement les différentes pièces. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs
...si le flux de gaz ne semble pas normal ou le gaz ne sort pas ?	-Le passage de gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. -Si le gaz provient d'une bouteille, elle peut être vide.	-Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. -Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	- Un robinet est ouvert. -Possible fuite au raccord de la bouteille.	-Vérifiez ce fait. -Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différentiels	-Vous n'avez pas maintenu suffisamment longtemps l'élément de coupure. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Une fois allumé le brûleur, maintenez la commande appuyée quelques secondes de plus. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

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.

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.

IMPORTANTE:

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

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

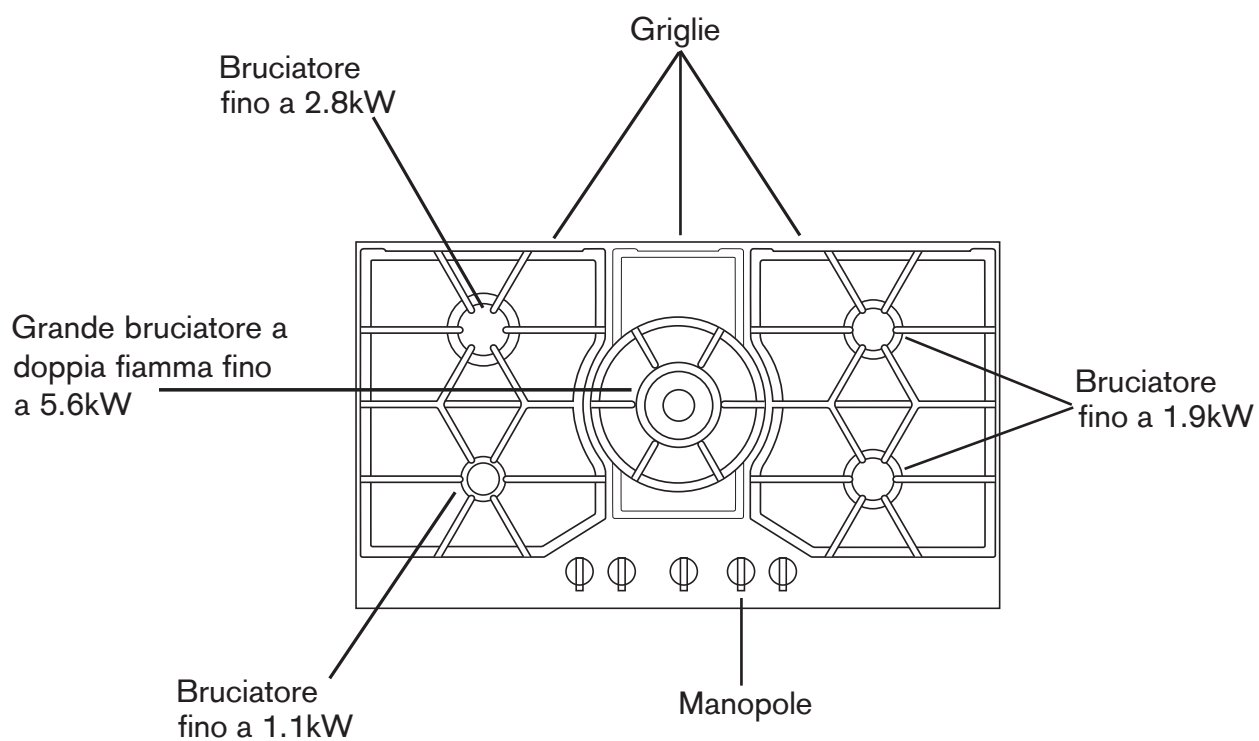
Avvertenze di sicurezza	36
Così si presenta il Piano di cottura	37
Bruciatori a Gas	38
Diametri dei recipienti consigliati	39
Collocare i vari pezzi	39
Bruciatore a doppia fiamma	39
Griglia supplementare	40
Consigli di cottura	40
Avvertimenti per l'uso	41
Informazioni sulla cottura	41
Informazioni sulla pulizia e la conservazione.....	42
Situazioni anomale	43
Condizioni di garanzia	44

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.
- 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 portata 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 indurisce, 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.
- **IMPORTANTE**, non tappare le fessure posteriori dell'apparecchio e rispettare la distanza minima di incasso. **PERICOLO!** Si può compromettere la combustione.
- Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientative.

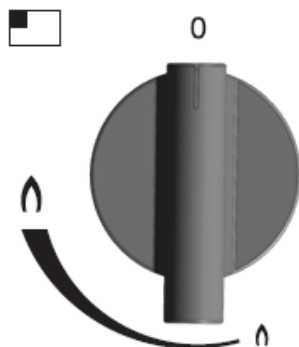
IN CASO DI INADEMPIENZA DELLE AVVERTENZE DI SICUREZZA INDICATE ANTERIORMENTE, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Caratteristiche del piano cottura



Bruciatori a gas

Fig. 1



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

Per accendere il bruciatore, premere la manopola del bruciatore corrispondente e girarla verso sinistra fino alla posizione più elevata; tenerla premuta in tale posizione fino a quando non si accende la fiamma del bruciatore. In questa posizione della manopola si generano scintille a tutti i bruciatori.

Girare ora la manopola alla posizione desiderata (non è più necessario premere la manopola).

Se la fiamma non si è accesa, ripetere il procedimento e tenere premuto il comando più tempo in questa occasione (fino ad un massimo di 10 secondi).

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 non è dotato di alcun tipo di accensione automatica, avvicinare qualsiasi tipo di fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore.

Il suo piano cottura può disporre di **termocoppie di sicurezza** che impediscono la fuoriuscita di gas nel caso in cui i bruciatori vengano spenti accidentalmente. Fig. 2.

Per **accendere e attivare** questo innovativo sistema, procedere nello stesso modo mantenendo, però, la manopola premuta fino a che non si accende e non appare la fiamma senza spegnersi.

Nel caso in cui non si accenda, ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola 1-5 secondi.

Per **spegnere**, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0 desiderata. Realizzando quest'operazione può funzionare nuovamente il sistema di accensione: **è del tutto normale**.

Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che consentono di stabilire la **regolazione** massima e minima **necessarie**. Il grande bruciatore a doppia fiamma è molto pratico e comodo per cucinare con padelle per paella, wok cinese (qualsiasi tipo di piatti asiatici) ecc.

Se il suo piano cottura è dotato di un bruciatore grande a doppia fiamma, disporrà di una chiave che consente di regolare la fiamma interna ed esterna in modo indipendente. Questo sistema rivoluzionario le consente di scegliere fra un ampio ventaglio di potenze. Descrizione del funzionamento Fig. 3.

L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperte le bocchette di ventilazione naturale, o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso ininterrotto dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio aprire una finestra (senza fare corrente) o aumentare la potenza della ventilazione meccanica, qualora esista. Le prime volte che si usa è normale che emetta degli odori. Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

Fig. 2

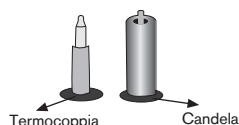
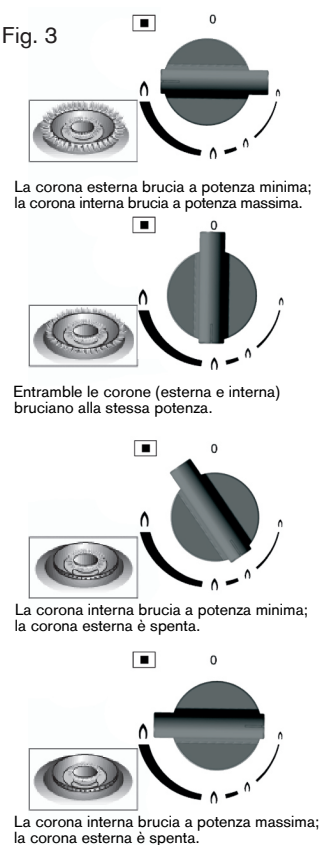


Fig. 3



Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

A seconda del modello:

Bruciatore	Minimo recipiente	Massimo recipiente
Grande bruciatore a doppia fiamma:	≥ 22 cm	
Veloce:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	14 cm	20 cm
Ausiliare:	12 cm	14 cm

Collocare i vari pezzi

Bruciatore a doppia fiamma

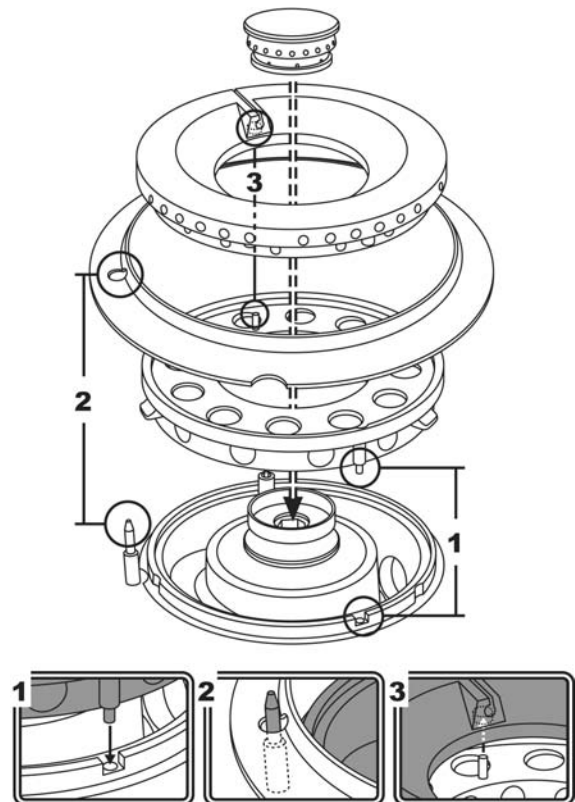


Fig. 4

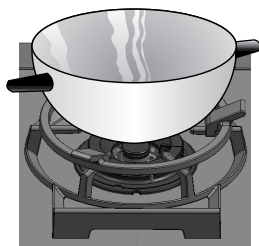
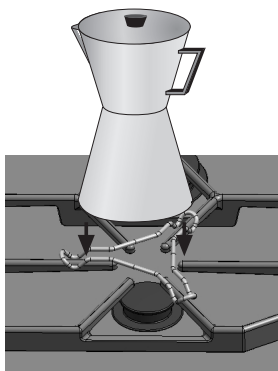


Fig. 5



Griglia supplementare

A seconda dei modelli, l'apparecchio può comprendere un supplemento costituito da una griglia, indispensabile per il **grande bruciatore a doppia fiamma** per recipienti di diametro superiore a 26 cm, piastre per carni e pesci arrostiti, tegami di terracotta e recipienti concavi di qualsiasi tipo (wok cinese, ecc.). Fig. 4.

