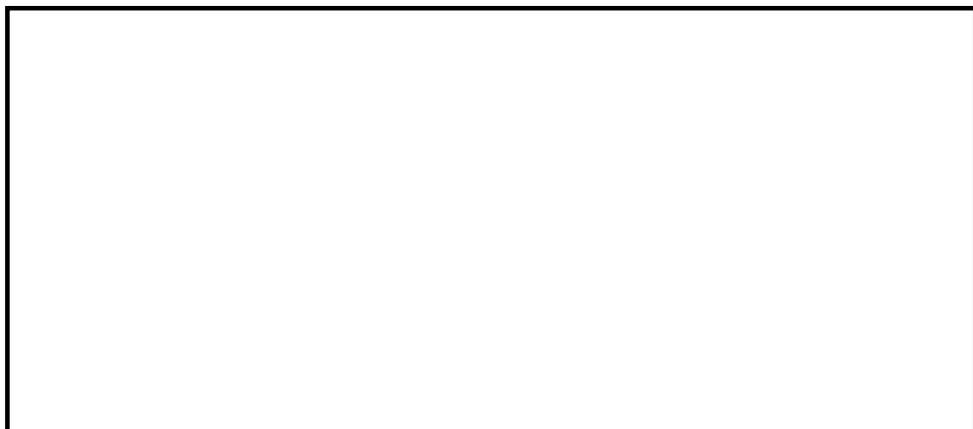


# SIEMENS



- en Operating instructions
- es Instrucciones de funcionamiento
- pl Instrukcja obsługi
- pt Manual de utilização
- tr Kullanma Kılavuzu

# 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 . . . . .	9
Suitable pans . . . . .	10
Accessories . . . . .	10
Additional wok pan support. Wok pan . . . . .	10
Additional coffee maker support. . . . .	11
Simmer plate . . . . .	11
Simmer cap . . . . .	11
Cooking recommendations. . . . .	11
Griddle . . . . .	12
Advice for use . . . . .	12
Cleaning . . . . .	12
Maintenance . . . . .	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, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

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.

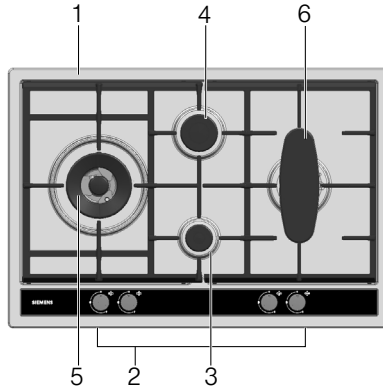
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

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

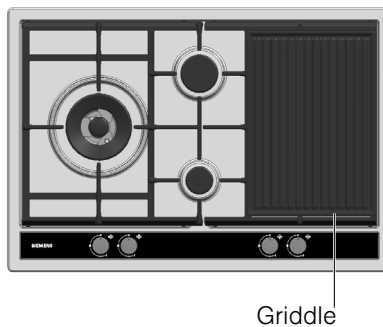
The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

# Your new appliance



- 1 Pan supports
- 2 Control knobs
- 3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
- 4 Semi-rapid burner (up to 1,75 kW)
- 5 Triple-flame burner (up to 4 kW)
- 6 Long burner (up to 2.7 kW)

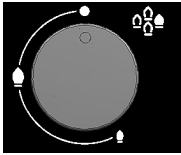
Your hob includes as accessory a griddle to be used only over the long burner.



# Gas burners

## Operation

Fig. 1



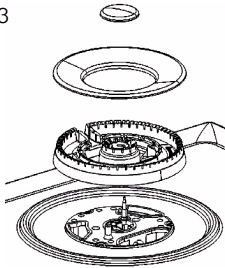
There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

Fig. 2



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.

Fig. 3



## 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.

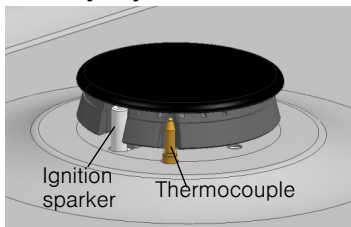
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control knob).

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






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.

## 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 size	Maximum pan size
Triple-flame burner	Ø 22 cm	
Semi-rapid burner	Ø 14 cm	Ø 20 cm
Auxiliary burner	Ø 12 cm	Ø 16 cm
Long burner*	28 cm x 12 cm	36 cm x 20 cm

\*long pans

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.

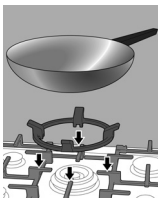
## Wok pan



## 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 Wok pan



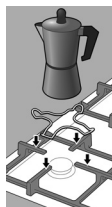
Additional wok pan support: to be used exclusively on double and triple-flame burners with concave-based pans.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease splash tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.

Pan support: code HZ298107.

Wok pan: code HZ298103.

## Additional coffee maker support



Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.

Code HZ298114.

## Simmer Plate

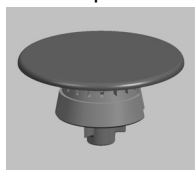


This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

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

Code HZ298105.

## Simmer Cap



This is a burner which is exclusively suited for cooking over a low heat. In order to use it, it is necessary to remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.

Code HZ298104.

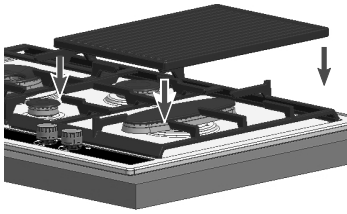
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

## Cooking recommendations

Burner	Very high	High	Medium	Slow
Triple-flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta.		Reheating and keeping things hot: cooked dishes and making delicate stews.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.		Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatine.
Long burner	Cooking fish. Escalope, steak and fried food.		Defrosting fish. Cooking rice, white sauce and ragout.	Keeping hot. Steaming: fish, vegetables.

---

# Griddle



The griddle with non-stick surface allows for cooking dishes that are generally cooked in a frying pan using a low amount of oil.

To use the griddle, place it only on the pan support over the long burner.

**⚠ Warning!** Place and remove the griddle only when all pan supports and the griddle have cooled down and all burners are off.

---

## Advice for use

To cook most foods on the griddle, the surface must be pre-heated. The burner power may require adjustment if the griddle is used for a long time.

When you first start using it, slight smoke and odour may come off.

It is recommended to use only plastic, nylon or wooden utensils to prevent damaging the griddle surface. Avoid using sharp or cutting-edge metal utensils. Never cut food or leave utensils on the griddle.

Do not use oil on the griddle for long a time and avoid grease spilling.

---

## Cleaning

After each use, wash the griddle with hot water and a soap containing non-toxic ingredients, using a soft sponge or cloth.

