

de Gebrauchsanweisung

fr Mode d'emploi



Posible combinación- Possible combinaison- Possible combination- Mögliche Kombination - Possible combinacion- Fattibile combinare- Mogelijke combinatie-	
Encimera- Plaque de cuisson- Hobs- Piastra di cottura- Kookplaat- Fogão	Horno- Fours- Ovens- Backofer- Forno- Ofen- Kemence
EG 20.53 .. EG 25060 EU EG 70265 EU	HV EU
EG 10.53 NL	HK 142.0 EU HK 252.0 HK 480.0 EU HK 162.4 EU HK 280.4 HK 480.4 EU

Geschätzter Kunde:


Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen.

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

WICHTIG:

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

Verpackung und Altgerät

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

INHALT

Sicherheitshinweise	3
Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds	5
Gasbrenner	6
Überhitzungsschutz	7
Empfohlene Durchmesser (cm) der Kochgeräte	7
Zusatzroste	8
Warnhinweise bei der Benutzung Kochen	9
Gebrauchsanleitung für Glasplatte Reinigung und Pflege	10
Betriebsstörungen	11
Garantiebedingungen	12

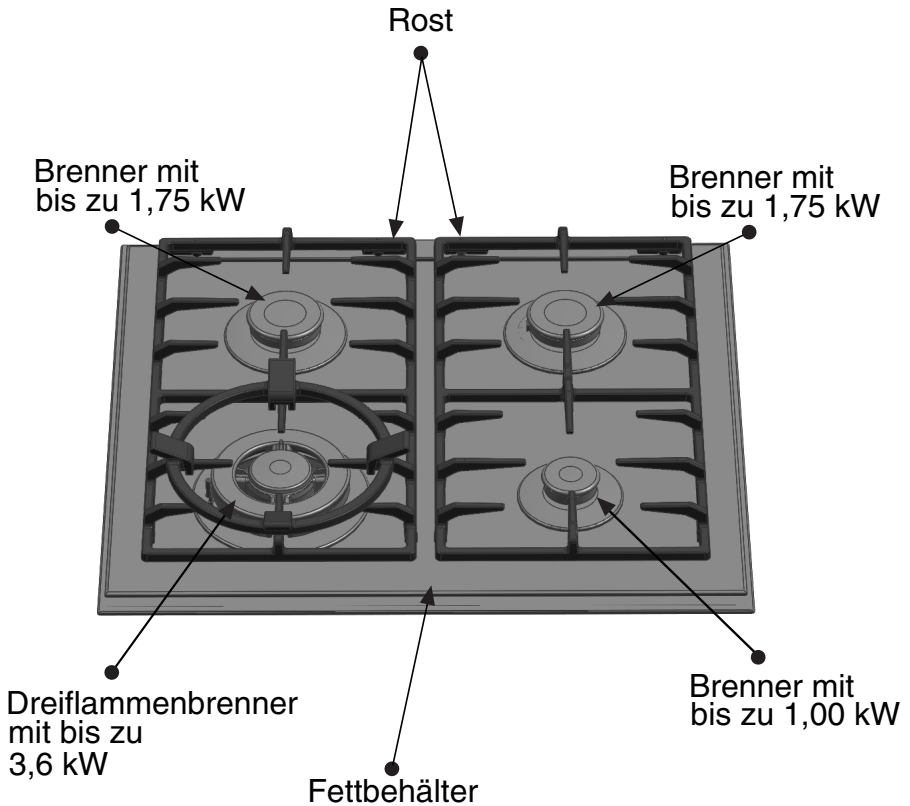
Sicherheitshinweise

- ❑ **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung** zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- ❑ Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.
Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.
Stellen Sie vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Strom- und Gaszufuhr ab.
- ❑ Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob **die Abmessungen korrekt** sind.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ❑ 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.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss.
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner ausgehen könnten.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- ❑ Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren **Kundendienst**.
- ❑ **Bewahren Sie** die Gebrauchs- und Einbauanweisung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.

