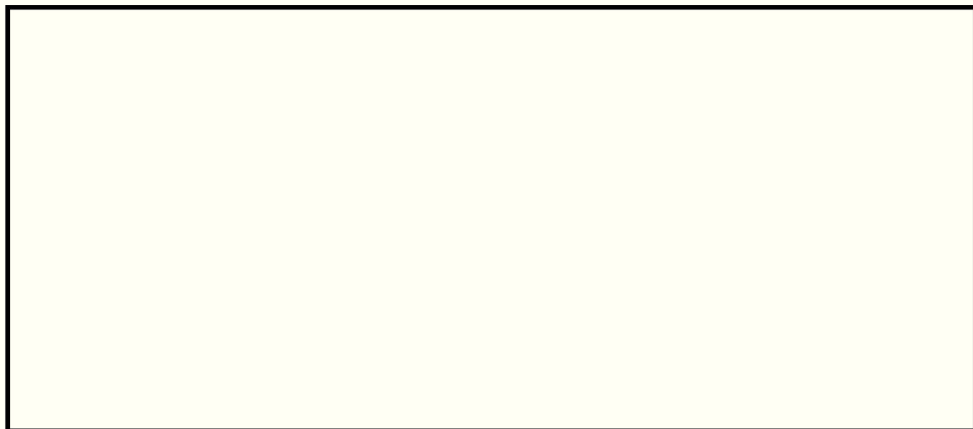




- en Operating instructions
- fr Mode d'emploi
- it Avvertenze per l'uso
- es Instrucciones de funcionamiento
- pt Manual de utilização



BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000388207 I

www.bosch-home.com

Table of contents

Safety precautions.	5
Your new appliance	7
Burners.	8
Switching on manually	8
Switching on automatically	8
Safety system	9
Switching off a burner	9
Power levels	9
Main Switch / Hob lock.	10
Warnings.	10
Suitable pans	11
Accessories	12
Additional wok pan support. Wok pan	12
Additional coffee maker support.	12
Simmer plate	12
Simmer cap	12
Cooking recommendations.	13
Electric hobs.	14
Electric hobs with continuous energy regulator	14
Suggestions	15
Precautions for use.	16
Cleaning and maintenance	17
Cleaning	17
Unsuitable products	17
Maintenance	17
Faults	18
Technical Assistance Service	19
Warranty conditions	19
Used appliances and packaging.	19
Environmentally-friendly waste management	19

Dear customer,

Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.

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

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

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).

IMPORTANT:

In the unlikely event that the appliance should be damaged or 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

Safety precautions

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

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers. You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

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

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

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.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

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

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

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

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

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

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from this appliance.

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

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.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, 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.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

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

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

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

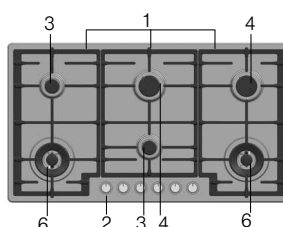
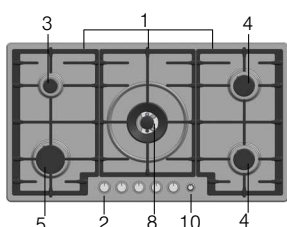
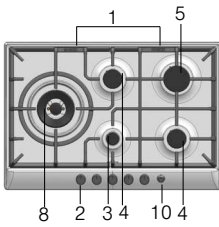
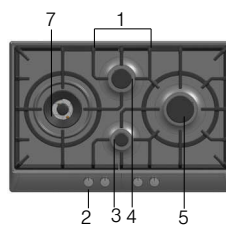
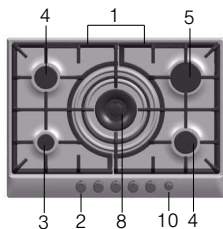
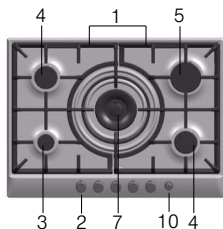
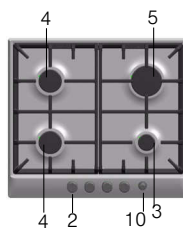
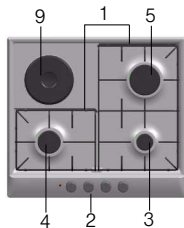
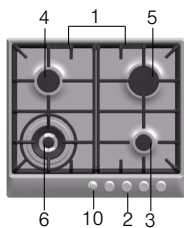
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

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

Your new appliance



- 1 Pan supports
- 2 Control knobs
- 3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
- 4 Semi-rapid burner (up to 1,75 kW)
- 5 Rapid burner (up to 3 kW)
- 6 Double-flame burner (up to 3,3 kW)
- 7 Triple-flame burner (up to 4 kW)
- 8 Dual double-flame burner (up to 5 kW)
- 9 Electric hob 1500 W
- 10 Main Switch (optional)

Gas burners

Operation

Fig. 1



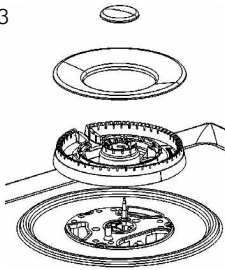
There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3.

Fig. 2



Fig. 3



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

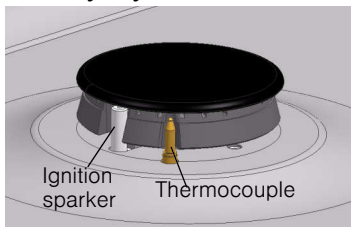
If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

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 (it is no longer necessary to press down the control knob).
2. 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).

Warning! 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 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, switch on the burner as usual and, 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

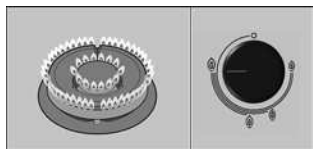
Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

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

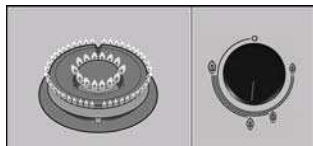


For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

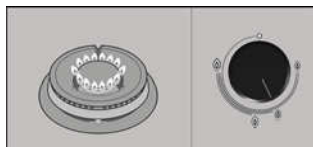
The available power levels are as follows:



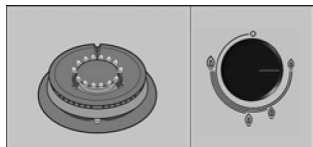
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.