Do not use metal scourers or detergents with a sandy texture. Do not wash the griddle in the dishwasher.

Dry the griddle with a soft cloth or kitchen paper.

**⚠ Clean the grease built up on the griddle underside as soon as possible, as it could ignite.**

---

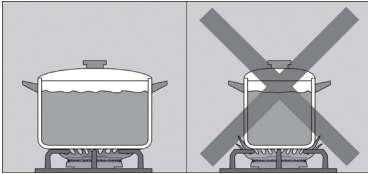
## Maintenance

To protect the non-stick surface:

- Before using it for the first time, and then regularly, wipe the griddle cooking surface with oil and remove excess with kitchen paper.
- Store the griddle carefully to avoid bangs or scratches.
- Do not overheat the griddle without food.

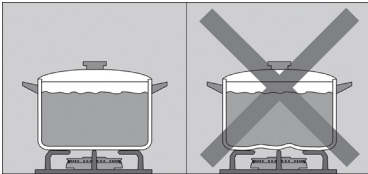
# Precautions for use

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



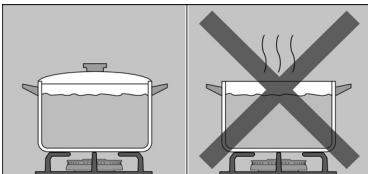
Use pans which are the right size for each burner.

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

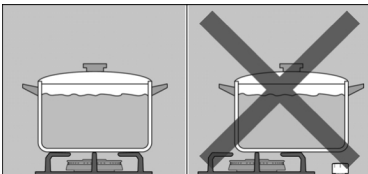


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

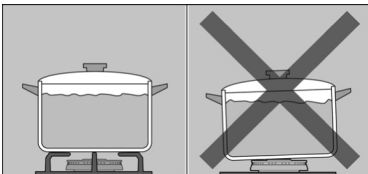


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



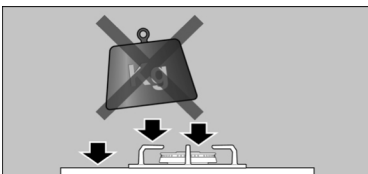
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

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.

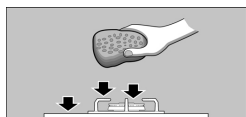


Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

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 residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it 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 diffuser.

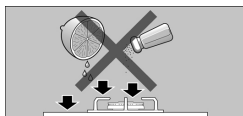
## Unsuitable products



Do not use steam cleaners. This could damage 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.

## Maintenance



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

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

Due to the high temperatures endured, the triple-flame burner ring cap and the stainless steel areas (grease drip tray, burner outline, etc.) can become discoloured. This is normal. After each use, clean these areas, with a product that is suitable for stainless steel.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

# 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 burner 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

## Environmentally-friendly waste management

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

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).

# Contenido

Indicaciones de seguridad . . . . .	19
Su nuevo aparato . . . . .	21
Quemadores . . . . .	22
Encendido manual . . . . .	22
Encendido automático . . . . .	22
Sistema de seguridad . . . . .	23
Apagar un quemador . . . . .	23
Niveles de potencia . . . . .	23
Advertencias . . . . .	23
Recipientes apropiados. . . . .	24
Accesorios . . . . .	25
Parrilla supletoria wok. Recipiente wok . . . . .	25
Parrilla supletoria cafetera . . . . .	25
Simmer plate. . . . .	25
Simmer cap . . . . .	25
Consejos de cocinado . . . . .	26
Plancha de asado . . . . .	27
Consejos de uso . . . . .	27
Limpieza . . . . .	29
Mantenimiento . . . . .	27
Advertencias de uso. . . . .	28
Limpieza y mantenimiento . . . . .	29
Limpieza . . . . .	29
Productos inadecuados . . . . .	29
Mantenimiento . . . . .	29
Anomalías . . . . .	30
Servicio de asistencia técnica . . . . .	31
Condiciones de garantía . . . . .	31
Embalaje y aparatos usados . . . . .	31
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	31



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, inutilícelo. 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 estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

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.

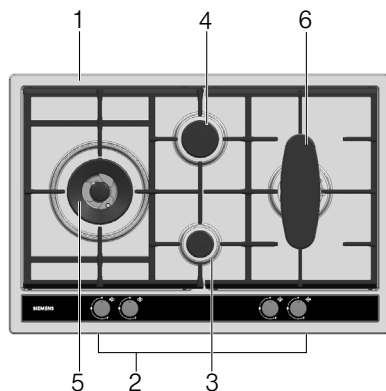
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

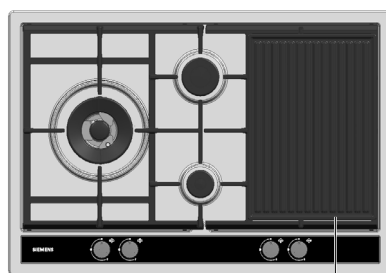
El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

# Su nuevo aparato



- 1 Parrillas
- 2 Mandos
- 3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5 Quemador de triple llama de hasta 4 kW
- 6 Quemador alargado de hasta 2,7 kW

Su placa de cocción incluye como accesorio una plancha de asado para utilizar exclusivamente sobre el quemador alargado.

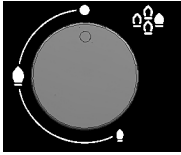


Plancha de asado

# Quemadores de gas

## Funcionamiento

Fig. 1



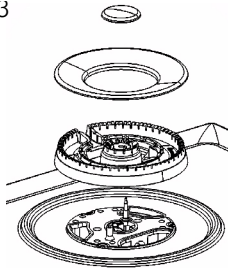
Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

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.

Fig. 3



## 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.

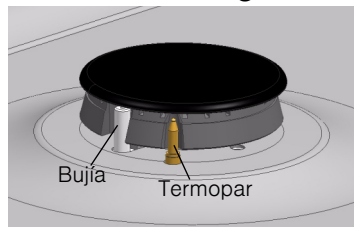
Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).

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

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

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

## 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



Quemador	Tamaño mínimo del recipiente	Tamaño máximo del recipiente
Quemador de triple llama	Ø 22 cm	
Quemador semi-rápido	Ø 14 cm	Ø 20 cm
Quemador auxiliar	Ø 12 cm	Ø 16 cm
Quemador alargado*	28 cm x 12 cm	36 cm x 20 cm

\*recipientes alargados

## Recipiente wok



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 Recipiente wok



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

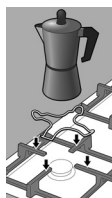
Parrilla supletoria wok: para utilizar exclusivamente en quemadores de doble y triple llama con recipientes de base cóncava.

El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

Parrilla: código HZ298107.

