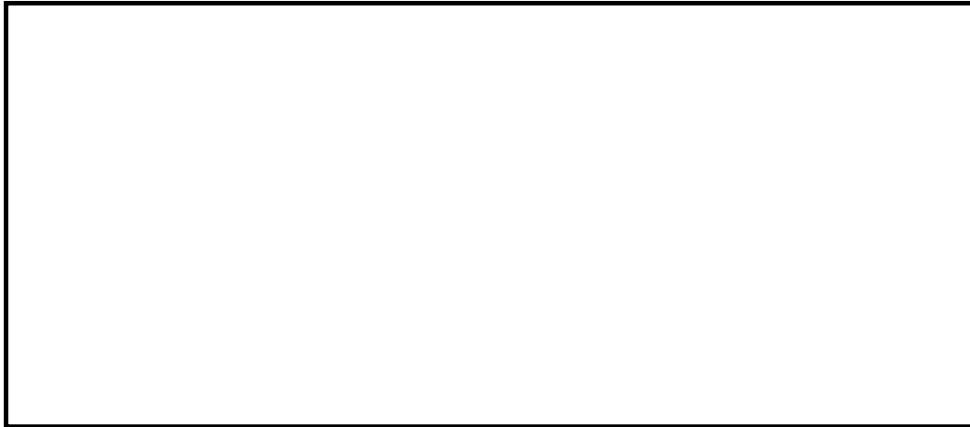


SIEMENS



de	Gebrauchsanweisung	3
fr	Mode d'emploi	19

SIEMENS

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Ihr neues Gerät	7
Brenner	8
Anzünden per Hand	8
Automatische Zündung	8
Sicherheitssystem	9
Ausschalten eines Brenners	9
Leistungsstufen	9
Warnhinweise	10
Geeignete Kochgefäße	10
Wok	11
Zubehör	11
Zusatzrost Wok	11
Zusatzrost Kaffeekocher	11
Empfehlungen zum Kochen	12
Betrieb des elektrischen Kochfelds mit Zweikreis-Kochzone	13
Ein- und ausschalten	13
Empfehlungen	14
Hinweise bei der Benutzung	15
Reinigung und Pflege	16
Reinigung	16
Ungeeignete Pflegemittel	16
Pflege	17
Störungen	17
Technischer Kundendienst	18
Garantiebedingungen	18
Verpackung und Altgeräte	18
Umweltschonende Entsorgung	18

Lieber Kunde,

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

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

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

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

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

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

WICHTIG:

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

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Gebrauchs- und Installationsanweisungen gut auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer des Geräts weiter.

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

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

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

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

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.

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

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Während des Betriebs, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.

Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

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

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

Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keine
Dampfreiniger. Stromschlaggefahr!

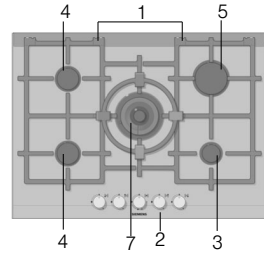
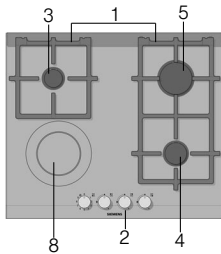
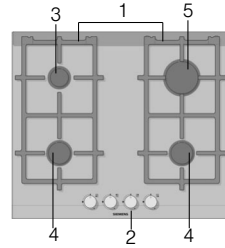
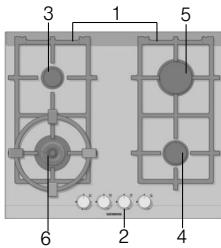
Beim Auftreten einer Störung stellen Sie die Gas- und
Stromzufuhr des Geräts ab. Für Reparaturarbeiten rufen
Sie bitte unseren Kundendienst.

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

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

Risse und Sprünge im Glas bergen das Risiko eines
Stromschlags. Schalten Sie die Sicherung im
Sicherungskasten aus. Benachrichtigen Sie den
Kundendienst.

Ihr neues Gerät

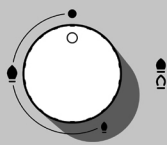


- 1 Rost
- 2 Bedienknebel
- 3 Sparbrenner bis 1,1 kW
- 4 Normalbrenner bis 1,9 kW
- 5 Schnellbrenner bis 2,8 kW
- 6 Dualer Doppelbrenner B bis 2,85 kW
- 7 Dualer Doppelbrenner D bis 4,25 kW
- 8 Elektrische Kochplatte 1800 W

Gasbrenner

Betrieb

Abb. 1



An jedem Bedienknebel ist der Brenner markiert, der damit geregelt wird. Abb.1.