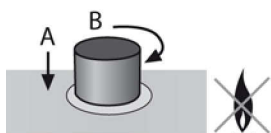
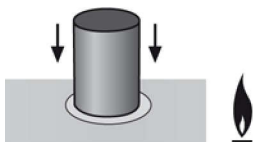
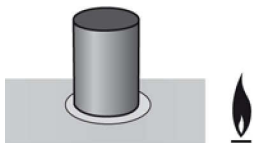


Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

Main switch/Hob lock



The hob may have a main switch to cut off the main gas supply and switch off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house, or, if for any reason, all the burners must be switched off quickly.

To lock the hob:

1. Press the main switch.

This switches off all the burners which are on. The hob is locked.

To unlock the hob:

1. Turn all the control knobs to the "off" position.
2. Press the main switch and turn it fully clockwise. The mains gas supply is turned on.

You can now use your hob normally.

Warnings

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

When it is 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.

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.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc. The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used.

You must therefore ensure that the kitchen is well ventilated:
either keep the natural ventilation apertures open, or
install a ventilation system (extractor hood).

If using the appliance intensively for prolonged periods,
you may require additional ventilation (e.g. by opening a
window) or more effective ventilation (e.g. by increasing
the hob's ventilation, if possible).

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 one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double or triple flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm
Electric hob	18 cm	

Wok pan



A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.

Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients. When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking.

Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

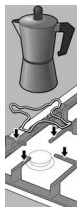
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Additional wok pan support Wok pan



Additional wok pan support: to be used exclusively on double and triple-flame burners with concave-based pans.
Using these pans may cause some temporary deformation of the grease splash tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.
Cast iron pan support (4/5 kW): code HEZ298107.
Cast iron pan support (3.3 kW): code HEZ298108.
Enamelled iron pan support: code HEZ298110.
Wok pan: code HEZ298103.

Additional coffee maker support



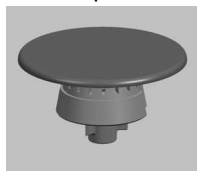
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.
Cast iron pan support: Code HEZ298115.
Enamelled iron pan support: Code HEZ298114.

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.
Code HEZ298105.

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 HEZ298104.

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

Cooking recommendations

Burner	Very high, high	Medium	Low
Double or triple flame 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 and ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta.	Reheating and keeping things hot: pre-cooked dishes and delicate casseroles.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatine.

Electric hobs

Before using the hob for the first time, heat it up for 5 minutes, set to full power, with no pans placed on it. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time. Do not operate the hobs without placing pans on top, except during this initial heating phase.

It is recommended to start cooking on full power and, depending on the quantity and quality of food, later switch to an intermediate setting for the remaining cooking time.

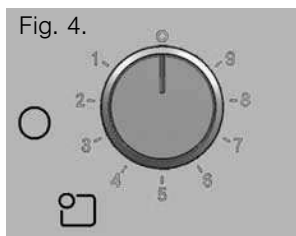
Taking advantage of the hob's thermal inertia, you can switch the hob off shortly before you finish cooking. This will save energy, as you can continue cooking using the residual heat.

Use pans with bottoms which are thick and perfectly flat. Make sure that the size of the pan used is similar to that of the heating element, never smaller.

Do not allow liquids to be spilt on the surface of the hob and do not use wet pans on the hob.

If prolonged use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other maintenance products that are widely available.

Electric hobs with continuous energy regulator



These hobs are operated using an energy control regulator which you can use to select the appropriate power level for the food you are cooking. Fig. 4.

Bearing in mind the type of cooking and the quantity of food, using the table below as a guide, turn the control knob to the left, selecting the setting for the dish you want to cook. The operating indicator light will come on. To switch off the hob, turn the control knob to the 0 setting. The indicator light will go out.

Suggestions

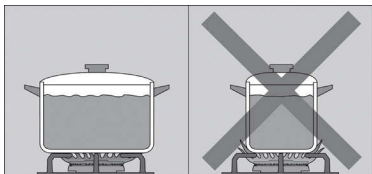
	Hob with 9 settings
Melting: chocolate, butter, gelatine	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Searing: stews, roast joints	4-5
Steaming: fish	5
Heating, warming: ready meals	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes	6-7-8
Cooking and browning	9

These suggested settings are intended as a guide only.
The power must be increased for:

- large quantities of liquid
- large quantities of food
- cooking using pans without lids

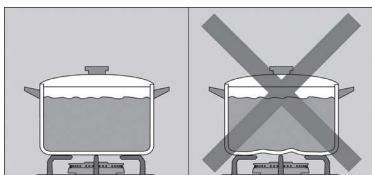
Precautions for use

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



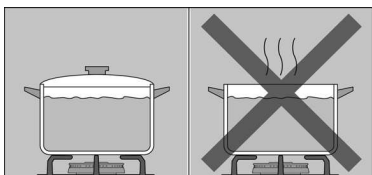
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

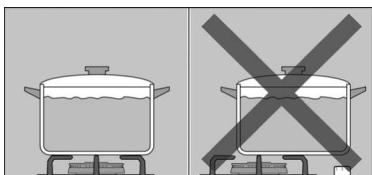


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

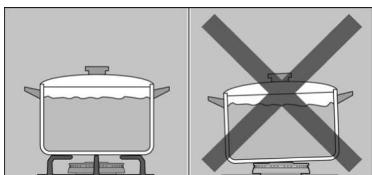


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



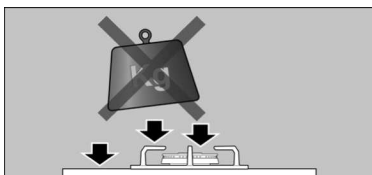
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

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.

Pans should be placed on the hob carefully.

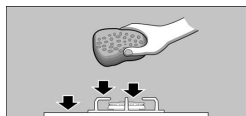


Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

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

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.

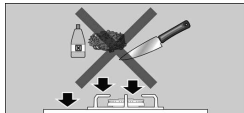
Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

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 covers are correctly placed on the diffuser.

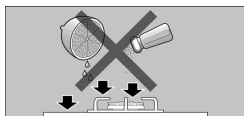
Unsuitable products



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 to clean the point where it joins the metal.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

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

Where possible, do not allow salt to come into contact with the surface of the electric hob.

The ring cover of the double or triple flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, top sheet and the area around the burners may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

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

Faults

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. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is not earthed, is not correctly connected or the earth wire is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact the electrical installer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the burner are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas supply is blocked via intermediary valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Open all intermediary valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valves on one of the burners are not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) 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.

Warranty conditions

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.