Poiché le griglie supplementari raggiungono temperature elevate durante la cottura, fare molta attenzione nel manipolarle per evitare scottature.

In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia supplementare sotto il codice 494664.

Griglia per caffettiere: A seconda del modello, l'apparecchio può essere dotato di una griglia supplementare per caffettiera, da usare esclusivamente con il bruciatore ausiliare, con recipienti dal diametro inferiore a 10 cm. Fig. 5. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera.

In caso contrario, il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera sotto il codice 423529.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui l'utente non usi, o usi in modo scorretto, questa griglia supplementare.

Consigli per cucinare

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte-Forte	Medio	Lento
Grande bruciatore a doppia fiamma	Bollire, cuocere arrostiti, dorare, paelle, ricette asiatiche (wok).	Riscaldare e mantenere brodi: piatti preparati o piatti cucinati.	
Veloce	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



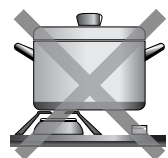
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



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



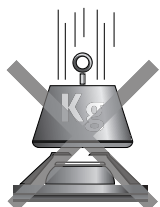
Non usare recipienti con fondi irregolari perché allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo di energia.



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.



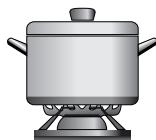
Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.



Non usare due bruciatori o fonti di calore per un solo recipiente.

Evitare di usare piastre per arrostiti, tegami di terracotta, ecc., per periodi prolungati alla massima potenza.

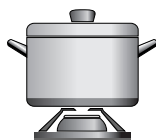
SÌ



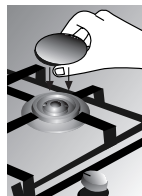
Usare sempre **recipienti** adatti a ciascun bruciatore per non consumare troppo gas e non macchiare le pentole.



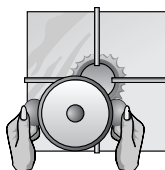
Coprire sempre le pentole con un coperchio.
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piatto e spesso**.



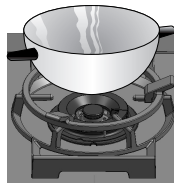
Collocare il recipiente ben **al centro** del bruciatore.



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



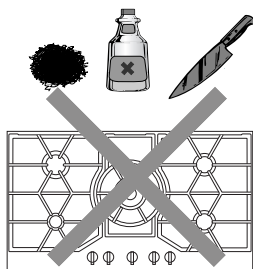
Manipolare i recipienti sul piano cottura con **attenzione**.



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

Relative alla pulizia ed alla conservazione:

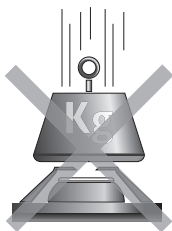
NO



Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia di forni o spugne abrasive che possono graffiare il vetro.

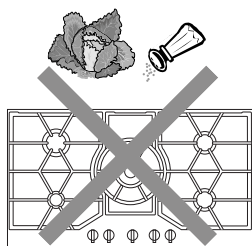
Non usare mai oggetti appuntiti, come ad esempio strofinacci metallici o coltelli, per rimuovere residui di alimenti induriti dalla superficie.

Non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire il punto di unione del vetro con gli elementi di abbellimento dei bruciatori o con i profili metallici ornamentali.



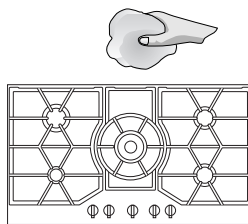
Non fare scorrere sul vetro i recipienti, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro.

Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.



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

SÌ



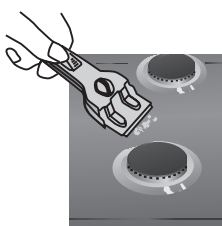
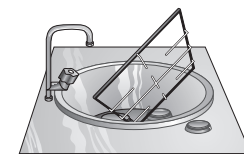
Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano resti (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e poi saranno più difficili da eliminare.

Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, pulirli periodicamente immergendoli in acqua insaponata e strofinando con una spazzola non metallica affinché i fori e le fessure restino perfettamente liberi per sprigionare una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogni volta che si bagnano.

Usare un raschietto per il vetro, passandolo sempre di piatto sul vetro e facendo particolare attenzione a non avvicinarlo agli elementi ornamentali dei bruciatori a gas.

Al termine della pulizia, asciugare tutti gli elementi del bruciatore insieme al corpo corrispondente. L'anello ed il coperchio del bruciatore devono restare incastrati al collocarli sul corpo del bruciatore.

L'umidità ed una posizione scorretta dei rispettivi elementi del bruciatore ripercuotono sull'uniformità della fiamma che si genera.



Lo zucchero fuso o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero eventualmente versatisi sul piano cottura, devono essere rimossi immediatamente con l'ausilio di un raschietto per vetro.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di riutilizzarle: la presenza di gocce d'acqua o zone umide all'inizio della cottura può infatti deteriorare lo smalto.

Fare attenzione ai tasselli delle griglie durante la pulizia: potrebbero infatti staccarsi e la griglia potrebbe graffiare il vetro o il profilo durante l'uso.

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?	-Fusibile difettoso. -Può darsi che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale dell'impianto.	-Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e cambiarlo se è avariato. -Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un interruttore differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	-Possono esservi residui di alimenti o di detersivo fra la candela e i bruciatori. -I bruciatori sono bagnati. -I coperchi dei bruciatori sono mal collocati.	-La distanza tra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente. -Asciugare con cura i coperchi di bruciatore e candele. -Verificare che i coperchi siano ben collocati.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	-Le diverse parti dei bruciatori non sono state collocate correttamente. -Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	-Collocare correttamente i vari pezzi. -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.
...se il flusso del gas non sembra normale, o non fuoriesce gas?	-È chiuso il passaggio del gas dovuto a chiavi intermedie. -Se il gas proviene da una bombola, questa può essere vuota.	-Aprire completamente le chiavi del gas. -Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	-La chiave è aperta o non è perfettamente ermetica. -Possibile fuga nel raccord della bombola.	-Controllare. -Accertarsi che il raccordo sia ben saldo.
...se non funzionano le sicure dei diversi bruciatori?	-Non si è premuta abbastanza la manopola. -Le scanalature di uscita.	-Una volta acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta qualche secondo in più. -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

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 cuales 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.

Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones** para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contienen **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.

IMPORTANTE:

