

Constructa

[da]	Brugsanvisning	3
[de]	Gebruuchsanleitung	9
[el]	Οδηγίες χρήσεως	16
[en]	Instruction manual	22
[es]	Instrucciones de uso	28
[fr]	Notice d'utilisation	35
[hu]	Használati utasítás	42
[it]	Istruzioni per l'uso	48
[nl]	Gebruiksaanwijzing	55
[no]	Bruksveiledning	61
[pl]	Instrukcja obsługi	67
[pt]	Instruções de serviço	74
[ro]	Instrucţiuni de utilizare	81
[sv]	Bruksanvisning	87
[tr]	Kullanma kılavuzu	93

Gaskogesektion

Gaskochfeld

Βάση εστιών αερίου

Gas hob

Placa de cocción a gas

Table de cuisson gaz

Gáz főzőfelület

Piano di cottura a gas

Gaskookplaat

Gasskokesone

Płyta gazowa

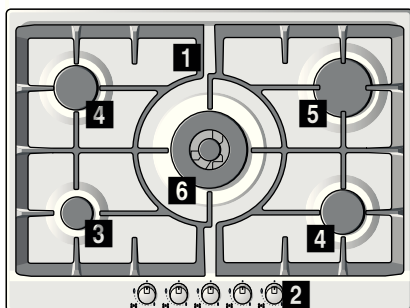
Placa de cozinhar a gás

Plită pe gaz

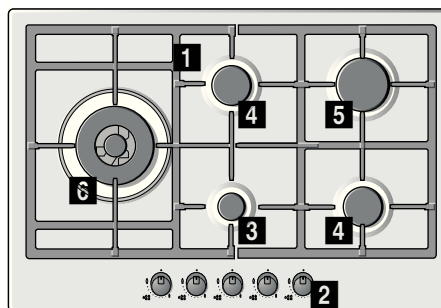
Gashäll

Ankastre Gazli Ocak

CA17....
CA17.....



CA16....
CA16.....



- 1** Rist
2 Betjeningsknapper
3 Ekstra brænder på op til 1 kW

- 1** Rost
2 Bedienknobel
3 Sparbrenner bis 1 kW

- 1** Σχάρες
2 Διακόπτες
3 Βοηθητικός καυστήρας έως 1 kW

- 1** Pan supports
2 Control knobs
3 Auxiliary burner (up to 1 kW)

- 1** Parrillas
2 Mandos
3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW

- 1** Grilles
2 Boutons de commande
3 Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum

- 1** Rostélyok
2 Kapcsolók
3 Pótégő, max. 1 kW

- 1** Griglie
2 Manopole
3 Bruciatore ausiliario fino a 1 kW

- 1** Roosters
2 Knoppen
3 Hulpbrander tot 1 kW

- 1** Rister
2 Brytere
3 Hjælpebrænder på op til 1 kW

- 1** Ruszty
2 Pokręta
3 Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW

- 1** Grelhas
2 Comandos
3 Queimador auxiliar de até 1 kW

- 1** Grătare
2 Comenzi
3 Arzător auxiliar de până la 1 kW

- 1** Galler
2 Reglage
3 Ekstrabrännare upp till 1 kW

- 1** Izgaralar
2 Kumanda düğmeleri
3 1 kW'a kadar yardımcı brülör

- 4** Halvhurtig brænder på op til 1,75 kW
5 Hurtig brænder på op til 3 kW
6 Wok-brænder med tredelt flamme på op til 4 kW

- 4** Normalbrenner bis 1,75 kW
5 Schnellbrenner bis 3 kW
6 Dreifachbrenner Wok bis 4 kW

- 4** Μέτριος καυστήρας έως 1,75 kW
5 Ταχύς καυστήρας έως 3 kW
6 Καυστήρας γουόκ τριπλής φλόγας έως 4 kW

- 4** Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)
5 Rapid burner (up to 3 kW)
6 Triple-flame wok burner (up to 4 kW)

- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
5 Quemador rápido de hasta 3 kW
6 Quemador wok de triple llama de hasta 4 kW

- 4** Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum
5 Brûleur rapide de 3 kW maximum
6 Brûleur wok triple flamme de 4 kW maximum

- 4** Mérsékelt gyors égő, max. 1,75 kW
5 Gyorségő, max. 3 kW
6 Háromsoros wok égő, max. 4 kW

- 4** Bruciatore semirapido fino a 1,75 kW
5 Bruciatore rapido fino a 3 kW
6 Bruciatore wok a tripla fiamma fino a 4 kW

- 4** Halfsnelbrander tot 1,75 kW
5 Snelbrander tot 3 kW
6 Wokbrander met driedubbele vlam tot 4 kW

- 4** Medium brenner inntil 1,75 kW
5 Rask brenner på op til 3 kW
6 Wok-brenner med trippel flamme på op til 4 kW

- 4** Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
5 Palnik szybki o mocy do 3 kW
6 Palnik wok o potrójnym wieńcu płomieni o mocy do 4 kW

- 4** Queimador semi-rápido de até 1,75 kW
5 Queimador rápido de até 3 kW
6 Queimador para wok de chama tripla de até 4 kW

- 4** Arzător semirapid de până la 1,75 kW
5 Arzător rapid de până la 3 kW
6 Arzător pentru wok cu flacără triplă de până la 4 kW

- 4** Halvsnabb brännare på upp till 1,75 kW
5 Snabbbrännare upp till 3 kW
6 Wok-brännare med tredubbel låga upp till 4 kW

- 4** 1,75 kW'a kadar orta-hızlı brülör
5 3 kW'a kadar hızlı brülör
6 4 kW'a kadar üçlü alev çıkışlı wok tipi brülör

Sikkerhedsforanstaltninger	3
Dit nye apparat.....	5
Gasbrændere	5
Kogegrej til madlavning	7
Rengøring og vedligeholdelse	7
Fejlafhjælpning	8
Teknisk service	8

Emballage og brugte apparater	8
-------------------------------------	---

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.constructa.de og Online-Shop: www.constructa-eshop.com

⚠ Sikkerhedsforanstaltninger

Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere dit apparat på en effektiv og sikker måde.

Opbevar instruktionerne for brug og installation, og giv dem videre, hvis apparatet skifter ejer.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende vejledende.

Tag ikke apparatet ud af den beskyttende emballage, indtil det skal monteres.

Hvis du bemærker en skade på apparatet, skal du ikke tilslutte det. Tag kontakt til vores tekniske serviceafdeling.

Apparatet overholder klasse 3 i følge norm EN 30-1-1 til gasapparater: apparat indsat i møbel.

Dette apparat må kun anvendes på steder med tilstrækkelig ventilation.

Alt arbejde i forhold til installation, tilslutning, regulering og tilpasning til andre gastyper skal udføres af en autoriseret installatør, og alle gældende normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet og gas, skal overholdes. Man bør være særligt opmærksom på de gældende forholdsregler vedrørende ventilation.

Vi anbefaler, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med tilpasning til en anden type gas.

Før installation af din nye kogesektion skal du sikre dig, at installationen udføres ifølge monteringsvejledningen.

Apparatet leveres fra fabrikken tilpasset den type gas, der angives på mærkepladen.

Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte den, bedes du følge monteringsvejledningen.

Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode 616581).

Apparatet er udelukkende produceret til ikke-professionelt hjemmebrug. Apparatet må ikke installeres i lystbåde eller campingvogne. Garantien er kun gyldig, hvis man overholder den anvendelse, som det er beregnet til.

Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, uden at de er under opsyn.

Ophobning af uforbrændt gas i et lukket område skaber fare for stikflammer. Læs grundigt instruktioner og råd i forhold gasbrændernes funktion.

Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når

der er varme. Hold børn under 8 år på sikker afstand.

Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

Opbevar, eller brug ikke korroderende, kemiske produkter, damp, ildfaste materialer eller ikke-fødevarer under apparatet eller i nærheden af det.

Fedtstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Vær ikke fraværende under opvarmning af fedtstoffer eller olier. Hvis de antændes, må du ikke slukke ilden med vand. ¡Fare for forbrændinger! Dæk kogegrejet med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogezonen.

Kogegrej, der udviser skader, har en uegnet størrelse, støder på kanterne af kogesektionen eller er forkert placeret, kan resultere i alvorlige læsioner. Overhold råd og vejledninger om kogegrej til madlavning.

Anvendelse af gasapparatet producerer varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i lokalet, hvor det er installeret. Sørg for en passende ventilation i køkkenet, specielt imens kogesektionen er i brug: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne eller installer mekanisk ventilation (emhætte).

Kraftig og langvarig brug af apparatet kan skabe behov for ekstra eller mere effektiv ventilation: åbn et vindue eller forøg styrken på den mekaniske ventilation.

Udsæt ikke apparatet for luftstrømme. Brænderne kan blive slukket.

Brug ikke damprensemaskiner på kogesektionen. ¡Fare for elektrisk stød!

I tilfælde af nedbrud skal du afbryde tilførslen af gas og elektricitet til apparatet. Kontakt vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med reparation.

Udfør ikke ændringer af de indvendige dele af apparatet. Hvis det skulle være nødvendigt, skal du kontakte vores tekniske serviceafdeling.

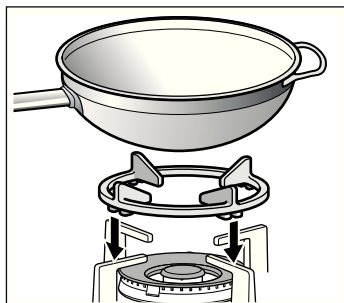
Hvis en af betjeningsknapperne ikke kan drejes rundt, må du ikke tvinge den. Ring øjeblikkeligt til vores tekniske serviceafdeling, så den kan blive repareret eller udskiftet.

Dit nye apparat

På side 2 vil du finde en generel oversigt over apparatet foruden styrken i brænderne.

Tilbehør

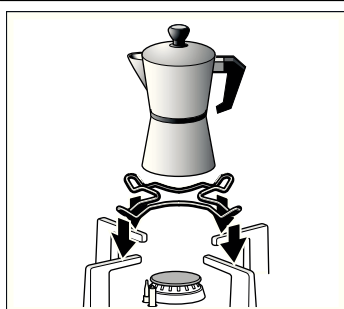
Afhængigt af model kan kogesektionen være leveret med følgende tilbehør. Dette kan også købes hos teknisk serviceafdeling.



Ekstra rist til wok

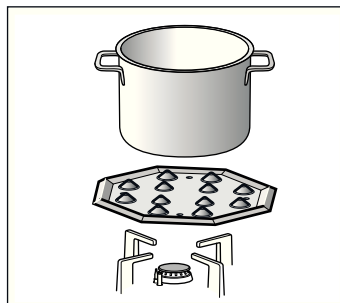
Må udelukkende anvendes til wok-brændere og med kogegrej, der har konkav bund.

Brugen af dette kogegrej kan medføre en vis forbigående deformation i fedtsamlere. Dette er helt normalt og har ingen indflydelse på apparatets funktion.



Ekstra kafferist

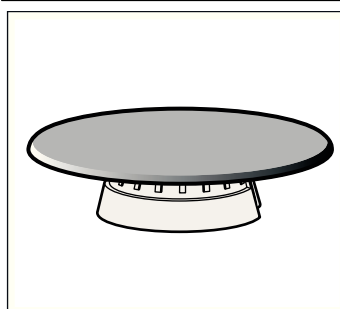
Udelukkende til brug på ekstra brænder for kogegrej med en diameter på under 12 cm.



Simmer Plate

Tilbehøret er udviklet til at reducere varmeniveauet i det laveste styrketrin.

Anbring tilbehøret direkte oven på risten med hankene opad og aldrig direkte oven på brænderen. Anbring kogegrejet centreret på tilbehøret.



Simmer Cap

Brænder, der udelukkende er beregnet til tilberedning ved minimumsstyrke. For at kunne benytte den er det nødvendigt at fjerne den ekstra brænder og udskifte den med brænderen Simmer Cap.

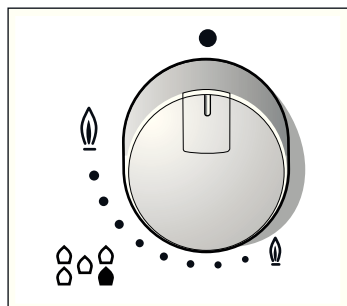
Bestillingsnummer

363300	Ekstra rist til wok
184200	Ekstra kafferist
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

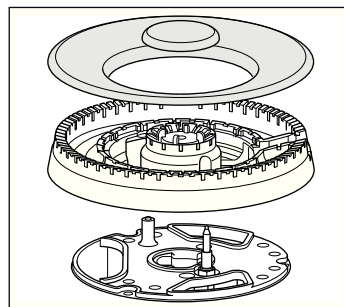
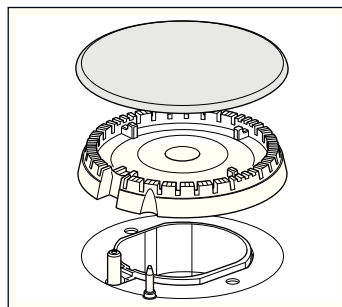
Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse ekstra riste ikke bruges eller bruges forkert.

Gasbrændere

Hver betjeningsknap angiver den brænder, som den styrer.



For at apparatet skal fungere korrekt, er det nødvendigt at sikre sig, at ristene og alle dele af brænderne er anbragt korrekt. Byt ikke rundt på brændernes dæksler.



Manuel tænding

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til det ønskede trin.
2. Før en flamme (lighter, tændstikker) hen mod brænderen.

Automatisk tænding

Hvis kogesektionen er udstyret med automatisk tænding (åbninger).

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til maksimal styrke.
Mens betjeningsknappen er nedtrykket, produceres der gnister i alle brænderne. Flammen tændes.
2. Slip betjeningsknappen.
3. Drej betjeningsknappen til det ønskede trin.

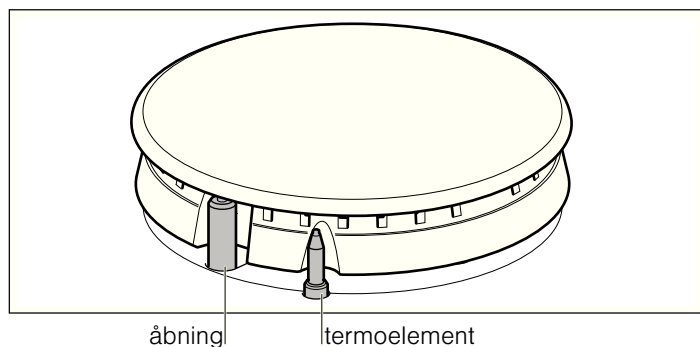
Hvis der ikke sker tænding, skal du dreje betjeningsknappen til slukket position og gentage trinnene. Denne gang skal du holde betjeningsknappen nede i mindst 10 sekunder).

⚠ Fare for stikflammer!

Hvis flammen ikke tændes efter 15 sekunder, skal du slukke brænderen og åbne døren eller vinduet til køkkenet. Vent mindst et minut, før du igen forsøger at tænde brænderen.

Sikkerhedssystem

Afhængigt af model kan kogesektionen være udstyret med et sikkerhedssystem (termoelement), der forhindrer udstrømning af gas, hvis brænderne slukkes ved et uheld.



Sådan sikres, at anordningen forbliver aktiv/tændt/funktionsdygtig:

1. Tænd brænderen på almindelig vis.
2. Slip ikke betjeningsknappen, men hold den nede i 4 sekunder, efter at flammen er tændt.

Slukning af brænder

Drej den pågældende betjeningsknap mod højre til positionen 0.

Styrketrin

De progressive betjeningsknapper giver dig mulighed for at regulere den ønskede styrke mellem niveauerne maksimum og minimum.

Position	●	Lukket betjeningsknap
Stor flamme	🔥	Åbning eller maksimal kapacitet og elektrisk tænding
Lille flamme	🔥	Åbning eller minimal kapacitet

Råd

Når brænderen er i funktion, er det normalt at høre et bip.

Det er almindeligt, at der opstår lugte de første par gange apparatet bruges. Dette udgør ingen risiko og er heller ikke tegn på funktionsfejl. Lugtene forsvinder med tiden.

En appelsingul flamme er normalt. Den skyldes støv i omgivelserne, spildte væsker osv.

Hvis brændernes flammer slukkes ved et uheld, skal du slukke med betjeningsknappen til brænderen og ikke forsøge at tænde igen, før der mindst er gået 1 minut.

Nogle sekunder efter, at brænderen slukker, vil du høre en lyd (et kort smæld). Dette er ikke nogen fejl. Det betyder blot, at sikkerheden er koblet fra.

Sørg for at apparatet er rent. Hvis åbningerne er snavsede, kan der opstå fejl i tændingen. Rengør dem regelmæssigt med en lille ikke-metallisk børste. Vær opmærksom på, at åbningerne ikke må udsættes for voldsomme stød eller slag.

Råd om madlavning

Brænder	Meget kraftig - Kraftig	Medium	Svag
Wok-brænder	Opkogning, kogning, stegning, bruning, "paella", asiatiske retter (Wok)	Opvarmning og simren: tilberedte retter, stegte retter	
Hurtig brænder	Koteletter, steak, tortilla, fritereret	Ris, bechamel, ragout	Dampning: fisk, grøntsager
Halvhurtig brænder	Dampede kartofler, friske grøntsager, postej, pasta	Opvarmning eller simren af færdige retter og gøre retter mere lækre	
Ekstra brænder	Koge: grøntsager, risengrød, karamel	Optøning og langsom tilberedning: grøntsager, frugt, frosne produkter	Smeltning: Smør, chokolade, gelatine

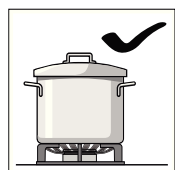
Kogegrej til madlavning

Egnet kogegrej

Brænder	Minimumsdiameter på kogegrej	Maksimal diameter på kogegrej
Wok-brænder	22 cm	
Hurtig brænder	22 cm	26 cm
Halvhurtig brænder	14 cm	20 cm
Ekstra brænder	12 cm	16 cm

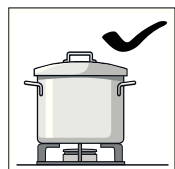
Brugsvejledning

De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:



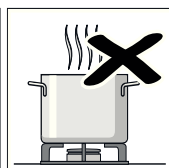
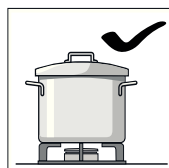
Brug kogegrej med korrekt størrelse på hver brænder.

Brug ikke småt kogegrej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegrejets lodrette sider.

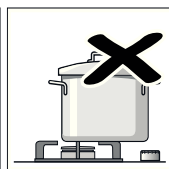
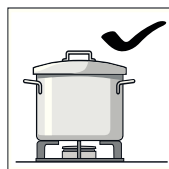


Brug ikke deformet kogegrej, der står ustabil på kogesektionen. Kogegrejet kan vælte.

Brug kogegrej med flad, tyk bund.

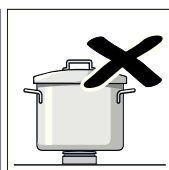
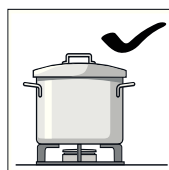


Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spilde.



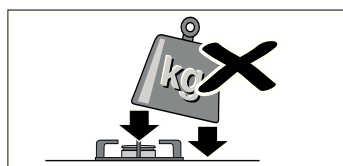
Anbring kogegrejet centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte.

Anbring ikke stort kogegrej på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



Anbring kogegrejet oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen.

Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.



Håndter kogegrejet med forsigtighed, når det befinder sig på kogesektionen.

Udsæt ikke kogesektionen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring

Når apparatet er afkølet, skal du bruge en svamp, vand og sæbe.

Efter hver brug skal du rengøre overfladen på de forskellige brænderelementer, når de er afkølet. Hvis der efterlades rester (madrester, fedtdråber osv.) uanset hvor store eller små de måtte være, så dannes der skorper på overfladen, som kan være vanskelige at fjerne senere. Det er nødvendigt, at hullerne og rillerne er rene for, at flammen kan være korrekt.

Håndteringen af visse typer kogegrej kan efterlade metalrester på ristene.

Rengør brænderne og ristene med sæbevand og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Hvis ristene har gummiklodser, skal du være forsigtig ved rengøring af dem. Klodserne kan løsne sig, og risten kan ridse kogesektionen.

Aftør altid brænderne og ristene omhyggeligt. Tilstedeværelsen af vanddråber eller fugtige områder ved start af madlavningen kan forringe emaljen.

Efter rengøring og aftørring af brænderne skal du kontrollere, at dækslerne er placeret korrekt oven på brænderens flammedyse.

Pas på!

- Brug ikke damprensemaskine. Kogesektionen kan blive beskadiget.
- Hvis kogesektionen er udstyret med et glas- eller aluminiumspanel, må du ikke bruge en kniv, skraber eller lignende til at rengøre samlingen med metallet.

Vedligeholdelse

Tør straks de spildte væsker op. På den måde undgås, at madresterne brænder fast og giver unødvendigt ekstraarbejde.

På grund af de høje temperaturer som de udsættes for, kan wok-brænderen og områderne af rustfrit stål (fedtsamler, brændernes kontur osv.) skifte farve. Dette er normalt. Efter hver brug bør disse områder rengøres med et middel, der er egnet til rustfrit stål.

Vi anbefaler jævnlig brug af rengøringsmidlet, som fås fra vores tekniske serviceafdeling med koden 464524.

Pas på!

Rengøringsproduktet til rustfrit stål må ikke benyttes i området omkring betjeningsknapperne. Indikationerne (serigrafi) kan viskes ud.

Efterlad IKKE syrlige væsker (citronsaft, vineddike osv.) på kogesektionen.

Fejlafhjælpning

I nogle tilfælde kan opståede fejl nemt rettes. Før du ringer til vores tekniske serviceafdeling, bedes du tage følgende råd i betragtning:

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Den generelle elektriske funktion er gået i stykker.	Defekt sikring.	Kontrollér sikringen i sikringskassen og udskift den, hvis den er defekt.
	HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.	Kontroller på betjeningsstavlen, om HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.
Den automatiske tænding fungerer ikke.	Der kan være madrester eller rester af rengøringsmiddel mellem åbningerne og brænderne.	Området mellem åbningen og brænderen skal være rent.
	Brænderne er våde.	Aftør omhyggeligt brænderens dæksler.
	Brænderens dæksler sidder ikke korrekt.	Kontrollér, at dækslerne er anbragt korrekt.
	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til elinstallatøren.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn de potentielle mellemhaner.
	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
Der lugter af gas i køkkenet.	En hane er åben.	Luk hannerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, at tilkoblingen er helt korrekt.
	Muligt gasudslip.	Luk for hovedgashanen, luft ud i lokalet og tilkald omgående en autoriseret installatør, der kan gennemse og godkende installationen. Anvend ikke apparatet, før du er sikker på, at der ikke er noget gasudslip i installationen eller apparatet.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknappen slippes.	Betjeningsknappen er ikke blevet holdt nede længe nok.	Når brænderen er tændt, skal du holde betjeningsknappen nede et par sekunder mere.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.