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

Table des matières

Consignes de sécurité	22
Votre nouvel appareil	24
Brûleurs	25
Allumage manuel	25
Allumage automatique	25
Système de sécurité	26
Éteindre un brûleur	26
Niveaux de chauffe	26
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)	27
Avertissements	27
Récipients appropriés	28
Accessoires	29
Grille supplémentaire wok. Récipient wok . . .	29
Grille supplémentaire cafetière	29
Simmer plate.	29
Simmer cap	29
Conseils pour cuisiner	30
Plaques électriques.	31
Plaques électriques avec variateur	31
Suggestions	32
Conseils d'utilisation.	33
Nettoyage et entretien	34
Nettoyage	34
Produits inappropriés	34
Maintenance	34
Anomalies	35
Service Technique	36
Conditions de garantie	36
Emballage et appareils usagés	36
Élimination des résidus de manière écologique	36

Cher client,

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

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 applicable, ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Il est recommandé d'appeler le 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 des instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

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.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

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

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 les instructions de montage.

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

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

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

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

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

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.

En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, 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.

Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

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

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

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.

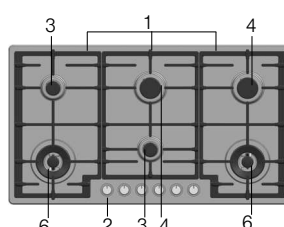
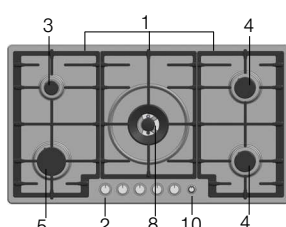
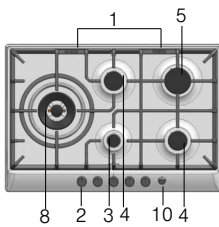
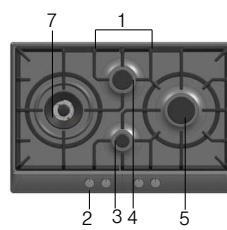
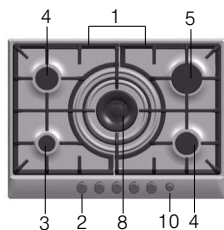
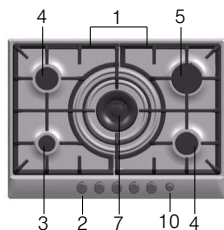
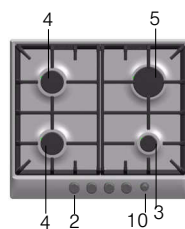
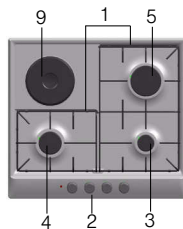
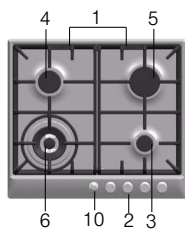
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

Votre nouvel appareil



- 1 Grilles
- 2 Boutons de commande
- 3 Brûleur auxiliaire jusqu'à 1 kW
- 4 Brûleur semirapide jusqu'à 1,75 kW
- 5 Brûleur rapide jusqu'à 3 kW
- 6 Brûleur à double flamme jusqu'à 3,3 kW
- 7 Brûleur à triple flamme jusqu'à 4,0 kW
- 8 Brûleur à double flamme double jusqu'à 5,0 kW
- 9 Plaque électrique 1500 W
- 10 Main Switch (en option)

Brûleurs à gaz

Fonctionnement

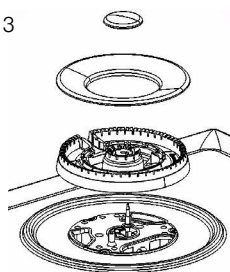
Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



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

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

Allumage manuel

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

Allumage automatique

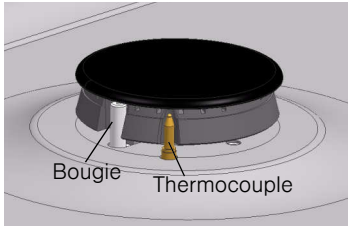
Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

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

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

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

Système de sécurité



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

Éteindre un brûleur

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

Niveaux de chauffe

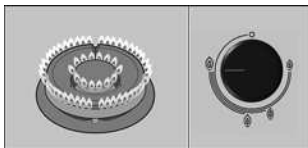
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

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

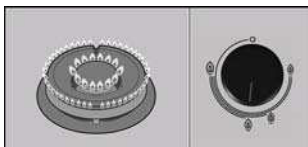


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

Les niveaux de chauffe possibles sont :



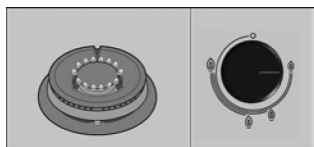
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



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

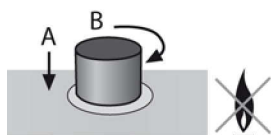
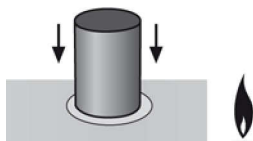
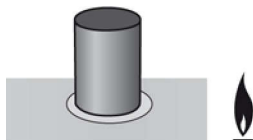


Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)



La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.

Pour bloquer la plaque de cuisson :

1. Appuyez sur l'interrupteur principal.

Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.

Pour débloquer la plaque de cuisson :

1. Placez tous les Boutons de commande sur la position d'arrêt.
2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le passage de gaz général est ouvert.

Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

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

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

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

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

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

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez une bonne ventilation dans la cuisine : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

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

Récipients appropriés



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

Récipient wok



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

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

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

Accessoires

Grille supplémentaire wok Récipient wok



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 : à utiliser exclusivement sur les brûleurs à double et triple flamme avec des récipients 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 en fonte (4/5 kW) : code HEZ298107.

Grille en fonte (3,3 kW) : code HEZ298108.

Grille en acier émaillée : code HEZ298110.

Récipient wok : code HEZ298103.

Grille supplémentaire cafetière



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

Grille en fonte : code HEZ298115.

Grille en acier émaillée : code HEZ298114.

Simmer Plate

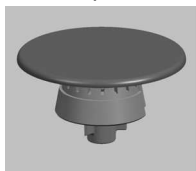


Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à puissance minimum.

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

Code HEZ298105.

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 HEZ298104.

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

Conseils pour cuisiner

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

Plaques électriques

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, faites-la chauffer pendant 5 minutes à puissance maximum sans y déposer aucun récipient. Pendant cette période, il est normal qu'il se dégage de la fumée et des odeurs, celles-ci disparaîtront au fur et à mesure. A part pour cette première utilisation, n'utilisez pas les plaques sans récipients.