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

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

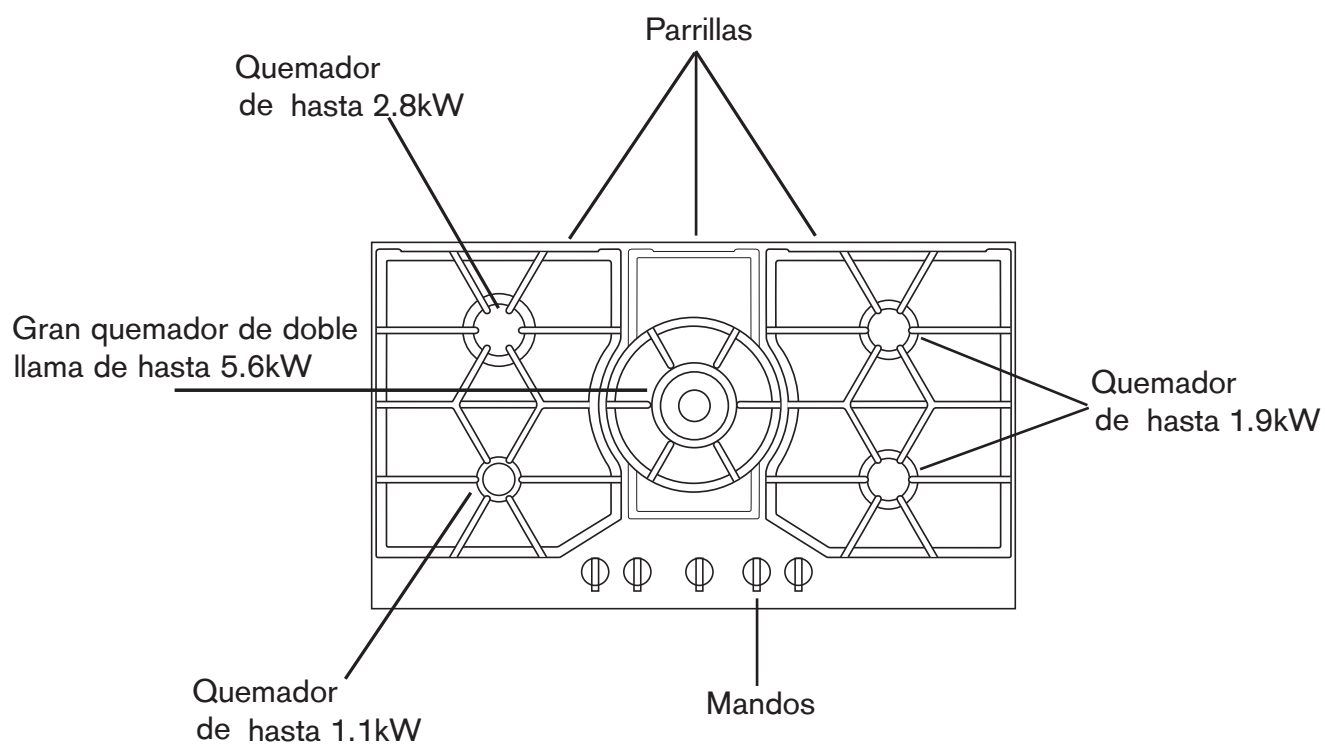
Advertencias de seguridad	47
Así se presenta su Placa de Cocción	48
Quemadores de Gas	49
Diámetros recipientes aconsejados	50
Montaje de piezas	50
Quemador de doble llama	50
Parrillas supletorias	51
Consejos de cocinado	51
Advertencias de uso	52
Respecto del cocinado	52
Respecto de la limpieza y conservación	53
Situaciones anómalas	54
Condiciones de garantía	55

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.
- ❑ 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, deben ser vigiladas.
- ❑ 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.
- ❑ **IMPORTANTE**, no taponar las rendijas posteriores del aparato, y respetar la distancia mínima de encastramiento. **¡PELIGRO!** puede afectar a la combustión.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

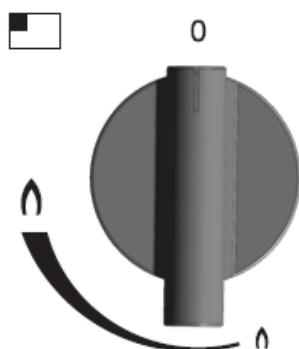
EN CASO DE NO OBSERVARSE LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD.

Así se presenta su placa de cocción



Quemadores de gas

Fig. 1



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

Para encender el quemador, presionar el mando del quemador correspondiente y girarlo hacia la izquierda hasta la posición más elevada; mantenerlo presionado en dicha posición hasta que se prenda la llama del quemador. En esta posición del mando se generan chispas en todos los quemadores.

Girar ahora el mando a la posición deseada (ya no es necesario presionar el mando).

Si no se ha prendido la llama, repetir el procedimiento y mantener presionado el mando más tiempo en esta ocasión (hasta un máximo de 10 segundos).

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 placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador.

Su encimera puede disponer de **termopares de seguridad** que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores. Fig. 2.

Para **encender y activar** este novedoso sistema, proceda del mismo modo, pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido, aparezca la llama, y ésta no se extinga.

Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo presionado de 1-5 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición correcta 0. Al realizar esta operación puede funcionar 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**.

El gran quemador de doble llama es muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, wok chino (toda clase de platos asiáticos) etc.

Si su encimera está equipada con un gran quemador de doble llama, dispondrá de un grifo que le permite controlar la llama interior y exterior de forma independiente, este revolucionario sistema le permite seleccionar entre un amplio abanico de potencias. Descripción de funcionamiento Fig. 3.

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. Durante los primeros usos es normal el desprendimiento de olores.

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

Fig. 2

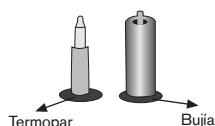
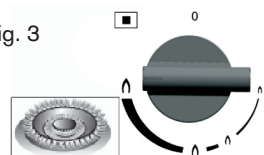
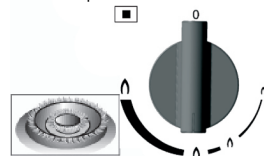


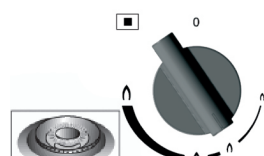
Fig. 3



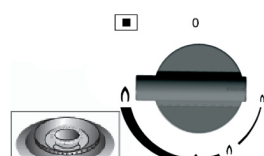
Ambas coronas (exterior e interior) arden con máxima potencia.



La corona exterior arde con mínima potencia; la corona interior arde con máxima potencia.



La corona interior arde con máxima potencia; la corona exterior está apagada.



La corona interior arde con mínima potencia; la corona exterior está apagada.

Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

Quemador	Mínimo recipiente	Máximo recipiente
Gran quemador doble llama:	≥22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

Montaje de piezas

Quemador de doble llama

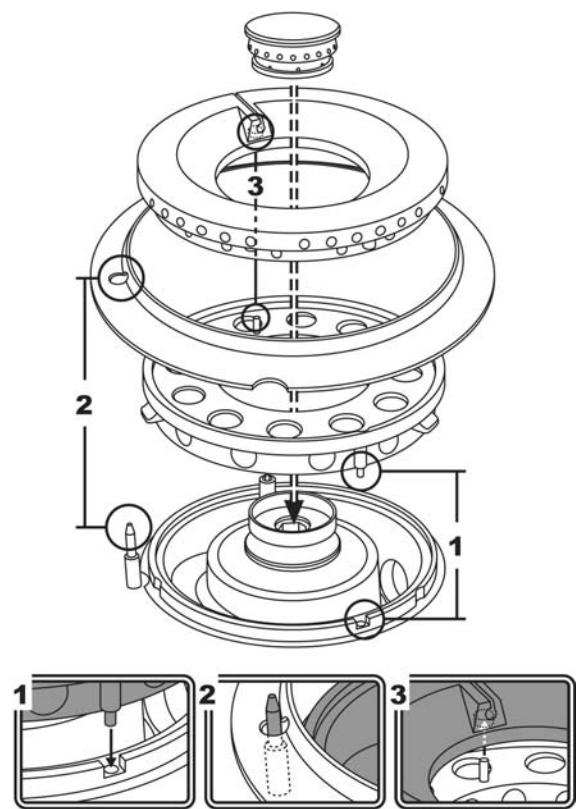


Fig. 4

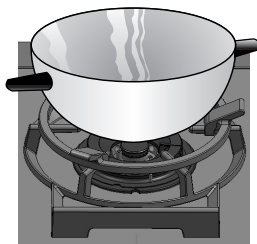
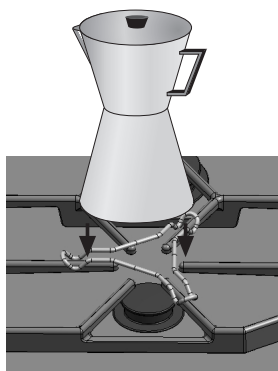


Fig. 5



Parrillas supletorias

Según modelo, su aparato puede incluir un suplemento de parrilla, imprescindible **en el gran quemador de doble 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. 4. Debido a las altas temperaturas alcanzadas por estas parrillas supletorias durante el proceso de cocción, tenga cuidado si es necesaria su manipulación, "peligro de quemaduras".

Si no fuese así, el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 494664.

Parrilla cafetera: Según modelo, su aparato puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Fig. 5. Si no fuese así, el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras, 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
Gran quemador doble llama	Hervir, cocer asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados o platos cocinados.	
Rápido	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



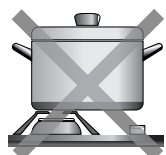
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



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



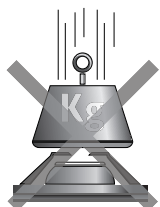
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.



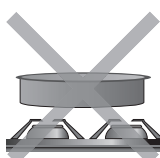
No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.



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.

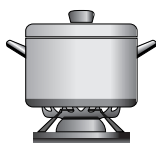


No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.



Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc... prolongadamente a máxima potencia.

SI

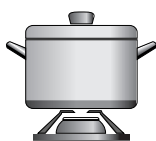


Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo del gas y manchado de los recipientes.



Ponga siempre la **tapa**

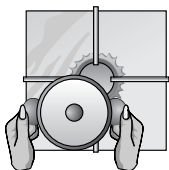
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



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.



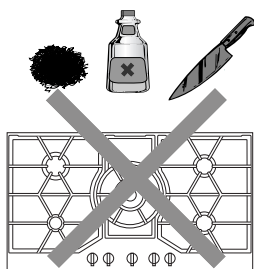
Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.



En caso de aparatos de cristal templado, utilice un solo recipiente por quemador. Utilice la parrilla supletoria en los quemadores de doble llama.

Normas de uso para cristal vitrocerámico: limpieza y conservación

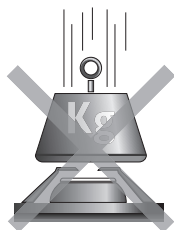
NO



No utilice detergentes en polvo, sprays para la limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el cristal.