Teknisk service

Hvis du henvender dig til vores tekniske serviceafdeling, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD). Disse oplysninger findes på mærkepladen, der sidder på den indre del af kogesektionen og på mærkaten for brugsvejledning.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Garantibetingelser

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på skader eller ikke opfylder de forudsete kvalitetskrav, beder vi dig om at informere os herom snarest muligt. For at garantien skal forblive i kraft må apparatet ikke have været udsat for ændringer eller forkert brug.

De gældende garantibetingelser er de anført fra vores virksomheds repræsentant i det land, hvor købet er foretaget. Du kan få detaljerede oplysninger på salgsstederne. Det er nødvendigt at fremvise købsbevis for at gøre brug af garantien. Ret til ændringer forbeholdes.

Emballage og brugte apparater

Hvis der på apparatets mærkeplade vises symbolet , skal du overholde følgende angivelser.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Apparatets emballage er fremstillet af materialer, der udelukkende er nødvendige for at garantere en effektiv beskyttelse under transporten. Disse materialer kan genbruges i fuldt omfang, så de ikke udgør en belastning af miljøet. Vi vil også gerne opfordre dig til at bidrage til beskyttelse miljøet ved at følge disse råd:

- Anbring emballagen i en container på en genbrugsstation
- Før du skiller dig af med et kasseret apparat, skal du gøre det ubrugeligt. Find frem til din lokale genbrugsstation, og aflever dit apparat dér,
- Hæld ikke brugt olie i afløbet. Opbevar kogegrejet i en lukket beholder, og aflever det på et opsamlingssted og i mangel heraf i en affaldsbeholder (hvor det vil ende i et kontrolleret forløb, som sandsynligvis ikke er den bedste løsning, men forurening af vand undgås)

Dette apparat overholder det europæiske direktiv 2002/96/CE for elektrisk og elektroniske apparater, der identificeres som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Sicherheitshinweise	9
Ihr neues Gerät	11
Gasbrenner	11
Kochgefäße	13
Reinigung und Pflege	13
Störungen beheben	14
Technischer Kundendienst	14
Verpackung und Altgeräte	15

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.constructa.de** und Online-Shop: **www.constructa-eshop.com**

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.

Nur in Deutschland gültig!

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend oder unter info@constructa-energy.de

ConLine®
0 18 05 - 213 413

⚠ 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-, Reinigungs- 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 Verpufungsgefahr. 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 Erstickchen 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 Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Ihr neues Gerät

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über Ihr Gerät sowie über die Leistung der Brenner.

Zubehör

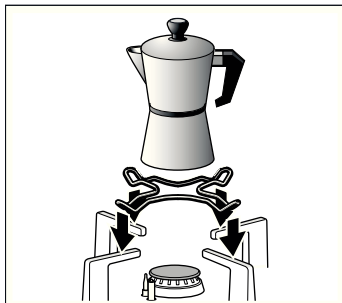
Je nach Modell sind beim Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.



Zusatzrost Wok

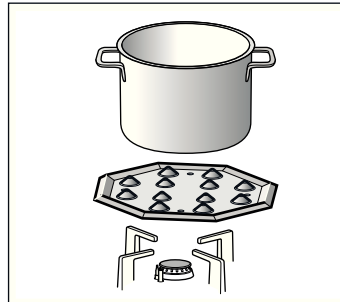
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Wokbrenner und mit Kochgefäßen, die einen gewölbten Boden haben.

Der Gebrauch dieser Kochgefäße kann eine kurzfristige Verformung der Fettauffangschale verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.



Zusatzrost Kaffeekocher

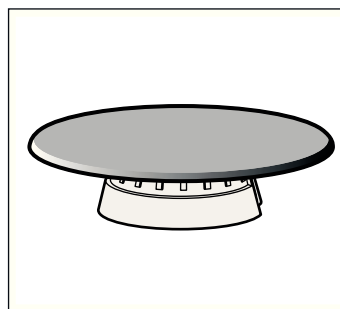
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.



Simmer Plate

Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil.



Simmer Cap

Brenner, der ausschließlich dem Kochen mit minimaler Leistung dient. Für die Benutzung muss der Sparbrenner herausgezogen und durch den Brenner Simmer Cap ersetzt werden.

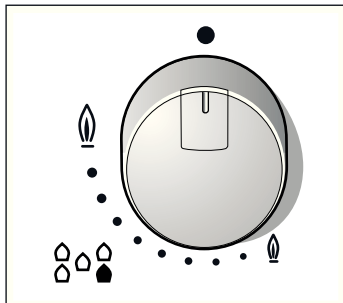
Teilenummer

363300	Zusatzrost Wok
184200	Zusatzrost Kaffeekocher
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

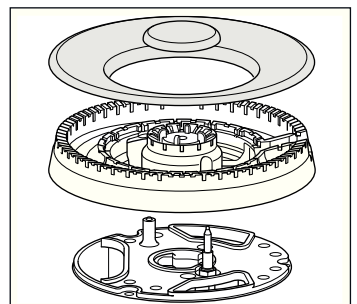
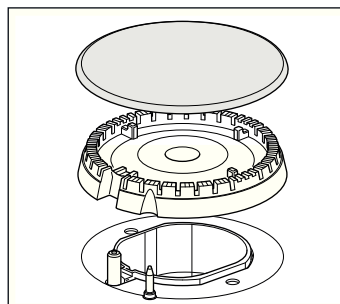
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Gasbrenner

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



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.



Anzünden per Hand

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

Automatische Zündung

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

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

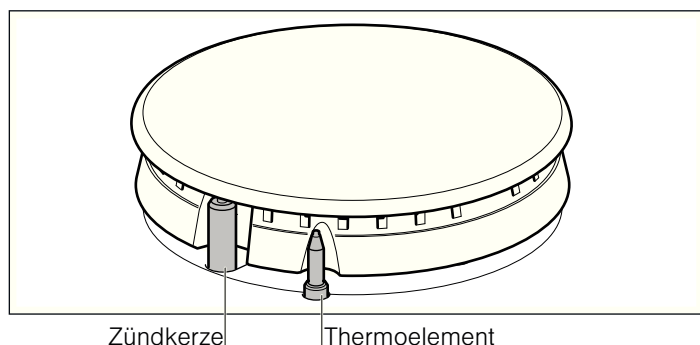
Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

⚠ Gefahr der Verpuffung!

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

Sicherheitssystem

Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen.



Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:

1. Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
2. 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

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

Position	●	Bedienknebel aus
Große Flamme	🔥	Größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
Kleine Flamme	🔥	Kleinste Öffnung bzw. 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.

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

Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

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 funktioniert das Anzünden nicht fehlerfrei. Reinigen Sie sie regelmäßig mit einer kleinen nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark - Stark	Mittel	Niedrig
Wok-Brenner	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	Wiederaufwärmen und Warmhalten von bereits zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Tiefkühlgerichte	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine

Kochgefäße

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Mindestdurchmesser des Gefäßes	Höchst Durchmesser des Gefäßes
Wok-Brenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

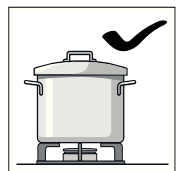
Hinweise bei der Benutzung

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



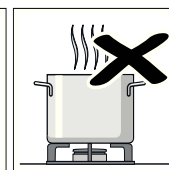
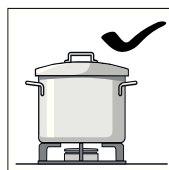
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

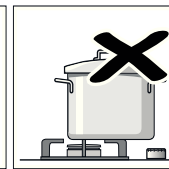


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

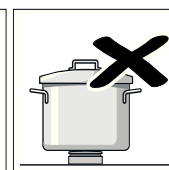
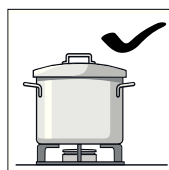


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



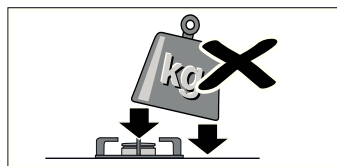
Stellen Sie das Kochgefäß mitig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrost und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

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

Reinigung und Pflege

Reinigung

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

Reinigen Sie die Oberflächen der Brenneinheiten nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später nur schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

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

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und 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 Brenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Verteilern platziert sind.

Achtung!

- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. So vermeiden Sie, dass Essensreste ankleben und Sie sparen Mühe und Zeit.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen sie ausgesetzt sind, kann sich am Wok-Brenner und an den Zonen aus Edelstahl (Fettauffangschale, Umgebung der Brenner usw.) die Farbe verändern. Das ist normal. Reinigen Sie diese Bereiche nach jeder Benutzung mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 464524 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Achtung!

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen.

Störungen beheben

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 Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den 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.
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 Bedienknebels aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

Technischer Kundendienst

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 77
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Garantiebedingungen

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.

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

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

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

Umweltschonende Entsorgung

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

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So 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 nicht mehr benutztes Gerät 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 in 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).

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

Οδηγίες ασφαλείας.....	16
Η νέα σας συσκευή.....	18
Καυστήρες αερίου.....	18
Σκεύη μαγειρικής.....	20
Καθαρισμός και συντήρηση.....	20
Επίλυση προβλημάτων.....	20
Τεχνικό σέρβις.....	21

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές.....	21
---	----

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.constructa.de και στο online-shop: www.constructa-eshop.com

⚠ Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια.

Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με την συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.

Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Μην βγάζετε τη συσκευή από το προστατευτικό περιτύλιγμα μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης.

Εάν παρατηρήσετε κάποια ζημιά στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό μας Σέρβις.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3, σύμφωνα με τον κανονισμό EN 30-1-1 για συσκευές αερίου: συσκευή εντοιχισμένη σε έπιπλο.

Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε αεριζόμενους χώρους.

Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, σύνδεσης, ρύθμισης και προσαρμογής σε άλλου τύπου αερίου θα πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, και τους κανονισμούς των τοπικών εταιριών διανομής ηλεκτρικού και αερίου. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις διατάξεις που εφαρμόζονται σχετικά με τον αερισμό.

Συνίσταται να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις για την προσαρμογή σε άλλου τύπου αερίου.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Αυτή η συσκευή βγαίνει από το εργοστάσιο με προσαρμοσμένο το αέριο που ορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών. Εάν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε, συμβουλευτείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Η συσσώρευση αερίου χωρίς να καίγεται σε ένα κλειστό χώρο εγκυμονεί κίνδυνο κατάκαυσης. Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις σχετικά με τη λειτουργία των καυστήρων αερίου.

Οι εστιές μαγειρέματος και το περιβάλλον τους ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών.

Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Μην αποθηκεύετε ούτε να χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδωδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.

Τα καυτά λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζατε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστία.

Τα σκεύη που έχουν βλάβες, χωρίς το κατάλληλο μέγεθος, βγαίνουν από τα όρια της βάσης εστιών ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά μπορεί να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Διαβάστε με προσοχή τις συμβουλές και προειδοποιήσεις σχετικά με τα σκεύη μαγειρικής.

Η χρήση μιας κουζίνας αερίου παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο μέρος που εγκαθίσταται. Διασφαλίστε ένα καλό εξαερισμό στο χώρο της κουζίνας, ειδικά ενώ λειτουργεί η βάση εστιών: να διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού, ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας).

Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να χρειάζεται ένα συμπληρωματικό ή ένα πιο αποτελεσματικό σύστημα εξαερισμού. ανοίξτε το παράθυρο ή αυξήστε την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ρεύμα αέρα. Οι καυστήρες μπορεί να σβήσουν.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό πάνω στη βάση εστιών. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την παροχή ρεύματος και αερίου από την συσκευή. Για την επισκευή, καλέστε το Τεχνικό μας Σέρβις.

Μην τροποποιείτε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε το Τεχνικό μας Σέρβις.

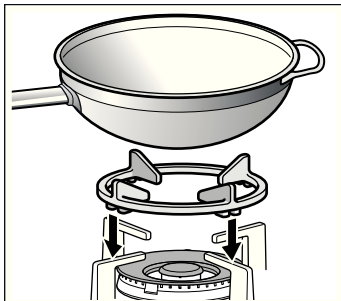
Εάν κάποιος από τους διακόπτες δεν γυρνάει, μην βάζετε δύναμη. Τηλεφωνήστε άμεσα στο τεχνικό μας σέρβις, για να προβεί στην επισκευή ή στην αντικατάσταση του.

Η νέα σας συσκευή

Στη σελίδα 2 υπάρχει μια γενική απεικόνιση της συσκευής σας, καθώς επίσης η ισχύς των καυστήρων.

Βοηθητικά Εξαρτήματα

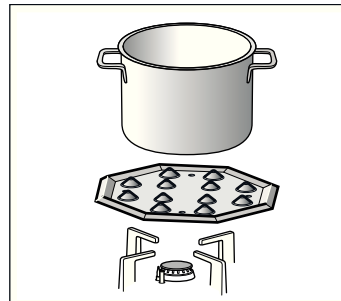
Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστίων μπορεί να περιλαμβάνει τα ακόλουθα βοηθητικά εξαρτήματα. Αυτά μπορείτε επίσης να τα αποκτήσετε από το Τεχνικό Σέρβις.



Συμπληρωματική σχάρα γουόκ

Για αποκλειστική χρήση με τους καυστήρες διπλής και τριπλής φλόγας με σκεύη με κοίλο πάτο.

Η χρήση αυτών των σκευών μπορεί να προκαλέσει κάποια προσωρινή παραμόρφωση στη λεκάνη ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.



Simmer Plate

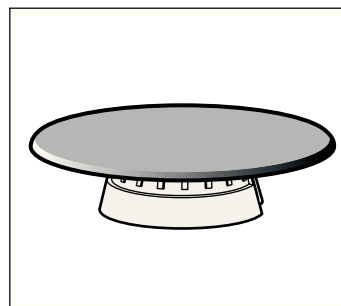
Αυτό το εξάρτημα έχει σχεδιαστεί για να μειώσει το επίπεδο θερμότητας στην ελάχιστη ισχύ.

Τοποθετήστε το εξάρτημα απευθείας πάνω στη σχάρα με τους θόλους προς τα επάνω, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα. Τοποθετήστε το σκεύος κεντραρισμένο πάνω στο εξάρτημα.



Συμπληρωματική σχάρα καφετιέρας

Για αποκλειστική χρήση στο βοηθητικό καυστήρα με σκεύη μικρότερης διαμέτρου από 12 εκ.



Simmer Cap

Καυστήρας μόνο για μαγείρεμα στην ελάχιστη ισχύ. Για να τον χρησιμοποιήσετε πρέπει να βγάλετε τον βοηθητικό καυστήρα και να τον αντικαταστήσετε με τον καυστήρα Simmer Cap.

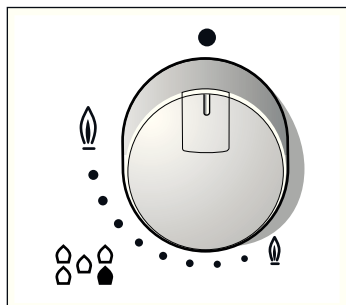
Κωδικός

363300	Συμπληρωματική σχάρα γουόκ
184200	Συμπληρωματική σχάρα καφετιέρας
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

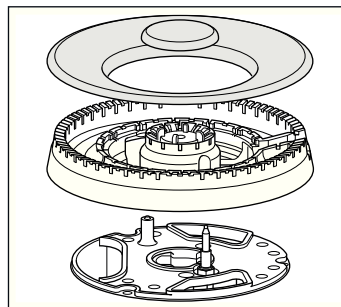
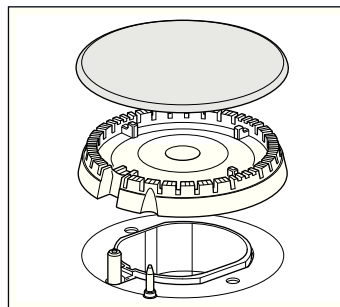
Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη εάν δεν χρησιμοποιούνται ή εάν χρησιμοποιούνται λάθος αυτά τα βοηθητικά εξαρτήματα.

Καυστήρες αερίου

Σε κάθε διακόπτη λειτουργίας αναγράφεται ο καυστήρας που ελέγχει.



Για την καλή λειτουργία της συσκευής είναι απαραίτητο να βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες, καθώς και όλα τα κομμάτια, έχουν τοποθετηθεί σωστά. Μην ανταλλάζετε τα καπάκια των καυστήρων.



Χειροκίνητο άναμμα

- 1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την επιθυμητή θέση.
- 2. Πλησιάστε προς στον καυστήρα με κάποιο είδος αναπτήρα ή φλόγας (αναπτήρες, σπίρτα, κτλ.).

Αυτόματο άναμμα

Εάν η βάση εστιών σας διαθέτει αυτόματο άναμμα (σπινθηριστές).

- 1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την μέγιστη ισχύ.
Ενώ πιέζετε το διακόπτη, παράγονται σπινθήρες σε όλους τους καυστήρες. Η φλόγα ανάβει.
- 2. Ελευθερώστε το διακόπτη.
- 3. Γυρίστε το διακόπτη προς την επιθυμητή θέση.

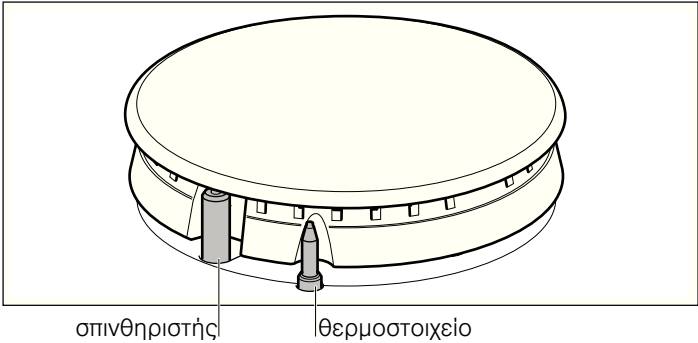
Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το διακόπτη προς τη θέση κλειστό και επαναλάβετε τα βήματα. Αυτή τη φορά, πιέστε το διακόπτη για περισσότερο χρόνο (μέχρι 10 δευτερόλεπτα).

⚠ Κίνδυνος κατάκαυσης!

Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα η φλόγα δεν ανάψει, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε τον καυστήρα.

Σύστημα ασφαλείας

Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών σας μπορεί να διαθέτει σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο), και να εμποδίζει το πέρασμα του αερίου εάν οι καυστήρες σβήσουν τυχαία.



Για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αυτή είναι ενεργή:

- 1. Ανάψτε τον καυστήρα φυσιολογικά.
- 2. Χωρίς να αφήσετε το διακόπτη, κρατήστε τον πατημένο σταθερά για 4 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα της φλόγας.

Σβήσιμο ενός καυστήρα

Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση 0.

Επίπεδα ισχύος

Οι ρυθμιζόμενοι διακόπτες σας επιτρέπουν να ρυθμίσετε την απαραίτητη ισχύ ανάμεσα στο μέγιστο και ελάχιστο επίπεδο.

Θέση	●	Κλειστός διακόπτης
Υψηλή φλόγα	🔥	Μέγιστο άνοιγμα ή ικανότητα και ηλεκτρικό άναμμα
Χαμηλή φλόγα	🔥	Ελάχιστο άνοιγμα ή ικανότητα

Προειδοποιήσεις

Κατά τη λειτουργία του καυστήρα, είναι φυσιολογικό να ακουστεί ένα ελαφρύ σφύριγμα.

Κατά τις πρώτες χρήσεις, η εμφάνιση μυρωδιών είναι φυσιολογική. Δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος ούτε κακή λειτουργία θα χαθούν με τον καιρό

Είναι φυσιολογικό, η φλόγα να έχει χρώμα πορτοκαλί. Οφείλεται στη σκόνη που υπάρχει στο περιβάλλον, στην υπερχείλιση υγρών, κ.λπ.

Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν τυχαία, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας του καυστήρα και μην προσπαθείτε να τον ανάψετε για 1 λεπτό τουλάχιστον.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο του καυστήρα θα ακουστεί ένας ήχος (στεγνό χτύπημα). Δεν υπάρχει πρόβλημα, αυτό σημαίνει ότι η ασφάλεια έχει απενεργοποιηθεί.

Διατηρήστε τη συσκευή πολύ καλά καθαρή. Εάν είναι βρώμικοι οι σπινθηριστές, το άναμμα θα είναι ελαττωματικό. Καθαρίστε τις τακτικά με μια μικρή μη μεταλλική βούρτσα. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι σπινθηριστές δεν πρέπει να υπόκεινται σε βίαιες κρούσεις.

Συμβουλές μαγειρικής

Καυστήρας	Πολύ Δυνατή – Δυνατή	Μέτρια	Χαμηλή
Καυστήρας γουόκ	Βράσιμο, μαγειρεμα, ψήσιμο, καβούρντισμα, παέγιες, ασιατική κουζίνα (γουόκ)	Αναθερμάνετε και διατηρήστε ζεστά: έτοιμα φαγητά, μαγειρεμένα φαγητά	
Ταχύς καυστήρας	Φιλέτο πανέ, φιλέτο, ομελέτα, τηγανιτά	Ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού	Μαγειρεμα στον ατμό: ψάρι, λαχανικά
Μέτριος καυστήρας	Πατάτες στον ατμό, φρέσκα λαχανικά, πολτοί, μακαρόνια	Αναθέρμανση και συντήρηση μαγειρεμένων φαγητών και ευαίσθητα φαγητά κατσαρόλας	
Βοηθητικός καυστήρας	Ψήσιμο: μαγειρευτά, ρυζόγαλο, καραμέλα	Ξεπαγώστε και μαγειρέψτε αργά: όσπρια, φρούτα, κατεψυγμένα προϊόντα	Μαγειρεμα/Λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη

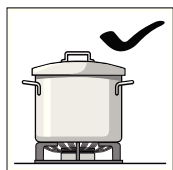
Σκεύη μαγειρικής

Κατάλληλα σκεύη

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος σκεύους	Μέγιστη διάμετρος σκεύους
Καυστήρας γουόκ	22 εκ.	
Ταχύς καυστήρας	22 εκ.	26 εκ.
Μέτριος καυστήρας	14 εκ.	20 εκ.
Βοηθητικός καυστήρας	12 εκ.	16 εκ.

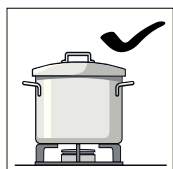
Υποδείξεις χρήσης

Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:



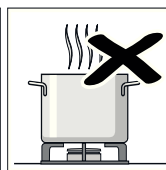
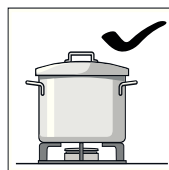
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα.

Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του αερίου.

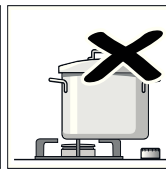


Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.

Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.

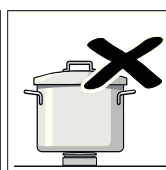


Μην μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισό σκεπασμένο σκεύος. Χάνεται μέρος της ενέργειας.



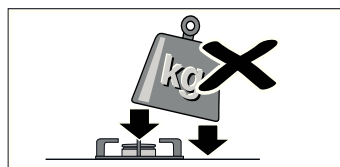
Τοποθετήστε το σκεύος καλά κεντραρισμένο πάνω στον καυστήρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει.

Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας.



Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι οι σχάρες και τα καλύμματα των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα.



Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπερβάρη αντικείμενα.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός

Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε την με ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι.

Μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει ο καυστήρας καθαρίστε την επιφάνεια των αντίστοιχων εξαρτημάτων του. Εάν αφήσετε υπολείμματα (επαναψημένα τρόφιμα, στάγματα λίπους, κτλ.), ακόμη και αν είναι λίγα, θα σχηματίσουν μια κρούστα στην επιφάνεια και θα είναι πολύ δύσκολο να τα καθαρίσετε. Είναι απαραίτητο να είναι καθαρές οι οπές και οι εγκοπές, για μια καλή φλόγα.

Η μετακίνηση κάποιων σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά υπολείμματα πάνω στις σχάρες.

Καθαρίστε με σαπουνόνερο και τρίψτε με μια μη μεταλλική βούρτσα τους καυστήρες και τις σχάρες.

Εάν οι σχάρες διαθέτουν ελαστικούς τάκους, προσέξτε κατά τον καθαρισμό τους. Οι τάκοι μπορεί να βγουν και η σχάρα μπορεί να χαράξει τη βάση εστιών.

Να στεγνώνετε πάντα καλά τους καυστήρες και τις σχάρες. Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές κατά την έναρξη του μαγειρέματος, μπορεί να φθείρει το σμάλτο.

Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα πάνω στο διαχυτήρα.

Προσοχή!

■ Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.

■ Εάν η βάση εστιών σας, διαθέτει ένα κρυστάλλινο ή αλουμινίο πλαίσιο, μην χρησιμοποιείτε κάποιο μαχαίρι, ξύστρα ή παρόμοιο αντικείμενο για να καθαρίσετε την συσκευή με το μέταλλο.

Συντήρηση

Καθαρίστε άμεσα τα υγρά που υπερχειλίζουν. Έτσι θα εμποδίσετε τα υπολείμματα φαγητού να κολλήσουν και θα εξοικονομήσετε περιττές προσπάθειες.

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που προκαλούνται, ο καυστήρας γουόκ και οι εστίες από ανοξείδωτο ατσάλι (λιποσυλλέκτης, περίγραμμα των καυστήρων, κ.λπ.) μπορεί να αλλάξουν χρώμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τις εν λόγω εστίες με ένα προϊόν κατάλληλο για ανοξείδωτο ατσάλι.

Συνιστάται η συχνή χρήση του προϊόντος καθαρισμού διαθέσιμου από το τεχνικό μας σέρβις με τον κωδικό 464524.

Προσοχή!

Ο ανοξείδωτος καθαριστής δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στη περιοχή γύρω από τους διακόπτες. Οι ενδείξεις (μεταξοτυπία) μπορεί να σβηστούν.

Επίλυση προβλημάτων

Σε κάποιες περιπτώσεις, τα προβλήματα που εντοπίζονται μπορούν να επιλυθούν εύκολα. Προτού επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις, λάβετε υπόψη τις παρακάτω συμβουλές:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του ηλεκτρικού ρεύματος στο γενικό πίνακα.	Ελαττωματική ασφάλεια.	Ελέγξτε στο γενικό πίνακα με τις ασφάλειες εάν η ασφάλεια είναι καμένη και αλλάξτε την.
	Το αυτόματο ή ένα διαφορικό έχει πηδήξει.	Ελέγξτε το γενικό πίνακα διανομής μήπως έχει πηδήξει το αυτόματο ή το διαφορικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Δεν λειτουργεί το αυτόματο άναμμα.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαρι σμού ανάμεσα στον σπινθηριστές και στους καυστήρες.	Το κενό ανάμεσα στον σπινθηριστή και στον καυ στήρα πρέπει να είναι καθαρό.
	Οι καυστήρες είναι υγροί.	Στεγνώστε με προσοχή τα καπάκια του καυστήρα.
	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετη μένα.	Ελέγξτε αν τα καπάκια είναι καλά τοποθετημένα.
	Η συσκευή δεν έχει γείωση, δεν είναι σωστή η σύν- δεση ή η γείωση έχει πρόβλημα.	Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο εγκατάστασης.
Η φλόγα του καυστήρα δεν είναι ομοιόμορφη.	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετη μένα.	Τοποθετήστε σωστά τα κομμάτια πάνω στον ανάλογο καυστήρα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.
Η ροή αερίου δεν φαίνεται κανονική, ή δεν βγαίνει αέριο.	Η ροή αερίου είναι κλειστή από τα ενδιάμεσα κλειδιά.	Ανοίξτε τα πιθανά ενδιάμεσα κλειδιά.
	Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, ελέγξτε αν είναι άδεια.	Αλλάξτε τη φιάλη.
Η κουζίνα μυρίζει αέριο.	Κάποιος κρουνός είναι ανοιχτός.	Κλείστε τους κρουνοί.
	Μη σωστή εφαρμογή της φιάλης.	Ελέγξτε αν η σύνδεση είναι σωστή.
	Πιθανή διαρροή αερίου.	Κλείστε το γενικό κλειδί αερίου, αερίστε το χώρο και ειδοποιήστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης για να ελέγξει και να πιστοποιήσει την εγκατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει καμία διαρροή αερίου στην εγκατάσταση ή στη συσκευή.
Ο καυστήρας σβήνει αμέ σως μόλις αφήσετε το δια- κόπτη.	Δεν πατήσατε για αρκετό χρονικό διάστημα το διακό πτη.	Μόλις ανάψετε τον καυστήρα, κρατήστε πατημένο το διακόπτη για μερικά ακόμα δευτερόλεπτα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.

Τεχνικό σέρβις

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστίων, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Όροι εγγύησης

Αν, αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πληροί τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε το συντομότερο δυνατόν. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα αγοράς. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Εάν στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής εμφανίζεται το σύμβολο , λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

Διάθεση απορριμμάτων φιλική για το περιβάλλον

Απομακρύνετε τη συσκευασία της συσκευής και πετάξτε την κατά τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,

- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο ελεγχόμενο σκουπιδότοπο, ίσως δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά τουλάχιστον αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).
- Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/CE σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές υπό την ονομασία WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Safety precautions.....	22
Your new appliance	24
Gas burners.....	24
Cooking pans	26
Cleaning and maintenance	26
Trouble shooting.....	27
Technical Assistance Service.....	27

Used appliances and packaging	27
-------------------------------------	----

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.constructa.de** and in the online shop **www.constructa-eshop.com**

Safety precautions

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

Keep the operation and installation instructions and provide them along with the appliance if it is passed on to another user.

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

The images shown in these instructions are for guidance only.

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

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

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

This appliance must only be used in well ventilated places.

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be carried out by an authorised installation engineer, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

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

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

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

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Never leave the appliance unattended during operation.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

The hotplates and surrounding area become very hot. Never touch the hot surfaces. Children under 8 years old must be kept at a safe distance from the appliance.

The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.

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

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in use: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood).

Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

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

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

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

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

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

Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power.

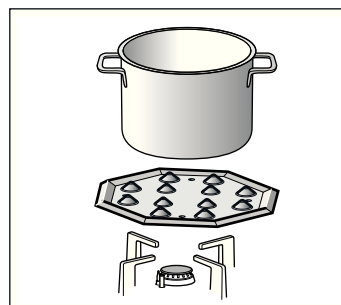
Accessories

Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



Additional wok pan support

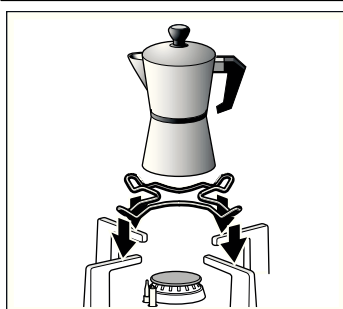
Only for use on wok burners with pans with a round base. Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



Simmer Plate

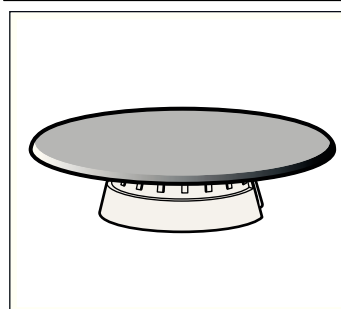
This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

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



Additional coffee maker support

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



Simmer Cap

Burner specially designed to cook at minimum power. In order to use it, remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.

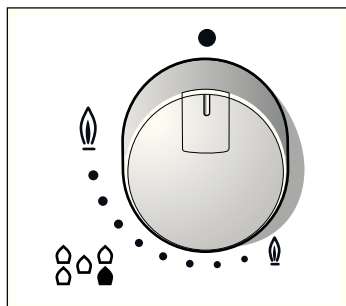
Code

363300	Additional wok pan support
184200	Additional coffee maker support
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

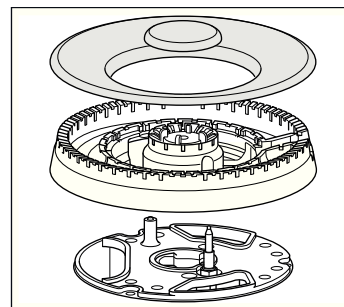
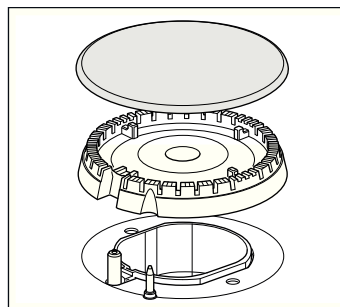
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Gas burners

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



It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.



Switching on manually

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

Switching on automatically

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

- 1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites.
- 2. Release the control knob.
- 3. Turn the control knob to the required setting.

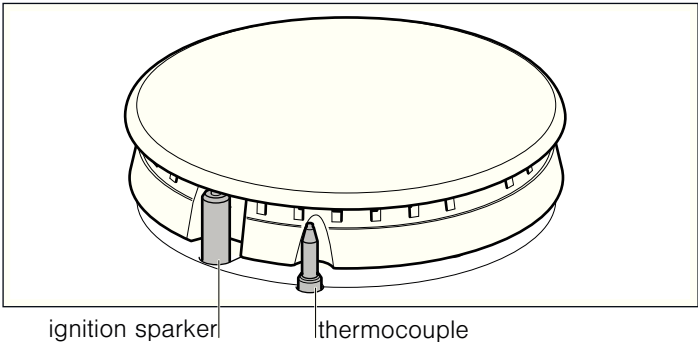
If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

⚠ Risk of deflagration!

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

Safety system

Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off.



To ensure that this device is active:

- 1. Switch on the burner as usual.
- 2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

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

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

Warnings

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

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

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

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least 1 minute.

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

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

Cooking guidelines

Burner	Very high - High	Medium	Low
Wok burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying	Rice, white sauce, ragout	Steaming: fish, vegetables
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta	Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding, caramel	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products	Melting: butter, chocolate, jelly

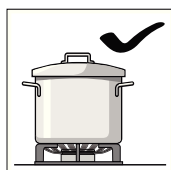
Cooking pans

Suitable pans

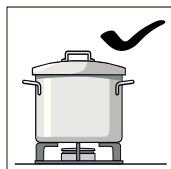
Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Precautions for use

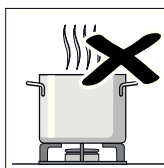
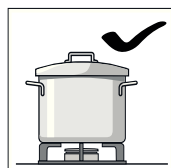
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



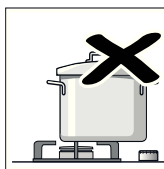
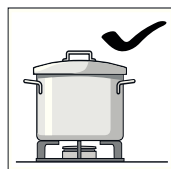
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.
Only use pans with a thick, flat base.

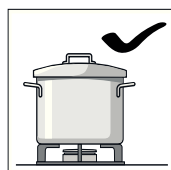


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



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

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

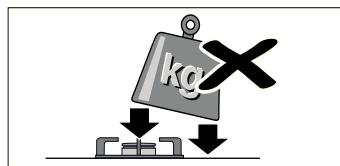


Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

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

Pans should be placed on the hob carefully.

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



Cleaning and maintenance

Cleaning

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

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

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

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

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

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

After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser.

Caution!

- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.
- If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar implement to clean the point where it joins the metal.

Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt. This will prevent food remains from sticking to the hob surface and you will save yourself any unnecessary effort.

Due to the high temperatures endured, the wok burner and the stainless steel zones (grease drip tray, burner outline, etc.) can change colour. This is normal. After each use, clean these areas with a product that is suitable for stainless steel.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

Caution!

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

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

Trouble shooting

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

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switching on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked by gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that it is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. Do not use the appliance until ensuring that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list..

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Warranty conditions

In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

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

We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

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

Environmentally-friendly waste management

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

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

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

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

Indicaciones de seguridad.....	28
Su nuevo aparato.....	30
Quemadores de gas	30
Recipientes de cocinado.....	32
Limpieza y mantenimiento.....	32
Solucionar anomalías.....	33
Servicio de asistencia técnica.....	33

Embalaje y aparatos usados	34
----------------------------------	----

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.constructa** y también en la tienda online: **www.constructa-eshop.com**

⚠ Indicaciones de seguridad

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

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

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

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

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

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

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

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser efectuados por un técnico de instalación autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

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

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

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

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.

Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

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

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

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

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

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

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

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

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

Accesorios

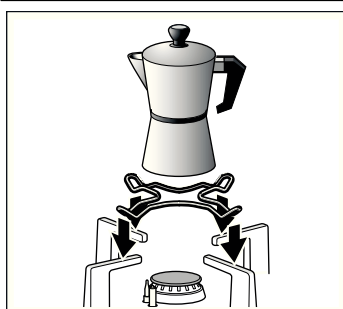
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



Parrilla supletoria wok

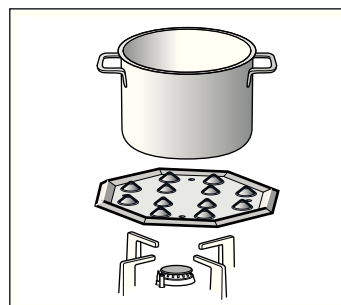
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.

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



Parrilla supletoria cafetera

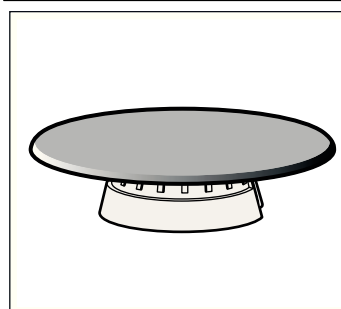
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate

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

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



Simmer Cap

Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

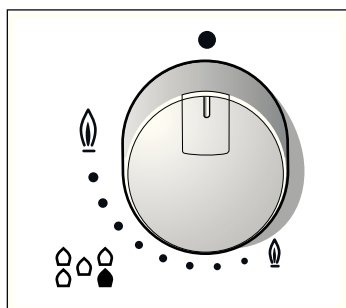
Código

363300	Parrilla supletoria wok
184200	Parrilla supletoria cafetera
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

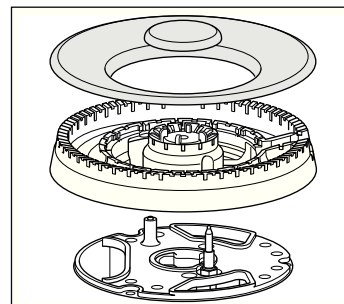
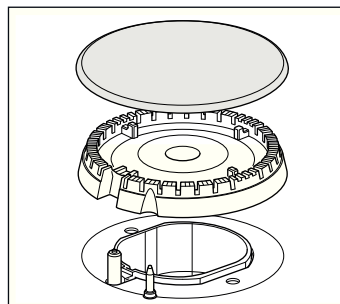
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.



Encendido manual

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

Encendido automático

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

- 1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
- 2. Deje de presionar el mando.
- 3. Gire el mando a la posición deseada.

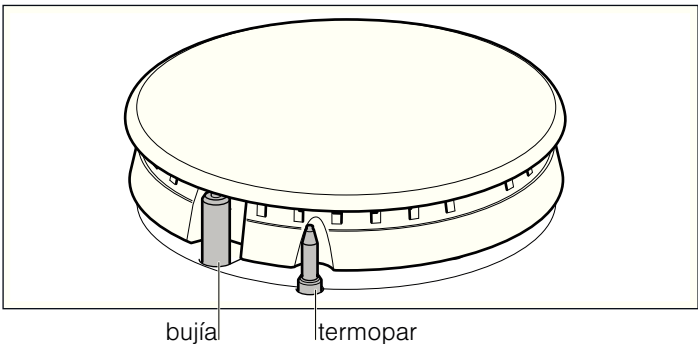
Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

⚠ ¡Peligro de deflagración!

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

Sistema de seguridad

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.



Para garantizar que este dispositivo esté activo:

- 1. Encienda el quemador con normalidad.
- 2. Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

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

Niveles de potencia

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

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

Advertencias

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

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

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

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

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

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

Consejos de cocinado

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

Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador wok	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

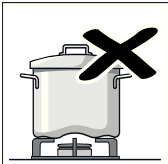
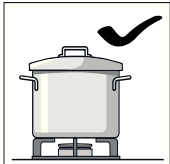
Advertencias de uso

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



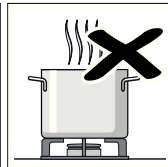
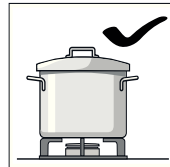
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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



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

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

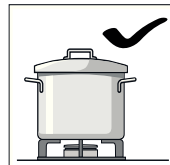


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



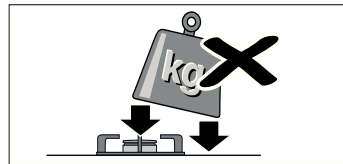
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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



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

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



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

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

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

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

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

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

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

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

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

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

¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

¡Atención!

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

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

Solucionar anomalías

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

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

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

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

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

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

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

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

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

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Consignes de sécurité	35
Votre nouvel appareil	37
Brûleurs à gaz.....	37
Récipients de préparation	39
Nettoyage et entretien.....	39
Résoudre des anomalies	40
Service Technique.....	40

Emballage et appareils usagés.....	41
------------------------------------	----

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.constructa.de** et la boutique en ligne : **www.constructa-eshop.com**

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.

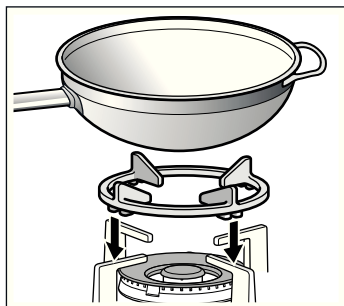
Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

Accessoires

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



Grille supplémentaire wok

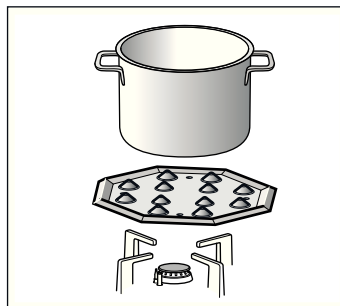
Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.



Grille supplémentaire cafetière

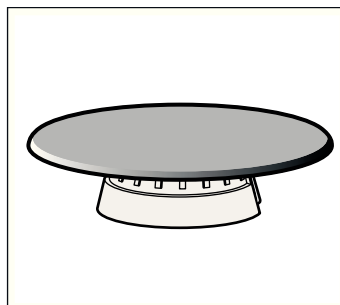
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



Simmer Plate

Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum.

Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire.



Simmer Cap

Ce brûleur est exclusivement destiné à une cuisson à puissance minimum. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.

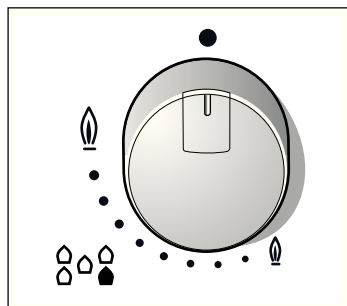
Code

363300	Grille supplémentaire wok
184200	Grille supplémentaire cafetière
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

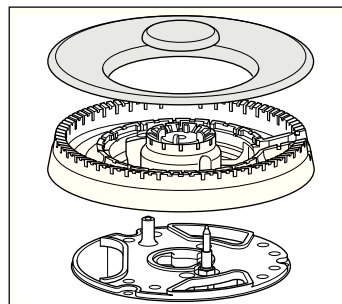
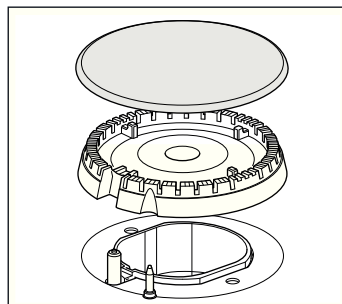
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

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



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. N'intervenez pas les couvercles des brûleurs.



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.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

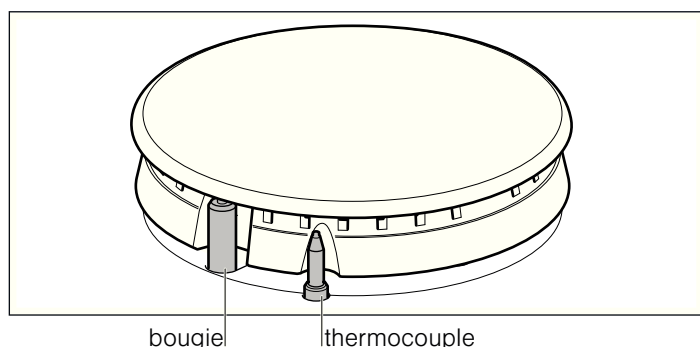
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

⚠ Risque de déflagration !

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 que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher 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	●	Bouton de commande éteint
Flamme grande	🔥	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	🔥	Ouverture ou capacité minimums

Avertissements

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

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

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 le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

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 avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur wok	Bouillir, cuire, rôti, dorer, paella, cuisine asiatique (Wok)	Réchauffer et garder au chaud : plats préparés, plats cuisinés	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, bœuf, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des 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.

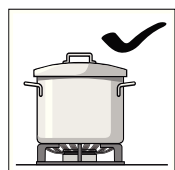
Récipients de préparation

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur wok	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

Conseils d'utilisation

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



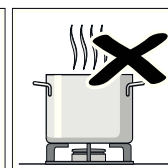
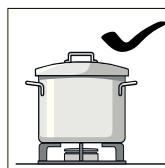
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

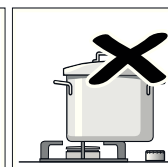
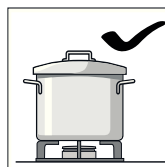


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

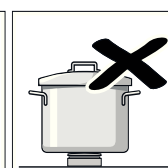


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



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

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

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 infimes, 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 optimale.

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

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

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque 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, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager 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 d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèchefrite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

Attention !

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

Résoudre des 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 de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage 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 installateur électrique.
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.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	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. N'utilisez pas 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.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus.
	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.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 145
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conditions de garantie

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.

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

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

Élimination des résidus de manière écologique

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

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 :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. 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 déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleur solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

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

Biztonsági előírások.....	42
A készülék	44
Gázrészak.....	44
Fűzőedények	46
Tisztítás és karbantartás.....	46
Hibaelhárítás	46
Vevőszolgálat	47

Csomagolás és használt készülék	47
---------------------------------------	----

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.constructa.de** és az Online-Shop-ban: **www.constructa-eshop.com** talál.