Au début de la cuisson, il est recommandé de placer le bouton de commande sur la position maximale puis, selon la quantité et la qualité des aliments, passer sur une position intermédiaire de maintien.

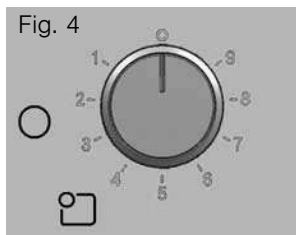
Il est possible d'éteindre la plaque un peu avant la fin de la cuisson et profiter de l'inertie thermique de la plaque ; ceci permettra de faire des économies d'énergie vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque.

Utilisez des récipients à fond parfaitement plat, épais et d'une taille similaire à celle du brûleur, jamais d'une taille inférieure.

Évitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque, et ne travaillez pas avec des récipients mouillés.

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.

Plaques électriques avec variateur



Ces plaques sont commandées par un variateur grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Fig. 4.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allume. Pour éteindre la plaque, tournez le bouton de commande jusqu'à la position 0. Le témoin de contrôle s'éteint.

Suggestions

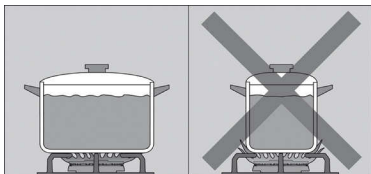
	Plaque à 9 positions
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : daubes, rôtis roulés	4-5
Cuire à la vapeur : poisson	5
Réchauffer, maintenir chauds : plats préparés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes,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

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

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

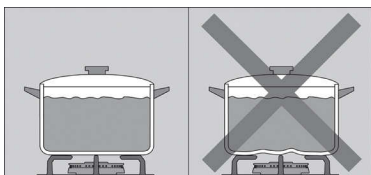
Conseils d'utilisation

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



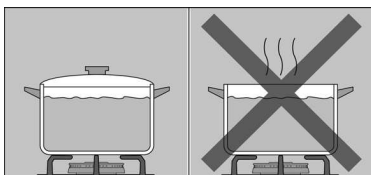
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

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

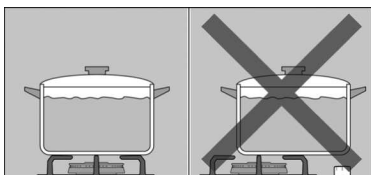


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

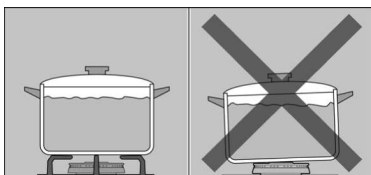


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



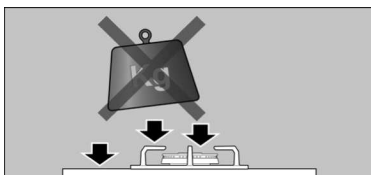
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



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

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

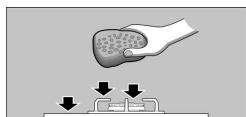


Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage



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

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même 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.

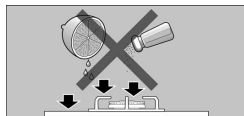
Produits inappropriés



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 objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance



Nettoyez dans l'instant les liquides renversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

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

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

A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à double ou triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : la lèchefrite, anneaux des plaques, contour des 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.

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

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. Le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. Les brûleurs sont mouillés. Les couvercles du brûleur sont mal placés. L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du brûleur sont sales.	Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine	Un robinet de gaz est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du diffuseur.

Service Technique

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

Conditions de garantie

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

Emballage et appareils usagés

Elimination des résidus de manière écologique

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

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

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

Indice

Indicazioni di sicurezza	39
Il suo nuovo apparecchio	41
Bruciatori	42
Accensione manuale	42
Accensione automatica.	42
Sistema di sicurezza	43
Spegnere un bruciatore.	43
Livelli di potenza	43
Interruttore principale / Blocco del piano di cottura (Main Switch)	44
Avvertenze.	44
Recipienti adeguati	45
Accesori	46
Griglia supplementare wok. Recipiente wok . .	46
Griglia supplementare caffettiera	46
Simmer plate	46
Simmer cap	46
Consigli per la cottura.	47
Piastre elettriche.	48
Piastre elettriche con regolatore progressivo di energia	48
Suggerimenti.	49
Avvertenze per l'uso.	50
Pulizia e manutenzione	51
Pulizia	51
Prodotti inadeguati	51
Manutenzione	51
Anomalie	52
Servizio di assistenza tecnica.	53
Condizioni di garanzia.	53
Imballaggio e apparecchi usati	53
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente	53

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare le sue esigenze di una perfetta cottura. Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio 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 elettrodomestico 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).

IMPORTANTE:

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.

Indicazioni di sicurezza

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

Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.

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

Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato, nel rispetto dei regolamenti in vigore e delle disposizioni relative alla ventilazione. L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.

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.

Il luogo di installazione deve disporre di un sistema di ventilazione regolamentare, in perfetto stato.

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

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

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

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

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

Durante il funzionamento, la superficie degli apparati di cottura si scalda. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

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

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.

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

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.

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

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

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

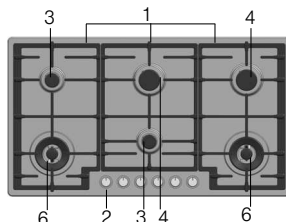
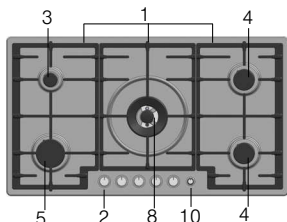
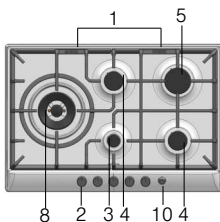
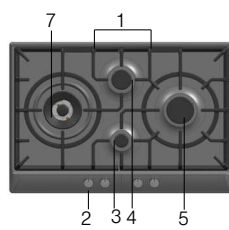
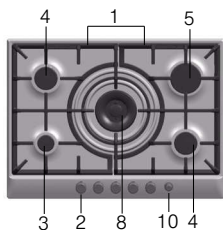
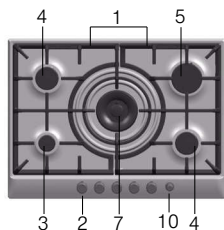
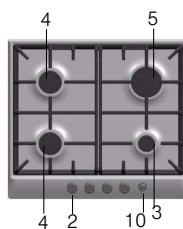
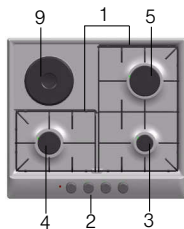
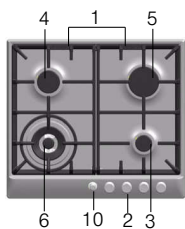
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