Abb. 2



Für eine korrekte Funktionsweise des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3-4.

Abb. 3

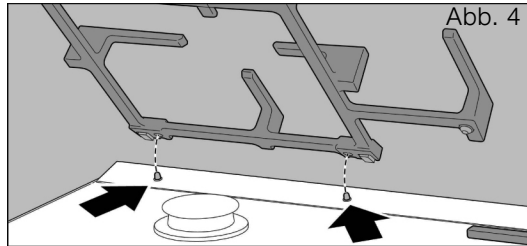
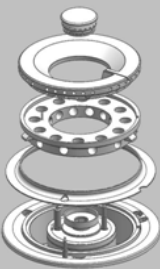


Abb. 4

Anzünden per Hand

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

Automatische Zündung

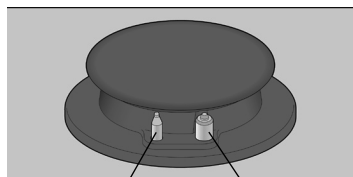
Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

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

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

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

Sicherheitssystem



Thermoelement Zündkerze

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

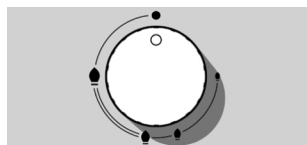
Ausschalten eines Brenners

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

Leistungsstufen

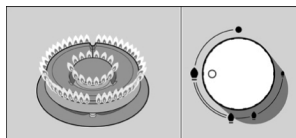
Position		Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

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

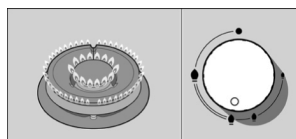


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

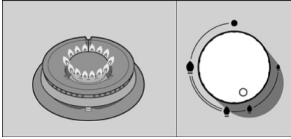
Die möglichen Leistungsstufen sind:



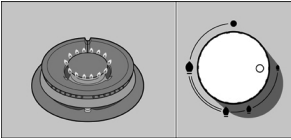
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

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

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

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

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

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

Geeignete Kochgefäße



Brenner	Minstdurchmesser des Topfes	Höchstdurchmesser des Topfes
Doppelbrenner	22 cm	
Doppelbrenner B	22 cm	
Doppelbrenner D	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektromulde	18 cm	

Wok



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

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

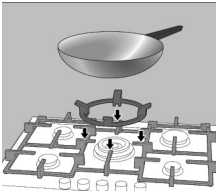
Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden.

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

Zubehör

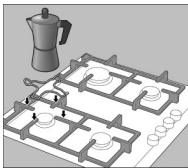
Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese Teile können auch beim Kundendienst erworben werden.

Zusatzrost Wok



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

Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.

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

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppelbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

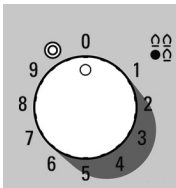
Betrieb des elektrischen Kochfelds mit Zweikreis-Kochzone

Die Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld funktionieren mit zwei Stromkreisen, so dass zwei verschiedene Kochzonen verfügbar sind: eine zentrale, kleine Kochzone mit 700 W und eine große Kochzone mit 1800 W, wenn Ihr Gerät mit 230 V arbeitet.

Ein- und ausschalten

Einschalten

Abb. 5

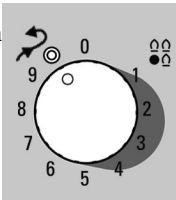


Die kleine (zentrale) Kochzone wird eingeschaltet, indem der Schalter im Uhrzeigersinn über die Position 0 hinausgedreht wird. Danach kann er auf eine beliebige Position von 1 bis 9 gebracht werden. Abb. 5:

Position 1: minimale Leistung.

Position 9: maximale Leistung.

Abb. 5a



Wenn Sie darüber hinaus die vergrößerte Heizzone verwenden wollen, drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinweg (Abb. 5a) und stellen ihn danach auf Position 9 (höchste Heizstufe) oder eine andere, niedrigere Position, die weniger Hitze erzeugt, zurück. Wenn Sie die kleine Kochzone wieder verwenden wollen, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 0 und stellen Sie nun eine neue Position ein.

Ausschalten

Die Betriebskontrollleuchte / Restwärmeanzeige geht aus, wenn die Oberfläche des Kochfelds abgekühlt ist.

Hinweis

Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten mittlere Positionen zu wählen.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf der Oberfläche des elektrischen Kochfelds.