⚠ Biztonsági előírások

Olvassa el figyelmesen a következő utasításokat. Csak ezt követően tudja a készüléket hatékonyan és biztonsággal használni.

Őrizze meg a használati és beszerelési útmutatót, és az esetleges új tulajdonosnak a készülékkel együtt adja át azokat.

A kézikönyv utasításainak figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból.

Ha bármilyen sérülést észlel a készüléken, ne csatlakoztassa azt. Lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.

Ez a készülék a gázkészülékekre vonatkozó EN 30-1-1-es szabvány szerinti 3. osztályba sorolandó: bútorba beépített készülék.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A beszereléssel, bekötéssel, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett és a szerelésben jártas szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi gáz- és áramszolgáltatók előírásainak betartásával. A szellőzésre vonatkozó előírásokra kiemelt figyelmet kell fordítani.

Más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Az új főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az üzembe helyezés a beszerelési útmutató szerint történik.

A készüléket a gyártás során adott, a műszaki adatlapon jelölt gáztípus használatára állították be. Ha módosításra van szükség, kérjük, olvassa el a beszerelési útmutatóban található információkat.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni. A jótállás kizárólag rendeltetésszerű használat esetén érvényes.

A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

A készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást soha nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

A gáz elégetés nélkül felhalmozódása zárt helyiségben gyulladásveszéllyel jár. Olvassa el figyelmesen a gázégők működésére vonatkozó utasításokat és figyelmeztetéseket.

A főzőhelyek és a környezetük nagyon forró. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Ne engedjen 8 év alatti gyerekeket a főzőfelület közelébe.

A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyébét élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.

A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a főzőlapot felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Égésveszély! Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget, párárt és égéstermékeket eredményez. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, főként a főzőlap működtetése során: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltesse be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtőt).

Ha a készüléket nagy teljesítményen vagy hosszú időn át használja, kiegészítő vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: nyisson ablakot, vagy növelje a mechanikus szellőztető teljesítményét.

Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. Az égők lángja kialudhat.

A főzőlap tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket. Áramütés veszélye!

A készülék sérülése esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.

Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.

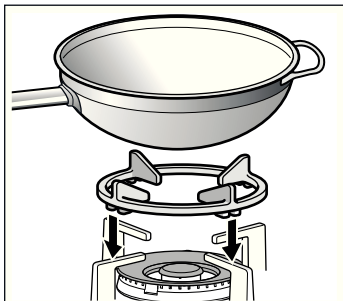
Ha valamelyik kapcsoló nem forog, ne erőltesse. A javítás vagy csere érdekében hívja azonnal a vevőszolgálatot.

A készülék

A készülék áttekintése és az égők teljesítményére vonatkozó információ a 2 oldalon található.

Tartozékok

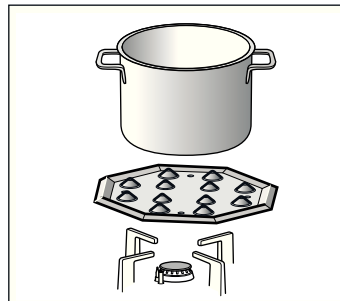
A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezhet. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.



Kiegészítő rostély wok edényhez

Kizárólag wok égőn, homorú edényekkel használható.

Az ilyen típusú edények használata a zsírfogó tálca enyhe, átmeneti alakváltozásához vezethet. Ez normális jelenség és nem befolyásolja a készülék működését.



Simmer Plate

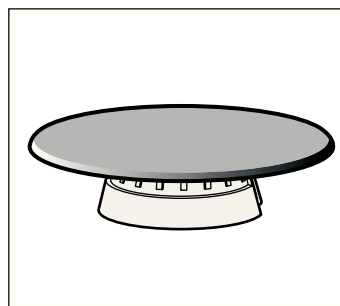
Ez a tartozék a hőfokozat legkisebb teljesítményre történő csökkentésére szolgál.

A tartozékot közvetlenül a rostélyra helyezze (a dudorokkal rendelkező oldalával felfelé), soha ne közvetlenül az égőre. Az edényeket a tartozék közepére helyezze.



Kiegészítő rostély kávéfőzéshez

Kizárólag a pótégőn használható, 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényekkel.



Simmer Cap

Kizárólag a lassú tűzön történő ételkészítésre szolgál. Használata előtt vegye le a pótégőt, majd helyezze fel a Simmer Cap égőt.

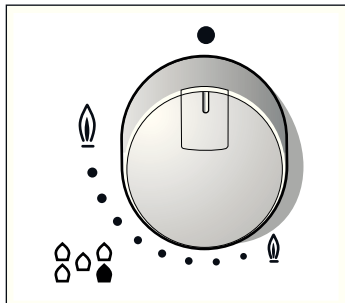
Kód

363300	Kiegészítő rostély wok edényhez
184200	Kiegészítő rostély kávéfőzéshez
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

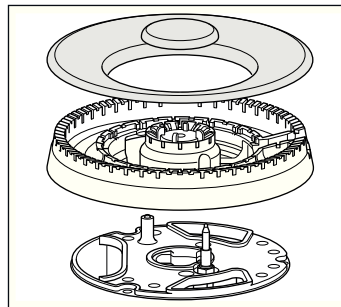
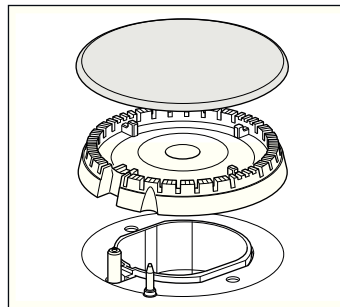
A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem használja a tartozékokat, vagy ha nem rendeltetésszerűen használja őket.

Gázrózsák

Mindegyik kapcsolón fel van tüntetve, hogy melyik égőt vezérli.



A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. Ne cserélje fel az égők fedeleit.



Kézi gyújtás

- 1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a kívánt pozícióba.
- 2. Tartson az égőhöz közel valamilyen tűzforrást (öngyújtó, gyufa stb.).

Automatikus gyújtás

Ha a főzőlap rendelkezik automatikus gyújtással (gyertyák):

- 1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a legnagyobb erősségi fokozatig.
A kapcsoló lenyomásakor az összes égőben szikra képződik. A láng meggyullad.
- 2. Nyomja le a kapcsolót.
- 3. Forgassa a kapcsolót a kívánt pozícióba.

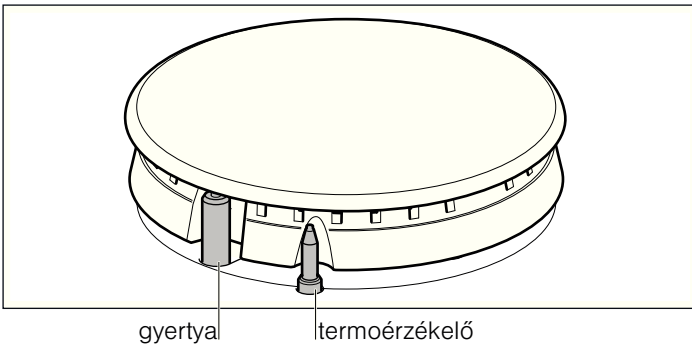
Ha a gyújtás nem sikerült, forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe, majd ismétlje meg az előbbi lépéseket. Ez alkalommal hosszabb ideig tartsa lenyomva a kapcsolót (max. 10 másodpercig).

Gyulladásveszély!

Ha a láng 15 másodperc elteltével sem gyullad meg, zárja el az égőt, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja az égő meggyújtását.

Biztonsági rendszer

A készülék típusától függően a főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak.



A berendezés biztos aktiválásához:

- 1. Gyújtsa meg az égőt a szokásos módon.
- 2. A láng meggyújtása után ne engedje el a kapcsolót, hanem tartsa lenyomva további 4 másodpercig.

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

Erősségi fokozatok

A folyamatos szabályozású kapcsolók lehetővé teszik a megfelelő teljesítmény beállítását a legkisebb és legnagyobb erősségi fokozatok között.

Állás	●	Kikapcsolt állás
Nagy láng	🔥	Legnagyobb fokozat és teljesítmény, elektromos gyújtás
Kis láng	🔥	Legkisebb fokozat és teljesítmény

Megjegyzések

Normális jelenség, hogy az égő működése közben halk sípoló hang hallatszik.

Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet. A jelenség idővel megszűnik.

A narancssárga színű láng normális jelenség. Okozhatja por, kiömlött folyadék stb.

Az égő lángjának váratlan kialvása esetén zárja el az égőt vezérlő kapcsolót, és várjon legalább 1 percet az újragyújtás előtt.

Az égő kikapcsolása után néhány másodperccel éles hangjelzés hallatszik. Ez nem hibára utal, hanem a biztonsági rendszer kikapcsolását jelzi.

Ügyeljen a főzőlap tisztaságára. Ha a gyertyák piszkosak, a gyújtás nem lesz megfelelő. Rendszeresen tisztítsa meg őket egy kisméretű, nem fémszálas kefével. Ne feledje, hogy a gyertyákat óvni kell az erősebb ütésektől.

Ételkészítési tanácsok

Égő	Legnagyobb - Nagy	Közepes	Gyenge
Wok égő	Forralás, főzés, sütés, pirítás; paella és ázsiai jellegű (wok) ételek	Újramelegítés és melegen tartás: készételek, főtt ételek	
Gyorségő	Rántott szelet, bifsztek, tortilla, sülték	Rizs, besamel, ragu	Párolás: halak, zöldségek
Mérsékelt gyors égő	Párolt burgonya, friss zöldségek, főzelékek, tészták	Elkészített ételek újramelegítése és melegen tartása, illetve ínycsikfogatások elkészítése	
Pótégő	Főzés: főtt ételek, tejberizs, karamell	Kiolvasztás és lassú főzés: zöldségek, gyümölcsök, fagyasztott termékek	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin

Főzőedények

Megfelelő edények

Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Wok égő	22 cm	
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsékelt gyors égő	14 cm	20 cm
Pótégő	12 cm	16 cm

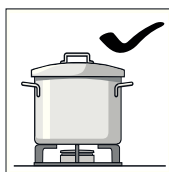
Használati szabályok

A következő tanácsok segítenek az energiamegtakarításban és az edények sérüléseinek megelőzésében:



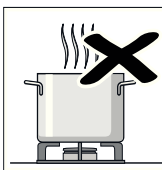
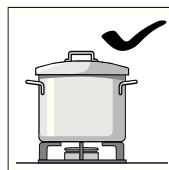
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.

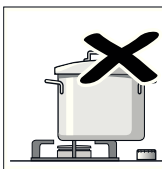
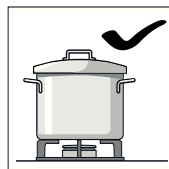


Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

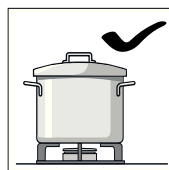


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.



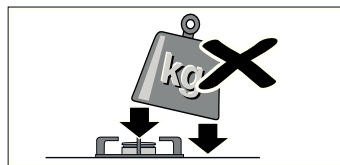
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhoz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.



Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bándjon.

Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás

Ha a készülék kihűlt, tisztítsa meg szivacs, víz és szappan segítségével.

Minden használat után tisztítsa meg az égő elemeit, miután az kihűlt. Az ételmaradékok (odaégett étel, zsiradék stb.) könnyen rászáradnak a főzőfelületre, és később nehezebb lesz őket eltávolítani. Az égő megfelelő lángja érdekében fontos, hogy a lyukak és vájatok tiszták legyenek.

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

Az égőket és a rostélyokat tisztítsa meg szappanos vízzel és dörzsölje át egy nem fémszálas kefével.

Ha a rostélyokon védőgumi van, legyen óvatos a tisztításakor. A tömítés leeshet, és a rostély megkarcolhatja a főzőlapot.

Mindig hagyja teljesen megszáradni az égőket és a rostélyokat. A vízcseppek vagy nedves területek a főzés megkezdésekor károsíthatják a zománcot.

Miután megtisztította és megszáritotta az égőket, ellenőrizze, hogy a fűvókákra jól visszatette-e azok fedelét.

Figyelem!

- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.
- Ha a főzőlap üveg- vagy alumíniumlappal rendelkezik, ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üveg és fém találkozásának tisztításához.

Karbantartás

A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel. Így elkerülhető, hogy az ételmaradékok ráégjenek a főzőlapra, és megelőzhető a későbbi, időigényesebb tisztítás.

A magas hőmérséklet következtében a wok égő és a rozsdamentes acél felületek (zsírfogó tálca, égők pereme stb.) elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Ezeket a felületeket minden használat után tisztítsa meg a rozsdamentes acélhoz megfelelő tisztítószerrel.

Ajánlott a vevőszolgálatnál kapható tisztítószer (kód: 464524) rendszeres használata.

Figyelem!

Hibaelhárítás

Az észlelt rendellenességek a legtöbbször könnyen megszüntethetők. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, olvassa el a következő tanácsokat:

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki.
	Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték, illetve kiégett-e egy biztosíték.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószer-maradékok vannak.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt.
	Nedvesek az égők.	Alaposan szárítsa meg az égők fedelét.
	Az égő fedele nem megfelelően van visszahelyezve.	Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve.
Az égő lángja nem egyenletes.	A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Lépjen kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatéve.	Helyezze vissza az egyes elemeket megfelelően az érintett égőre.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat.
	Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázzag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt.	Zárja el a gázcsapokat.
	Gázpalack hibás csatlakoztatása.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
	Lehetséges gázszivárgás.	Zárja el a fő gázcsapot, szellőztesse ki a helyiséget, és azonnal kérje egy engedéllyel rendelkező szakember segítségét a készülék ellenőrzéséhez és működtetésének jóváhagyásához. Ne használja a készüléket addig, amíg nem bizonyosodott meg arról, hogy megszűnt a gázszivárgás a rendszerben vagy a készülékben.
Ha elengedi a kapcsolót, az égő azonnal kialszik.	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.

Vevőszolgálat

Ha vevőszolgálatunkhoz fordul, meg kell adnia a készülék típusszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). Ezt az információt megtalálja a főzőlap alsó részén lévő műszaki adatlapon és a használati utasítás címkéjén.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Jótállási feltételek

Ha várákosásainkkal ellentétben a készülék sérült vagy minősége nem megfelelő, kérjük, hogy erről a lehető leghamarabb tájékoztasson minket. A garancia akkor érvényes, ha a készüléken nem végeztek módosításokat, illetve csak rendeltetésszerűen használták.

Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkaképviselője határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazókhöz. A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Csomagolás és használt készülék

Ha a készülék műszaki adatlapján szerepel a szimbólum , vegye figyelembe a következő információkat.

Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

Csomagolja ki a készüléket, majd környezetbarát módon helyezze el a csomagolást.

A készülék csomagolása kizárólag olyan anyagokból készült, melyek feltétlenül szükségesek a biztonságos szállításhoz. Ezek az anyagok maradéktalanul újrahasznosíthatók, így csökkentve a környezetet ért károkat. Kérjük, óvja Ön is a környezetet a következő tanácsok megfogadásával:

- a csomagolást a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőbe helyezze,

- a készülék kiselejtezése előtt tegye azt használhatatlanná. A készüléket megfelelő hulladékgyűjtő telepen adja le (a lakóhelyéhez legközelebbi újrahasznosítható hulladékot gyűjtő telepről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál),
- a használt olajat ne öntse a mosogatóba. Tárolja zárt tartályban, majd adja le a megfelelő gyűjtőhelyen, vagy ennek hiányában dobja a szemétkerébe (így a hulladéklerakó-helyre kerül, ami ugyan nem a legjobb megoldás, de ezzel legalább elkerüljük a vízszennyezést).

Jelen készülék megfelel a 2002/96/EK számú, az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó európai uniós irányelvnek (WEEE, waste electrical and electronic equipment).

Indicazioni di sicurezza.....	48
Il suo nuovo apparecchio.....	50
Bruciatori a gas.....	50
Recipienti da cucina.....	52
Pulizia e manutenzione.....	52
Risoluzione di anomalie.....	53
Servizio di assistenza tecnica.....	53

Imballaggio e apparecchi usati.....	54
-------------------------------------	----

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.constructa.de e l'eShop www.constructa-eshop.com

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace.

Conservare le istruzioni per l'uso e l'installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio Tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico di installazione autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.

Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, sostanze che generano vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. Pericolo di folgorazione!

In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Il suo nuovo apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale dell'apparecchio e la potenza dei bruciatori.

Accessori

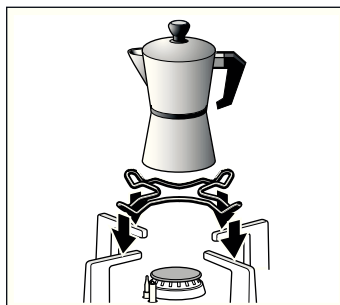
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

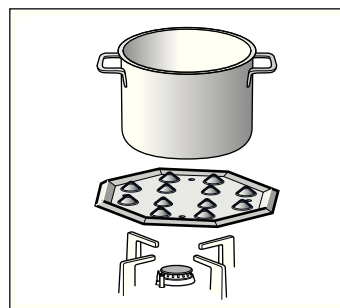
Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok, con recipienti a base concava.

L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea sulla parte superiore del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



Griglia supplementare caffettiera

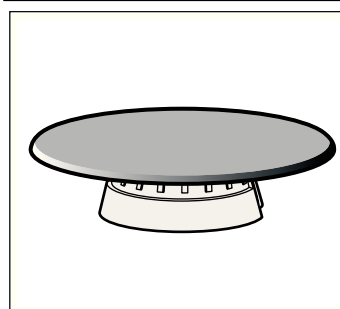
Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



Simmer Plate

Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.



Simmer Cap

Bruciatore adatto esclusivamente alla cottura a potenza minima. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.

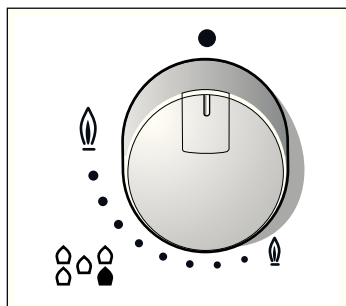
Codice

363300	Griglia supplementare wok
184200	Griglia supplementare caffettiera
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

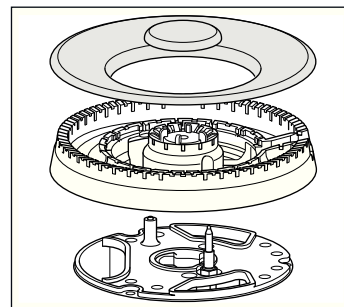
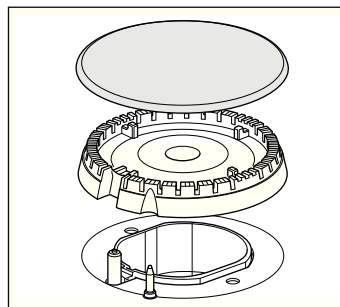
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Bruciatori a gas

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.



Accensione manuale

- 1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.
- 2. Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

Accensione automatica

Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

- 1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende.
- 2. Rilasciare la manopola.
- 3. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

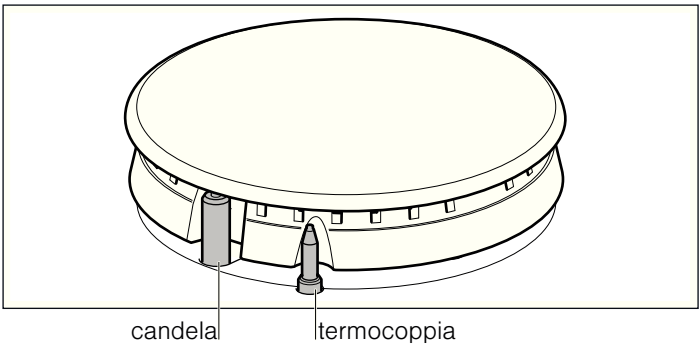
Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

⚠ Pericolo di deflagrazione!

Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Sistema di sicurezza

A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente.



Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

- 1. Accendere il bruciatore come di consueto.
- 2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in posizione 0.

Livelli di potenza

Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione	●	Manopola chiusa
Fiamma grande	🔥	Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola	🔥	Apertura o capacità minima

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte - Forte	Medio	Lento
Bruciatore wok	Bollire, cuocere, arrostiti, dorare, paella, cucina asiatica (wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cotti	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittura	Riso, besciamella, ragù	Cottura al vapore di: pesce, verdure
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare stufati delicati	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina

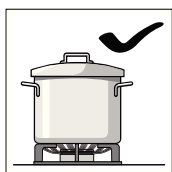
Recipienti da cucina

Recipienti adeguati

Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore wok	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

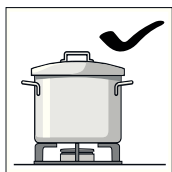
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



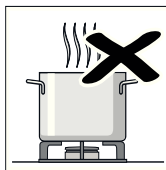
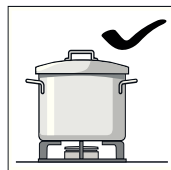
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

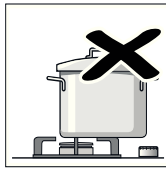
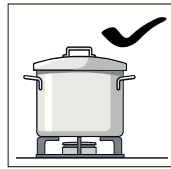


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

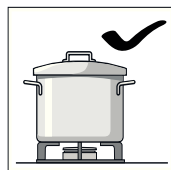


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



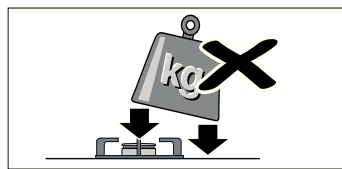
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Attenzione!

- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

Attenzione!

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.

Risoluzione di anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare i pezzi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili

presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni:

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Veiligheidsaanwijzingen	55
Uw nieuwe apparaat.....	57
Gasbranders	57
Kookpannen.....	59
Reiniging en onderhoud	59
Afwijkingen verhelpen	59
Technische dienst	60

Verpakking en gebruikte apparaten	60
---	----

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.constructa.de** en in de online-shop: **www.constructa-eshop.com**

Veiligheidsaanwijzingen

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

Bewaar de gebruiks- en installatievoorschriften en overhandig deze met het apparaat als u het aan iemand anders overdraagt.

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

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

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

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

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

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Voor de aanpassing aan een ander gastype raden wij aan om onze Technische Dienst te bellen.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

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

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

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

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

De kookzones en de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.

De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

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

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

Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

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

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

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

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

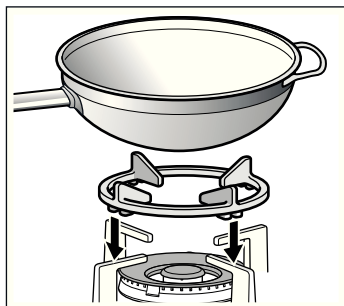
Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoon onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Uw nieuwe apparaat

Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van uw apparaat en van het vermogen van de branders.

Toebehoren

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



Aanvullend rooster wok

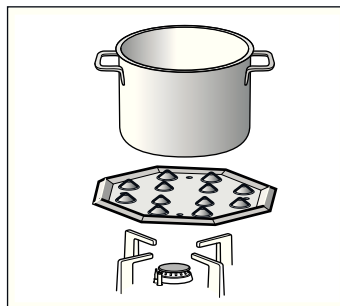
Enkel om te gebruiken voor wokbranders met pannen met holronde bodem.

Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de vetpot veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



Aanvullend rooster koffiepot

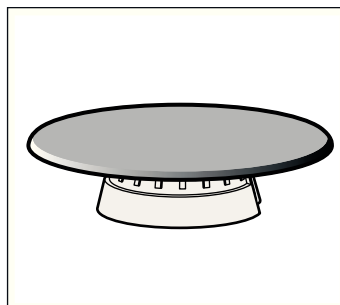
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.



Simmer Plate

Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in het minimumvermogen te verlagen.

Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander. Plaats de pan op het midden van het toebehoren.



Simmer Cap

Brander die uitsluitend bedoeld is voor het koken op de laagste stand. Voor het gebruik hiervan, moet de hulpbrander verwijderd worden en vervangen worden door de Simmer Cap brander.

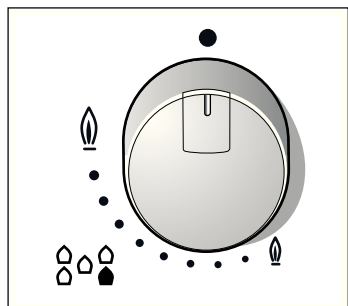
Code

363300	Aanvullend rooster wok
184200	Aanvullend rooster koffiepot
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

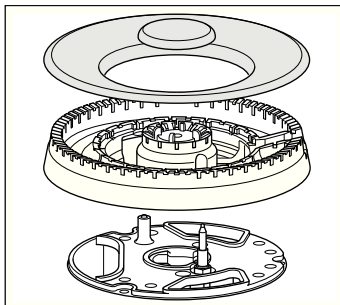
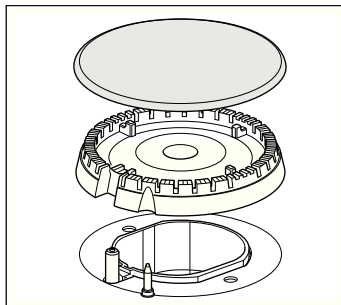
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.



Handmatige vonkontsteking

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

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand.
Terwijl de knop ingedrukt is, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan.
2. Laat de knop los.
3. Draai de knop in de gewenste stand.

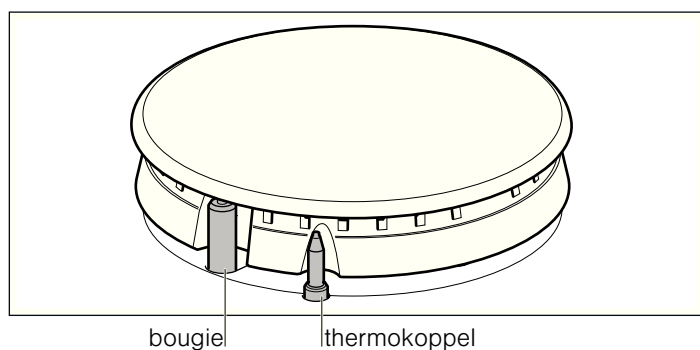
Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer ingedrukt (tot 10 seconden).

⚠ Deflagratiegevaar!

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

Veiligheidssysteem

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.



Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

1. Ontsteek de brander op gewone wijze.
2. Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

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

Stand	●	Knop gesloten
Grote vlam	🔥	Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
Kleine vlam	🔥	Minimale opening of capaciteit

Waarschuwingen

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

De eerste keren dat het apparaat gebruikt wordt is het normaal dat er geuren vrijkomen. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen na verloop van tijd.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Dit komt door de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

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

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

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeervig - Hevig	Middelhoog	Laag
Wokbrander	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische gerechten (wok)	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaarmaaltijden	
Snelbrander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, bechamel, ragout	Stomen: vis, groenten
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten	Opwarmen en warm houden van kant-en klaarmaaltijden en verfijnde stoofschotels bereiden	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, diepvriesproducten	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine

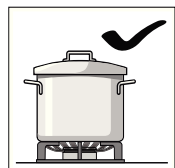
Kookpannen

Geschikte pannen

Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Wokbrander	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

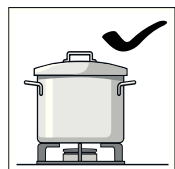
Waarschuwingen voor het gebruik

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



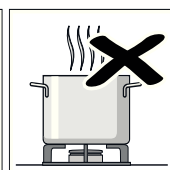
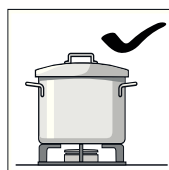
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

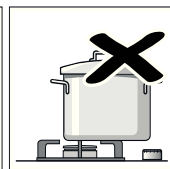
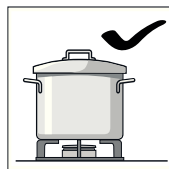


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

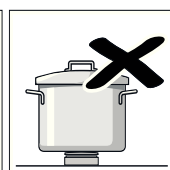


Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



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

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

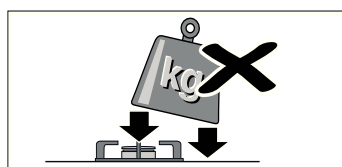


Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

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

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

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



Reiniging en onderhoud

Reiniging

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

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

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

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

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

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

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

Attentie!

- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Vanwege de hoge temperatuur kunnen de wokbrander en de roestvrij stalen zones (vetpot, omtrek van de branders, etc.) van kleur veranderen. Dit is normaal. Reinig, na elk gebruik, deze zones met een geschikt product voor roestvrij staal.

Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 464524.

Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De automaat of een differentieel is gesprongen.	Controleer op het schakelbord of de automaat of een differentieel is gesprongen.

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De automatische vonkont-steking werkt niet.	Er kunnen voedingsresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders zitten.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Maak de branderdeksels zorgvuldig droog.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met afsluitkranen.	Open de mogelijke afsluitkranen.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk dan of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open.	Sluit de kranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Draai de gaskraan dicht, ventileer de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatietechnicus, voor controle en certificatie van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat zeker is gesteld dat er geen gaslek is in de installatie of het apparaat.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	De knop is niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, nadat de brander ontvlamt, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

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

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4080

B 070 222 145

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Omdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  getoond wordt, houd rekening met onderstaande aanwijzingen:

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontdoe u van de verpakking op milieusparende wijze.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het

dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,

- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

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

Sikkerhetsanvisninger	61
Ditt nye apparat	63
Gassbluss	63
Kokekar	65
Rengjøring og vedlikehold	65
Løsning på feilene	66
Teknisk service	66

Emballasje og brukte apparater	66
--------------------------------------	----

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.constructa.de** og nettbutikk: **www.constructa-eshop.com**

Sikkerhetsanvisninger

Les disse instruksjonene nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på en sikker og effektiv måte.

Ta vare på monterings- og bruksanvisningen slik at disse kan gis videre til en eventuell ny eier.

Produsenten står ikke ansvarlig dersom forholdsreglene som angis i denne brukerveiledningen ikke overholdes.

Bildene i bruksanvisningen er bare til orientering.

Ikke ta apparatet ut av beskyttelsesemballasjen før du skal foreta innbyggingen.

Dersom produktet er skadet på noen måte må det ikke tilkobles. Ta kontakt med vår tekniske service.

Dette apparatet er av klasse 3, i henhold til standard EN 30-1-1 for gassprodukter: innebygget apparat.

Dette apparatet skal bare brukes på steder med tilstrekkelig ventilasjon.

All installering, tilkobling, regulering og omstilling til andre gasstyper skal kun utføres av autorisert fagpersonell. Gjeldende lover og regler skal etterfølges samt retningslinjer fra lokale elektrisitets- og gasselskaper. Legg spesielt merke til bestemmelsene som gjelder for ventilasjon.

Vi anbefaler deg å kontakte vår tekniske service for omstilling til andre gasstyper.

Før du installerer din nye koketopp må du forsikre deg om at installeringen gjøres i henhold til monteringsanvisningene.

Koketoppen er fabrikkinnstilt for den gasstypen som er angitt på typeskiltet. Hvis den må skiftes ut, må du følge monteringsanvisningene.

Dette apparatet er konstruert for kun privat bruk. Kommersiell og profesjonell bruk er ikke tillatt. Dette apparatet må ikke installeres i yachter eller campingvogner. Garantien er kun gyldig hvis man respekterer den tiltenkte bruken til apparatet.

Bruk koketoppen kun til tilbereding av mat, aldri som varmekilde.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Dette apparatet kan bare benyttes av barn over 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet og dermed har forstått farene som kan oppstå.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Ubrent gass som samler seg opp i et lukket område, fører til fare for store flammer. Les bruksanvisningen og veiledningen nøye vedrørende bruken av gassbluss.

Kokeplatene og området rundt blir svært varme. Ikke berør de varme flatene. Hold barn under 8 år på avstand.

Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.

Ikke oppbevar eller bruk korrosive kjemiske produkter, damp, brennbare materialer eller annet enn næringsprodukter under dette husholdningsapparatet eller i nærheten av det.

Overopphetet fett og olje kan lett ta fyr. Hold deg i nærheten når du varmer opp fett eller olje. Dersom det tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke ilden. Brannfare! Dekk til kokekaret med et lokk for å kvele ilden, og slå av kokesonen.

Beholdere som er ødelagt, har en uegnet størrelse, rager ut over kantene på koketoppen eller blir plassert feil, kan forårsake alvorlig skade. Følg råd og advarsler som hører til kokekarene.

Bruk av gassapparat produserer varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i det rommet hvor det er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, særlig mens koketoppen brukes: hold alle naturlige lufteåpninger åpne, eller installer mekanisk ventilasjon (avtrekksvifte)

Hvis apparatet brukes mye og over lang tid, kan det være nødvendig med en tilleggsventilasjon eller en mer effektiv ventilasjon: åpne vinduer eller øk effekten til avtrekksviften.

Ikke utsett apparatet for trekk. Det kan føre til at brennerne vil slukke.

Ikke bruk damprensere for å rengjøre koketoppen. Fare for elektrisk støt!

Dersom koketoppen slutter å fungere, må strøm og gasstilførsel kobles fra. Dersom produktet må repareres, skal du kontakte vår tekniske service.

Ikke berør apparatets innvendige deler. Dersom det er nødvendig må du kontakte vår tekniske service.

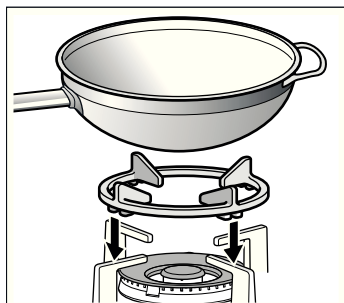
Dersom noen av bryterne ikke lar seg vri på, må du ikke bruke makt. Ring umiddelbart til vår tekniske service, så ordner vi reparasjon eller bytte.

Ditt nye apparat

På side 2 finner du en oversikt over apparatet og effekten til brennerne.

Tilleggsutstyr

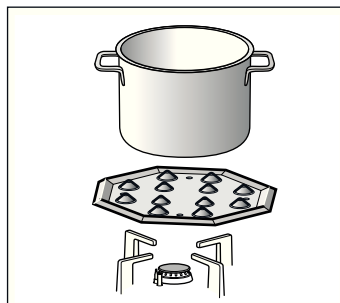
Noen modeller har følgende tilleggsutstyr for koketoppen. De kan også bestilles hos teknisk service.



Tilleggsrist for wok

Kun til bruk med wok-brennere og kokekar med konkv bunn.

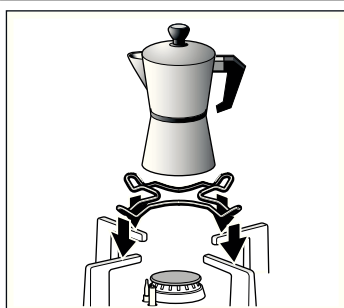
Bruken av disse kokekarene kan forårsake visse midlertidige deformeringer i lokket. Det er normalt og vil ikke påvirke bruken av apparatet.



Simmer Plate

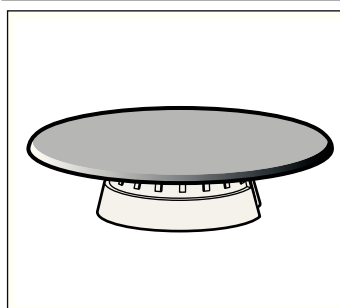
Dette tilleggsutstyret er konstruert med tanke på å redusere varmekonsumet på laveste effekt.

Fest tilleggsutstyret direkte på risten med dysene vendt oppover, aldri direkte på brenneren. Sett kokekaret midt på tilleggsutstyret.



Tilleggsrist for kaffekjeler

Skal kun brukes på hjelpebrenneren med kokekar som har en diameter på ikke mer enn 12 cm.



Simmer Cap

Brenner som kun skal brukes med minimumseffekt. For å bruke den, må du først fjerne hjelpebrenneren og bytte den ut med en Simmer Cap-brenner.

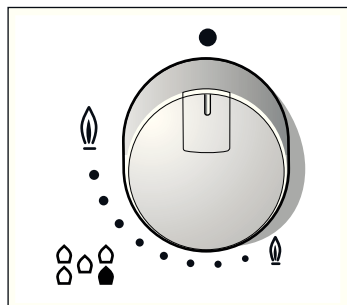
Kode

363300	Tilleggsrist for wok
184200	Tilleggsrist for kaffekjeler
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

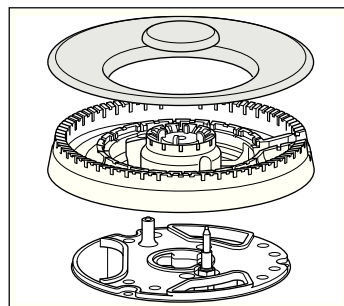
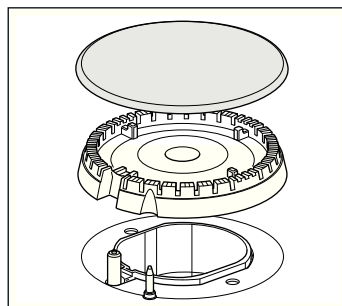
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom dette tilleggsutstyret ikke brukes eller de brukes på feil måte.

Gassbluss

På hver bryter er det angitt hvilken brenner som styres.



For å oppnå korrekt bruk av apparatet må du forsikre deg om at kokeristene og alle delene til brennerne sitter godt. Du må ikke bruke loddene til brennerne om hverandre.



Manuell antenning

1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til ønsket innstilling.
2. Før en type tenner eller flamme (lighter, fyrstikker, osv.) bort til brenneren.

Automatisk antenning

Dersom din koketopp har automatisk antenning (tennstift).

1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til høyeste innstilling.
Det vil komme gnister fra alle brennerne mens bryteren holdes inne. Flammen tennes.
2. Slipp trykket på bryteren.
3. Vri bryteren til ønsket innstilling.

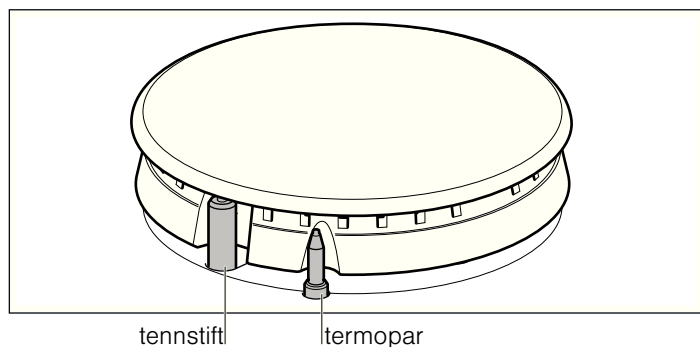
Dersom brenneren ikke tar fyr, vri bryterne til avslått posisjon og gjenta fremgangsmåten. Denne gangen holder du bryteren inne lenger (inntil 10 sekunder).

Fare for store flammer!

Dersom flammen etter 15 sekunder ikke tennes må du slå av brenneren og åpne døren eller vinduet. Vent minst ett minutt før du forsøker å tenne brenneren igjen.

Sikkerhetssystem

På noen modeller har koketoppen et sikkerhetssystem (termopar), som forhindrer gassgjennomstrømming dersom brennerne slukkes ved et uhell.



Forsikre deg om at anordningen er aktivert ved å gjøre følgende:

1. Tenn brenneren på vanlig måte.
2. Uten å slippe bryteren, holder du den inne i 4 sekunder etter at flammen er tent.

Slå av en brenner

Vri gjeldende bryter mot høyre til trinn 0.

Effektnivåer

De progressive bryterne gjør det mulig å regulere effektnivået mellom høyeste og laveste nivå.

Posisjon		Stengt bryter
Stor flamme		Full åpning eller kapasitet og elektrisk antenning
Liten flamme		Minste åpning eller laveste kapasitet

Veiledning

Det er normalt å høre en lav pipelyd ved bruk av apparatet.

De første gangene det brukes er det normalt det kommer noen lukter fra apparatet. Det betyr ikke at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det kan være farlig å bruke det. Disse luktene går bort etter hvert.

Det er normalt at flammen er oransje. Dette er på grunn av støv i luften, sølte væsker, osv.

Dersom brennerens flammer slukkes ved et uhell, må du stenge brennerens bryter og ikke forsøke å tenne den igjen på minst 1 minutt.

Noen sekunder etter at brenneren er slått av, vil du høre en lyd (et klikk). Dette er ingen feil, det betyr bare at sikringen er deaktivert.

Det er viktig med god rengjøring. Dersom tennstiftene er skitne, antennes ikke brenneren. Rengjør dem regelmessig med en liten, ikke-metallisk børste. Vær oppmerksom på at tennstiftene ikke tåler kraftige støt.

Råd om matlaging

Brenner	Ekstra sterk – Sterk	Middels	Svak
Wok-brenner	Koking, steking, bruning, tilberedning av paella, asiatisk mat (wok)	Oppvarming og varmholdning: ferdiglagde retter, ferdigkokte retter	
Rask brenner	Snitsel, biff, omelett, stekt mat	Ris, hvit saus, ragu	Dampkoking: fisk, grønnsaker
Medium brenner	Dampede poteter, friske grønnsaker, suppe, pasta	Varm opp og hold tilberedt mat varm, og lag deilige retter.	
Hjelpebrenner	Lag: gryteretter, risgrøt, karamell.	Opptining og småkoking: små grønnsaker, frukt, frysevarer.	Smelting: smør, sjokolade, gelatin

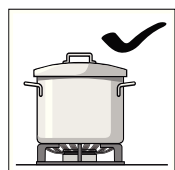
Kokekar

Egnede kokekar

Brenner	Minste diameter for beholder	Største diameter for beholder
Wok-brenner	22 cm	
Rask brenner	22 cm	26 cm
Medium brenner	14 cm	20 cm
Hjelpebrenner	12 cm	16 cm

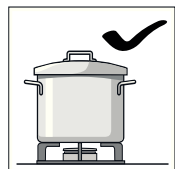
Bruksadvarsler

Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



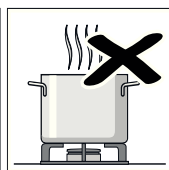
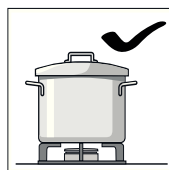
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner.

Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.

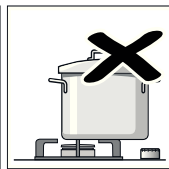


Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte.

Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.

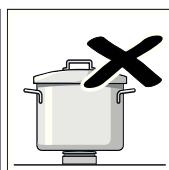
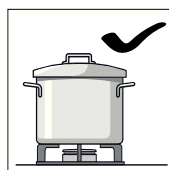


Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.



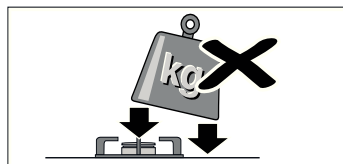
Sett kokekaret midt på brenneren. Hvis ikke kan det velte.

Plasser ikke store kokekar på brennerne som befinner seg ved siden av bryterne. Disse kan bli skadet på grunn av for høy temperatur.



Plasser kokekarene på ristene, aldri direkte på brenneren.

Sørg for at ristene og dekslene på brennerne er godt festet før de tas i bruk.



Sett kokekarene forsiktig ned på koketoppen.

Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Rengjør med svamp, vann og såpe med en gang koketoppen har blitt kald.

Rengjør overflaten på brennerens deler med en gang det har blitt kaldt etter bruk. Dersom du lar matrester ligge igjen (matsøl, fettdråper, osv.), hvor lite det enn måtte være, vil de sette seg fast i overflaten og bli svært vanskelige å fjerne senere. Alle hull og riller må være rene for å få riktig flamme.

Enkelte kokekar som forflyttes kan etterlate metalliske rester på ringene.

Rengjør brennerne og ringene med såpevann og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Dersom ristene er utstyrt med gummiknotter må du være forsiktig når du rengjør dem. De kan løsne og risten kan forårsake riper i koketoppen.

Tørk alltid brennerne og ristene godt. Vanndråper eller fukt ved starten av matlagingen kan noen ganger føre til skader på emaljen.

Etter at brennerne er rengjort og tørket, må du sørge for at dekslene er korrekt satt på over munnstykket.

Obs!

- Ikke bruk damprengjøringsmaskin. Det kan skade koketoppen.
- Dersom koketoppen har en glass- eller aluminiumsplate, må du ikke bruke en kniv, skrape eller lignende til å rengjøre overgangen til metalldelene.

Vedlikehold

Rengjør alltid umiddelbart alt du søler. Slik unngår du at matrester fester seg, og du slipper med det å rengjøre grundig senere.

Grunnet de høye temperaturene de blir utsatt for, kan wokbrenneren og områdene av rustfritt stål (lokk, ytterkantene av brennerne) skifte farge. Dette er normalt. Du bør rengjøre disse områdene med et produkt for rustfritt stål etter hvert bruk.

Vi anbefaler jevnlig bruk av rengjøringsmidlet som kan fås fra vår teknisk service med kode 464524.

Obs!

Rengjøringsmiddel for rustfritt stål bør ikke brukes i området rundt bryterne. Inskripsjonene kan viskes ut.

Ikkela sure væsker (sitronsaft, eddik, osv...) forbli på koketoppen.