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

Il suo nuovo apparecchio



- 1 Griglie
- 2 Manopole
- 3 Bruciatore ausiliario fino a 1,0 kW
- 4 Bruciatore semi-rapido fino a 1,75 kW
- 5 Bruciatore rapido fino a 3,0 kW
- 6 Bruciatore a doppia fiamma fino a 3,3 kW
- 7 Bruciatore a tripla fiamma fino a 4,0 kW
- 8 Bruciatore "dual" a doppia fiamma fino a 5,0 kW
- 9 Piastra elettrica 1500 W
- 10 Main Switch (optional)

Bruciatori a gas

Funzionamento

Fig. 1



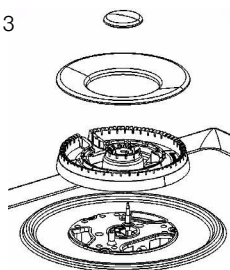
Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.
Fig. 1

Fig. 2



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3.

Fig. 3



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):

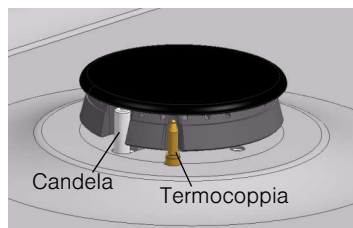
1 Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende (non è più necessario tenere premuta la manopola).

2 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).

Attenzione! 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 verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente e, senza lasciare la manopola, tenerla premuta a fondo per 4 secondi dopo l'accensione della fiamma.

Spegnere un bruciatore

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

Livelli di potenza

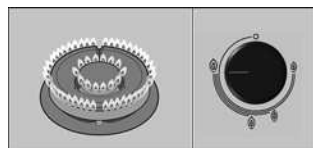
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

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

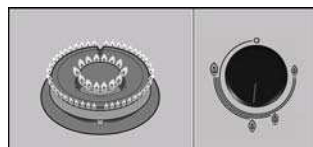


Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

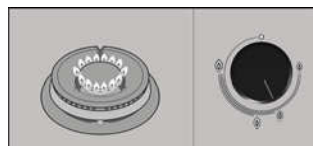
I livelli di potenza sono i seguenti:



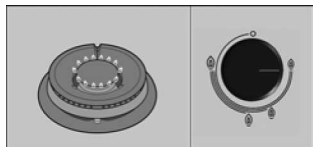
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.

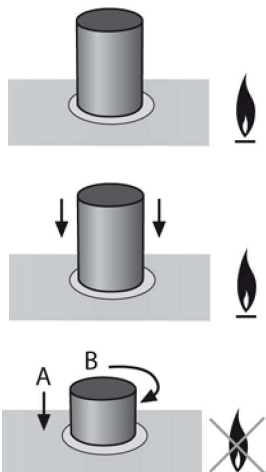


Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Interruttore principale / Blocco del piano di cottura (Main Switch)



Il piano di cottura può essere dotato di un interruttore principale che impedisce il passaggio generale del gas e spegne simultaneamente tutti i bruciatori. Questo interruttore è molto pratico se ci sono dei bambini in casa o, se per qualche motivo, occorre spegnere rapidamente tutti i bruciatori.

Per bloccare il piano di cottura:

1 Premere l'interruttore principale.

Tutti i bruciatori accesi si spengono. Il piano di cottura si blocca.

Per sbloccare il piano di cottura:

1 Collocare tutte le manopole in posizione di spento.

2 Premere e ruotare l'interruttore principale, in senso orario, fino in fondo. Si apre il passaggio generale del gas.

È ora possibile utilizzare normalmente il piano di cottura.

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.

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 risulterà difettosa. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

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

Un apparecchio di cottura a gas genera calore e umidità nel locale in cui è installato.

Ventilare bene la cucina:

mantenere libere le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare (ad es. apertura di una finestra) o una ventilazione più efficace (ad es. aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente).

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

Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semi-rapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm
Piastra elettrica	18 cm	

Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, una specie di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.

Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento e alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella che la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di una certa dimensione.

Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari.

Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del fabbricante.

Accessori

Griglia supplementare wok Recipiente wok



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 a doppia e tripla fiamma, con recipienti a base concava.

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

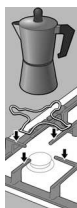
Griglia in ghisa (4/5 kW): codice HEZ298107.

Griglia in ghisa (3,3 kW): codice HEZ298108.

Griglia in acciaio smaltato: codice HEZ298110.

Recipiente wok: codice HEZ298103.

Griglia supplementare caffettiera



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

Griglia in ghisa: codice HEZ298115.

Griglia in acciaio smaltato: codice HEZ298114.

Simmer Plate

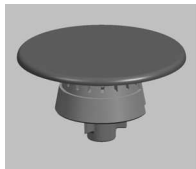


Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

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.

Codice HEZ298105.

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 HEZ298104.

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

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostiti, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppe, bistecche, frittate, frittelle.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore di: pesce, verdure.
Bruciatore semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi: piatti cotti e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Piastre elettriche

Prima di usare la piastra per la prima volta, riscaldarla per 5 minuti senza alcun recipiente e con il regolatore alla massima potenza. Durante questo periodo di tempo, è normale che si sprigionino fumi e odori che, con l'uso, scompariranno. Non utilizzare le piastre senza recipienti, fatta eccezione per il primo riscaldamento.

All'inizio della cottura, si consiglia di portare la manopola in posizione di massima apertura e, in base alla quantità e al tipo di alimenti, passare successivamente a una posizione intermedia di mantenimento.

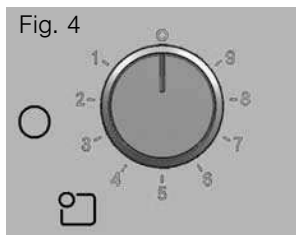
Per risparmiare energia, è possibile sfruttare l'inerzia termica della piastra, allontanandola un po' prima di terminare la cottura con il calore accumulato all'interno.

Utilizzare recipienti con fondo perfettamente piatto e spesso, di misura simile e comunque mai inferiore a quella dell'elemento riscaldante.