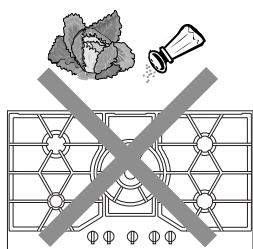
Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.



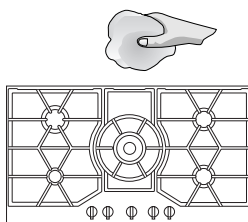
No deslice sobre el cristal los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal.

No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.



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

SÍ



Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.

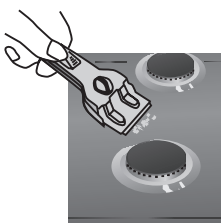
Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas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

Utilice un rascador para cristal, y siempre de forma plana sobre el cristal, poniendo especial cuidado de no aproximarlos a los embellecedores de los quemadores de gas.

Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente.

El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador.

La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



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

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.

Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rayar el cristal o el perfil con la parrilla en su próxima utilización.

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?	-Fusible defectuoso. -El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse.	-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiado. -Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores. -Los quemadores están mojados. -Las tapas del quemador están mal colocadas	-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.	-Sitúe correctamente las diferentes piezas. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	-Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo esté abierto. -Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciórese que el acoplamiento está correcto.
...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores?	-No ha mantenido suficientemente presionado el mando. -Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	-Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

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.

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.

BELANGRIJK:

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

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

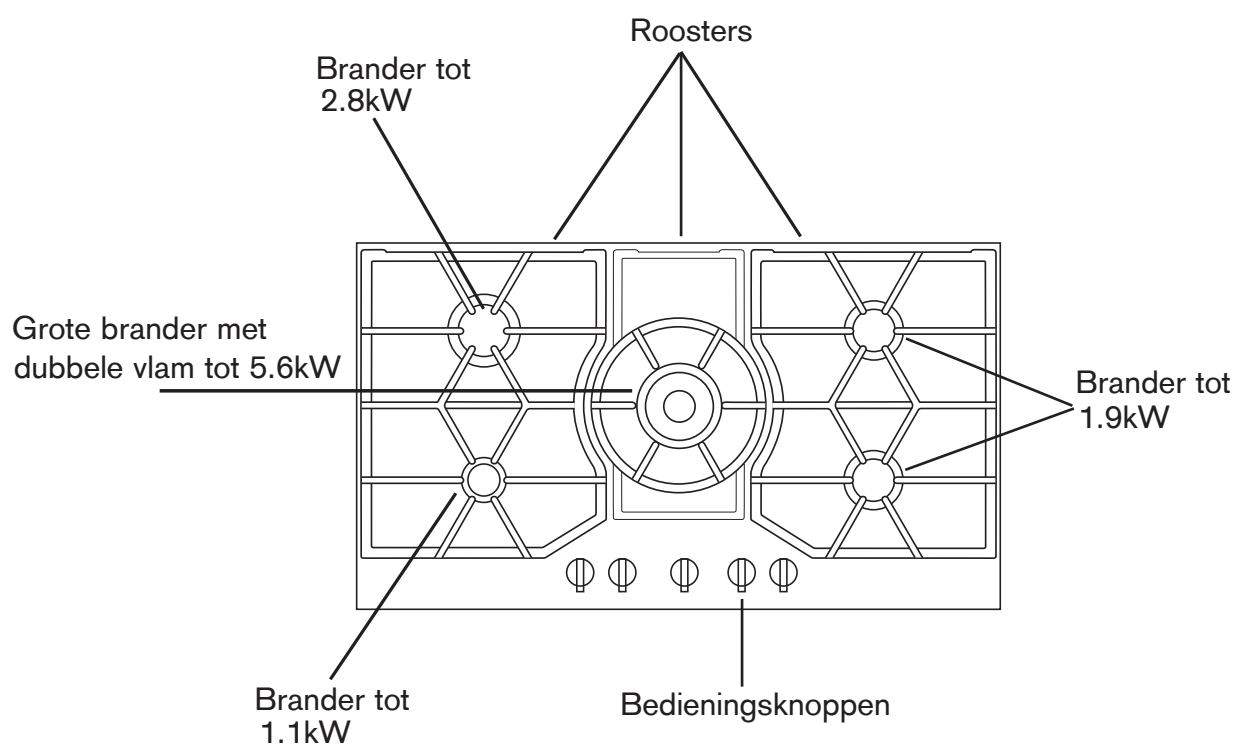
Waarschuwingen betreffende veiligheid	58
Voorstelling van uw kookplaat.....	59
Gasbranders	60
Aanbevolen diameters pannen.....	61
Montage van onderlen	61
Brander dubbele vlam	61
Extra roosters	62
Kooktips	62
Waarschuwingen betreffende het gebruik	63
Wat betreft het koken	63
Wat betreft de reiniging en bewaring	64
Abnormale situaties.....	65
Garantievoorwaarden	66

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.
- 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. Telefoon 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.
- **BELANGRIJK**, de achterste spleten van het toestel niet afsluiten, en de minimum inbouwafstand naleven. **GEVAAR!** dit kan de verbranding schaden.
- De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

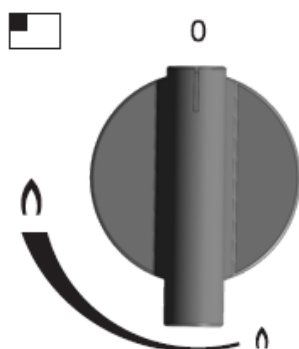
BIJ NIET-NALEVING VAN DE BOVENVERMELDE WAARSCHUWINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID, STELT DE FABRIKANT ZICH NIET AANSPRAKELIJK.

Zo wordt uw Kookplaat voorgesteld



Branders

Afb. 1.



Op iedere bedieningsknop, staat de brander aangegeven die deze regelt. Afb. 1.

Om de brander te ontsteken, de knop van de betreffende brander indrukken en deze naar links draaien tot de hoogste stand; deze ingedrukt houden in deze stand tot de vlam van de brander ontsteekt. In deze stand van de knop worden vonken gegenereerd in alle branders. Draai nu de knop in de gewenste stand (het is niet meer nodig de knop in te drukken).

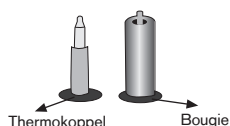
Indien de vlam niet ontstoken is, de procedure herhalen en de knop nu langer ingedrukt houden (minimum 10 seconden).

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.

Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de brander handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.).

Uw kookplaat kan beschikken over **veiligheidsthermokoppels**, die de gastoevoer verhinderen in geval van onvoorzien uitdoven van de branders. Afb. 2.

Afb. 2



Om dit nieuw systeem **aan te steken en te activeren**, ga op dezelfde wijze te werk, maar houd de knop ingedrukt tot het ontbrandt, de vlam verschijnt en deze niet dooft.

Indien het niet ontbrandt, de handeling herhalen, deze keer 1-5 seconden ingedrukt houden.

Om uit te schakelen, draai de knop naar rechts tot de stand 0. Bij het uitvoeren van deze handeling kan het ontstekingsstelsel opnieuw werken, dit is **volledig normaal**.

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

De grote branders met dubbele vlam is heel praktisch en comfortabel om te koken met paellapannen, Chinese Wok (alle soorten Aziatische gerechten) enz.

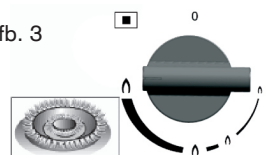
Indien uw kookplaat uitgerust is met een grote brander met dubbele vlam, dan zal deze beschikken over een kraan die het mogelijk maakt de binnenste en buitenste vlam afzonderlijk te controleren, dit revolutionaire systeem maakt het mogelijk te selecteren tussen een breed gamma vermogens. Beschrijving van de werking Afb. 3.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open, of installeer een mechanische ventilatie (afzuigkap). Het doorlopend gebruik van uw toestel kan een extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam (zonder luchtstromen te veroorzaken) of het verhogen van de mechanische ventilatie indien aanwezig.

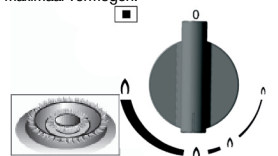
Tijdens de eerste aanwendingen is het uijkomen van geuren normaal.

Een oranjekeurige vlam is normaal en kan voorkomen wanneer er stof in de lucht aanwezig is, vloeistof gemorst is, enz.

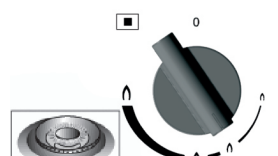
Afb. 3



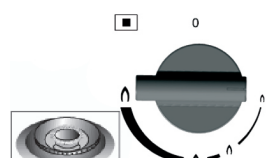
De buitenste kroon brandt met minimaal vermogen; de binnenste kroon brandt met maximaal vermogen.



Beide kronen (buitenste en binnenste) branden met maximaal vermogen.



De binnenste kroon brandt met minimaal vermogen; de buitenste kroon is uitgeschakeld.



De binnenste kroon brandt met maximaal vermogen; de buitenste kroon is uitgeschakeld.