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

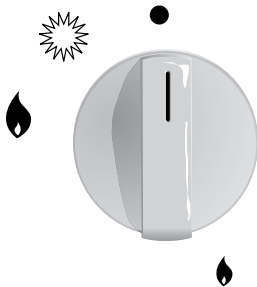
**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER
JEDLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



Gasbrenner

Abb 1.



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

Zum Einschalten eines Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Zündstellung drehen, und einige Sekunden lang auf der maximalen Stellung halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen.

Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten.

Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf.

Wenn der Brenner im Betrieb ausgeht (z.B. durch Luftzug), so zündet das Gerät diese Kochstelle selbsttätig erneut.

Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z.B. durch Übergekochtes auf dem Brenner), so wird die Gaszufuhr für diesen Brenner unterbrochen und ein akustisches signal ertönt.

Drehen Sie den Bedienknebel auf ● und prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 11, ob Sie die Ursache beheben können.

Jede Kochstelle ist gesichert! Das bedeutet für Sie: Wenn einmal eine Flamme ausgeht (z.B. durch Überkochen), dann strömt kein Gas mehr aus.

Wenn während des Betriebs Störungen auftreten, weist das Sicherheitssystem darauf mit akustischen Signalen hin (siehe Abschnitt "Betriebsstörungen").

Nach einer Betriebsdauer von 6 Stunden schaltet sich das Gerät selbsttätig aus. Drehen Sie alle Bedienknebel auf ●-Stellung, dann können Sie das Geräte wieder einschalten.

Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf die Position ● stellen.

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

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **3-Flammen-Brenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist. Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Eine gute Belüftung der Küche muss gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen frei halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung, z. B. ein offenes Fenster (ohne einen Luftzug zu erzeugen) oder eine höhere Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung erforderlich werden.

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

Überhitzungsschutz

Zum Schutz der Elektronik ist die Kochmulde mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet bei Überhitzung alle Brenner ab und die Betriebsanzeigen aller Brenner und des Hauptschalters blinken.

Drehen Sie alle Bedienelemente auf die ●-Stellung. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist. Nun können Sie das Gerät wieder wie gewohnt einschalten.

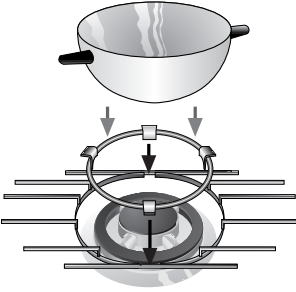
Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:	22 cm	
Mittelschnell-Kochstelle:	14 cm	20 cm
Hilfs-Kochstelle:	12 cm	16 cm

Zusatzroste:

Abb. 2.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost, der am 3-fach Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte (chinesischer wok, usw.) verwendet werden muss, Abb. 2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 363300/484138 erhältlich.

Rost für Kaffeemaschine: je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost für Kaffeemaschinen, der ausschließlich an der Hilfs-Kochstelle bei Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm eingesetzt wird. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.

Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Zusatzroste nicht oder falsch benutzt werden.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark Flamme	Starke Flamme	Mittlere Flamme	Schwache Flamme
3-fach Flamme	Kochen, braten, dünsten, Paellas, asiatische Speisen.		Aufwärmen und Warm halten: vorgekochte und zubereitete Gerichte.	
Mittelschnelle kochstelle	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Zubereitete Gerichte aufwärmern und warm halten, Zuberreitung schmackhafter Topfgerichte.	
Hilfskochstelle	Kochen : Topfgerichte, Milchreis, karamellisieren		Auftauen und Kochen: Hülsenfrüchten, Obst, Tiefkühlgerichte.	Zubereiten/ Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Warnhinweise zum Gebrauch beim kochen

NEIN



Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern.

Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit geöffnetem Deckel, dabei geht viel Energie verloren.



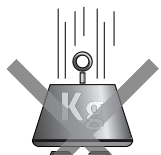
Verwenden Sie keine Kochgeräte mit unebenem Boden. Dies verlängert die Kochzeit und erhöht den Energieverbrauch



Stellen Sie das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner, es könnte umfallen.