Løsning på feilene

Noen feil er enkle å ordne. Før du kontakter vår tekniske service bør du ta hensyn til følgende råd:

Feil	Mulige årsaker	Løsning
Det elektriske systemet fungerer ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i hovedboksen og bytt den ut om nødvendig.
	En automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.	Kontroller bryterpanelet for å sjekke om en automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.
Den automatiske antenningen fungerer ikke.	Det er mulig det finnes rester av mat eller rengjøringsmidler mellom tennstiftene og brennerne.	Området mellom tennstiften og brenner må være rent.
	Brennerne er fuktige.	Tørk dekslene på brennerne forsiktig.
	Dekslene på brenneren er ikke satt på riktig.	Kontroller at dekslene er riktig satt på.
	Apparatet er ikke koplet til jord, er feilkoplet, eller jordkontakten er defekt.	Ta kontakt med en elektriker.
Flammen i brenneren er ikke jevn.	Delene til brenneren er ikke satt på riktig.	Plasser delene riktig på den respektive brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen virker ikke normal, eller det slippes ikke ut gass.	Gassgjennomstrømmingen er avstengt i mellomliggende koblingspunkter i tilførselsslagen (midtre nøkkel).	Åpne eventuelle mellomliggende koblingspunkter (midtre nøkkel).
	Dersom gassen kommer fra en beholder, må du kontrollere at den ikke er tom.	Bytt gassbeholder.
Det lukter gass på kjøkkenet.	En eller annen ventil er åpen.	Steng ventilene.
	Feil tilkobling av gassbeholderen.	Kontroller at koblingen er korrekt.
	Mulig gasslekkasje.	Steng hovedkranen for gass, luft området og kontakt en autorisert installatør for kontroll og sertifisering av installasjonen. Bruk ikke apparatet før du er sikker på at det ikke finnes fare for gasslekkasje i installasjonen eller i apparatet.
Brenneren slukker med én gang jeg slipper bryteren.	Du har kanskje ikke trykket bryteren ned lenge nok.	Hold bryteren nede noen sekunder ekstra når du tenner på brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.

Teknisk service

Ved alle henvendelser til vår tekniske service ber vi deg oppgi apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD). Denne informasjonen står på typeskiltet som er plassert på nedre del av koketoppen, samt på etiketten som du finner på brukerveiledningen.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Garantivilkår

Hvis apparatet, mot formodning, skulle vise seg å være skadet, eller på annen måte unnlate å oppfylle kvalitetskravene, ber vi deg om å gi oss beskjed så snart som mulig. For at garantien skal være gyldig må ikke apparatet ha blitt manipulert eller misbrukt.

Garantivilkårene som gjelder er fastlagt av representanter for firmaet i det landet hvor produktet ble kjøpt. Mer informasjon kan fås på salgsstedene. Det er nødvendig å fremvise kjøpsbevis for at garantien skal gjelde.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

Emballasje og brukte apparater

Hvis du på apparatets typeskilt ser symbolet ,  skal du ta hensyn til følgende informasjon.

Miljøvennlig avfallsbehandling

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernorskriftene.

Apparatets emballasje består kun av de materialer som er nødvendige for å garantere effektiv beskyttelse under transport. Disse materialene er fullstendig gjenvinnbare og reduserer derfor eventuelle skader på miljøet. Vi oppfordrer deg også til å bevare miljøet ved å følge disse rådene:

- kast emballasjen i riktig resirkuleringscontainer,
- før du avhender et produkt, må du gjøre det ubrukelig. Spør din lokale kommuneadministrasjon om hvor nærmeste miljøstasjon befinner seg, og lever apparatet ditt der,
- ikke kast brukt olje i vasken. Oppbevar oljen i en lukket beholder og lever den som spesialavfall, eller, hvis dette ikke er mulig, kast den i søppelcontainer (den havner da som kildesortering; og selv om dette nok ikke er den beste løsningen unngås i det minste at forurensingen når ut i vann og vannveier).

Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktivet 2002/96/CE om elektrisk og elektronisk utstyr som er å anse som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	67
Nowe urządzenie w Państwa domu	69
Palniki gazowe	69
Naczynia do gotowania	71
Czyszczenie i konserwacja	71
Rozwiązanie nietypowych sytuacji	72
Serwis techniczny	72

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem	73
--	----

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.constructa.de oraz w sklepie internetowym: www.constructa-eshop.com

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Proszę zachować instrukcję obsługi oraz instalacji, i przekazać ją wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

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

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

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

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

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączeniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez uprawnionego instalatora serwisu technicznego, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

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

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

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

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

Pola grzejne i ich otoczenie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom poniżej 8 lat.

Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

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

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

Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

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

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

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

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Nowe urządzenie w Państwa domu

Na stronie 2 znajduje się widok ogólny urządzenia, jak również wartości mocy poszczególnych palników.

Akcesoria

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



Ruszt dodatkowy wok

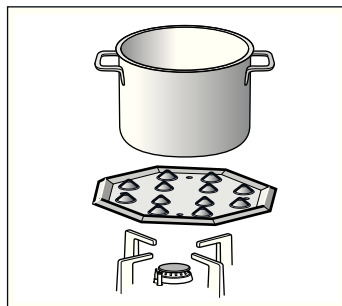
Do stosowania wyłącznie na palnikach wok, do naczyń z wklęsłym dnem.

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



Ruszt dodatkowy "do kawy"

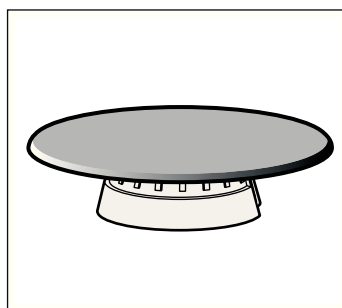
Do stosowania wyłącznie na palniku pomocniczym i do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.



Simmer Plate

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

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



Simmer Cap

Palnik przeznaczony jedynie do gotowania przy mocy minimalnej. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.

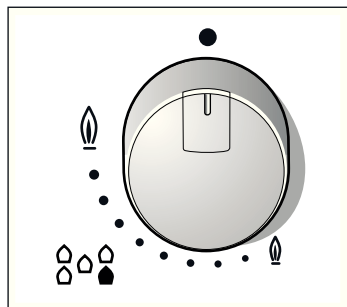
Kod produktu

363300	Ruszt dodatkowy wok
184200	Ruszt dodatkowy "do kawy"
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

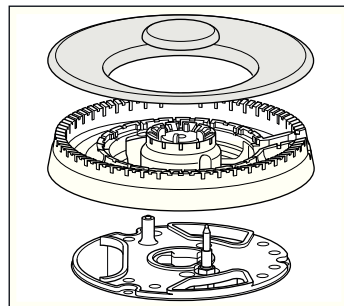
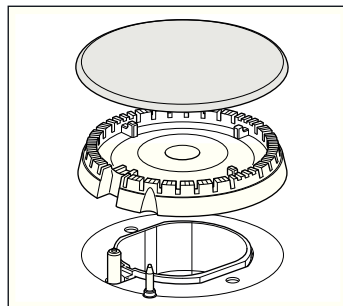
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Palniki gazowe

Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętkę danego palnika i obrócić je w lewo w wybrane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapaloną świecę, zapalnik, itp.).

Zapalanie automatyczne

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

1. Docisnąć pokrętkę wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy.
Dociśnięcie pokrętki powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Zapala się płomień.
2. Zwolnić pokrętkę.
3. Obrócić pokrętkę w wybrane położenie.

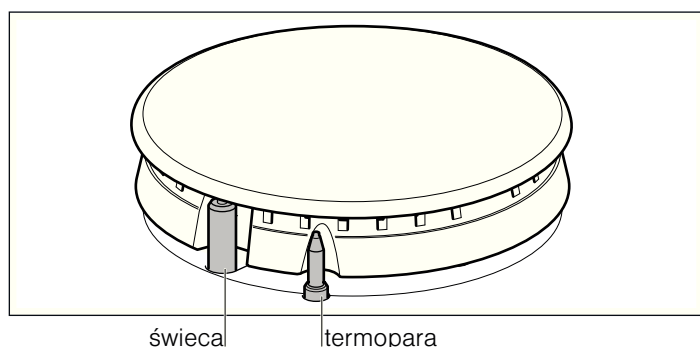
Jeżeli płomień nie zapali się, obrócić pokrętkę w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętkę w pozycji dociśniętej dłużej (do 10 sekund).

⚠ Niebezpieczeństwo wybuchu!

Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapali się, zgasić palnik i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający

W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopara), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.



Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:

1. W zwykły sposób zapalić palnik.
2. Przytrzymując mocno pokrętkę, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętkę w prawo w położenie 0.

Zakres mocy gotowania

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

Położenie	●	Pokrętkę zakręcone
Płomień duży	🔥	Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały	🔥	Minimalne otwarcie lub moc

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

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

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

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

Należy dbać o idealną czystość. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Co pewien czas świece należy czyścić szczotką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny – Mocny	Średni	Słaby
Palnik wok	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok)	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane	
Palnik szybki	Eskalopki, befsztyk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa	Gotowanie na parze: ryby, warzywa
Palnik pół-szybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury gotowanych potraw oraz przygotowywanie delikatnych potraw duszonych	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel	Rozmrażanie i Topienie: wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki	Topienie: masło, czekolada, żelatyna

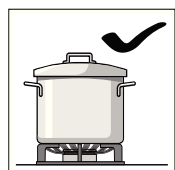
Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia

Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik wok	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm

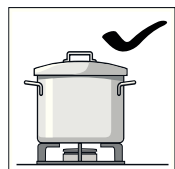
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



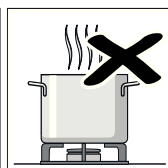
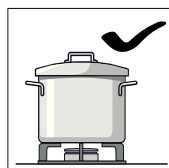
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

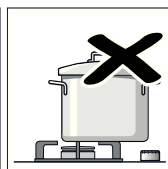
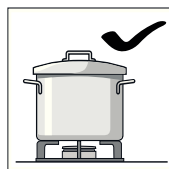


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.



Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.

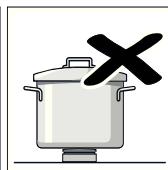
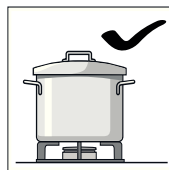


Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.

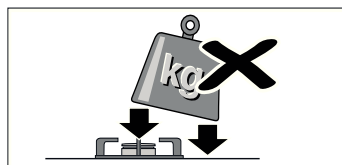
Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku.

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



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

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



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

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

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i rowki palnika powinny być czyste.

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

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

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

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

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

Uwaga!

- Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.
- Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur palnik wok oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników itd.) mogą zmienić kolor. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 464524).

Uwaga!

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

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

Rozwiązanie nietypowych sytuacji

Sposób rozwiązywania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętła.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w instrukcji obsługi.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

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

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia pojawia się symbol , należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

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

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują skuteczne zabezpieczenie podczas transportu. Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

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

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

Indicações de segurança	74	Embalagem e aparelhos utilizados	80
O novo aparelho.....	76		
Queimadores a gás.....	76		
Recipientes para cozinhados	78		
Limpeza e manutenção	78		
Solucionar anomalias.....	79		
Serviço de assistência técnica.....	79		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.constructa.de e na loja Online: www.constructa-eshop.com

⚠ Indicações de segurança

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

Guarde estas instruções de utilização e instalação e entregue-as juntamente com o aparelho, no caso de este vir a ser utilizado por outra pessoa.

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

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado.

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

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

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados por um técnico de instalação autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.

Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

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

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

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

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

As zonas de cozinhar e adjacentes ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas.

As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

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

As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Perigo de queimaduras! Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Os recipientes danificados, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados podem provocar graves lesões. Tenha em consideração os conselhos e advertências relativos aos recipientes para cozinhados.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor).

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz: abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

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

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

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

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

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

O novo aparelho

Na página 2 encontra uma vista geral do seu aparelho, assim como a potência dos queimadores.

Acessórios

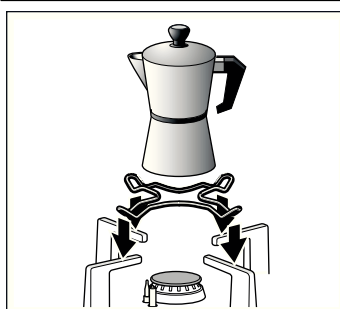
Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de assistência técnica.



Grelha suplente para wok

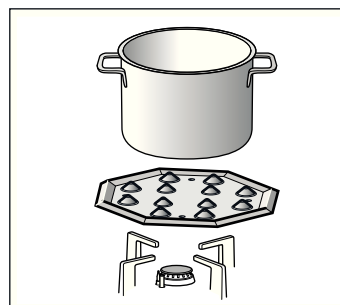
Para utilizar exclusivamente em queimadores para wok com recipientes de base côncava.

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



Grelha suplente para cafeteira

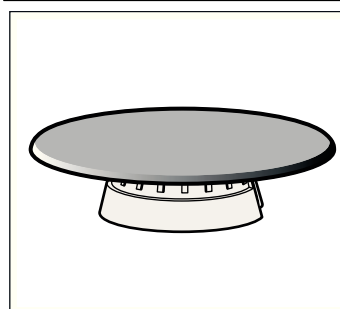
Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate

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

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



Simmer Cap

Queimador exclusivamente indicado para cozinhar na potência mínima. Para utilizá-lo, é necessário retirar o queimador auxiliar e substituí-lo pelo queimador Simmer Cap.

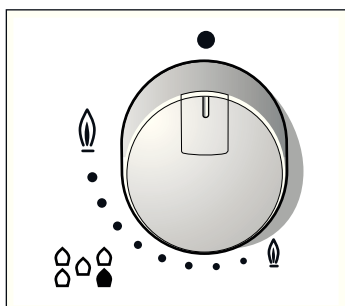
Código

363300	Grelha suplente para wok
184200	Grelha suplente para cafeteira
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

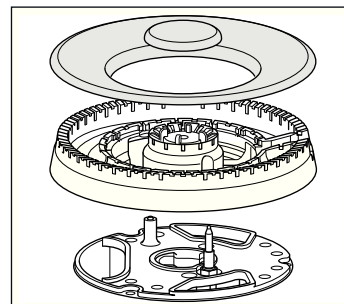
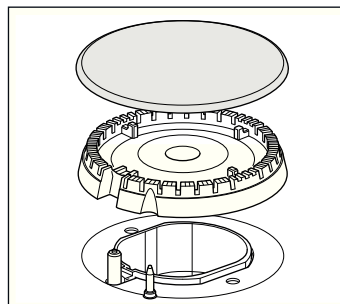
O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

Queimadores a gás

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.



Para um funcionamento correcto do aparelho é importante certificar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão correctamente colocadas. Não troque as tampas dos queimadores.



Acendimento manual

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

Acendimento automático

Se a placa de cozedura estiver equipada com um dispositivo de acendimento automático (bugias):

- 1. Pressione o comando do queimador seleccionado e rode-o para a esquerda até à posição de potência máxima. Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se.
- 2. Deixe de pressionar o comando.
- 3. Gire o comando para a posição desejada.

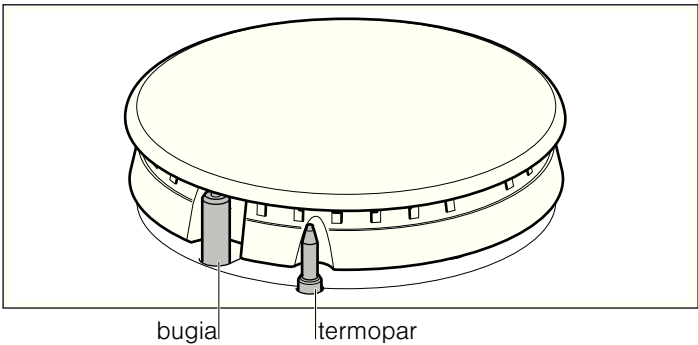
Se o queimador não se acender, rode o comando para a posição de apagado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando pressionado durante mais tempo (até 10 segundos).

⚠ Perigo de deflagração!

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

Sistema de segurança

Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás caso os queimadores se apaguem acidentalmente.



Para garantir que este aparelho está activado:

- 1. Acenda o queimador normalmente.
- 2. Sem soltar o comando, mantenha-o firmemente pressionado durante 4 segundos após a chama se ter acendido.

Apagar um queimador

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

Níveis de potência

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

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

Advertências

Durante o funcionamento do queimador, é normal que um ligeiro silvo seja emitido.

Quando utilizado inicialmente é normal que sejam libertados odores. Tal não constitui qualquer perigo nem é sinónimo de avaria. Os odores vão desaparecendo.

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

No caso de uma extinção accidental da chama do queimador, desligue o comando de accionamento do e não tente reacendê-lo durante, pelo menos, 1 minuto.

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

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas, a ligação será defeituosa. Limpe as bugias periodicamente utilizando uma escova não metálica pequena, lembrando-se que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Recomendações para cozinhados

Queimador	Muito forte - Forte	Médio	Lento
Queimador para wok	Ferver, cozer, assar, dourar, paellas, comida asiática (wok)	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados	
Queimador rápido	Escalopes, bifes, tortilhas, fritos	Arroz, bechamel, guisados	Cozinhar a vapor: peixes, hortaliças
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas	Reaquecer pratos cozinhados e mantê-los quentes e fazer estufados em lume brando	
Queimador auxiliar	Cozer: estufados, arroz-doce, caramelo	Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina

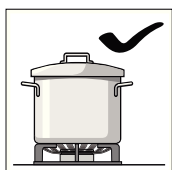
Recipientes para cozinados

Recipientes apropriados

Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador para wok	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm

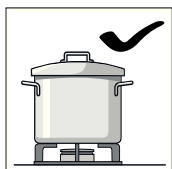
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



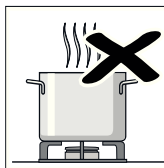
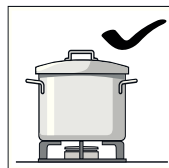
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

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

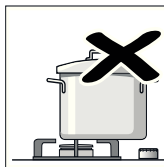
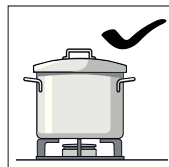


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.



Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



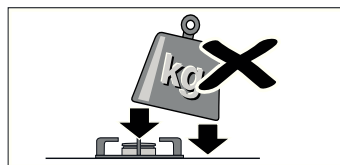
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

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



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

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

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

Limpeza e manutenção

Limpeza

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

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

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

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

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

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. Se houver água ou zonas húmidas, no início da cozedura, pode deteriorar o esmalte.

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

Atenção!

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.
- Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, espátulas nem utensílios semelhantes para limpar a união com o metal.

Manutenção

Limpe imediatamente, em caso de derrame de líquidos. Desta forma, evita que restos de comida se agarrem, o que dificulta a limpeza.

Devido às altas temperaturas suportadas, o queimador para wok e as zonas de aço inoxidável (pingadeira, contorno dos queimadores, etc.) podem sofrer alterações na cor. Tal é normal. Depois de cada utilização, limpe estas zonas com um produto especial para aço inoxidável.

É recomendada a utilização regular do produto de limpeza, disponível através do nosso Serviço de assistência técnica, com o código 464524.

Atenção!

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

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

Solucionar anomalias

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

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.
	O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.	Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou no quadro de distribuição de energia.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.	Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Secar cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores estão mal colocadas.	Certificar-se de que as tampas estão correctamente colocadas.
	O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.	Contactar o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas.	Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.	Abrir as possíveis chaves intermédias.
	Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Substituir a botija.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está uma torneira aberta.	Fechar as torneiras.
	Acoplamento incorrecto da botija.	Verificar se o acoplamento está correcto.
	Possível fuga de gás.	Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho.
O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando.	O comando não foi pressionado durante tempo suficiente.	Depois de o queimador estar aceso, manter o comando pressionado durante mais uns segundos.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.

Serviço de assistência técnica

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

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Condições de garantia

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

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

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos utilizados

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

Eliminação de resíduos não poluente

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

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte. Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto ambiental. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

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

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

Indicații referitoare la siguranță	81
Noul dvs. aparat	83
Arzătoare cu gaz.....	83
Recipiente de gătit	85
Curățare și întreținere.....	85
Soluționarea anomaliilor	86
Serviciu de asistență tehnică.....	86

Ambalaj și aparate uzate	86
--------------------------------	----

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.constructa.de și la magazinul online:
www.constructa-eshop.com

Indicații referitoare la siguranță

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai atunci veți putea manevra aparatul dumneavoastră în mod eficient și sigur.

Păstrați instrucțiunile de utilizare și instalare și înmânați-le împreună cu aparatul dacă acesta își schimbă proprietarul.

Producătorul este exonerat de orice răspundere dacă nu sunt îndeplinite dispozițiile din acest manual.

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

Nu scoateți aparatul din ambalajul protector până în momentul încastrării.

Dacă observați vreo daună la aparat, nu îl conectați. Luați legătura cu Serviciul nostru tehnic.

Acest aparat corespunde cu clasa 3, conform normei EN 30-1-1 pentru aparate pe bază de gaz: aparat încadrat într-o mobilă.

Acest aparat trebuie să fie utilizat exclusiv în locuri cu ventilație suficientă.

Toate lucrările de instalare, conectare, reglare și adaptare la alte tipuri de gaz trebuie să fie realizate de către un tehnician autorizat, respectând toate normele și legislația aplicabile și dispozițiile companiilor locale furnizoare de gaz și energie electrică. Se va acorda o atenție deosebită dispozițiilor aplicabile în ceea ce privește ventilația.

Este recomandat să apelați la Serviciul nostru tehnic pentru adaptarea la alte tipuri de gaz.

Înainte de a instala noua dvs. plită de gătit, asigurați-vă că instalarea se efectuează urmând instrucțiunile de montare.

Acest aparat iese din fabrică adaptat la tipul de gaz indicat pe plăcuța cu caracteristici.

Dacă este necesar să îl schimbați, consultați instrucțiunile de montare.

Acest aparat a fost conceput doar pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Acest aparat nu poate fi instalat pe iahturi sau rulote. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost destinat.

Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea casei.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Acest aparat poate fi utilizat de copii peste 8 ani și persoane cu calități fizice, senzoriale sau mentale reduse, numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite privind exploatarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles care sunt pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Nu este permis ca întreținerea și curățarea aparatului să fie efectuate de copii nesupravegheați.

Acumularea de gaz fără ardere într-o încălțare închisă aduce pericolul de deflagrație. Citiți cu atenție instrucțiunile și indicațiile cu privire la funcționarea arzătoarelor cu gaz.

Pozițiile de fierbere și zona din jurul lor devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Nu permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie.

Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.

Nu depozitați și nici nu utilizați produse chimice corozive, aburi, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub aceste aparat electrocasnic și nici în apropierea lui.

Grăsimile sau uleiul supraîncălzite se aprind ușor. Nu lipsiți de lângă aparat în timp ce încălziți grăsimi sau ulei. Dacă se aprind, nu stingeți focul cu apă. Pericol de arsuri!

Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuși focul și deconectați zona de gătit.

Recipientele care prezintă deteriorări, au o dimensiune inadecvată, depășesc marginile plitei de gătit sau sunt situate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați recomandările și indicațiile referitoare la recipiente de gătit.

Utilizarea unui aparat de gătit pe bază de gaz produce căldură, umezeală și produși de ardere în spațiul unde este instalat.

Asigurați o bună aerisire a bucătăriei, în special cât timp plita de gătit este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă).

Utilizarea frecventă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară sau mai eficientă: deschideți o fereastră sau măriți puterea aerisirii mecanice.

Nu supuneți aparatul la curenți de aer. Arzătoarele s-ar putea stinge.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pe plita de gătit. Pericol de electrocutare!

În caz de avarie, întrerupeți alimentarea electrică și cu gaz a aparatului. Pentru reparații, apălați la Serviciul nostru tehnic.

Nu manipulați interiorul aparatului. Dacă este necesar, apălați la Serviciul nostru tehnic.

Dacă vreuna dintre comenzi nu se poate roti, nu o forțați. Apălați imediat la Serviciul tehnic, pentru a o repara sau înlocui.

