

# SIEMENS



- en Operating instructions
- de Gebrauchsanweisung
- fr Mode d'emploi
- it Avverenze per l'uso
- es Instrucciones de funcionamiento
- pt Manual de utilização
- nl Gebruiksaanwijzing
- tr Kullanma ve Montaj Kilavuzu

Siemens - Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München

## SIEMENS

Cod. 3422100840 D

[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)


Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This practical appliance, which is modern and functional, has been manufactured from top-quality materials which have been subjected to a strict quality control during the entire manufacturing process, and have been carefully tested so that they will meet all your cooking needs. In addition, we are pleased to supply you with this instruction book which is divided into two sections: one on how to use the appliance, and the other on its installation. We strongly advise to **read through and follow these simple instructions**, so as to ensure that you get perfect results from the moment you first use this appliance. This book contains **important information**, not only on how to use the appliance, but also on maintenance and safety.

When our products are being transported, they must be provided with suitable protective packaging. However, we have reduced our packaging to the bare essentials, and it is all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container to your home. Used oil should not be poured down the sink, as this causes serious damage to the environment. Pour it into a sealable container and take it to a recycling point, or simply put in your rubbish bin. It will then finish up in a controlled landfill site, which though it is not the best solution, it does prevent water pollution. Your children and you yourself will appreciate this. Before you get rid of an old appliance, make sure you render it useless, and then take it to a collecting centre for recyclable materials. Ask your local authorities for details on the nearest centre to your home.

---

## Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate, follow these instructions:

**Disposing in an environmentally-responsible manner**

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



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

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

# CONTENTS

<b>Safety warnings</b> .....	3
<b>Get to know your cooking hob</b> .....	5
<b>Gas burners</b> .....	6
Recommended diameters of receptacles .....	7
Notes on cooking .....	8
<b>Electric hot plates</b> .....	8
Electric hot plates with 10-setting adjuster .....	9
<b>Tips on how to use this appliance</b> .....	10
Cooking suggestions .....	10
Cleaning and care .....	11
<b>Home troubleshooting</b> .....	12
<b>Warranty conditions</b> .....	12

---

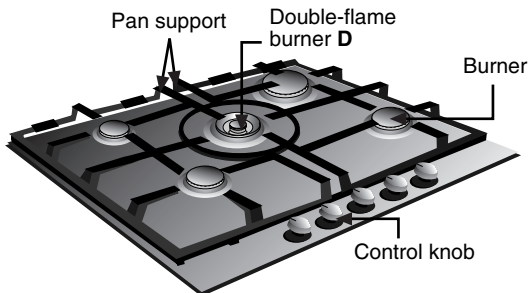
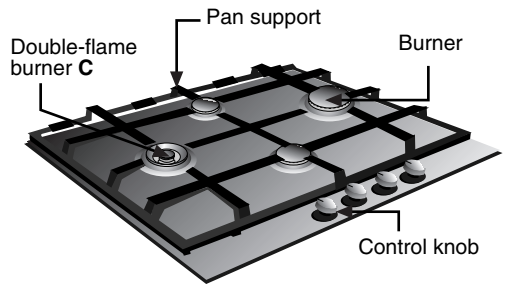
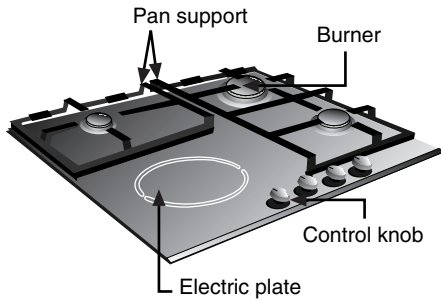
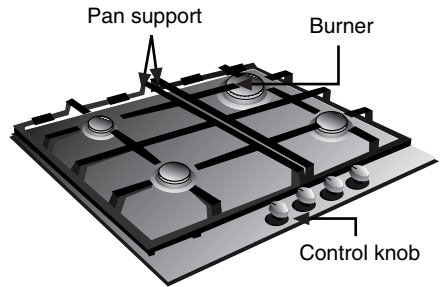
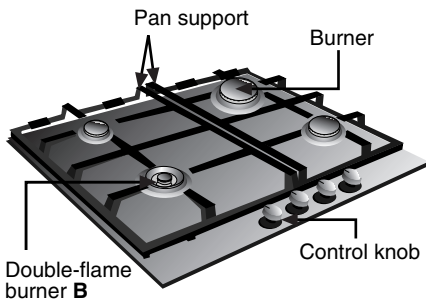
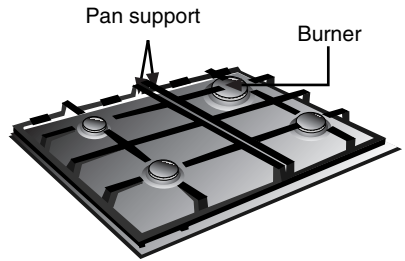
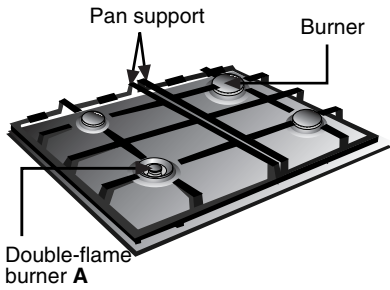
# Safety warnings

- ❑ **Read this user's manual carefully**, to ensure that you use this appliance as effectively and safely as possible.
- ❑ In accordance with current regulations, installation of the appliance and changing of gas type may only be carried out by an **officially authorised technician**.
- ❑ Before installing your new cooking hob, check that the **measurements are correct**.
- ❑ This appliance should not be connected to an evacuation device for combustion products.
- ❑ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to the conditions of use, always follow the technical instructions for your country.
- ❑ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation** (Basic Rules for Gas Installations in Inhabited Buildings). BOE no. 281, 24/11/93).
- ❑ Make sure that the appliance is not subjected to strong draughts, as they might blow out the burners.
- ❑ This appliance left the factory adjusted for use with the type of gas that is indicated on the specifications plate. If any change needs to be made, call our **technical assistance service**.
- ❑ Do not make any adjustments to the interior of the appliance. If this should be necessary, call our technical assistance service.
- ❑ Make sure you keep these instructions for use and assembly, so that you can hand them on with the appliance if it ever changes owner.
- ❑ Never use a malfunctioning appliance.
- ❑ As the appliance's heating and cooking surfaces get very hot during operation, always use with care. **Always keep children away from the appliance**.
- ❑ Only use this appliance for cooking, and **never** as a form of heating.

- ❑ Very hot fat or oil can easily catch fire, and so if you are cooking with fat or oil (for example, frying chips), keep an eye on the pan.
- ❑ **DANGER** If a pan containing fat or oil catches fire, do not pour water onto it, as this may cause burns. Cover the pan with a damp cloth to extinguish the fire and disconnect the cooking appliance.
- ❑ In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply, before calling our **technical assistance service**.
- ❑ Never place unstable pans or containers on the cooking hob or the burners, as they may accidentally tip over.
- ❑ If a gas tap gets stuck, do not force it. Call our **official technical services department**, and a technician will come to repair or replace it.
- ❑ While using your gas hob, prevent any draughts and do not spill any cold liquids on it, as this may cause the glass to break.
- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.
- ❑ The diagrams contained in this instruction book are for orientation purposes only.

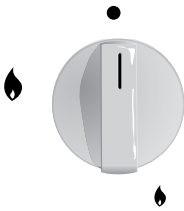
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,  
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO  
RESPONSIBILITY.**

# Get to know your cooking hob:



# The gas burners

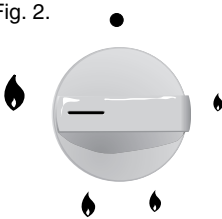
Fig. 1.



Each control knob on the oven and on the control panel is clearly marked to show which burner it controls Fig. 1.

**To light one of the burners**, press in the control knob of the respective burner and turn it to the left, as far as the maximum symbol, and hold it there for a couple of seconds until the burner lights. Now release the knob and turn it to the desired heating setting. If the burner does not light, repeat the process.

Fig. 2.

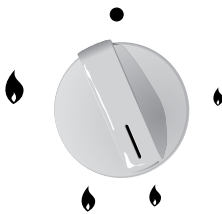


If your cooking hob is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner. If the ignition sparkers are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Clean them using a small brush, and remember that the ignition sparkers must be treated very gently. If the burners on your cooking hob are fitted with **safety valves** (which stop the flow of gas if one of the burners accidentally goes out), light the burners in the same way, though you should continue to hold in the control knob for a few seconds after the flame lights. If the burner does not light, repeat the process, this time keeping the control knob pressed in for 10 seconds.

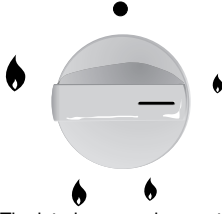
Each crown (exterior and interior) burn at maximum power.



The exterior crown burns at minimum power; the interior crown burns at maximum power.



The interior crown burns at maximum power.



The interior crown burns at minimum power.

**To turn off the burner**, turn the control knob to the right, to setting 0. When you do this, the ignition system will be activated once more: do not worry, this is **completely normal**.

With the modern and functional cooking hob you have purchased, you can have progressive taps fitted which allow you to adjust the flame to the **desired heat**.

Depending on the model, your cooking hob may have a **double-flame** burner, which is very practical if you wish to cook with receptacles such as paella pans or Chinese woks (to create all kinds of Asian dishes).

If your hob is equipped with a double flame burner type B, C or D, it will have taps that will allow you to control the interior and exterior flame individually. Operating description Fig. 2

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Either keep the natural ventilation apertures open, or install an extractor hood. If you use your appliance for a long period of time, you may need extra ventilation - either open a window (though watch out for draughts) or turn up the power on the extractor hood, if possible.

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

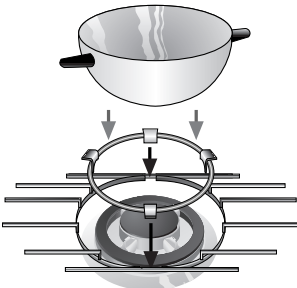
# Recommended diameter of receptacles (in cm)

Depending on the model:

BURNER	MINIMUM Ø OF RECEPTACLE	MAXIMUM Ø OF RECEPTACLE
Double flamme A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Double flamme B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Double flamme C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Double flamme D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Quick burner:	22 cm	26 cm
Medium fast:	14 cm	20 cm
Auxiliary burner:	12 cm	14 cm
Electric hot plates:	18 cm	

## Additional pan supports:

Fig. 2.



Depending on which model you have purchased, your cooking hob may include a very useful extra cradle support for use on the double-flame burner for receptacles with diameters of over 26 cm, barbecue griddles, earthenware cooking pots and all kinds of concave receptacles (Chinese woks, etc.) Fig. 2.

**Pan support for coffee pot:** Depending on the model, your cooking hob may include an additional coffee pot support, which is exclusively for use on the auxiliary burner with receptacles of a diameter smaller than 10 cm.

**The manufacturer declines all responsibility if these additional pan supports are not used or are used incorrectly.**



---

## Notes on cooking:

Here are some cooking guidelines:

	Very high	High	Medium	Low
<b>Double-flame:</b>	Boiling, grilling, browning, paellas and Asian food (woks).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
<b>Quick</b>	Scallops, steaks, omelettes, frying.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish and vegetables.
<b>Medium fast</b>	Steaming potatoes, fresh vegetables, stews and pasta.		Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles.	
<b>Auxiliary</b>	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.		Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate and jelly.

---

## Electric hot plates

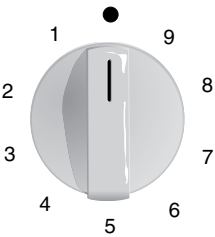
When you begin cooking, we recommend turning the control up to the maximum setting and then, depending on the quantity and quality of the foods being cooked, turn down the heat to medium setting. As the hotplate takes a while to cool down, you can turn it off a little before the food is cooked, so as to save energy, and carry on cooking using the residual heat in the hot plate. Always use **receptacles which have perfectly flat**, thick bottoms, and which have a diameter similar to that of the heating element - and never use receptacles smaller than the element.

Try not to spill liquids on the hotplate surface, or to place wet receptacles on top of it.

---

# Electric hot plates with 10-setting knob

Fig. 3.



These hot plates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking (Fig. 3).

By consulting the following table of cooking methods and considering the amount of food being cooked, turn the control knob to the left, to the correct setting for the dish you want to cook. The "on" control indicator light will come on.

To switch off the hotplate, turn the control knob to the setting 0. The heat indicator light will switch off once the electric hot plate surface has cooled down.

---

## Suggestions

---

	SETTING
<b>Melting:</b> butter, chocolate and jelly	1-2
<b>Cooking:</b> rice, white sauce, ragout	2-3
<b>Cooking:</b> potatoes, pasta, vegetables	4-5
<b>Light frying:</b> stews, barbecued roulées	4-5
<b>Steaming:</b> fish	5
<b>Heating:</b> keeping pre-cooked dishes hot	2-3-4-5
<b>Griddle:</b> scallops, steaks, omelettes	6-7-8
<b>Cooking and browning</b>	9

You will need to cook on a higher setting in the following cases:

- Cooking with large amounts of liquid.
- Cooking large dishes.
- Cooking receptacles without lids on.

# Warnings and suggestions for cooking

## DO NOT



Do not use small receptacles on large burners. The flame should never come up the sides of the receptacle.



Never cook without a lid or with the lid half off - you are wasting energy.



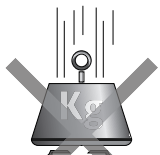
Do not use receptacles with uneven bottoms, as they make the food take longer to cook and waste energy.



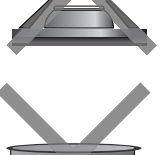
Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



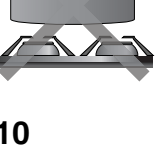
Do not use large-diameter receptacles on the burners nearest to the control knobs, as the flames might reach them, making them so hot that they could cause injury. Never place receptacles directly on top of the burners.



Do not use excessive weight, or strike the cooking hob with heavy objects.



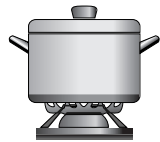
Never use two burners or heat sources to heat one single receptacle.



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

## DO

Always use **receptacles** that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the receptacles.



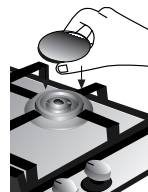
Always place the **lid** on the receptacles.



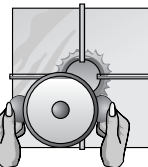
Only use pots, saucepans and frying pans **with thick, flat bottoms**.



Always place the receptacle **right over** the burner, not to one side.



Place the receptacle on **top of the pan support**. Make sure that the **pan supports and burner covers** are in their correct positions before using the appliance.



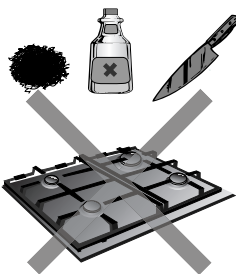
Handle receptacles with **care** when they are on the cooking hob.

Only use one receptacle per burner. Use the additional cradle support on the double-flame burner.



# Warnings and suggestions for using glass: cleaning and care

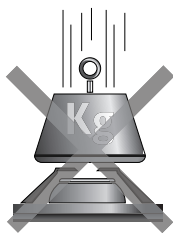
## DO NOT



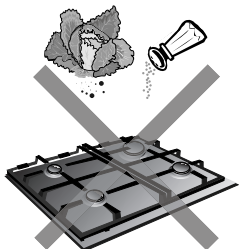
Never use detergent powder, oven-cleaning sprays or abrasive sponges, as they may scratch the glass.

Never use sharp objects such as metal scourers or knives to remove the hardened remains of food from the surface.

Never use a knife, scraper or similar to clean the area where the glass meets the trim of the burners or the metal trim edging.



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



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

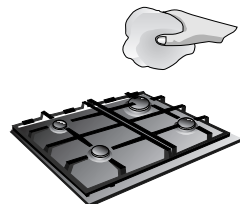
Remove any boiled over food immediately using the glass scraper. This applies in particular to melted foodstuffs, sugars, and foodstuffs with high sugar contents.

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

When you are cleaning the pan supports, take care with the rubber rests, as they could come off and the pan support could scratch the glass or the profile next time you use it.

## DO

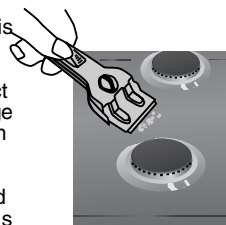
Clean the surface of the heating element once it has cooled down, and every time you use it. Even small patches of food or dirt will burn when you switch the plate on again.



To keep the burners and pan supports clean, you must clean them periodically by placing them in soapy water and brushing and with a non-metallic brush to ensure that the holes and grooves are perfectly clean, and can provide a perfect flame. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



Always use a special flat scraper for glass, taking special care not to scrape near the trim of the gas burners. For cleaning this surface we recommend the product "Vitro Clien". The fact that this product contains a high percentage of silicon produces a film on the surface, which makes it much easier to remove. We recommend taking regular care of this appliance.



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

# Home troubleshooting

You do not always need to call the technical assistance service. Very often, you can solve the problem on your own. The following table contains a few pieces of advice.

**Important note:**

Only personnel authorised by our Technical Services Department should carry out work on the functional gas and electrical system.

What has gone wrong?	Probable cause	Solution
... if the general electrical system is malfunctioning?	-Defective fuse.  -The automatic fuse may have fused or the trip switch has tripped.	-Check the fuse in the main fuse box and change it if necessary.  -Check the main fuse box to see whether the automatic trip switch or a differential switch has tripped.
... if the electrical sparker does not work?	-There may be food or cleaning residue between the sparker and the burners. -The burners are wet.  -The burner covers are not located correctly.	-Carefully clean the spaces between the sparker and the burners. -Dry the burner covers and sparkers carefully. -Make sure that the burner covers are correctly located.
... if the flames on the burners are not uniform?	-The different parts of the burner have been located incorrectly. -The grooves on the burners' gas outlets are dirty.	-Place the different pieces correctly.  -Clean the grooves on the burners' gas outlets.
... if the gas flow does not seem normal, or no gas comes out?	-The gas stop cock is turned off. -If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty.	-Turn on all stop cocks.  -Replace the gas bottle with a full one.
... if there is a smell of gas in the kitchen area?	-A gas tap has been left on. -There may be a leak at the connection between the pipe and the gas bottle.	-Check to see if any gas taps are on. -Make sure that the connection is airtight.
... if the safety valves on the different burners do not work?	-The control knob has not been pressed in for long enough.  -The grooves on the burners' gas outlets are dirty.	-Light the burner, and then keep the control knob pressed in a few seconds longer.  -Clean the grooves on the burners' gas outlets.

In the event that you do call our Technical Services Department, please supply the following code:

    E - NR        FD    

This code can be found on the specifications plate of your appliance, located on the underside of your cooking hob.

