



- en Operating instructions
- de Gebrauchsanweisung
- fr Mode d'emploi
- es Instrucciones de funcionamiento
- pt Manual de utilização
- nl Gebruiksaanwijzing
- tr Kullanma Kılavuzu



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000346832 G

www.bosch-home.com

Table of contents

Safety precautions.	5
Your new appliance	7
Burners	8
Switching on manually	8
Switching on automatically	8
Safety system	9
Switching off a burner	9
Power levels	9
Warnings	10
Suitable pans	11
Wok pan	11
Accessories	11
Additional wok pan support.	11
Cooking recommendations.	12
Precautions for use.	13
Cleaning and maintenance	14
Cleaning	14
Unsuitable products	14
Maintenance	14
Faults	15
Technical Assistance Service	16
Warranty conditions	16
Used appliances and packaging.	16
Environmentally-friendly waste management	16

Dear customer,

Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport.

These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:

- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

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.

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers.

You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

This appliance has been designed for home use only. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from this appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of

burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the hob using a steam cleaner. Risk of electrocution!

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 standard for gas appliances: built-in appliance.

Do not store or use corrosive chemicals, steamers, flammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

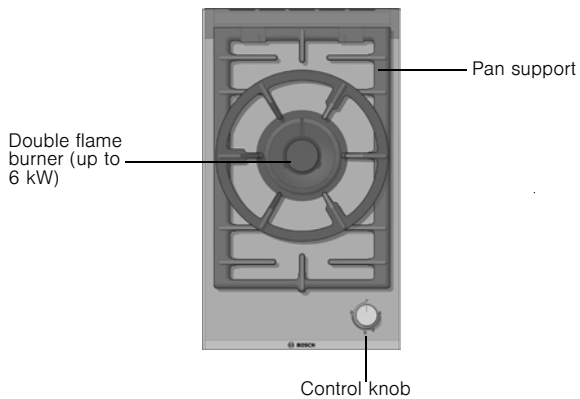
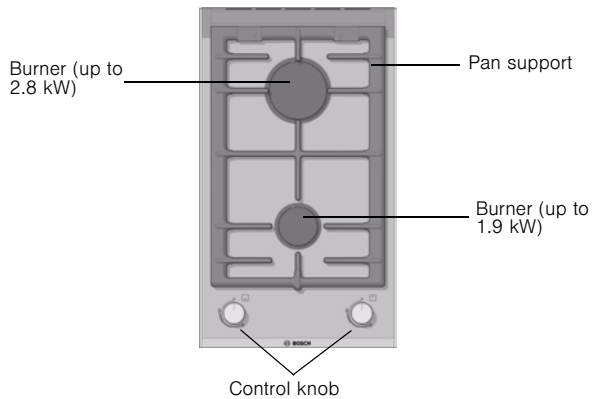
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

Your new appliance



These individual appliances can be combined and/or with conventional hobs of the same make, using the joint accessory. See the catalogue for details.

Gas burners

Operation

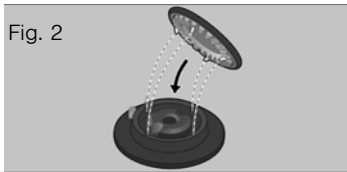
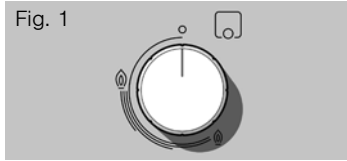
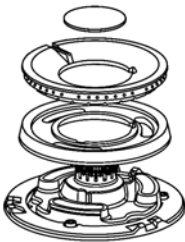


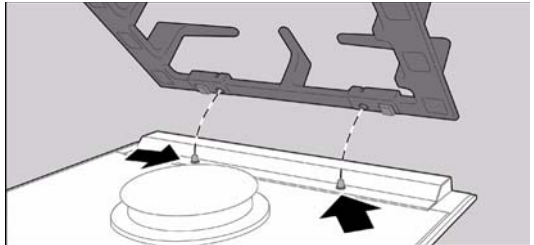
Fig. 3



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3-4.

Fig. 4



Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.
2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

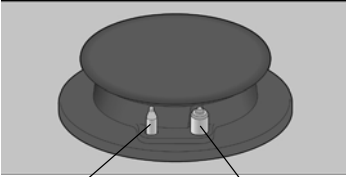
Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting. While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control knob).
2. Turn the control knob to the required setting. If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner on.

Safety system



Thermocouple Ignition sparker

Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual and, without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

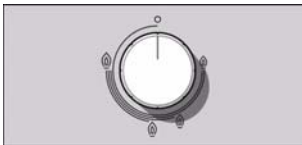
Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

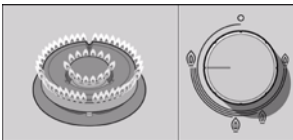
Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

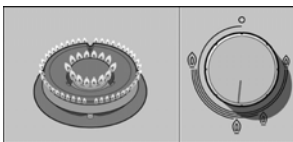


For double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

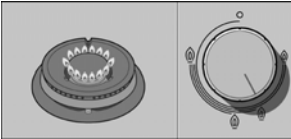
The available power levels are as follows:



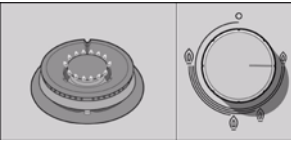
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

Warnings

It is normal to hear a slight whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used.

You must therefore ensure that the kitchen is well ventilated:

either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood).

If using the appliance intensively for prolonged periods, you may require additional ventilation (e.g. by opening a window) or more effective ventilation (e.g. by increasing the hob's ventilation, if possible).

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm

Wok pan



A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.

Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients. When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking.

Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Additional wok pan support



Only for use on the double flame burner with pans which are more than 26 cm in diameter (roasting dishes, earthenware pots, etc.) and with pans with a concave base.

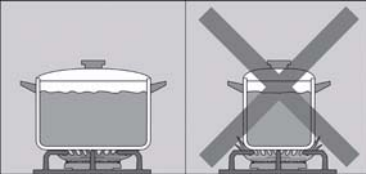
The manufacturer accepts no liability if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high, High	Medium	Low
Double flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying.	Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta.	Reheating and keeping things hot: pre-cooked dishes and delicate casseroles.	

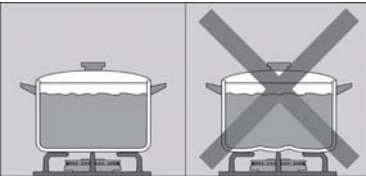
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



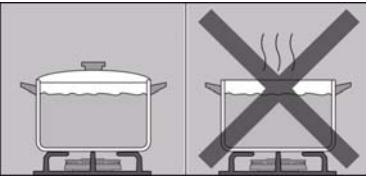
Use pans which are the right size for each burner.

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

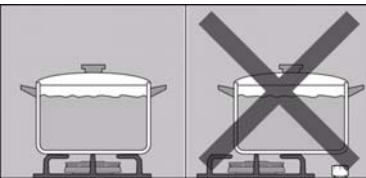


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

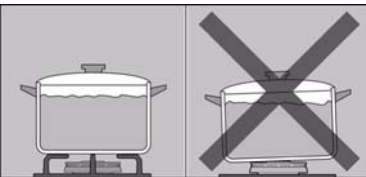


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



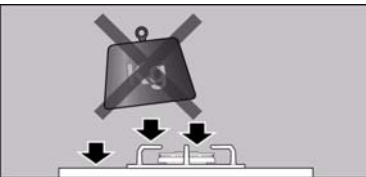
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.

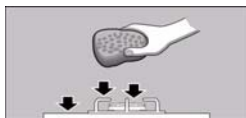


Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

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

Cleaning and maintenance

Cleaning



Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. 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. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

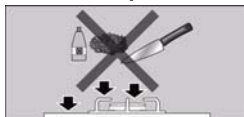
Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

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

Unsuitable products



Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

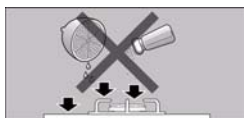
Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.

If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

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

Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.

Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is not earthed, is not correctly connected or the earth wire is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact the electrical installer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the diffuser are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas supply is blocked via intermediary valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Open all intermediary valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valves on one of the burners are not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.

Technical Assistance Service


When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European directive 2002/96/CE on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhalt

Sicherheitshinweise	19
Ihr neues Gerät	21
Brenner	22
Anzünden per Hand	22
Automatische Zündung	22
Sicherheitssystem	23
Ausschalten eines Brenners	23
Leistungsstufen	23
Warnhinweise	24
Geeignete Kochgefäße	25
Wok	25
Zubehör	25
Zusatzrost Wok	25
Empfehlungen zum Kochen	26
Hinweise bei der Benutzung	27
Reinigung und Pflege	28
Reinigung	28
Ungeeignete Pflegemittel	28
Pflege	28
Störungen	29
Technischer Kundendienst	30
Garantiebedingungen	30
Verpackung und Altgeräte	30
Umweltschonende Entsorgung	30

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Gerätes durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren.

Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

WICHTIG:

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

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.

Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass beim Einbau den Montageanweisungen gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten und nicht für die gewerbliche Nutzung entworfen. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Falls auf eine andere Gasart umgestellt werden muss, lesen Sie bitte die Einbauanleitung.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Beim Auftreten eines Defektes stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Stellen Sie keine verformten, instabilen Töpfe auf Platten und Brenner, die Töpfe können umfallen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

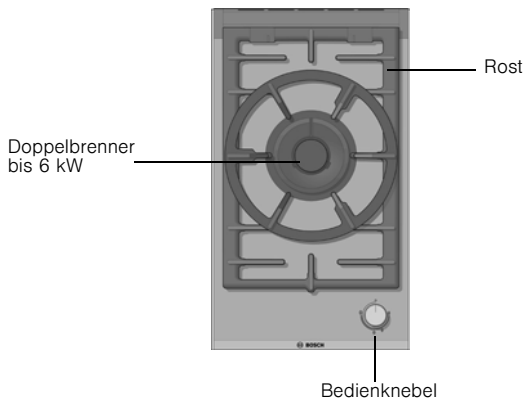
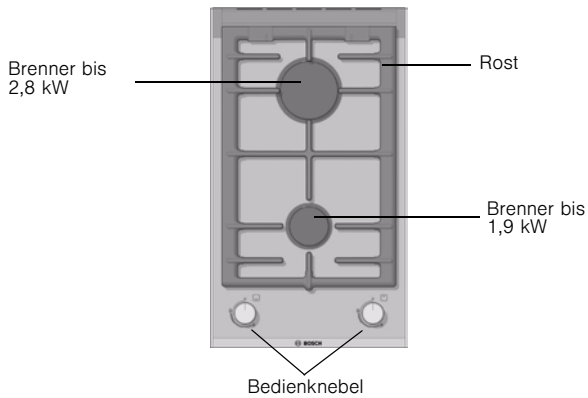
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer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

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Ihr neues Gerät



Dieses Gerät ist kombinierbar mit Geräten derselben Machart und/oder mit herkömmlichen Kochfeldern derselben Marke, indem ein Befestigungselement verwendet wird. Weitere Information finden Sie im Katalog.

Gasbrenner

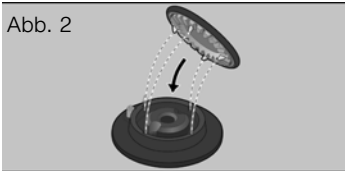
Betrieb

Abb. 1



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

Abb. 2



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3-4.

Abb. 3

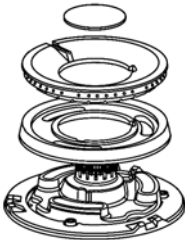
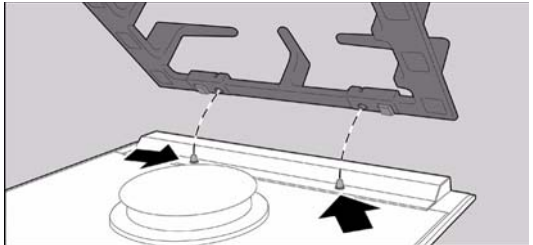


Abb. 4



Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.
2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.).

Automatische Zündung

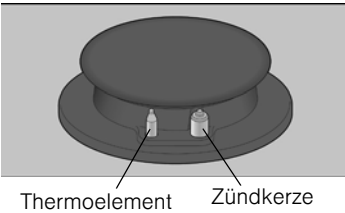
Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

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

Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis! Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Sicherheitssystem



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

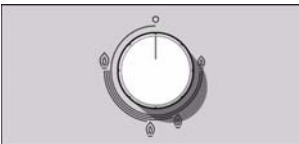
Ausschalten eines Brenners

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

Leistungsstufen

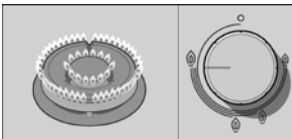
Position		Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

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

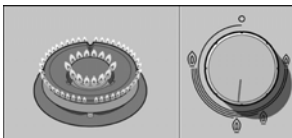


Die inneren und äußeren Flammen der Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

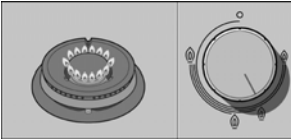
Die möglichen Leistungsstufen sind:



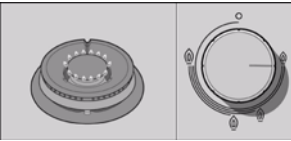
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung fehlerhaft. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, usw.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit.

Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren.

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienelement des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Geeignete Kochgefäße



Brenner	Minstdurchmesser des Topfes	Höchst Durchmesser des Topfes
Doppelbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm

Wok



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

Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.

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

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

Zubehör

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

Zusatzrost Wok



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppelbrenner und mit Kochgefäßen, die einen größeren Durchmesser als 26 cm haben (Bratpfannen, Tontöpfe, etc.), und Gefäßen mit runden Böden.

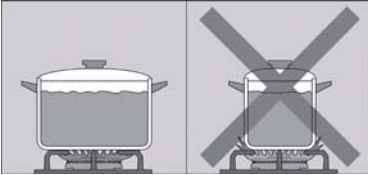
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zusatzroste keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppelbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	

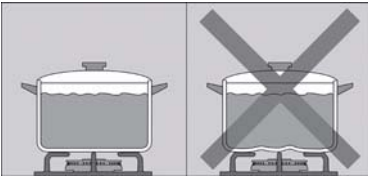
Hinweise bei der Benutzung

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



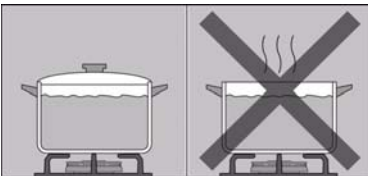
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

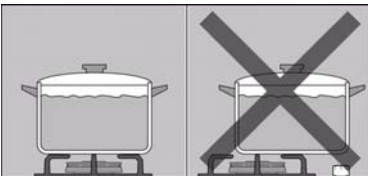


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

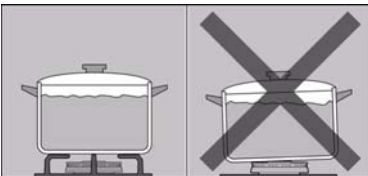


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



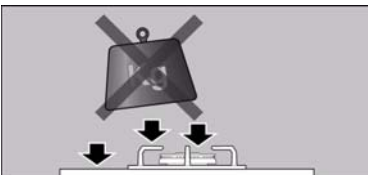
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.

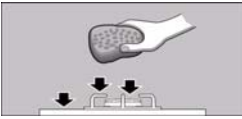


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

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

Reinigung und Pflege

Reinigung



Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, etc.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

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

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und das Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste.

Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.

Ungeeignete Pflegemittel



Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

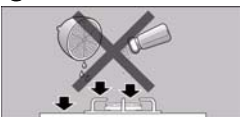
Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfe Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.

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

Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der Brenner, den Metallprofilen, auf den Glasflächen oder auf dem Aluminium, falls vorhanden, verwenden.

Pflege



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

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

Karamellisierter Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter haben ausgelöst.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter defekt sind.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden. Die Brenner sind nass. Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein. Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen. Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Hahn ist offen. Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Hähne schließen. Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Sobald der Brenner gezündet hat, das Bedienteil noch einige Sekunden gedrückt halten. Ritzen der Düse säubern.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Table des matières

Consignes de sécurité	33
Votre nouvel appareil	35
Brûleurs	36
Allumage manuel	36
Allumage automatique	36
Système de sécurité	37
Éteindre un brûleur	37
Niveaux de chauffe	37
Avertissements	38
Récipients appropriés	39
Récipient wok	39
Accessoires	39
Grille supplémentaire wok	39
Conseils pour cuisiner	40
Conseils d'utilisation	41
Nettoyage et entretien	42
Nettoyage	42
Produits inappropriés	42
Maintenance	42
Anomalies	43
Service Technique	44
Conditions de garantie	44
Emballage et appareils usagés	44
Élimination des résidus de manière écologique	44

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à toutes vos exigences en termes de cuisson.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Veillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport.

Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- mettez l'emballage au rebut dans le bac de recyclage approprié,
- avant de vous débarrasser d'un appareil usagé, mettez-le hors service. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons ainsi la contamination de l'eau)

IMPORTANT :

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

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz.

Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

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

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation.

L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique non professionnel. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

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

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

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

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

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

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

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

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

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution !

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

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

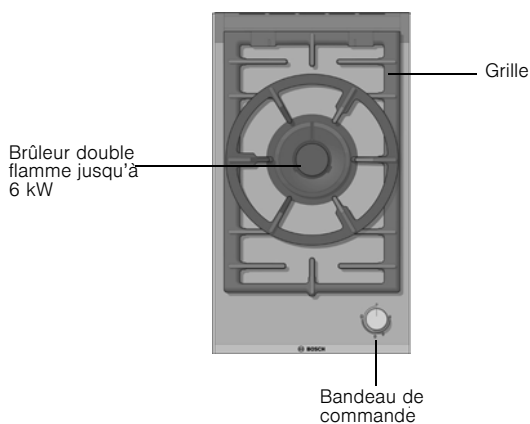
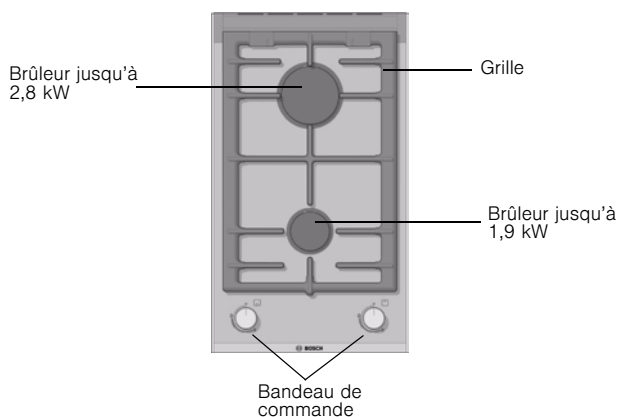
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la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

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

Votre nouvel appareil



Ces appareils peuvent être combinés entre eux, et/ou avec des tables de cuisson conventionnelles de la même marque, en utilisant l'accessoire d'union. Consultez le catalogue.

Brûleurs à gaz

Fonctionnement

Fig. 1



Fig. 2

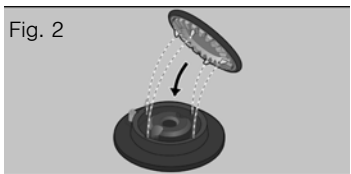
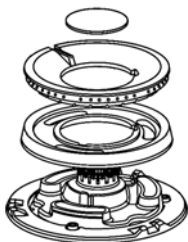


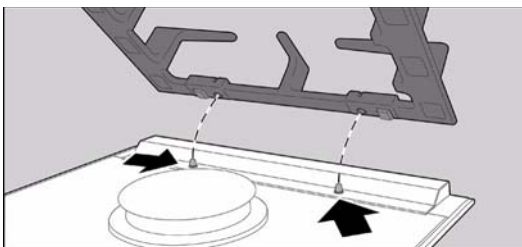
Fig. 3



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

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3-4.

Fig. 4



Allumage manuel

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

Allumage automatique

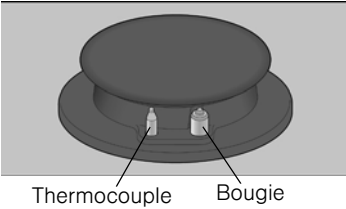
Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (vous pouvez relâcher le bouton de commande).
2. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

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

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

Système de sécurité






Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour activer ce dispositif, allumez le brûleur normalement, puis maintenez le bouton de commande enfoncé fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

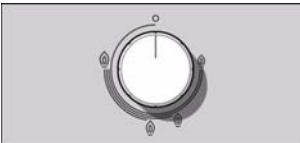
Éteindre un brûleur

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

Niveaux de chauffe

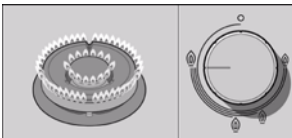
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

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

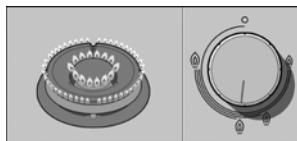


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

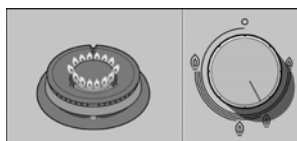
Les niveaux de chauffe possibles sont :



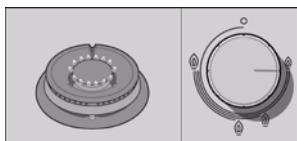
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



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



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Avertissements

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

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente aucun risque, ni un mauvais fonctionnement : elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas recevoir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez une bonne ventilation dans la cuisine : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

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

Récipients appropriés



Récipient wok



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

Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.

Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au grill, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.

Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines. Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessoires

Grille supplémentaire wok



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

À utiliser exclusivement sur le brûleur à double flamme avec des récipients de diamètre supérieur à 26 cm (grils, casseroles en terre, etc.) et avec des récipients à base concave.

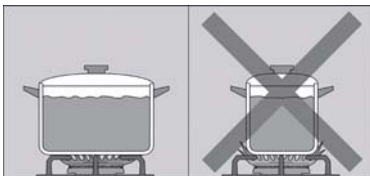
Le fabricant se dégage de toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou sont utilisées de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

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

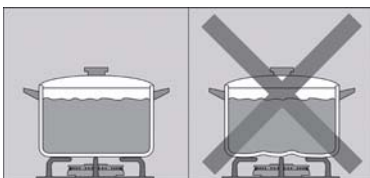
Conseils d'utilisation

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



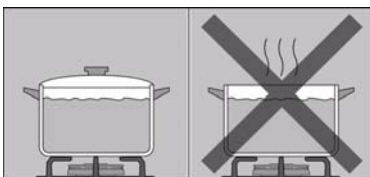
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

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

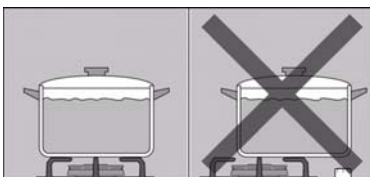


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

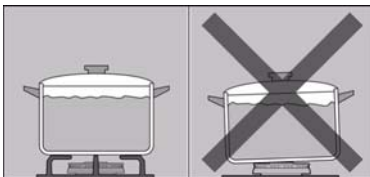


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



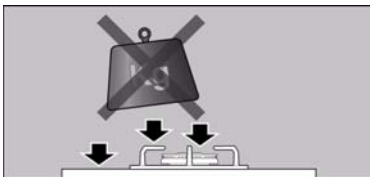
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

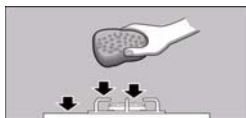


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage



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

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même s'ils sont très petits, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit correcte.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

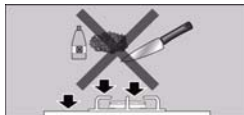
Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la table de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur.

Produits inappropriés



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

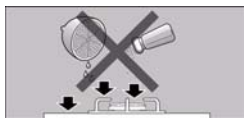
N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la table de cuisson.

N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de couteaux, de racloirs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les panneaux métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance



Nettoyez à l'instant les liquides déversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

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.

Le sucre fondu renversé ou les aliments avec une importante teneur en sucre doit immédiatement être éliminé de la zone de cuisson à l'aide du racloir à verre.

Anomalies

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

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

Service Technique


Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.
Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Elimination des résidus de manière écologique

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

Déballez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les équipements électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Contenido

Indicaciones de seguridad	47
Su nuevo aparato	49
Quemadores.	50
Encendido manual	50
Encendido automático	50
Sistema de seguridad	51
Apagar un quemador	51
Niveles de potencia	51
Advertencias	52
Recipientes apropiados.	53
Recipiente wok.	53
Accesorios	53
Parrilla supletoria wok.	53
Consejos de cocinado	54
Advertencias de uso.	55
Limpieza y mantenimiento	56
Limpieza	56
Productos inadecuados	56
Mantenimiento	56
Anomalías	57
Servicio de asistencia técnica	58
Condiciones de garantía	58
Embalaje y aparatos usados	58
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	58

Estimado cliente:

Le felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación o al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte.

Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

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.

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas.

Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución.

Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una

tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

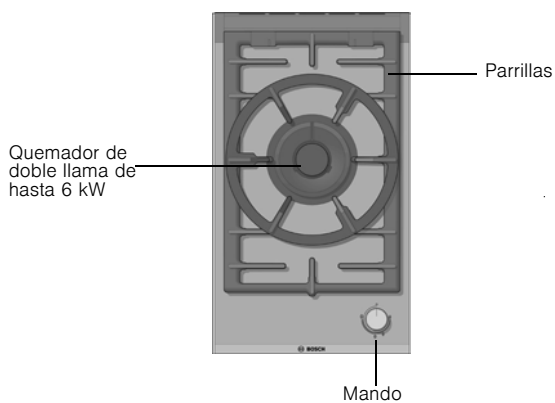
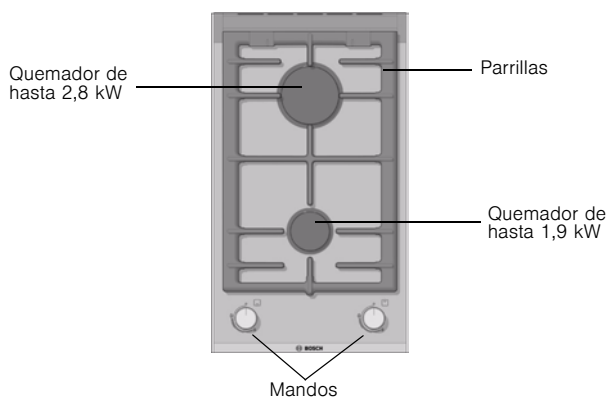
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Su nuevo aparato



Estos aparatos pueden ser combinados entre sí, y/o con placas de cocción convencionales de la misma marca, utilizando el accesorio de unión. Consulte catálogo.

Quemadores de gas

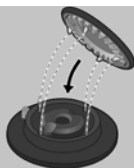
Funcionamiento

Fig. 1



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

Fig. 2



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

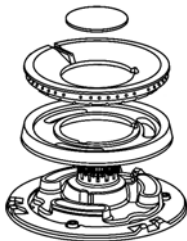
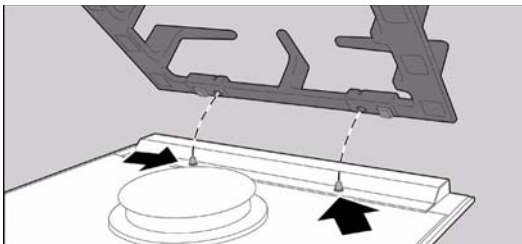


Fig. 4



Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.
2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

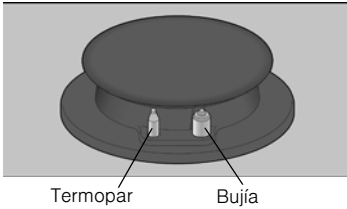
1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).
2. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez,

mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

¡Atención! Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad



Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

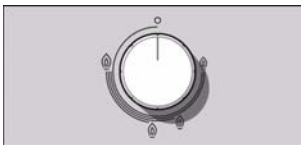
Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

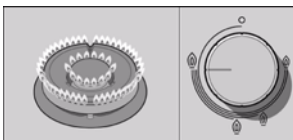
Posición		Mando cerrado
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

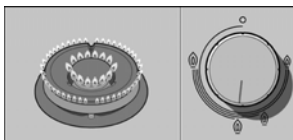


En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

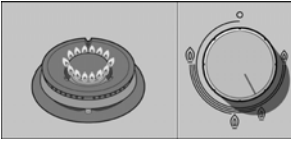
Los niveles de potencia posibles son:



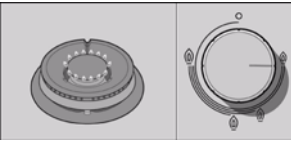
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados



Recipiente wok



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble llama	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm

El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

Parrilla supletoria wok



Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Para utilizar exclusivamente en el quemador de doble llama con recipientes de diámetro mayor de 26 cm (planchas de asado, cazuelas de barro, etc.) y con recipientes de base cóncava.

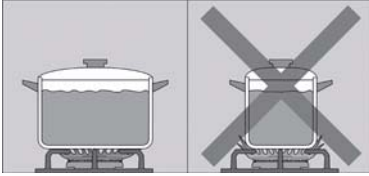
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estas parrillas supletorias.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Quemador de doble llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	

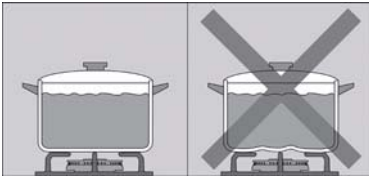
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



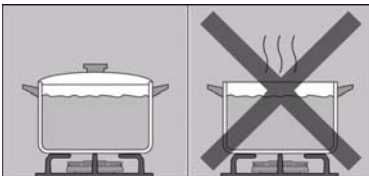
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

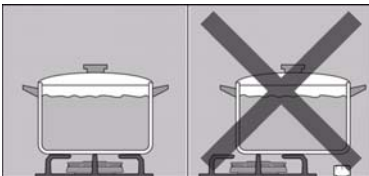


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

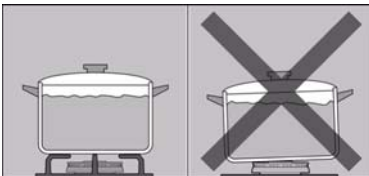


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



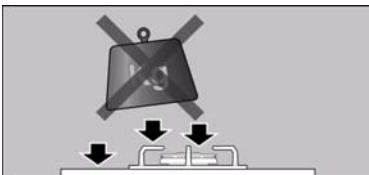
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

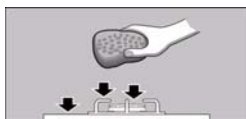


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza



Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

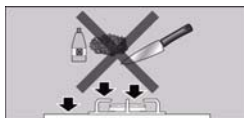
Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

Productos inadecuados



No deslice sobre el vidrio 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.

No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.

Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

Mantenimiento



Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

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

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

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalia	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre bujía y el quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del difusor están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado lo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.

Servicio de asistencia técnica


Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.
Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

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 WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Conteúdo

Indicações de segurança	61
O seu novo aparelho	63
Queimadores	64
Acendimento manual	64
Acendimento automático	64
Sistema de segurança	65
Apagar um queimador	65
Níveis de potência	65
Advertências	66
Recipientes apropriados	67
Recipiente wok.	67
Acessórios	67
Grelha suplente para wok.	67
Conselhos úteis de cozedura	68
Conselhos de uso.	69
Limpeza e manutenção.	70
Limpeza	70
Produtos inadequados	70
Manutenção	70
Anomalias	71
Serviço de assistência técnica.	72
Condições de garantia	72
Embalagem e aparelhos usados.	72
Eliminação de resíduos não poluente.	72

Estimado cliente:

Felicitemo-lo pela sua preferência e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós. Este prático, moderno e funcional aparelho foi fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Não remova o aparelho da embalagem protectora até ao momento de ser encastrado.

Pedimos que leia as instruções antes de proceder à instalação ou à utilização do aparelho. A informação contida nas instruções é fundamental para um funcionamento correcto e, ainda mais importante, para a sua segurança.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte.

Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto no meio ambiente. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte, na sua Administração Local, o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não verta o óleo usado no lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas evitamos a contaminação da água)

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.

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura.

Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as normas e a legislação aplicável e o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás.

Recomenda-se que se recorra ao Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outro tipo de gás.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, assegure-se que a instalação é efectuada segundo as instruções de montagem.

Este aparelho só pode ser instalado num local bem ventilado e cumprindo com os regulamentos e as disposições em vigor relativas à ventilação. Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.

Este aparelho foi unicamente concebido para uso doméstico e não profissional. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou em caravanas.

O local de instalação do aparelho deve dispor da ventilação regulamentar em perfeito estado.

Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de instalação.

Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

As superfícies dos aparelhos de cozedura aquecem durante o funcionamento. Actue com precaução. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento.

As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo

com água. Perigo de queimaduras! Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Se algum dos comandos não girar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor na placa de cozedura. Perigo de electrocussão!

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.

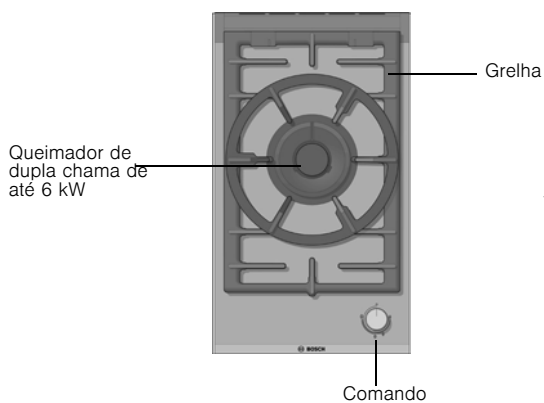
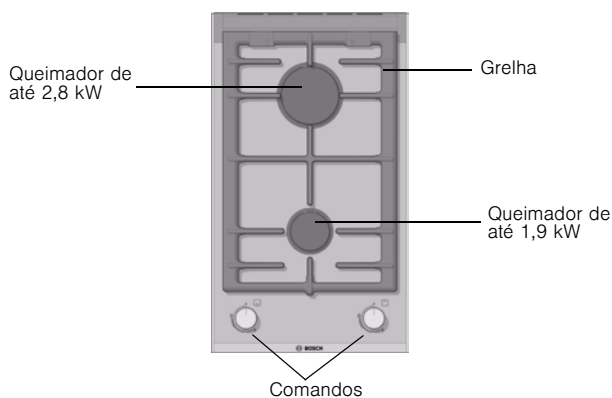
Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

O seu novo aparelho



Estes aparelhos podem ser combinados entre si, e/ou com placas vitrocerâmicas convencionais da mesma marca, através da utilização do acessório de união. Consulte o catálogo.