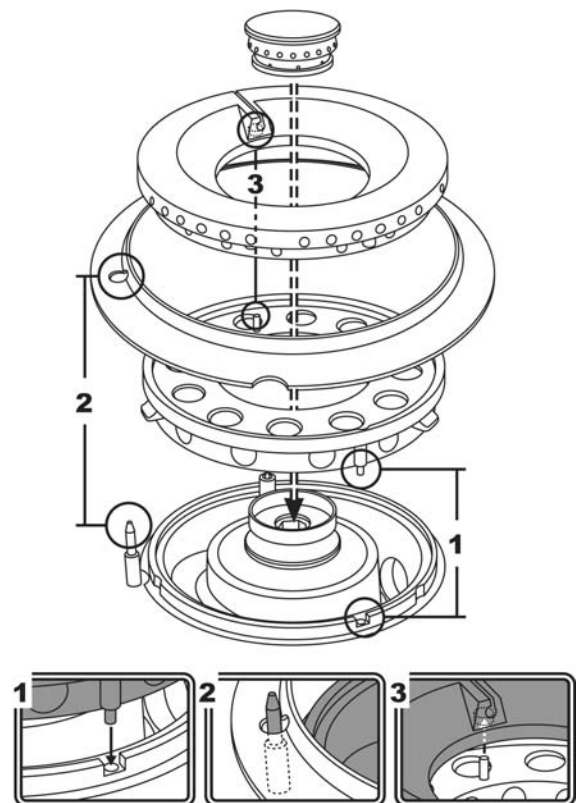
Geadviseerde diameter voor de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

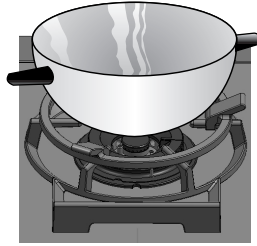
Brander	Minimum pan	Maximum pan
Grote brander dubbele vlam:	≥ 22 cm	
Snel:	22 cm	26 cm
Halfsnel:	14 cm	20 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm

Montage van onderlen

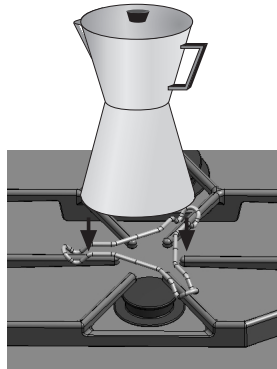
Brander dubbele vlam



Afb. 4



Afb. 5



Extra roosters

Afhankelijk van het model, kan uw toestel een extra rooster bevatten die onmisbaar is, **in de grote brander met dubbele vlam** voor pannen met diameter groter dan 26 cm, grillplaten, aardewerken potten en alle soorten holronde pannen (Chinese Wok, enz...). Afb. 4. Omwille van de hoge temperaturen van deze extra roosters tijdens het kookproces, wees voorzichtig indien het nodig is deze te hanteren, "risico op brandwonden". Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 494664.

Rooster voor koffiepot: Afhankelijk van het model, kan uw toestel een extra rooster voor koffiepot bevatten, enkel voor de hulpbrander met pannen van minder dan 10 cm. Afb. 5. Indien niet ingesloten, beschikt het merk over deze roosters voor koffiepotten. 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
Grote brander dubbele vlam	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische voeding (wok).	Opwarmen en warmhouden: bereid gerechten of kant-en-klaar-voedsel.	
Snel	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



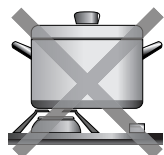
Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.



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



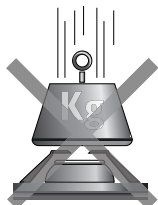
Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor onnodig verlengd en u verspilt energie.



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

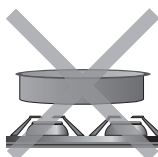


Gebruik geen pannen met een grote diameter in de branders dicht bij de bedieningsknoppen, die bij het centreren op de brander deze kunnen raken en zo dicht bij komen dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken.



Zet de pannen niet direct op de brander.

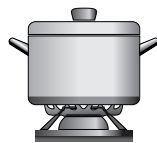
Zorg ervoor dat de pan niet te zwaar is en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.



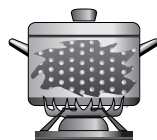
Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

Zet grillplaten, aardewerken potten etc. niet te lang op de hoogste stand.

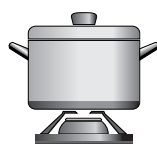
WEL DOEN



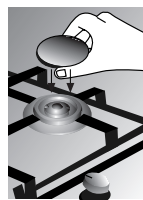
Gebruik altijd **pannen** die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandvlekken op de pannen.



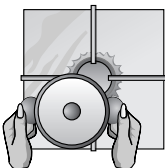
Doe altijd een **deksel** op de pan. Gebruik enkel kookpotten, koekenpannen en kookpannen met vlakke en **dikke bodem**.



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



Plaats de pan **op het rooster**. Zorg dat **de roosters en hoedjes** van de branders goed geplaatst zijn voor het gebruik.

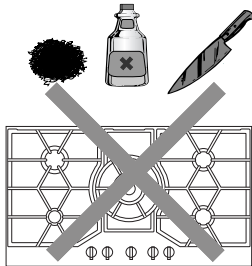


Zet de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.



Gebruik slechts één pan per brander. Gebruik de extra rooster op de grote brander met dubbele vlam.

NIET DOEN

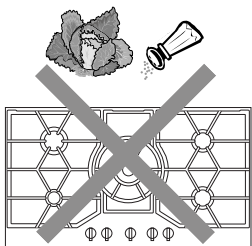
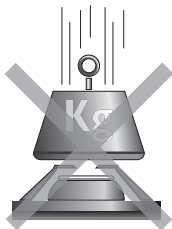


Gebruik geen oplosmiddel in poeder, sprays voor het reinigen van de oven of schuursponzen die het glas kunnen krassen.

Gebruik geen puntige voorwerpen, metaalsponzen of messen om aangekoekte etensresten op het oppervlak te verwijderen.

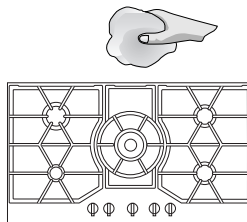
Gebruik geen messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding van het glas met de sierstrippen, de branders of de profielen van de metalen sierstrippen schoon te maken.

Schuif de pannen niet over het glas, want dit kan gekrast worden. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.



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

WEL DOEN



Reinig, na elk gebruik, het oppervlak van de respectieve elementen van de brander wanneer deze afgekoeld is. Indien er resten op blijven gekookt voedsel, vetdruppels, enz., hoe klein ook, zullen deze vastkoken op het oppervlak en zullen vervolgens moeilijker te verwijderen zijn.

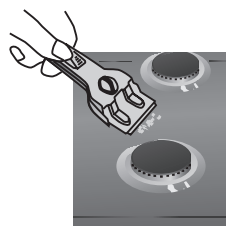
Om de branders en de roosters schoon te houden, dienen deze regelmatig te worden gereinigd door ze onder te dompelen in zeepsop en ze met een niet metalen borstel af te borstelen. Op deze manier blijven de openingen en gleuven schoon, zodat de vlam correct kan branden.

Droog de hoedjes van de branders en de roosters altijd af als ze nat zijn geworden.

Gebruik een schraper voor glas, en altijd vlak op het glas, let er vooral op deze niet te dicht bij de sierstrippen van de gasbranders te brengen.

Bij het beëindigen van de reiniging, alle elementen van de brander drogen samen met de overeenstemmende kelk. De ring en het branderdekseel dienen ingezet te zijn bij het plaatsen op de branderkerk.

Vocht en een niet correcte stand van de respectieve elementen van de brander beïnvloeden de gelijkvormigheid van de vlam die gegenereerd wordt.



Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst is, moet onmiddellijk gereinigd worden van de kookzone met behulp van de schraper voor glas. Na het reinigen van de roosters, droog deze volledig voor er opnieuw mee te koken, de aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij het aanvangen van het koken kunnen eventuele beschadigingspunten van het email veroorzaken.

Wees voorzichtig met de stoppen van de roosters wanneer u ze reinigt, deze zouden kunnen loskomen en het glas of het profiel met de rooster krassen bij het volgende gebruik.

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?	-Defecte zekering. -Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.	-De zekering controleren in de algemene zekeringkast en de zekering vervangen indien deze beschadigd is. -Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-Misschien zitten er etensresten tussen de bougie en de branders. -De branders zijn nat. -De branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	-De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt. -Maak de branderdeksels en bougies zorgvuldig droog. -Controleer dat de branderdeksels goed zijn geplaatst.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	-De verschillende delen van de brander zijn niet correct geplaatst. -De openingen van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	-Plaats de verschillende delen correct. -Maak de gleuven van de gastoevoer goed schoon.
...indien de gasstroom niet normaal lijkt, of er geen gas uitkomt?	-De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn. -Indien het gas afkomstig is van een gasfles, kan deze leeg zijn.	-Draai eventuele tussenkranen los. -Vervang de lege gasfles door een volle.
...als het in de keuken naar gas ruikt?	-Een kraan is open. -Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	-Controleer dit. -Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.
...als de veiligheden van de verschillende branders niet werken?	-U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt. -De gleuven van de gastoevoer van de branders zijn vuil.	-Houd de knop nog enkel seconden ingedrukt, wanneer de brander ontstoken is. -Maak de gleuven van de gastoevoer goed schoon.

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.

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.