# Warranty conditions

The warranty conditions which apply to this appliance are those that have been established by the suppliers representing our company in the country where the appliance was purchased. If necessary, the salesperson who sold you the appliance will be happy to provide details on same. However, the warranty is only valid if it is submitted together with the purchase document. We reserve the right to make any changes.

Geschätzter Kunde:


Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.

Daher möchten wir Sie bitten, diese einfache **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält **wichtige Informationen** nicht nur für die Benutzung sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit.

Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material, das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclefähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Sammeln Sie das Öl in einem geschlossenen Behälter und geben Sie diesen an einer Sammelstelle ab, oder ist dies nicht möglich, entsorgen Sie den Behälter in Ihrem Abfallbehälter (somit gelangt er auf eine kontrollierte Müllhalde; dies ist nicht die beste aller Lösungen, Sie vermeiden damit jedoch die Verschmutzung des Grundwassers). Ihre Kinder und Sie selbst werden es danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

---

## Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol  aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

**Umweltgerecht entsorgen**



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# INHALT

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	15
<b>Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds</b> .....	17
<b>Gasbrenner</b> .....	18
Empfohlener Durchmesser der Kochgeräte .....	19
Kochtipps .....	20
<b>Elektrische Kochplatten</b> .....	20
Elektrische Kochplatten mit Regler für 10 Positionen .....	21
<b>Warnhinweise bei der Benutzung</b> .....	22
Beim Kochen .....	22
Bei der Reinigung und Pflege .....	23
<b>Störungen</b> .....	24
<b>Garantiebedingungen</b> .....	24

---

# Sicherheitshinweise

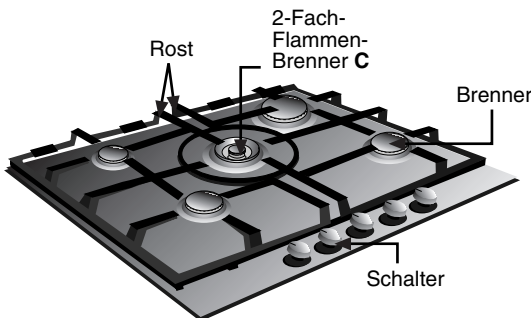
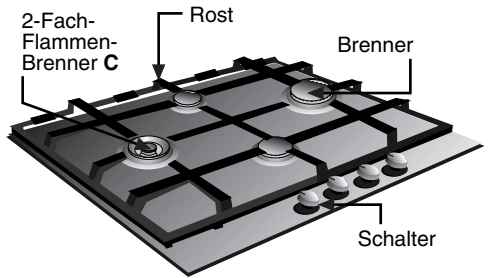
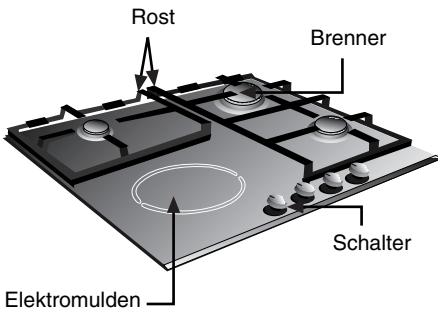
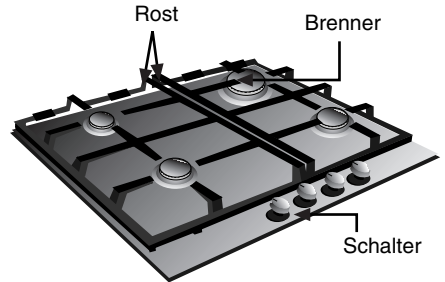
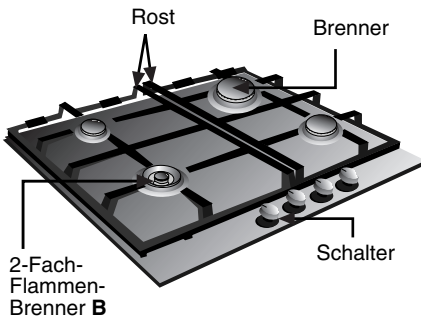
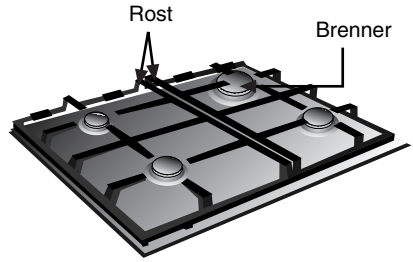
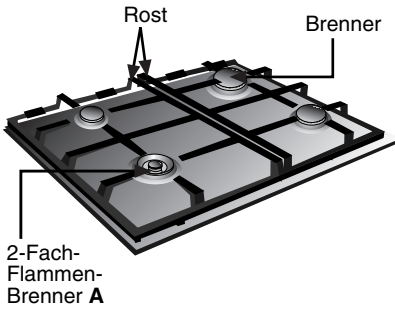
- ❑ **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung** zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- ❑ Entsprechend der gültigen Vorschriften darf die Installation und Umwandlung von Gas nur von einem **von offizieller Stelle bevollmächtigten Fachmann** durchgeführt werden.
- ❑ Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob **die Abmessungen korrekt** sind.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss. (Allgemeine Vorschriften für Gasinstallationen in Wohnhäusern BOE Nr. 281, 24.11.93)
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner erlöschen könnten.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren Kundendienst.
- ❑ **Bewahren Sie** die Gebrauchs- und Einbauanweisung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.
- ❑ Nehmen Sie ein **beschädigtes Gerät** nicht in Betrieb.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich im Betrieb, seien Sie daher vorsichtig. **Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.**



- ❑ Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- ❑ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- ❑ Bei brennendem Fett oder Öl nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ❑ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Stellen Sie keine verformten und unstabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, sie könnten umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf diese nicht forciert werden. Wenden Sie sich sofort an unseren **Kundendienst**, damit dieser die Reparatur oder den Ersatz vornimmt.
- ❑ Vermeiden Sie bei der Benutzung des Gaskochfelds Luftzüge und das Verschütten kalter Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem Bruch der Glasscheibe führen.
- ❑ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ❑ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ❑ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❑ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung sind rein informativ.

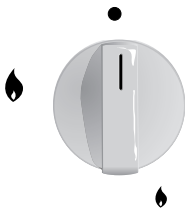
**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT  
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER  
JEGLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

# Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



# Gasbrenner

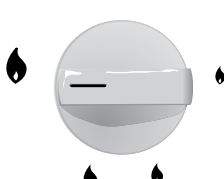
Abb. 1



An jedem Bedienschalter am Backofen oder am Bedienfeld wird der entsprechende, vom Schalter kontrollierte Brenner angegeben. Abb. 1.

**Zum Einschalten eines Brenners** den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Position für maximale Leistung stellen und dort einige Sekunden lang halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen.

Abb. 2



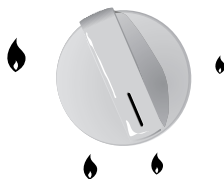
Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf. Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit **Sicherheitsventilen**, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis nach der Zündung und danach noch einige Sekunden lang bei brennender Flamme gedrückt gehalten werden. Erfolgt die Zündung nicht, den Vorgang wiederholen und dieses Mal den Schalter ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Beide Kränze (außen und innen) brennen mit maximaler Leistung.

**Zum Ausschalten** den Schalter nach rechts auf die Position 0 stellen. Beim Ausführen dieses Vorgangs funktioniert erneut die Zündvorrichtung, dies ist **völlig normal**.

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

Der äußere Kranz brennt mit minimaler Leistung; der innere Kranz brennt mit maximaler Leistung.



Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **2-Flammen-Brenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist.

Verfügt Ihre Kochplatte über einen 2-Flammen-Brenner Typ B,C oder D, so sind Regler vorhanden, über die die innere und äußere Flamme unabhängig voneinander reguliert werden können. Funktionsbeschreibung Abb. 2

Der innere Kranz brennt mit maximaler Leistung.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen frei halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung, z. B. ein offenes Fenster (ohne einen Luftzug zu erzeugen) oder eine höhere Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung erforderlich werden.



Der innere Kranz brennt mit minimaler Leistung.

Eine orangene Verfärbung der Flamme ist normal und kann bei Staub in der Umgebung oder bei übergelaufener Flüssigkeit oder Ähnlichem auftreten.

# Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

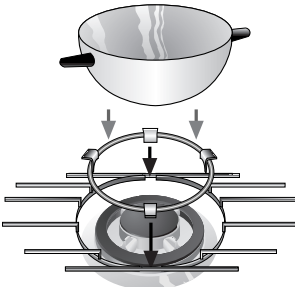
Je nach Modell:

BRENNER	MIN.-Ø KOCHGERÄT	Max.-Ø KOCHGERÄT
2-Fach-Flammen A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
2-Fach-Flammen B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
2-Fach-Flammen C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
2-Fach-Flammen D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Schellkochplatte:	22 cm	26 cm
Normalkochplatte:	14 cm	20 cm
Hilfsplatte:	12 cm	14 cm
Electriche Kochplatten	18 cm	

## Zusatzroste:

Je nach Modell, einen erforderlichen Zusatzrost, der am 2-fach Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte installiert wird (chinesischer Wok, usw.) Abb. 2.

Abb. 2



**Rost für Kaffeekocher:** Je nach Modell verfügt Ihr Gerät über einen Zusatzrost für Kaffeemaschinen, der ausschließlich an der Hilfs-Kochstelle bei Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm eingesetzt wird.

**Der Hersteller haftet nicht bei einer Nicht- oder Falschverwendung dieser Zusatzroste.**

## Empfehlungen zum Kochen:

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
<b>2-fach Flamme-Brenner</b>	Kochen, braten, rösten, Paellas, asiatische Küche (Wok)		Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
<b>Schnell-Brenner</b>	Schnitzel, Beefsteak, Omelett, Frittiertes.		Reis, Béchamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
<b>Halb-Schnell-Brenner</b>	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Nudelgerichte.		Aufwärmen und Warmhalten: zubereiteter Gerichte und Kochen feiner Gerichte.	
<b>Hilfsplatte-Brenner</b>	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine

## Elektrische Kochplatten

Es wird empfohlen, den Schalter zu Beginn des Kochens auf maximale Leistung zu stellen, und die Leistung danach und je nach Menge und Art der Lebensmittel durch Stellung auf eine mittlere Position zu verringern. Zur Nutzung der Nachheizleistung der Kochplatte kann sie zur Energieeinsparung einige Zeit vor dem Ende des Kochens ausgeschaltet werden, da der Kochvorgang durch die in der Platte vorhandenen Energie fortgesetzt wird.

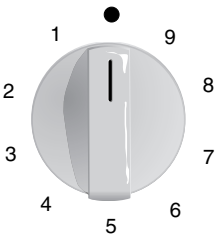
Verwenden Sie **Kochgeräte mit einem völlig ebenen** und dicken Boden mit einem Durchmesser, der ungefähr dem des Erhitzungselements entspricht, und niemals einen kleineren Durchmesser.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Plattenfläche, und stellen Sie keine Kochgeräte mit nassem Boden auf die Platten.

---

# Elektrische Kochplatten mit Regler für 10 Positionen

Abb. 3



Diese Platten werden über einen Energiesparregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist, Abb. 3.

Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts nach links drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position 0 stellen. Die Betriebsanzeige erlischt, nachdem die Oberfläche der Elektroplatte abgekühlt ist.

---

## Empfehlungen

---

	POSITION
<b>Schmelzen:</b> Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
<b>Kochen von:</b> Reis, Béchamel, Ragout	2-3
<b>Kochen von:</b> Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
<b>Anbraten:</b> Schmor-/Rollbraten	4-5
<b>Dampfkochen:</b> Fisch	5
<b>Aufwärmen:</b> warmhalten gekochter Gerichte	2-3-4-5
<b>Braten:</b> Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
<b>Kochen und Anbraten</b>	9

In folgenden Fällen ist eine höhere Kochleistung erforderlich:

- Große Flüssigkeitsmengen.
- Vorbereitung großer Gerichte.
- Kochen mit nicht abgedeckten Kochgeräten.

# Warnhinweise zum Gebrauch beim Kochen

## NEIN



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



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



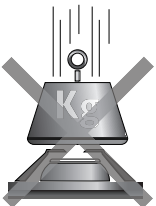
Keine Kochgeräte mit verformtem Boden verwenden. Dies verlängert die Garzeit und erhöht den Energieverbrauch.



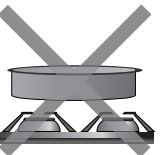
Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen.



Auf den Brennern in der Nähe der Regler keine großen Kochgeräte verwenden, die nach dem Aufstellen auf dem Brenner die Regler berühren oder nahe sein können, dass die Temperatur in diesem Bereich zu hoch ist und Beschädigung verursacht. Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



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



Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für ein einziges Kochgerät verwenden.

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

## JA

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



Immer den **Deckel** aufsetzen.

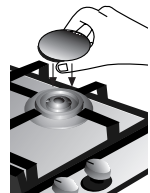


Nur Töpfe, Pfannen und Tontöpfe mit **flachem und dickem Boden**.

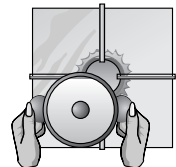


Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.

Das Kochgerät auf den **Rost** stellen. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die **Roste und Brennerdeckel** richtig angebracht sind.



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

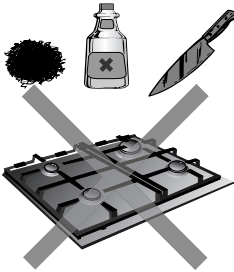


Verwenden Sie nur ein Kochgerät pro Brenner. Am 2-fach lammenbrenner den Zusatzrost verwenden.



# Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege

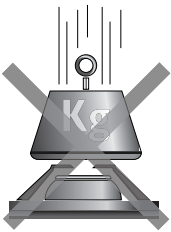
## NEIN



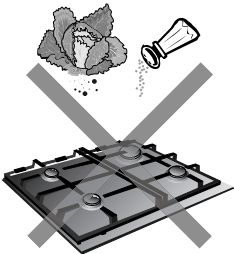
Keine pulverförmigen Putzmittel, Reinigungssprays für Backöfen oder Scheuerlappen benutzen. Sie können Kratzer auf der Glasfläche verursachen.

Zum Entfernen von anhaftenden Lebensmittelresten auf der Kochfläche dürfen keine spitzen oder kratzenden Gegenstände wie Scheuerlappen aus Metall oder Messer verwendet werden.

Zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasfläche mit den Verkleidungen der Brenner oder den Metallblenden dürfen keine Messer, Schaber oder ähnliche verwendet werden.



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

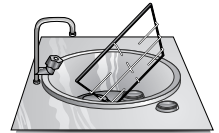
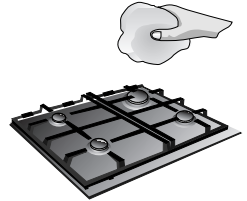


Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

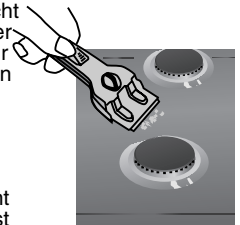
## JA

Die Oberfläche des Heizelements nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände werden beim nächsten Betrieb verbrannt.

Damit die Brenner und Roste immer sauber sind, müssen diese periodisch gereinigt werden. Dazu werden sie in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste abgerieben, damit die Löcher und Öffnungen perfekt frei bleiben und eine korrekte Flamme erzeugen können. Die Brennerdeckel und Roste nach einer Anfeuchtung immer gleich abtrocknen.



Einen Schaber für Glasflächen verwenden, und diesen stets flach auf der Glasfläche ansetzen. Dabei besonders beachten, dass man nicht an die Verkleidungen der Gasbrenner gelangt. Für die Reinigung empfehlen wir das Produkt "Vidro Cien". Der hohe Silikonanteil dieses Produkts erzeugt einen Film, wodurch es besonders leicht entfernt werden kann. Ebenso ist eine regelmäßige Pflege von Bedeutung.



Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner darauf achten, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenner aufgelegt werden.

Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.

Nach dem Abwaschen der Roste müssen sie vor dem nächsten Kochen vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens könnten kleinere Lackschäden verursachen.

Beim Reinigen der Klötze der Roste vorsichtig behandeln. Diese könnten sich lösen und der Rost könnte die Glasscheibe oder das Profil bei der nächsten Benutzung beschädigen.



# Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. Die folgende Tabelle enthält ein paar Ratschläge.

**Wichtiger Hinweis:**

Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf Arbeiten an der Gas- und Stromanlage vornehmen.

Was tun ...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	-Defekte Sicherung.  -Die Hauptsicherung oder ein Trennschalter der Installation hat ausgelöst.	-Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen und ggf. ersetzen.  -Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter ausgelöst hat.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	-Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein.  -Die Brenner sind nass.  -Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	-Der Raum zwischen Kerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden.  -Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen.  -Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn der Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	-Die verschiedenen Brennteile sind falsch montiert.  -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	-Die verschiedenen Teile korrekt montieren.  -Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
...wenn der Gasfluss nicht normal erscheint oder kein Gas ausströmt?	-Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen geschlossen. -Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.	-Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. -Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
...wenn es in der Küche nach Gas riecht?	-Ein Hahn ist offen.  -Mögliches Leck am Anschluss der Gasflasche.	-Alle Hähne überprüfen.  -Vergewissern Sie sich vom korrekten Anschluss.
...wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	-Der Schalter wurde nicht lange genug gedrückt gehalten.  -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	-Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten.  -Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

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

**E - NR          FD**

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

# Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung in Land des Gerätekaufs festgelegt. Auf Wunsch ist der Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben gerne bereit, Ihnen Einzelheiten hierzu mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix.

Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson. Pour votre commodité, cette notice d'instructions est divisée en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation.


Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien.

Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable.

Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

---

## Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

### Élimination écologique



Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

# CONTENU

<b>Avertissements de Sécurité</b> .....	27
<b>Ainsi se présente votre table de cuisson</b> .....	29
<b>Brûleurs à gaz</b> .....	30
Diamètres récipients conseillés .....	31
Conseils pour cuisiner .....	32
<b>Plaques électriques</b> .....	32
Plaques électriques avec régulateur à 10 positions .....	33
<b>Avertissements d'utilisation</b> .....	34
Sur la cuisine .....	34
Sur le nettoyage et la conservation .....	35
<b>Situations anormales</b> .....	36
<b>Conditions de garantie</b> .....	36

---

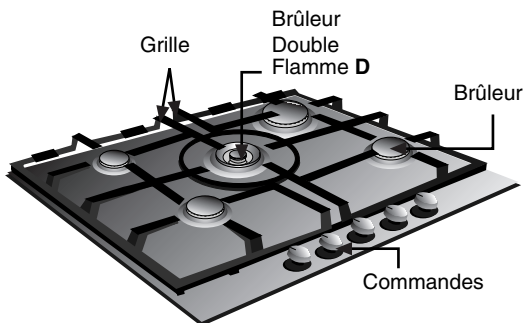
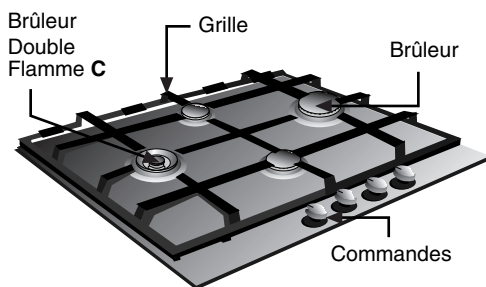
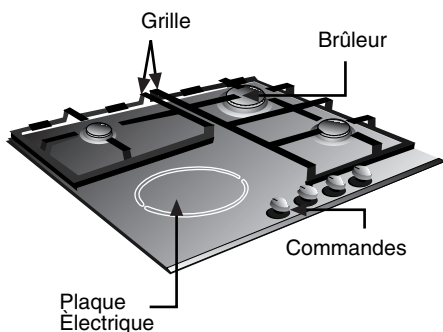
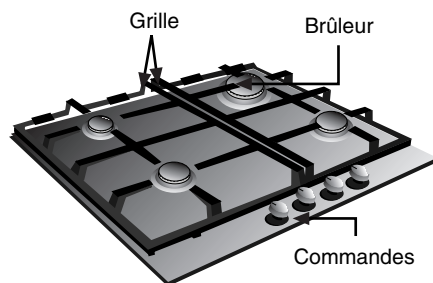
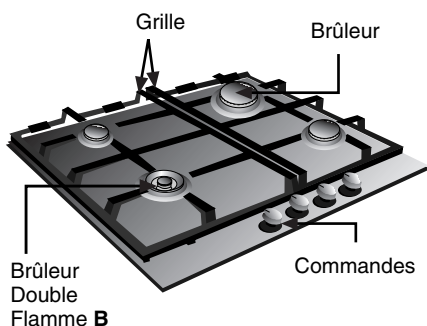
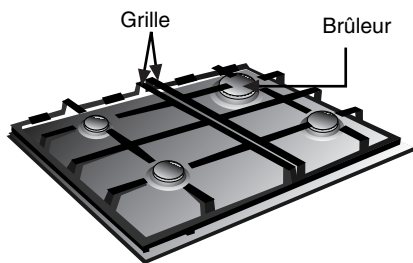
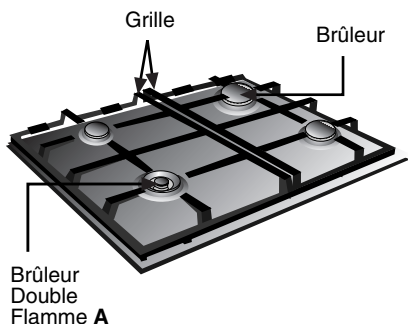
# Avertissements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol n° 281,24-11-93)
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention. **Maintenez toujours les enfants éloignés**.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage.

- ❑ Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ Ne jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER !** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer.
- ❑ Au cours de l'utilisation de votre table de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids. Cela peut provoquer la rupture de la plaque en verre.
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ  
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS  
À CE SUJET.**

# Ainsi se présente votre table de cuisson :



# Brûleurs à gaz

Fig. 1

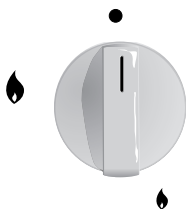
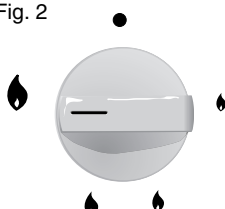
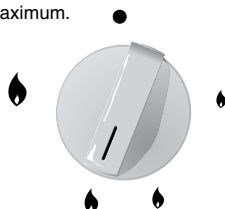


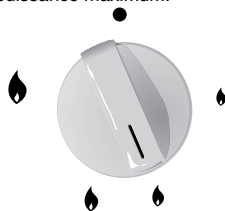
Fig. 2



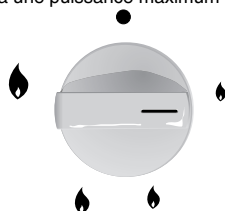
Les deux couronnes (extérieure et intérieure) brûlent à la puissance maximum.



La couronne extérieure brûle à une puissance minimum ; la couronne intérieure brûle à une puissance maximum.



La couronne intérieure brûle à une puissance maximum



La couronne intérieure brûle à une puissance minimum

Toutes les manettes de commande situées sur la cuisinière ou la boîte de commande indiquent le brûleur qu'elles contrôlent. Fig. 1.

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

Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents. Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

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

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

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **double flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, un Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques), etc.

Si votre table de cuisson est équipée d'un brûleur à double flamme type B,C ou D, elle dispose de robinets lui permettant de contrôler la flamme intérieure et extérieure de manière indépendante. Description du fonctionnement Fig. 2.

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

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

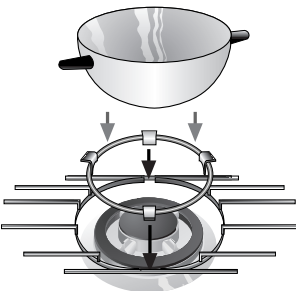
## Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRELEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Double Flamme A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Double Flamme B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Double Flamme C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Double Flamme D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Rapide	22 cm	26 cm
Semi-rapide	14 cm	20 cm
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Plaque électrique	18 cm	

## Grilles supplémentaires :

Fig. 2



Selon le modèle, un supplément de grille indispensable, sur le brûleur à double flamme pour récipients de diamètre supérieur à 26 cm, grills de rôtissage, casseroles en terre et pour toute sorte de récipients concaves (Wok chinois, etc.) Fig. 2.

**Grille pour cafetière :** Selon le modèle, votre appareil peut comprendre un supplément de grille pour cafetière, destinée exclusivement au brûleur auxiliaire avec des récipients de diamètre inférieur à 10 cm.

**Le fabricant se dégage de toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous utilisez de manière incorrecte ces grilles supplémentaires.**



## Conseils de cuisine :

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très vif	Vif	Moyen	Lent
<b>Double flamme</b>	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, repas asiatiques (Wok)		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés.	
<b>Rapide</b>	Escalope, bifteck, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson vapeur : Poisson, légumes.
<b>Semi-rapide</b>	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir des plats cuisinés et faire des ragoûts délicats.	
<b>Auxiliaire</b>	Cuire : Ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement : Légumes, fruits, produits congelés.	Faire/fondre : Beurre, chocolat, gélatine

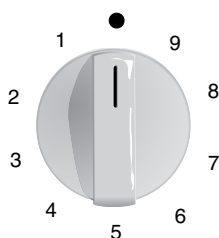
## Plaques électriques

Au début de la cuisson, il est recommandé de placer le bouton sur la position maximale puis, selon la quantité et la qualité des aliments, passer sur une position intermédiaire de maintien. Il est possible d'éteindre la plaque un peu avant la fin de la cuisson et profiter de l'inertie thermique de la plaque ; ceci permettra de faire des économies d'énergie vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque. Utilisez des **réipients à fond parfaitement plat**, épais et d'une taille similaire à celle du chauffage, jamais d'une taille inférieure.

Evitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque, ainsi que de travailler avec des réipients mouillés.

# Plaques électriques avec régulateur à 10 positions

Fig. 3



Ces plaques sont commandées par un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez, Fig. 3.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez le bouton vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allumera.

Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position 0. Le témoin de contrôle s'éteindra quand la surface de la plaque électrique aura refroidi.

## Suggestions

### POSITION

<b>Fondre</b> : chocolat, beurre, gélatine	1-2
<b>Cuisson de</b> : riz, béchamel, ragoût	2-3
<b>Cuisson de</b> : pommes de terre, pâte, légumes	4-5
<b>Faire mijoter</b> : plats à l'étouffée, rôtis	4-5
<b>Cuire à la vapeur</b> : poisson	5
<b>Chauffer</b> : maintenir au chaud des plats préparés	2-3-4-5
<b>Rôtir</b> : escalopes, bifteck, omelettes	6-7-8
<b>Cuire et dorer</b>	9

Un réglage plus fort est nécessaire dans le cas de:

- Quantités importantes de liquide.
- Plats grands à préparer.
- Cuisson avec des récipients non couverts.

# Avertissements d'utilisation quant à la préparation

## NON



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



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle décentré, une partie de l'énergie est ainsi perdue.



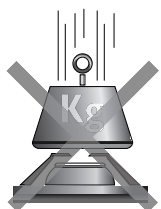
N'utilisez pas de récipients ayant des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



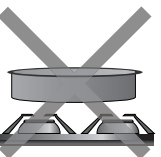
Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.



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



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

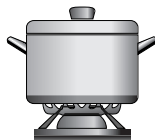


N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez d'utiliser des grills de rôtissage, casseroles en terre, etc., de manière prolongée à puissance maximum.

## OUI

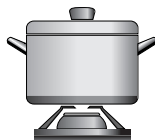
Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi de consommer excessivement du gaz et de tacher les récipients.



Placez toujours le **couvercle**.

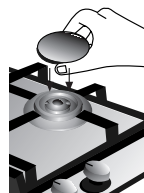


N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais**.

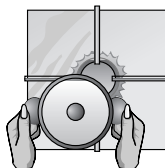


Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.

Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que **les grilles et les couvercles** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



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

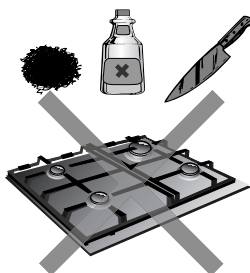


Utilisez un seul récipient par brûleur. Utilisez la grille supplémentaire Double flamme.



# Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et conservation

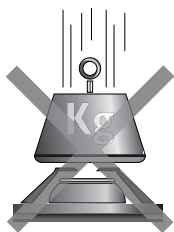
## NON OUI



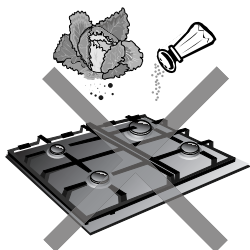
N'utilisez pas de détergents en poudre, de sprays pour le nettoyage de fours ou d'éponges abrasives pouvant rayer le verre.

N'employez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments durcis sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, raclette ou objet similaire pour nettoyer l'union de la plaque en verre et des caches des brûleurs ou des profilés embellisseurs métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients vu qu'il peut se rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez pas la table.



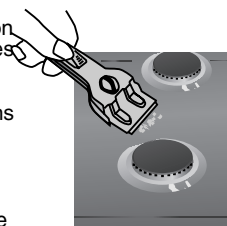
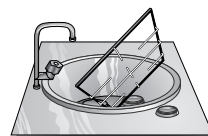
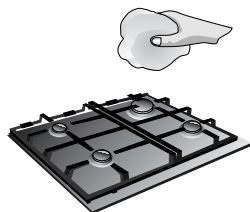
Les grains de sable, par exemple ceux provenant du nettoyage de légumes, rayent la surface de la plaque en verre.

Nettoyez la surface de l'élément chauffant quand il est froid après chaque utilisation.

Même les petites saletés brûlent à nouveau en le connectant une autre fois.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer régulièrement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant à l'aide d'une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et des grilles à chaque fois qu'ils ont été mouillés.

Utilisez une raclette pour verre, et toujours de manière plate sur la plaque en verre, en faisant particulièrement attention de ne pas l'approcher des caches des brûleurs de gaz. Pour le nettoyage nous vous recommandons " Vitro Cien ". Le pourcentage élevé de silicone de ce produit forme un film ; c'est pourquoi il est plus facile de le retirer. De plus, il est important de suivre les soins de manière régulière. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur de flamme du brûleur.



Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Faites attention aux chevilles des grilles quand vous les nettoyez, elles pourraient se détacher et rayer la plaque en verre ou le profilé avec la grille lors de son utilisation suivante.

# Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

**Remarque importante :**

Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système de fonctionnement de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il ?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique est en panne ?	-Fusible défectueux.  -L'automatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.	-Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le remplacer s'il est en panne. -Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel ne s'est pas déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	-Il peut y avoir des restes d'aliments ou de produit de nettoyage entre la bougie et les brûleurs -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	-L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. -Séchez soigneusement les couvercles des brûleurs et les bougies. -Vérifiez que les couvercles ont été bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	-Les différentes parties du brûleur ont été placées de manière non correcte. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Placez correctement les différentes pièces. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le débit de gaz ne semble pas normal ou il ne sort pas ?	-Le robinet de gaz est fermé à cause de robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	-Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. -Changez la bouteille par une autre remplie.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	- Un robinet est ouvert. -Possible fuite dans l'accouplement de la bouteille.	- Vérifiez ce fait. -Assurez-vous que l'accouplement est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	-Vous n'avez pas maintenu la commande appuyée pendant assez de temps. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Une fois allumé le brûleur, maintenez la commande appuyée quelques secondes de plus. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR FD

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

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur de l'appareil sera à votre entière disposition pour vous fournir des détails sur cet aspect. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.

Tout droit de modification réservé.

Egr./ Gent.ma Cliente:


La ringraziamo e le facciamo i nostri complimenti per la sua scelta. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposti ad uno stretto Controllo di Qualità durante tutto il processo di fabbricazione e collaudati meticolosamente affinché possa soddisfare tutte le sue esigenze di una perfetta cottura. Per sua comodità, questo manuale di istruzioni è suddiviso in due parti: una di Uso e l'altra di Installazione.

La preghiamo, pertanto, di **leggere e rispettare queste semplici istruzioni** per poter garantire i migliori risultati fin dalla prima volta in cui viene usato. Le istruzioni contengono **informazioni importanti**, non soltanto per l'uso, ma anche per la sua sicurezza e per la manutenzione.

Durante il trasporto, i nostri prodotti richiedono un imballaggio di protezione efficace. Rispetto all'imballaggio, usiamo il minimo indispensabile e tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Anche lei, come noi, può contribuire alla conservazione dell'ambiente; per smaltire l'apparecchio, usi l'apposito cassonetto più vicino al suo domicilio. L'olio usato non si deve smaltire nel lavandino perché determina un notevole impatto sull'ambiente. Lo versi in recipiente chiuso e lo consegni ad un punto di raccolta oppure, in mancanza di quest'ultimo, lo lasci nel suo cassonetto dell'immondizia (finirà in una discarica controllata; non è la soluzione migliore, ma almeno evita la contaminazione delle acque). I suoi figli e lei stesso ne trarranno vantaggio. Prima di disfarsi di un apparecchio usato, lo renda inutilizzabile. Successivamente, lo consegni ad un centro di raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a lei potrà esserle fornito dall'Amministrazione Locale.

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo , seguire le seguenti istruzioni:

**Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale**



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## INDICE

<b>Avvertenze sulla sicurezza</b> .....	39
<b>Caratteristiche del piano cottura</b> .....	41
<b>Bruciatori a gas</b> .....	42
Diametri consigliati delle stoviglie .....	43
Consigli per la cottura .....	44
<b>Piastre elettriche</b> .....	44
Piastre elettriche con regolatore a 10 posizioni .....	45
<b>Avvertenze d'Uso</b> .....	46
Relative alla cucina .....	46
Relative alla pulizia ed alla conservazione .....	47
<b>Situazioni anomale</b> .....	48
<b>Condizioni di garanzia</b> .....	48

---

# Avvertenze sulla sicurezza

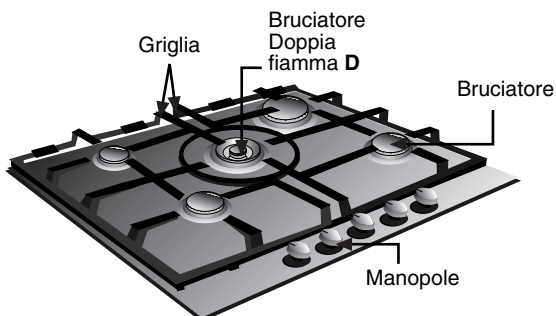
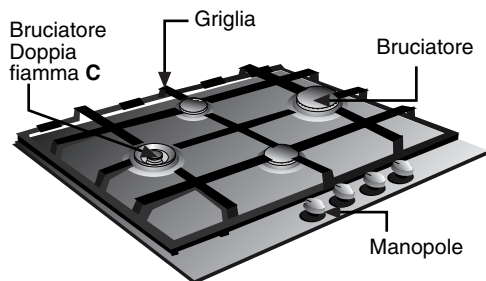
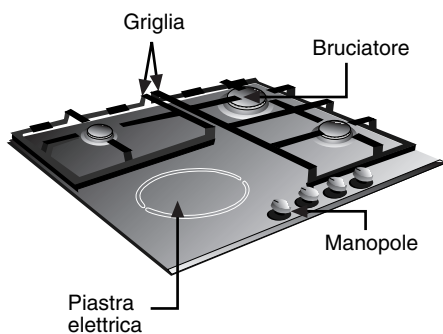
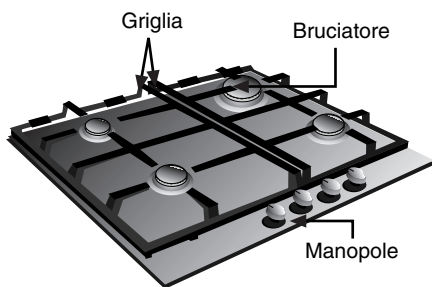
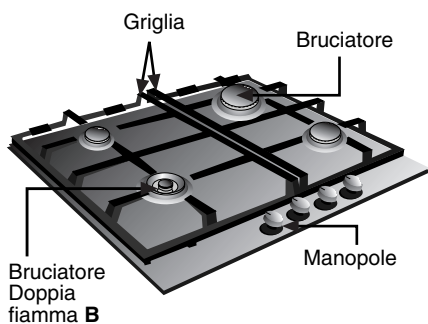
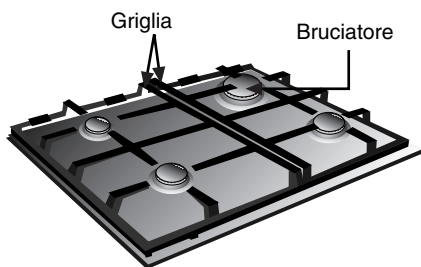
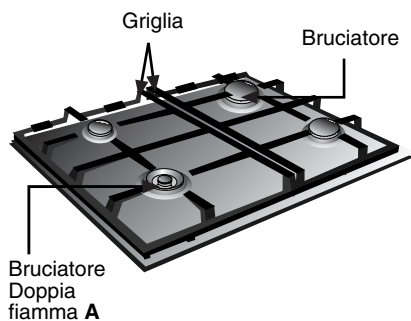
- ❑ **Leggere attentamente questo Manuale** per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio da cucina.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione di gas possono essere effettuate soltanto da un **tecnico ufficialmente autorizzato**.
- ❑ Prima d'installare il nuovo piano cottura, verificare che le **misure siano corrette**.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese in questione, è necessario leggere le istruzioni tecniche.
- ❑ È indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio abbia la **ventilazione regolamentare** in perfette condizioni. (Norme generali sugli impianti a gas in edifici abilitati G.U. n° 281,24-11-93)
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria, che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio viene fornito dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Se fosse necessario modificarlo, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio al suo interno. In caso di necessità, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ **Conservare** con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Non mettere in funzione un **apparecchio danneggiato**.
- ❑ Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si scaldano: agire con cautela. **Mantenere l'apparecchio sempre lontano dalla portate dei bambini**.



