

SIEMENS



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

Cod. 9000029790 C

SIEMENS

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

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 have been carefully tested so that they will meet all your cooking needs.

We strongly advise you to read through 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 the materials are all completely recyclable. You too can contribute to the conservation of the environment by depositing the packaging in the nearest recycling container. 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 centre for recovering 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

Safety warnings	3
Get to know your cooking hob	5
The gas burners	6
Recommended diameters of receptacles	7
Additional pan supports	7
Cooking Recommendations	8
Electric hotplates	8
Ring on/residual heat warning light	8
10-position power control knob for electric hotplates	9
Instructions for using the electric hotplate with double cooking zone	9
Cooking suggestions	10
Instructions for using the combination electric hotplate	10
Control knob for selecting cooking zone	10
Ceramic grill	11
Griddle cooking table	11
Warnings and suggestions for cooking	12
Glass: instructions for use cleaning and care	13
Home troubleshooting	14
Warranty conditions	14

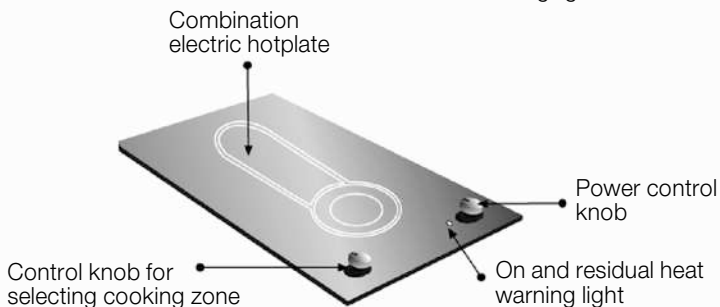
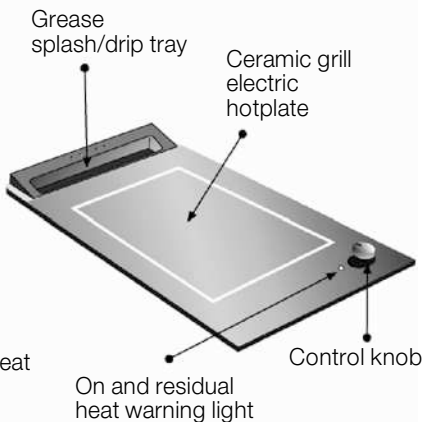
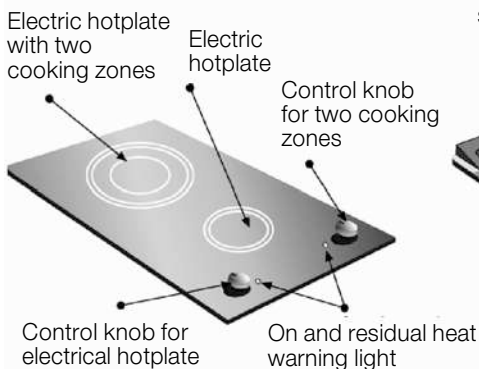
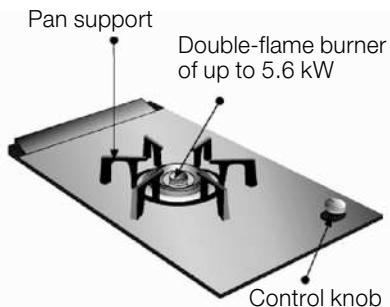
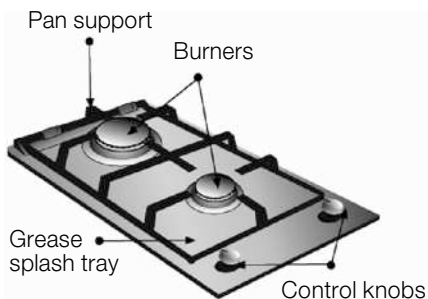
Safety warnings

- ☐ 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 a combustion products evacuation device.
- ☐ The following instructions are only valid in countries whose symbol appears on the appliance. To adapt the appliance to conditions of use in your country, always follow the technical instructions.
- ☐ 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. Phone our **technical services department** immediately, so that they can repair or replace it.
- ☐ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ☐ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ☐ Never leave the appliance unattended during operation.
- ☐ The 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.



Fig. 2.

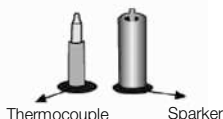
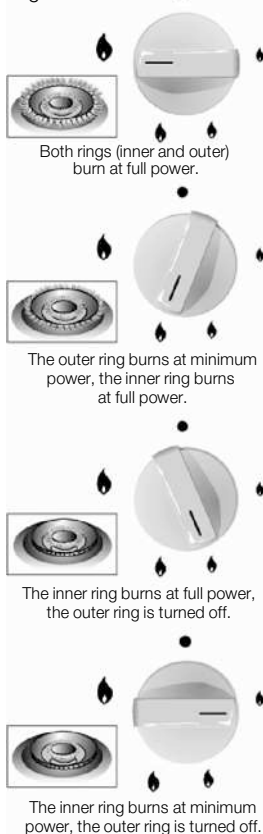


Fig. 3.



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

To light a burner, press the control knob which corresponds to the burner you wish to light and turn it anticlockwise to maximum, hold it in this position for a few seconds until the burner lights and then release it and turn it to the desired level of heat. If the burner does not light, repeat the process. 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. Your hob may be fitted with **safety thermocouples** which prevent gas from being released if the burners are accidentally turned off. Fig. 2.

In order to **use and turn on** this modern system, proceed in the usual manner, but keep the control knob pressed until the gas lights, the flame appears and it does not go out when you release the knob.

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

To turn it off, turn the control knob clockwise to the position: ●.

Your modern hob is fitted with taps which allow you to select the **flame you require** from between the maximum and minimum positions.

Depending on the model, your hob may be fitted with a double flame burner which is very practical and useful for cooking with large pans, Woks (all types of Asian food) etc.

If your hob has a **double flame** burner, it will have taps which allow you to control the inner and outer flames separately. Description of how it works. Fig. 3.

When you are using this gas appliance, it will make the kitchen hot and humid, and therefore you must ensure that the kitchen is well ventilated. Keep all natural ventilation openings clear, or install a mechanical ventilation device (cooker 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.

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

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

Recommended diameters of receptacles

Depending on the model:

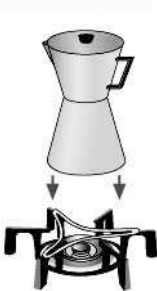
BURNER	MINIMUM Ø OF RECEPTACLE	MAXIMUM Ø OF RECEPTACLE
Double flame of up to 5,6 kW:	≥ 22 cm	
Quick burner:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	14 cm	20 cm
Electric hotplate with two cooking zones	12 cm	
	18 cm	
Electric hotplate	14 cm	
	14 cm	
Combination	20 cm	
	14 x 35 cm	

Additional pan supports

Fig. 4.



Fig. 5.



Those models which have a double flame burner will come with an additional pan stand which must be used for receptacle with a diameter of over 26 cm, griddles, earthenware pots and all types of concave receptacles (woks, etc.). Fig. 4. Due to the high temperatures which are reached by these extra supports during cooking, do not touch them: “danger of burns”.

These models also have an additional coffee pot support for receptacles with a diameter of less than 10 cm. Fig. 5.

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

Cooking Recommendations

Here are some cooking guidelines:

	Very high	High	Medium	Low
Double flame	Boiling, grilling, browning, paellas and Asian food (woks).		Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid	Scallops, steaks, omelettes, frying.		Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish and vegetables.
Semi-rapid	Steaming potatoes, fresh vegetables, stews and pasta.		Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles.	

Electric hotplates

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 hotplate.

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.

Ring on/residual heat warning light

Electrical appliances have an on/residual heat warning light which comes on when a hotplate is turned on to warn you that it is hot. When the hotplate is turned off, the on/residual heat warning light stays on while the hotplate is still hot to warn you that it is still hot. You can use the hotplate again to carry on cooking and in this way save energy.

Once the hotplates have cooled down, the on/residual heat warning light goes out.

10-position power control knob for electric hotplates

Fig. 6.



The electric hotplates are controlled by an energy control knob which allows you to select the power you require for the food you are cooking, Fig. 6.

Bearing in mind the type of cooking, the amount of food, and using the following table with cooking suggestions, turn the control knob clockwise to the position that correspond to what you are cooking. The on/residual heat warning light will come on.

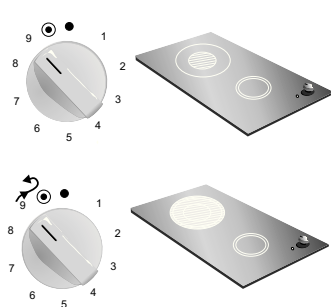
To turn off the plate, turn the control knob to the position ●. Once the surface of the hotplate has cooled down, the on/residual heat warning light will go out.

Instructions for using the electric hotplate with double cooking zone

Fig. 7.



Fig 7a.



On models which have two ceramic rings, one of them will have a dual-circuit cooking zone, which allows you to use two different cooking zones: a central 700 W zone and the full 1800 W hotplate (with a 230 V power supply). If your appliance uses a 400 V power supply, the central zone will be 900 W, and the full hotplate will have a power rating of 1800 W. In order to use it correctly, follow these instructions: To turn on the small (central) cooking zone, turn the control knob clockwise until it reaches the position ●, and then you can select any one of the numbers shown; from 1 to 9. Fig. 7.

1 = Minimum heat.
9 = Maximum heat.

If you wish to use the larger cooking zone, you should turn the control knob past the position 9 (see Fig. 7 a) and then set it to number 9 (maximum heat) or to any other number up to 9 to obtain less heat. In order to use the small cooking zone again, turn the control knob anti-clockwise to the position ●, and it will come on again.

The on/residual heat warning light will work as described above.

Cooking suggestions

	SETTING
Melting: butter, chocolate and jelly	1–2
Cooking: rice, white sauce and ragout	2–3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4–5
Light frying: Stews, barbecued roulées	4–5
Steaming: fish	5
Warming: keep prepared food warm	2–3–4–5
Griddle: escalopes, frying steak, omelettes	6–7–8
Cooking and browning:	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.

Instructions for using the combination electric hotplate

Your combination electric hotplate has two control knobs. The knob on the left of the appliance is the cooking zone selector, and it is explained below. The knob on the right controls the power of the zone you have selected, as described previously in “10-position power control knob for electric hotplates”. The on/residual heat warning light will work as described above.

Control knob for selecting cooking zone

Fig. 8.

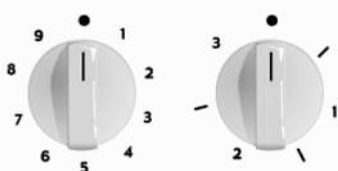


This knob can be used to select the size of the cooking zone on the hob you wish to use as explained below and as shown in Fig. 8.

	Ø 14 mm	0.9 kW
	Ø 20 mm	1.75 kW
	14 cm x 35 cm	2.1 kW

Ceramic grill

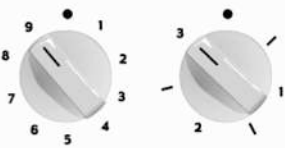
Fig. 9. (depending on the model)



Min. (depending on the model)



Max. (depending on the model)



These hotplates are controlled by an energy control knob with which you can choose the heat that is suitable for the food you are cooking. Fig. 9.

Bearing in mind the type of cooking, the amount of food and using the griddle table, turn the control knob to the position that corresponds to what you are going to cook. The on/residual heat warning light will come on.

To turn off the plate, turn the control knob to the position ●. The on/residual heat warning light will stay on as long as the cooking zone is hot.

Griddle cooking table

Dish	Amount	Grill Settings		Approximate cooking time
Meat:		depending on the model		
Sausages, frying steak, marinated chops	2 – 4 units	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minutes
Turkey breast	4 units	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minutes
Chicken breast	2 units	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minutes
Sausages	4 units	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minutes
Fish:				
Fish off the bone	2 – 4 units	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minutes
Fish off the bone, fresh	4 units	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minutes
Eggs:				
Scrambled eggs, fried eggs	3 units	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minutes
Pancakes	7 – 8 units	6 – 9	2 – 3	Non-stop frying
Other:				
Prawns	7 – 8 units	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minutes
Vegetables, fresh, aubergine, courgettes	2 layers	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minutes

The figures in this table are only to be used as a guide.
Do not use a metal spatula for turning over the food.

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.



Never try to heat food by placing aluminium tins or plastic receptacles on your cooking hob. The container will melt. Do not place a receptacle on one side of a burner, as it could tip over.



On the burners next to the control knobs, never use receptacles with a diameter so large that once they are positioned on the burners, they might touch or be so close to the control knobs that they heat this area and damage the knobs. Never place receptacles directly on 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 **lids** on receptacles.



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

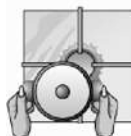
Always place the receptacle **right over** the burner, not to one side.



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



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



Only use one receptacle per burner. Always use the additional pan support with the double flame burner.



Glass: instructions for use cleaning and care

DO NOT



Never use washing 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 device 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.

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 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. We recommend "Vitro Clean" to clean the glass. 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.



Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the cooking zone immediately, using the glass scraper. 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 feet, as they could come off and the pan support could scratch the glass or the surround next time you use it.

CLEANING INSTRUCTIONS FOR CERAMIC GRILL APPLIANCES

If you cook food directly on the hob **DO NOT CLEAN** it with products which may contain toxic substances, and do not use aluminium scourers.

We recommend that you use a liquid based cleaner which does not contain "powder" or have a chalky texture, and that you use a scraper.

By using a scraper, you can remove the remains of your cooking from the surface of your vitro-grill appliance and deposit them in the grease - collection element. After cooking, clean this element, which for your convenience can be removed from the appliance.

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 authorised personnel from our Technical Services Department can carry out work on the gas and electrical supply systems.

What has gone wrong?	Probable cause	Solution
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.
The electric 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.
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 mains are turned off. - If the gas is coming from a gas bottle, it may be empty.	- Turn on all mains taps. - Replace the gas bottle with a full one.
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, which is situated on the underside of the 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 you with further details. However, the warranty is only valid if it is submitted together with the purchase document.

We reserve the right to make any changes.

Sehr geehrter 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.

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 recyclingfähig. 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 recyclingfähige 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

Sicherheitshinweise	17
Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds	19
Gasbrenner	20
Empfohlene Durchmesser für Kochgeräte	21
Zusatzroste	21
Empfehlungen zum Kochen	22
Elektrische Kochplatten	22
Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte	22
10-Stufen-Regler für die Leistungsregelung bei elektrischen Kochplatten	23
Funktion der elektrischen Kochplatte mit doppelter Kochzone	23
Kochtipps	24
Funktion der elektrischen Kombi-Platte	24
Kochzonen-Wahlschalter	24
Glaskeramik-Grill	25
Tabelle für das Braten in der Pfanne	25
Warnhinweise zum Gebrauch beim Kochen	26
Gebrauchsvorschriften für Glaskeramik: Reinigung und Pflege	27
Betriebsstörungen	28
Garantiebedingungen	28

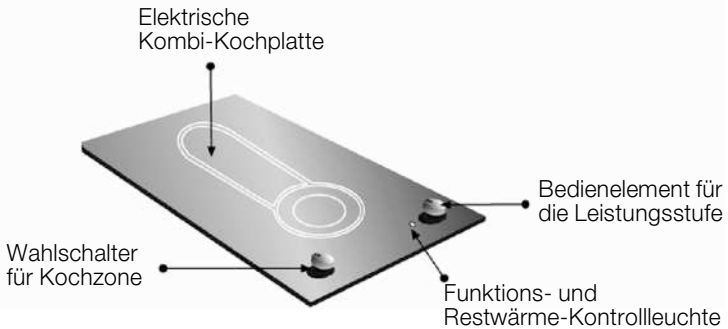
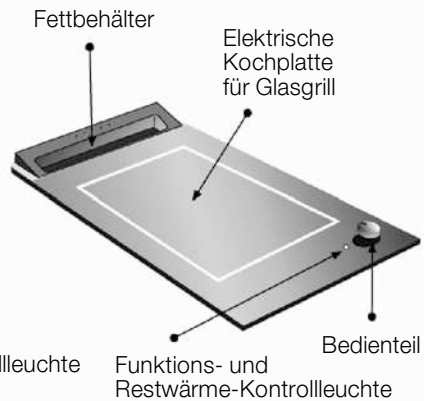
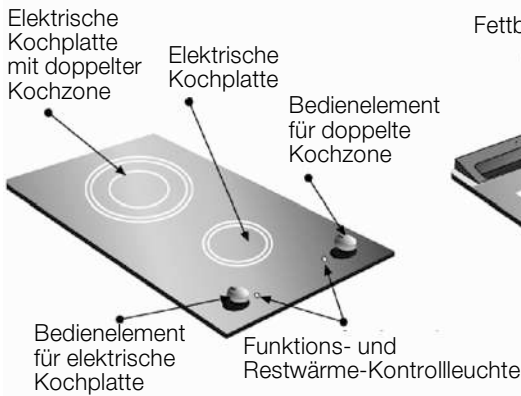
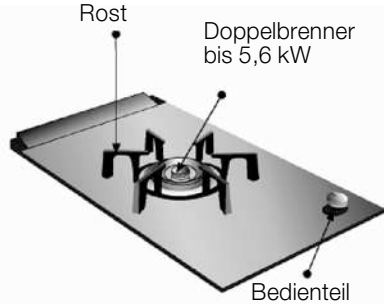
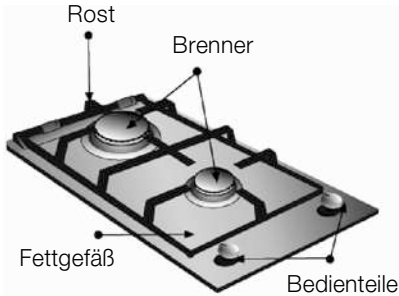
Sicherheitshinweise

- ☐ 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 behördlich zugelassenen 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 können.
- ☐ Dieses Gerät ist werksseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- ☐ Das Geräteinnere nicht manipulieren. Wenden Sie sich ggf. an unseren Kundendienst.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Einbauanleitung 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 verformte und instabile Kochgeräte auf die Platten und Brenner, diese können umfallen.
- ☐ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf keine Gewalt angewendet werden. Wenden Sie sich sofort an unseren **Kundendienst**, der das betroffene Element repariert oder ersetzt.
- ☐ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ☐ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ☐ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ☐ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.