Noul dvs. aparat

La pagina 2 veți găsi o vedere generală asupra aparatului dvs. precum și asupra puterii arzătoarelor.

Accesorii

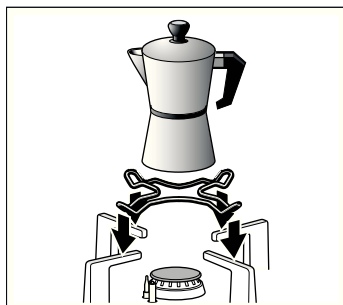
În funcție de model, plita dvs. de gătit poate include următoarele accesorii. Acestea se pot, de asemenea, achiziționa de la serviciul tehnic.



Grătar suplimentar pentru wok

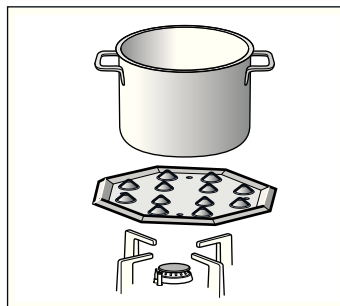
Pentru utilizare exclusivă pe arzătoare pentru wok cu recipiente cu bază concavă.

Utilizarea acestor recipiente poate cauza o oarecare deformare temporară a recipientului pentru grăsime. Acest lucru este normal și nu influențează funcționarea aparatului.



Grătar suplimentar pentru ibric

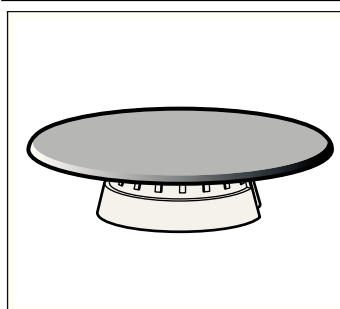
Pentru a fi utilizat exclusiv pe arzătorul auxiliar cu recipiente de diametru mai mic de 12 cm.



Simmer Plate

Acest accesoriu a fost conceput pentru a reduce nivelul de căldură la minim.

Așezați accesoriul direct pe grătar cu proeminențele orientate în sus, niciodată direct pe arzător. Așezați recipientul centrat pe accesoriu.



Simmer Cap

Arzător exclusiv indicat pentru gătirea la putere minimă. Pentru utilizarea sa este necesar să scoateți arzătorul auxiliar și să-l înlocuiți cu arzătorul Simmer Cap.

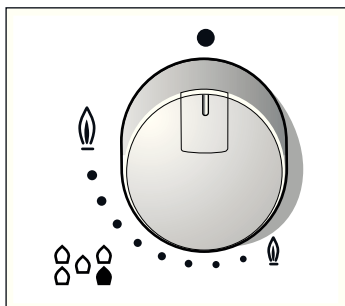
Cod

363300	Grătar suplimentar pentru wok
184200	Grătar suplimentar pentru ibric
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

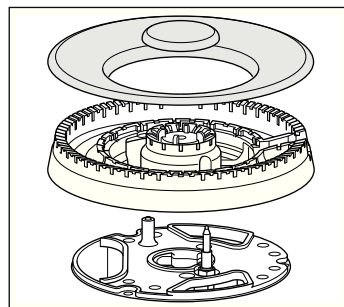
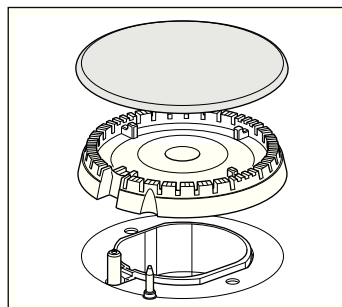
Producătorul nu își asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează încorect aceste accesorii.

Arzătoare cu gaz

Fiecare comandă de acționare are semnalat arzătorul pe care îl controlează.



Pentru o funcționare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asigurați că grătarele și toate piesele arzătoarelor sunt bine poziționate. Nu interschimbați capacele arzătoarelor.



Aprindere manuală

- 1. Apăsati comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția dorită.
- 2. Apropiati un aprinzător sau o flacăra (brichetă, chibrit, etc.) de arzător.

Aprindere automată

- Dacă plita dvs. de gătit dispune de aprindere automată (bujii):
- 1. Apăsati comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția de putere maximă.
În timp ce comanda este apăsată, se produc scântei la toate arzătoarele. Flacăra se aprinde.
 - 2. Încetați apăsarea comenzii.
 - 3. Rotiți comanda la poziția dorită.

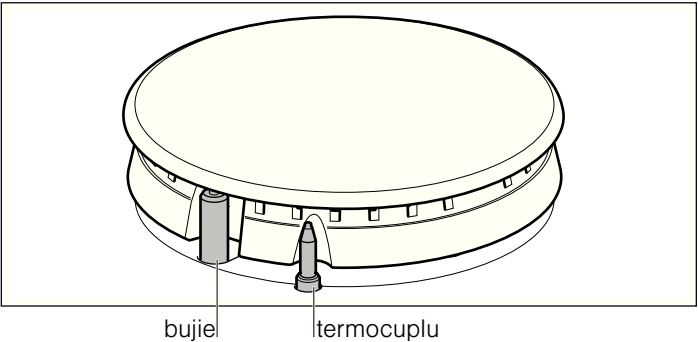
Dacă nu se produce aprinderea, rotiți comanda la poziția stins și repetați pașii. De data aceasta mențineți comanda apăsată pentru mai mult timp (până la 10 secunde).

⚠ Pericol de deflagrație!

Dacă după 15 secunde flacăra nu se aprinde, închideți arzătorul și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin câteva minute înainte de a încerca aprinderea arzătorului.

Sistem de siguranță

În funcție de model, plita dvs. de gătit poate dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică circulația gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.



Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:

- 1. Aprindeți arzătorul în mod normal.
- 2. Fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce ați aprins flacăra.

Stingerea unui arzător

Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

Niveluri de putere

Comenzile progresive vă permit să reglați puterea de care aveți nevoie între două niveluri maxim și minim.

Poziție	●	Comandă închisă
Flacăra mare	🔥	Deschidere sau capacitate maximă și aprindere electrică
Flacăra mică	🔥	Deschidere sau capacitate minimă

Indicații

În timpul funcționării arzătorului, este normal să se audă un șuierat ușor.

La primele utilizări, este normal să se degaje mirosuri. Aceasta nu presupune niciun risc și nicio funcționare defectuoasă. Mirosurile vor dispărea.

O flacăra de culoare portocalie este normală. Se datorează prezenței prafului în aer, lichidelor vărsate, etc.

În cazul unei stingeri accidentale a flăcărilor arzătorului, închideți comanda de acționare a arzătorului și nu încercați să îl reaprindeți timp de cel puțin 1 minut.

Câteva secunde după stingerea arzătorului, se va produce un sunet (ca o lovitură). Nu este nicio anomalie, aceasta înseamnă că siguranța a încetat să mai funcționeze.

Păstrați curățenie maximă. Dacă bujiile sunt murdare, aprinderea va fi defectuoasă. Curățați-le periodic cu o perie nemetalică mică. Țineți cont că bujiile nu trebuie să sufere impacturi violente.

Recomandări pentru gătit

Arzător	Foarte puternic – Puternic	Mediu	Lent
Arzător pentru wok	Fierbere, gătire, frigere la grătar, rumenire, paella, mâncare asiatică (Wok)	Încălzirea și păstrarea mâncărilor preparate și gătite calde	
Arzător rapid	Escalop, biftec, tortilla, fripturi	Orez, bechamel, ragout	Coacere la aburi: pește, legume
Arzător semi-rapid	Cartofi natur, legume proaspete, supe, paste	Încălzirea și păstrarea mâncărilor gătite calde și prepararea mâncărilor delicate	
Arzător auxiliar	Gătire: tocane, orez cu lapte, caramel	Decongelare și gătire lentă: legume, fructe, produse congelate	Preparare/topire: unt, ciocolată, gelatină

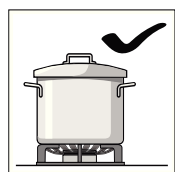
Recipiente de gătit

Recipiente adecvate

Arzător	Diametrul minim al recipientului	Diametrul maxim al recipientului
Arzător pentru wok	22 cm	
Arzător rapid	22 cm	26 cm
Arzător semirapid	14 cm	20 cm
Arzător auxiliar	12 cm	16 cm

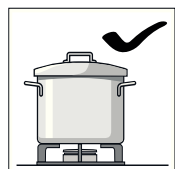
Indicații de utilizare

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să reduceți consumul de energie și să evitați deteriorarea recipientelor:



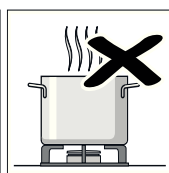
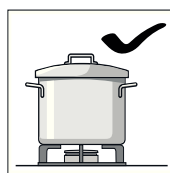
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

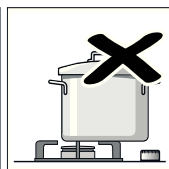
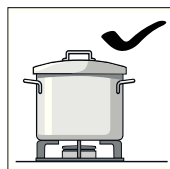


Nu utilizați recipiente deformate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.

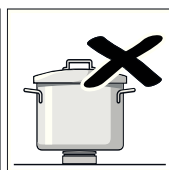
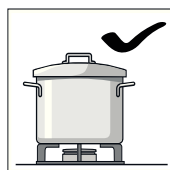


Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.



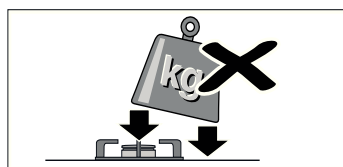
Așezați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna.

Nu așezați recipiente mari pe arzătoarele apropiate de comenzi. Acestea s-ar putea deteriora din cauza excesului de temperatură.



Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutăți excesive.

Curățare și întreținere

Curățare

Odată aparatul răcit, curățați cu un burete, apă și săpun.

După fiecare utilizare, curățați suprafața respectivelor elemente ale arzătorului atunci când acesta s-a răcit. Dacă se lasă resturi (alimente fierte, stropi de grăsime, etc.), indiferent cât de puține ar fi, acestea vor forma o crustă și vor fi apoi mai dificil de îndepărtat. Este necesar ca orificiile și canelurile să fie curate pentru ca flacăra să fie corectă.

Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curățați arzătoarele și grătarele cu apă cu săpun și frecați-le cu o perie nemetalică.

Dacă grătarele dispun de piciorușe de cauciuc, aveți grijă atunci când le curățați. Piciorușele pot ieși iar grătarul poate zgâria plita de gătit.

Uscați complet arzătoarele și grătarele, întotdeauna. Prezența picăturilor de apă sau a zonelor umede la începutul gătitului poate deteriora emailul.

După curățarea și uscarea arzătoarelor, asigurați-vă astfel încât capacele să fie bine poziționate pe difuzor.

Atenție!

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.
- Dacă plita de gătit dispune de un panou de sticlă sau de aluminiu, nu utilizați un cuțit, racletă sau ceva similar pentru a curăța îmbinarea cu partea metalică.

Întreținere

Curățați imediat lichidele care se varsă. Astfel, se va evita ca resturile de mâncare să se lipească și se vor economisi eforturi nenecesare.

Datorită temperaturilor înalte pe care le suportă, arzătorul pentru wok și zonele din oțel inoxidabil (recipientul pentru grăsime, zonele învecinate ale arzătoarelor, etc.) își pot schimba culoarea. Acest lucru este normal. După fiecare utilizare, curățați zonele respective cu un produs adecvat pentru oțel inoxidabil.

Se recomandă utilizarea regulată a produsului de curățare disponibil la Serviciul nostru tehnic cu codul 464524.

Atenție!

Agentul de curățare pentru inox nu trebuie să fie utilizat în zona din jurul comenzilor. Indicațiile (serigrafia) se pot șterge.

Nu lăsați lichide acide (zeamă de lămâie, oțet etc.) pe plita de gătit.

Soluționarea anomaliilor

În anumite cazuri, anomaliile detectate se pot soluționa ușor. Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, țineți cont de următoarele sfaturi:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariata.	Siguranță fuzibilă defectă.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de siguranțe fuzibile este avariata și schimbați-o.
	Înterupătorul automat sau un întrerupător diferențial s-a deconectat.	Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii și arzătoare.	Spațiul dintre bujie și arzător trebuie să fie curat.
	Arzătoarele sunt umede.	Uscați cu grijă capacele arzătorului.
	Capacele arzătorului sunt poziționate greșit.	Verificați poziționarea corectă a capacelor.
	Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greșit sau împământarea este defectă.	Luați legătura cu electricianul.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Piese de arzător sunt poziționate greșit.	Poziționați în mod corect piesele pe arzătorul corespunzător.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu iese gaz.	Debitul de gaz este închis de chei intermediare.	Deschideți posibilele chei intermediare.
	Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Schimbați butelia.
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Un robinet este deschis.	Închideți robinetele.
	Racord greșit la butelie.	Verificați ca racordul să fie perfect.
	Posibilă scurgere de gaz.	Închideți cheia generală de gaz, ventilați încăperea și anunțați imediat un tehnician autorizat pentru revizia și certificarea instalației. Nu utilizați aparatul până când nu v-ați asigurat că nu există nicio scurgere de gaz la instalație sau la aparat.
Arzătorul se stinge imediat ce comanda a fost eliberată.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.

Serviciu de asistență tehnică

Dacă se solicită Serviciul nostru tehnic, trebuie indicat numărul produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului. Această informație figurează pe plăcuța cu caracteristici, situată în partea inferioară a plitei de gătit, și pe eticheta manualului de utilizare.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

Condiții de garanție

Dacă, în caz contrar așteptărilor noastre, aparatul va prezenta vreo daună sau nu va îndeplini exigențele de calitate prevăzute, vă rugăm să ne înștiințați cât mai urgent posibil. Pentru ca garanția să aibă valabilitate, aparatul nu va trebui manipulat, nici utilizat în mod inadecvat.

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Ambalaj și aparate uzate

Dacă pe plăcuța cu caracteristici ale aparatului apare simbolul , țineți seama de următoarele indicații:

Eliminarea reziduurilor și protecția mediului

Despachetați aparatul și aruncați ambalajul într-un mod care să protejeze mediul.

Ambalajul aparatului dumneavoastră a fost fabricat din materiale strict necesare pentru a garanta o protecție eficientă în timpul transportului. Aceste materiale sunt complet reciclabile, reducând astfel impactul asupra mediului. Vă invităm să contribuiți de asemenea la conservarea mediului, respectând următoarele instrucțiuni:

- depozitați ambalajul în containerul de reciclare corespunzător,
- înainte de a arunca un aparat la care doriți să renunțați, dezafecțați-l. Informați-vă la administrația locală despre adresa centrului de colectare a materialelor reciclabile cel mai apropiat și predați acolo aparatul dvs,
- nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă. Păstrați-l într-un recipient închis și predați-l la un centru de colectare, sau, în lipsa acestuia, la un container de gunoi (va ajunge într-un loc de deversare supravegheată; probabil nu este cea mai bună soluție, însă evităm contaminarea apei).

Acest aparat respectă Directiva europeană 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice și electronice identificată ca WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Säkerhetsanvisningar	87
Din nya apparat.....	89
Gasbrännare	89
Kokkärl	91
Rengöring och underhåll.....	91
Felsökning	92
Kundtjänst.....	92

Förpackning och begagnade produkter.....	92
--	----

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.constructa.de** och onlineshop: **www.constructa-eshop.com**

Säkerhetsanvisningar

Läs dessa anvisningar noggrant. Endast på detta sätt kan du hantera produkten effektivt och säkert.

Spara bruks- och installationsanvisningarna och se till att nästa ägare får dem vid eventuell försäljning.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

Packa inte upp apparaten ur skyddande emballaget förrän den skall monteras.

Om du upptäcker något fel på produkten, slå inte på strömmen. Kontakta Teknisk Service.

Denna apparat är av klass 3 enligt normen EN 30-1-1 för gasutrustning: apparat som är bänkmonterad.

Den här apparaten får endast användas i välventilerade lokaler.

Allt arbete som gäller installation, anslutning, reglering och anpassning till andra gastyper måste utföras av en auktoriserad installationstekniker i enlighet med tillämpliga normer och lagstiftning samt i enlighet med de lokala gas- och elbolagens bestämmelser. Detta gäller i synnerhet ventilationen.

Vi rekommenderar att du kontaktar Teknisk Service för anpassning till andra gastyper.

Tillse att installationen utförs i enlighet med monteringsanvisningen.

Denna apparat levereras från fabriken anpassad till gastyp som anges på märkplåten. Om det är nödvändigt att byta ut den, se monteringsanvisningarna.

Denna apparat har konstruerats endast för hemmabruk och den får inte användas för kommersiellt eller professionellt bruk.

Apparaten får inte installeras på båt eller i husvagn. Garantin gäller endast om man respekterar den användningstyp som den har konstruerats för.

Använd endast produkten för matlagning, aldrig för uppvärmning av lokal.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller kunskaper får bara använda enheten under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn får bara göra rengöring och skötsel under uppsikt.

Om gas som inte har förbränts samlas i ett stängt kärl föreligger fara för förbränning.

Läs anvisningarna och varningarna gällande gasbrännarnas funktion noggrant.

Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn under 8 år borta.

Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.

Förvara och använd inte frätande kemikalier, ångor, brandfarliga material eller icke ätbara ämnen under eller nära denna hushållsapparat.

Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna, släck inte elden med vatten. Risk för brännskador! Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

Kärl med skador, av fel storlek, som överskrider spishällens kanter eller placeras fel kan orsaka allvarliga skador. Följ de råd och varningar som anges för tillagning i kokkärl.

Användning av gasspis alstrar värme, fukt och avgaser i lokalen där den installerats. Försäkra dig om att köket är väl ventilerat, särskilt medan spishällen används: låt dörrar och fönster vara öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (utdragningsklocka).

Vid intensiv och långvarig användning av apparaten kan utökad eller mer effektiv ventilation behövas: öppna ett fönster eller höj effekten på den mekaniska ventilationen.

Utsätt inte apparaten för drag. Gasbrännare kan slockna.

Använd inte ångrengöringsmaskin på spishällen. ⚠Varning för elchock!

Om fel uppstår ska du stänga av gas- och elförsörjningen till apparaten. Om spisen behöver repareras, kontakta Teknisk Service.

Vidrör inte produktens inre delar. Om detta måste göras, kontakta Teknisk Service.

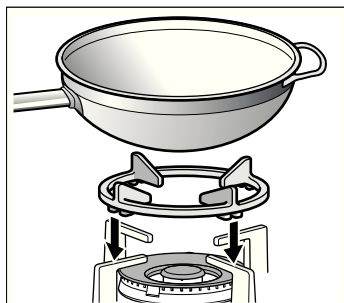
Om det inte går att vrida ett reglage, använd inte tvång. Kontakta genast Teknisk Service för reparation eller byte.

Din nya apparat

På sidan 2 finns en översikt över apparaten samt brännarnas effekt.

Tillbehör

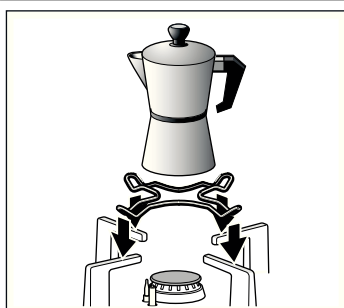
Följande tillbehör kan medfölja spishällen, beroende på modell. De kan även beställas av Teknisk Service.



Extra wok-galler

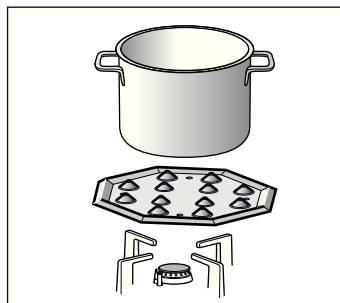
Ska endast användas med wok-brännare med kärl som har en konkav bas.

Användningen av dessa kärl kan leda till en viss tillfällig deformation. Det är normalt och påverkar inte apparatens funktion.



Extra galler för kaffebyggare

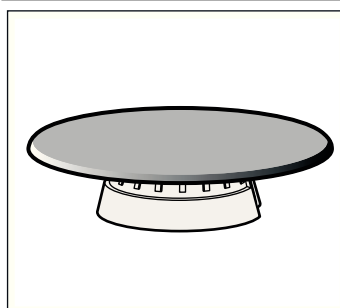
Endast för extrabrännaren och kokkärl med diameter mindre än 12 cm.



Simmer Plate

Detta tillbehör har utformats för att minska värmen för den lägsta effektnivån.

Placera tillbehöret direkt på gallret (aldrig direkt på brännaren) med upphöjningarna uppåt. Placera kokkärlet mitt på tillbehöret.



Simmer Cap

Brännare endast avsedd för matlagning på lägsta effekt. När man ska använda den måste man ta ut reservbrännaren och byta den mot Simmer Cap-brännaren.

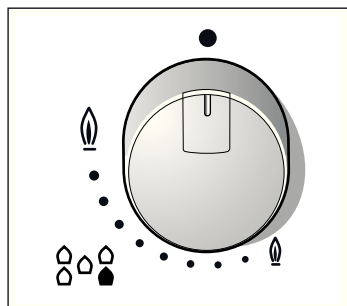
Kod

363300	Extra wok-galler
184200	Extra galler för kaffebyggare
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

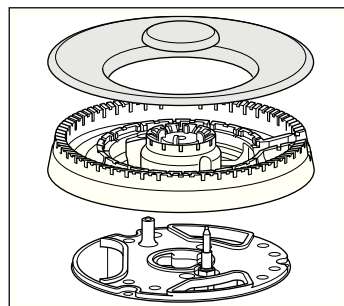
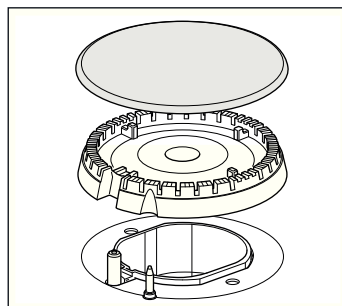
Tillverkaren avsägar sig allt ansvar om tillbehöret inte används eller om de används felaktigt.

Gasbrännare

Varje reglage har en symbol som anger vilken brännare det kontrollerar.



För att apparaten skall fungera korrekt måste galler och samtliga delar i brännarna sitta på rätt plats. Byt inte plats på brännarnas lock.



Manuel tändning

1. Tryck på reglaget för vald brännare och vrid reglaget till vänster till önskat läge.
2. För en tändare eller låga (tändstickor, t.ex.) mot brännaren.

Automatisk tändning

Om spishällen är utrustad med automatisk tändning (tändelektroder).

1. Tryck på reglaget för vald brännare och vrid reglaget till vänster till läget för högsta effekt.
Så länge reglaget hålls intryckt alstras gnistor i samtliga brännare. Lågan tänds.
2. Sluta trycka på knappen.
3. Vrid reglaget till önskat läge.