Queimadores a gás

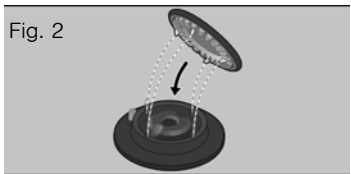
Funcionamento

Fig. 1



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

Fig. 2



Para um funcionamento correcto do aparelho é imprescindível que se assegure de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão bem colocadas. Fig. 2-3-4.

Fig. 3

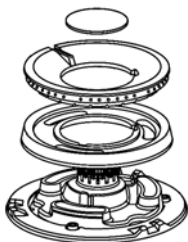
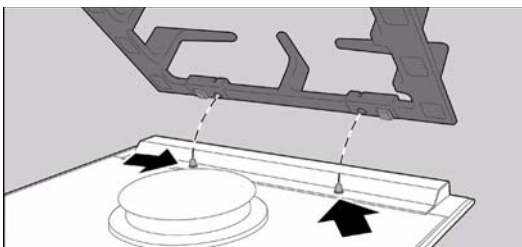


Fig. 4



Acendimento manual

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição desejada.
2. Aproxime qualquer tipo de isqueiro ou chama (isqueiro de bolso, fósforos, etc.) ao queimador.

Acendimento automático

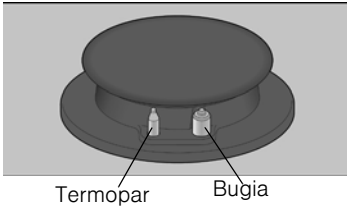
Se a sua placa de cozedura dispuser de um dispositivo de acendimento automático (bugias):

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição de potência máxima. Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se (já não é necessário manter o comando premido).
2. Gire o comando para a posição desejada.

Se o queimador não se acender, gire o comando para a posição de desligado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando premido durante mais tempo, até 10 segundos.

Atenção! Se passados 15 segundos a chama não se acender, apague o queimador e abra a porta ou a janela do espaço em que se encontra. Espere, pelo menos, um minuto antes de tentar acender o queimador.

Sistema de segurança



Segundo o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás se os queimadores se apagarem acidentalmente. Para garantir que este dispositivo está activo, acenda o queimador normalmente e, sem soltar o comando, mantenha-o premido durante 4 segundos depois de a chama se acender.

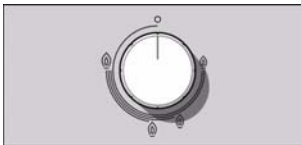
Apagar um queimador

Gire o comando correspondente para a direita até à posição 0.

Níveis de potência

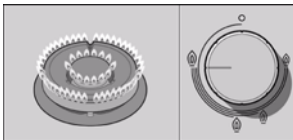
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessitar entre os níveis máximo e mínimo.

Posição		Comando na posição de desligado
Chama grande		Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico
Chama pequena		Abertura ou capacidade mínima

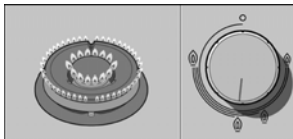


No caso de queimadores duais de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente.

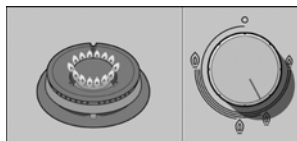
Os níveis de potência possíveis são:



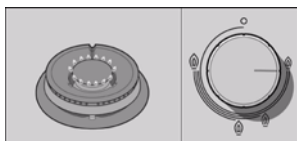
Chama externa e interna na potência máxima.



Chama externa na potência mínima, chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

Advertências

Durante o funcionamento do queimador é normal que se emita um assobio.

Nas primeiras utilizações é normal que se desprendam odores, tal não significa qualquer risco, nem um mau funcionamento, os odores vão desaparecendo.

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Tal não é sinónimo de avaria, significa apenas que a segurança está desactivada.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas o acendimento será defeituoso. Limpe-as periodicamente com uma escova pequena não metálica. Tenha em atenção que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Uma chama de cor laranja é normal. Deve-se à presença de pó no meio ambiente, líquidos derramados, etc.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha:

Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um equipamento de ventilação mecânica (campânula com extractor).

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, através do aumento da potência da ventilação mecânica se existente.

No caso de uma extinção acidental das chamas do queimador, coloque o comando de accionamento do queimador na posição de desligado e não tente reacender o queimador durante, pelo menos, 1 minuto.

Recipientes apropriados



Recipiente wok



Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador de chama dupla	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm

O wok é um utensílio de cozinha originário da China, uma espécie de sertã leve, redonda, profunda, com pegas e com uma base plana ou côncava.

No wok os alimentos podem ser preparados de várias formas: estufados, fritos, em lume baixo, grelhados e ainda a vapor. Pode-se dizer que o wok substitui a sertã e a panela e, graças à sua forma e tamanho, permite cozinhar ingredientes de grande volume.

No wok, o calor distribui-se de forma mais uniforme e suave, o calor intenso que acumula permite que os alimentos se cozinhem em menos tempo e, além disso, requer menos óleo, daí ser um dos métodos de cozedura mais rápidos e saudáveis.

Sempre que utilizar um recipiente wok, siga as instruções do fabricante.

Acessórios

Grelha suplente para wok



Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica.

Para utilizar exclusivamente no queimador de dupla chama, com recipientes de diâmetro superior a 26 cm (recipientes para assados, caçarolas de barro, etc.) e com recipientes de base côncava.

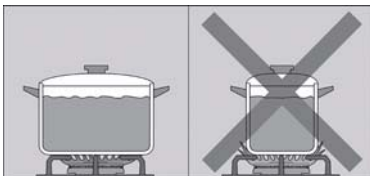
O fabricante não assume qualquer responsabilidade se as grelhas suplentes não forem utilizadas ou se forem utilizadas incorrectamente.

Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte Forte	Médio	Lento
Queimador de chama dupla	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Queimador rápido	Escalope, bife, tortilha, fritos.	Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura a vapor: peixes, hortaliças.
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas,, sopas consistentes, massas.	Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e efectuar guisados delicados.	

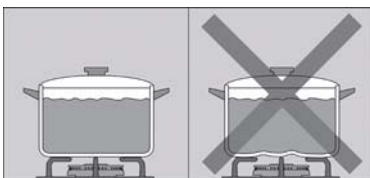
Conselhos de uso

Os seguintes conselhos ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



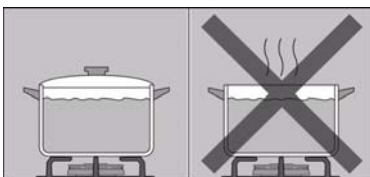
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

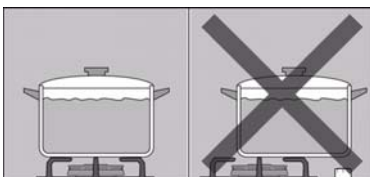


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

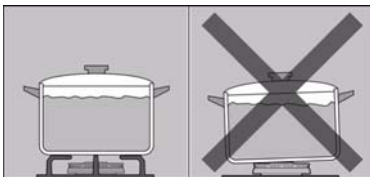


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



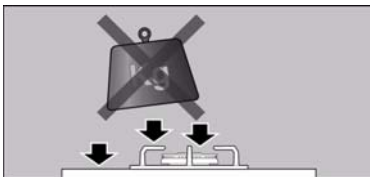
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas, nunca directamente sobre o queimador.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

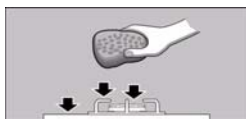


Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Assegure-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocados antes de usar.

Limpeza e manutenção

Limpeza



Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e sabão.