Recipiente wok: código HZ298103.

### Parrilla supletoria cafetera



Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Código HZ298114.

### Simmer Plate

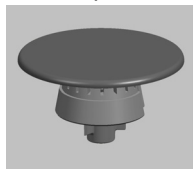


Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

Código HZ298105.

### Simmer Cap



Quemador exclusivamente indicado para cocinar a fuego lento. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

Código HZ298104.

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

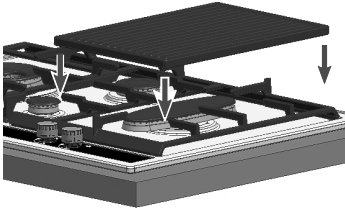


## Consejos de cocinado

Quegador	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Quegador de triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quegador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Quegador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.
Quegador alargado	Cocinar pescado. Escalope, bistec, frituras.		Descongelar pescado. Cocinar arroz, bechamel, ragout.	Mantener caliente. Cocción al vapor: pescado, verduras.

---

# Plancha de asado



La plancha de asado con superficie antiadherente le permite cocinar platos que habitualmente se preparan en una sartén utilizando una cantidad de aceite reducida.

Para utilizar la plancha de asado colóquela exclusivamente sobre la parrilla encima del quemador alargado.

**⚠** ¡Atención! Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha se hayan enfriado y todos los quemadores estén apagados.

---

## Consejos de uso

Para cocinar la mayoría de las comidas a la plancha se necesita precalentar la superficie. Quizá deba ajustar la potencia del quemador si utiliza la plancha durante un tiempo prolongado.

Al comienzo de la primera utilización puede producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo.

Se recomienda utilizar sólo utensilios de plástico, nylon o madera para evitar dañar la superficie de la plancha. Evite el uso de utensilios metálicos puntiagudos o con filos cortantes. No corte nunca los alimentos ni deje los utensilios sobre la plancha.

No use aceite en la plancha durante largos períodos de tiempo y evite que la grasa se derrame.

---

## Limpieza

Después de cada utilización lave la plancha con agua caliente y un jabón sin componentes tóxicos usando una esponja suave o bayeta.

No utilice estropajos de metal o detergentes de textura arenosa. No lave la plancha en el lavavajillas.

Seque la plancha con un paño suave o con papel de cocina.

**⚠** Limpie la grasa acumulada en la parte inferior de la plancha lo antes posible, ya que podría inflamarse.

---

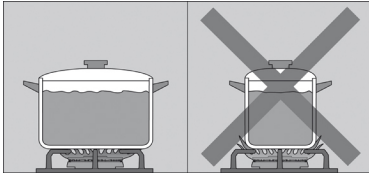
## Mantenimiento

Para preservar la superficie antiadherente:

- Antes de la primera utilización, y después regularmente, impregne ligeramente la superficie de cocinado de la plancha con aceite y elimine el exceso con papel de cocina.
- Guarde la plancha con cuidado para evitar golpes o arañazos.
- No sobrecaliente la plancha sin alimentos.

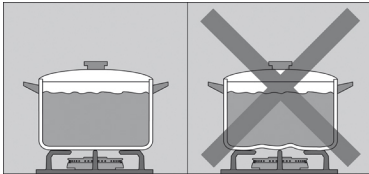
# Advertencias de uso

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



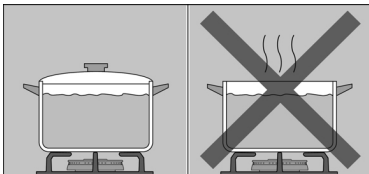
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

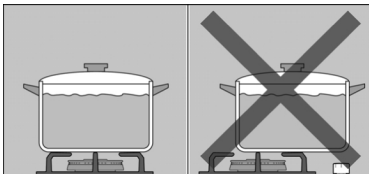


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

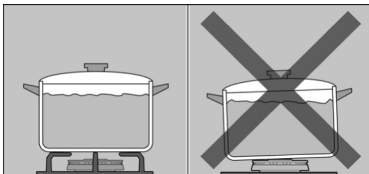


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



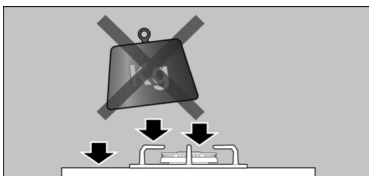
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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.

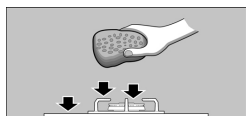


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

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.

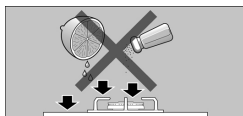
## Productos inadecuados



No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar 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.

## Mantenimiento



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

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Debido a las altas temperaturas que soportan, la tapa del aro del quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno quemadores, etc.) pueden decolorarse. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

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

# Anomalías

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

Anomalía	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 la 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 quemador 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 el tiempo 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).

# Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . .	34
Nowe urządzenie w Państwa domu . . . . .	36
Palniki gazowe . . . . .	37
Zapalanie ręczne . . . . .	37
Zapalanie automatyczne . . . . .	37
System zabezpieczający . . . . .	38
Gaszenie palnika . . . . .	38
Zakres mocy gotowania . . . . .	38
Uwagi . . . . .	38
Odpowiednie naczynia . . . . .	39
Akcesoria . . . . .	40
Ruszt dodatkowy wok. Naczynie wok . . . . .	40
Ruszt dodatkowy “do kawy” . . . . .	40
Simmer plate. . . . .	40
Simmer cap . . . . .	40
Rady dotyczące gotowania . . . . .	41
Płyta do grillowania . . . . .	42
Rady dotyczące użytkowania . . . . .	42
Czyszczenie . . . . .	42
Konserwacja . . . . .	42
Uwagi dotyczące obsługi . . . . .	43
Czyszczenie i konserwacja . . . . .	44
Czyszczenie . . . . .	44
Środki niewskazane . . . . .	44
Konserwacja . . . . .	44
Sytuacje nietypowe . . . . .	45
Serwis techniczny . . . . .	46
Warunki gwarancji . . . . .	46
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem . . . . .	46
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska . . . . .	46

Szanowni Klienci!

Gratulujemy Państwu doskonałego wyboru i dziękujemy za okazane zaufanie. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Przed przystąpieniem do montażu lub użytkowania urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki. Zawarte w nich informacje są niezwykle istotne dla prawidłowego funkcjonowania oraz, co ważniejsze, bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepsze zabezpieczenie podczas transportu.

Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, można uzyskać w lokalnej placówce administracji publicznej.
- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

#### **WAŻNE:**

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w urządzeniu nie zostały dokonane żadne zmiany i gdy było ono używane zgodnie z przeznaczeniem.



# Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny.

Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zalecamy skontaktowanie się z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja będzie wykonywana zgodnie z instrukcją montażu.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić sprawny system wentylacji, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności wymiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę zadzwonić do naszego Serwisu Technicznego.

Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Powierzchnie urządzeń służących do gotowania nagrzewają się podczas działania. Wszelkie czynności

należy zatem wykonywać z należytą ostrożnością. Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia.

Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.

Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas podgrzewania tłuszczu lub olejów należy cały czas pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i odłączyć strefę grzejną.

W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy urządzenia, należy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy stosować siły. Należy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Nie należy ustawiać odkształconych, niestabilnych naczyń na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.

Nie należy czyścić płyty kuchenki urządzeniami do czyszczenia parowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

To urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Pod urządzeniem lub w jego pobliżu nie należy przechowywać ani używać żrących substancji chemicznych, substancji wydzielających opary, substancji palnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia.

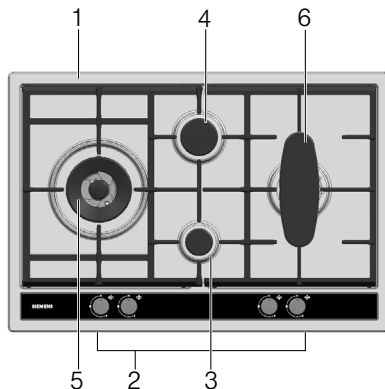
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

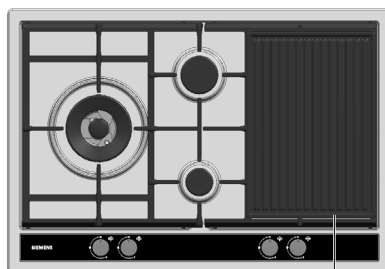
Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

# Nowe urządzenie w Państwa domu



- 1 Ruszty
- 2 Pokręta
- 3 Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW
- 4 Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
- 5 Palnik o potrójnym wieńcu płomieni o mocy do 4 kW
- 6 Palnik owalny o mocy do 2,7 kW

Płyta kuchenki zawiera jako akcesorium płytę do grillowania do stosowania wyłącznie na palniku owalnym.

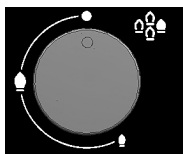


Płyta do grillowania

# Palniki gazowe

## Działanie

Rys. 1.



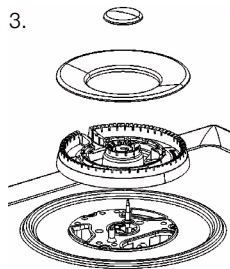
Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

Rys. 2.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3.

Rys. 3.



## Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętko wybranego palnika i obrócić je w lewo w żądane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

## Zapalanie automatyczne

W przypadku płyty kuchenki zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

1. Docisnąć pokrętko wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy.

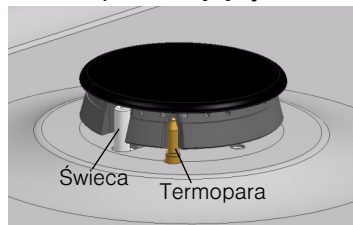
Dociśnięcie pokrętkła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Zapala się płomień (można wówczas zwolnić dociśnięte pokrętko).

2. Obrócić pokrętko w wybrane położenie.

Jeśli płomień nie zapalił się, obrócić pokrętko w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności. Tym razem należy przytrzymać pokrętko w pozycji dociśniętej dłużej, do 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zakręcić pokrętło palnika i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać przynajmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

## System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopara), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy w zwykły sposób zapalić palnik i przytrzymując pokrętło, docisnąć je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

## Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

## Zakres mocy gotowania

Pokrętła stopniowe umożliwiają regulację mocy gotowania w zakresie od poziomu minimalnego do poziomu maksymalnego.

Położenie



Pokrętło zakręcone

Płomień duży



Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne

Płomień mały



Minimalne otwarcie lub mo

## Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji urządzenie może wydzielać specyficzny zapach; jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Należy dbać o maksymalną czystość urządzenia. Jeśli świece zapłonowe są zabrudzone, czynność zapalania nie powiedzie się. Co pewien czas świece zapłonowe powinny być czyszczone niemetalową szczoteczką.

Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane.

Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować urządzenie zapewniające wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej wentylacji (np. otwarcie okna) lub skuteczniejszych środków, na przykład zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej (jeśli jest zainstalowana).

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętko palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

## Odpowiednie naczynia



Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni	Ø 22 cm	
Palnik półszybki	Ø 14 cm	Ø 20 cm
Palnik pomocniczy	Ø 12 cm	Ø 16 cm
Palnik owalny*	28 cm x 12 cm	36 cm x 20 cm

\*naczynia owalne

## Naczynie wok



Wok to naczynie kuchenne pochodzące z Chin. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytnymi i prostym lub wklęsłym dnem.

Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach.

W woku ciepło jest rozprowadzane wolniej i bardziej równomiernie niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok gromadzi w sobie dużo ciepła, czas gotowania ulega

skróceniu, a ponadto zużywa się mniejszą ilość oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych. Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

## Akcesoria

### Ruszt dodatkowy wok Naczynie wok



W zależności od modelu, do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

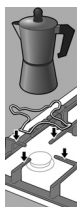
Ruszt dodatkowy wok: do używania wyłącznie na palnikach o podwójnym i potrójnym wieńcu płomieni, do naczyń z wklęsłym dnem.

Użytkowanie powyższych naczyń może spowodować pewne czasowe odkształcenie formy na tłuszcz. Jest to zjawiskiem normalnym i nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Ruszt: numer katalogowy HZ298107.

Naczynie wok: numer katalogowy HZ298103.

### Ruszt dodatkowy "do kawy"



Do używania wyłącznie na palniku pomocniczym, do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

Numer katalogowy HZ298114.

### "Simmer Plate"

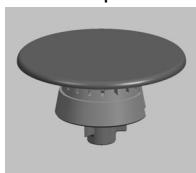


Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.

Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.

Numer katalogowy HZ298105.

### "Simmer Cap"



Palnik zalecany wyłącznie do gotowania na wolnym ogniu. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.

Numer katalogowy HZ298104.

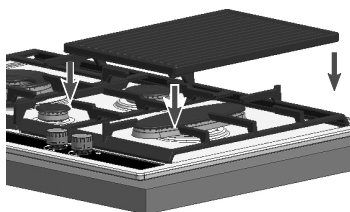
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

## Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo silny	Silny	Średni	Słaby
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok).		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Palnik półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.		Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.
Palnik owalny	Gotowanie ryb. Eskalopki, befsztyki, dania smażone w głębokim tłuszczu.		Rozmrażanie ryb. Gotowanie ryżu, beszamelu, potrawy z mięsa.	Utrzymywanie gorącej temperatury. Gotowanie na parze: ryby, warzywa.