Evitare il versamento di liquidi e l'uso di recipienti umidi sulla superficie della piastra.

Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento dei piani elettrici, spruzzarvi sopra qualche goccia d'olio o altro prodotto di manutenzione reperibile in commercio.

Piastre elettriche con regolatore progressivo di energia



Queste piastre sono dotate di un regolatore di energia mediante il quale è possibile scegliere la potenza più adatta agli alimenti in preparazione. Fig. 4.

Considerando il tipo di cottura e la quantità di alimenti e facendo riferimento alla tabella che segue, ruotare la manopola verso sinistra, fino alla posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia di funzionamento si accenderà. Per scollegare la piastra, ruotare la manopola in posizione 0. La spia di funzionamento si spegnerà.

Suggerimenti

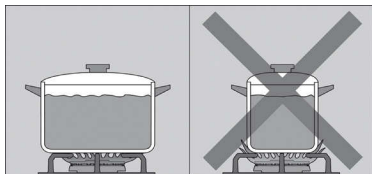
	Piastra a 9 posizioni
Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura	4-5
Rosolare: stufati, arrosti arrotolati	4-5
Cucinare a vapore: pesce	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e rosolare	9

Questi suggerimenti sono indicativi.
Aumentare la potenza in caso di:

- notevoli quantità di liquido,
- piatti grandi,
- cottura in recipienti senza coperchio.

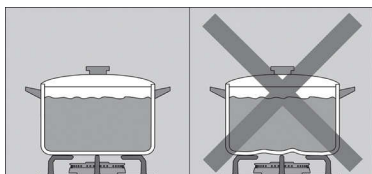
Avvertenze per l'uso

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



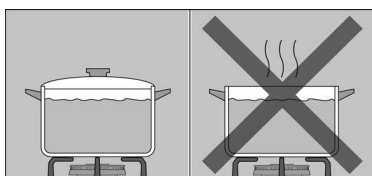
Su ogni bruciatore, utilizzare recipienti di dimensioni adeguate.

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

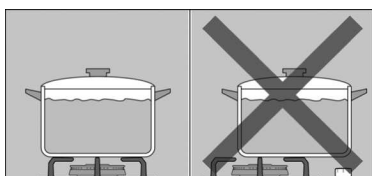


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

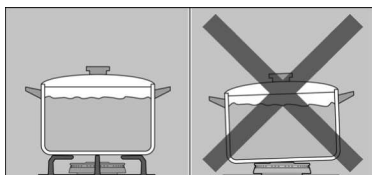


Per evitare sprechi di energia, non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal posizionato.



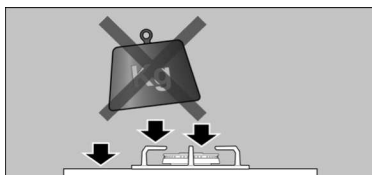
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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.

Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

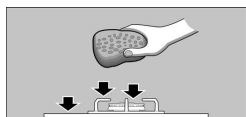


Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

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

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 resti 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.

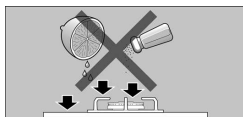
Prodotti inadeguati



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



Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.

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

Evitare, per quanto possibile, che il sale venga a contatto con la superficie della piastra elettrica.

A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a doppia o tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: leccarda, contorno dei bruciatori, ecc. col passar del tempo si decolorano. È normale. Pulirli sempre dopo l'uso con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

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

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. È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. Nel quadro generale di comando, 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. I bruciatori sono bagnati. I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto. L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Lo spazio tra candela e bruciatore deve essere pulito. Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati. Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi dei bruciatori sono mal collocati. Le fessure del bruciatore sono sporche.	Collocare correttamente gli elementi. Pulire le fessure del diffusore.
Il flusso di gas non sembra normale o il gas non esce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie. Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Aprire le eventuali chiavi intermedie. Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche valvola è aperta. Possibile fuga in corrispondenza del raccordo della bombola.	Chiudere le valvole. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente. Le fessure del diffusore sono sporche.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. Pulire le fessure del diffusore.

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.

Condizioni di garanzia

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

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

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

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

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).

Contenido

Indicaciones de seguridad	56
Su nuevo aparato	58
Quemadores.	59
Encendido manual	59
Encendido automático	59
Sistema de seguridad	60
Apagar un quemador	60
Niveles de potencia	60
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)	61
Advertencias	61
Recipientes apropiados.	62
Accesorios	63
Parrilla supletoria wok. Recipiente wok	63
Parrilla supletoria cafetera	63
Simmer plate.	63
Simmer cap	63
Consejos de cocinado	64
Placas eléctricas.	65
Placas eléctricas con regulador continuo de energía	65
Sugerencias	66
Advertencias de uso.	67
Limpieza y mantenimiento	68
Limpieza	68
Productos inadecuados	68
Mantenimiento	68
Anomalías	69
Servicio de asistencia técnica	70
Condiciones de garantía	70
Embalaje y aparatos usados	70
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	70

Estimado cliente:

Le felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

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

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación o al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

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).

IMPORTANTE:

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.

Indicaciones de seguridad

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

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas. Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

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

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Este aparato ha sido diseñado sólo 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.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

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

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.

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

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

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

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. 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.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, 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.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

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

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

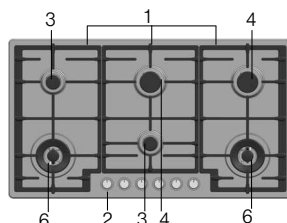
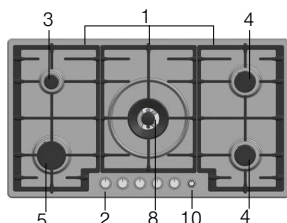
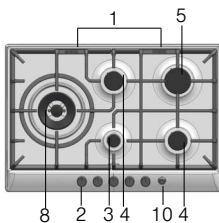
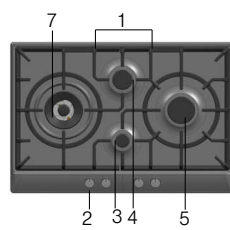
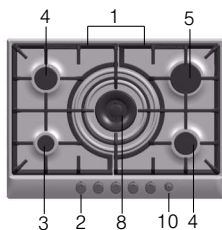
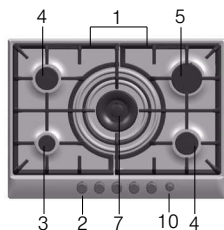
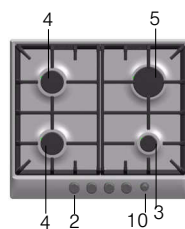
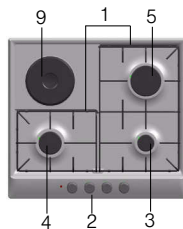
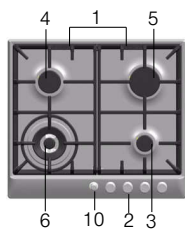
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