IMPORTANTE:

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

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

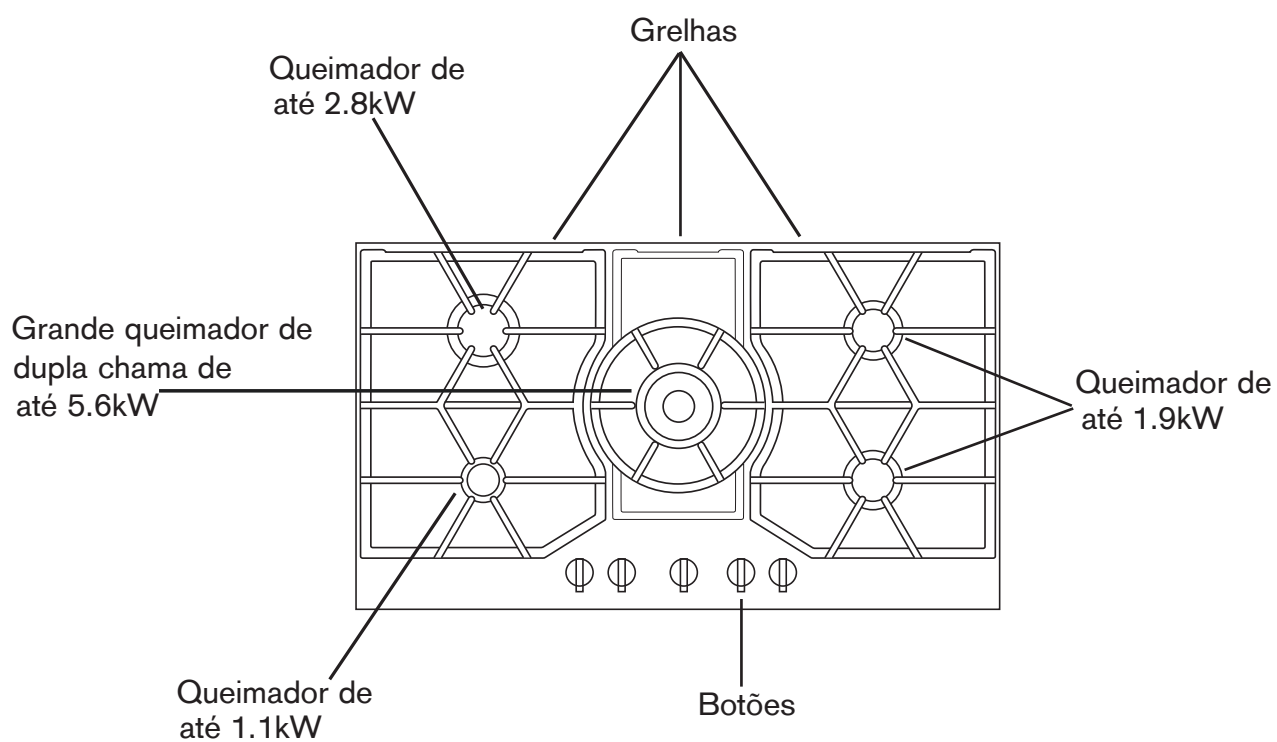
Indicações de segurança	69
Apresentação da sua Placa de cocção	70
Queimadores de Gás	71
Diâmetros dos recipientes recomendados	72
Montagem de peças	72
Queimador de dupla chama	72
Grelhas adicionais	73
Conselhos sobre a cozedura	73
Indicações de utilização	74
Sobre a cozedura	74
Sobre a limpeza e a conservação	75
Situações anormais	76
Condições de garantia	77

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.
- 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.
- **IMPORTANTE**, não obstrua as aberturas traseiras do aparelho e respeite sempre a distância mínima de embutimento do aparelho. **PERIGO!** pode alterar a combustão.
- 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

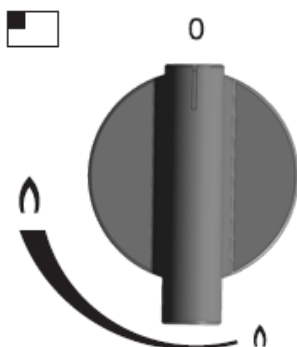


Fig. 2

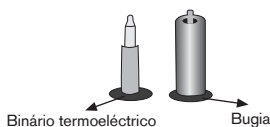
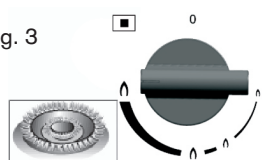
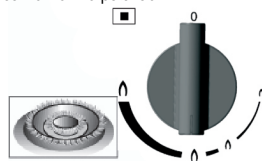


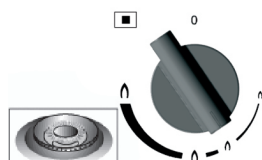
Fig. 3



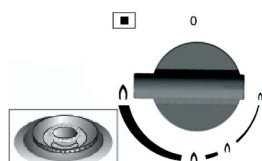
Ambas as coroas (externa e interna) ardem com a máxima potência.



A coroa externa arde com a mínima potência; a coroa interna arde com a máxima potência.



A coroa interna arde com a máxima potência; a coroa externa está desligada.



A coroa interna arde com a mínima potência; a coroa externa está desligada.

Cada botão de accionamento, contém o indicador do queimador que controla. Fig. 1.

Para acender o queimador, pressionar o botão correspondente e girá-lo para a esquerda até à posição mais elevada; mantê-lo pressionado nessa posição até que a chama do queimador se estabilize. Nesta posição do botão produzem-se faíscas em todos os queimadores. Girar agora o botão até à posição desejada (já não é necessário pressioná-lo).

Se a chama não se tiver estabilizado e se se tiver apagado, repetir o procedimento e manter o botão pressionado durante mais tempo (até um máximo de 10 segundos). 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 não está equipada com nenhum tipo de acendimento automático, utilize algum utensílio de chama (acendedor, isqueiro, fósforos, etc.).

A sua placa pode estar equipada com **binários termoeletrônicos de segurança** que impedem a saída de gás em caso de apagamento acidental dos queimadores. Fig. 2.

Para **ligar e desligar** este inovador sistema, realize o mesmo procedimento, mas mantenha o botão pressionado até que se produza o acendimento, apareça a chama e esta não se extinga.

Se não se produz o acendimento, repita a operação mas mantendo, desta vez, o botão pressionado de 1-5 segundos.

Para apagar, gire o botão direita até à posição 0. Ao realizar esta operação o novo sistema de acendimento poderá funcionar. Isto é **totalmente 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**.

O grande queimador de dupla chama é muito prático e confortável para utilizar com panelas de arroz, wok chinês (qualquer tipo de iguarias asiáticas), etc.

Se a sua placa de cocção está equipada com um grande queimador de dupla chama, incorporará também uma torneira que permite controlar, independentemente, a chama interna e externa. Este revolucionário sistema permite regular o aparelho em uma ampla gama de potências. Descrição de funcionamento Fig.3.

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 abertos os orifícios de ventilação natural, ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor de fumos). O uso contínuo do seu aparelho pode necessitar de ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes de ar) ou aumentar a potência de ventilação mecânica, se existir.

Durante os primeiros usos é normal que emita cheiros.

A produção de uma chama de cor laranja é normal ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

Diâmetro recomendado para recipientes (cm)

Segundo o modelo:

Queimador	Recipiente mínimo	Recipiente máximo
Gran queimador dupla chama:	≥ 22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

Montagem de peças

Queimador de dupla chama

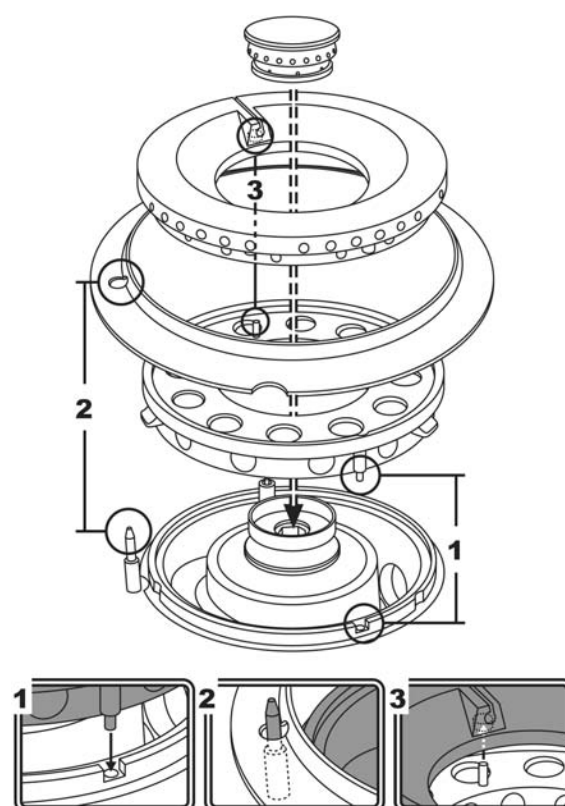


Fig. 4

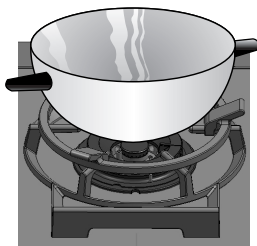
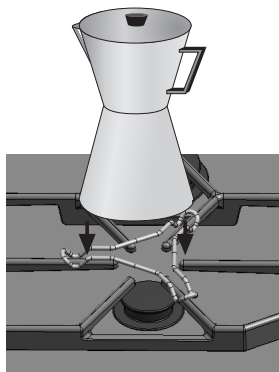


Fig. 5



Grelhas adicionais

Segundo o modelo, o seu aparelho pode estar equipado com uma grelha adicional que é imprescindível para o **grande queimador de dupla chama** ao utilizar recipientes cujo diâmetro seja maior de 26 cm, chapas de assar, panelas de barro e qualquer tipo de recipientes côncavos (wok chinês, etc.). Fig. 4.