# Płyta do grillowania



Płyta do grillowania z powierzchnią zapobiegającą przed przywieraniem umożliwia przyrządzanie potraw przygotowywanych zazwyczaj na patelni przy użyciu małej ilości oleju.

Aby używać płyty do grillowania, należy ją nakładać wyłącznie na ruszt nad owalnym palnikiem.

**⚠ Uwaga!** Należy nakładać i zdejmować płytę tylko wówczas, gdy wszystkie ruszty i sama płyta już ostygły, a wszystkie palniki zostały zgaszone.

## Rady dotyczące użytkowania

W przypadku większości potraw przyrządzanych na płycie do grillowania, należy wcześniej podgrzać powierzchnię płyty. Możliwe, że konieczne będzie odpowiednie dostosowanie mocy palnika, jeśli płyta będzie używana przez dłuższy okres czasu.

Przy pierwszym użyciu, na początku, może mieć miejsce niewielkie wydzielanie się dymu i nieprzyjemnego zapachu.

Zaleca się, aby stosować wyłącznie przybory kuchenne z plastiku, nylonu lub drewna w celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni płyty. Unikać stosowania przyborów kuchennych z metalu: spiczastych lub o ostrych brzegach. Nigdy nie należy kroić produktów spożywczych ani pozostawiać przyborów kuchennych na płycie.

Nie stosować w sposób przedłużony oleju na płycie i nie dopuszczać do rozlania się tłuszczu na płytę.

## Czyszczenie

Po każdorazowym użyciu należy umyć płytę ciepłą wodą z dodatkiem mydła nie zawierającego składników toksycznych, przy użyciu miękkiej gąbki lub szmatki.

Nie używać metalowych zmywaków lub detergentów szorstkich w dotyku. Nie należy myć płyty w zmywarce do naczyń.

Osuszyć płytę miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

**⚠** Jak najszybciej usunąć tłuszcz zebrany w dolnej części płyty, gdyż w przeciwnym razie może się on zapalić.

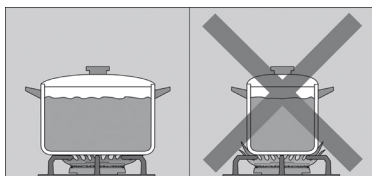
## Konserwacja

W celu zabezpieczenia powierzchni zapobiegającej przed przywieraniem:

- Przed pierwszym użyciem i następnie, w sposób regularny, lekko zaimpregnować olejem powierzchnię grillowania płyty i usunąć nadmiar oleju za pomocą papierowego ręcznika.
- Przechowywać płytę z zachowaniem środków ostrożności, aby nie narazić jej na uderzenia lub zarysowania.
- Nie należy przegrzewać płyty, na której nie znajduje się potrawa.

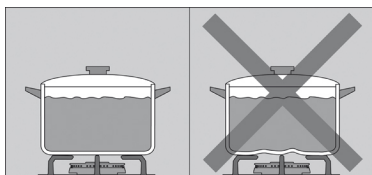
# Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



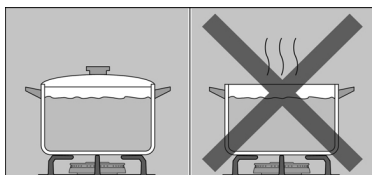
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

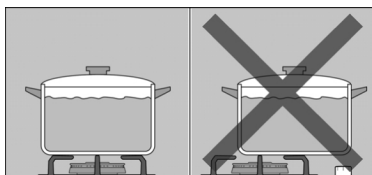


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

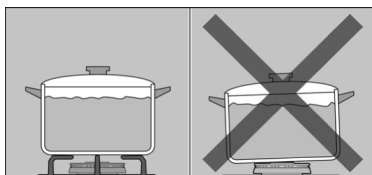


Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



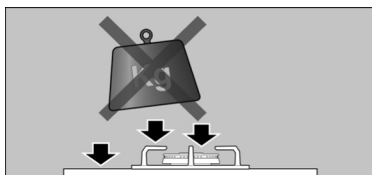
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach znajdujących się najbliżej pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach; w żadnym wypadku nie należy ich stawiać bezpośrednio na palniku.

Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.

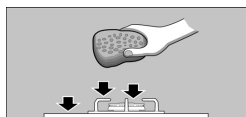


Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Przed użyciem palników, sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.

# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie



Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów.

Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i szczeliny palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Jeśli ruszty znajdujące się na płycie kuchenki wyposażone są w gumowe podkładki, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Istnieje ryzyko odpadnięcia podkładek, a wówczas ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor palnika.

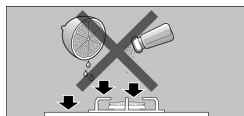
## Środki niewskazane



Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

## Konserwacja



Natychmiast usuwać płyny rozlane na powierzchni płyty, gdyż zaoszczędzi to niepotrzebnego wysiłku w późniejszym czasie.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur, pokrywa pierścienia palnika o potrójnym wieńcu płomieni oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników, itd.) mogą odbarwić się. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu, należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

# Sytuacje nietypowe

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed zasięgnięciem pomocy w Serwisie Technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik. Wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. Sprawdzić na głównej tablicy sterowniczej, czy nie wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Przeźrzeć między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.  Starannie osuszyć nakładki palników. Sprawdzić, czy nakładki palników są prawidłowo założone.  Proszę skontaktować się z instalatorem elektrycznym.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. Szczeliny palnika są zabrudzone.	Założyć elementy palnika w prawidłowy sposób.  Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.
Gaz wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie. Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty. Możliwy wyciek gazu na złączu butli z gazem.	Zakręcić kurki. Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
Zawory bezpieczeństwa jednego z palników nie działają.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.  Szczeliny dyfuzora są zabrudzone.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej. Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.

---

# Serwis Techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej z tyłu płyty kuchenki, oraz na etykiecie instrukcji obsługi.

---

## Warunki gwarancji


Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

---

## Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).