- ❑ Usare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti, **mai** come fonte di riscaldamento.
- ❑ Grassi od oli eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Per questo, si deve sorvegliare la preparazione di piatti con grassi od oli, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi od oli molto caldi: **PERICOLO!** di ustioni. Coprire il recipiente per spegnere il fuoco e staccare la spina della zona cottura.
- ❑ In caso di guasto, chiudere il gas e disinserire la spina dell'apparecchio. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e sui bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. Chiamare immediatamente il **nostro servizio tecnico ufficiale** per farla riparare o sostituire.
- ❑ Durante l'uso del piano cottura a gas, evitare le correnti d'aria e non versare liquidi freddi: si potrebbe rompere il vetro.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ I grafici rappresentati in questo manuale di istruzioni sono orientativi.

**IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.**

# Caratteristiche del piano cottura



# Bruciatori a gas

Fig. 1

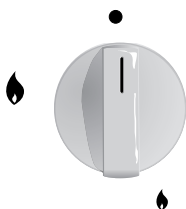
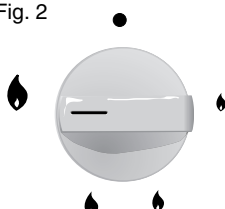
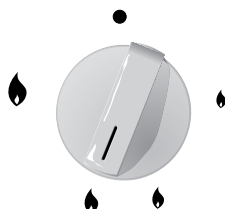


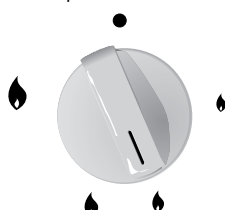
Fig. 2



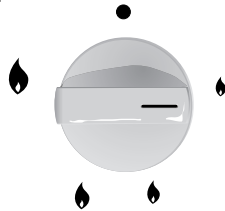
Entrambe le corone (esterna e interna) bruciano alla stessa potenza.



La corona esterna brucia a potenza minima; la corona interna brucia a potenza massima.



La corona interna brucia a potenza massima.



La corona interna brucia a potenza minima.

Ogni manopola di azionamento situata sul forno o sul pannello comandi, è accompagnata dal simbolo del bruciatore che controlla. Fig. 1

**Per accendere un bruciatore**, premere il comando relativo al bruciatore scelto e girarlo verso sinistra, fino alla posizione massima mantenendolo in questa posizione per alcuni secondi, fino a che il bruciatore si accende, poi rilasciarlo situandolo sulla regolazione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione.

Se il piano cottura non è dotato di alcun tipo di accensione automatica, avvicinare qualsiasi tipo di fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa. Mantenere sempre la massima pulizia. Pulire con una piccola spazzola, tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti. Se il piano cottura è dotato di bruciatori con **valvole di sicurezza**, che impediscono la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo, mantenendo però premuta la manopola fino a che il bruciatore non si accende e continuando a premerla per qualche secondo con la fiamma già accesa. Se non si accende, ripetere l'operazione, questa volta mantenendo premuta la manopola per circa 10 secondi.

**Per spegnere**, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0. Facendo quest'operazione, funzionerà di nuovo il sistema di accensione: è **perfettamente normale**.

Il moderno e funzionale piano cottura, dispone di manopole di accensione progressive che permettono di stabilire la **regolazione** massima e minima **necessaria**.

A seconda del modello, il piano cottura può disporre di un bruciatore a **doppia fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare con grandi padelle, Wok cinese (tutti i tipi di piatti asiatici) ecc.

Se il piano cottura è equipaggiato di un bruciatore a doppia fiamma del tipo B,C o D, disporrà di manopole che permettono di controllare la fiamma interna ed esterna in modo indipendente. Descrizione del funzionamento Fig.2

L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale, o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (campana di estrazione) L'uso continuato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale, per esempio aprire una finestra (senza provocare correnti) o incrementare la potenza della ventilazione meccanica se esiste.

Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

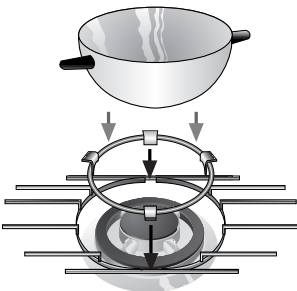
## Diametro delle stoviglie (cm) consigliato

A seconda del modello:

BRUCIATORE	Ø MINIMO RECIPIENTE	Ø MÁXIMO RECIPIENTE
Doppia fiamma A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Doppia fiamma B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Doppia fiamma C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Doppia fiamma D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Rapido	22 cm	26 cm
Semi-rapido	14 cm	20 cm
Ausiliare	12 cm	14 cm
Piastra elettrica	18 cm	

### Griglia supplementare:

Fig. 2.



A seconda del modello, è indispensabile una griglia supplementare sul bruciatore a doppia fiamma per recipienti dal diametro maggiore a 26 cm, piastre da arrosto, pentole di terracotta e tutti i tipi di recipienti concavi (Wok cinese, ecc.) Fig. 2.

**Griglia per caffettiera:** A seconda del modello, l'apparecchio può includere una griglia supplementare per caffettiera, adatta esclusivamente al bruciatore ausiliare con recipienti dal diametro minore di 10 cm.

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

## Consigli per la cottura:

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
<b>Doppia fiamma</b>	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, "paellas", piatti asiatici (Wok)		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
<b>Veloce:</b>	Scaloppina, bistecca, frittata, frittine.		Riso, besciamelle, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
<b>Semi-rapido</b>	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.		Riscaldare e mantenere i piatti cucinati e stufati delicati.	
<b>Ausiliare</b>	Cuocere: stufati, "riso al latte", crème caramel.		Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina

## Piastre elettriche

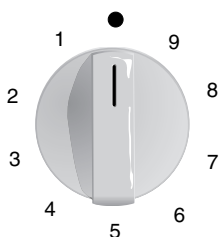
All'inizio della cottura si consiglia di posizionare la manopola sulla posizione massima e, a seconda della quantità e della qualità degli alimenti, passare poi ad una posizione intermedia di mantenimento. Approfittando dell'inerzia termica della piastra, la si può spegnere un po' prima di terminare la cottura, per risparmiare energia, visto che la cottura continuerà per effetto del calore accumulato.

Usare **recipienti dal fondo perfettamente piatto**, spesso e di dimensioni simili all'elemento riscaldante, mai di dimensioni inferiori.

Evitare il versamento di liquidi sulla superficie della piastra, né appoggiarvi recipienti bagnati.

# Piastre elettriche con regolatore a 10 posizioni

Fig. 3



Queste piastre sono comandate da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 3.

A seconda del tipo di cottura, della quantità di alimento e servendosi della tabella seguente, girare il comando verso sinistra, fino alla posizione che corrisponde al piatto che si desidera cucinare. La spia luminosa del funzionamento si accenderà.

Per spegnere, girare la manopola verso destra portandola sulla posizione 0. La lampadina di controllo si spegnerà quando la superficie della piastra elettrica si è raffreddata.

## Suggerimenti

	POSIZIONE
<b>Fondere:</b> cioccolato, burro, gelatina	1-2
<b>Cottura di:</b> riso, besciamelle, ragù	2-3
<b>Cottura di:</b> patate, pasta, verdure	4-5
<b>Rosolare:</b> stufati, arrostiti	4-5
<b>Cuocere al vapore:</b> pesce	5
<b>Riscaldare:</b> mantenere caldi piatti preparati	2-3-4-5
<b>Arrostire:</b> scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
<b>Cuocere e dorare</b>	9

Occorre una regolazione più alta in caso di:

- Quantità ingenti di liquido.
- Piatti grandi da preparare.
- Cottura con recipienti scoperti.

# Avvertenze per l'uso riguardanti la cottura

## NO



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



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



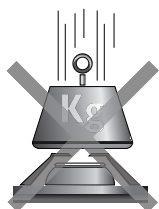
Non usare recipienti con fondi irregolari perché allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo di energia.



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



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



Non collocare i recipienti direttamente sul bruciatore.

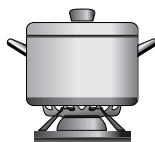


Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.

Non usare due bruciatori o fonti di calore per un solo recipiente. Evitare di usare piastre per arrostiti, tegami di terracotta, ecc., per periodi prolungati alla massima potenza.

## SÌ

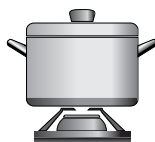
Usare sempre **recipienti** adatti a ciascun bruciatore per non consumare troppo gas e non macchiare le pentole.



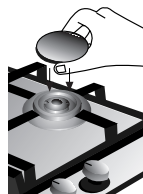
Coprire sempre le pentole con un **coperchio**.



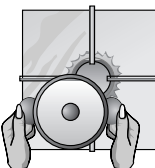
Usare esclusivamente pentole, padelle e tegami con **fondo piatto e spesso**.



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



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



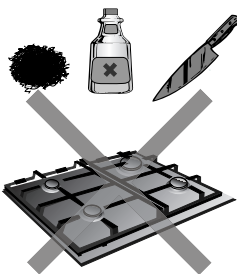
Maneggiare con **attenzione** i recipienti sul piano cottura.



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

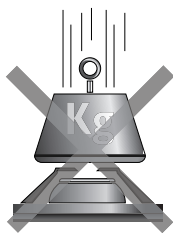
# Norme di uso per il vetro: Pulizia e conservazione

## NO

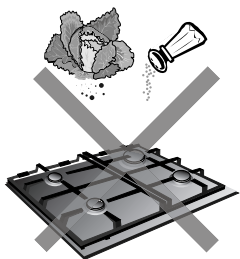


Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia di forni o spugne abrasive che possono graffiare il vetro.

Non usare mai oggetti appuntiti come ad esempio strofinacci metallici o coltelli per togliere residui di alimenti induriti dalla superficie. Non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire il punto di unione del vetro con gli elementi di abbellimento dei bruciatori o con i profili metallici ornamentali.



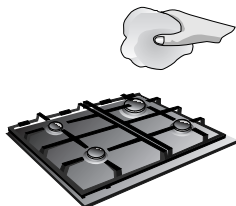
Non fare scorrere sul vetro i recipienti, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro. Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.



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

## SÌ

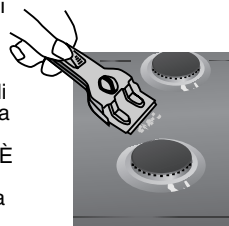
Pulire sempre la superficie dell'elemento riscaldante dopo averlo usato e solo quando è freddo. Anche le piccole impurità si bruciano quando si riaccende.



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



Usare un raschietto per il vetro, passandolo sempre di piatto sul vetro, facendo particolare attenzione a non avvicinarlo agli elementi ornamentali dei bruciatori a gas. Per la pulizia si consiglia "Vitro Clen". L'elevata percentuale di silicone di questo prodotto crea una pellicola e per questo è molto più facile toglierla. È importante anche aver cura della vetroceramica regolarmente.



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

Eliminate subito gli alimenti traboccati con il raschietto per vetro. Ciò è necessario in particolare per cibi fusi attaccaticci, zucchero o alimenti molto ricchi di zucchero. Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo; la presenza di gocce di acqua o zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto. Fare attenzione ai tacchetti delle griglie quando si puliscono, questi potrebbero staccarsi e graffiare il vetro o il profilo con la griglia durante la sua utilizzazione successiva.



# Situazioni anomale

Non sempre bisogna chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi, l'utente stesso può risolvere il problema. La seguente tabella contiene qualche consiglio.

## Nota importante:

Solo il personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può effettuare interventi sul sistema funzionale a gas ed elettrico.

Cosa succede...	Causa probabile	Soluzione
...se il funzionamento elettrico generale è guasto?	-Fusibile difettoso.  -Può darsi che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale dell'impianto.	-Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e sostituirlo se è fuso.  -Verificare nella scatola generale di ingresso se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	-Possono esservi residui di alimenti o di detersivo fra la candela e i bruciatori. -I bruciatori sono bagnati.  -I coperchi del bruciatore sono mal collocati.	-Lo spazio fra candela e bruciatori deve essere pulito accuratamente. -Asciugare con cura i coperchi di bruciatore e candele. -Controllare che i coperchi siano stati ben collocati.
...se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	-Le diverse parti del bruciatore non sono state collocate correttamente. -Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	-Collocare correttamente i diversi pezzi. -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.
...se il flusso di gas non sembra normale, oppure se non esce gas?	-È chiuso il gas con le chiavi intermedie. -Se il gas proviene da una bombola, può darsi che quest'ultima sia vuota.	-Aprire le eventuali chiavi intermedie. -Sostituire la bombola vuota con una piena.
...se c'è odore di gas all'interno della cucina?	-È aperta qualche manopola.  -Possibile fuga nel raccordo con la bombola.	-Controllare. -Accertarsi che il raccordo sia normale.
...se non funzionano le sicure dei diversi bruciatori?	-La manopola non è stata mantenuta premuta abbastanza a lungo.  -Le fessure di uscita del gas dei bruciatori sono sporche.	-Una volta acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta qualche secondo in più. -Pulire le fessure di uscita del gas dei bruciatori.

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

E - NR                      FD

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

# Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato fatto l'acquisto. Se si desidera, il distributore dal quale è stato acquistato l'apparecchio è a vostra disposizione per fornirvi in qualsiasi momento maggiori dettagli in merito. Ad ogni modo, per usufruire della garanzia si deve presentare la ricevuta di acquisto.

Riservato il diritto di apportare modifiche.

Estimado/a Cliente/a:

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

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

---

## Embalaje y aparatos usados

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



; siga las siguientes instrucciones:

**Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



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

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

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

## CONTENIDO

<b>Advertencias de Seguridad</b> .....	51
<b>Así se presenta su Placa de Cocción</b> .....	53
<b>Quemadores de Gas</b> .....	54
Diámetros recipientes aconsejados .....	55
Consejos de cocinado .....	56
<b>Placas eléctricas</b> .....	56
Placas electricas con regulador de 10 posiciones .....	57
<b>Advertencias de uso</b> .....	58
Respecto del cocinado .....	58
Respecto de la limpieza y conservación .....	59
<b>Situaciones anómalas</b> .....	60
<b>Condiciones de garantía</b> .....	60

---

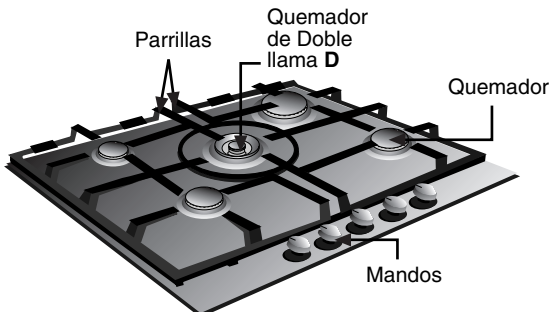
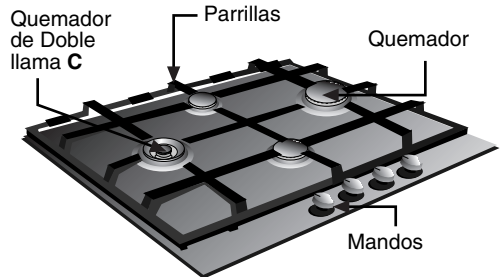
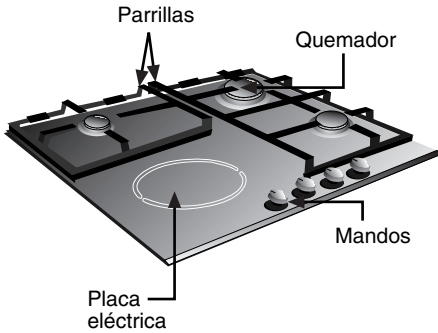
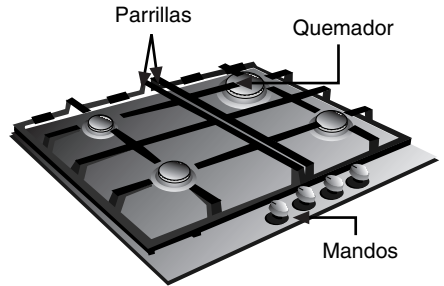
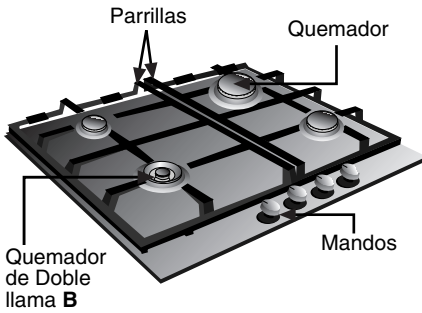
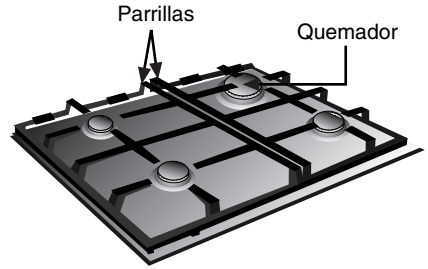
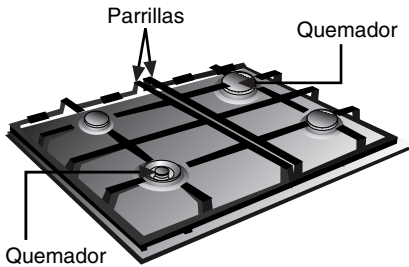
# Advertencias de Seguridad

- ❑ **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en Edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.
- ❑ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento actúe con precaución. **Mantenga siempre alejado a los niños**.
- ❑ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción

- ❑ Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, como por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No echar nunca agua si la grasa o aceite está ardiendo ¡**PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ❑ En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- ❑ Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente a **nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución
- ❑ Durante la utilización de su encimera de gas evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos. Puesto que puede provocar la rotura de cristal.
- ❑ No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- ❑ Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ❑ Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

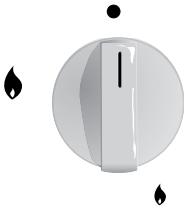
**EN CASO DE NO OBSERVARSE  
LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD  
ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA  
TODA RESPONSABILIDAD.**

# Así se presenta su placa de cocción:



# Quemadores de gas

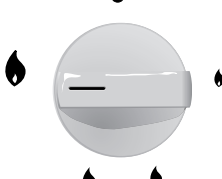
Fig 1.