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

Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds



Gasbrenner

Auf jedem Bedienteil ist die Kochstelle markiert, die es regelt. Abb. 1.

Abb. 1.



Abb. 2.

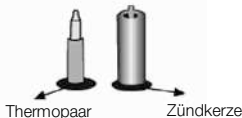


Abb. 3.



Zum Einschalten eines Brenners drücken Sie das Bedienelement des gewünschten Brenners und drehen diesen gegen den Uhrzeigersinn bis auf die maximale Position. Hier halten Sie das Bedienelement einige Sekunden fest, bis der Brenner zündet. Anschließend stellen Sie die gewünschte Position ein. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. 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. Ihr Kochfeld kann mit **thermoelektrischen Sicherungen** ausgerüstet sein, die ein Ausströmen von Gas bei versehentlich gelöschter Gasflamme verhindern. Abb. 2.

Um dieses neuartige System **einzuschalten und zu aktivieren**, gehen Sie auf die gleiche Weise vor; halten Sie jedoch das Bedienelement gedrückt, bis der Zündvorgang stattfindet, die Flamme brennt und nicht wieder verlöscht. Findet keine Zündung statt, wiederholen Sie den Vorgang und drücken Sie diesmal 1–5 Sekunden lang.

Zum **Abschalten** drehen sie das Bedienelement im Uhrzeigersinn bis auf die Position ●.

Ihr modernes und funktionelles Kochfeld ist mit effizienten Armaturen ausgerüstet, mit denen Sie zwischen der maximalen und der minimalen Flamme die **richtige Regelung** finden können.

Je nach Modell ist Ihr Kochfeld mit einem **Doppelbrenner** ausgestattet, der Ihnen gute Dienste für das Kochen mit Paella-Pfannen, chinesischem Wok (alle Arten von asiatischen Gerichten) usw. leistet.

Wenn Ihr Kochfeld mit dem Doppelbrenner ausgerüstet ist, verfügt er über Armaturen zur voneinander unabhängigen Regelung der inneren und der äußeren Flamme. Funktionsbeschreibung. Abb. 3.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: Die vorhandenen Belüftungsöffnungen müssen geöffnet sein, oder es ist ein mechanisches Ventilationsgerät (Dunstabzug) vorzusehen. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z. B. ein geöffnetes Fenster (ohne einen Luftzug zu verursachen), oder die Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung muss erhöht werden.

Bei den ersten Inbetriebnahmen ist ein Ausströmen von Düften durchaus normal.

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

Empfohlene Durchmesser für Kochgeräte

Je nach Modell:

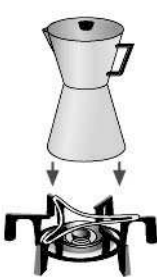
BRENNER	MIN. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
Doppelflamme bis 5,6 kW:	≥ 22 cm	
Schnellkochplatte:	22 cm	26 cm
Mittelschnell:	14 cm	20 cm
Elektrische Kochplatte mit doppelter Kochzone	12 cm	
	18 cm	
	14 cm	
Elektrische Kochplatte	14 cm	
	14 cm	
	20 cm	
Kombi	14 x 35 cm	

Zusatzroste

Abb. 4.



Abb. 5.



Die Modelle mit Doppelbrenner verfügen über einen Zusatzrost, der für Kochgeräte mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm erforderlich ist, z. B., Fleischbräter, Tongefäße sowie alle konkaven Kochgeräte (chinesischer Wok, usw.). Abb. 4. Auf Grund der hohen Temperaturen, die diese Zusatzroste während des Kochvorgangs erreichen können, dürfen diese nicht verändert werden. Verbrennungsgefahr!

Außerdem verfügen diese Modelle über einen Zusatzrost für Kaffeekocher, der sich auch für Kochgefäße mit einem Durchmesser von weniger als 10 cm eignet. Abb. 5.

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

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
Doppelbrenner	Kochen, braten, rösten, Paellas, asiatische Küche (Wok).		Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnell	Schnitzel, Steak, Omelette, Gebratenes.		Reis, Bechamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnell	Dampfkartoffeln, Frischgemüse, Eintopfgerichte, Teigwaren.		Wiederaufwärmen und warmhalten von zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten.	

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.

Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte

Bei den Elektrogeräten leuchtet die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte beim Einschalten einer Kochzone auf und zeigt auf diese Weise an, dass die Kochzone heiß ist. Beim Ausschalten der Kochzone leuchtet die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte weiter, solange diese Zone noch heiß ist, und zeigt damit die Restwärme an. Auf dieser Kochzone kann noch weiter gekocht werden, womit Energie eingespart wird. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte.

10-Stufen-Regler für die Leistungsregelung bei elektrischen Kochplatten

Abb. 6.



Die elektrischen Kochplatten werden mit einem Energieregler geregelt, mit dem Sie die für die zu verarbeitenden Lebensmittel richtige Energie einstellen können, Abb. 6.

Drehen Sie den Regler je nach Kochart, Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel und anhand der Kochtipps im Uhrzeigersinn auf die Position, die dem zu kochenden Gericht entspricht. Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet auf.

Zum Abschalten drehen Sie den Regler auf die Position ●. Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte erlischt, sobald die Kochplatte abgekühlt ist.

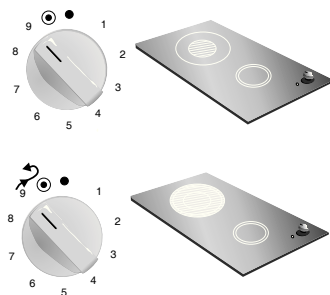
Funktion der elektrischen Kochplatte mit doppelter Kochzone

Abb. 7.



Bei den mit zwei Glaskeramikfeldern ausgestatteten Modellen ist eines der Felder mit zwei Heizkreisen ausgerüstet und bietet daher zwei Kochzonen, eine in der Mitte mit 700 W und eine weitere mit 1800 W (wenn Ihr Gerät mit 230 V Spannung betrieben wird). Wenn Ihr Gerät mit 400 V betrieben wird, hat die mittlere Zone 900 W und beide zusammen haben eine Gesamtleistung von 1800 W. Die Funktion wird nachfolgend beschrieben: Die kleine (mittlere) Kochzone wird durch Drehen des Bedienelements im Uhrzeigersinn bis zur Position ● eingeschaltet; von da an kann der Regler auf die Positionen 1–9 gestellt werden. Abb. 7.

Add. 7a.



1 = Mindesttemperatur.
9 = Höchsttemperatur.

Wenn Sie außerdem die erweiterte Erwärmungszone nutzen wollen, drehen Sie den Regler über die Position 9 (Abb. 7a) hinaus (maximale Erwärmung), oder drehen Sie ihn auf eine beliebige Zwischenposition, um weniger Wärme zuzuführen. Um wieder die kleine Kochzone zu nutzen, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position ●, und schalten Sie neu ein. Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte leuchten wie vorher erläutert.

Kochtipps

	POSITION
Schmelzen: Schokolade, Butter, Gelatine	1–2
Kochen von: Reis, Béchamelsoße, Ragout	2–3
Kochen von: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4–5
Anbraten: Schmor-/Rollbraten	4–5
Dampfkochen: Fisch	5
Erwärmen: Warmhalten von Fertiggerichten	2–3–4–5
Braten: Schnitzeln, Steaks, Omelettes	6–7–8
Kochen und Anbraten:	9

In folgenden Fällen ist eine höhere Kochleistung erforderlich:

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

Funktion der elektrischen Kombi-Platte

Ihre elektrische Kombi-Platte ist mit zwei Reglern zur Funktionssteuerung ausgerüstet. Der Regler auf der linken Zone des Gerätes ist der Wahlschalter für die Kochzone. Dessen Funktion wird nachfolgend beschrieben. Der Regler auf der rechten Zone steuert die Leistung der gewählten Zone, wie bereits unter „10-Stufen-Regler für die Leistungsregelung bei elektrischen Kochplatten“ beschrieben.

Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte funktioniert wie oben beschrieben.

Kochzonen-Wahlschalter

Abb. 8.

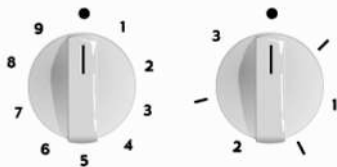


Mit diesem Regler kann die Größe der auf dem Kochfeld aktivierten Kochzone wie nachfolgend beschrieben (Abb. 8.) eingestellt werden.

	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Glaskeramik-Grill

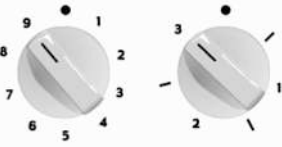
Abb. 9. (je nach Modell)



Min. (je nach Modell)



Max. (je nach Modell)



Diese Platten werden über einen Energieregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist. Abb. 9.

Drehen Sie je nach gewählter Kochart, der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel und anhand der Tabelle für das Braten in der Pfanne den Regler auf die Position, die dem zu kochenden Gericht entspricht. Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet auf. Drehen Sie zum Ausschalten der Kochplatte den Regler auf die Position ●. Die Funktions- und Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet solange weiter, wie die Kochzone heiß bleibt.

Tabelle für das Braten in der Pfanne

Gericht	Menge	Grillstufe		Geschätzte Bratdauer
Fleisch:		je nach Modell		
Salami, Steaks, mariniertes Fleisch	2 – 4 Stück	6 – 9	2 – 3	13 – 15 Minuten
Truthahnfilets	4 Stück	6 – 9	2 – 3	5 – 6 Minuten
Hähnchenbrustfilet	2 Stück	6 – 9	2 – 3	16 – 20 Minuten
Bratwurst	4 Stück	3 – 7	1 – 2	10 – 15 Minuten
Fisch:				
Fischfilets	2 – 4 Stück	3 – 7	1 – 2	14 – 16 Minuten
Fischfilets, frisch	4 Stück	3 – 7	1 – 2	5 – 10 Minuten
Eier:				
Rührei, Spiegelei	3 Stück	6 – 9	2 – 3	1 – 4 Minuten
Pfannkuchen	7 – 8 Stück	6 – 9	2 – 3	Durchgängiges Braten
Andere:				
Langusten	7 – 8 Stück	6 – 9	2 – 3	10 – 15 Minuten
Frischgemüse, Auberginen, Zucchini	2 Schichten	5 – 9	2 – 3	8 – 10 Minuten

Die Daten in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Beim Umdrehen der Lebensmittel keine Metallschaber verwenden.

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.



Auf Ihrem Kochfeld darf kein Gericht in Aluminiumfolie oder in Kunststoffbehälter zubereitet werden. Das Material schmilzt. Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen.



Verwenden Sie keine Kochgeräte von großem Durchmesser auf Brennern, die sich nahe an den Bedienelementen befinden.



Sobald sie sich in der Mitte des Brenners befinden, können sie die Bedienelemente berühren, so dass die Temperatur in dieser Zone ansteigt und Schäden auftreten können. Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



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



Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für ein einziges Kochgerät verwenden.



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

JA

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



Immer einen **Deckel** verwenden.



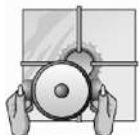
Nur Töpfe, Pfannen und Tontöpfe mit **flachem und dickem Boden** verwenden.



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. Beim Doppelbrenner den Zusatzrost verwenden.

Gebrauchsvorschriften für Glaskeramik: 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 Stahlwollepads oder Messer verwendet werden.

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



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



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. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort 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 „Vitre Clean“. Der hohe Silikonanteil dieses Produkts erzeugt einen Film, wodurch es besonders leicht entfernt werden kann. Außerdem ist es wichtig, diese Maßnahmen in regelmäßigen Abständen durchzuführen. Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten**, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenner aufgelegt werden.



Geschmolzener Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden. Nach dem Abwaschen der Roste müssen diese vor der nächsten Verwendung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens können kleinere Lackschäden verursachen. Achten Sie darauf, die Gummifüße der Roste nicht während der Reinigung zu verlieren. In diesem Fall kann der Rost bei der nächsten Verwendung das Glas bzw. das Profil verkratzen.

ACHTUNG! REINIGUNG VON GLASGRILLGERÄTEN

Wenn Sie ein Lebensmittel direkt auf dem Kochfeld verarbeiten, reinigen Sie das Gerät **nicht** mit giftigen Substanzen und auch nicht mit Scheuerschwämmen aus Aluminium.

Wir empfehlen Ihnen schleif- und scheuermittelfreie Reiniger auf flüssiger Basis sowie die Verwendung eines Schabers.

Mit Hilfe eines Schabers Können Sie die Kochrückstände von der Oberfläche Ihres Glaskeramikgrills entfernen und sie in den Fettbehälter geben.

Reinigen Sie nach dem Kochen den Fettbehälter, nehmen Sie den Behälter dazu heraus.

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 ist durchgebrannt.	- Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen und ggf. ersetzen. - Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter durchgebrannt ist.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	- Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein. - Die Brenner sind feucht. - 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 die Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	- Die verschiedenen Brennerteile 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 zwischengeschaltene Ventilen angeschlossen. - 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. - Prüfen Sie, ob der Anschluss korrekt durchgeführt wurde.
...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. Dieses befindet sich an der Unterseite Ihres Kochfeldes.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung im 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.

Nous vous prions donc de lire et de respecter ces instructions très simples pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Elles contiennent une information importante, non seulement pour l'utilisation, mais aussi pour votre sécurité et 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. Vous pouvez, comme nous, contribuer à la préservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil 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 :

Elimination 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

Consignes de sécurité	31
Ainsi se présente votre table de cuisson	33
Brûleurs à gaz	34
Diamètres des récipients conseillés	35
Grilles supplémentaires	35
Conseils pour cuisiner	36
Plaques électriques	36
Témoin de contrôle de fonctionnement/chaleur résiduelle	36
Régulateur à 10 positions pour contrôler la puissance des plaques électriques	37
Fonctionnement de plaque électrique avec double foyer de cuisson	37
Suggestions de cuisson	38
Fonctionnement de la plaque électrique kombi	38
Minuteur de zone de cuisson	38
Vitro gril	39
Tableau de cuisson au gril	39
Avertissements d'utilisation quant à la préparation	40
Normes d'utilisation pour vitrocéramique : Nettoyage et conservation	41
Situations anormales	42
Conditions de garantie	42

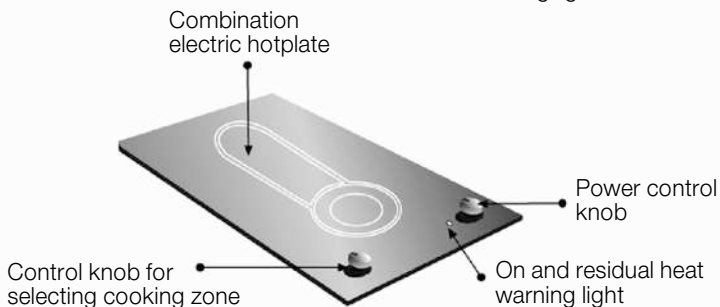
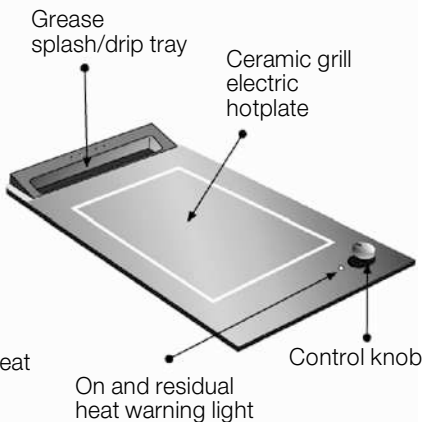
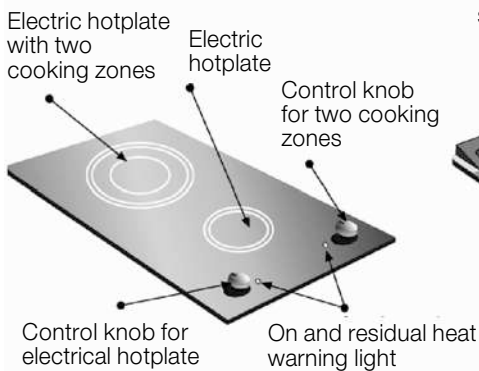
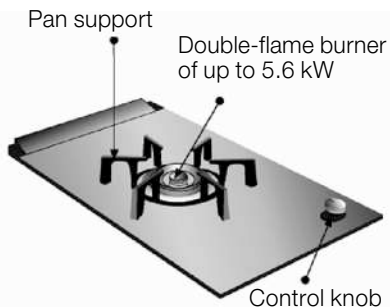
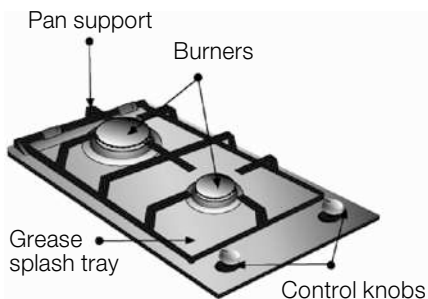
Consignes de sécurité

- ☐ Lisez attentivement ce manuel d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ☐ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz doivent uniquement être effectués par un technicien spécialiste agréé.
- ☐ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les mesures sont correctes.
- ☐ Cet appareil ne doit pas être relié à un dispositif d'évacuation de produits de combustion.
- ☐ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît dans sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ☐ Il est indispensable que 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 laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourraient éteindre les brûleurs.
- ☐ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ☐ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ☐ 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 mettez pas en marche un appareil endommagé.
- ☐ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention. Maintenez toujours les enfants éloignés.

- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, jamais comme chauffage.
- ❑ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ Ne jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ❑ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. Appelez immédiatement notre **service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

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.

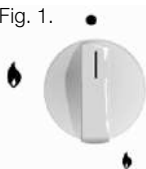


Fig. 2.

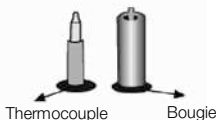
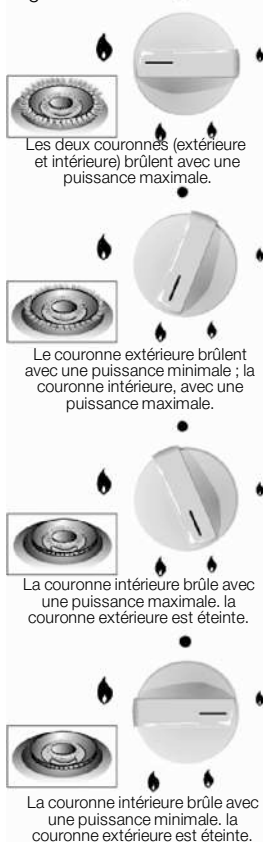


Fig. 3.



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

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi et tournez-la dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum en maintenant dans cette position quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le et réglez-le à la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. 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.

Votre table de cuisson peut disposer de **thermocouples de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs. Fig. 2.

Pour **allumer et activer** ce système innovateur, procédez de la même façon, mais en appuyant sur le bouton de commande jusqu'à l'allumage et l'apparition de la flamme, et ce qu'elle s'éteigne pas.

Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération en appuyant 1-5 secondes.

Pour éteindre, tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ●.

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, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc.

Si votre table de cuisson est dotée d'un brûleur à double flamme, elle disposera des robinets qui lui permettent de contrôler les flammes intérieure et extérieure de façon indépendante. Description de fonctionnement. Fig. 3.

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

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

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

Diamètres des récipients conseillés

Selon le modèle :

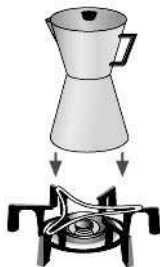
BRÛLEURS	MINIMUM Ø RÉCIENT	MAXIMUM Ø RÉCIENT
Doubling flamme de jusqu'à 5,6 kW :	≥ 22 cm	
Rapide :	22 cm	26 cm
Mi-rapide :	14 cm	20 cm
Plaue électrique double foyer	12 cm	
	18 cm	
Plaue électrique	14 cm	
Kombi	14 cm	
	20 cm	
	14 x 35 cm	

Grilles supplémentaires

Fig. 4.



Fig. 5.



Les modèles avec brûleur à double flamme, disposent d'une grille complémentaire indispensable pour les récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, les plaues pour rôtir, les plats en terre cuites et tous types de récipients concaves (wok chinois, etc.). Fig. 4. En raison des hautes températures atteintes par ces grilles complémentaires pendant le processus de cuisson, évite toute manipulation, « danger de brûlure ».

Ces modèles incluent aussi une grille supplémentaire cafetière pour les récipients de diamètre inférieur à 10 cm. Fig. 5.

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

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Double flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : Plaques cuisinés.	
Rapide	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : Poisson, légumes.
Mi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir chaud des plats cuisinés et faire de fins ragoûts.	

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 récipients à fond parfaitement plat**, épais et d'une taille similaire à celle du chauffage, jamais d'une taille inférieure.

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

Témoin de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle

Dans les appareils électriques, la lampe de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle est allumée quand une zone de cuisson est active, pour avertir que la zone de cuisson est chaude.

Quand le foyer de cuisson est déconnecté, la lampe de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle reste allumée aussi longtemps que la zone sera chaude, pour indiquer l'existence d'une chaleur résiduelle pouvant être utilisées pour continuer la cuisson et économiser ainsi de l'énergie.

Une fois les zones de cuisson refroidies, le témoin de fonctionnement/chaueur résiduelle s'éteint.

Régulateur à 10 positions pour contrôler la puissance des plaques électriques

Fig. 6.



Ces plaques électriques sont commandées par un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez, Fig. 6.

En fonction du type de cuisson, de la quantité d'aliments et en se servant du tableau de suggestions de cuisson, tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre, à la position qui correspond au plat que vous souhaitez cuisiner. Le témoin de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle sera allumé. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position ●. Le témoin de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle sera éteint une fois que la surface de la plaque sera refroidie.

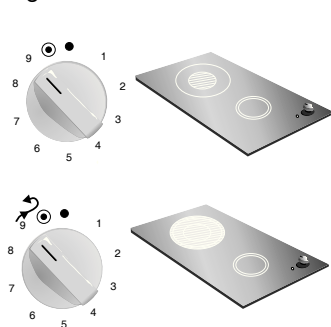
Fonctionnement de plaque électrique avec double foyer de cuisson

Fig. 7.



Dans les modèles dotés de deux plaques vitrocéramiques, l'une d'elle est à double circuit, en présentant par conséquent un choix de deux zones de cuisson, une centrale de 700 W et une autre complète de 1800 W, au cas où votre appareil fonctionne à 230 V de tension. Si votre appareil fonctionne à 400 V de tension, la zone centrale aura 900 W, et la puissance totale des deux zones sera 1800 W. Son fonctionnement sera comme suit : La petite zone de cuisson (centrale), se connecte en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à relâcher ●, moment à partir duquel elle peut se situer dans chacun des indices indiqués de 1 à 9 Fig. 7.

Fig 7a.



1 = Température minimale.

9 = Température maximale.

Si vous souhaitez en outre utiliser la zone de chauffage étendue, tournez la commande jusqu'à dépasser la position 9, Fig. 7 a , puis laissez en position 9 (maximum) ou bien dans toute autre position intermédiaire pour avoir un moindre apport de chaleur. Pour utiliser de nouveau la petite zone de cuisson, tournez la commande dans le sens contraire au aiguilles d'une montre jusqu'à la position ●, puis reconnectez de nouveau.

Le témoin de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle fonctionnera comme cela a été précédemment décrit.

Suggestions de cuisson

	POSITION
Fondre : beurre, chocolat, gélatine	1-2
Cuisson de : riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : Ragoûts, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur : poisson	5
Chauffer : maintenir au chaud des plats préparés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, steak, omelette	6-7-8
Cuire et dorer :	9

Un réglage plus

élevé est nécessaire
en cas de :

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

Fonctionnement de la plaque électrique kombi

Votre plaque électrique kombi possède deux commandes pour le contrôle de son fonctionnement. La commande de la zone gauche de l'appareil est le sélecteur de zone de cuisson. Son fonctionnement est décrit ci-dessous. Le bouton de la zone de droite contrôle la puissance de la zone sélectionnée, comme cela a déjà été décrit dans le point « Régulateur de 10 positions pour le contrôle de puissance des plaques électriques ».

Le témoin de contrôle de fonctionnement/chaueur résiduelle fonctionnera comme cela a été précédemment décrit.

Minuteur de zone de cuisson

Fig. 8.

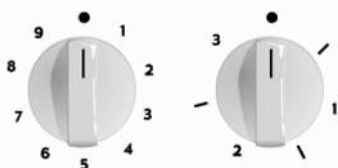


Cette commande permet de sélectionner la taille de la zone de cuisson activée de la table de cuisson comme cela est décrit ci-dessous et dans la Fig. 8.

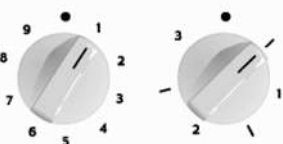
	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Vitro grill

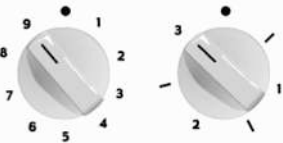
Fig. 9. (Selon le modèle)



Min. (Selon le modèle)



Max. (Selon le modèle)



Ces plaques sont commandées par un régulateur d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Fig. 9.

En fonction du type de cuisson, de la quantité d'aliments et en se servant du tableau de suggestions de cuisson au grill, tournez la commande jusqu'à la position qui correspond au plat que vous souhaitez cuisiner. Le témoin de contrôle de fonctionnement/chaleur résiduelle sera allumé.

Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position ●. Le témoin de contrôle de fonctionnement / chaleur résiduelle restera allumée aussi longtemps que la zone de cuisson restera chaude.

Tableau de cuisson au grill

Plat	Quantité	Niveau du grill		Temps de rôti approximatif
Viande :		Selon le modèle		
Chorizo, steak, viande marinée.	2 – 4 unités	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minutes
Filet de dinde	4 unités	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minutes
Blanc de poulet désossé	2 unités	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minutes
Saucisse	4 unités	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minutes
Poisson :				
Filets de poisson	2 – 4 unités	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minutes
Filets de poisson, frais	4 unités	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minutes
Oeufs :				
Oeufs brouillés, Oeufs au plat	3 unités	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minutes
Crêpes	7 – 8 unités	6 – 9	2 – 3	Frيره sans arrêter
Autres :				
Gros bouquets	7 – 8 unités	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minutes
Légumes frais, aubergines, courgettes	2 couches	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minutes

Les données de ce tableau sont à titre d'orientation.

Ne pas utiliser de raclette de métal pour retourner les aliments.

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON



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



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

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



Sur votre table de cuisson, vous ne devez préparer aucun repas sur des feuilles en aluminium ni récipients en plastique. Le matériel fond. Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser. N'utilisez pas de récipients de grand diamètre dans les brûleurs proches des commandes. Une fois centrés sur le brûleur ces récipients peuvent les atteindre ou s'en approcher tellement que la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages. Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



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

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



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

OUI

Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



Mettez toujours le **couvercle**.



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



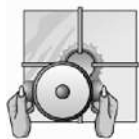
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.

Posez le récipient sur la grille.

Veillez à ce que **les grilles et les couvercles** des brûleurs soient bien placées avant leur utilisation.



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



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



Normes d'utilisation pour vitrocéramique : Nettoyage et conservation

NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, de vaporisateurs pour nettoyer les fours, ni d'éponges dures qui peuvent rayer le verre.

N'employez jamais d'objets tranchants comme des éponges métalliques ou des couteaux pour enlever les restes d'aliments durcis sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, de racleur ou semblable pour nettoyer l'union du verre avec les enjoliveurs des brûleurs ou les profils enjoliveurs métalliques.



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



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

OUI

Nettoyez la surface de l'élément chauffant après chaque utilisation, une fois refroidi. Même les petites saletés se brûlent en chauffant de nouveau.

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

Utilisez un grattoir pour verre, toujours de façon plane sur le verre, en prenant soin de ne pas l'approcher des enjoliveurs des brûleurs de gaz. Pour le nettoyage, nous vous recommandons « Vitro Clean ». L'important pourcentage de silicone ce produit forme un film, ce pourquoi il s'avère beaucoup plus facile à enlever. Il est également important d'entretenir régulièrement. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Le sucre fondu renversé ou les aliments avec une importante teneur en sucre doit immédiatement être éliminé de la zone de cuisson à l'aide du racloir à verre. Après avoir lavé les grilles, séchez-les soigneusement avant de les réutiliser. 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 de caoutchouc des grilles lorsque vous les nettoyez, elles pourraient se détacher et la grille pourrait alors rayer la plaque en verre ou le profil lors de la prochaine utilisation.

ENTRETIEN NETTOYAGE DES APPAREILS VITRO-GRIL

Si vous cuisinez l'aliment directement sur la table **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des produits avec un des composants toxiques, ni des éponges d'aluminium.

Nous vous recommandons un détergent non solide qui ne contient pas de poudre ni de texture granuleuse et à l'aide d'un racloir.

A l'aide d'une **raclette**, vous pouvez détacher les restes provenant de la cuisson de la surface de votre appareil vitro-grill, et les déposer sur l'élément de récupération des graisses.

A la fin de la cuisson, procédez au nettoyage de cet élément qui, pour plus de facilité, peut être retiré de l'appareil.

Situations anormales

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

Remarque importante :

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

Que se-passe t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	- Fusible défectueux. - L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	- Contrôler le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. - Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés. - Les couvercles du brûleur sont mal placés.	- L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. - Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. - Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	- Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	- Le passage du gaz est fermé par les robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires. - Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur de gaz dans la cuisine ?	- Un robinet est ouvert. - Possible fuite au raccord de la bouteille.	- Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	- Vous n'avez pas appuyé suffisamment longtemps sur la commande. - Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - 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. Située dans la partie inférieure de votre table de cuisson électrique.

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.

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci complimentiamo per la scelta effettuata.

Questo moderno apparecchio è fabbricato con materiali di prima scelta e sottoposto ad uno stretto controllo di qualità durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare le Sue aspettative affinché tutti i cicli di cottura siano perfetti.

La preghiamo di voler leggere attentamente e seguire queste semplici istruzioni per poter ottenere risultati ottimali sin dal primo impiego dell'apparecchio. Le istruzioni contengono informazioni importanti d'uso, di manutenzione e soprattutto per la Sua sicurezza.

Per prevenire danni durante il trasporto, abbiamo predisposto un imballaggio per l'apparecchio di efficace protezione composto da materiali perfettamente riciclabili. Le suggeriamo di provvedere ad un corretto smaltimento dell'imballaggio, consegnandolo alla piattaforma comunale.

Suggeriamo, prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, di renderlo inutilizzabile. L'indirizzo del centro di raccolta più vicino Le potrà essere fornito dall'Amministrazione comunale 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

Avvertenze sulla sicurezza	45
Caratteristiche del piano cottura	47
Bruciatori a gas	48
Diametro dei recipienti consigliati	49
Griglia supplementare	49
Consigli per la cottura	50
Piastre elettriche	50
Spia di controllo del funzionamento/calore residuo	50
Regolatore a 10 posizioni per il controllo della potenza nelle piastre elettriche	51
Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura	51
Suggerimenti per la cottura	52
Funzionamento della piastra elettrica combi	52
Manopola di selezione della zona cottura	52
Vetroceramica grill	53
Tabella di cottura arrosto su piastra	53
Avvertenze d'uso riguardanti la cottura	54
Norme d'uso per il pannello in vetroceramica: Pulizia e conservazione	55
Situazioni anomale	56
Condizioni di garanzia	56

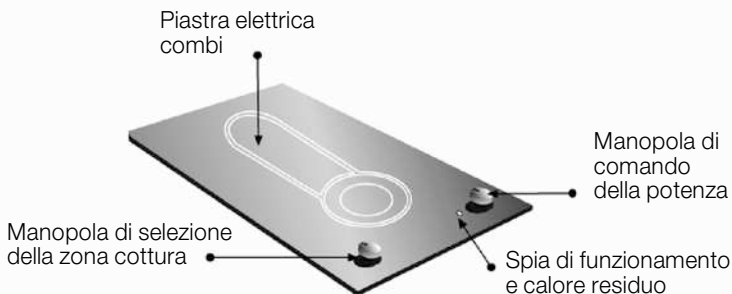
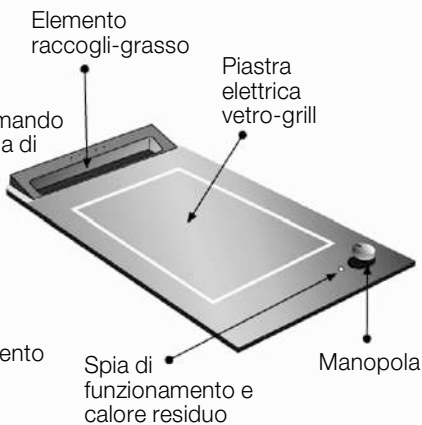
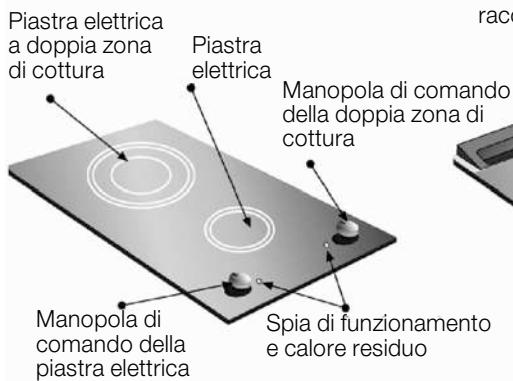
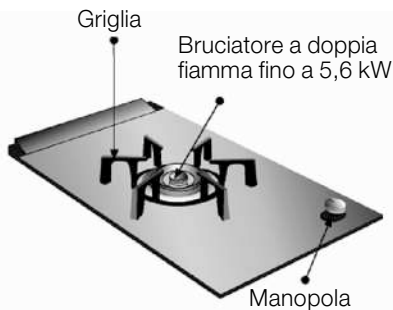
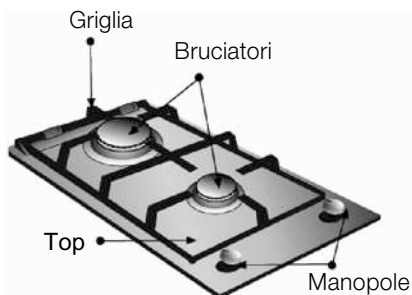
Avvertenze sulla sicurezza

- ☐ Leggere attentamente questo Manuale per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio.
- ☐ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione **del tipo** 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 e 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 **dell'apparecchio si surriscaldano**: 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 l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Per riparare l'apparecchio, rivolgersi al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ☐ Non mettere recipienti deformati instabili su piani cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ☐ Se una manopola **si indurisce**, non forzarla. Chiamare immediatamente il **nostro servizio tecnico ufficiale**, affinché provveda alla riparazione o alla sostituzione.
- ☐ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ☐ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ☐ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ☐ Le raffigurazioni riportate 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.