# Conteúdo

Indicações de segurança . . . . .	49
O seu novo aparelho . . . . .	51
Queimadores . . . . .	52
Acendimento manual . . . . .	52
Acendimento automático . . . . .	52
Sistema de segurança . . . . .	53
Apagar um queimador . . . . .	53
Níveis de potência . . . . .	53
Advertências . . . . .	53
Recipientes apropriados . . . . .	54
Acessórios . . . . .	55
Grelha suplente para wok. Recipiente wok . .	55
Grelha suplente para cafeteira . . . . .	55
Simmer plate. . . . .	55
Simmer cap . . . . .	55
Conselhos úteis de cozedura . . . . .	56
Chapa de cozinhar . . . . .	57
Conselhos de utilização . . . . .	57
Limpeza . . . . .	57
Manutenção . . . . .	57
Conselhos de uso. . . . .	58
Limpeza e manutenção. . . . .	59
Limpeza . . . . .	59
Produtos inadequados . . . . .	59
Manutenção . . . . .	59
Anomalias . . . . .	60
Serviço de assistência técnica . . . . .	61
Condições de garantia . . . . .	61
Embalagem e aparelhos usados . . . . .	61
Eliminação de resíduos não poluente. . . . .	61

Estimado cliente:

Felicitamo-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 utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

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.

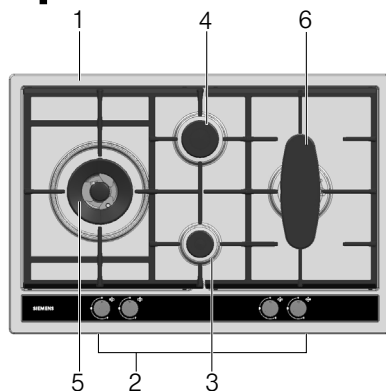
Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável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

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

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

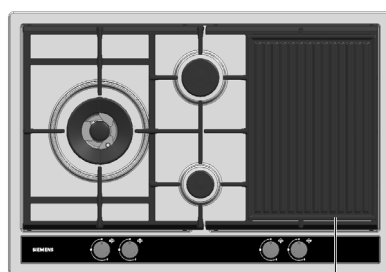
O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

# O seu novo aparelho



- 1 Grelhas
- 2 Comandos
- 3 Queimador auxiliar de até 1 kW
- 4 Queimador semi-rápido de até 1,75 kW
- 5 Queimador de chama tripla de até 4 kW
- 6 Queimador alargado de até 2,7 kW

A sua placa de cozedura inclui como acessório uma chapa de cozinhar para utilizar exclusivamente sobre o queimador alargado.

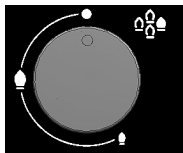


Chapa de cozinhar

# Queimadores a gás

## Funcionamento

Fig. 1



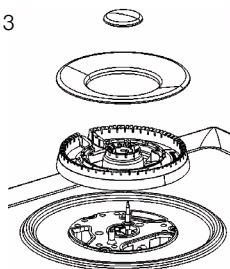
Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

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.

Fig. 3



## 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.

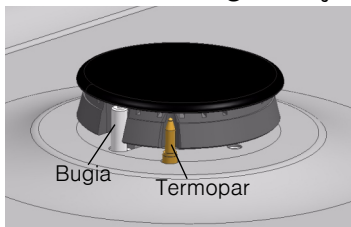
Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se (já não é necessário manter o comando premido).

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

## 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



Queimador	Tamanho mínimo do recipiente	Tamanho máximo do recipiente
Queimador de chama tripla	Ø 22 cm	
Queimador semi-rápido	Ø 14 cm	Ø 20 cm
Queimador auxiliar	Ø 12 cm	Ø 16 cm
Queimador alargado*	28 cm x 12 cm	36 cm x 20 cm

\*recipientes alargados

### Recipiente wok



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 Recipiente wok



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

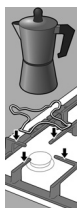
Grelha suplente para wok: para utilizar exclusivamente em queimadores de chama dupla ou tripla com recipientes de base côncava.

A utilização destes recipientes pode causar uma certa deformação temporária na pingadeira. Tal é normal e não influencia o funcionamento do aparelho.

Grelha: código HZ298107.

Recipiente wok: código HZ298103.

### Grelha suplente para cafeteira



Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Código HZ298114.

### Simmer Plate

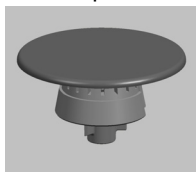


Este acessório foi concebido para reduzir o nível de calor na potência mínima.

Colocar o acessório directamente sobre a grelha com as saliências para cima, nunca directamente sobre o queimador. Colocar o recipiente centrado sobre o acessório.

Código HZ298105.

### Simmer Cap



Queimador exclusivamente indicado para cozinhar a lume brando. Para poder utilizá-lo, é necessário retirar o queimador auxiliar e substituí-lo pelo queimador Simmer Cap.

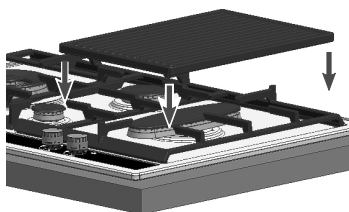
Código HZ298104.

O fabricante não se responsabiliza caso não utilize ou utilize incorrectamente estes acessórios.

## Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Queimador de chama tripla	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas.		Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e efectuar guisados delicados.	
Queimador auxiliar	Cozer: guisados, arroz-doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina.
Queimador alargado	Cozinhar peixes. Escalope, bife, fritos.		Descongelar peixes. Cozinhar arroz, bechamel, ensopados.	Manter quente. Cozedura a vapor: peixes, hortaliças.

# Chapa de cozinhar



A chapa de cozinhar com superfície antiaderente permite-lhe cozinhar pratos que normalmente se preparam numa frigideira, utilizando uma quantidade reduzida de óleo.

Para utilizar a chapa de cozinhar, coloque-a exclusivamente sobre a grelha, em cima do queimador alargado.

**⚠ Atenção!** Coloque e retire a chapa só quando todas as grelhas e a chapa tiverem arrefecido e todos os queimadores estiverem apagados.

## Conselhos de utilização

Para cozinhar a maior parte dos alimentos com a chapa, é necessário pré-aquecer a superfície. Talvez seja necessário ajustar a potência do queimador se utilizar a chapa durante um período de tempo prolongado.

No início da primeira utilização pode dar-se uma ligeira emissão de fumo e odores.

Aconselha-se que utilize apenas utensílios de plástico, nylon ou madeira, para evitar danificar a superfície da chapa. Evite a utilização de utensílios metálicos pontiagudos ou com gumes cortantes. Nunca corte os alimentos nem deixe os utensílios sobre a chapa.

Não utilize óleo na chapa durante períodos de tempo alargados, e evite o derramamento de gordura.

## Limpeza

Depois de cada utilização, lave a chapa com água quente e um sabão sem componentes tóxicos, utilizando uma esponja suave ou um pano.

Não utilize esfregões de metal ou detergentes de textura arenosa. Não lave a chapa na máquina de lavar loiça.

Seque a chapa com um pano suave ou com papel de cozinha.