Cada mando de accionamiento situado en el horno o panel de mandos, tiene señalado el quemador que controla. Fig 1.

**Para encender un quemador**, presionar el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo manteniéndolo en esa posición unos segundos, hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después a la posición deseada. Si no se produce el encendido repita la operación.

Fig 2



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

Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

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

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

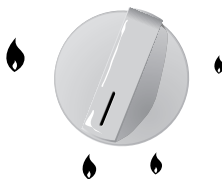
Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria**.

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **doble llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

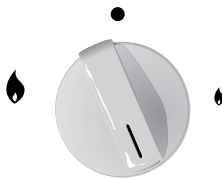
Si su encimera está equipada con un quemador de doble llama tipo B,C o D, dispondrá de unos grifos que le permitan controlar la llama interior y exterior de forma independiente. Descripción de funcionamiento Fig.2

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

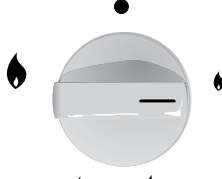
El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.



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



La corona interior arde con máxima potencia



La corona interior arde con mínima potencia

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

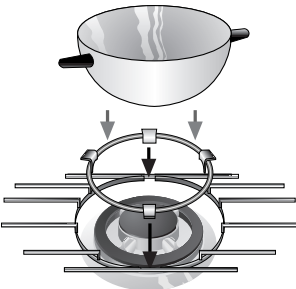
# Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Doble llama A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Doble llama B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Doble llama C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Doble llama D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	14 cm	20 cm
Auxiliar	12 cm	14 cm
Placa eléctrica	18 cm	

## Parrillas Supletorias:

Fig. 2.



Según modelo, su aparato puede incluir un suplemento de parrilla imprescindible, en el quemador de doble llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos ( Wok chino, etc...) Fig. 2.

**Parrilla cafetera:** Según modelo, su aparato puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm.

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



## Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
<b>Doble llama</b>	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (Wok)		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
<b>Rápido</b>	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción Vapor: Pescado, verduras.
<b>Semi-rápido</b>	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados.	
<b>Auxiliar</b>	Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: Legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina

## Placas eléctricas

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

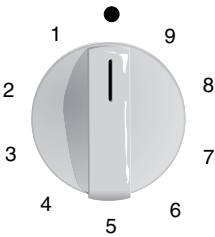
Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

Utilice **recipientes de fondo perfectamente plano**, grueso y de un tamaño similar al del elemento calefactor, nunca de un tamaño inferior.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

# Placas eléctricas con regulador de 10 posiciones

fig.3



Estas placas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina, fig.3.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la izquierda, a la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará.

Para desconectar la placa, gire el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará una vez que la superficie de la placa eléctrica se haya enfriado.

## Sugerencias

	POSICIÓN
<b>Fundir:</b> chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
<b>Cocciónde:</b> arroz, bachamel, ragout	2-3
<b>Cocciónde:</b> patatas, pasta, verduras	4-5
<b>Rehogar:</b> Estofados, asados en rollo	4-5
<b>Cocer al vapor:</b> pescado	5
<b>Calentar,</b> mantener calientes platos preparados	2-3-4-5
<b>Asar:</b> escalopes, bistec, tortillas	6-7-8
<b>Cocer y dorar</b>	9

Es necesaria una regulación más alta en caso de:

- Cantidades importantes de líquido.
- Platos grandes a preparar.
- Cocción con recipientes no cubiertos.

# Advertencias de uso respecto del cocinado

## NO



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



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



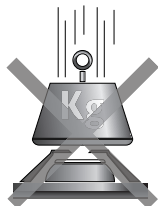
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.



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



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



No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.

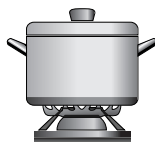


No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

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

## SÍ

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



Ponga siempre la **tapa**



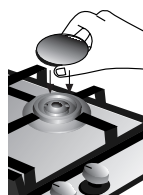
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



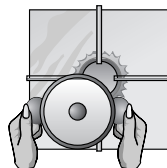
Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.

Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.

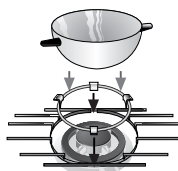
Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



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

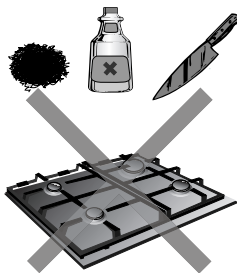


Utilice un solo recipiente por quemador. Utilice la parrilla supletoria en el quemador de doble llama.



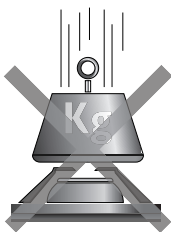
# Normas de uso para Cristal: Limpieza y conservación

## NO SÍ

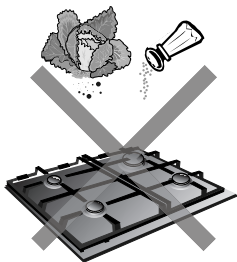


No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie. No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.



No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.



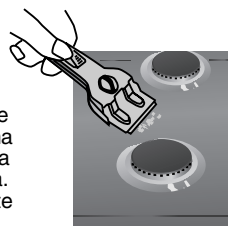
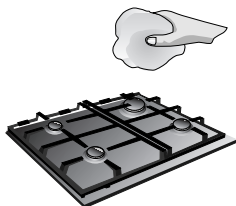
Los granos de arena, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie del cristal.

Limpie la superficie del elemento calefactor una vez frío cada vez que le utilice. Incluso las pequeñas suciedades se queman al volverlo a conectar.

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

Utilice un rascador para vidrio, y siempre de forma plana sobre el cristal, poniendo especial cuidado de no aproximarlos a los embellecedores de los quemadores de gas. Para la limpieza les recomendamos "Vidro Cien". El elevado porcentaje de sílica de este producto produce una película y por eso resulta mucho más fácil quitarla. Igualmente es importante prestar los cuidados de forma regular.

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



El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio. Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas, la presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte. Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rallar el cristal o el perfil con la parrilla en su próxima utilización.

# Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

**Nota importante:**

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

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

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

E - NR      FD

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

## Condiciones de garantía

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

Reservado el derecho de modificaciones.

Estimado(a) Cliente

Agradecemos e felicitamos-lhe pela sua escolha.


Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, os quais foram submetidos a um estrito Controlo da Qualidade durante todo o processo de fabricação e meticulosamente provados para que possa satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cocção. Para a sua comodidade, o presente manual de instruções reparte-se em dois secções: Uso e Instalação.

Queira, por favor, **ler e respeitar estas simples instruções** para poder obter excelentes resultados desde a primeira utilização. Contém **informação importante**, não apenas para o uso, mas também para a manutenção e a sua segurança.

Para proceder ao transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Em relação à mesma, limitamo-nos ao utilizar o material absolutamente imprescindível, toda a embalagem é totalmente reciclável. Todos podemos juntos contribuir para a conservação do meio ambiente. Portanto, lance a embalagem no contentor específico mais próximo da sua morada. O óleo usado não deve ser deitado pelo ralo da pia, já que isso produz um grande impacto meioambiental. Deposite-o num recipiente fechado e entregue-o a um ponto de recolha ou, na sua falta, deposite-o no caixote do lixo (acabará num depósito controlado, não sendo a melhor solução, mas, assim, se evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você mesmo beneficiar-se-ão desta atitude. Antes de se desfazer de um aparelho, deverá inutilizá-lo. Entregue-o, seguidamente, a um centro de recolha de matérias recicláveis. A morada deste centro mais próximo, poderão ser indicada pela administração da sua localidade.

---

## Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções:

### Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## CONTEÚDO

<b>Advertências de Segurança</b> .....	63
<b>Assim apresenta-se a sua placa de fogão</b> .....	65
<b>Queimadores a gás</b> .....	66
Diâmetros dos recipientes recomendados .....	67
Conselhos de cocção .....	68
<b>Placas eléctricas</b> .....	68
Placas eléctricas com regulador de 10 posições .....	69
<b>Advertências de Uso</b> .....	70
Sobre a cocção .....	70
Sobre a limpeza e a conservação .....	71
<b>Situações anómalas</b> .....	72
<b>Condições de garantia</b> .....	72

---

# Advertências de Segurança

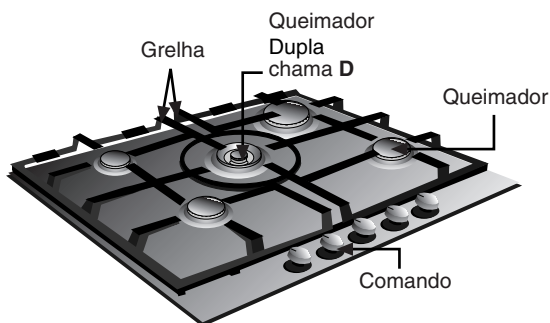
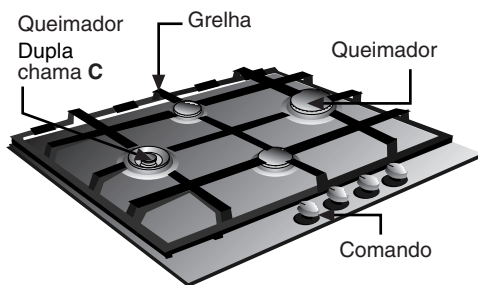
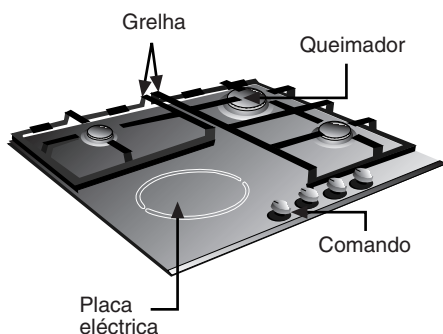
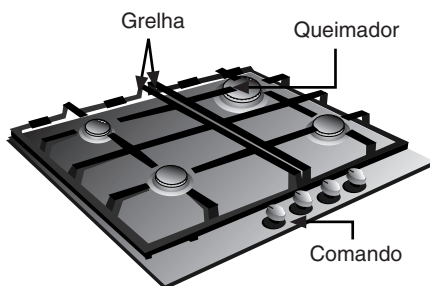
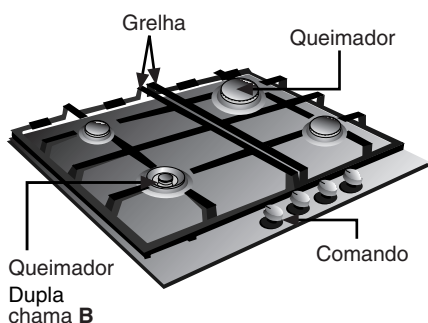
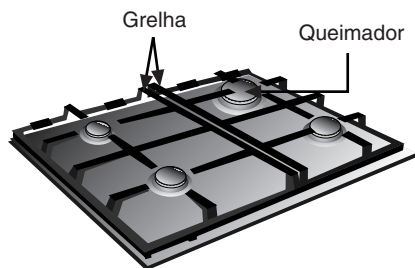
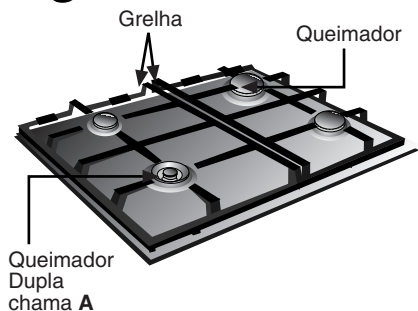
- ❑ **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar com este aparelho de uma maneira efectiva e segura.
- ❑ Segundo a norma vigente, a instalação e transformação de gás apenas pode ser realizada por um **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de fogão, **verifique se as medidas são as correctas**.
- ❑ Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.
- ❑ As seguintes instruções unicamente são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário observar as instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- ❑ É indispensável que o lugar previsto para a instalação do aparelho disponha da **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso. (Normas Básicas de Instalação de Gás em Edifícios Habilitados publicado no Boletim oficial do Estado espanhol (BOE) nº 281,24-11-93)
- ❑ Não permita que o aparelho permaneça exposto a fortes correntes de ar, já que poderiam apagar os queimadores.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica configurado para o tipo de gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar uma alteração, ligue para o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Jamais manipule o interior do aparelho. Se for necessário, contacte o nosso serviço de assistência técnica.
- ❑ **Guarde** bem as instruções de uso e montagem para poder entregá-las juntamente com o aparelho, se o mesmo muda de dono.
- ❑ Não ponha em funcionamento um **aparelho danificado**.
- ❑ As superfícies de aparelhos de calefação e cocção aquecem-se durante o funcionamento. Portanto, trabalhe com atenção.  
**Mantenha o aparelho afastado das crianças.**



- ❑ Utilize o aparelho unicamente para preparar alimentos, **nunca** como calefação.
- ❑ Gorduras e óleos aquecidos excessivamente podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com óleos e gorduras, como, por exemplo, batatas fritas, devem ser vigiadas.
- ❑ Jamais deite água se a gordura ou o óleo inflamarem-se **PERIGO!** de queimaduras, cubra o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cocção.
- ❑ Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e electricidade do aparelho. Para a sua reparação, contacte o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não coloque recipientes deformados que se mostrem instáveis sobre as placas e os queimadores, para evitar que os mesmos possam virar acidentalmente.
- ❑ Se uma torneira se emperrar, não deverá forçá-la. Ligue imediatamente para **o nosso serviço técnico oficial**, para que proceda à sua reparação ou substituição.
- ❑ Durante a utilização da sua placa de fogão a gás, evite as correntes de ar e derramar líquidos frios. Isto poderia provocar a ruptura do vidro.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste manual de instruções servem apenas de referência.

**SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.**

# Assim apresenta-se a sua placa de fogão:



# Queimadores a gás

Fig. 1.

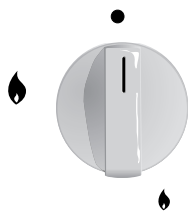
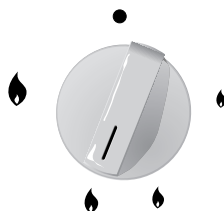


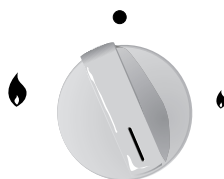
Fig. 2



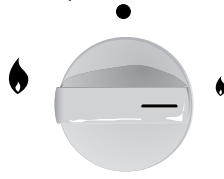
Ambas as coroas (externa e interna) ardem à máxima potência.



A coroa externa arde à mínima potência; A coroa interna arde à máxima potência.



A coroa interna arde à máxima potência.



A coroa interna arde à mínima potência.

Cada botão de accionamento do forno ou do painel de comandos tem indicado o queimador que controla. Fig. 1.

**Para ligar um queimador**, prima o botão do queimador pretendido e gire-o para a esquerda, até à posição máxima e mantenha-o nessa posição durante uns segundos, até que o queimador acenda. A seguir, solte-o e seleccione a posição pretendida. Se não acende, repita a operação.

Se a sua placa de fogão não possui nenhum tipo de acendimento automático, aproxime algum tipo de chama (isqueiro, palito de fósforo, etc.) do queimador. Se as bugias estiverem sujas o acendimento será defeituoso; mantenha sempre a máxima limpeza. Para isto, utilize uma pequena escova, tendo em conta que a bugia não deve sofrer fortes impactos. Se a sua placa de fogão tem queimadores que incorporam **válvulas de segurança** que impedem a saída de gás em caso de apagamento accidental dos queimadores, proceda ao acendimento do mesmo modo, mas mantendo o botão pressionado até que se produza o acendimento e, a seguir, continue a premi-lo durante uns segundos estando a chama já acesa. Se não se produz o encendimento repita a operação, mas, desta vez, mantenha o botão pressionado durante uns 10 segundos.

**Para apagar**, gire o botão para a direita até à posição 0. Ao realizar esta operação, o sistema de acendimento funcionará novamente, isto é **totalmente normal**.

A sua moderna e funcional placa de fogão dispõe de torneiras progressivas que permitem encontrar, entre a chama máxima e a mínima, a **regulação ideal**.

Segundo o modelo, a sua placa de fogão pode incorporar um queimador de **dupla chama**, muito prático e cómodo para cozinhar com tachos grandes, Wok chinês (todos os tipos de iguarias asiáticas), etc.

Se a sua placa de fogão está equipada com um queimador de dupla chama tipo B, C ou D, disporá de umas torneiras que permitem controlar independentemente a chama interna e externa. Descrição de funcionamento Fig. 2.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no local onde o aparelho se encontra instalado. Deve, portanto, garantir-se uma boa ventilação na cozinha: manter abertos os orifícios de ventilação natural ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (extractor de fumos). O uso contínuo do seu aparelho pode requerer uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela (sem produzir correntes) ou incrementar a potência da ventilação mecânica, se existir.

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

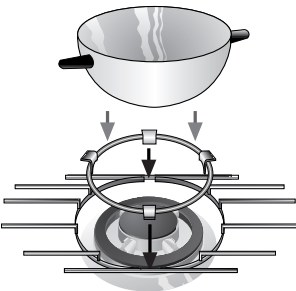
# Diâmetro recomendado para os recipientes (cm)

Segundo modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Dupla chama A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Dupla chama B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Dupla chama C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Dupla chama D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Rápido	22 cm	26 cm
Semi-rápido	14 cm	20 cm
Auxiliar	12 cm	14 cm
Placa eléctrica	18 cm	

## Grelhas adicionais:

Fig. 2



Segundo o modelo, é imprescindível acrescentar uma grelha adicional no queimador de dupla chama ao utilizar recipientes com diâmetro superior a 26 cm, chapas de assar, tachos de barro e todos os recipientes côncavos (Wok chinês, etc...) Fig. 2.

**Grelha cafeteira:** Segundo o modelo, o seu aparelho pode incluir uma grelha adicional para cafeteira, exclusivamente para o queimador auxiliar para ser usada com recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.

**O fabricante não assume qualquer responsabilidade se não se utiliza ou se utiliza incorrectamente estas grelhas adicionais.**

## Conselhos de cocção:

Estes conselhos servem apenas de referência

	Muito forte	Forte	Médio	Brando
<b>Dupla chama</b>	Ferver, cozinhar, assar, dourar, arroz, iguarias asiáticas (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozidos.	
<b>Rápido</b>	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, guisado.	Cocção ao Vapor: Peixes, hortaliças.
<b>Semi-rápido</b>	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, sopas consistentes, massas.		Reaquecer e manter pratos cozidos e preparar iguarias delicadas.	
<b>Auxiliar</b>	Cozinhar: Guisados, arroz com leite, calda de caramelo.		Descongelar e cozinhar lentamente: Legumes, frutas, produtos congelados.	Preparar/derreter: Manteiga, chocolate, gelatina.