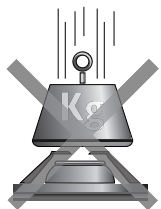


Verwenden Sie keine Kochgeräte mit großem Durchmesser über den Brenner in der Nähe der Bedienungsschalter, die nach dem Aufstellen die Schalter berühren und die Temperatur in diesem Bereich derart erhöhen und damit Schäden verursachen könnten.



Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.

Kein überhohes Gewicht aufstellen oder das Kochfeld mit schweren Gegenständen stoßen.

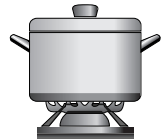


Verwenden Sie nicht zwei Brenner oder Hitzequellen für nur ein Kochgerät.

Vermeiden Sie eine Verwendung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Leistung.

JA

Verwenden Sie immer Kochgeräte, die für den entsprechenden Brenner geeignet sind, damit vermeiden Sie einen übermäßigen Gasverbrauch und Flecken auf den Kopfgeräten.

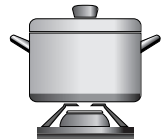


Immer den **Deckel** aufsetzen.

Verwenden Sie nur Töpfe, Pfannen und Schmortöpfe mit **ebenem und dickem Boden**.



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



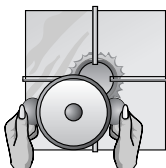
Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.

Achten Sie darauf, dass **die Roste und Deckel** vor der Benutzung korrekt aufliegen.



Die Kochgeräte mit Vorsicht auf dem Kochfeld handhaben.

Nur ein Kochgerät pro Brenner verwenden.



Am 3-Fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden.

Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege

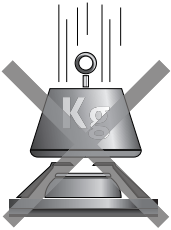
NEIN



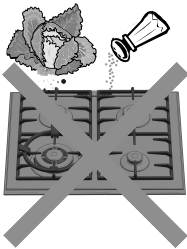
Verwenden Sie keine Pulverreinigungsmittel, Sprays für Backofenreiniger oder einen scheuernden Schwamm, da das Glas zerkratzt werden könnte.

Verwenden Sie zur Entfernung von auf der Oberfläche anhaftenden Speiseresten keine spitzen Gegenstände wie z. B. Metallspäne oder Messer.

Verwenden Sie zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasscheibe zu den Verkleidungen der Brenner oder den Abdeckprofilen aus Metall kein Messer oder Kratzer.



Die Kochgeräte nicht über die Glasscheibe ziehen, da das Glas zerkratzt werden könnte. Ebenso sollten keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse freigesetzt werden, können die Glasplatte zerkratzen.

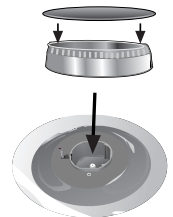
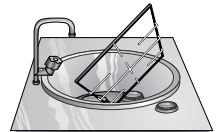
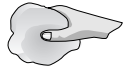
JA

Für die Pflege der Glasplatte empfehlen wir einen seifigen Schwamm, jedoch nur bei kaltem Gerät.

Reinigen Sie die Oberfläche des Heizelements immer nach der Benutzung und nach der Abkühlung. Selbst die geringste Verschmutzung wird beim erneuten Einschalten verbrannt.

Zur Sauberhaltung der Brenner und Roste müssen diese regelmäßig in Seifenwasser eingetaucht und mit einer nicht metallischen Bürste gereinigt werden, damit die Öffnungen und Nuten für eine korrekte Flamme perfekt offen sind. Nasse Deckel und Roste immer gut abtrocknen.

Nach der Reinigung und dem Abtrocknen der Brenner darauf achten, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden



Ist die Beschichtung der Elektrokochplatten durch längere Benutzung abgenutzt, die Platten mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt abwischen.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des 3-fach Flammenbrenners und die Bereiche aus rostfreiem Stahl wie z. B. Plattenringe, Umgebung, Brenner, usw. ausgesetzt sind, können diese sich mit der Zeit verfärben. Dies ist normal. Reinigen Sie diese Teile nach jedem Gebrauch mit einem Produkt zur Pflege von rostfreiem Stahl.

Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder feuchte Bereiche bei Beginn des Kochens könnten zu Verschleißpunkten des Emails führen.

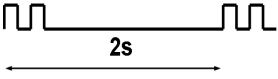
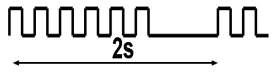
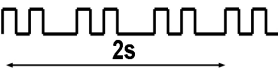
Achten Sie beim Reinigen auf die Rostauflagen. Diese könnten sich lösen und bei der nächsten Benutzung die Glasplatte mit dem Rost zerkratzen.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Hinweise.

Wichtiger Hinweis:

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

Wo liegt das Problem...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	-Defekte Sicherung. -Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter ist durchgebrannt.	-Die Sicherung im Hauptsicherungskasten prüfen und ggfs. ersetzen. -Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter durchgebrannt ist.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	-Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Lebensmittelreste befinden. -Die Brenner sind feucht. -Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	-Der Raum zwischen Kerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. -Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. -Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
...wenn die Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	-Die verschiedenen Teile des Brenners sind nicht richtig zusammengesetzt worden. -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	-Die Teile an die richtige Position montieren. -Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
...wenn der Gasstrom nicht normal zu sein scheint, oder wenn kein Gas austritt?	-Die Gasleitung ist an zwischengeschaltete Ventilen angeschlossen. -Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.	-Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. -Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
...wenn es in der Küche nach Gas riecht?	-Ein Hahn ist offen. -Mögliche Leckstelle an der Gasflaschenkupplung.	-Alle Hähne überprüfen. -Prüfen Sie, ob der Anschluss korrekt durchgeführt wurde.
...wenn ein Brenner ausgeht und ein akustisches Signal ertönt? 	-Das Sicherheitssystem hat sich aktiviert und die Gaszufuhr unterbrochen.	-Bringen Sie den Knebel des Brenners in die Position aus. Das Signal bricht ab. Sie können Ihr Kochfeld normal weiter benutzen.
...wenn alle Brenner ausgehen und ein akustisches Signal ertönt? 	-Überhitzung des Kochfeldes.	-Bringen Sie alle Knebel in die Position aus. Das Signal bricht ab. Warten Sie 30 min. bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen. Wenn das Signal weiter ertönt, rufen Sie den Kundendienst an.
...wenn alle Brenner ausgehen und ein akustisches Signal ertönt? 	-Erkennung einer allgemeinen Störung	-Nach einer Minute ertönt ein Pfeifsignal, andernfalls rufen Sie den Kundendienst.

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

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

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

Garantiebedingungen

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

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Cher/chère Client/e :


Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien. Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

IMPORTANT :

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

Emballage et appareil usagé

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

Élimination écologique

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

CONTENU

Avertissements de Sécurité	15
Ainsi se présente votre table de cuisson :	17
Brûleurs à gaz	18
Sécurité contre une surchauffe	19
Diamètre récipients (cm) conseillés	19
Conseils pour cuisiner	20
Avertissements d'utilisation	21
Préparation	21
Nettoyage et conservation	22
Situations anormales	23
Conditions de garantie	24