**⚠ Limpe a gordura acumulada na parte inferior da chapa o mais rapidamente possível, uma vez que pode inflamar-se.**

## Manutenção

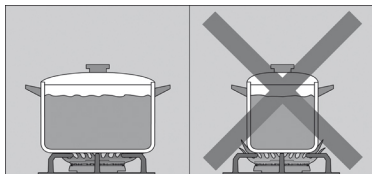
Para preservar a superfície antiaderente:

- Antes da primeira utilização e, depois, regularmente, impregne ligeiramente a superfície de cozedura da chapa com óleo e elimine o excesso com papel de cozinha.
- Guarde a chapa com cuidado para evitar cortes ou riscos.
- Não sobreaqueça a chapa sem alimentos.



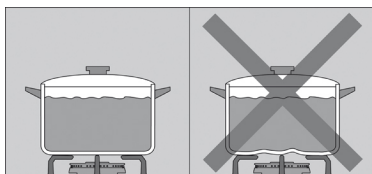
# Conselhos de uso

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



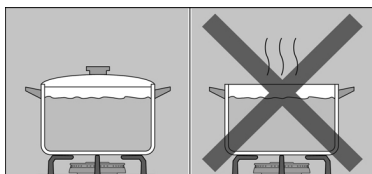
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

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

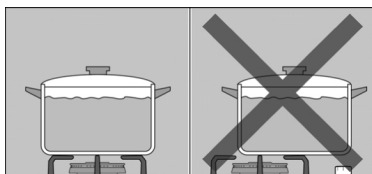


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

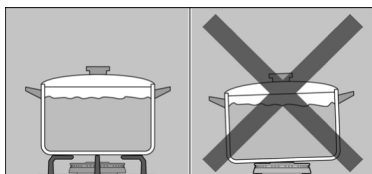


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



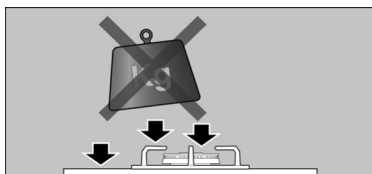
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

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.

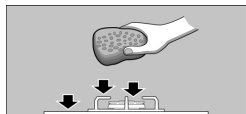


Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

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, limpe 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 colados 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.

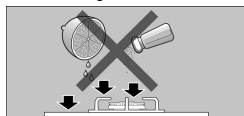
## Produtos inadequados



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

## Manutenção



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

Não deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozedura.

Devido às altas temperaturas que suportam, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável (pingadeira, contorno dos queimadores, etc.) podem descolorir-se. Isto é normal. Depois de cada utilização, limpe as ditas zonas com um produto especial para aço inoxidável.

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

# 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 queimador 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.	Fechre 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

## Eliminação de resíduos não poluente

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

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).

# İçindekiler

Güvenlik önerileri . . . . .	64
Yeni cihazınız . . . . .	66
Brülörler . . . . .	67
Manuel çakmak . . . . .	67
Otomatik çakmak . . . . .	67
Emniyet sistemi. . . . .	68
Brülörün kapatılması . . . . .	68
Güç seviyeleri . . . . .	68
Uyarılar . . . . .	68
Uygun kaplar . . . . .	69
Aksesuarlar. . . . .	69
Wok ızgara eki. Wok kap. . . . .	69
Kahve cezvesi eki . . . . .	70
Simmer Plate . . . . .	70
Simmer Cap . . . . .	70
Pişirme önerileri . . . . .	70
Izgara tablası. . . . .	71
Kullanım tavsiyeleri . . . . .	71
Temizlik. . . . .	71
Bakım . . . . .	71
Kullanım Uyarıları. . . . .	72
Temizlik ve bakım . . . . .	73
Temizlik. . . . .	73
Uygun olmayan ürünler. . . . .	73
Bakım . . . . .	73
Beklenmeyen durumlar . . . . .	74
Teknik Bakım Servisi . . . . .	75
Garanti koşulları . . . . .	75
Ambalaj ve kullanılan gereçler . . . . .	75
Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması. . . . .	75

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:

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 evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

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. Gerektiği takdirde Teknik Servisimizi arayınız.

Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin 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, duyuşsal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.

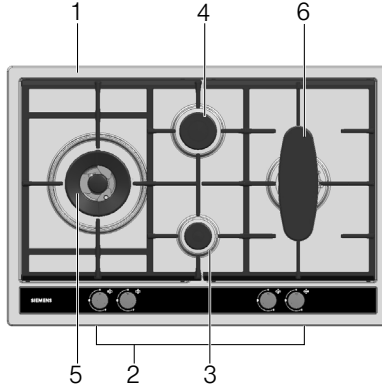
Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu kullanım kılavuzundaki grafikler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

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



# Yeni cihazınız



- 1 Izgaralar
- 2 Kumanda düğmeleri
- 3 1 kW'a kadar yardımcı brülör
- 4 1,75 kW'a kadar yarı-hızlı brülör
- 5 4 kW'a kadar üçlü alev brülörü
- 6 2,7 kW kadar uzun brülör

Pişirme tezgahınız yalnızca uzun brülörle kullanılmak üzere bir ızgara tablası içerir.

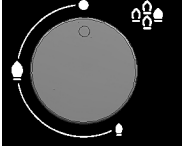


Izgara tablası

# Gaz brülörleri

## Hazır konumu

Şekil 1



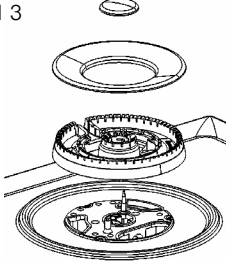
Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1

Şekil 2



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

Şekil 3



## 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.

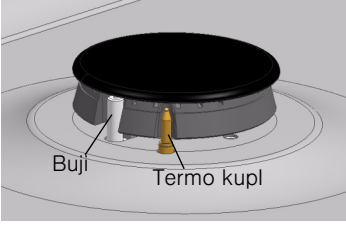
Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar (artık, kumanda düğmesini basılı tutmak gerekmez).

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.

## 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 yanlılıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

## Uygun kaplar



Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Üçlü alev brülörü	Ø 22 cm	
Yarı-hızlı brülör	Ø 14 cm	Ø 20 cm
Yardımcı brülör	Ø 12 cm	Ø 16 cm
Uzun brülör*	28 cm x 12 cm	36 cm x 20 cm

\*uzun kaplar

## Wok Kap



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

Wok içerisinde yiyecekler çeşitli şekillerde hazırlanabilir: yahnı, 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, içeride 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 Wok kap



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

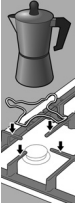
Wok ızgara eki: Çift ve üç alevli brülörlerde konkav tabanlı kaplarla kullanılmak üzere.