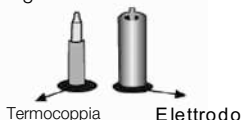


Fig. 3.



Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.

Fig. 1.

Per accendere un bruciatore, premere la manopola del bruciatore scelto e girarla in senso antiorario fino alla posizione del massimo, mantenendola in questa posizione per qualche secondo, fino a che il bruciatore non si accende, quindi lasciarlo e regolare sulla posizione desiderata. Se il bruciatore non si accende, ripetere l'operazione. 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. Il suo piano cottura può disporre di **termocoppie di sicurezza** che impediscono la fuoriuscita di gas nel caso in cui i bruciatori vengano spenti accidentalmente. Fig. 2.

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

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

Per spegnere, girare la manopola in senso orario fino a raggiungere la posizione corretta ●.

Questo moderno e funzionale piano cottura dispone di manopole di accensione progressive che consentono di **regolare** la fiamma come desiderato, fra il massimo e il minimo.

A seconda dei modelli, il piano cottura può essere dotato di un bruciatore a **doppia fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare con padelle per paella, Wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc.

Se il piano cottura è dotato di un bruciatore a doppia fiamma, disporrà di manopole che permettono di controllare la fiamma interna ed esterna in modo indipendente. Descrizione del funzionamento. Fig. 3.

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

Le prime volte che si usa è normale che emetta degli odori.

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

Diametro dei recipienti consigliati

A seconda del modello:

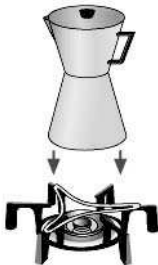
BRUCIATORE	Ø MINIMO RECIPIENTE	Ø MASSIMO RECIPIENTE
Doppia fiamma fino a:	≥ 22 cm	
Rapido:	22 cm	26 cm
Semirapido:	14 cm	20 cm
Piastra elettrica a doppia zona di cottura	12 cm	
	18 cm	
Piastra elettrica	14 cm	
	14 cm	
Combi	20 cm	
	14 x 35 cm	

Griglia supplementare

Fig. 4.



Fig. 5.



I modelli con bruciatori a doppia fiamma sono dotati di una griglia supplementare, indispensabile per recipienti di diametro superiore a 26 cm., piastre per cucinare arrosto, tegami di terracotta e qualsiasi tipo di recipiente concavo (wok cinese, ecc...). Fig. 4. Poiché queste griglie supplementari raggiungono temperature elevate durante la cottura, evitare di toccarle pericolo di scottature.

Analogamente, questi modelli sono dotati di griglia per caffettiere, per recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Fig. 5.

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

Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte	Forte	Medio	Lento
Doppia fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, 'paellas', piatti asiatici (Wok).		Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Veloce	Scaloppina, bistecca, frittata, frittura.		Riso, besciamelle, ragù.	Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, paste.		Riscaldare, mantenere caldi i piatti cucinati e preparare stufati delicati.	

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 di versare liquidi sulla superficie della piastra e di appoggiarvi recipienti bagnati.

Spia di controllo del funzionamento/calore residuo

Negli apparecchi elettrici, la spia di controllo del funzionamento/calore residuo si illumina quando viene attivata una zona cottura, avvertendo che la zona cottura è calda. Quando si disinserisce la zona cottura, la spia di controllo del funzionamento/calore residuo resta illuminata fintantoché la zona cottura è calda, indicando l'esistenza di calore residuo. La zona cottura si può usare per continuare la cottura risparmiando così energia. Una volta raffreddate le zone cottura, la spia di controllo del funzionamento/calore residuo si spegne.

Regolatore a 10 posizioni per il controllo della potenza nelle piastre elettriche

Fig. 6.



Le piastre elettriche sono **pilotate** da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 6.

A seconda del tipo di cottura, della quantità di alimenti, e basandosi sulla tabella dei suggerimenti per la cottura, ruotare la manopola in senso orario, verso la posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia di controllo del funzionamento/calore residuo si illuminerà.

Per disinserire il piano cottura, ruotare la manopola fino alla posizione corretta ●. Una volta raffreddata la superficie della piastra, la spia di controllo del funzionamento/calore residuo si spegne.

Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura

Fig. 7.

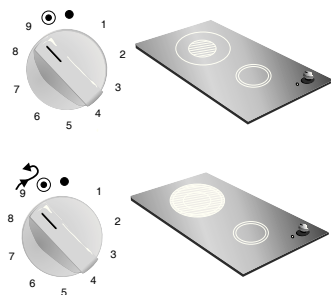


Nei modelli dotati di due piastre in vetroceramica, una di queste è a doppio circuito, pertanto presenta due possibili zone cottura: una centrale da 700 W e un'altra completa da 1800 W, nel caso in cui l'apparecchio funzioni a 230 V di tensione.

Il loro funzionamento viene descritto di seguito:

La zona di cottura piccola (centrale), si collega ruotando la manopola in senso orario, fino a liberare la posizione ●, momento a partire dal quale si può collocare in uno qualsiasi degli indici segnalati dall'1 al 9. Fig. 7.

Fig 7a.



1 = Temperatura minima.

9 = Temperatura massima.

Se, inoltre, si desidera utilizzare la zona di riscaldamento espansa, ruotare la manopola fino a superare la posizione 9, Fig. 7 a . e, successivamente, lasciarla nella posizione 9 (massimo riscaldamento) oppure in qualsiasi altra posizione intermedia per avere un'erogazione di calore inferiore. Per usare di nuovo la zona di cottura piccola, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione ●, ed attivarla nuovamente.

La spia di controllo del funzionamento/calore residuo funziona come descritto in precedenza.

Suggerimenti per la cottura

	POSIZIONE
Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cottura di: riso, besciamelle, ragù	2-3
Cottura di: patate, pasta, verdure	4-5
Rosolare: stufati, arrosti	4-5
Cuocere al vapore: pesce	5
Scaldare: tenere in caldo piatti pronti	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e dorare:	9

- Occorre una regolazione più alta in caso di:
- ☐ Quantità **ingredienti** di liquido.
 - ☐ Piatti grandi da preparare.
 - ☐ Cottura con recipienti scoperti.

Funzionamento della piastra elettrica combi

La piastra elettrica combi è dotata di due manopole per il controllo del funzionamento. La manopola della zona sinistra dell'apparecchio è quella con cui si seleziona la zona cottura, e il suo funzionamento è descritto di seguito. La manopola della zona destra controlla la potenza della zona selezionata, come descritto in precedenza nel punto "Regolare a 10 posizioni per il controllo della potenza nelle piastre elettriche". La spia di controllo del funzionamento/calore residuo funziona come descritto in precedenza.

Manopola di selezione della zona cottura

Fig. 8.

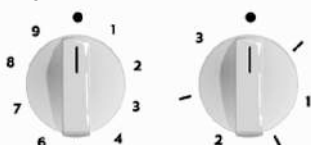


Con questa manopola si possono selezionare le dimensioni della zona di cottura attivata del piano cottura, come descritto di seguito e illustrato nella Fig. 8.

	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Vetroceramica grill

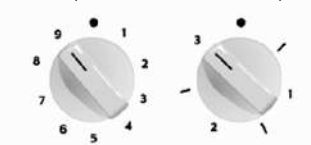
Fig. 9. (a seconda del modello)



Min. (a seconda del modello)



Max. (a seconda del modello)



Questi piani cottura sono **pilotati** da un regolatore di controllo dell'energia tramite il quale è possibile scegliere la potenza adatta al cibo da cucinare. Fig. 9

A seconda del tipo di cottura, della quantità degli alimenti e basandosi sulla tabella seguente, ruotare la manopola verso la posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia di controllo del funzionamento/calore residuo si illuminerà. Per disinserire il piano cottura, ruotare la manopola fino alla posizione corretta ●. La spia di controllo del funzionamento/calore residuo resterà accesa fintantoché la zona di cottura è calda.

Tabella per la cottura direttamente sulla piastra

Piatto	Quantità	Gradazione del grill		Tempo di cottura approssimativo
Carne:		a seconda del modello		
Salsicce, bistecche, carne marinata	2 – 4 unità	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minuti
Filetto di tacchino	4 unità	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minuti
Filetti di petto di pollo	2 unità	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minuti
Salsicce	4 unità	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minuti
Pesce:				
Filetti di pesce	2 – 4 unità	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minuti
Filetti di pesce fresco	4 unità	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minuti
Uova:				
Uova strapazzate, uova fritte	3 unità	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minuti
Crêpe	7 – 8 unità	6 – 9	2 – 3	Friggere ininterrottamente
Altro:				
Gamberi	7 – 8 unità	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minuti
Verdure fresche, melanzane, zucchine	2 strati	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minuti

I dati di questa tabella sono orientativi.

Non usare raschietti di metallo per girare gli alimenti.

Suggerimenti per un corretto impiego del piano durante 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.



Sul piano cottura non si può preparare alcun alimento contenuto in recipienti di alluminio o di plastica. Questi materiali si sciolgono. Collocare il recipiente al centro del bruciatore, per evitare che si rovesci.



Non utilizzare recipienti dal diametro grande sui bruciatori vicini alle manopole; una volta collocati al centro del bruciatore, infatti, 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.



Mettere sempre il **coperchio**.



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

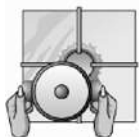


Collocare il recipiente ben **al centro** del bruciatore.



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 doppia fiamma.



Norme d'uso per il pannello in vetroceramica: 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 rimuovere residui di alimenti induriti dalla superficie.

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



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



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

SÌ

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 saponata 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



Lo zucchero fuso o gli alimenti ad elevato contenuto di zucchero fuoriusciti dalla pentola, dovranno essere eliminati immediatamente dalla zona cottura con l'ausilio del raschietto per vetro. 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 tasselli delle griglie quando si puliscono; potrebbero staccarsi e graffiare il vetro o il profilo con griglia durante il suo uso successivo.

ATTENZIONE: PULIZIA PER APPARECCHI VETRO-GRILL

Nel caso in cui cucini collocando l'alimento direttamente sul piano cottura, **NON PULISCA** l'apparecchio con prodotti a base di qualche componente tossico, né con spugnette di alluminio. Le raccomandiamo un detersivo a base non solida, che non contenga "polveri" e che non sia sabbioso, da usare con l'ausilio di un raschietto.

Con l'aiuto di un raschietto si possono staccare i residui di alimenti cucinati dalla superficie dell'apparecchi vetro-grill, e depositarli sull'elemento raccogli-grasso.

Una volta terminata la cottura, pulire l'elemento raccogli-grasso che, per comodità, può essere estratto dall'apparecchio.

Situazioni anomale: Problemi e soluzioni

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

Nota importante:

Solo il personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può effettuare interventi sul sistema di funzionamento 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 interruttore differenziale.
...se l'accensione elettrica non funziona?	- Possono esservi residui di alimenti o di detersivo fra la elettrodo e i bruciatori. - Il contare il rubinetto parzialmente chiuso - I coperchi dei bruciatori 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 dei bruciatori 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 chiave. - Possibile fuga nel raccordo con la bombola.	- Controllare. - Accertarsi che il raccordo sia ben saldo.
...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. Situa nella parte inferiore del piano cottura.

Condizioni di garanzia

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

L'impresa si riserva il diritto di apportare modifiche.

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.

Wij verzoeken u derhalve om deze eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd kunt zijn 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 werpen. 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 terugnemings- en verwerkingsprocedures van oude apparaten.

INHOUD

Waarschuwingen omtrent Veiligheid	59
Onderdelen van de kookplaat	61
Branders	62
Diameter aanbevolen pannen	63
Extra roosters	63
Kookadviezen	64
Elektrische platen	64
Controlelampje werking/restwarmte	64
Regelaar met 10 standen voor vermogensregeling van elektrische platen	65
Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone	65
Kooktips	66
Werking van de elektrische combiplaat	66
Keuzeschakelaar voor de kookzone	66
Vitro-Grill	67
Tabel voor grillen	67
Waarschuwingen voor koken	68
Gebruiksnormen voor vitrokeramisch glas:	
Reiniging en onderhoud	69
Storingen	70
Garantievoorwaarden	70

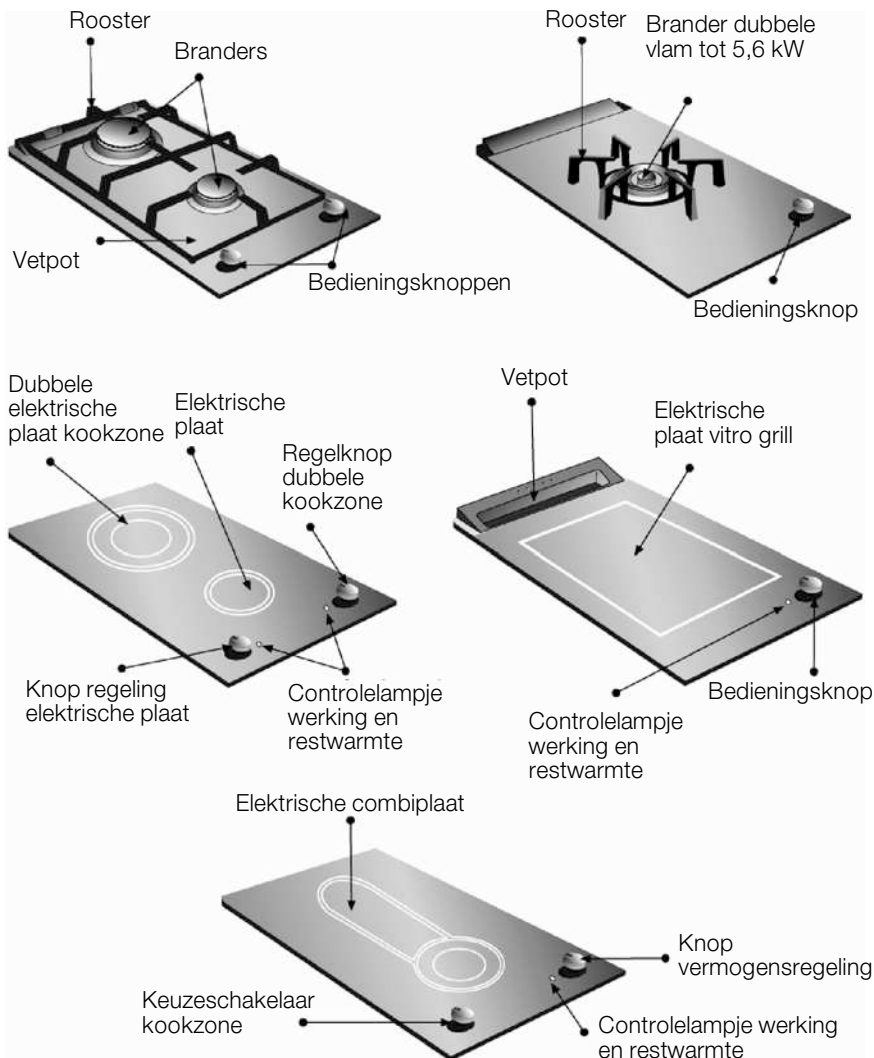
Waarschuwingen omtrent Veiligheid

- ☐ Lees deze Gebruikshandleiding voor koken aandachtig door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ☐ In navolging van de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door officieel bevoegd 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 alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ☐ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfecte werkende ventilatie-inrichting aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93).
- ☐ Zorg ervoor dat het apparaat niet bloot komt te staan aan luchtstromen: de branders zouden anders kunnen doven.
- ☐ Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze klantenservice.
- ☐ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Neem zo nodig contact op met onze klantenservice.
- ☐ Bewaar de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze met het apparaat aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.
- ☐ Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is.