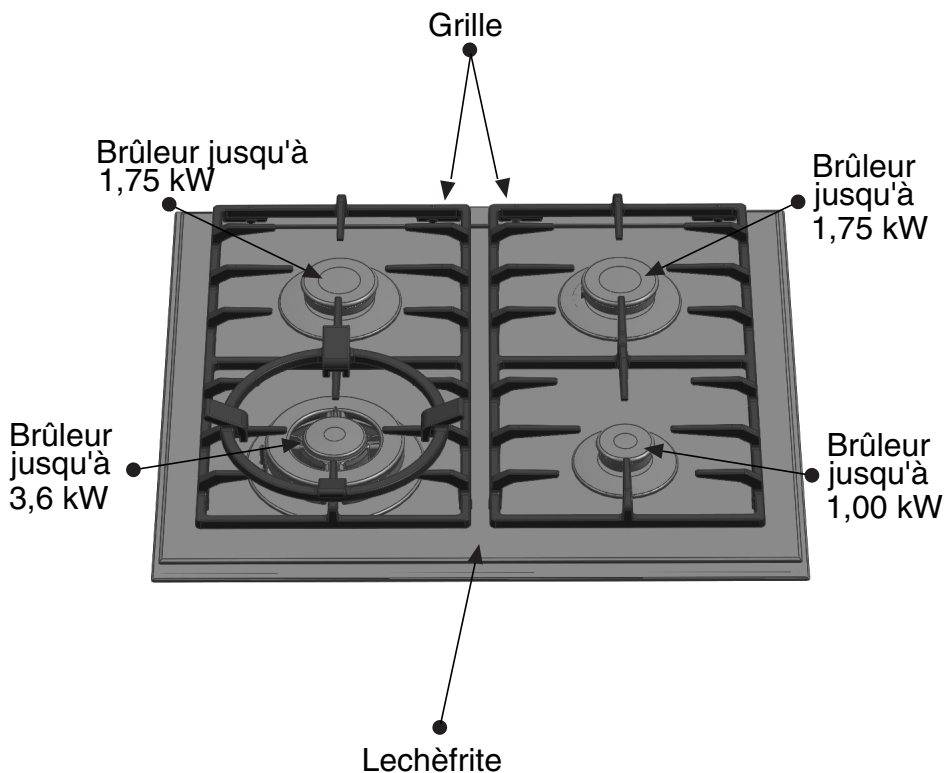
Advertisements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz. Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz. Avant toute action, coupez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ 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.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.

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

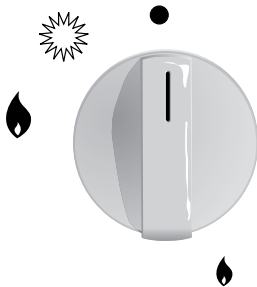
**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Ainsi se présente votre table de cuisson :



Brûleurs à gaz

Fig 1.



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

Pour allumer un brûleur, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si le brûleur s'éteint lors du fonctionnement (p.ex. par un courant d'air), l'appareil rallume automatiquement de foyer.

Si le rallumage échoue (p.ex. par le débordement de liquide sur le brûleur), l'arrivée de gaz pour ce brûleur sera coupée et un signal acoustique est émis.

Tournez la manette de commande sur ● et vérifiez à l'aide du tableau à la page 23 si vous pouvez remédier à la cause.

Chaque foyer est protégé! Pour vous, cela signifie: si la flamme venait à s'éteindre (p.ex. par débordement de liquide), le gaz cesse d'affluer par le brûleur.

En cas d'anomalie du fonctionnement, le système de sécurité l'indiquera moyennant des signaux sonores (voir le volet "Situations anormales").

L'appareil s'éteint automatiquement après une durée de fonctionnement de 6 heures. Réglez toutes les manettes de commande sur la position ●, ensuite vous pouvez rallumer l'appareil.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

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

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc. L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de

ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

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

Sécurité contre une surchauffe

Pour protéger l'électronique, la table de cuisson est équipée d'une sécurité contre une surchauffe. Cette sécurité éteint tous les brûleurs en cas de surchauffe et les indicateurs de service de tous les brûleurs et de l'interrupteur principal clignotent. Réglez toutes les manettes de commande sur la position ●. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi. Maintenant vous pouvez remettre l'appareil en service comme à l'habitude.

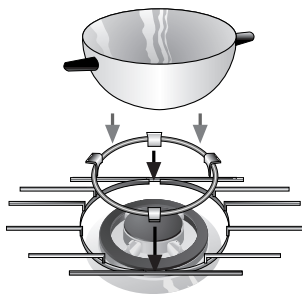
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :	22 cm	
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm

Grilles supplémentaires:

Fig. 2.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (wok chinois, etc.) Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 363300/484138.