Depois de cada utilização, limpar a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se se deixarem restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar pegados à superfície e logo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

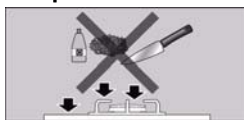
Limpe os queimadores e as grelhas com água e sabão e esfregue-os com uma escova não metálica.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. A presença de gotas de água, ou zonas húmidas, no início da cozedura pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

Produtos inadequados



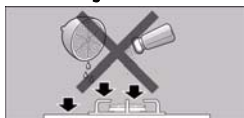
Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpeie as esquinas da placa de cozedura.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de aço, objectos cortantes, facas, etc. para remover restos de comida endurecidos da placa de cozedura.

Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união com o metal. Não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união do vidro com as tampas dos queimadores, os perfis metálicos, nem os painéis de vidro ou alumínio, se existentes.

Manutenção



Limpe imediatamente os líquidos que se derramarem, poupar-se-ão esforços desnecessários.

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

O açúcar e qualquer alimento com alto teor em açúcar que se tenha derramado sobre a placa deve ser eliminado imediatamente da zona de cozedura com um raspador especial para vidro.

Anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta os seguintes conselhos:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso. O disjuntor ou um diferencial disparou.	Verifique o fusível na caixa geral de fusíveis e substitua-o, caso esteja avariado. Verifique se o disjuntor ou um diferencial disparou no quadro geral de controlo.
O acendimento automático 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 aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra tem defeito.	O espaço existente entre a bugia e o queimador deve estar limpo. Seque cuidadosamente as tampas do queimador. Verifique se as tampas estão bem colocadas. Entre em contacto com o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas. As ranhuras do difusor estão sujas.	Coloque correctamente as peças. Limpe as ranhuras do difusor.
O fluxo de gás não parece normal, ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por armações de torneira intermédias. Se o gás for fornecido por uma botija, verifique se esta não está vazia.	Abra as possíveis armações de torneira intermédias. Substitua a botija de gás.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está aberta uma torneira. Possível fuga no acoplamento da botija.	Feche as torneiras. Verifique se o acoplamento está correcto.
As válvulas de segurança de algum queimador não funcionam.	Não se manteve o comando premido o tempo suficiente. As ranhuras do difusor estão sujas.	Após o acendimento do queimador, mantenha o comando premido por mais uns segundos. Limpe as ranhuras do difusor.

Serviço de Assistência Técnica


Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Podem ser obtidas informações pormenorizadas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos usados

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo , tenha em atenção as seguintes indicações.

Eliminação de resíduos não poluente

Retire o aparelho da embalagem e desfaça-se da mesma de forma não poluente.

Este aparelho cumpre com a Directiva europeia n.º 2002/96/CE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen	75
Uw nieuw apparaat	77
Branders	78
Handmatige vonkontsteking	78
Automatische vonkontsteking	78
Veiligheidssysteem	79
Een brander uitdoven	79
Vermogensstanden	79
Waarschuwingen	80
Geschikte pannen	81
Wokpan	81
Toebehoren	81
Aanvullend rooster wok	81
Tips bij het bereiden	82
Waarschuwingen voor het gebruik	83
Reiniging en onderhoud	84
Reiniging	84
Ongeschikte producten	84
Onderhoud	84
Afwijkingen	85
Technische dienst	86
Garantievoorwaarden	86
Verpakking en gebruikte apparaten	86
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	86

Geachte klant:

Wij feliciteren u met uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren.

Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect vermindert. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:

- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging)

BELANGRIJK:

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, 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.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander type gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen.

Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander type gas.

Voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, zorg dat de installatie uitgevoerd wordt volgens de montage-instructies.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het type gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg de montage-instructies.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefooneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefooneer onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

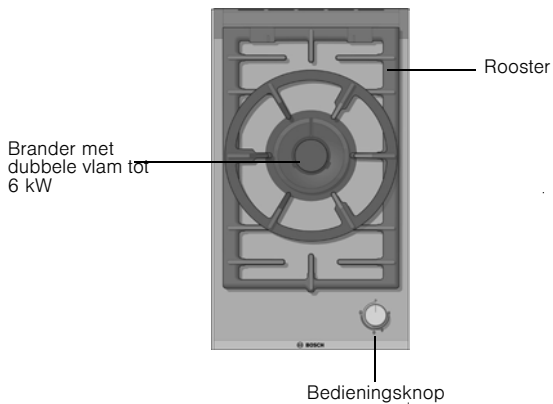
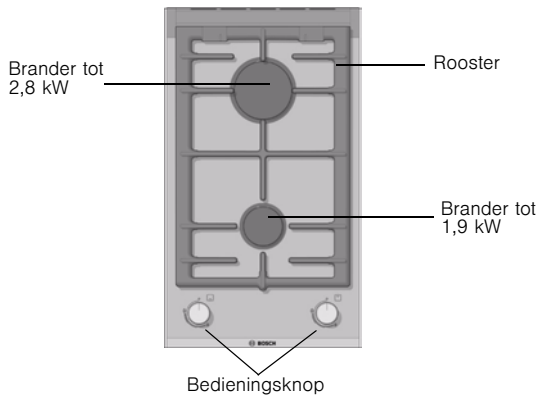
Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

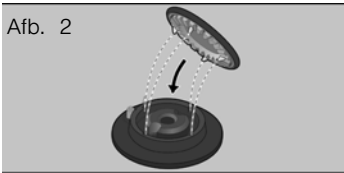
Uw nieuw apparaat



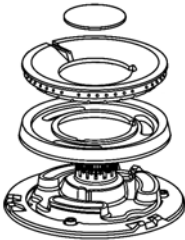
Deze apparaten kunnen onderling worden gecombineerd en/of met conventionele kookplaten van hetzelfde merk, waarbij het verbindingaccessoire gebruikt wordt. Raadpleeg de catalogus.

Gasbranders

Werking



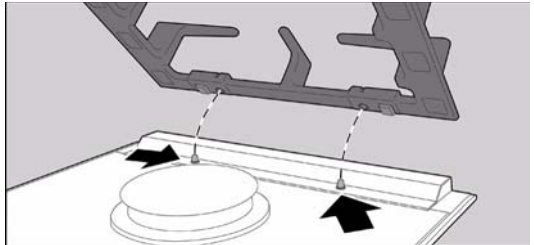
Afb. 3



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

Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3-4.

Afb. 4



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.
2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

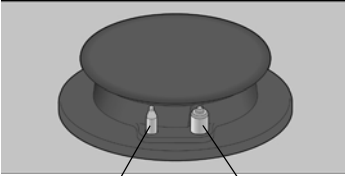
Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand. Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).
2. Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem



Thermokoppel Bougie

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

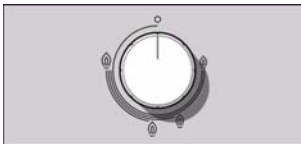
Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

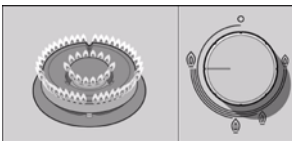
Stand		Knop gesloten
Grote vlam		Maximale opening of vermogen en elektrische ontsteking
Kleine vlam		Minimale opening of vermogen

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

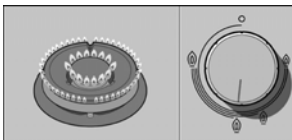


In het geval van dualbranders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

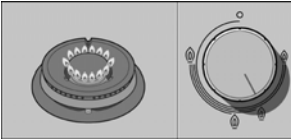
De mogelijke vermogensstanden zijn:



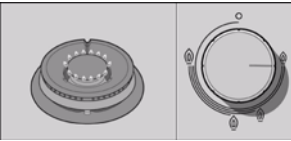
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zwakke fluittoon hoort.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat er geuren vrijkomen, dit duidt niet op een risico of op een slechte werking; de geuren zullen langzamerhand verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (ploff). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Als de bougies vies zijn werkt de ontsteking niet goed. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, etc.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: de natuurlijke ventilatieopeningen moeten open staan, en zo nodig dient een mechanisch ventilatiesysteem te worden geïnstalleerd (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openzetten van een raam of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, te verhogen.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Geschikte pannen



Wokpan



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm

Een wok is een uit China afkomstig kookgerei. Het is een soort lichte, ronde, diepe koekenpan met handvatten en een vlakke of holronde bodem.

In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden.

In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is.

Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

Aanvullend rooster wok



Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de Technische Dienst.

Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

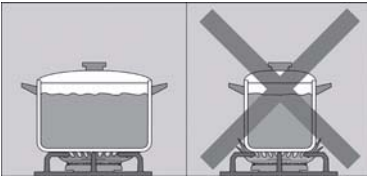
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig	Hevig	Middelhoog	Zacht
Brander met dubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).		Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, frituren.		Rijst, bechamel, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten.		Opwarmen en warm houden: gekookte gerechten en verfijnde stoofgerechten bereiden.	