- ☐ Oppervlaktes van verwarmende apparaten of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan. Ga derhalve voorzichtig te werk. 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 te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze klantenservice, die het euvel kan verhelpen.
- ☐ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen omvallen.
- ☐ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Telefoon onmiddellijk **onze officiële klantenservice**, om de reparatie of de vervanging hiervan uit te voeren.
- ☐ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.
- ☐ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ☐ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ☐ De grafieken die in dit boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

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

Onderdelen van de kookplaat



Branders

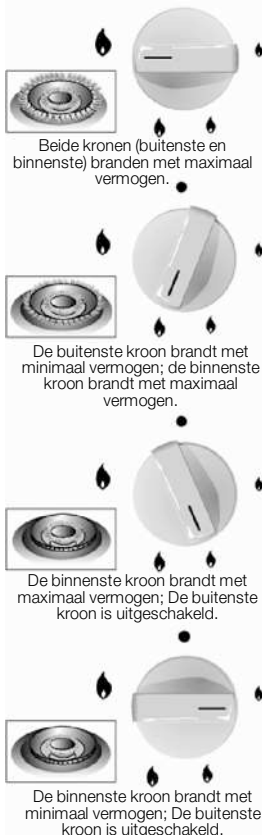
Afb. 1.



Afb. 2.



Afb. 3.



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

Voor het ontsteken van een brander, druk op de knop van de gekozen brander en draai deze tegen de wijzers van de klok tot de maximumstand, houd deze enkele seconden ingedrukt in deze stand, tot de brander ontbrandt en laat deze los, regel daarna naar de gewenste stand. Mocht de brander niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn.

Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel. Uw kookplaat kan beschikken over **veiligheidsthermokoppels**, die de gastoevoer verhinderen in geval van onvoorziën uitdoven van de branders. Afb. 2.

Voor het **inschakelen en activeren** van dit nieuw systeem, ga op dezelfde wijze te werk, maar houd de knop ingedrukt tot de ontsteking plaatsvindt, de vlam verschijnt en deze niet uitdooft.

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

Om uit te schakelen, draai de knop in tegengestelde richting van de wijzers van de klok ●.

Uw moderne en functionele kookplaat, beschikt over progressieve kranen die het u mogelijk maken tussen de maximum- en de minimumvlam de **nodige regeling** te vinden.

Afhankelijk van het model, beschikt uw kookplaat over een brander met dubbele vlam, heel praktisch en comfortabel om te koken met paellapannen, Chinese Wok (alle soorten Aziatische gerechten) enz.

Indien uw kookplaat uitgerust is met een brander met **dubbele vlam**, beschikt u over kranen die het mogelijk maken de binnenste en buitenste vlam onafhankelijk te controleren. Beschrijving van de werking. Afb. 3.

Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van uw apparaat, kan extra ventilatie nodig zijn. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten (zorg ervoor dat het niet tocht) of, indien aanwezig, de afzuigkap op een hogere stand zetten. Tijdens de eerste aanwendingen is het vrijkomen van geuren normaal.

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

Diameter aanbevolen pannen

Afhankelijk van het model:

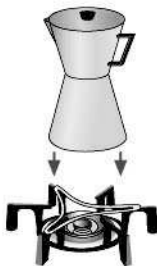
BRANDER	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Dubbele vlam tot 5,6 kW:		≥ 22 cm
Snel:	22 cm	26 cm
Halfsnel:	14 cm	20 cm
Dubbele elektrische plaat kookzone	12 cm 18 cm	 
Elektrische plaat	14 cm 14 cm	 
Combi	20 cm 14 x 35 cm	 

Extra roosters

Afb.4.



Afb.5.



De modellen met brander met dubbele vlam, bevatten een extra rooster onmisbaar voor pannen groter dan 26 cm., grillplaten, aardewerken potten en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, enz...). Afb. 4. Omwille van de hoge temperaturen die bereikt worden door deze extra roosters tijdens het kookproces, vermijd ze aan te raken, “risico op brandwonden”.

Deze modellen bevatten ook een extra rooster voor koffiepot, voor pannen kleiner dan 10 cm. Afb. 5.

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

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog	Hoog	Gemiddeld	Laag
Dubbele vlam	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok).		Opwarmen en warmhouden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snel	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten.		Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Halfsnel	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsopen, pasta's.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijsde stoofschotels bereiden.	

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 **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.

Controlelampje werking/restwarmte

Bij elektrische toestellen, licht het controlelampje voor werking/restwarmte op bij het activeren van een kookzone, dit waarschuwt dat de kookzone warm is. Wanneer de kookzone uitgeschakeld wordt, blijft het controlelampje werking/restwarmte oplichten zo lang deze zone warm is, het duidt op restwarmte en de kookzone kan gebruikt worden op het koken voort te zetten, zo wordt energie bespaard.

Wanneer de kookzones afgekoeld zijn, dooft het controlelampje werking/restwarmte.

Regelaar met 10 standen voor vermogensregeling van elektrische platen

Afb. 6.



De elektrische platen worden bestuurd door een regelaar voor energiecontrole, waarmee u het vermogen kan kiezen dat geschikt is voor het voedsel dat u bereidt, Afb. 6.

Rekening houdend met het soort bereiding, de hoeveelheid voedsel en met behulp van de tabel kooktips, draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok, naar de stand die overeenstemt met het gerecht dat u wilt koken. Het controlelampje werking/restwarmte zal oplichten.

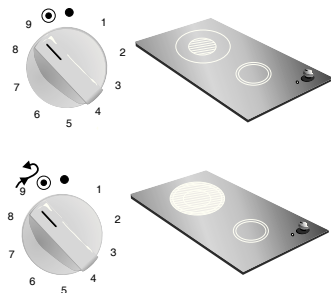
Draai, om de plaat uit te schakelen, de knop naar de stand ●. Het controlelampje werking/restwarmte zal uitdoven wanneer de plaat afgekoeld is.

Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone

Afb. 7.



Afb 7a.



Bij de modellen die uitgerust zijn met keramische platen, is één ervan een variabele kookzone, er zijn dus twee mogelijke kookzones, een centrale kookzone van 700 W. en een volledige van 1800 W., indien uw toestel werkt aan een spanning van 230 V. Indien uw toestel werkt aan een spanning van 400 V., dan heeft de centrale zone 900 W., en is het totaal vermogen van beide zones 1800 W. De werking gebeurt zoals hierna uitgelegd: De kleine kookzone (centraal), wordt ingeschakeld door de knop te draaien in de richting van de wijzers van de klok tot de stand vrijkomt van ●, vanaf dit moment kan u deze plaatsen in een willekeurig aangegeven cijfer van 1 tot 9. Afb. 7.

1 = Minimumtemperatuur.

9 = Maximumtemperatuur.

Indien u bovendien de vergrootte verwarmingszone wilt gebruiken, dient u de knop verder te draaien dan 9, Afb. 7a en deze vervolgens te plaatsen in stand 9 (maximale verhitte) ofwel in een willekeurige tussenstand voor minder warmtetoevoer. Draai, om de kleine kookzone opnieuw te gebruiken, de knop tegen de wijzers van de klok ●, en schakel opnieuw in. Het controlelampje werking/restwarmte werkt zoals vooraf beschreven.

Kooktips

	STAND
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Koken van: rijst, bechamel, ragout	2-3
Koken van: aardappelen, pasta, groenten	4-5
Sauteren: Stoofschotels, gebraden rolletjes	4-5
Stomen: vis	5
Opwarmen: warmhouden van klaargemaakte gerechten	2-3-4-5
Bakken: schnitzels, steak, omeletten	6-7-8
Koken en aanbraden:	9

Hierbij is een
hogere stand
nodig bij:

- ☐ Een grote hoeveelheid water.
- ☐ Grote gerechten.
- ☐ Het koken zonder deksel op de pan.

Werking van de elektrische combiplaat

Uw elektrische combiplaat beschikt over twee knoppen om de werking te regelen. De knop aan de linkerzijde van het toestel is de keuzeschakelaar voor de kookzone, en de werking wordt vervolgens beschreven. De knop van de rechterzijde regelt het vermogen van de geselecteerde zone, zoals beschreven in het punt "Regelaar met 10 standen voor vermogensregeling van elektrische platen". Het controlelampje werking/restwarmte werkt zoals vooraf beschreven.

Keuzeschakelaar voor de kookzone

Afb. 8.

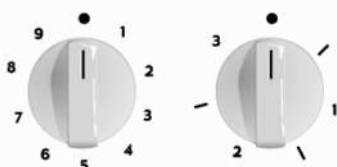


Met deze knop kan u de grootte van de geactiveerde kookzone van de kookplaat selecteren zoals hierna beschreven, dit wordt weergegeven op Afb. 8.

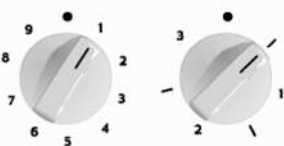
	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Vitro-Grill

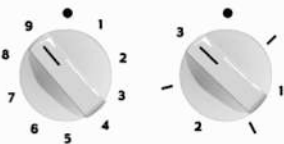
Afb. 9. (afhankelijk van het model)



Min. (afhankelijk van het model)



Max. (afhankelijk van het model)



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

Afb. 9.

Rekening houdend met het soort bereiding, de hoeveelheid voedsel en met behulp van de tabel voor het grillen, draai de knop naar de stand die overeenstemt met het gerecht dat gekookt wordt. Het controlelampje werking/restwarmte licht op. Draai, om de plaat uit te schakelen, de knop naar de sta ●. Het controlelampje werking/restwarmte blijft oplichten zo lang de kookzone warm blijft.

Tabel voor grillen

Gerecht	Hoeveelheid	Niveau van de grill		Braadtijd ca.
Vlees:		afhankelijk van het model		
Chorizoworst, steak, gemarineerd vlees.	2 – 4 stuks	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minuten
Kalkoenfilet	4 stuks	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minuten
Kippenborstfilet	2 stuks	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minuten
Worsten	4 stuks	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minuten
Vis:				
Visfilets	2 – 4 stuks	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minuten
Verse visfilets	4 stuks	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minuten
Eieren:				
Roereieren, gebakken eieren	3 stuks	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minuten
Pannenkoeken	7 – 8 stuks	6 – 9	2 – 3	Ononderbroken frituren
Overige:				
Langoustines	7 – 8 stuks	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minutes
Verse groenten, aubergines, courgettes	2 lagen	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minutes

De gegevens van deze tabel zijn ter oriëntatie.

Gebruik geen metalen keukengerei om het voedsel om te draaien.

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.



Op uw kookplaat mogen geen gerechten in aluminiumfolie of in plastic schalen of bakjes worden bereid. Het materiaal kan smelten. Plaats de pan niet scheef op de brander, de pan kan omvallen.



Gebruik geen grote pannen op de branders die zich dicht bij de knoppen bevinden, na het centraal plaatsen op de brander kunnen ze deze raken en zo dichtbij zijn dat de temperatuur in deze zone oploopt en schade kan veroorzaken. Plaats geen pannen rechtstreeks op de brander.



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



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

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

WEL DOEN

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



Plaats altijd **de afdekking**.



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. Gebruik het extra rooster op de brander met dubbele vlam.

Gebruiksnormen voor **vitrokeramisch glas**: Reiniging en onderhoud

NIET DOEN



Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reinigingssprays 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 schraper voor glas en altijd plat op het glas. Kom vooral niet te dicht bij de sierstrippen van de gasbranders. Voor de reiniging bevelen wij u "Vitro Clean" aan. Het hoge gehalte aan silicone zorgt voor een dunne film op de plaat, waardoor het gemakkelijker is om schoon te maken. Het is ook van belang deze reiniging regelmatig uit te voeren.

Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders de hoedjes weer **goed** op de vlamverdelers.



Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper. Droog de roosters na het schoonmaken goed af. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

Voorzichtig met de stoppen van de roosters bij het reinigen, deze zouden kunnen loskomen en het glas krassen of de omtrek met het rooster bij het volgende gebruik.

OPGELET REINIGING VOOR VITRO GRILL TOESTELLEN

Indien u kookt met het voedsel rechtstreeks op de kookplaat, dan het toestel **NIET REINIGEN** met producten met giftige bestanddelen, noch met pannensponzen.

Wij bevelen u een basisoplosmiddel aan dat geen "poeder" of zandtextuur bevat en met behulp van een schraper.

Met behulp van een schraper, kan u de kookresten los maken van het oppervlak van uw vitrogrill toestel en ze deponeren in de vetpot. Reinig dit element bij het beëindigen van het koken. Voor het gemak kan dit van het toestel Reinig verwijderd worden.

Storingen

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

Belangrijk:

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

Wat is er aan de hand?	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	-De zekering is kapot. -Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.	-Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zo nodig. -Controleer in de meterkast of er een zekering of differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	-Misschien zitten er etensresten tussen de bougie en de branders. -De branders zijn nat. -De 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 van de branders zijn vuil.	-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 vanwege de tussenkranen. -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.
...als de veiligheden 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. Geplaatst aan de onderzijde van 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.

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad, durante todo el proceso de fabricación y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

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

Advertencias de seguridad	73
Así se presenta su placa de cocción	75
Quemadores de gas	76
Diámetro recipientes aconsejados	77
Parrillas Supletorias	77
Consejos de cocinado	78
Placas eléctricas	78
Lámpara de control de funcionamiento/calor residual	78
Regulador de 10 posiciones para control de potencia en placas eléctricas	79
Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción	79
Sugerencias de cocinado	80
Funcionamiento de placa eléctrica kombi	80
Mando selector de zona de cocinado	80
Vitro-grill	81
Tabla de asado a la plancha	81
Advertencias de uso respecto del cocinado	82
Normas de uso para cristal vitrocerámico: limpieza y conservación	83
Situaciones anómalas	84
Condiciones de garantía	84

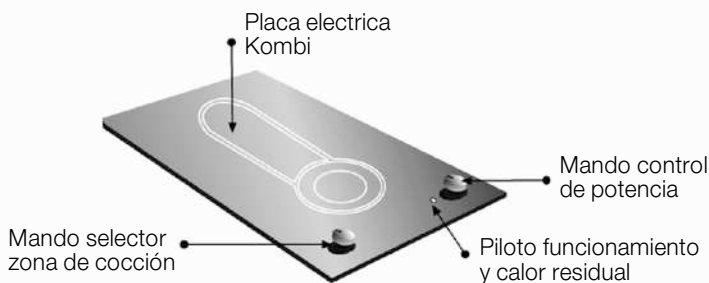
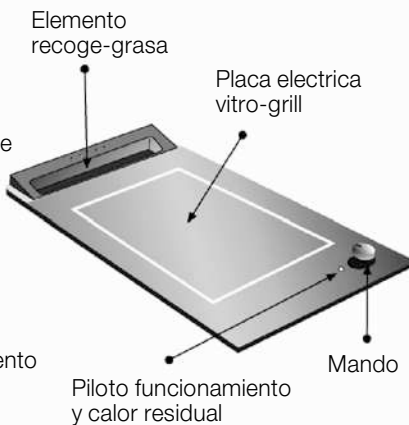
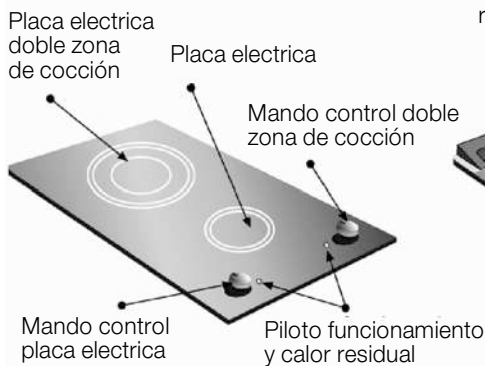
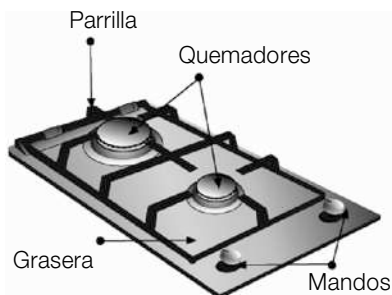
Advertencias de seguridad

- ☐ 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.
- ☐ 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 CUMPLIRSE LAS DISPOSICIONES AL RESPECTO, EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

Así se presenta su placa de cocción



Quemadores de gas

Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.



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



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



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



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

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

Para encender un quemador, presione el mando del quemador elegido y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de máximo, manteniéndolo en esta 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. 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. Su encimera puede disponer de **termopares de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores. Fig. 2.

Para **encender y activar** este novedoso sistema, proceda del mismo modo, pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido, aparezca la llama y esta no se extinga. Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo presionado de 1-5 segundos.

Para apagar, gire el mando en sentido horario hasta la posición ●.

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 dispone 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 dispondrá de unos grifos que le permitan controlar la llama interior y exterior de forma independiente. Descripción de funcionamiento. Fig. 3.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Durante los primeros usos es normal de desprendimiento de olores.

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

Diámetro recipientes aconsejados

Según modelo

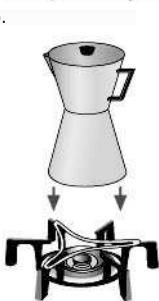
QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Doble llama de hasta 5,6 kW:	≥ 22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semirápido:	14 cm	20 cm
Placa eléctrica doble zona de cocción	12 cm	
	18 cm	
Placa eléctrica	14 cm	
	14 cm	
Kombi	20 cm	
	14 x 35 cm	

Parrillas Supletorias

Fig. 4.



Fig. 5.



Los modelos con quemador de doble llama, incluyen un suplemento de parrilla imprescindible para recipientes de diámetro mayor de 26 cm., planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (wok chino, etc...).
Fig. 4. Debido a las altas temperaturas alcanzadas por estas parrillas supletorias durante el proceso de cocción, evite su manipulación, “peligro de quemaduras”.

Así mismo, estos modelos incluyen un suplemento de parrilla cafetera, para recipientes de diámetro menor de 10 cm. Fig. 5.