Kochen Sie nicht mit feuchten Töpfen oder Pfannen.

Restwärme

Das elektrische Kochfeld kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden.

Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen

Empfehlungen

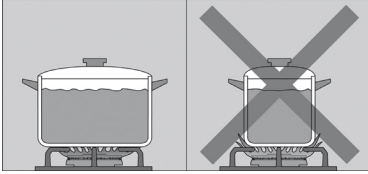
	Kochfeld mit 9 Stufen
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten	4-5
Dampfgaren: Fisch	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und Anbraten	9

Die vorgeschlagenen Kochstufen sind rein informativ.
Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- größeren Gerichten,
- Kochvorgängen in Töpfen oder Pfannen ohne Deckel.

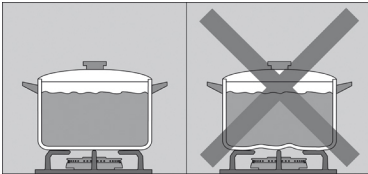
Hinweise bei der Benutzung

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



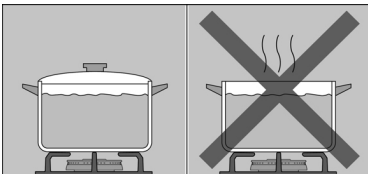
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

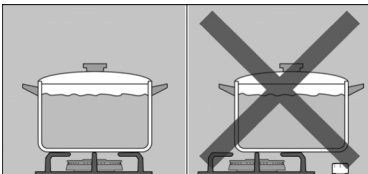


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

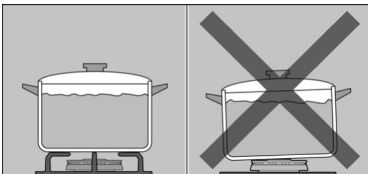


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



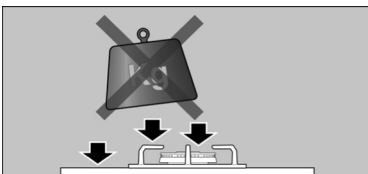
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

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



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

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

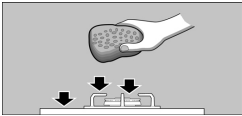


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

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

Reinigung und Pflege

Reinigung



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

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

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

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

Alternativ können die Roste im Geschirrspüler gereinigt werden. Das vom Hersteller des Geschirrspülers empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich eine vorherige Reinigung der Roste.

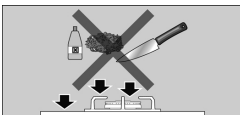
Die Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

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

Ungeeignete Pflegemittel



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

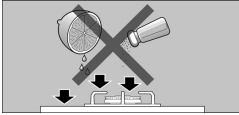
Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

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

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

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

Pflege



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

Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

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

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

Störungen

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Gashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknobels aus.	Sie haben den Bedienknobeln nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknobel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

Technischer Kundendienst

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

Garantiebedingungen

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

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Umweltschonende Entsorgung

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

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

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

Table des matières

Consignes de sécurité	21
Votre nouvel appareil	23
Brûleurs	24
Allumage manuel	24
Allumage automatique	24
Système de sécurité	25
Éteindre un brûleur	25
Niveaux de chauffe	25
Avertissements	26
Récipients appropriés	26
Récipient wok	27
Accessoires	27
Grille supplémentaire wok	27
Grille supplémentaire cafetière	27
Conseils pour cuisiner	28
Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson	29
Connexion et déconnexion	29
Suggestions	30
Conseils d'utilisation	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage	32
Produits inappropriés	32
Maintenance	33
Anomalies	33
Service Technique	34
Conditions de garantie	34
Emballage et appareils usagés	34
Élimination des résidus de manière écologique	34

Cher client,

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

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

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

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Tous les travaux d'installation, de connexion, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

Il est recommandé de faire appel au Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

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

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

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

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

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait provoquer une déflagration. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

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

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

Les récipients qui seraient abîmés, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire : ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

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

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

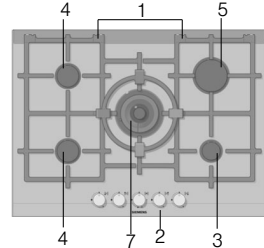
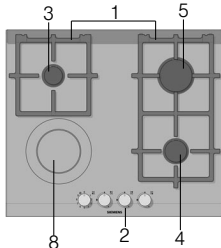
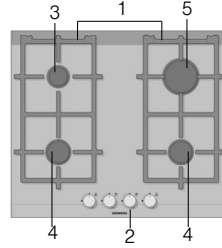
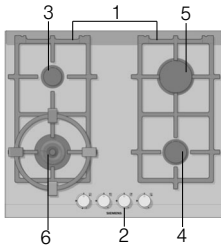
En cas d'incident, débranchez l'alimentation d'électricité et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique.