Bu kapların kullanımı yağdanlıkta geçici olarak deformasyona neden olabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.

Wok ızgara eki: kod HZ298107.

Wok kap: kod HZ298103.

## Kahve cezvesi eki



Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.

Kod HZ298114.

## Simmer Plate

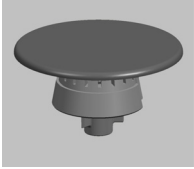


Bu aksesuar en düşük güçle sıcaklık seviyesini azaltmak amacıyla tasarlandı.

Aksesuarı doğrudan tepelik kısımları yukarı bakacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştiriniz, asla doğrudan brülör üzerine yerleştirmeyiniz. Kabı aksesuarı ortalayacak şekilde yerleştiriniz.

Kod HZ298105.

## Simmer Cap



Yalnız ağır ateşte pişirmek üzere brülör. Kullanımı için yardımcı brülörü çıkarıp yerine Simmer Cap brülör koyulması gereklidir.

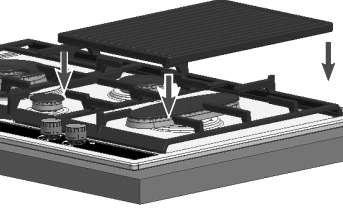
Kod HZ298104.

Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

## Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü	Güçlü	Orta	Hafif
Üçlü alev brülörü	Haşlama, pişirme, ızgara, kızartma, paella ve Asya yemekleri (Wok).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: hazır yemekler, önceden pişirilmiş yemekler.	
Yarı-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve makarna.		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: pişmiş yemekler ve lezzetli türlü yapmak.	
Yardımcı brülör	Pişirmek: güveç, sütlaç, karamela.		Buz çözme ve yavaş pişirme: sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: tereyağı, çikolata, jöle.
Uzun brülör	Balık pişirme. Eskalop, biftek, kızartmalar.		Balık buzu çözme. Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni pişirme.	Yemekleri sıcak tutma. Buharda pişirme: balık ve sebzeler.

# Izgara tablası



Yapışmaz yüzeye sahip olan ızgara tablası, daha önce tavada hazırladığınız yemekleri daha az miktarda yağ ile pişirmenizi sağlar.

Izgara tablasını kullanmak için bunu yalnızca uzun brülörün üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

⚠ Dikkat! Tablayı yalnızca tüm ızgaralar ve tabla tamamen soğuduğunda ve tüm brülörler kapalıyken yerleştiriniz ve kaldırınız.

## Kullanım tavsiyeleri

Yemeklerin çoğunu tablada pişirmek için yüzeyin önceden ısıtılması gerekir. Tablanın uzun süre kullanılması gerektiğinde brülör gücünün ayarlanması gerekebilir.

İlk kullanımda hafif bir koku ve duman yayılması mümkündür.

Tabla yüzeyinde hasarı engellemek için yalnızca plastik, naylon veya tahta cisimlerin kullanılması tavsiye edilir. Sivri uçlu metal cisimleri veya keskin maddeleri kullanmaktan kaçınınız. Asla yemekleri tablada kesmeyiniz ve cisimleri tabla üzerinde bırakmayınız.

Tabla üzerinde uzun süreli olarak yağ kullanmayınız ve yağın dökülmesinden kaçınınız.

## Temizlik

Her kullanımdan sonra tablayı toksik madde içermeyen sıcak su ve sabun ile yumuşak bir sünger veya bulaşık bezi kullanarak yıkayınız.

Metal bez veya kireçli yapıya sahip deterjanları kullanmayınız. Tablayı bulaşık makinasında yıkamayınız.

Tablayı yumuşak bir bez veya mutfak havlusu ile kurulayınız.

⚠ Tablanın iç kısmında biriken yağı en kısa sürede temizleyiniz, aksi halde alev alabilir.

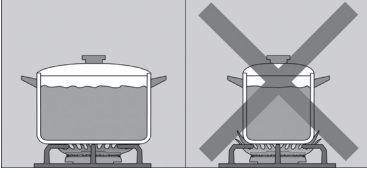
## Bakım

Yapışmaz yüzeyin korunması:

- İlk kullanımdan önce ve düzenli olarak her kullanımdan sonra tablanın pişirme yüzeyini hafifçe yağlayınız ve fazlasını bir mutfak havlusu ile alınız.
- Hasarları veya çizikleri engellemek için tablayı koruyunuz.
- Yiyecekler olmadan tablayı fazla ısıtmayınız.

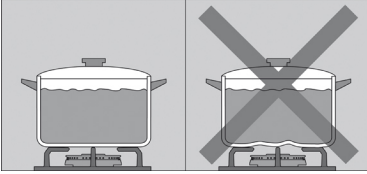
# Kullanım Uyarıları

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



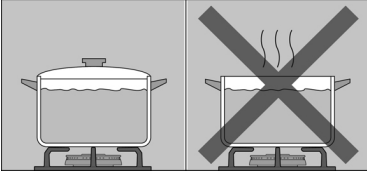
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

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

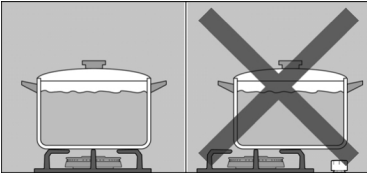


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

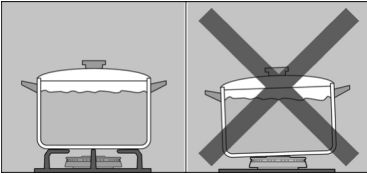


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



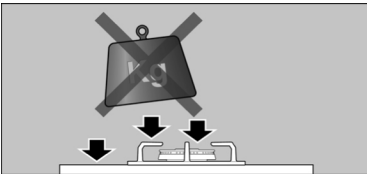
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.

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.

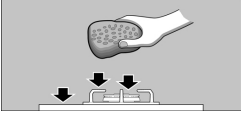


Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

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

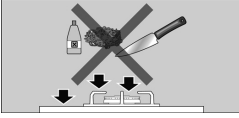
İzgaralar lastik tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıpalar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgahını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları tamamen 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.

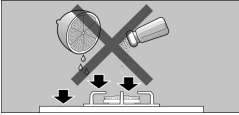
## Uygun olmayan ürünler



Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.

Eğer pişirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

## Bakım



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

Pişirme tezgahının üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke, vb.) bırakmayınız.

Yüksek sıcaklıklara bağlı olarak üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile paslanmaz çelik kısımlar (yağdanlık, brülör kenarları vb.) yerinden çıkarılabilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra bu kısımları paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün ile temizleyiniz.

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.



# 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 kurulumunuz. Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz. Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir. Brülör 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.