Dada a alta temperatura que as grelhas adicionais podem atingir durante a cozedura, deve-se ter muito cuidado ao manuseá-las para evitar possíveis "perigos de queimadura". 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, o seu aparelho pode estar equipado com uma grelha adicional para cafeteira, cujo uso se destina exclusivamente ao queimador auxiliar e com recipientes com um diâmetro inferior a 10 cm. Fig. 5. Para outros tamanhos, contacte o serviço técnico da marca para verificar se estão disponíveis outras grelhas adicionais.

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
Grande queimador dupla chama	Servir, cozer assar, dourar, paellas, comida asiática (wok).	Aquecer e manter quentes: pratos preparados ou pratos cozinhados.	
Rápido	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	Descongela e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados	Fazer derreter: manteiga, chocolate, gelatina

Indicações de uso relativamente a: cozedura

NÃO



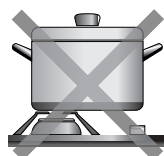
Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



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



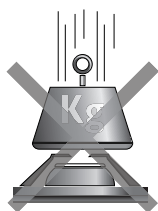
Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.



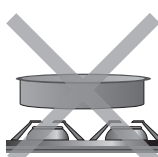
Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar.



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.



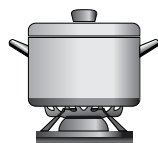
Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um único recipiente.

Evite confeccionar alimentos em chapas, tachos de barro, etc., à máxima potência, durante períodos prolongados.

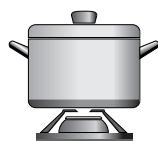
SIM



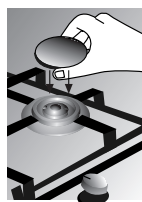
Utilize sempre **recipientes** apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e manchas nos recipientes.



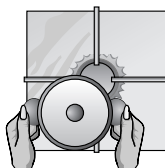
Use sempre a **tampa**. Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.



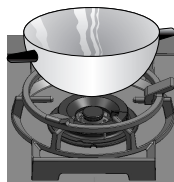
Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.



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

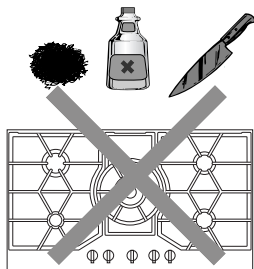


Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cocção.



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

NÃO



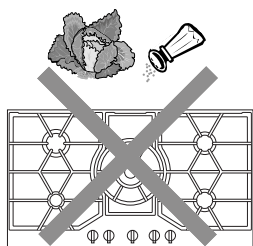
Não utilize detergentes em pó, sprays para a limpeza de fornos ou esfregões abrasivos que possam riscar o vidro. Jamais utilize objectos pontiagudos, tais como esfregões metálicos ou facas para remover restos de alimentos endurecidos sobre a superfície.

Não utilize uma faca, raspador ou utensílios similares para limpar a união entre o vidro e os elementos embelezadores dos queimadores ou perfis embelezadores metálicos.



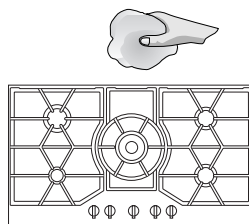
Não deslize recipientes sobre a superfície de vidro, já que isto poderia riscá-la. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro.

Não golpeie as esquinas da placa de cocção.



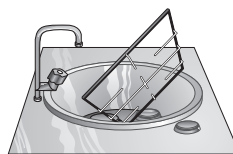
Os grãos de areia, como podem ser os procedentes da limpeza de verduras e hortaliças, riscam a superfície do vidro.

SIM

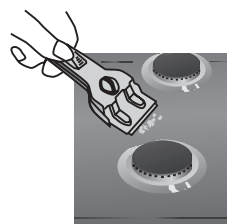


Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos componentes do queimador quando este já estiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover.

Para mantê-los em bom estado, deve-se limpar os queimadores e as grelhas periodicamente. Para isso, deixe-os de molha em água com sabão e esfregue-os com uma escova não metálica, por forma a conservar os orifícios e aberturas totalmente livres e conseguir uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.



Utilize um raspador especial para vidro e sempre deslizando-o de forma plana sobre a superfície, tendo especial atenção para não roçar os elementos embelezadores dos queimadores à gás. Ao terminar a limpeza, secar todos os componentes do queimador juntamente com o respectivo corpo. O anel e o espalhador devem ficar encastrados ao serem colocados sobre o corpo do queimador.



A humidade e o posicionamento incorrecto dos respectivos componentes do queimador intervêm na uniformidade da chama produzida.

No caso de que se tenha derramado açúcar derretido ou alimentos com um elevado teor em açúcar sobre a placa, é necessário eliminá-los imediatamente da zona de cocção com um raspador especial para vidro.

Em seguida, deve-se lavar as grelhas e secá-las totalmente antes de as utilizar novamente.

A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cocção pode gerar possíveis pontos de deterioração do esmalte.

Ao limpar, tenha um cuidado especial com os suportes existentes na base das grelhas para evitar que se desprendam, já que, com a sua falta, as grelhas riscariam a superfície da placa.

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?	-Fusível defeituoso. -O automático ou um diferencial disparou-se.	-Controlar o fusível no quadro geral de fusíveis e substituí-lo se estiver danificado. -Verificar no quadro geral de entrada se se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	-Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. -Os queimadores estão molhados. -As tampas do queimador estão mal colocadas.	-O espaço entre a bugia e o queimador deve ser cuidadosamente limpo. -Seque cuidadosamente as tampas do queimador. -Verifique se as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	-As diferentes partes do queimador foram colocadas incorrectamente. -As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Coloque correctamente as diferentes peças. -Limpe as ranhuras de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parecer normal ou não houver saída de gás?	-A passagem de gás está fechada devido a chaves intermédias. -Se o gás vier de uma garrafa de gás, esta pode estar vazia.	-Abrir as eventuais chaves intermédias. -Substitua a botija de gás.
...se houver um cheiro a gás na cozinha?	-Alguma torneira está aberta. -Possível fuga no acoplamento da botija.	-Proceda à verificação. -Verifique se o acoplamento está posto correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	-Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente. -As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos. -Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

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 bir 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.

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine cihaz herhangi bir arıza çıkarırsa veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa, lütfen en kısa sürede bizi bilgilendiriniz. Elle müdahale edilmiş veya yanlış kullanıma maruz kalmış cihazlar garanti kapsamı dışındadır.

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

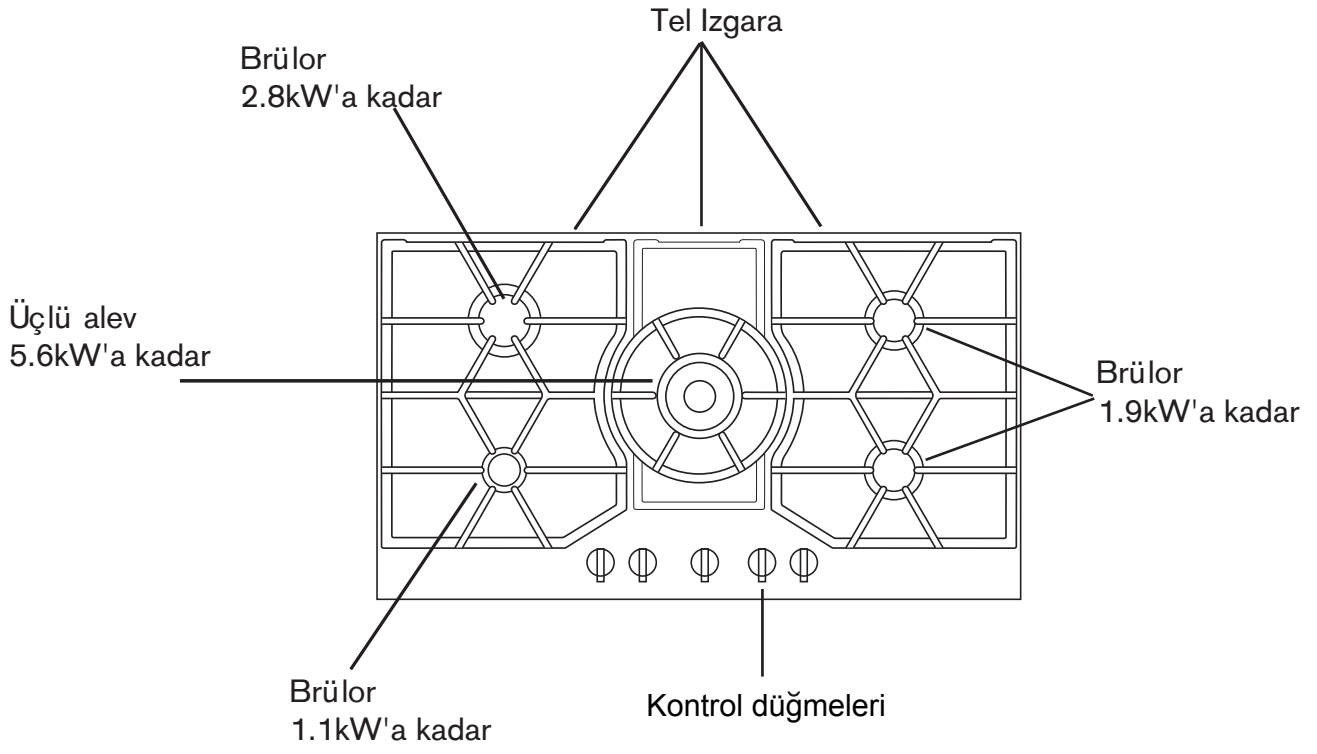
Güvenlik uyarıları	80
Pişirme Plakanızın özellikleri	81
Gaz Brülörleri	82
Tavsiye edilen pişirme kabı özellikleri	83
Parçaların Montajı	83
Çift alev	83
Ek ızgaralar	84
Pişirme tavsiyeleri	84
Kullanım uyarıları	85
Pişirme ile ilgili olarak	85
Temizlik ve bakımla ilgili olarak	86
Beklenmeyen durumlar	87
Garanti şartları	88