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
Doble llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (Wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Cocción Vapor: Pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados.	

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.

Lámpara de control de funcionamiento/calor residual

En los aparatos eléctricos, la lámpara de control de funcionamiento/calor residual se ilumina al activarse una zona de cocción, advirtiéndole que la zona de cocción está caliente. Cuando se desconecta la zona de cocción, la lámpara de control de funcionamiento/calor residual permanece iluminada mientras que dicha zona esté caliente, indicando la existencia de calor residual, pudiéndose utilizar para continuar la cocción, ahorrando así energía.

Una vez que las zonas de cocción se han enfriado se apaga la lámpara de control de funcionamiento/residual.

Regulador de 10 posiciones para control de potencia en placas eléctricas

Fig. 6.



Las placas eléctricas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina, Fig. 6.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla de sugerencias de cocinado, gire el mando en sentido horario, a la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento/calor residual se iluminará.

Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición ●. La lámpara de control de funcionamiento/calor residual se apagará una vez que la superficie de la placa se haya enfriado.

Funcionamiento de placa eléctrica con doble zona de cocción

Fig. 7.

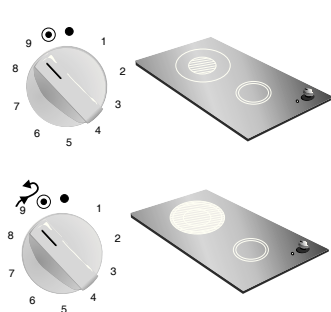


En los modelos equipados con dos placas vitrocerámicas, una de ellas es de doble circuito, presentando por tanto, dos posibles zonas de cocción, una central de 700 W. y otra completa de 1800 W., en caso de que su aparato funcione a 230 V. de tensión. Si su aparato funciona a 400 V. de tensión, la zona central tendrá 900 W., y la potencia total de ambas zonas será 1800 W. Su funcionamiento se realiza como se explica a continuación: La zona de cocción pequeña (central), se conecta girando el mando en sentido horario hasta liberar la posición de ●, momento a partir del cual puede situarle en cualquiera de los índices señalados del 1 al 9. Fig. 7.

1 = Temperatura mínima.

9 = Temperatura máxima.

Fig 7a.



Si además desea utilizar la zona de calentamiento **ampliable** debe girar el mando hasta sobrepasar la posición 9, Fig. 7a y posteriormente dejarlo en la posición 9 (máximo calentamiento) o bien en cualquier otra posición intermedia para tener menor aporte de calor. Para utilizar de nuevo la zona de cocción pequeña, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición ●, conecte de nuevo.

La lámpara de control de funcionamiento/calor residual funcionará tal y como se ha descrito anteriormente.

Sugerencias de cocinado

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

- Es necesaria una regulación más alta en caso de:
- ☐

Cantidades importantes de líquido.
- ☐

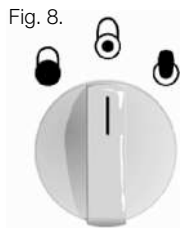
Platos grandes a preparar.
- ☐

Cocción con recipientes no cubiertos.

Funcionamiento de placa eléctrica kombi

Su placa eléctrica kombi posee dos mandos para el control de su funcionamiento. El mando de la zona izquierda del aparato es el selector de zona de cocinado, y su funcionamiento se describe a continuación. El mando de la zona derecha controla la potencia de la zona seleccionada, según ya se ha descrito en el punto "Regulador de 10 posiciones para control de potencia en placas eléctricas". La lámpara de control de funcionamiento/calor residual funcionará tal y como se ha descrito anteriormente.

Mando selector de zona de cocinado

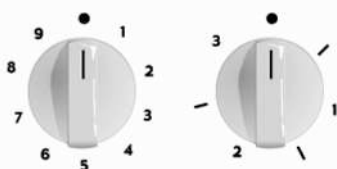


Con este mando se puede seleccionar el tamaño de la zona de cocción activada de la encimera según se describe a continuación y se puede ver en la Fig. 8.

	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Vitro-grill

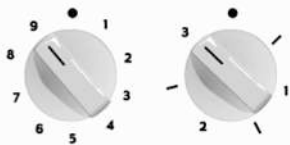
Fig. 9. (según modelo)



Min. (según modelo)



Max. (según modelo)



Estas placas están dirigidas por un regulador de energía, mediante el cual Usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina. Fig. 9.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla de asado a la plancha, gire el mando hacia la posición que corresponda al plato a cocinar. La lámpara de control de funcionamiento / calor residual se iluminará.

Para desconectar la placa, gire el mando hasta la posición ●. La lámpara de control de funcionamiento / calor residual permanecerá encendida mientras la zona de cocción permanezca caliente.

Tabla de asado a la plancha

Plato	Cantidad	Escalón del grill		Tiempo de asado aproximado
Carne:		según modelo		
Chorizo, bistecs, carne adobada	2 – 4 unidades	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minutos
Filete de pavo	4 unidades	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minutos
Pechuga de pollo fileteada	2 unidades	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minutos
Salchichas	4 unidades	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minutos
Pescado:				
Filetes de pescado	2 – 4 unidades	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minutos
Filetes de pescado, fresco	4 unidades	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minutos
Huevos:				
Huevos revueltos, huevos fritos	3 unidades	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minutos
Crepes	7 – 8 unidades	6 – 9	2 – 3	Freir sin parar
Otros:				
Langostinos	7 – 8 unidades	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minutos
Verduras, frescas, berenjenas, calabacines	2 capas	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minutos

Los datos de esta tabla son orientativos.

No utilizar rasqueta de metal para dar la vuelta a los alimentos.

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 se puede preparar sobre su placa de cocción ninguna comida en láminas de aluminio o recipientes de plástico. El material se derrite. 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 tocar los y acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños. No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



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



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**.

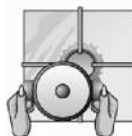
Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.



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 **crystal vitrocerámico**: limpieza y conservación

NO



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.

SÍ

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 aproximarlo a los embellecedores de los quemadores de gas. Para la limpieza les recomendamos "Vitro Clean". El elevado porcentaje de silicona 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 hubiera 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 rayar el cristal o el perfil con la parrilla en su próxima utilización.

ATENCIÓN LIMPIEZA PARA APARATOS VITRO-GRILL

Si usted cocina con el alimento directamente sobre la encimera **NO LIMPIE** el aparato con productos con algún componente tóxico, ni estropajos de aluminio.

Le recomendamos un detergente de base no sólida que no contenga "polvos" o textura arenosa y con la ayuda de una rasqueta.

Con la ayuda de una rasqueta, puede desprender los residuos procedentes del cocinado de la superficie de su aparato vitro-grill y depositarlos en el elemento recoge-grasa.

Al finalizar el cocinado proceda a la limpieza de dicho elemento que para su mayor comodidad puede ser retirado del aparato.

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?	- Está 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, sírvase indicar:

E – NR FD

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

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 a confiança depositada e nós o felicitamos pela sua escolha. Queira, por favor, ler atentamente e seguir estas simples instruções para poder garantir excelentes resultados desde a primeira utilização. Contém importantes informações de uso, segurança e manutenção.

Durante o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. Neste sentido, para actuar de forma respeitosa para com o meio ambiente, na embalagem utilizamos unicamente o material imprescindível, o qual é totalmente reciclável. Você pode igualmente contribuir para a conservação do meio ambiente lançando o material da embalagem no contentor previsto para o efeito. Lembre-se também que o óleo/gorduras utilizados não devem ser directamente lançados no lava-louças, já que produzem um péssimo efeito meioambiental. Deite-os num recipiente fechado e leve-o até ao depósito de resíduos mais próximo ou, na sua falta, lance o recipiente no seu caixote de lixo (acabará em um aterro controlado, não sendo a melhor solução mas, pelo menos, se evitará a poluição das águas). Você e os seus filhos agradecerão. Antes de lançar qualquer aparelho, inutilize-o. Em seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis. Contacte a sua administração local para obter a morada do centro mais próximo da sua casa.

Embalagem e 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

Conselhos de segurança	87
Assim é a sua Placa de Cocção	89
Queimadores a gás	90
Diâmetro recomendado para os recipientes	91
Grelhas adicionais	91
Conselhos de cozedura	92
Placas eléctricas	92
Indicador luminoso de funcionamento/calor residual	92
Regulador de 10 posições para ajuste da potência das placas eléctricas	93
Funcionamento da placa eléctrica com dupla zona de cocção ...	93
Sugestões para melhor cozinhar	94
Funcionamento da placa eléctrica kombi	94
Botão selector da zona de cocção	94
Vitro grill	95
Chapa para cozinhar	95
Conselhos para a cozedura	96
Normas de uso da vitrocerâmica:	
Limpeza e conservação	97
Situações irregulares	98
Condições de garantia	98

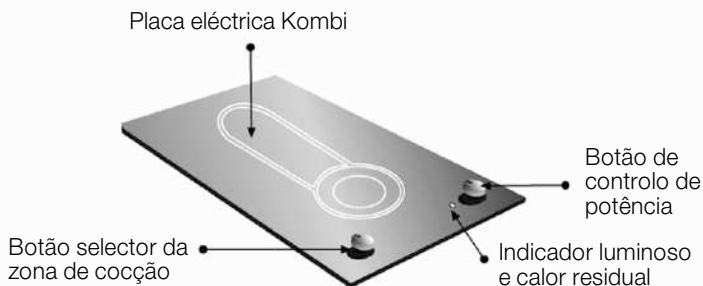
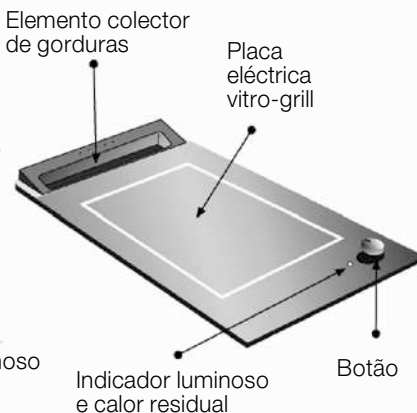
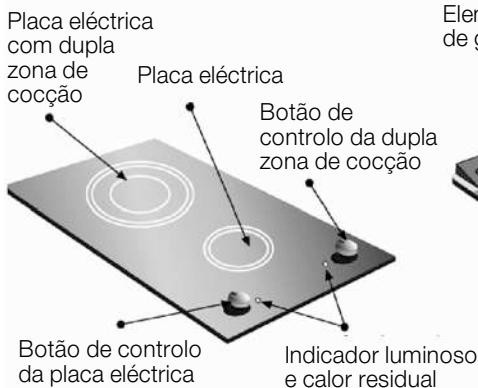
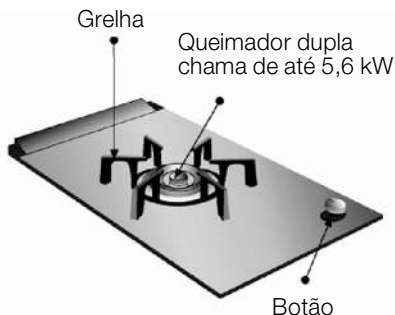
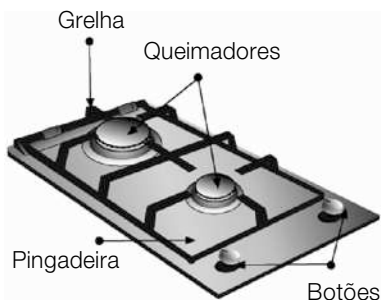
Conselhos de segurança

- ☐ Leia atentamente este manual de uso para cozinhar com este aparelho de forma efectiva e segura.
- ☐ Segundo a legislação em vigor, a instalação e a alteração do tipo de gás só pode ser realizada por um técnico autorizado legalmente.
- ☐ Antes de instalar a sua nova placa de cocção, verifique se as medidas são as correctas.
- ☐ Este aparelho não deve ser ligado a um equipamento extractor de produtos de combustão.
- ☐ As instruções seguintes apenas são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho, sendo necessário verificar as instruções técnicas para poder adaptá-lo às condições de utilização de cada país.
- ☐ É indispensável que o lugar onde o aparelho esteja instalado tenha ventilação regulamentar em perfeito estado. (Normas Básicas de Instalação de Gás em Edifícios Habilitados Boletim Oficial do Estado espanhol nº 281,24-11-93).
- ☐ Não permita que o aparelho se submeta a fortes correntes de ar, já que se poderiam apagar os queimadores.
- ☐ Este aparelho sai da fábrica configurado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário realizar qualquer alteração, queira, por favor, contactar com o nosso serviço de assistência técnica.
- ☐ Não manipule o interior do aparelho. Se necessário, contacte o nosso serviço de assistência técnica.
- ☐ Guarde estas instruções de uso e montagem para poder entregá-las com o aparelho, se o mesmo for transferido para outro proprietário.
- ☐ Jamais coloque o aparelho em funcionamento se este estiver danificado.
- ☐ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cocção aquecem-se durante o funcionamento. Portanto, actue com cautela. Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.

- ☐ Utilize o aparelho unicamente para a preparação de alimentos, jamais o utilize como equipamento de aquecimento.
- ☐ As gorduras e óleos excessivamente aquecidos podem inflamar-se facilmente. Por isto, a preparação de alimentos com gorduras e óleos, sobretudo as frituras, devem ser vigiadas de perto.
- ☐ Jamais deite água se a gordura ou o óleo estiverem a arder **PERIGO!** de queimaduras. Neste caso, cubra o recipiente para apagar o fogo e desligue o aparelho.
- ☐ Em caso de avaria, corte o fornecimento de gás e eléctrico do aparelho. Para qualquer reparação do aparelho, contacte o nosso **serviço de assistência técnica.**
- ☐ Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.
- ☐ Se uma torneira ficar presa, não a force. Contacte imediatamente o **serviço técnico oficial**, para proceder à reparação ou substituição.
- ☐ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ☐ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ☐ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ☐ Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE PELA FALTA DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

Assim é a sua Placa de Cocção



Queimadores a gás

Fig. 1.

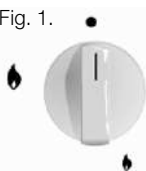


Fig. 2.

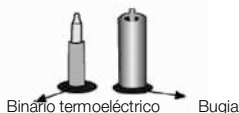


Fig. 3.



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

Para acender um queimador, prima o botão do queimador pretendido e gire-o no sentido contrário aos do ponteiro do relógio até ao máximo e mantenha-o nesta posição uns segundos até que o queimador acenda. Em seguida, solte-o e ajuste o nível desejado. Se não se produz o acendimento, repita a operação. Se as bugias estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Portanto, mantenha a máxima limpeza.

Para isto, utilize uma pequena escova. Tenha em conta que a bugia não deve sofrer impactos violentos. A sua placa pode estar equipada com **binários termoelectricos de segurança** que impedem a saída de gás em caso de apagamento accidental dos queimadores. Fig. 2.

Para **ligar e activar** este inovador sistema, proceda do mesmo modo, mas mantenha o botão pressionado até que se produza o acendimento, apareça a chama e esta não se extinga. Se não se produz o acendimento, repita a operação mas mantendo, desta vez, o botão pressionado de 1-5 segundos.

Para apagar, gire o botão para a direita até à posição correcta ●.

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

Segundo o modelo, a sua placa está equipada com um queimador de dupla chama muito prático e apropriado para cozinhar com tachos grandes, Wok chinês (todos os tipos de iguarias asiáticas), etc.

Se a sua placa de cocção está equipada com um queimador de dupla chama, incorporará também umas torneiras que permitam um controlo da chama interna e externa de forma independente. Descrição do funcionamento. Fig. 3.

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

Durante os primeiros usos é normal que emita cheiros.

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

Diâmetro recomendado para os recipientes

Segundo modelo

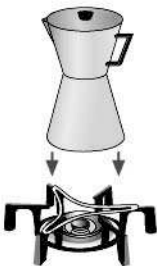
QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Dupla chama de até 5,6 kW:		≥ 22 cm
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Placa eléctrica com dupla zona de cocção	12 cm	
	18 cm	
Placa eléctrica	14 cm	
	14 cm	
Kombi	20 cm	
	14 x 35 cm	

Grelhas adicionais

Fig. 4.



Fig. 5.



Os modelos com queimador de dupla chama estão equipados com uma grelha adicional imprescindível para recipientes cujo diâmetro seja maior que 26 cm, chapas, tachos de barro e qualquer tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.). Fig. 4. Devido às altas temperaturas que estas grelhas adicionais podem atingir durante o processo de cozedura, evite qualquer manuseio desacomodado, pois há sério “perigo de queimaduras”.

Além disso, estes modelos estão equipados com uma grelha cafeteira adicional para recipientes de diâmetro menor de 10 cm. Fig. 5.

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

Conselhos de cozedura

Estes conselhos são a título meramente indicativo.

	Muito forte	Forte	Moderado	Brando
Dupla chama	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).		Reaquecer e manter quentes: Pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalope, bife, omeleta, frituras.		Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura ao vapor: Peixes, hortaliças.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, hortaliças frescas, guisados, massas.		Reaquecer e manter aquecidos pratos cozinhados e preparar refogados delicados.	

Placas eléctricas

Recomenda-se ao iniciar a cocção, colocar o botão na posição máxima e, segundo a quantidade e o tipo dos alimentos a preparar, passar, posteriormente, para uma posição intermédia de manutenção.