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

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

Les fêlures et cassures dans le verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

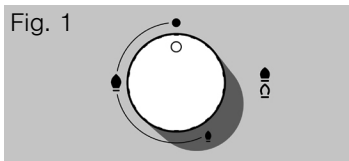
Votre nouvel appareil



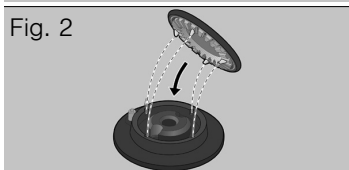
- 1 Grilles
- 2 Boutons de commande
- 3 Brûleur auxiliaire jusqu'à 1,1 kW
- 4 Brûleur semirapide jusqu'à 1,9 kW
- 5 Brûleur rapide jusqu'à 2,8 kW
- 6 Brûleur à double flamme double B jusqu'à 2,85 kW
- 7 Brûleur à double flamme double D jusqu'à 4,25 kW
- 8 Plaque électrique 1800 W

Brûleurs à gaz

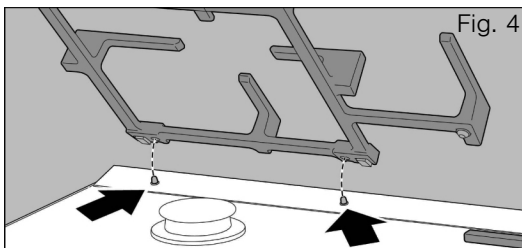
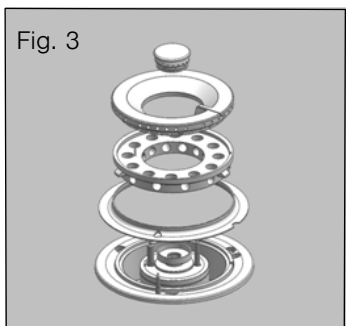
Fonctionnement



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



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



Allumage manuel

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

Allumage automatique

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

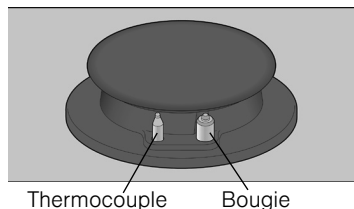
1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum. Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (vous pouvez relâcher le bouton de commande).
2. Tournez le bouton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

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les

étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

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

Système de sécurité






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

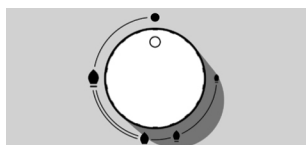
Éteindre un brûleur

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

Niveaux de chauffe

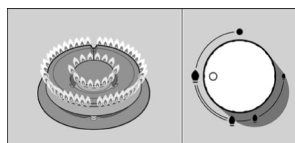
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

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

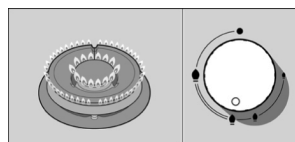


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

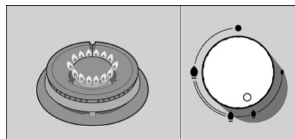
Les niveaux de chauffe possibles sont :



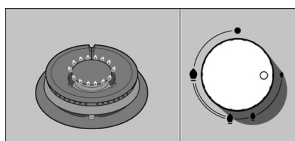
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



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



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Avertissements

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

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

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

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

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

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

Récipients appropriés



Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur à double flamme	22 cm	
Brûleur à double flamme B	22 cm	
Brûleur à double flamme D	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm
Plaque électrique	18 cm	

Récipient wok



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

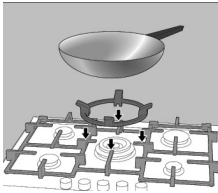
Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au grill, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.

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

Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessories

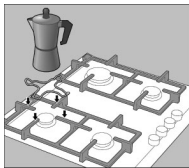
Grille supplémentaire wok



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

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

Grille supplémentaire cafetière



À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.

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

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort Fort	Moyen	Faible
Brûleur à double flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).	Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés.	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, potages, pâtes.	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

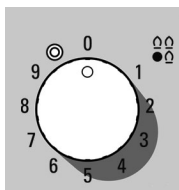
Fonctionnement de la plaque électrique avec double zone de cuisson

Les modèles équipés d'une plaque vitrocéramique sont à double circuit et présentent donc deux possibles zones de cuisson, une centrale de 700 W et une autre complète de 1800 W, si votre appareil fonctionne à 230 V de tension.