Grille cafetière : Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous n'utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine chinoise (wok).		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés.	
Semi-rapide	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats.	
Auxiliaire	Préparer: ragoûts, riz au lait, caramé.		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés.	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Avertissements d'utilisation

Préparation

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON



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

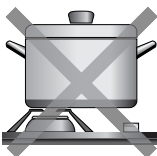
Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.



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

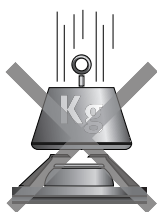


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrés sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.

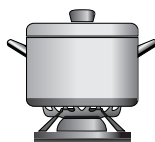
N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou de sources de chaleur pour un seul récipient. Évitez d'utiliser des grills, des casseroles en terre, etc..., pendant une longue période à puissance maximum.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une de tacher les récipients.



Placez toujours le couvercle

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

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



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

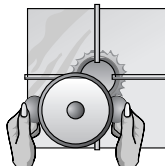


Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.

Utilisez un seul récipient par brûleur.



Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.



Normes d'utilisation pour la plaque en verre :

Nettoyage et conservation

NON

OUI



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

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

N'utilisez pas de couteau, rectette ou objet similaire pour nettoyer le record entre le verre et les caches des brûleurs ou les profils des caches métalliques.

Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre.

Ne frappez pas la table de cuisson sur aucun de ses bords.

Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes secs et verts, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

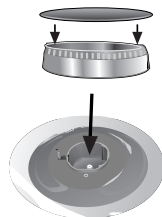
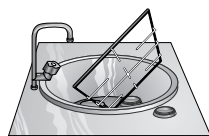
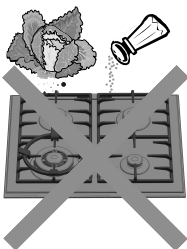
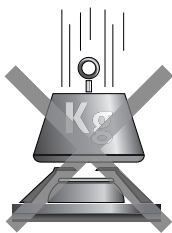
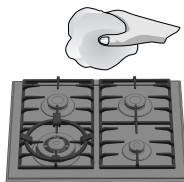
Pour conserver le verre, utilisez une éponge imbibée de savon, mais uniquement quand l'appareil est froid.

Nettoyez la surface du chauffage quand elle est froide après chaque utilisation.

Même les petites saletés brûlent en la connectant à nouveau.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les clapets des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les clapets sont bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



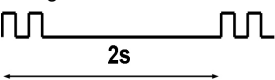
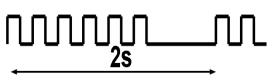
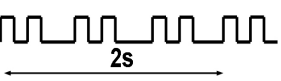
Si une utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-le de quelques gouttes d'huile ou avec un produit d'entretien habituel sur le marché. A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour, brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal, nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec celles-ci, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson pouvant provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Faites attention aux taquets des grilles au moment de les nettoyer, ils pourraient se lâcher et rayer la plaque en verre avec le grill lors de l'utilisation suivante.

Situations anormales

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

Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Que se passe-t-il...	Possible cause	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé?	-Fusible défectueux. -L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	-Contrôlez le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. -Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	-Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	-L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. -Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. -Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	-Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Placez correctement les différentes pièces. -Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort?	-Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. -Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires. -Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	-Un robinet est ouvert. -Possible fuite au raccord de la bouteille.	-Vérifiez ce fait. -Vérifiez que le raccord est correct.
...si un brûleur s'éteint et si un signal sonore est émis? 	-Le système de sécurité s'est activé, coupant le passage du gaz.	-Placez la commande du brûleur sur la position de déconnexion. Le signal cessera. Vous pouvez alors utiliser normalement votre table de cuisson.
...si tous les brûleurs s'éteignent et si un signal sonore est émis? 	-Surchauffe de la table de cuisson.	-Placez toutes les commandes sur la position de déconnexion. Le signal cessera. Attendez 30 min avant de réutiliser la table de cuisson. Si le signal ne cesse pas, appelez le Service Technique.
...si tous les brûleurs s'éteignent et si un signal sonore est émis? 	-Détection d'un défaut général.	-Un signal sonore sera émis au bout d'une minute; s'il n'en est pas ainsi, appelez le service technique.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR FD

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

Conditions de garantie

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