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

Su nuevo aparato



- 1 Parrillas
- 2 Mandos
- 3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5 Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6 Quemador de doble llama de hasta 3,3 kW
- 7 Quemador de triple llama de hasta 4 kW
- 8 Quemador de doble llama dual de hasta 5 kW
- 9 Placa eléctrica 1500 W
- 10 Main Switch (opcional)

Quemadores de gas

Funcionamiento

Fig. 1



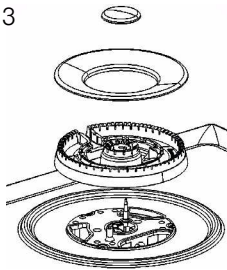
Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Fig. 2



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3.

Fig. 3



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

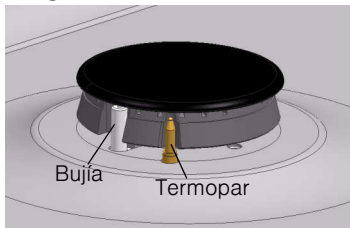
Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

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 (ya no es necesario mantener el mando presionado).
2. 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).

¡Atención! 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, encienda el quemador con normalidad y, 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

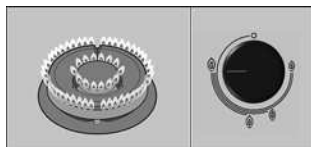
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

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

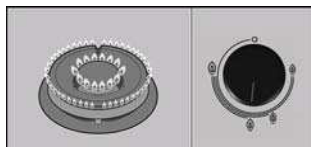


En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

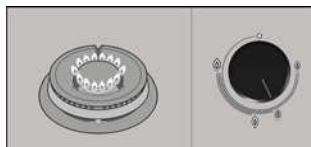
Los niveles de potencia posibles son:



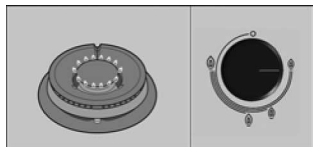
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.

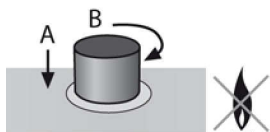
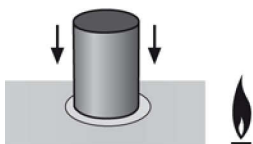
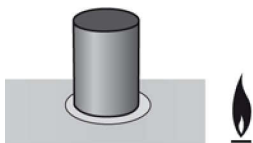


Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)



La placa de cocción puede disponer de un interruptor principal, que corta el paso de gas general, y apaga todos los quemadores a la vez. Este interruptor es muy práctico si se tienen niños en casa, o si por algún motivo tiene que apagar rápidamente todos los quemadores.

Para bloquear la placa de cocción:

1. Presione el interruptor principal.

Todos los quemadores que están encendidos se apagan. La placa de cocción se bloquea.

Para desbloquear la placa de cocción:

1. Coloque todos los mandos en la posición de apagado.
2. Presione y gire el interruptor principal en sentido horario hasta el tope. Se abre el paso de gas general.

Ya puede utilizar la placa de cocción con normalidad.

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.

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.

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

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: 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, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

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.

Recipientes apropiados



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble o triple llama	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok



El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.

En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.

En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.

Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

Parrilla supletoria wok Recipiente wok



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

Parrilla supletoria wok: para utilizar exclusivamente en quemadores de doble y triple llama con recipientes de base cóncava.

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

Parrilla hierro fundido (4/5 kW): código HEZ298107.

Parrilla hierro fundido (3,3 kW): código HEZ298108.

Parrilla acero esmaltada: código HEZ298110.

Recipiente wok: código HEZ298103.

Parrilla supletoria cafetera



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

Parrilla hierro fundido: código HEZ298115.

Parrilla acero esmaltada: código HEZ298114.

Simmer Plate

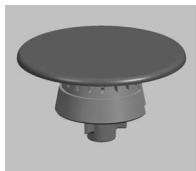


Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

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

Código HEZ298105

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 HEZ298104

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

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quemador de doble o triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, 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.

Placas eléctricas

Antes de usar la placa por primera vez, caliéntela durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ella y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y de olores, que con el uso irá desapareciendo. Excepto durante este primer calentamiento, no utilice las placas sin recipientes.

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

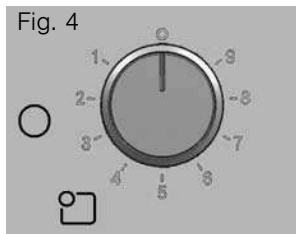
Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía, ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

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

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

Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas, rocíelas con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado.

Placas eléctricas con regulador continuo de energía



Estas placas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina. Fig. 4.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la izquierda, hasta la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará.

Sugerencias

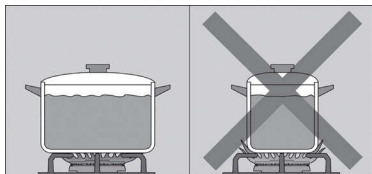
	Placa de 9 posiciones
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas	6-7-8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

Estas posiciones sugerencias son orientativas.
Deberá aumentarse la potencia en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- platos grandes,
- cocción con recipientes sin tapa.

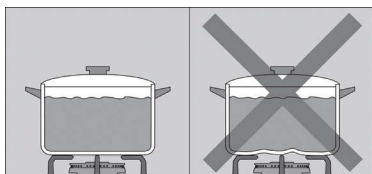
Advertencias de uso

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



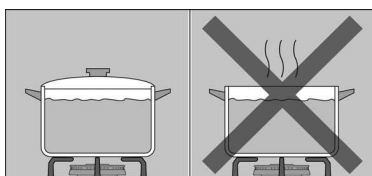
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

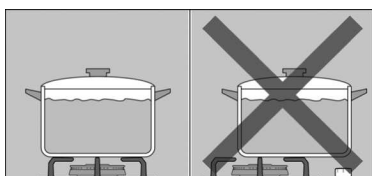


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

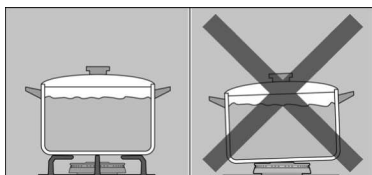


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



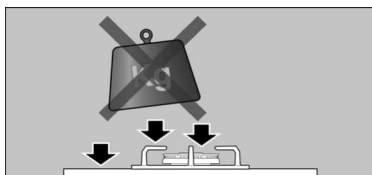
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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



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

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

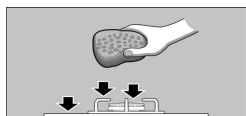


No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

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

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.