Connexion et déconnexion

Comment allumer

Fig. 5

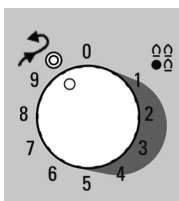


La zone de cuisson petite (centrale) est connectée en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à libérer la position de 0, moment à partir duquel il peut être situé sur n'importe lequel des indices marqués de 1 à 9. Fig. 5:

Position 1 : puissance minimum.

Position 9 : puissance maximum.

Fig. 5a



Si, en outre, vous souhaitez utiliser la zone de réchauffement élargissable, vous devez tourner le bouton de commande jusqu'à dépasser la position 9 (réchauffement maximum) ou sur n'importe quelle autre position intermédiaire pour avoir un moindre apport de chaleur. Pour utiliser à nouveau la zone de cuisson petite, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0, connectez à nouveau.

Comment éteindre

Le voyant de contrôle de fonctionnement / chaleur résiduelle s'éteindra quand la surface de la table de cuisson aura refroidi.

Remarque

Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson puis de passer à des positions intermédiaires au bout de quelques minutes.

Évitez de faire déborder des liquides sur la surface de la plaque électrique.

Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Suggestions

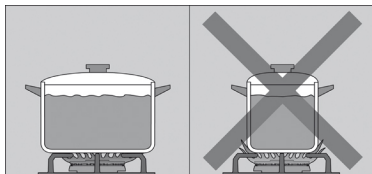
	Plaque à 9 positions
Faire fondre: chocolat, beurre, gélatine	1-2
Faire cuire: riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire: pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter: daubes, rôtis roulés	4-5
Cuire à la vapeur: poisson	5
Réchauffer, maintenir chauds: plats cuisinés	2-3-4-5
Rôtir: escalopes, biftecks, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

Ces suggestions de positions sont indicatives.
La puissance devra être augmentée dans les cas suivants:

- quantités importantes de liquide,
- plats grands,
- cuisson avec des récipients sans couvercle.

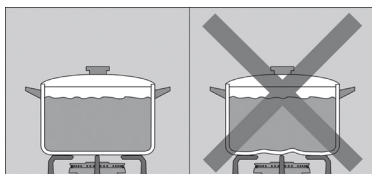
Conseils d'utilisation

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



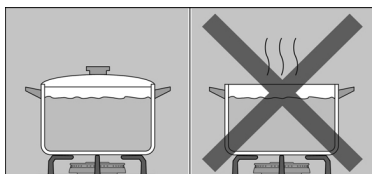
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

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

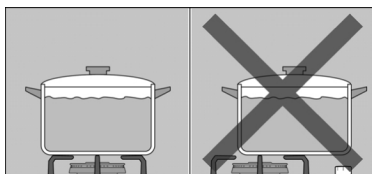


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

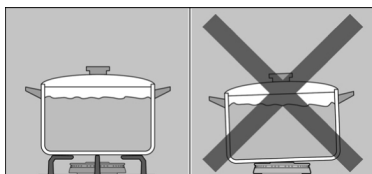


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



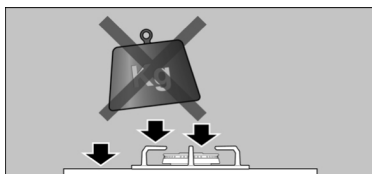
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

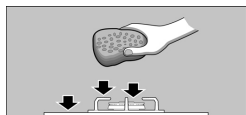


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage



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

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

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

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

Alternativement, les grilles peuvent être placées au lave-vaisselle. Utilisez le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. Si les grilles sont trop sales, il est recommandé de les nettoyer au préalable.

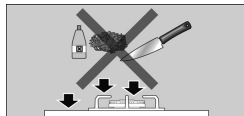
Ne placez pas les couvercles des brûleurs au lave-vaisselle.

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

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

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

Produits inappropriés



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

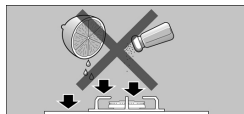
N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la table de cuisson.

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

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

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

Maintenance



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

Évitez dans la mesure du possible de répondre du sel sur la surface de la plaque électrique.

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

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

Anomalies

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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.

Anomalie	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

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

Conditions de garantie

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

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Élimination des résidus de manière écologique

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

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

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