Güvenlik Uyarıları

- Etkin ve güvenli pişirme için bu **Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.**
- Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarılama 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 uyarılama 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.
- 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 .
- Bu cihaz; fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma 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 eğitimliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

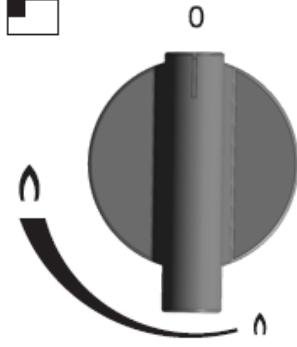
DAHA ÖNCE BELİRTİLEN GÜVENLİK TALİMATLARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ FİRMA HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

Piřirme plakanızın zellikleri



Gaz Brülörleri

Sek. 1

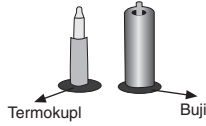


Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

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.

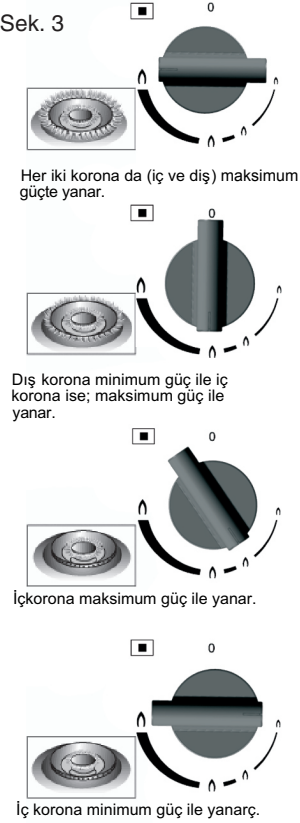
Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaştırınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle bunları çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini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

Sek. 2



Eğer cihazınızda, brülörlerin kazara sönmesi halinde gaz çıkışını önleyen **güvenlik valfi** brülörleri varsa, şekil 2, 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 1-5 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Sek. 3



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.

Çift alevli brülörlerin ikili olması durumunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir, şekil 3,

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.

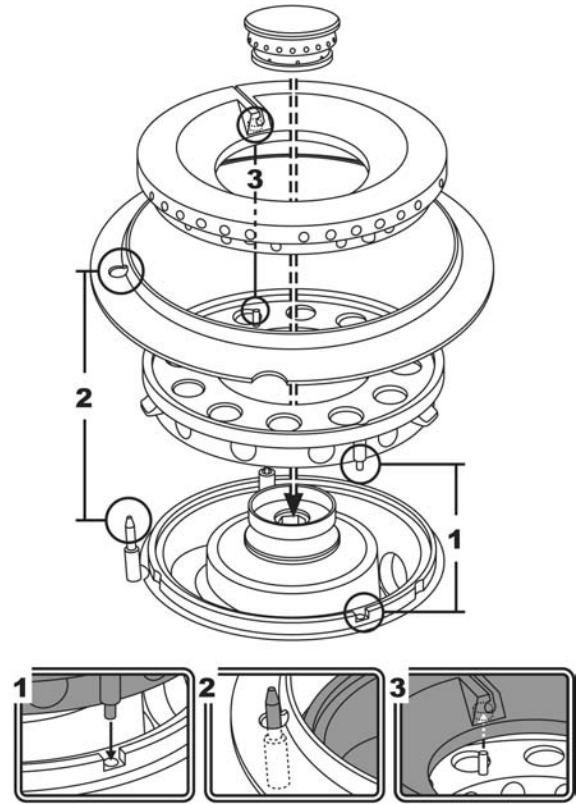
Tavsiye edilen pişirme kabı çapı (cm)

Modele göre:

Brülör	Minimum kap çapı	Maksimum kap çapı
Çift alevli brülör:	≥ 22 cm	
Hızlı brülör:	22 cm	26 cm
Yarı-hızlı:	14 cm	20 cm
Yardımcı brülör:	12 cm	14 cm

Parçaların Montajı

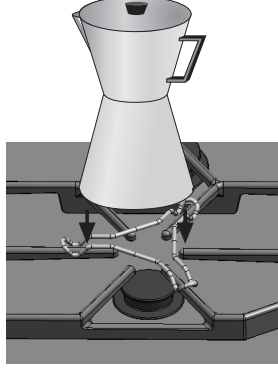
Çift alev



Sek. 4



Sek. 5



Ek ızgaralar

Modeline göre, pişirme plakanızla birlikte, 26 cm'den daha büyük çaptaki kaplar, saç ızgara, toprak güveç ve her türden konkav kaplar için çift alevli brülörde kullanılması zorunlu olan bir ek ızgara sunulmuş olabilir, Şekil 4.

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.

Pişirme tavsiyeleri

Bu öneriler size fikir vermek içindir

	Çok kuvvetli-Kuvvetli	Orta	Ağır
Çift alevli brülör	Kaynatmak, pişirmek, kızartmak, çevirmek, saç tava, Asya yemekleri: (Wok)	Isıtmak ve sıcak tutmak: hazır yemekler veya pişirilmiş yemekler	
Hızlı brülör	Tas kebab, biftek, omlet, kızartmalar.	Pilav, beşamel, sos.	Buharla pişirme: balık, sebzeler.
Yarı-hızlı	Patates buğulama, taze sebzeler, sebze çorbası, makarnalar.	Piştirilmiş yemeklerin ısıtılması, sıcak tutulması ve lezzetli yahnilerin yapılması	
Yardımcı	Pişirmek: yahniler, sütlaç, karamel	Dondurulmuş gıda çözmek ve yavaşça pişirmek: 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 pişirmeyiniz, enerjiyi boşa harcarsınız.



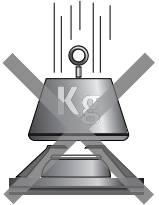
Tabanı düz olmayan kaplar kullanmayınız, bu durum yemeğin pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olur.



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.

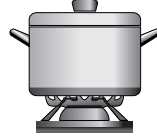


Aşırı yükler kullanmayınız veya ağır nesnelerle pişirme plakasını darbeye maruz bırakmayınız.



Kesinlikle bir tavayı ısıtmak için iki brülörü veya ısı kaynağını aynı anda kullanmayınız. Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

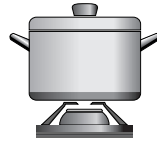
EVET



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



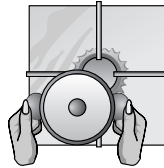
Her zaman **kapak** kullanınız. Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencereleri kullanınız.



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.

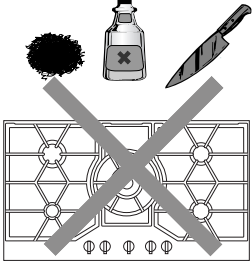


Piştirme plakası üzerindeyken kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



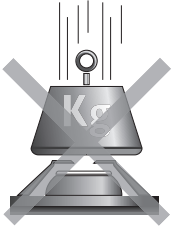
Brülör başına bir kap kullanınız. Ek ızgarayı çift alevli brülör ile kullanınız.

HAYIR

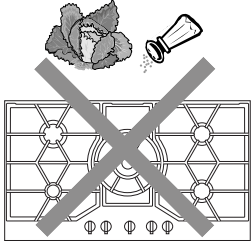


Fırının temizliği için toz ve spray deterjanlar ile camı çizebilecek aşındırıcı süngerler kullanmayınız.

Yüzey üzerinde sertleş en gıda artıklarının sökmek için keskin metalı ve bıçak gibi sivri malzemeler kullanmayınız. Cam metal profil çerçeve takımını veya brülör camlı mobilya takımını temizlemek için bıçak, spatula ve benzer aletler kullanmayınız.

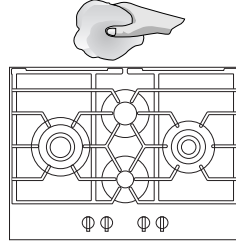


Cam üzerinde kapları kaydırmayınız, çünkü bu şekilde camları çizebilirsiniz. Aynı şekilde camın üzerine sert ve sivri cisimleri düşürmekten kaçınınız. Pişirme plakasının hiçbir yerinden darbe almamasına dikkat ediniz.



Sebzelerin ve bitkilerin köklerinden kaynaklanabilecek kum taneleri camı çizebilir.

EVET



Her kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır.



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**.

Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölümüne döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır.

Izgaraları 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.

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