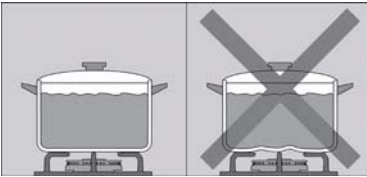
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



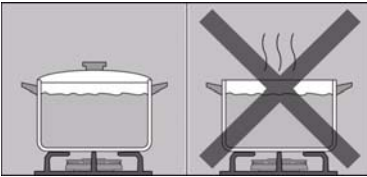
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

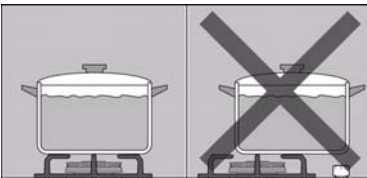


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

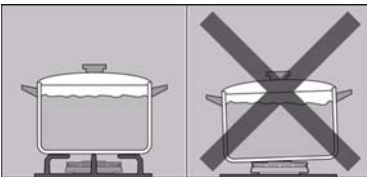


Kook altijd met het deksel op de pan en zorg ervoor dat deze goed geplaatst is. Op die manier wordt geen energie verspild.



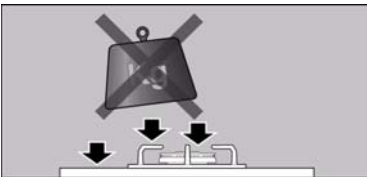
Plaats de pan op het midden van de brander zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

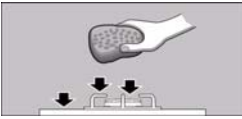


Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander wanneer deze afgekoeld zijn.. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zicht vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

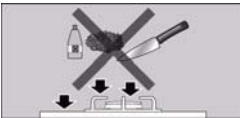
Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de vlamverdelers.

Ongeschikte producten



Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.

Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sierelementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud



Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.

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

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect	Defecte zekering. De automaat of differentiaal is gesmolten.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen. In het algemeen schakelbord controleren of de automaat of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders. De branders zijn nat. De branderdeksels zijn niet juist geplaatst. Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	De ruimte tussen de bougies en de brander moet schoon zijn. De branderdeksels zorgvuldig drogen. Controleren dat de deksels juist geplaatst zijn. Neem contact op met de installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	De delen correct plaatsen. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de tussenliggende kranen. Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De mogelijke tussenliggende kranen openen. De gasfles vervangen.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open. Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	De kranen sluiten. Controleren dat de aansluiting perfect is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt. De gleuven van de vlamverdeler zijn vuil.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden. De gleuven van de vlamverdeler reinigen.


Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  staat, volg dan de volgende aanwijzingen op.

Milieuvriendelijke
afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en gooi de verpakking op milieusparende wijze weg.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).

İçindekiler

Güvenlik önerileri	89
Yeni cihazınız	91
Brülörler.	92
Manuel çakmak	92
Otomatik çakmak	92
Emniyet sistemi.	93
Brülörün kapatılması	93
Güç seviyeleri	93
Uyarılar	94
Uygun kaplar	94
Wok Kap	94
Aksesuarlar.	95
Wok ızgara eki.	95
Pişirme önerileri	95
Kullanım Uyarıları.	96
Temizlik ve bakım	97
Temizlik.	97
Uygun olmayan ürünler.	97
Bakım	97
Beklenmeyen durumlar	98
Teknik Bakım Servisi	99
Garanti koşulları	99
Ambalaj ve kullanılan gereçler	99
Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması	99

Değerli müşterimiz:

Seçiminiz için sizi kutlar ve bize olan güveniniz için size teşekkür ederiz. Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilmek amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Cihazın kurulumuna veya kullanmaya başlamadan önce bu talimatları dikkatle okumanızı rica ederiz. Cihazın doğru çalışması ve daha da önemlisi sizin güvenliğiniz için temel bilgileri içermektedir.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir.

Bu malzemeler tamamen geri dönüşümlüdür ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- hurda bir cihazı sökmeden önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulduğunuz yerin yerel yönetimine, dönüşüm malzemelerinin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- Kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöp merkezine ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz)

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildirin. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır.

Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergelere ve yerel elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Farklı tipte gaza uyarlama durumunda Teknik Servisi aramanız tavsiye edilir.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz sadece havalandırması iyi yerlere, havalandırma ile ilgili koşullar ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalıdır. Cihaz, bir yanmış atık boşaltım mekanizmasına bağlanmamalıdır.

Bu cihaz, profesyonel kullanım için değil, sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz.

Cihazın kurulduğu yere mükemmel konumda bir nizami havalandırma yerleştirilmelidir.

Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler plakasında belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz.

Cihazın iç kısmını kurcalamayınız. Gerekli olduğu takdirde, Teknik Servisimizi arayınız.

Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihaz sahibinin değişmesi durumunda cihaz ile birlikte bulundurunuz.

Cihazda herhangi bir arıza fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Pişirme cihazlarının yüzeyleri hazır konumundayken ısınır. Dikkat ediniz. Çocuklardan uzak tutunuz.

Cihazı asla ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız.

Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Katı ya da sıvı yağlar ısınırken başından ayrılmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Yanma tehlikesi! Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme cihazını kapatınız.

Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesiniz. Gerektiđi takdirde Teknik Servisimizi arayınız.

Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduđunda zorlamayınız. Gereken tamirin ya da deđiřtirmenin yapılması için derhal teknik servisimizi arayınız.

Kaza ile devrilmelerinin önüne geçmek amacıyla plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.

Pişirme tezgahları için buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Elektrik çarpması tehlikesi!

Bu cihaz, EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihaza karşılık gelir: mobilyaya gömme cihaz.

Bu elektrikli ev aletinin altında ya da yakınında aşındırıcı, buharlaştırıcı kimyasal ürünler, yanıcı malzemeler, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.

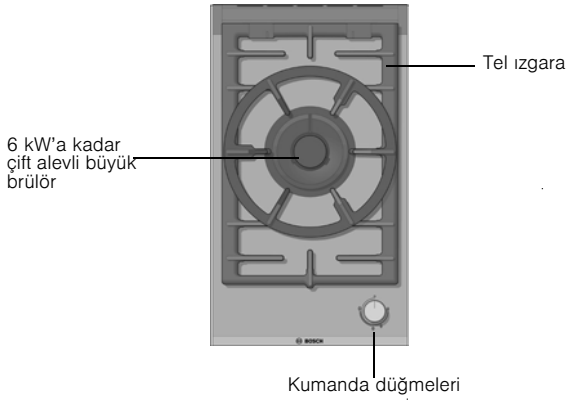
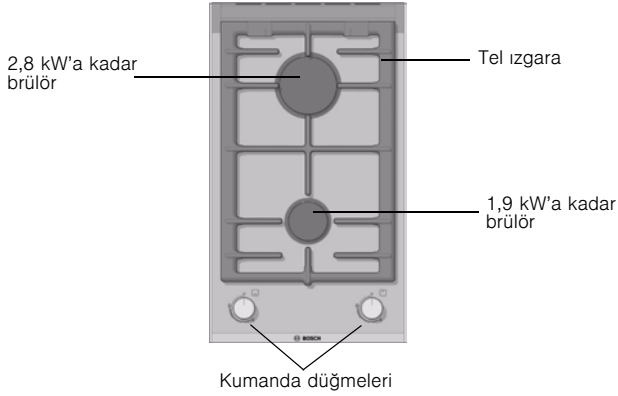
Bu cihaz; fiziksel, duyuusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik deđildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliđinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eđitmenliđinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu kullanım kılavuzundaki grafikler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Yeni cihazınız



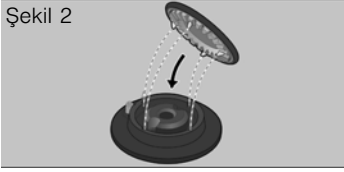
Bu cihazlar kendi içlerinde ve/veya aynı markaya ait geleneksel pişirme tezgâhları ile, ek aksesuarlar kullanılarak birleştirilebilir. Kataloğa bakınız.

Gaz brülörleri Hazır konumu

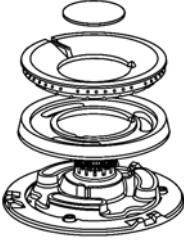
Şekil 1



Şekil 2



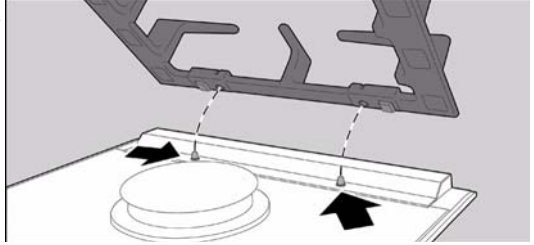
Şekil 3



Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1

Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Şekil 2-3-4.