Aproveitando a inércia térmica da placa, pode-se desligar o aparelho um pouco antes de terminar a cocção. Assim, obtém-se uma poupança energética, já que a cocção continuará com o calor acumulado.

Utilize **recipientes com fundo perfeitamente plano**, grosso e de um tamanho similar ao da zona de cocção, nunca de um tamanho inferior. Evite desbordamentos de líquidos sobre a superfície da placa, bem como trabalhar com recipientes cuja base esteja molhada.

Indicador luminoso de funcionamento/calor residual

Nos aparelhos eléctricos, o indicador luminoso de funcionamento/calor residual ilumina-se quando uma zona de cocção se activa, indicando que a zona de cocção está quente. Quando uma zona de cocção se apaga, o indicador luminoso de funcionamento/calor residual permanece aceso enquanto a zona ainda estiver quente, indicando presença de calor residual e que, portanto, a mesma poder ser utilizada para continuar com a cocção com poupança de energia.

Depois do arrefecimento da zona de cocção, apaga-se o indicador luminoso de funcionamento/calor residual.

Regulador de 10 posições para ajuste da potência das placas eléctricas

Fig. 6.



As placas eléctricas estão comandadas por um regulador de controlo da energia, com o qual poderá seleccionar a potência adequada para cada alimento a preparar. Fig. 6.

Segundo o tipo de cocção, a quantidade de alimento e seguindo a tabela de sugestões para cozinhar, gire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição que corresponda ao prato que pretenda preparar. O indicador luminoso de funcionamento/calor residual acende-se.

Para desligar a placa gire o botão até à posição ●. O indicador luminoso de funcionamento/calor residual apaga-se após o arrefecimento da zona.

Funcionamento da placa eléctrica com dupla zona de cocção

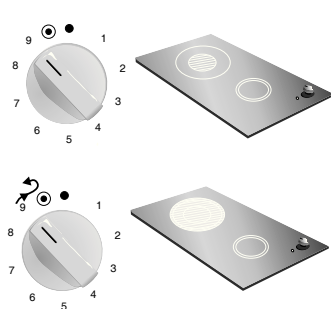
Fig. 7.



Nos modelos equipados com duas placas vitrocerâmicas, uma delas é de duplo circuito, estando equipada, portanto, por duas possíveis zonas de cocção, uma central de 700 W e outra completa de 1800 W, no caso de o aparelho funcionar com uma voltagem de 230 V. Se o seu aparelho funciona com uma voltagem de 400 V, a zona central terá 900 W, e a potência total de ambas as zonas será 1800 W. O seu funcionamento realiza-se da seguinte maneira: Para ligar a zona de cocção pequena (central), gira-se o botão no sentido dos ponteiros do relógio até liberar a posição de ●, momento a partir do qual se pode escolher qualquer um dos índices marcados de 1 a 9. Fig. 7.

1 = Temperatura mínima.
9 = Temperatura máxima.

Fig 7a.



Para utilizar também a zona de aquecimento expandida, deve-se girar o botão até ultrapassar a posição 9 Fig. 7a. e, posteriormente, deixar o botão na posição 9 (máximo aquecimento) ou qualquer outra posição intermédia para obter um menor fornecimento de calor. Para utilizar novamente a zona de cocção pequena, gire o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição ●, e ligue de novo.

O indicador luminoso de funcionamento/calor residual funcionará como se indicou anteriormente.

Sugestões para melhor cozinhar

	POSIÇÃO
Derreter: Manteiga, chocolate, gelatina	1-2
Cocção de: Arroz, bechamel, ensopados	2-3
Cocção de: Batatas, massas, hortaliças	4-5
Refogar: Estufados, assados enrolados	4-5
Cozer ao vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, omeletas	6-7-8
Cozer e dourar:	9

- É necessária uma regulação mais alta no caso de:
- ☐ Quantidades importantes de líquido.
 - ☐ Pratos grandes a preparar.
 - ☐ Cocção com recipientes sem tampa.

Funcionamento da placa eléctrica kombi

A sua placa eléctrica kombi está equipada com dois botões de ajuste do funcionamento. O botão da zona esquerda do aparelho é o selector de zona de cocção e o seu funcionamento descreve-se a seguir. O botão da zona direita controla a potência da zona seleccionada, tal e como se descreveu na secção “Regulador de 10 posições para controlo de potência em placas eléctricas”.

O indicador luminoso de funcionamento/calor residual funcionará como se indicou anteriormente.

Botão selector da zona de cocção

Fig. 8.

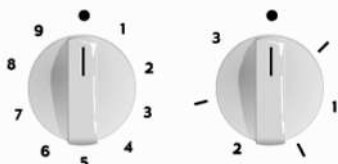


Este botão permite escolher o tamanho da zona de cocção activada da placa, tal e como se descreve a seguir. Fig. 8.

	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Vitro grill

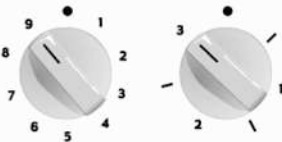
Fig. 9. segundo modelo



Mín. (segundo modelo)



Máx. (segundo modelo)



Estas placas são controladas por um regulador de energia, como qual se pode escolher a potência adequada para cada alimento a preparar. Fig. 9.

Levando em conta o tipo de cocção, a quantidade de alimento e a tabela de conselhos para cozinhar na chapa, gire o botão até à posição que corresponda ao prato a preparar. O indicador luminoso de funcionamento/calor residual acende-se.

Para desligar a placa, gire o botão até à posição ●. O indicador luminoso de funcionamento/calor residual permanece aceso enquanto a zona de cocção ainda estiver quente.

Chapa para cozinhar

Prato	Quantidade	Escala da grelha		Tempo de cozedura aproximado
Carne:		segundo modelo		
Enchidos, bifes, carnes temperadas	2 – 4 unidades	6 – 9	2 – 3	13 – 15 minutos
Filetes de peru	4 unidades	6 – 9	2 – 3	5 – 6 minutos
Filetes de peito frango	2 unidades	6 – 9	2 – 3	16 – 20 minutos
Salsichas	4 unidades	3 – 7	1 – 2	10 – 15 minutos
Peixe:				
Postas de peixe	2 – 4 unidades	3 – 7	1 – 2	14 – 16 minutos
Postas de peixe fresco	4 unidades	3 – 7	1 – 2	5 – 10 minutos
Ovos:				
Ovos mexidos, ovos estrelados	3 unidades	6 – 9	2 – 3	1 – 4 minutos
Panquecas	7 – 8 unidades	6 – 9	2 – 3	Frigir sem parar
Outros:				
Lagostins	7 – 8 unidades	6 – 9	2 – 3	10 – 15 minutos
Hortalças frescas, beringelas, courgettes	2 camadas	5 – 9	2 – 3	8 – 10 minutos

Os dados desta tabela são a título meramente indicativo.
Não utilizar utensílios metálicos para virar os alimentos.

Conselhos para a cozedura

NÃO



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



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

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



Não se pode preparar alimentos na zona de cocção sobre papel de alumínio ou recipientes de plástico. O material derreter-se-ia. Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar.



Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona se elevaria, causando danos. Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



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



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



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

SIM

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



Use sempre a **tampa**.



Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.

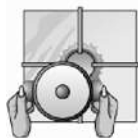


Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.



Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

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



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



Utilize um único recipiente por queimador.

Utilize a grelha adicional nos queimadores de dupla chama.

Normas de uso da vitrocerâmica:

Limpeza e conservação

NÃO



Não utilize detergentes em pó, limpa-fornos ou esfregões abrasivos que possam riscar o vidro.

Jamais utilize objectos pontiagudos, tais como esfregões metálicos ou facas para remover restos de alimentos endurecidos sobre a superfície.

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



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



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

SIM

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

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

Para limpar utilize sempre um raspador especial para vidro. Passe o raspador de forma plana sobre o vidro, tendo especial atenção para não o aproximar dos elementos embelezadores dos queimadores de gás. Para a limpeza, recomenda-se "Vitro Clean". A alta percentagem de silicone deste produto cria uma fina película que facilita a remoção da sujidade. É igualmente importante efectuar a limpeza/cuidado do aparelho de forma regular.

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



O açúcar e qualquer alimento com alto teor em açúcar que se tenha derramado sobre a placa, deve ser eliminado imediatamente da zona de cocção com um raspador especial para vidro. Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cocção pode produzir pontos de deterioração do esmalte. Tenha cuidado ao limpar os pinos das grelhas, dado que poderiam soltar-se e riscar na superfície da placa de cocção.

ATENÇÃO LIMPEZA PARA APARELHOS VITRO-GRILL

Se você cozinha directamente sobre a placa, **NÃO LIMPE** o aparelho com produtos que contenha componentes tóxicos nem como esfregões de alumínio.

Recomenda-se utilizar um detergente não sólido e que não contenha "pós" ou seja de textura arenosa com a ajuda de um raspador especial para vidro.

Com a ajuda de um raspador, poderá desprender facilmente os resíduos de alimentos aderidos na superfície do seu aparelho vitro-gril e depositá-los no elemento colectador de gorduras.

Ao terminar a cozedura, proceda à limpeza do referido elemento, qual, para uma maior comodidade, pode ser retirado do aparelho.

Situações irregulares

Nem sempre é necessário contactar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você mesmo poderá solucionar o problema. Na seguinte tabela pormenorizam-se algumas recomendações.

Nota importante:

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

O que é que se passa?	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O automático o um diferencial disparou-se.	- Controlar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituí-lo, caso esteja avariado. - Verificar na caixa geral de entrada se se disparou o automático ou um diferencial.
...se o acendimento eléctrico não funciona?	- Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre bugia e queimador deve ser cuidadosamente limpo. - Seque cuidadosamente as tampas do queimador. - Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não é uniforme?	- As diferentes partes do queimador foram colocadas incorrectamente. - As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque correctamente as diferentes peças. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece ser normal ou não sai gás?	- A passagem de gás está fechada devido à actuação de chaves intermédias. - Se fornecimento se realiza através de botija de gás, verificar se a mesma está vazia.	- Abra as possíveis chaves intermédias. - Substitua a botija de gás.
...percebe-se cheiro de gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento da botija.	- Proceda à verificação. - Verifique se o acoplamento está posto correctamente.
...se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o botão pressionado o tempo suficiente. - As aberturas de saída de gás dos queimadores estão sujas.	- Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais uns segundos. - Limpe as aberturas de saída de gás dos queimadores.

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

E – NR FD

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

Condições de garantia

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

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Sayın Müşterimiz

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız. 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.

İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğinin açısından 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 kapta biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en iyi çözüm olmasa da böylelikle 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 merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda talimatlara uyunuz:



simgesi varsa, aşağıdaki

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 2002/96EEG'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

Güvenlik Uyarıları	101
Genel Görünüş:	103
Gaz Brülörleri	104
Gereken yuva çapları	105
Ek Izgaralar	105
Pişirme Gereksinimleri	106
Elektrikli Plakalar	106
Fazla ısıtma/fazla ısıtma uyarı lambası	106
Elektrikli plakalar için 10 kademeli güç kontrol düğmesi	107
Çift pişirme bölgesi elektrikli plakalar için kullanım talimatları ..	107
Pişirme önerileri	108
Elektrikli plakanın kullanma talimatları	108
Pişirme bölgesini seçmek için kontrol düğmesi	108
Seramik ızgara	109
Kalbur pişirme masası	109
Pişirmeyele ilgili kullanım uyarıları	110
Cam: Kullanım kuralları Temizlik ve koruma	111
Anormal Durumlar	112
Garanti koşulları	112

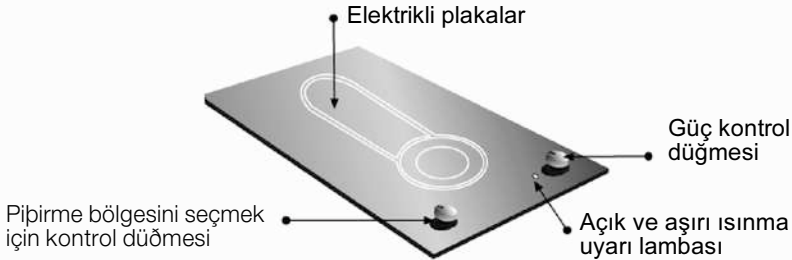
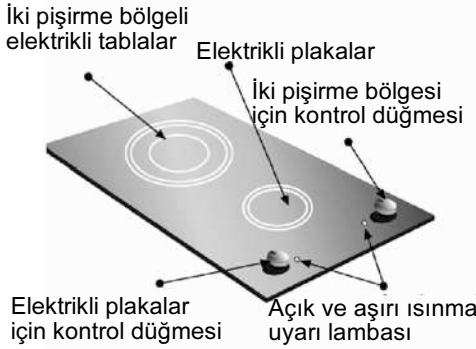
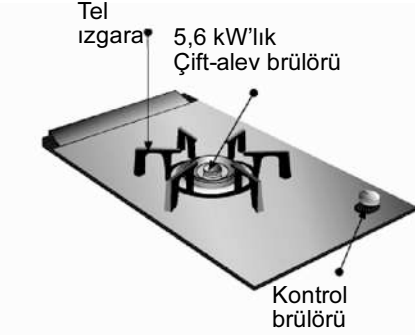
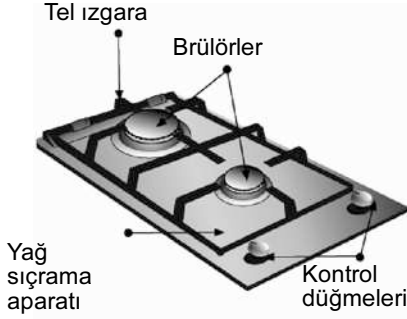
Güvenlik Uyarıları

- ☐ Etkin ve güvenli pişirme için, bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.
- ☐ Yürürlükte olan yönetmeliğe göre montaj ve gaz dönüşümü sadece resmi olarak yetkilendirilmiş teknisyen tarafından yapılabilir.
- ☐ Yeni pişirme plakanızın montajından önce boyutların doğru olduğundan emin olunuz.
- ☐ Bu cihaza herhangi bir yanma ürünleri boşaltım mekanizması bağlantısı yapılmamalıdır
- ☐ Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- ☐ Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında ve yönetmeliklere uygun havalandırmanın bulunması zorunludur. (BOE no: 281,24-11-93 İkamet Edilen Binalarda Gaz Montajı Temel Kuralları).
- ☐ Brülörlerin sönmemesi için cihazın güçlü hava akımlarında kalmamasına dikkat ediniz.
- ☐ Bu cihaz, özelliklerin belirtildiği plakada belirtilen gaza ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa teknik destek servisimizi çağırınız.
- ☐ Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, teknik yardım servisimizi çağırınız.
- ☐ Cihazı başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde saklayınız.
- ☐ Arızalı bir cihazı çalıştırmayınız.
- ☐ Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri alet çalıştırıldığında ısınır. Kullanım sırasında dikkatli olunuz Çocukları her zaman uzak tutunuz

- ☐ Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız. Asla ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- ☐ Aşırı ısınmış katı veya sıvı yağlar kolaylıkla alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- ☐ Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla su dökmemelidir, yanık **TEHLİKESİ!** ateşi söndürmek için kabı örtünüz ve pişirme alanını kapatınız.
- ☐ Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. **Onarımı için teknik destek servisimizi arayınız.**
- ☐ Kaza ile dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- ☐ Eğer bir vana sıkışırsa zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için hemen **resmi teknik servisimizi** çağırınız.
- ☐ Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- ☐ Bu cihaz; fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitimliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- ☐ Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- ☐ Bu talimatlar kitabında şemalar fikir vermesi amacıyla kullanılmıştır.

BU TALİMATLARA UYULMADIĞI TAKDİRDE ÜRETİCİ, SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

Genel Görünüş:

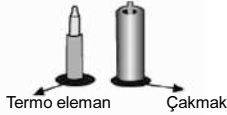


Gaz Brülörleri

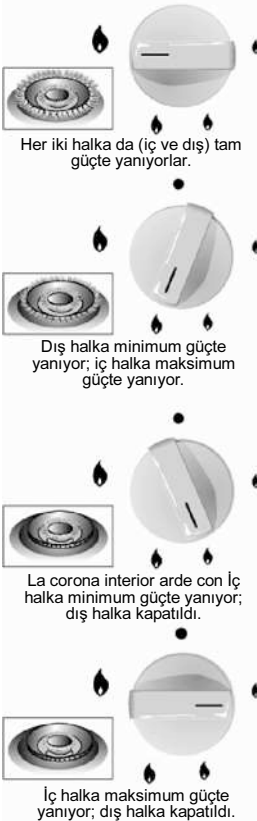
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



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

Bir brülörü yakmak için, seçtiğiniz brülörün kontrol düğmesine basınız ve maksimum yanma pozisyonuna gelene kadar saat yönünün tersine çeviriniz, brülör yanana kadar en fazla birkaç saniye bekleyip, bırakınız ve sonra istediğiniz pozisyona getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız. Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Ocak yanı sıkıntınız, brülörleriniz yanlışlıkla kapanması durumunda gaz verilmesini önleyen **güvenlik termo elemanları** ile bağlanmış olabilir. Şekil 2

Bu modern sistemi kullanmak ve açmak için, her zaman yaptığınız adımları takip ediniz ama kontrol düğmesine gaz yanana, alev belirene ve düğmeyi serbest bıraktığınızda alev sönmeyinceye kadar basılı tutunuz.

Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeyi 1-5 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Söndürmek için, kontrol düğmesini saat yönünde döndürerek ● pozisyonuna getiriniz.

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

Modeline göre, pişirme plakanızın **çift alevli** bir brülörü olabilir. Bunda, İspanyol Paellera ve Çin Wok tavalarıyla vb. pişirmek çok kullanışlı ve rahat (her tür Asya yemeği için) olacaktır.

Ocağınızın çift alevli brülörü varsa, iç ve dış alevleri kontrol etmenizi sağlayan kılavuzlar olacaktır. Çalışma prensiplerinin tanımı. Şekil 3.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Tüm havalandırma kanallarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı kurun (Havalandırma fanı). Çalışmanın uzun süredir devam ediyorsa, ekstra havalandırmaya ihtiyacınız olabilir - ya bir pencere açınız (ceylan yapmamasına dikkat ediniz) ya da eğer varsa, havalandırma cihazını açınız.

İlk birkaç kullanım esnasında, hafif bir koku oluşabilir.

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

Gereken yuva çapları

Modele göre

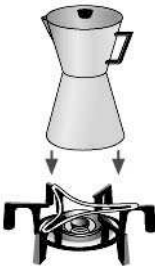
BRÜLÖR	YUVALARIN MİNİMUM ÇAPLARI	YUVALARIN MAKSİMUM ÇAPLARI
Hızlı brülöre kadar 5,6 kW	≥ 22 cm	
Çift alev	22 cm	26 cm
Orta-hızlı	14 cm	20 cm
İki pişirme bölgesi elektrikli tablalar	12 cm	●
	18 cm	●
Elektrikli plakalar	14 cm	●
	20 cm	●
	14 x 35 cm	●

Ek Izgaralar

Şekil 4



Şekil 5



Çift alevli brülörlere sahip bu modeller, çapı 26 cm'nin üzerinde olan yuvalar, ızgaralarda, toprak kaplarda ve konkav yuvaların tüm tiplerinde (kızartma tenceresi, vb.) kullanılacak yuvalar için ek bir tepsi standı ile sunulur. Şekil 4 Pişirme sırasında bu ekstra elemanlar ile ulaşılan yüksek sıcaklıklar nedeniyle bu elemanlara ellemeyiniz: “yanma tehlikesi”.

Ayrıca bu modellerde, çapı 10 cm'den düşük olan yuvalar için ek kahve plakaları bulunur. Şekil 5.

Üretici bu plaka destekleri kullanılmadıđı veya yanlış kullanıldıđı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Piştirme Gereksinimleri

Bu öneriler size fikir vermek içindir

	Çok yüksek	Yüksek	Orta	Düşük
Çift alev	Kaynatma, ızgara, kızartma, etli ve Asya yemekleri (kızartma kabı).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutmak: pişirilmiş ve önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı	Midye, et, omlet, kızartma.		Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda piştirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve pasta.		Yeniden ısıtma, yemekleri sıcak tutmak ve lezzetli güveçler yapmak.	

Elektrikli Plakalar

Piştirme başlangıcında kontrol düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan bir ara noktada tutulması önerilir. Plaka, ısı ataletinden yararlanmak üzere piştirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur. **Tabanı tamamıyla 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.

Fazla ısıtma/fazla ısıtma uyarı lambası

Elektrikli uygulamalarda, elektrikli plaka açıldığında plakanın sıcak olduğunu uyarın açık/aşırı sıcaklık uyarı ışığı vardır. Elektrikli plaka kapatıldığında, açık/aşırı sıcaklık uyarı ışığı plaka sıcak olduğu sürece size plakanın sıcak olduğunu bildirmek için açık kalır. Pişirmeye devam etmek için elektrikli plakayı kullanmaya devam edebilirsiniz, böylece enerji tasarrufu sağlamış olursunuz. Elektrikli plakalar soğuduğunda, açık/aşırı sıcaklık uyarı ışığı söner.

Piştirme önerileri

POZİSYON

Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Piştirme: Piring, beşamel sosu ve sebzeli yahnı	2-3
Piştirme: Patates, pasta, sebze	4-5
Hafif kızartma: Yahnı, şiş kebab	4-5
Buharda piştirme: Balık	5
Isıtma: hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Yağsız kızartma: Escalopes, biftek, tortilla	6-7-8
Piştirme ve hafif kızartma:	9

Aşağıdaki durumlarda yüksek ayar da piştirme yapmanız gerekecektir:

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

Elektrikli plakanın kullanma talimatları

Elektrikli plakanızda iki kontrol düğmesi vardır. Cihazın solundaki kontrol düğmesi piştirme bölgesi seçmek içindir ve aşağıda açıklanmıştır. Sağdaki düğme ise, önceden “elektrikli plakaların 10 kademeli güç kontrol düğmesi” konusunda anlatıldığı gibi, seçtiğiniz bölgenin gücünü kontrol eder. Açık/Aşırı sıcaklık uyarı lambası yukarıda anlatıldığı gibi çalışacaktır.

Piştirme bölgesini seçmek için kontrol düğmesi

Şekil 8

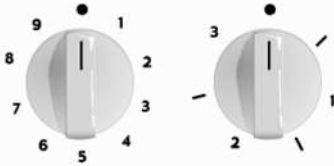


Bu düğme, aşağıda açıklandığı gibi ve Şekil 8’de gösterildiği gibi ocağın üzerindeki piştirme bölgesinin boyutunu seçmek için kullanılabilir.

	Ø 14 mm	0,9 kW
	Ø 20 mm	1,75 kW
	14 cm x 35 cm	2,1 kW

Seramik ızgara

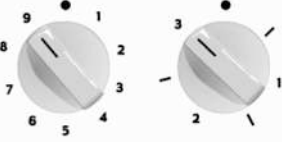
Şekil 9 (modele göre)



Min. (modele göre)



Maks. (modele göre)



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 9

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve kalbur tablasını kullandığınızda, kontrol düğmesini sola çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Açık/Aşırı sıcaklık uyarı ışığı yanacaktır. Plakayı kapatmak için, kontrol düğmesini ● pozisyonuna getiriniz. Pişirme bölgesi sıcak olduğu sürece Açık/aşırı sıcaklık uyarı lambası açık kalmaya devam edecektir.

Kalbur pişirme masası

Yemek	Miktar	Izgara ayarları		Yaklaşık pişirme süresi
Et:		modele göre		
Sosis, kızarmış biftek, biftek salamura	2 - 4 birim	6 - 9	2 - 3	13 - 15 dakika
Hindi göğüs	4 birim	6 - 9	2 - 3	5 - 6 dakika
Tavuk göğüs	2 birim	6 - 9	2 - 3	16 - 20 dakika
Sosis	4 birim	3 - 7	1 - 2	10 - 15 dakika
Balık:				
Kılçıksız balık	2 - 4 birim	3 - 7	1 - 2	14 - 16 dakika
Kılçıksız balık, taze	4 birim	3 - 7	1 - 2	5 - 10 dakika
Yumurtalar:				
Yağda pişmiş yumurta, kızartılmış yumurta	3 birim	6 - 9	2 - 3	1 - 4 dakika
Krepler	7 - 8 birim	6 - 9	2 - 3	Durmadan kızartma
Diğerleri:				
İri karides	7 - 8 birim	6 - 9	2 - 3	10 - 15 dakika
Taze sebzeler, patlıcan, kabak	2 tabaka	5 - 9	2 - 3	8 - 10 dakika

Bu tablodaki resimler sadece bir yönlendirici olarak kullanılabilir. Yemeği ters çevirmek için metal spatula kullanmayınız.

Pişirmeyele ilgili kullanım uyarıları

HAYIR



Büyük brülörde küçük yuvalar kullanmayınız. Alev, tavaların kenarlarına ulaşmamalıdır.



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

Tabanı düz olmayan tavalar kullanmayınız, yemeği pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olurlar.



Yemeğinizi, pişirme tavanızın üstüne alüminyum tenekeler veya plastik kapak koyarak pişirmeye çalışmayınız. Kabininiz eriyecektir. Brülörün bir tarafına tava yerleştirmeyin, devrilebilir. Kontrol düğmelerine yakın brülörlerde, çapı çok büyük olan tavalara kullanmayınız, şöyle ki brülörlerin üzerine yerleştirildiklerinde, kontrol düğmelerine temas edebilir veya çok yakın olabilirler, böylece bu bölgeyi ısıtıp, kontrol düğmelerine zarar verebilirler. Tavaları doğrudan brülörlerin üzerine yerleştirmeyiniz.



Aşırı ağırlık kullanmayın veya pişirme kabinizi ağırlıklarla desteklemeyiniz.

Kesinlikle bir tavayı ısıtmak için iki brülörü aynı anda kullanmayınız.



Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

EVET

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



Her zaman **kapak** kullanınız.



Sadece **kalin ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencerelerini kullanınız.

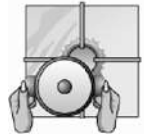
Kabı tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına ağırlık vermeyiniz.



Tavayı **tencere desteğinin** üzerine yerleştiriniz. Cihazı çalıştırmadan önce, **tencere desteğinin ve brülör konumlarının** doğru yerde olduğundan emin olunuz.



Pişirme bölgesindeyken, kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



Brülör başına bir kap kullanınız. Her zaman ek tencere desteğini çift alevli brülör ile kullanınız.



Cam: Kullanım kuralları Temizlik ve koruma

HAYIR



Camı çizebileceklerinden dolayı asla toz deterjan, ocak temizleme spreyi veya aşındırıcı sünger kullanmayınız.

Yüzeyden sertleşmiş yemek artıklarını temizlerken asla bulaşık teli veya bıçak gibi keskin objeler kullanmayınız. Camın brülörler ile kesiştiği kenarların veya metal kenarların temizlenmesinde asla bıçak, kesici ve benzeri aletleri kullanmayınız.



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



Temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek kum tanecikleri cam yüzeyi çizebilir.

EVET

Isıtma elemanının yüzeyini soğuduktan sonra bir kere ve her kullandığınızda temizleyiniz. Küçük bir parça yemek artığı ve kir bile siz plakayı yeniden açtığınızda yanacaktır.

Brülörleri ve tencere desteğini temiz tutmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da deliklerin ve kanalların tamamen temiz ve mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak temizleyiniz**. Islandıkları zaman, daima brülör kapaklarını ve tencere desteklerini kurulayınız.

Gaz brülörlerinin kenarlarını çizmemeye özen göstererek her zaman cam için özel kazıma aleti kullanınız. Biz camı temizlemek için "Vitrö Clean"i öneririz. Bu ürünü seçmemizin nedeni, kirliliği kolayca çıkarmanızı sağlayan film tabakası oluşturan yüksek silikon yüzdesi içermesidir. Bu işleme özel önem vermenizi tavsiye ederiz.

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



Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölgesine döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır. Tencere desteklerini yıkadıktan sonra onlarla yemek pişirmeden önce tamamen kurulayınız. Pişirmeye başladığınızda, su damlaları veya nemli yüzeyler emayın bozulmasına neden olabilir.

Tencere desteklerini temizlerken, plastik ayağa dikkat ediniz, öyle ki ayak çıkabilir ve camı veya etrafını çizebilir.

SERAMİK IZGARA UYGULAMALARI İÇİN TEMİZLEME TALİMATLARI

Yemeği doğrudan ocak üzerinde pişiriyorsanız, toksin içerikli ürünlerle **TEMİZLEMİYİNİZ** ve alüminyum bulaşık teli kullanmayınız.

"Toz" içermeyen veya kireçli yapısı olmayan sıvı tabanlı temizleyicileri kullanmanızı ve bir kazıma aleti kullanmanızı öneririz.

Bir spatula yardımıyla vitro izgaranızın yüzeyinde bulunan pismis yemek artıklarını toplayabilir ve bunları yağ toplama haznesin de biriktirebilirsiniz.

Pisirme işlemi sona erdikten sonra, temizleme işlemende kolaylık sağlaması için hazneyi bulunduğu yerden çıkarak temiz leyebilirsiniz.

Anormal Durumlar

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

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik besleme ile ilgili işlerini gerçekleştirebilirler.

Sorun	Olası nedeni	Giderilmesi
...Genel elektrik sistemi çalışmıyor?	-Arızalı fiş -Otomatik sigorta attı veya şalter inmiş olabilir.	-Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol edin ve gerekirse değiştiriniz. -Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
...Elektrikli çakmak çalışmıyor?	-Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. -Brülörler ıslak olabilir. -Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	-Çakmak ile brülörler arasında dikkatlice temizleyiniz. -Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulayınız. -Brülör kapaklarının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
...Brülörlerdeki alevler düzgün değil?	-Brülörün farklı parçaları yanlış yerleştirilmiş olabilir. -Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	-Farklı parçaları doğru şekilde yerleştiriniz. -Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.
...gaz akışı normal gözüküyor mu veya gaz çıkmıyor mu?	-Gaz vanaları kapatılmış olabilir. -Gaz bir tüpten geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	-Tüm ana vanaları açınız. -Tüpü değiştiriniz.
...mutfakta gaz kokusu var mı?	-Bir gaz kapağı açık kalmış olabilir. -Tüp ile boru hattı arasında bir kaçak olabilir.	-Herhangi bir gaz vanası açık mı diye kontrol ediniz. -Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
...farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu?	-Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. -Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	-Brülörü yakınız ve kontrol düğmesine bir kaç saniye daha fazla basılı tutunuz. -Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.

Teknik servisimizi çağırdığınızda, pişirme plakanızın alt kısmındaki karakteristikleri gösteren plakada yer alan aşağıdaki işaretleri gösteriniz

E - NR FD

Bu kod, ocağın alt tarafında bulunan, cihazınızın özellikler plakasında bulunabilir.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, satıcı size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Garantiden yararlanılacak her durumda satışın belgesini göstermek gerekmektedir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.



E-Nr		FD	
230 V~		50 Hz	3000 W
04 Type HSE-3FLR200		 	
		0099	



E-Nr		FD	
230 V~		50 Hz	2500 W
04 Type HSE-3FLQ100		 	
		0099	



E-Nr		FD	
230 V~		50 Hz	2100 W
04 Type HSE-3FLK100		 	
		0099	

E-Nr		FD			
04 Type HSE-3FL2030 99BP827		M(g/h)		V(m³/h)	
		G-30	341	G-20	0,448
		G-31	335	G-110	1,070
0,6 W 230 V~ 50 Hz		P			
ES		FR/BE			
PT		GB			
DE		IT			

	AT	BE/FR	DE	DK	LU
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ E+3+	II ₂ ELL3B/P	III _{1a2} H3B/P	I ₂ E
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	8-20-30	20
	FI/CZ/SK	ES/GB/GR/IE	IT/PT	SE	
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ H3+	II ₂ H3+	III _{1ab2} H3B/P	
P(mbar)	20-30	20-28/37	20-30/37	8-20-30	

ΣQ_n 4,70 kW(Hs)	 0099	
--------------------------------------	----------	--



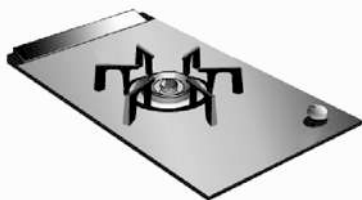
E-Nr		FD	
04 Type HSE-3FL2010 99BP827		M(g/h)	
		G-30	341
		G-25	0,521
0,6 W 230 V~ 50 Hz		NL AARDGAS G-25	
		P 25 mbar	
NL		ΣQ_n	
Cat.	II ₂ L3B/P	4,70 kW(Hs)	
P(mbar)	25-30		

 0099	
----------	--

E-Nr		FD	
04 Type HSE-3FL2010 99BP827		M(g/h)	
		G-30	341
		G-31	335
0,6 W 230 V~ 50 Hz		GB NATURAL G-20	
		P 20 mbar	
GB		ΣQ_n	
Cat.	II ₂ H3+	4,70 kW(Hs)	
P(mbar)	20-28/37		

 0099	
----------	--

E-Nr		FD	
04 Type HSE-3FLW130 99BP827		M(g/h)	V(m ³ /h)
		G-30 406	G-20 0,534
0,6 W 230 V~ 50 Hz		G-31 400	
		P	
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
	AT	BE/FR	DE LU
Cat.	II ₂ H3B/P	II ₂ E+3+	II ₂ ELL3B/P I ₂ E
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50 20
	ES/GB/GR/IE	F/CZ/SK/DK/SE	IT/PT
Cat.	II ₂ H3+	II ₂ H3B/P	II ₂ H3+
P(mbar)	20-28/37	20-30	20-30/37
ΣQ _n 5,60 kW(Hs)		 	



E-Nr		FD	
04 Type HSE-3FLW110 99BP827		M(g/h)	V(m ³ /h)
		G-30 406	G-25 0,621
0,6 W 230 V~ 50 Hz		NL AARDGAS G-25	
		P 25 mbar	
	NL	ΣQ _n 5,60 kW(Hs)	
Cat.	II ₂ L3B/P		
P(mbar)	25-30		
		 	

E-Nr		FD	
04 Type HSE-3FLW130 99BP827		M(g/h)	V(m ³ /h)
		G-30 406	G-20 0,534
0,6 W 230 V~ 50 Hz		G-31 400	
		GB NATURAL G-20	
		P 20 mbar	
	GB	ΣQ _n 5,60 kW(Hs)	
Cat.	II ₂ H3+		
P(mbar)	20-28/37		
		 	