## Placas eléctricas

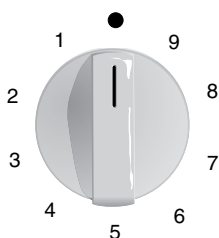
Recomenda-se, ao iniciar a cocção, colocar o botão na posição máxima e, dependendo da quantidade e qualidade dos alimentos, passar posteriormente para uma posição média de manutenção. Para aproveitar o calor residual da placa, pode-se apagá-la um pouco antes de terminar a cocção, para obter uma poupança de energia, já que a cocção continuará pelo calor acumulado.

Utilize **recipientes com fundo perfeitamente plano**, grosso e de um tamanho similar ao do elemento calefactor, nunca de um tamanho inferior.

Evite derramar líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes molhados.

# Placas eléctricas com regulador de 10 posições

Fig. 3



Estas placas estão reguladas por um regulador de controlo de energia através do qual poderá seleccionar a potência adequada para o alimento a preparar, Fig. 3.

Levando em conta o tipo de cocção, a quantidade de alimento e a tabela seguinte, gire o botão para a esquerda até à posição que corresponda ao prato que pretende cozinhar. O indicador luminoso de funcionamento acenderá.

Para desligar a placa, gire o botão até à posição 0. O indicador luminoso apagará após o arrefecimento da placa eléctrica.

## Sugestões

	POSIÇÃO
<b>Derreter:</b> manteiga, chocolate, gelatina	1-2
<b>Cocção de:</b> arroz, bechamel, guisado	2-3
<b>Cocção de:</b> batatas, massa, hortaliças	4-5
<b>Refogar:</b> ensopados, assados em rolo	4-5
<b>Cozinhar ao vapor:</b> peixe	5
<b>Aquecer:</b> manter aquecidos os pratos preparados	2-3-4-5
<b>Assar:</b> escalopes, bifes, omeletas	6-7-8
<b>Cozinhar e dourar</b>	9

É necessária uma regulação mais alta em caso de:

- Grandes quantidades de líquido.
- Pratos grandes a preparar.
- Cocção com recipientes não cobertos.

# Advertências de uso sobre a cocção

## NÃO



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



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



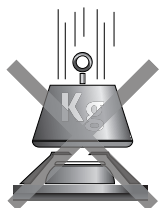
Não utilize recipientes com fundos irregulares, pois prolongam o tempo de cocção e aumentam o consumo de energia.



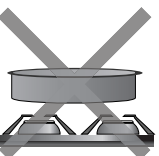
Não coloque um recipiente deslocado sobre o queimador, poderia virar.



Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores mais próximos aos botões ou que, uma vez centrados sobre o queimador, possam chegar a entrar em contacto com os mesmos ou que, estando muito próximos, possam elevar a temperatura nessa zona e causar danos. Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



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



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

Evite a utilização prolongada de chapas de assar, tachos de barro, etc., à máxima potência.

## SIM

Utilize sempre recipientes apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e o escurecimento dos recipientes.



Use sempre uma **tampa**.



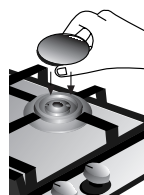
Utilize unicamente tachos, sertãs e panelas com **fundo plano e grosso**.



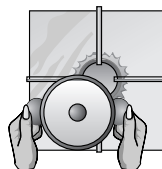
Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.

Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

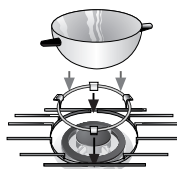
Assegure-se de que **as grelhas e as tampas** dos queimadores se encontram bem colocadas antes de as usar.



Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de fogão.



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



# Normas de uso para utensílios de vidro: Limpeza e conservação

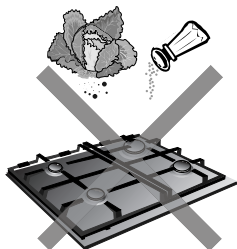
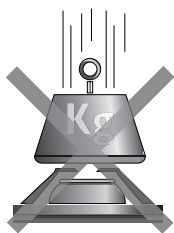
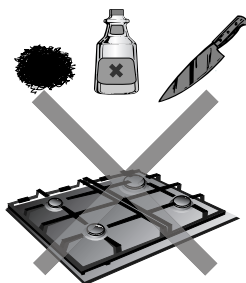
## NÃO

Não utilize detergentes em pó, limpa-fornos em spray ou esfregões abrasivos que possam riscar a superfície de vidro.

Nunca utilize objectos abrasivos ou pontiagudos, tais como esfregões metálicos ou facas para remover restos de alimentos endurecidos sobre a superfície. Não utilize uma faca, raspador ou um utensílio similar para limpar a união do vidro com os embelezadores dos queimadores ou com os perfis embelezadores metálicos.

Não faça os recipientes deslizarem sobre o vidro, já que poderiam riscá-lo. Evite também quedas de objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpee os cantos da placa de fogão.

Os grãos de areia, por exemplo, procedentes da limpeza das hortaliças, podem riscar a superfície de vidro da placa.



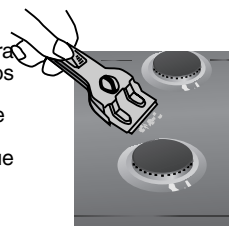
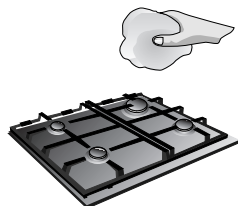
## SIM

Limpe a superfície do elemento calefactor, depois de o mesmo arrefecer, após cada uso. Até mesmo as pequenas sujidades queimam-se e aderem-se ao ligar o aparelho novamente.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, limpe-os periodicamente deixando-os de molho em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica de forma que os seus orifícios e ranhuras estejam sempre livres, para obter uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que estiverem molhadas.

Utilize um raspador especial para vidro para limpar as incrustações pondo especial atenção para não danificar os embelezadores dos queimadores de gás. Para a limpeza, recomendamos "Vitro Clen". A elevada percentagem de silicone deste produto cria uma película sobre o vidro que facilita a remoção da sujidade. É igualmente importante realizar tais cuidados de forma periódica.

Após a limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas se encontram bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.



Alimentos entornados devem ser, imediatamente limpos com o raspador. Isto é especialmente importante no caso de açúcar derretido ou de alimentos com elevado teor de açúcar. Após lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de cozinhar novamente sobre elas. A presença de gotas de água ou zonas húmidas ao iniciar a cocção pode ocasionar eventuais pontos de deterioração do esmalte.

Tenha cuidado com os suportes da base das grelhas ao limpá-las, pois, se os mesmos se soltassem inadvertidamente, poderiam riscar o vidro ou o perfil na próxima utilização da placa.



# Situações irregulares

Nem sempre é necessário ligar para o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, poderá resolver o problema por si próprio. A seguinte tabela contém conselhos importantes.

## Nota importante:

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

O que se passa?	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	-Fusível defeituoso.  -Disparou-se o automático ou um diferencial da instalação.	-Controlar o fusível no quadro eléctrico e substituí-lo se estiver queimado.  -Verificar se no quadro eléctrico geral se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	-Podem existir resíduos de alimentos ou de limpeza entre a bugia e os queimadores.  -O queimadores estão molhados.  -As tampas do queimador estão mal colocadas.	-O espaço entre a bugia e os queimadores deve estar perfeitamente limpo.  -Seque bem as tampas do queimador e as bugias.  -Verifique se as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	-As diferentes partes do queimador foram colocadas incorrectamente.  -As ranhuras de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Coloque correctamente as diferentes peças.  -Limpe os orifícios de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal ou não sai gás?	-A passagem do gás está fechada por chaves intermediárias. -Se o gás provém de uma botija de gás, esta poderia estar vazia.	-Abra as possíveis chaves intermediárias.  -Substitua a botija por uma cheia.
...se percebo cheiro de gás na cozinha?	-Alguma torneira está aberta.  -Possível fuga no acoplamento da botija.	-Proceda à sua verificação.  -Verifique se o acoplamento está correcto.
...se não funcionam os elementos de segurança dos diferentes queimadores?	-Não se manteve suficientemente pressionado o botão.  -As ranhuras de saída de gás dos queimadores estão sujas.	-Depois de acender o queimador, mantenha o botão pressionado durante mais uns segundos.  -Limpe os orifícios de saída de gás dos queimadores.

Se necessitar ligar para o nosso Serviço de Assistência Técnica, queira, por favor, indicar:

E - NR                      FD

Estas indicações aparecem na placa de características do seu aparelho. Localiza-se na parte inferior da sua placa de fogão.

# Condições de garantia

As condições de garantia vigentes para este aparelho são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Se preferir, o vendedor do seu aparelho estará à sua disposição para facilitar os respectivos pormenores. Em qualquer caso, para utilizar a garantia é necessário apresentar a factura de compra.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Geachte gebruiker:

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat.


Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van hoge kwaliteit, die gedurende het hele proces zijn onderworpen aan een strenge controle en die nauwkeurig getest zijn, zodat het apparaat aan al uw eisen voor koken kan voldoen. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie.

Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen**, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. U vindt er **belangrijke informatie**, niet alleen wat betreft gebruik, maar ook over veiligheid en onderhoud.

Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn hergebruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te gooien. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet het in een afsluitbare bak en lever het in bij een inzamelpunt of gooi het, indien dat niet mogelijk is, in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier tenminste vervuiling van het water tegengegaan). Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

---

## De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool  staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

### Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

# INHOUD

<b>Waarschuwingen omtrent Veiligheid</b> .....	75
<b>Onderdelen van de kookplaat</b> .....	77
<b>Gasbranders</b> .....	78
Geadviseerde diameter van de pannen .....	79
Kookadviezen .....	80
<b>Elektrische platen</b> .....	80
Elektrische platen met 10 standen .....	81
<b>Waarschuwingen voor het gebruik</b> .....	82
Waarschuwingen omtrent koken .....	82
Reiniging en onderhoud .....	83
<b>Storingen</b> .....	84
<b>Garantievoorwaarden</b> .....	84

---

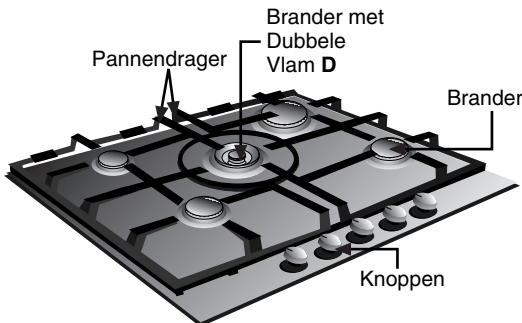
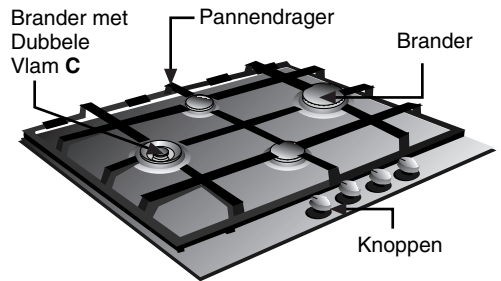
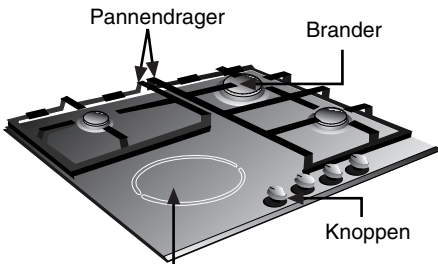
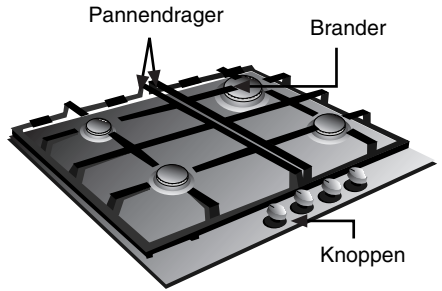
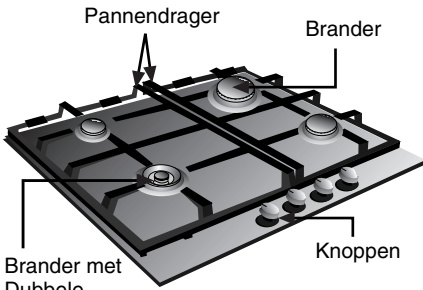
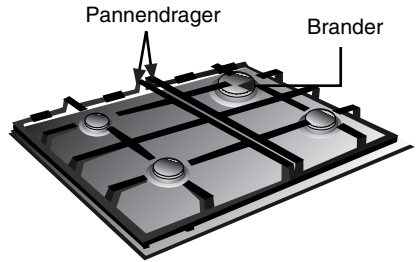
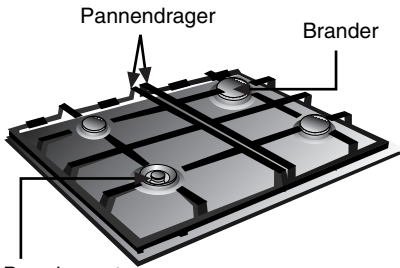
# Waarschuwingen omtrent Veiligheid

- ❑ **Lees deze handleiding aandachtig door** zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **officieel erkend personeel**.
- ❑ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn**.
- ❑ Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden slechts voor landen waarvan het symbool op het apparaat is weergegeven; voor het afstemmen van het apparaat aan de gebruikseisen van het land dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende **ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93)
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ❑ Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze klantenservice.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Neem zonodig contact op met onze **klantenservice**.
- ❑ **Bewaar** deze aanwijzingen voor gebruik en montage goed, om deze samen met het apparaat aan een eventuele volgende eigenaar te geven.
- ❑ Gebruik het apparaat niet als het **beschadigd is**.
- ❑ De oppervlaktes van apparaten die warmte afgeven of voor koken gebruikt worden, worden heet als ze aanstaan. Wees daarom voorzichtig.  
**Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.**

- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en nooit als kachel.
- ❑ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn licht ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of oliën, zoals patat.
- ❑ Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen. **GEVAARLIJK!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ❑ Bij storingen dient u de gastoevoer af te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.
- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen omvallen.
- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Neem direct contact op met **onze klantendienst**, die de kraan kan repareren of vervangen.
- ❑ Tijdens het gebruik van uw kookplaat dient u te voorkomen dat luchtstromen of koude vloeistoffen in contact komen met het glas. Het glas kan hierdoor namelijk breken.
- ❑ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.
- ❑ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ❑ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ❑ De grafieken die in die boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie

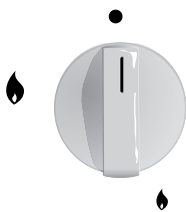
**INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.**

# Onderdelen van de kookplaat:



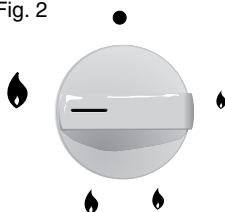
# Branders

Fig. 1



Bij elke bedieningsknop die zich in de oven of op het bedieningspaneel bevindt, staat aangegeven met welke brander hij overeenkomt. Fig 1.

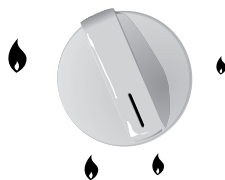
Fig. 2



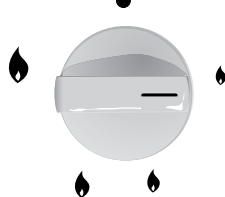
Beide kronen (buitenste en binnenste) branden op het maximum vermogen.



De buitenste kroon brandt op het minimum vermogen; de binnenste kroon brandt op het maximum vermogen.



De binnenste kroon brandt op het maximum vermogen.



De binnenste kroon brandt op het minimum vermogen;

**Om een brander aan te steken**, dient de bedieningsknop van de gekozen brander te worden ingedrukt en naar links te worden gedraaid, tot aan de maximumstand, en enkele seconden lang te worden vastgehouden, totdat de brander aangaat. Laat de knop daarna los en stel de gewenste stand in. Mocht de brander niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw.

Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de brander handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.). Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gasbrander niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel. Bij kookplaten die voorzien zijn van gasbranders met veiligheidskleppen, die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de brander per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de brander is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Mocht de gasbrander niet aangaan, verricht de handeling dan nogmaals en houd de knop deze keer ongeveer 10 seconden vast.

**Draai**, om de plaat uit te zetten, de knop naar stand 0. Tijdens deze handeling gaat de ontsteking weer werken. Dit is volkomen **normaal**.

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

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een brander met **dubbele vlam**, zeer handig en gemakkelijk voor het koken met paella-pannen, Chinese Wokken (alle soorten Aziatische gerechten) etc.

Indien uw kookplaat is uitgerust met een brander met dubbele vlam, van het type

B,C of D, beschikt hij over kranen waarmee de binnenste en buitenste vlam onafhankelijk van elkaar kunnen worden afgesteld. Beschrijving van de werking. Fig.2

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: Houd de natuurlijke openingen open, of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (afzuigkap). Bij langdurig achtereen gebruiken van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn: u kunt bijvoorbeeld een raam openzetten (zorg ervoor dat het niet tocht) of de afzuigkap, voor zover aanwezig, op een hogere stand zetten.

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

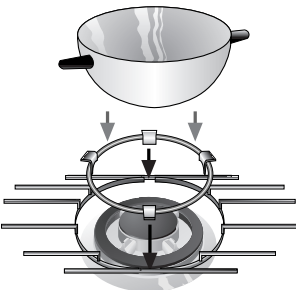
# Geadviseerde diameter voor de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

BRANDER	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Dubbele vlam A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Dubbele vlam B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
Dubbele vlam C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
Dubbele vlam D: 4,25 kW	≥ 22 cm	
Snel	22 cm	26 cm
Semi-snel	14 cm	20 cm
Auxiliair	12 cm	14 cm
Elektrische kookplaat	18 cm	

## Extra roosters:

Fig. 2



Afhankelijk van het model, wordt er een supplement geleverd in de vorm van een rooster, op de brander met dubbele vlam, bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grillplaten, römertopfen en alle soorten holronde schalen. (Chinese Wok, etc...) Fig. 2.

**Rooster voor koffiepot:** Afhankelijk van het model kan er bij uw apparaat een supplement worden geleverd in de vorm van een rooster voor koffiepot, uitsluitend bedoeld voor de auxiliair voor pannen met een diameter van minder dan 10 cm.

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



## Kookadviezen:

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Heel hoog	Hoog	Gemiddeld	Laag
<b>Dubbele vlam</b>	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok).		Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
<b>Snel</b>	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde producten.		Rijst, béchamel, ragout.	Stomen: Vis, groente.
<b>Semi-snel</b>	Gestoomde aardappelen, verse groentjes, soep, pastas.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en het maken van verfijnde stoofgerechten.	
<b>Auxiliair</b>	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvries-producten.	Bereiden/Smelten: Boter, chocolade, gelatine

## Elektrische platen

Het is raadzaam om de draaiknop, als u begint te koken, op de hoogste stand te zetten en hem daarna, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het gerecht, op een gemiddelde stand te zetten. Even voor het aflopen van de kooktijd, kan de plaat worden uitgezet en kan van de nog aanwezige warmte gebruikt worden gemaakt. Op deze manier bespaart u energie.