Şekil 4



Manuel çakmak

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz pozisyona gelene kadar sola doğru çeviriniz.
2. Dilediğiniz kibrit veya çakmağı yaklaştırınız.

Otomatik çakmak

Pişirme tezgahınız otomatik çakmağa (buji) sahipse:

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz.

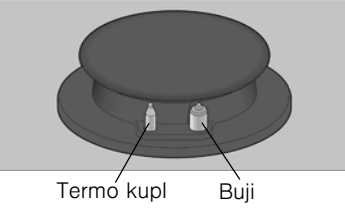
Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar (artık, kumanda düğmesini basılı tutmak gerekmez).

2. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateş yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini 10 saniye kadar basılı tutunuz.

Dikkat! 15 saniye geçmesine rağmen ateş hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi



Modele göre, pişirme tezgahınızda brülörlerin yanlışlıkla sönmesi durumunda gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemi (termo kupl) mevcuttur. Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için kumanda düğmesini bırakmadan brülörü normal olarak açınız ve ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

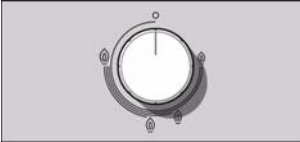
Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Güç seviyeleri

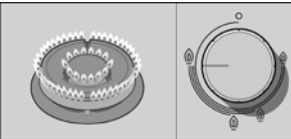
Pozisyon		Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev		Maksimum açıklık veya kapasite ve elektrikli çakmak
Küçük alev		Minimum açıklık veya kapasite

İlerleyen kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

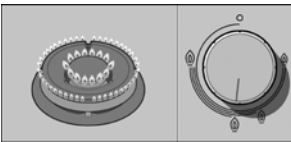


Çift alevli brülörlerin ikili olması durumunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir.

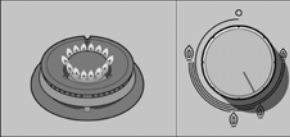
Olası güç seviyeleri:



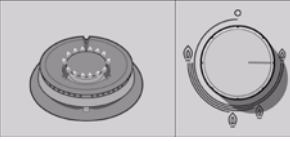
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.



Maksimum güçte iç alev.



Minimum güçte iç alev.

Uyarılar

Brülör hazır konumdayken hafif bir ısıklık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelebilir, bu herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmemekle birlikte zamanla geçecektir.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirliyse çakmak arızalanacaktır. Düzenli olarak metal olmayan küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır

Gazlı bir pişirme cihazı kurulduğu yerde ısı ve nem üretir. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır:

Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma cihazı kurunuz (Havalandırma fanı).

Yoğun ve uzun süreli kullanım ilave bir havalandırma gerektirebilir. Örneğin bir pencere açılabilir, havalandırma daha etkin şekilde çalıştırılabilir, varsa havalandırmanın gücü yükseltilebilir.

Brülör alevlerinin yanlışıyla sönmeye durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Uygun kaplar



Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Çift alevli brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	14 cm	20 cm

Wok Kap



Wok; hafif, yuvarlak, derin, tutacak yerleri bulunan ve tabanı düz veya içbükey olabilen, Çin kökenli bir pişirme tavaıdır.

Wok içerisinde yiyecekler çeşitli şekillerde hazırlanabilir: yahni, kızartma, hafif ateş, gril, buhar. Büyük malzemeleri pişirmeyi sağlaması açısından wok kimi zaman tava kimi zaman tencere olarak tanımlanabilir.

Wok içerisinde ısı eşit ve akıcı şekilde dağılır, içerde toplanan ısı besinlerin kısa sürede ve az yağ ile pişmesini sağlar. Bu sayede en sağlıklı ve hızlı pişirme yöntemlerinden biridir.

Wok kap kullanacağınız zaman üreticinin talimatlarını uygulayınız.

Aksesuarlar

Wok ızgara eki



Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten edinilebilir.

26cm'den büyük çaplı kaplarla (kulplu ızgaralar, toprak kaplar vb.) ve konkav tabanlı kaplarla çift alevli brülör ile kullanılmak üzere.

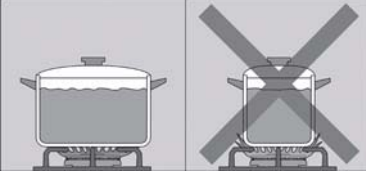
Ek ızgaraların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü Güçlü	Orta	Hafif
Çift alevli brülör	Kaynatma, pişirme, ızgara, kızartma, paella ve Asya yemekleri (Wok).	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Hazır veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brülör	Eskalop, biftek, omlet, kızartma,	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve makarna	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: pişmiş yemekler ve lezzetli türlü yapmak.	

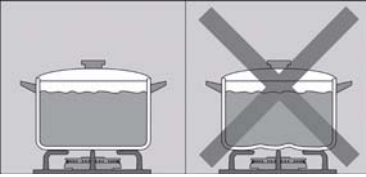
Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



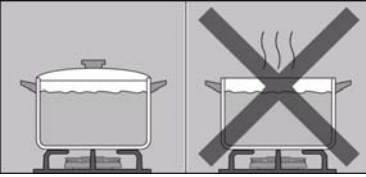
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

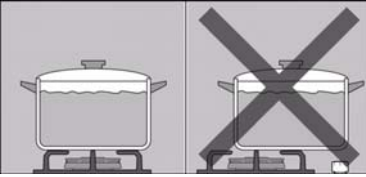


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

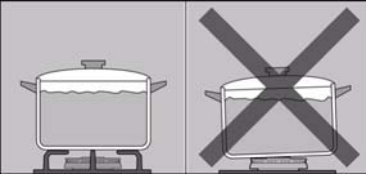


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



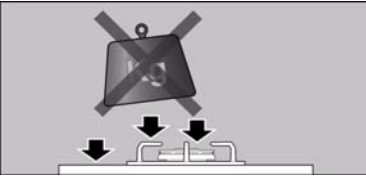
Kapı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

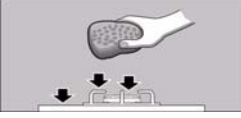


Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.

Temizlik ve bakım

Temizlik



Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her bir kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları v.b.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

ızgaralar lastik tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkat ediniz. Tıpalar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgâhını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

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

Uygun olmayan ürünler



Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine sert ve sivri cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiçbir parçasını çarpmayınız.

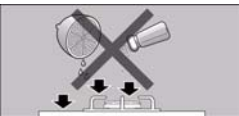
Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgâhı zarar görebilir.

Pişirme tezgâhı üzerinde kalan yemek artıklarını çıkarmak için asla yanıcı ürünler, tel bezler, kesici aletler, bıçak vb. kullanmayınız.

Eğer pişirme plakanızda cam bir panel varsa, metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Brülör kapakları ile cam levha birleşimlerini, metalik yüzeyleri, varsa cam ya da alüminyum levhaları temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım



Taşan sıvıları, anında temizleyiniz, gereksiz yere güç sarfına neden olur.

Temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek kum tanecikleri cam yüzeyi çizebilir.

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

Beklenmeyen durumlar

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servis'i aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Beklenmeyen durum	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik fonksiyonu çalışmıyor.	Sigorta arızası. Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel sigorta kutusunu kontrol ediniz ve inmiş şalter varsa düzeltiniz. Genel kumanda panosunda otomatik sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. Brülörler ıslak olabilir. Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir. Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır. Brülör kapaklarını dikkatlice kurulum yapınız. Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz. Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir. Difüzör boşlukları kirli.	Parçaları doğru yerleştiriniz. Alev dağıtıcı boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor	Gaz geçişi ara vanalar tarafından engellenmiş. Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Tüm ara vanaları açınız. Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var	Bir vana açık kalmış olabilir. -Tüp bağlantısında bir kaçak olabilir.	Vanaları kapatınız. Birleştirmenin doğru olduğundan emin olunuz.
Hiçbir brülörün emniyet valfi çalışmıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. Alev dağıtıcının boşlukları kirli.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesine birkaç saniye daha basılı tutunuz. Alev dağıtıcı boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi


Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler plakasının üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir. Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması

Teknik özellikler plakasında  sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

Cihazı ambalajından çıkarınız ve ambalajını çevreye duyarlı şekilde atınız.

Bu cihaz WEEE (waste electrical and electronic equipment) olarak tanımlanan elektrikli ve elektronik cihazlar hakkındaki 2002/96/CE Avrupa yönergesi kapsamındadır.