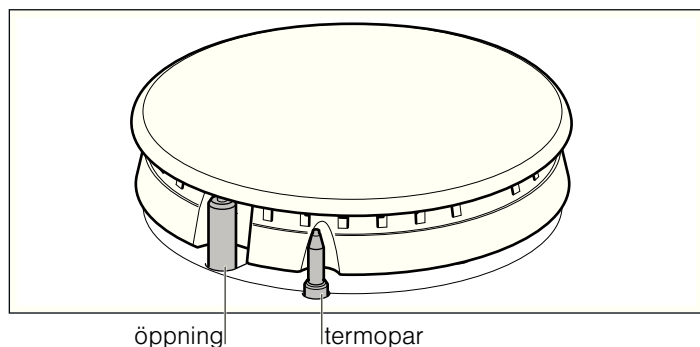
Om lågan inte tänds, vrid reglaget till läge 0 och upprepa stegen. Håll nu reglaget intryckt under längre tid (upp till 10 sekunder).

⚠ Fara för förbränning!

Om lågan inte har tänts efter 15 sekunder, stäng brännaren och vädra lokalen. Vänta minst 1 minut innan du försöker tända brännaren på nytt.

Säkerhetssystem

Vissa spishällar är utrustade med ett säkerhetssystem (termopar) för att förhindra gasutsläpp om en låga släcks oavsiktligt.



För att garantera att denna anordning är aktiverad:

1. Tänd brännaren på normalt vis.
2. Utan att släppa manövratten, ska du hålla den nedtryckt ordentligt i 4 sekunder efter att ha tänt lågan.

Att stänga av en brännare

Vrid reglaget åt höger till läge 0.

Effektnivåer

Med de steglösa vreden är det möjligt att ställa in önskad effekt mellan högsta och lägsta nivå.

Läge	●	Stäng vred
Stor låga	🔥	Största öppning eller högsta effekt med elektrisk tändning
Liten låga	🔥	Största öppning eller högsta effekt

Obs!

När brännaren brinner är det normalt att ett pip ljud hörs.

De första gångerna man använder enheten är det normalt att man känner lukt. Det innebär ingen risk eller fel. Lukten försvinner gradvis.

En orangefärgad låga är normal. Detta beror på damm i luften, spillda vätskor etc.

Om brännaren släcks oavsiktligt, stäng reglaget och försök inte tända på nytt under minst 1 minut.

Några sekund efter att brännaren har slocknat, hörs ett ljud (kort slag). Detta är inte tecken på fel utan betyd bara att säkerhetsmekanismen har avaktiverats.

Håll rent. Om tändelektroderna är smutsiga, kommer tändningssystemet att fungera dåligt. Rengör dem regelbundet med en liten borste som inte består av metall och tänk på att tändstiften inte bör utsättas för hårt stötar.

Tillagningsråd

Brännare	Mycket kraftigt - Kraftigt	Medel	Långsamt
Wokbrännare	Sjuda, koka, grilla, bryna, paellor, asiatisk mat (Wok)	Värma mat och hålla maten varm: färdigrätter, kokta rätter	
Snabbbrännare	Schnitzel, biff, omelett, friterad mat	Ris, bechamel-sås, stuvning	Ångkoka: fisk, grönsaker
Halvsnabb brännare	Ångkokad potatis, färska grönsaker, drycker, pastarätter	Värm och håll tillagade rätter varma och laga härliga maträtter	
Extra brännare	Koka: grytor, gröt, karamell	Tina och koka långsamt: bönor och linser, frukt, frysta matvaror	Smälta: smör, choklad, gelatin

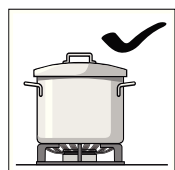
Kokkärsl

Lämpliga kokkärsl

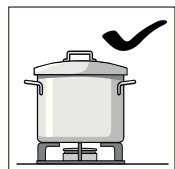
Brännare	Minsta diameter för kokkärsl	Största diameter för kokkärsl
Wokbrännare	22 cm	
Snabbbrännare	22 cm	26 cm
Halvsnabb brännare	14 cm	20 cm
Extrabrännare	12 cm	16 cm

Varning

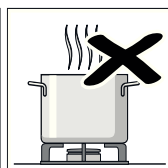
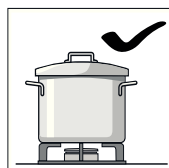
Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärsl:



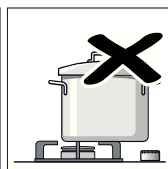
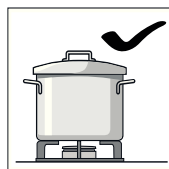
Använd kokkärsl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärsl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.



Använd aldrig deformerade kokkärsl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärsl kan välta. Använd enbart kärsl med plan och tjock botten.



Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



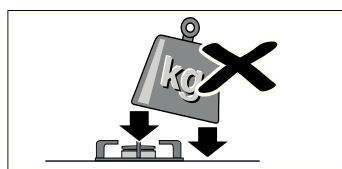
Placera kokkärlet mitt på brännaren. I annat fall kan det välta.

Använd inte stora kokkärsl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.



Placera kokkärlet på gallret, aldrig direkt på brännaren.

Försäkra dig om att galler och brännarnas lock sitter i rätt läge innan du använder dem.



Handska försiktigt med kokkärslen på spishällen.

Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.

Rengöring och underhåll

Rengöring

När spisen har svalnat kan den rengöras med svamp, vatten och diskmedel.

Efter varje användning ska du rengöra brännarens delar när den har kallnat. Om det finns rester kvar (mat som kokat över, fettdroppar o.s.v.) fastnar de lätt på ytan och blir svåra att ta bort vid ett senare tillfälle. Hål och spår måste vara rena för att lågan skall brinna på rätt sätt.

Vissa kärsls rörelser kan efterlämna metallreser på gallren.

Rengör brännarna och gallren med en lösning av tvål och vatten och gnugga dem med en borste som inte består av metall.

Om gallerna är försedda med gummifötter, var försiktig vid rengöring. Fötterna kan lossna och gallret repa spishällen.

Torka alltid brännare och galler. Vattendroppar och fuktiga ytor vid början av matlagningen kan skada emaljen.

När brännarna har rengjorts och torkats försäkras du dig om att locken sitter ordentligt på brännarnas spridare.

Obs!

- Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.
- Om spishällen har en glas- eller aluminiumpanel får inte knivar, skrapor eller liknande användas för att rengöra skarven mot metallen.

Underhåll

Rengör omedelbart vätskor som kokar över. Detta för att undvika att matrester fastnar, dessutom bespar man sig en massa onödiga ansträngningar.

På grund av de höga temperaturer de utsätts för, kan wokbrännaren och områdena av rostfritt stål (galler, brännarnas konturer osv.) missfärgas. Detta är normalt. Efter varje användning, ska du rengöra dessa områden med en produkt som lämpar sig till rostfritt stål.

Vi rekommenderar att du regelbundet använder den rengöringsprodukt som finns tillgänglig vid vår serviceavdelning med koden 464524.

Obs!

Rengöringsmedlet för rostfritt stål bör inte användas för området runt reglagen. De tryckta indikationerna kan försvinna. Akta så inga frätande vätskor kommer i kontakt med spishällen (citronjuice, vinäger etc.).

Felsökning

Ibland kan fel lösas lätt. Innan du kontaktar Teknisk Service, kontrollera följande:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Allmänt elektriskt fel.	Defekt säkring.	Kontrollera i elskåpet om säkringen är trasig och byt den.
	En automatsäkring eller differentialsäkring har löst ut.	Kontrollera i elskåpet om automatsäkringen eller en differentialsäkring har löst ut.
Automatisk tändning fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändelektrodena och brännarna.	Utrymmet mellan tändelektrod och brännare ska vara rent.
	Brännarna är fuktiga.	Torka brännarens lock ordentligt.
	Brännarens lock sitter fel.	Kontrollera att locken sitter rätt.
	Apparaten är inte jordad, den är dåligt ansluten eller jorduttaget är defekt.	Kontakta elinstallatören.
Brännarens låga är inte jämn.	Brännarens delar sitter fel.	Placera delarna korrekt på motsvarande brännare.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.
Gasflödet verkar onormalt, eller också kommer ingen gas alls.	Gastillförseln är stängd med föravstängningsventiler (mellannyckel).	Öppna eventuella föravstängningsventiler (mellannyckel).
	Om gasen kommer från en gasflaska, kontrollera att denna inte är tom.	Byt gasflaska.
Det luktar gas i köket.	Ett ventil är öppen.	Stäng ventilerna.
	Felaktig anslutning av gasflaskan.	Kontrollera att anslutningen inte läcker.
	Möjligt gasläckage.	Stäng gasventilen, ventiler utrymmet och kontakta omedelbart en tekniker med behörighet för kontroll och certifiering av installationen. Använd inte apparaten förrän du är säker på att det inte förekommer något gasläckage i installationen eller i apparaten.
Brännaren släcks omedelbart efter det att man har släppt reglaget.	Reglaget hölls inte intryckt under tillräcklig lång tid.	När du har tänt brännaren, håll reglaget intryckt några sekunder längre.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.

Kundtjänst

Om du kontaktar Teknisk Service, se till att du har produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) till hands. Denna information finns på produktens märkplåt som sitter under spishällen samt på en etikett i instruktionsboken.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Garantivillkor

Om, trots våra förväntningar, apparaten skulle vara skadad eller om den inte motsvarar dina kvalitetskrav ber vi dig att meddela oss snarast möjligt. För att garantin skall gälla får apparaten inte utsättas för ingrepp eller felaktig användning.

Garantivillkoren är de som gäller hos vår representant i det land där köpet av produkten genomförts. Du kan få mer information av din lokala återförsäljare. För att garantin ska gälla måste kvitto uppvisas.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

Förpackning och begagnade produkter

Om symbolen  visas på apparatens märkplåt, följ nedanstående anvisningar:

Miljövänlig avfallshantering

Lämna tillbaka apparaten och lämna emballagen till en återvinningsstation.

Emballagen till din apparat är tillverkad av material som säkerställer effektivt skydd under transporten. Dessa material är helt återvinningsbara, vilket minskar miljöpåverkan. Vi föreslår att du hjälper till med att bevara miljön genom att följa följande råd:

- Kasta emballagen i rätt återvinningskärl.

- Innan du gör dig av med apparaten ska du se till att den är obrukbar. Fråga hos lokala myndigheter om närmaste uppsamlingscenter för återvinningsmaterial och lämna apparaten där.
- Håll inte ut använd olja i avloppet. Spara den i slutet kärl och lämna in den på miljöanläggning eller, avsaknad av sådan, i sopkärl (för vidare transport till kontrollerad soptipp; detta är förmodligen inte den bästa lösningen men på detta sätt smutsas i varje fall inte vattnet ner).

Denna apparat uppfyller kraven i det europeiska direktivet 2002/96/CE för elektriska och elektroniska apparater som betecknas som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Güvenlik önerileri	93
Yeni cihazınız	95
Gaz brülörleri	95
Pişirme kapları	97
Temizlik ve Bakım	97
Beklenmeyen durumların çözülmesi	98
Teknik Bakım Servisi	98

Ambalaj ve kullanılan gereçler	98
--------------------------------------	----

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.constructa.de ve Online-Mağaza: www.constructa-eshop.com

⚠ Güvenlik önerileri

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

Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve ürün değişimi sırasında cihaz ile birlikte teslim ediniz.

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

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

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

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.

Diğer gaz tiplerine uyarlama gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

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

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

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

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

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu cihaz 8 yaşın altındaki çocuklar ve fiziksel, algısal veya mental yeteneklerinde eksiklikler olan veya tecrübe veya bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından ancak, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgi sahibi olmaları veya olası tehlikeleri bilmeleri durumunda kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yürütülmemelidir.

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

Ocaklar ve bunların çevreleri çok sıcak hale gelir. Sıcak yüzeylere asla dokunulmamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.

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

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

Hasarlı, uygun olmayan boyutta, pişirme tezgahının kenarlarının dışına taşan veya kötü yerleştirilen kaplar, ciddi yaralanmalara yol açabilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle pişirme tezgahı çalışır durumdayken mutfakın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz.

Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımı, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttırınız.

Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir.

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

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

Cihazın iç kısmına müdahale etmeyiniz. Gerekli olduğu takdirde, Teknik Servisimizi arayınız.

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

Yeni cihazınız

Sayfa 2'de cihazınızın genel görünümünün yanı sıra brülör gücünü bulacaksınız.

Aksesuarlar

Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten de temin edilebilir.



Wok ızgara eki

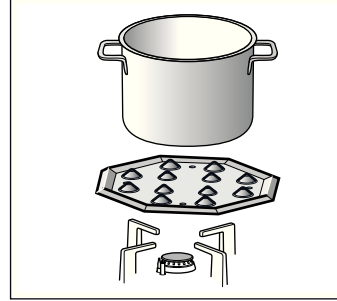
Yalnızca çift ve üçlü alev çıkışlı wok tipi brülörlerde ile içbükey tabanlı kapların kullanımı için.

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



Kahve cezvesi eki

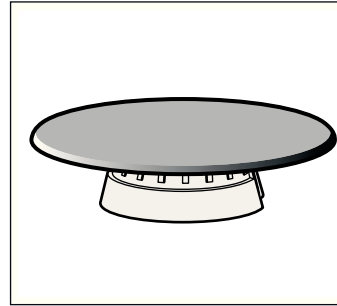
Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.



Simmer Plate

Bu aksesuar en düşük güçle sıcaklık seviyesini azaltmak amacıyla tasarlandı.

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



Simmer Cap

Sadece minimum güçte pişirme işlemi yapılması gereken brülör. Kullanımı için yardımcı brülörü çıkarıp yerine Simmer Cap brülör koyulması gereklidir.

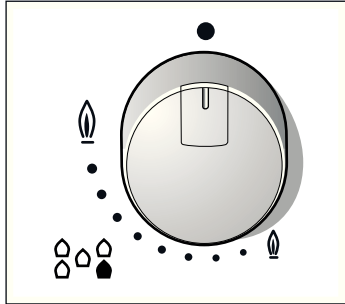
Kod

363300	Wok ızgara eki
184200	Kahve cezvesi eki
648786	Simmer Plate
616229	Simmer Cap

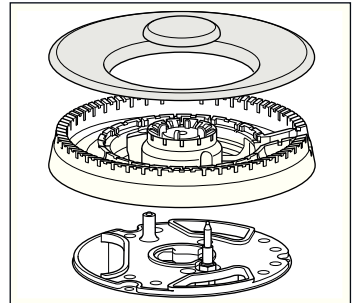
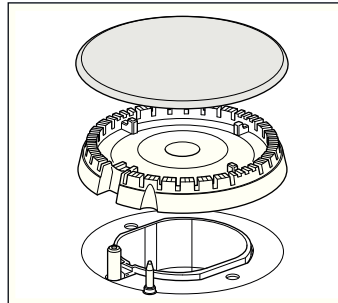
Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır.



Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz.



Manuel akmak

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz pozisyona gelene kadar sola doėru çeviriniz.
2. Dilediğiniz kibrit veya çakmaėı (kibrit, akmak, vs.) brülöre yaklařtırınız.

Otomatik akmak

Piřirme tezgahınız otomatik akmaėa (buji) sahipse:

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doėru çeviriniz.
Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluřur. Ateř yanar.
2. Kumanda düğmesine basmayı bırakınız.
3. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

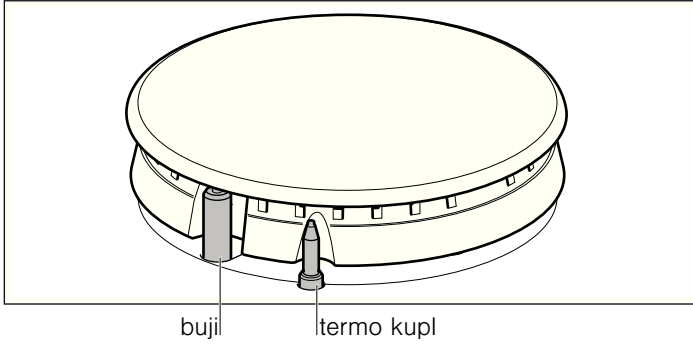
Ateř yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini (10 saniye kadar) basılı tutunuz.

⚠ Yangın tehlikesi!

15 saniye geçmesine raėmen ateř hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi

Modele göre, piřirme tezgahınızda brülörlerin yanlıřlıkla s nmesi durumunda gaz geçiřini engelleyen bir emniyet sistemi (termo kupl) mevcuttur.



Bu sistemin etkin olduėundan emin olmak için:

1. Brülörü normal olarak açınız
2. Kumanda düğmesini bırakmadan ateř yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini saėa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Güç seviyeleri

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

Pozisyon	●	Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev	🔥	Maksimum açılma veya kapasite ve elektrikli akmak
Tasarruflu kademe	🔥	Minimum açılma ve kapasite

Uyarılar

Brülörün alıřması sırasında hafif bir ısıkl sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelmesi normaldir. Bu, herhangi bir risk ya da hatalı çalıřma anlamına gelmez. Zamanla geçecektir.

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

Brülör alevlerinin yanlıřlıkla s nmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalıřmayınız.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik deėildir, emniyetin devre dıřı olduėu anlamına gelir.

Mümkün olduėunca temiz tutunuz. Bujiler kirli ise akmak zarar görür. Düzenli olarak metal içermeyen küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin řiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Piřirme  nerileri

Brülör	çok g�c�l� - G�c�l�	Orta	Hafif
Wok tipi brülör	Hařlama, kaynatma, ızgara, kızartma, paella'lar, Asya yemekleri (wok)	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: hazır yemekler, önceden piřirilmiş yemekler	
Hızlı brülör	Midye, et, omlet, kızartma	Pilav, beřamel sosu ve sebzeli yahn�	Buharda piřirme: balık, sebzeler
Orta-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, g�veler, makarnalar	Yeniden ısıtma, piřmiř yemekleri sıcak tutma ve lezzetli g�veler yapma	
Yardımcı brülör	Piřirme: güveç, sütlaç, karamela	Buz �zme ve yavař piřirme: sebze, meyve ve dondurulmuř �r�nler	Eritme: tereyaėı, çikolata, jöle

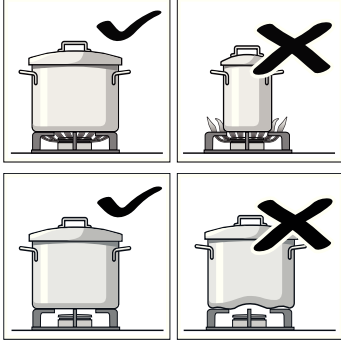
Piştirme kapları

Uygun kaplar

Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Wok tipi brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	14 cm	20 cm
Yardımcı brülör	12 cm	16 cm

Kullanım Uyarıları

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

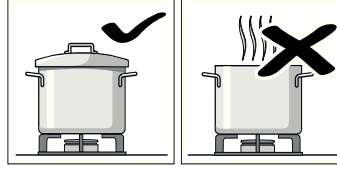


Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

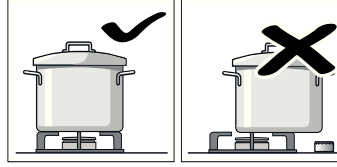
Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

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

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

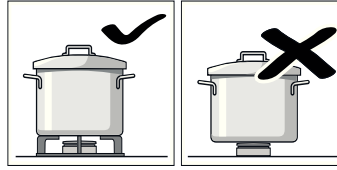


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak piştirmeyiniz. Enerjiyi boşa harcarsınız.



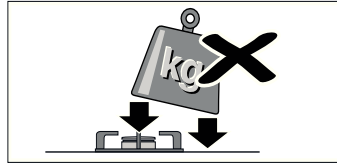
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir.

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



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

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



Piştirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Piştirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

Temizlik ve Bakım

Temizlik

Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

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

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

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

ızgaralar lastik tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıpalar sökülebilir ve ızgara piştirme tezgahını çizebilir.

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

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

Dikkat!

- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Piştirme tezgahı zarar görebilir.
- Eğer piştirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım

Taşan sıvıları anında temizleyiniz. Böylece yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz ve gereksiz yere güç sarf etmezsiniz.

Yüksek sıcaklıkları destekledikleri için bu yüksek sıcaklıklarda wok tipi brülör ve paslanmaz çelik bölgeler (yağdanlık, brülör kenarları, vs.) renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra bu kısımları paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün ile temizleyiniz.

Teknik Servisimizde 464524 kodu ile mevcut bulunan temizlik ürününün düzenli olarak kullanılması tavsiye edilir.

Dikkat!

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

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

Beklenmeyen durumların çözülmesi

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik sistemi çalışmıyor.	Arızalı sigorta.	Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.
	Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak olabilir.	Brülör kapaklarını dikkatlice kurulayınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor.	Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.	Tüm gaz valflerini açınız.
	Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var.	Bir vana açık kalmış olabilir.	Vanaları kapatınız.
	Gaz tüpünün kötü bağlanması.	Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.
	Olası gaz kaçağı.	Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

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

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Garanti koşulları

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

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

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Özellikler tablosunda  sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

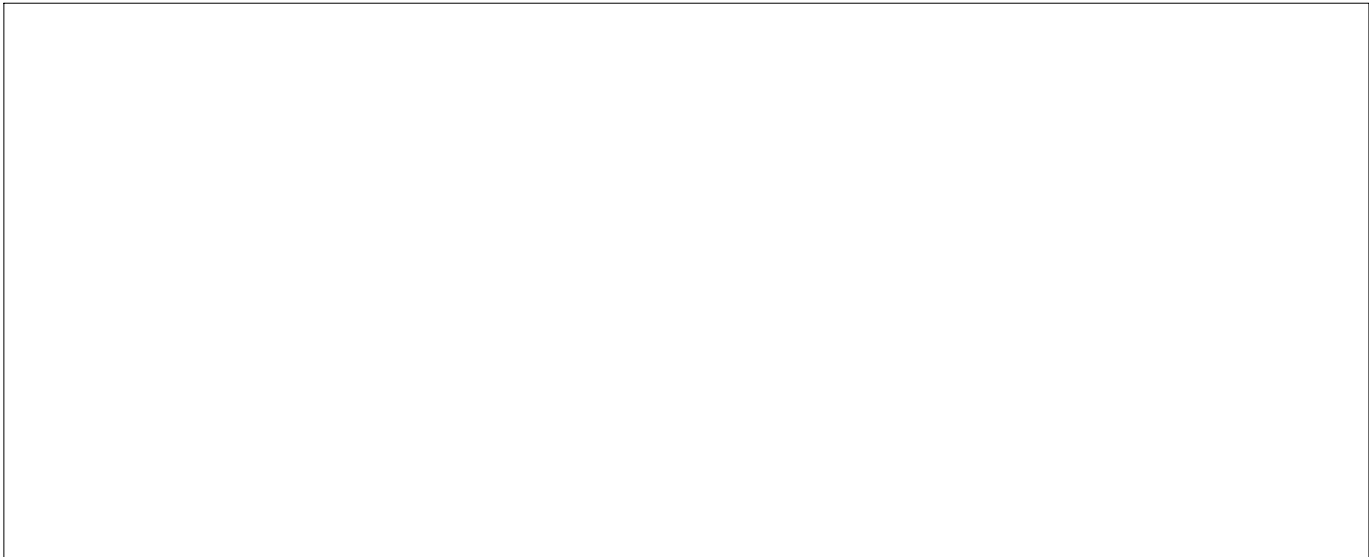
Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması

Cihazı ambalajından çıkarınız ve ambalajını çevreye duyarlı şekilde atınız.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüşebilir ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

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

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



9000601714

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(E)