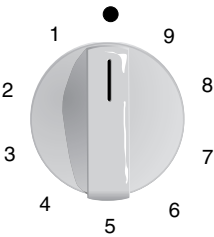
Gebruik alleen pannen met een perfecte egale, dikke bodem, waarvan de maat overeenkomt met die van het verwarmingselement, nooit een kleinere.

Zorg ervoor dat er geen vocht op het oppervlak terecht komt en dat de pan aan de onderkant droog is.

---

# Elektrische platen met 10 standen

Fig. 3



Deze platen kunnen worden afgesteld met een afstelknop voor energie, waarmee voor elk gerecht het geschikte vermogen kan worden gekozen, Fig.3.

Draai de knop naar rechts tot de stand die overeenkomt met het gerecht dat u wilt klaarmaken. Dit hangt onder meer af van de manier van koken en de hoeveelheid. Raadpleeg ook de onderstaande tabel. Het controlelampje gaat nu branden.

Draai, om de plaat uit te zetten, de knop naar stand 0. Het controlelampje gaat uit als de elektrische plaat is afgekoeld.

---

## Suggesties

---

	STAND
<b>Smelten:</b> chocolade, boter, gelatine	1-2
<b>Koken van:</b> rijst, béchamel, ragout	2-3
<b>Koken van:</b> aardappelen, pastagerechten, groente	4-5
<b>Sauteren:</b> stoofschotels, rollade	4-5
<b>Stomen:</b> vis	5
<b>Opwarmen:</b> warm houden van bereide gerechten	2-3-4-5
<b>Bakken:</b> schnitzel, biefstuk, omelet	6-7-8
<b>Koken en aanbraden</b>	9

Een hogere afstelling is nodig bij:

- Grote hoeveelheden vloeistof.
- Grote gerechten.
- Koken zonder deksel op de pan.

# Waarschuwingen voor koken

## NIET DOEN



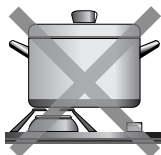
Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.



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



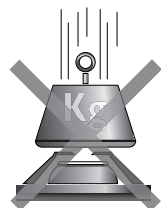
Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor onnodig verlengd en u verspilt energie.



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



Gebruik geen pannen met grote diameter op de branders die zich dicht bij de bedieningsknoppen bevinden, aangezien zij, als zij midden op de brander worden geplaatst, in contact kunnen komen met de knoppen, waardoor deze door de hitte kunnen worden beschadigd.



Zet de pannen niet direct op de branders.

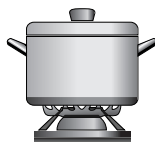
Gebruik geen voorwerpen die te zwaar zijn en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan. Zet grillplaten, aardewerken potten etc. niet te lang op de hoogste stand.

## WEL DOEN

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



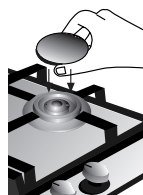
Doe altijd een **deksel** op de pan



Gebruik alleen pannen met een **egale, dikke bodem**.

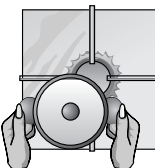


Plaats de pan goed **midden** op de brander.



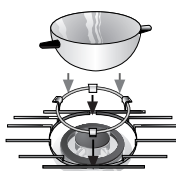
Plaats de pan **op het rooster**.

Controleer voor gebruik of de **roosters** en de **hoedjes** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.



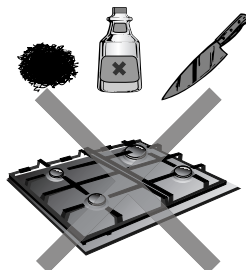
Zet de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.

Gebruik slechts één pan per brander. Maak op de brander met Dubbele vlam gebruik van het extra rooster.



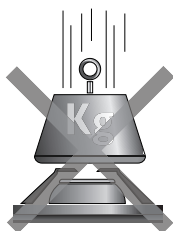
# Gebruiksnormen voor Glas: Reiniging en onderhoud

## NIET DOEN

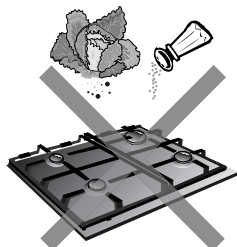


Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor ovens of schuursponzen. Hiermee kunnen krassen op het glas worden veroorzaakt.

Gebruik geen puntige voorwerpen, metaalsponzen of messen om aangekoekte etensresten op het oppervlak te verwijderen. Gebruik geen messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding van het glas met de sierstrippen, de branders of de profielen van de metalen sierstrippen schoon te maken.



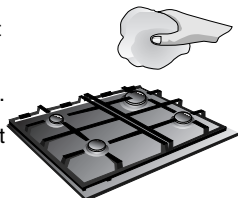
Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.



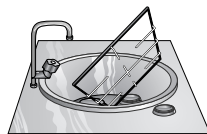
Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

## WEL DOEN

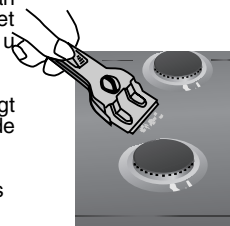
Maak na ieder gebruik het oppervlak van het verwarmingselement schoon, als het is afgekoeld. Zelfs kleine vuilresten verbranden als het apparaat weer wordt aangezet.



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



Gebruik een spatel voor glas en altijd plat op het glas. Kom vooral niet te dicht bij de sierstrippen van de gasbranders. Voor het schoonmaken raden wij u aan om "Vitro Cien" te gebruiken. Het hoge gehalte aan silicone zorgt voor een dunne film op de plaat, waardoor het gemakkelijker is om schoon te maken. Het is van belang om de plaat regelmatig schoon te maken en goed te onderhouden.



Controleer, na het schoonmaken en afdrogen van de branders, of de hoedjes weer goed op de vlamverdelers van de branders zijn geplaatst.

Verwijder overgestroomde resten direct met de Schrapper. Dit geldt vooral voor gesmolten resten, suiker en gerechten met veel suiker.

De roosters dienen na het afwassen goed te worden gedroogd, alvorens te worden gebruikt bij het koken. Waterdruppels of vochtige zones kunnen, als u begint te koken, mogelijk schade aanrichten aan het glazuur.

Wees bij het schoonmaken voorzichtig met de voetjes van de roosters, om te voorkomen dat deze eraf vallen en bij een volgend gebruik krassen maken op het glas of het profiel van het rooster.

# Storingen

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

## **Belangrijk:**

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

<b>Wat is er aan de hand?</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
...als de elektriciteit uitvalt?	-De zekering is kapot.  -Een zekering of differentieel kan zijn doorslagen.	-Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonodig.  -Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-Misschien zitten er etensresten tussen de bougie en de branders.  -De branders zijn nat.  -De hoedjes van de branders zijn niet goed geplaatst.	-De ruimte tussen de bougie en de branders moet goed worden schoongemaakt.  -Maak de hoedjes van de brander en de bougie goed droog.  -Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.
...als de vlam van de branders niet gelijkmatig brandt?	-De verschillende onderdelen van de brander zijn niet goed geplaatst.  -De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	-Plaats alle onderdelen op de juiste manier op hun plaats.  -Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.
...als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	-De gastoevoer is gesloten  -Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is.	-Draai eventuele tussenkranen los.  -Vervang de lege gasfles door een volle.
...als het in de keuken naar gas ruikt?	-Er staat een gaskraan open.  -Er is mogelijk een lek in de aansluiting aan de gasfles.	-Controleer dit.  -Zorg ervoor dat de aansluiting goed is.
...de beveiligingen van de verschillende branders niet werken?	-De knop is niet lang genoeg ingedrukt  -De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon	-Houd de knop, als de brander aan is, nog een paar seconden ingedrukt.  -Maak deze opening van de gastoevoer goed schoon.

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

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

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

# Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Uw leverancier kan u hierover desgewenst meer informatie verschaffen. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Değerli Müşterimiz,

Teşekkür eder, sizi seçiminizden dolayı kutlanız. Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilme amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak için bu talimat kitapçığı, biri kullanım, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır. İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından da önemli bilgiler içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun ve koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Bu konuda mümkün olanın en azı ile yetiniyoruz. Kullanılan ambalajın tümü geri kazanılabilir malzemelerden üretilmiştir. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın bu amaçla kullanılan çöp konteynerine atınız. Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kaptaki biriktirin ve bir toplama noktasına bırakın, bunlar mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktirin (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en iyi çözüm olması da su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus çocuklarınız için olduğu gibi sizin için de faydalı olacaktır. Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz. Bu merkezlerin size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

## Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda  simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

### Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

## İÇİNDEKİLER

<b>Güvenlik Uyarıları</b> .....	87
<b>Genel Görünüş</b> .....	89
<b>Gaz Brülörleri</b> .....	90
Tavsiye edilen kap çapları .....	91
Pişirme konusunda tavsiyeler .....	92
<b>Elektrikli Plakalar</b> .....	92
10 Kademeli regülatörlü elektrikli plakalar .....	93
<b>Güvenlik Uyarıları</b> .....	94
Pişirme ile ilgili kullanım uyarıları .....	94
Temizlik ve koruma hakkında .....	95
<b>Anormal Durumlar</b> .....	96
<b>Garanti Koşulları</b> .....	96

# Güvenlik Uyarıları

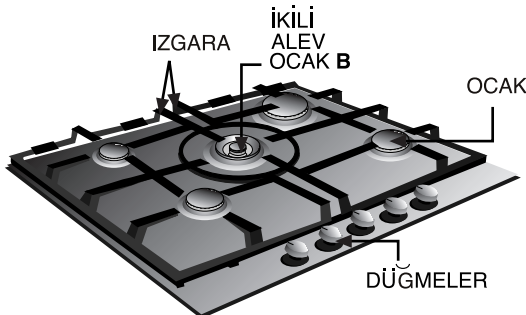
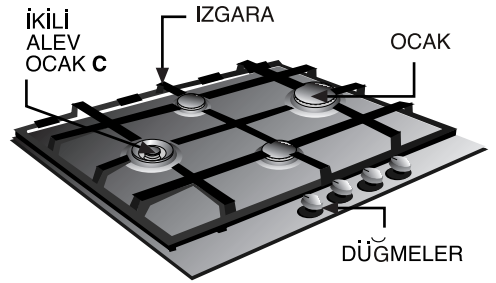
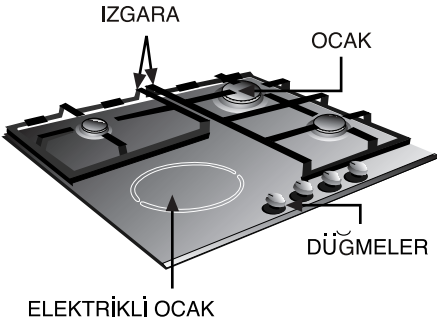
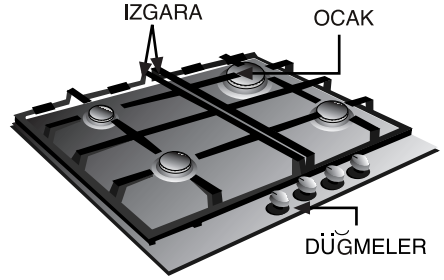
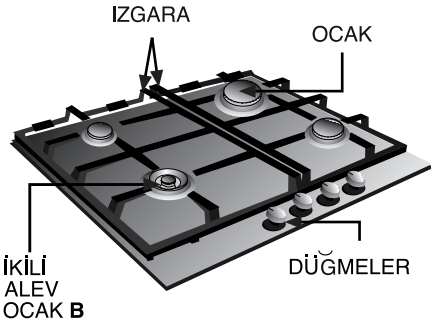
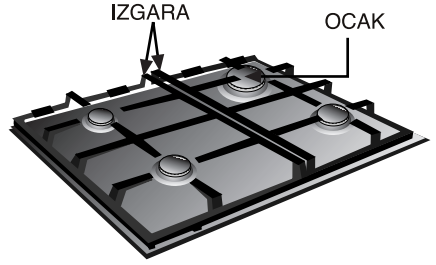
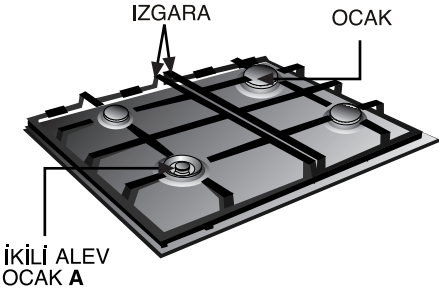
- ❑ Bu cihaz ile etkin ve emniyetli bir şekilde pişirme işlemleri gerçekleştirmek için bu kullanım kılavuzunu **dikkatli bir şekilde okuyunuz.**
- ❑ Yürürlükteki yönetmeliklere göre cihazın montaj ve gaz değişimi işlemleri sadece **yetkili bir teknik servis tarafından gerçekleştirilebilir.**
- ❑ Yeni pişirme plakanızı monte etmeden önce **ölçülerin doğru olduğunu kontrol ediniz.**
- ❑ Bu cihaz, yanma sonucu ortaya çıkan ürünleri tahliye eden bir cihaza bağlanmamalıdır.
- ❑ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazın üzerinde sembolleri bulunan ülkeler için geçerlidir, bunların belli bir ülkedeki kullanım şartları açısından uyarlanması için teknik talimatlardan istifade edilmesi gerekmektedir.
- ❑ Cihazın monte edildiği yerin mükemmel bir kullanım için düzenli bir şekilde **havalandırılması şarttır.** (BÖE no: 281,24-11-93 ikamet edilen binalarda Gaz Montajı Temel Kuralları).
- ❑ Brülörlerin sönmeye ihtimaline karşı cihazın şiddetli hava akımlarına maruz kalmasına müsaade etmeyiniz.
- ❑ Bu cihaz fabrikadan özellikler plakasında yazılı gaz ile çalışacak şekilde ayarlanmış olarak çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa teknik destek servisimizi çağırınız.
- ❑ Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, teknik yardım servisimizi çağırınız.
- ❑ Cihazın el değıştirmesi durumunda yeni sahibine vermek üzere kullanım ve montaj kılavuzunu cihaz ile birlikte iyi bir şekilde muhafaza ediniz.
- ❑ Hasar görmüş **cihazı çalıştırmayınız.**
- ❑ Isıtma ve pişirme aletlerinin yüzeyleri çalışma esnasında ısınır, bu nedenle tedbirli davranınız. **Çocukları her zaman uzak tutunuz.**
- ❑ Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız ve **hiçbir zaman ısıtma aracı olarak kullanmayınız.**



- ❑ Aşırı kızgın bitkisel ve hayvani yağlar kolayca alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- ❑ Eğer hayvani veya bitkisel yağlar yanarsa asla üzerine su dökmeyiniz ;**TEHLİKE!** Ateşi söndürmek için kabı örtünüz ve pişirme alanını kapatınız.
- ❑ Arıza durumunda cihazın elektrik ve gaz bağlantılarını kesiniz. **Onarımı için teknik destek servisimizi arayınız.**
- ❑ Plaka ve brülörlerin üzerine kaza ile dökülebilecek deforme olmuş kaplar bırakmayınız.
- ❑ Eğer düğmelerden bir tanesi sıkışmış ise zorlanmayınız. Gereken tamirin ya da deęiřtirmenin yapılması için hemen resmi teknik servisimizi çağırınız.
- ❑ Gaz ocađı nızı kullanırken hava akımından ve sođuk sıvıların dökülmesinden kaçınınız. Aksi halde camın kırılma tehlikesi söz konusudur.
- ❑ Elektrik çarpması riski oluşturabileceđi için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- ❑ Bu cihaz; fiziksel, duysal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanıřma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik deđildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliđinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına iliřkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eđitmenliđinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ❑ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ❑ Bu talimat kitapçığında gösterilen grafikler yol gösterici özellikte grafiklerdir.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŐ OLAN GÜVENLİK UYARILARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

# Genel Görünüş:



# Gaz Brülörleri

Şek. 1



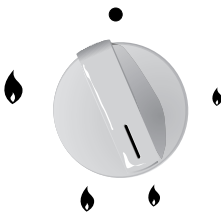
Şek. 2



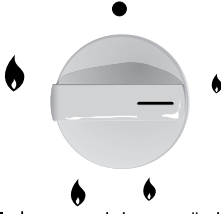
Her iki korona da (iç ve dış) maksimum güçte yanar.



Dış korona minimum güç ile iç korona ise; maksimum güç ile yanar.



İçkorona maksimum güç ile yanar.



İç korona minimum güç ile yanar.

Fırında veya kumanda panelinde bulunan her bir işlem düğmesi üzerinde, kontrol ettiği brülörün sembolü bulunmaktadır. Şek. 1.

Bir brülörü yakmak için seçilen brülörün düğmesine basınız ve sola doğru maksimum konumuna kadar çeviriniz ve brülör yanana kadar bu şekilde bekleyiniz. Brülör yandıktan sonra düğmeyi bırakıp istediğiniz konuma getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse brülöre bir alev yaklaş tırınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bundan dolayı çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız, ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Cihazınızın, brülörlerin kaza ile söndürülmesi durumunda gaz kaçağını önleyen güvenlik valfi brülörleri varsa, yakma işlemi aynı şekilde, yanma gerçekleşene kadar kontrol düğmesini basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye daha basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeyi on saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Söndürmek için düğmeyi 0 konumuna kadar sağa çeviriniz. Bu işlemi yaparken ateşleme sistemi yeniden çalışacaktır; **bu normaldir**.

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

Pişirme plakanızın modeline göre saç tava, v.s. (Asya'da kullanılan her türlü benzer kap) için çok kullanışlı ve rahatlık sağlayan ikili alev veren brülörlere sahip olabilirler.

Eğer ocağınızda B, C veya D tipi iki alevli bir brülör var ise, bunlarda iç ve dış alevleri ayrı ayrı kontrol etmenizi sağlayacak bir düğme olacaktır. Çalışma tarifi şek. 2.

Aletin gazla kullanımını montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta iyi bir havalandırma sağlayınız. Doğal olarak havalandırma yapacak yerleri açık tutunuz veya havalandırma için mekanik bir araç (çekici davlumbaz) kullanınız. Cihazınızın sürekli olarak kullanılması, durumunda, ilave bir havalandırma sistemi kurulması veya varsa mekanik havalandırma gücünün artırılması gereklidir. (cereyana neden olmaksızın).

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

# Tavsiye Edilen Kap Çapları (cm)

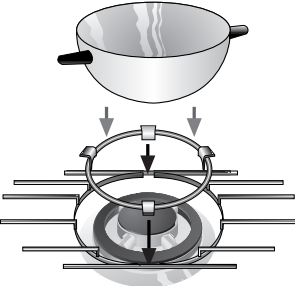
Modele göre:

BRÜLÖR	MINIMUM KAP ÇAPI	MAKSİMUM KAP ÇAPI
İkili alev ocak A: 3,80 kW	22 cm	28 cm
İkili alev ocak B: 2,80 kW	16 cm	22 cm
İkili alev ocak C: 3,80 kW	22 cm	28 cm
İkili alev ocak D: 4,25 kW	> 22 cm	
Hızlı:	22 cm	26 cm
Yarı -hızlı:	14 cm	20 cm
Yedek:	12 cm	14 cm
Elektrikli ocak:	18 cm	

## Ek Izgaralar:

İkili brülörlerde 26 cm'den geniş çaptaki kaplar, kazanlar, ızgaralar ve her türlü içbükey kaplar için modeline göre ilave bir ızgara bulundurulması gerekmektedir. (Çin işi Wok, vs...) Şek. 2.

Şek. 2



**Cezve Izgarası:** 10 cm'den küçük çapta kaplar için, yardımcı brülörde kullanmak üzere, modeline göre cihazınız ile birlikte bir cezve ızgarası da verilebilir.

**İmalatçı bu ilave ızgaraların kullanılmamasından veya yanlış kullanılmasından dolayı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.**

## Pişirme konusunda tavsiyeler :

Bu öneriler size fikir vermek içindir.

	Çok Kuvvetli	Kuvvetli	Orta	Ağır
<b>İkili alev</b>	Kaynatmak, pişirmek, kızartmak, çevirmek, sac tava, Asya yemekleri (Çin Wok).		Isıtmak ve sıcak tutmak: hazır yemekler, pişirilmiş yemekler.	
<b>Hızlı</b>	Tas kebab, biftek, omlet, kızartmalar.		Pilav, beşamel, sos.	Buharla pişirme: balık, sebze.
<b>Yarı-hızlı</b>	Patates buğulama, taze sebze, sebze çorbası, makarnalar.		Pişirilmiş yemeklerin ısıtılması ve lezzetli yahniler yapılması.	
<b>Yardımcı</b>	Pişirme: yahni, sütlaç, karamel.		Dondurulmuş gıdayı çözdürmek ve yavaşça bir şekilde pişirmek: Sebzeler, meyveler, donmuş ürünler.	Eritmek: tereyağ, çikolata, jelatin

## Elektrikli Plakalar

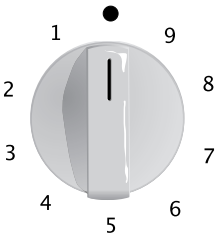
Pişirmenin başında kumanda düğmesinin maksimum konumuna getirilmesi ve gıdanın cins ve miktarına bağlı olarak, daha sonra muhafaza için, bir ara pişirme konumuna geçilmesi tavsiye olunur. Plaka, ısısal ataletinden yararlanmak üzere pişirme bitirilmeden bir süre önce kapatılabilir. Mevcut ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

**Tabanı tamamı ile düz**, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

# 10 Kademeli Regülatörlü Elektrikli Plakalar

Şek. 3



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 3.

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kontrol düğmesini sola çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır.

Plakayı kapatmak için kontrol düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Kontrol lambası, elektrikli plakanın yüzeyi soğuduğunda sönecektir.

## Öneriler

	POZİSYON
<b>Eritmek:</b> çikolata, tereyağ, jelatin	1-2
<b>Pişirme:</b> pilav, beşamel sos	2-3
<b>Pişirme:</b> patates, makarna, sebze	4-5
<b>Yeniden ısıtmak:</b> rulo kızartmalar, pişirilmiş gıdalar	4-5
<b>Buharda pişirme:</b> balık	5
<b>Hazır:</b> yemekleri ısıtmak ve sıcak tutmak	2-3-4-5
<b>Kızartmak:</b> külbastı, biftek, omlet	6-7-8
<b>Pişirme ve hafif kızartma</b>	9

Aşağıda belirtilen durumlarda daha yüksek bir ayar gereklidir:

- Sıvılar bol miktarlarda kullanıldığında,
- Yemek miktarı fazla olduğunda,
- Kabın ağzı açık pişirildiğinde.

# Pişirmeyle İlgili Kullanım Uyarıları

## HAYIR



Büyük brülörlerde küçük kaplar kullanılmaz. Alevin kabin yan taraflarına dokunmaması gerekmektedir.



Kapaksız veya kapağı kaymış bir şekilde pişirme gerçekleştirmeyiniz, bu durumda enerji kaybı meydana gelmektedir.



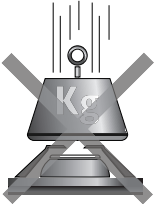
Tabanları bozuk olan kapları kullanmayınız, bu kaplar pişirme süresini uzatır ve enerji tüketimini arttırır.



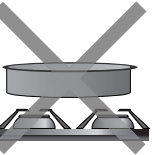
Tabanı bozuk olan kapları brülörün üzerine koymayınız, devrilebilirler.



Düğmelere yakın brülörlerde büyük tabanlı kaplar kullanmayınız çünkü brülörün tam ortasına konduklarında kenarlardan düğmelere temas edebilir ve aşırı sıcak nedeni ile düğmelerde hasara neden olabilirler. Kapları doğrudan brülörlerin üzerine yerleştirmeyiniz.



Pişirme plakasına aşırı derecede ağır yükler koymayınız, bu kısımlara ağır cisimler ile darbe gelmesine müsaade etmeyiniz.

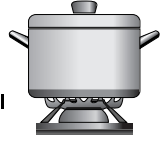


Tek bir kap için iki kaynak veya brülör kullanmayınız.

Kızartma aparatlarını, kazanları uzun süre maksimum güçte kullanmaktan kaçınınız.

## EVET

Her bir brülörde her defasına uygun kaplar kullanınız; bu şekilde aşırı gaz tüketiminin ve kapların lekelenmesinin önüne geçebilirsiniz.

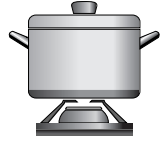


**Her zaman kapak kullanınız.**

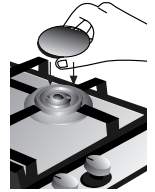
Sadece tabanları **düz ve kalın tava, tencere ve kazan** kullanınız.



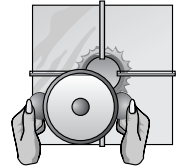
Kabı brülörün üzerine **merkezleyerek** yerleştiriniz.



Kabı **ızgara** üzerine yerleştiriniz. **ızgara ve brülör** kapaklarının kullanımdan önce iyi bir şekilde yerlerine yerleştirilmiş olduklarından emin olunuz.



Pişirme plakası üzerindeki kapları dikkatli bir şekilde alınız.

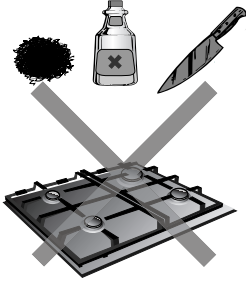


Her bir brülör için bir kap kullanınız. **İkili alevli brülörde** ilave ızgarayı kullanınız.



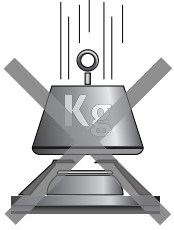
# Cam (kristal) Kullanım Kuralları: Temizlik ve Koruma

## HAYIR

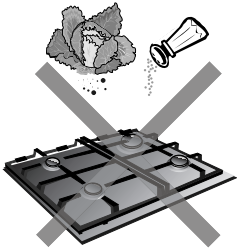


Fırının temizliği için toz ve spray deterjanlar ile camı çezebilecek aşındırıcı süngerler kullanmayınız.

Yüzey üzerinde sertleşen gıda artıkları sökme için keskin metali ve bıçak gibi sivri malzemeler kullanmayınız. Cam metal profil çerçeve takımını veya brülör camlı mobilya takımını temizlemek için bıçak, spatula ve benzer aletler kullanmayınız.



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



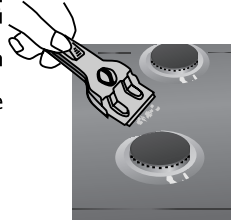
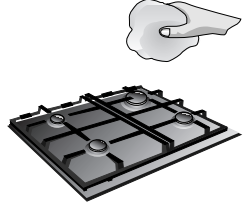
Sebzelerin ve bitkilerin köklerinden kaynaklanabilecek kum taneleri camı çezebilir.

## EVET

Isıtıcı yüzeyi her kullanımdan ve soğuduktan sonra suya temizleyiniz. Ufak kirler de dahil olmak üzere yeniden çalıştırılması durumunda yanmaya başlar.

Brülörleri ve ızgaraları temiz tutmak amacı ile bunların sabunlu suya batırılmaları, delik ve kanalların iyice temizlenmesi için metal olmayan bir fırça ile temizlenmesi gerekmektedir. Brülörün kapaklarını ve ızgaraları ısladıkları takdirde çıkartınız.

Cam için kir sökücü kullanınız ve her zaman camın üzerine bununla temizleyiniz. Temizleme esnasında gaz brülörlerin aksamlarına yaklaşmamaya özen gösteriniz. Temizlik için "Vitro Clen" isimli ürünü tavsiye ediyoruz. Bu ürünlerdeki yüksek silikon oranı bir film tabakası meydana getirmekte ve bu nedenle kirlerin çözülmesi oldukça kolaylaşmaktadır. Aynı şekilde her zaman bu işlemler için azami dikkatin gösterilmesi çok önemlidir. Brülörlerin temizlik ve kurulum işleminden sonra kapakların brülör alev difüsörleri üzerine iyi bir şekilde yerleştirilmiş olduklarından emin olunuz.



Ocağınızın üzerine taşarı yemekleri cam temizleyiciyi kullanarak hemen siliniz. Bu özellikle erimiş yemek artıkları, seker ve şeker igeren yiyecek artıkları için çok önemlidir. ızgaraları yıkadıktan sonra, bunları pişirme işlemine kullanmadan önce, iyice kurutunuz, bunların üzerinde su damlacıklarının veya nemli bölgelerin bulunması, pişirmenin başında emayede muhtemel hasarların meydana gelmesine neden olabilirler. ızgaraların takozlarına temizlik esnasında dikkat ediniz, bunlar gevşeyebilir ve ızgarayı ilk kullandığınızda camı veya profili çezebilirler.



# Anormal Durumlar

Her zaman teknik destek servisini aramanız gerekmeyebilir. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir takım tavsiyeler içermektedir.

## Önemli not:

Gaz ve elektrik ile ilgili işlemler sadece yetkili teknik servis elemanlarımız tarafından gerçekleştirilebilir.

Sorun	Olası nedeni	Giderilmesi
...Elektrikli çalıştırma konusunda bir artış mı var?	-Sigorta arızalı.  -Otomatik veya bir montaj diferansiyeli bozulmuş olabilir.	-Sigorta kutusundan sigortayı kontrol ediniz ve arızalı ise değiştiriniz.  -Genel giriş kutusunda otomatik veya bir diferansiyelin arızalı olup olmadığını kontrol ediniz.
...Elektrik ate leme çalışmıyor?	-Brülörler ve ateşleme bujileri arasında yemek veya temizlik artıkları kalmış olabilir. -Brülörler ıslak -Brülörlerin kapakları doğru yerleştirilmemiş.	-Ateşleme bujisi ile brülörlerin arası dikkatli bir şekilde temizlenmelidir. -Brülör kapakları ile ateşleme bujisini dikkatli bir şekilde kurunuz. -Kapakların doğru bir şekilde yerleştirilmiş olup olmadıklarını kontrol ediniz
...Brülörlerin alevleri tek tip değil mi?	-Brülörlerin bir takım kısımları yanlış yerleştirilmiş. -Brülör gaz çıkış kanalları kirli	-Parçalarını doğru bir şekilde yerleştiriniz. -Brülör gaz çıkış kanallarını temizleyiniz.
...Gaz akışı normal değil mi, veya gaz çıkmıyor mu?	-Gaz geçişi ara vanalardan kapalı. -Eğer tüp gaz kullanıyorsanız tüp boş olabilir.	-Muhtemel ara vanaları açınız. -Tüpü doldurunuz.
...Mutfakta gaz kokusu mu var?	-Düğümlerden bir tanesi açık. -Tüp bağlantısında kaçak ihtimali.	-Düğüme kontrol ediniz. -Bağlantının doğru bir şekilde yapılmış olup olmadığını kontrol ediniz.
...Farklı brülörlerin güvenlik sistemleri çalışmıyor mu?	-Düğüme yeteri kadar basılı tutmamışsınızdır. -Brülör gaz çıkış kanalları kirli.	-Brülör yandıktan sonra düğüme birkaç saniye daha basılı tutunuz. -Brülör gaz çıkış kanallarını temizleyiniz.

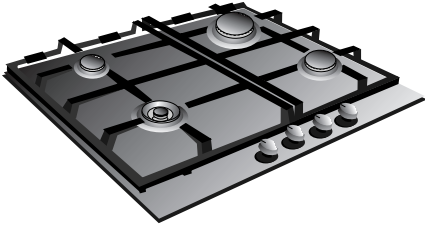
Teknik servisimizi çağırduğunuzda şu bilgileri verin:

E – NR \_\_\_\_\_ FD

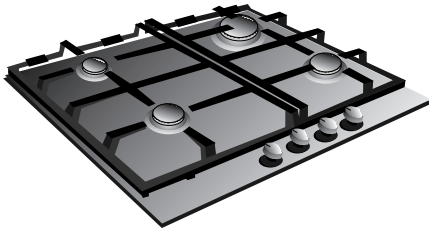
Bu bilgiler pişirme plakasının alt tarafında özellikler etiketinde bulunmaktadır. Bu etiket, pişirme plakasının altındadır.

## Garanti koşulları

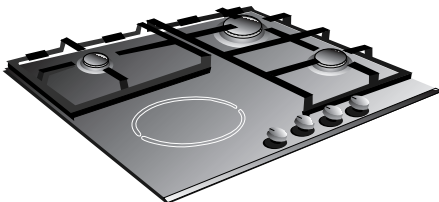
Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satıcı size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazırdır. Garantiden yararlanılacak her durumda satış belgesinin gösterilmesi şarttır. Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.



E-Nr		FD		
Type HSE-6FL3W30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 628	G-20 0,825	
		G-31 617		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES		FR/BE		
PT		GB		
DE		IT		
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2</sub> E+3+	II <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2</sub> E	I <sub>2</sub> H	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 6,65 kW (Hs)				

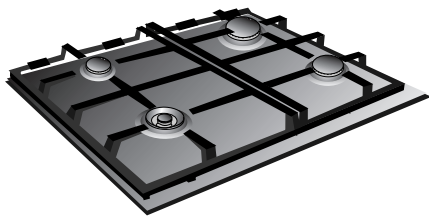


E-Nr		FD		
Type HSE-6FL4030		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 559	G-20 0,734	
		G-31 550		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES		FR/BE		
PT		GB		
DE		IT		
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2</sub> E+3+	II <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	CH/ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE/CZ/SK	
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2</sub> E	II <sub>2</sub> H3B/P	
P(mbar)	20-28/37	20	20-30	
G <sub>Qn</sub> 7,70 kW (Hs)				

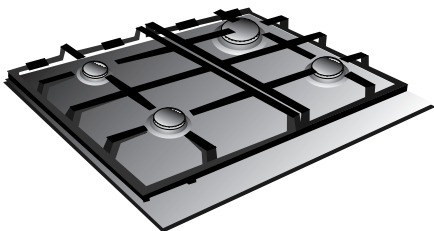


E-Nr		FD		
Type HSE-6FL4030		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 559	G-20 0,734	
		G-31 550		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES		FR/BE		
PT		GB		
DE		IT		
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2</sub> E+3+	II <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	CH/ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE/CZ/SK	
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2</sub> E	II <sub>2</sub> H3B/P	
P(mbar)	20-28/37	20	20-30	
G <sub>Qn</sub> 7,70 kW (Hs)				

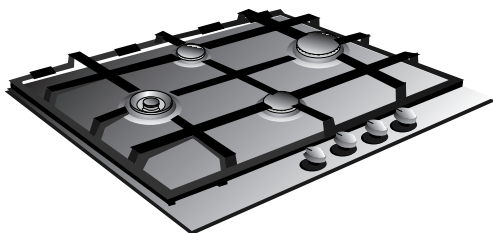
E-Nr		FD		
Type HSE-6FL3R30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 421	G-20 0,553	
		G-31 414		
1700 W 230 V - 50 Hz		P		
ES		FR/BE		
PT		GB		
DE		IT		
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2</sub> E+3+	II <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2</sub> E	I <sub>2</sub> H	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 5,80 kW (Hs)				



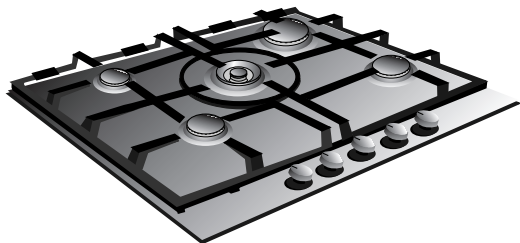
E-Nr		FD		
Type HSE-6PL3W30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 631	G-20 0,829	
		G-31 621		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2E</sub> +3+	I <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 8,70 kW (Hs)				



E-Nr		FD		
Type HSE-6PL4030		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 559	G-20 0,734	
		G-31 550		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2E</sub> +3+	I <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 7,70 kW (Hs)				



E-Nr		FD		
Type HSE-7FL3W30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 697	G-20 0,915	
		G-31 685		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2E</sub> +3+	I <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 9,60 kW (Hs)				



E-Nr		FD		
Type HSE-7FL4W30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
99BO806		G-30 867	G-20 1,139	
		G-31 853		
0,6 W 230 V - 50 Hz		P		
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
	AT	BE/FR	DE	IT/PT
Cat.	II <sub>2</sub> H3B/P	II <sub>2E</sub> +3+	I <sub>2</sub> ELL3B/P	II <sub>2</sub> H3+
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20-30/37
	ES/GB/GR/IE	LU	DK/FI/SE	CZ/SK
Cat.	II <sub>2</sub> H3+	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2</sub> H3B/P
P(mbar)	20-28/37	20	20	20-50
G <sub>Qn</sub> 11,95 kW (Hs)				

Posible combinación - Possible combination -  
Possible combination - Mögliche Kombination -  
Possible combination - Fattibile combinare -  
Mogelijke combinacion - Possibile combinazione

Encimera - Plaque de cuisson - Hobs - Piastra de cottura - Kookplaat - Fogão	Homo - Fours - Ovens - Backofer - Forno - Ofen - Kemence	Módulo de mandos - Modulate of controls - Module des commandes - Schalterblende - Modulare dei comandi - Module dos controles
EV617501N	HV...	H010354EU
EV 617501 EV 627501 E	HV..	H010354EU