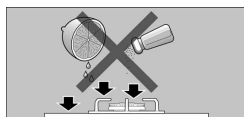
Productos inadecuados



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, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

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

Evite en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa eléctrica.

Debido a las altas temperaturas que soportan, la tapa del aro del quemador de doble o triple llama y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno quemadores, etc.) pueden decolorarse. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

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

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. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. 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. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del quemador están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.

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.

Condiciones de garantía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

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

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

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

Conteúdo

Indicações de segurança	73
O seu novo aparelho	75
Queimadores	76
Acendimento manual	76
Acendimento automático	76
Sistema de segurança	77
Apagar um queimador	77
Níveis de potência	77
Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch)	78
Advertências	78
Recipientes apropriados	79
Acessórios	80
Grelha suplente para wok. Recipiente wok ..	80
Grelha suplente para cafeteira	80
Simmer plate.	80
Simmer cap	80
Conselhos úteis de cozedura	81
Placas eléctricas.	82
Placas eléctricas com regulador contínuo de energia	82
Sugestões.	83
Conselhos de uso.	84
Limpeza e manutenção.	85
Limpeza	85
Produtos inadequados	85
Manutenção	85
Anomalias	86
Serviço de assistência técnica.	87
Condições de garantia	87
Embalagem e aparelhos usados.	87
Eliminação de resíduos não poluente.	87

Estimado cliente:

Felicitamo-lo pela sua preferência e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós. Este prático, moderno e funcional aparelho foi fabricado com materiais de primeira qualidade que foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico, bem como meticulosamente testados para que o produto possa satisfazer todas as exigências de uma cozedura perfeita.

Não remova o aparelho da embalagem protectora até ao momento de ser encastrado.

Pedimos que leia as instruções antes de proceder à instalação ou à utilização do aparelho. A informação contida nas instruções é fundamental para um funcionamento correcto e, ainda mais importante, para a sua segurança.

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 no meio ambiente. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte, na sua Administração Local, o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não verta o óleo usado no 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 evitamos a contaminação da água)

IMPORTANTE:

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.

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura.

Todos os trabalhos de instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás devem ser realizados por um técnico autorizado, respeitando as normas e a legislação aplicável e o estipulado pelas empresas locais de electricidade e de gás. Recomenda-se que se recorra ao Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outro tipo de gás.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, assegure-se que a instalação é efectuada segundo as instruções de montagem.

Este aparelho só pode ser instalado num local bem ventilado e cumprindo com os regulamentos e as disposições em vigor relativas à ventilação. Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.

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.

O local de instalação do aparelho deve dispor da ventilação regulamentar em perfeito estado.

Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se.

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 instalação.

Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

As superfícies dos aparelhos de cozedura aquecem durante o funcionamento. Actue com precaução. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento.

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.

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.

Se algum dos comandos não girar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

Não ponha recipientes deformados e, portanto, com desnivelamento na base, sobre placas e queimadores, para evitar que, acidentalmente, se entornem.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor na placa de cozedura. Perigo de electrocussão!

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.

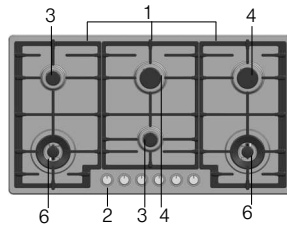
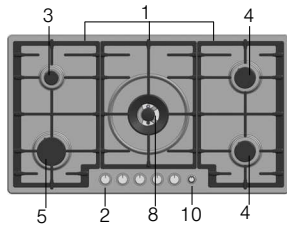
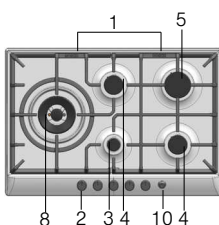
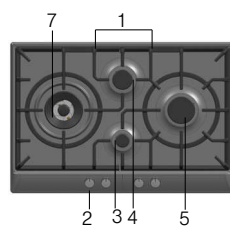
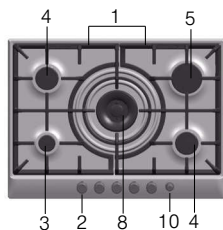
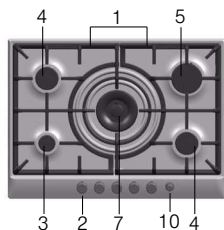
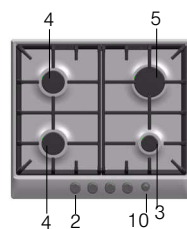
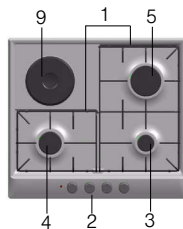
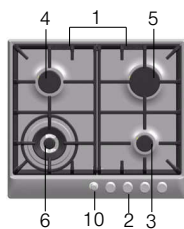
Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Os gráficos representados neste manual de instruções são a título meramente indicativo.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

O seu novo aparelho



- 1 Grelhas
- 2 Comandos
- 3 Queimador auxiliar de até 1 kW
- 4 Queimador semi-rápido de até 1,75 kW
- 5 Queimador rápido de até 3 kW
- 6 Queimador de chama dupla de até 3,3 kW
- 7 Queimador de chama tripla de até 4 kW
- 8 Queimador duplo de chama dupla de até 5 kW
- 9 Placa eléctrica 1500 W
- 10 Main Switch (opcional)

Queimadores a gás

Funcionamento

Fig. 1



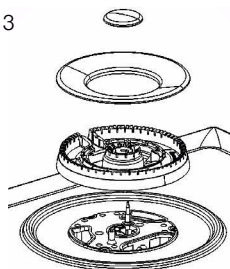
Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla. Fig. 1.

Fig. 2



Para um funcionamento correcto do aparelho é imprescindível que se assegure de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão bem colocadas. Fig. 2-3.

Fig. 3



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 ou chama (isqueiro de bolso, fósforos, etc.) ao queimador.

Acendimento automático

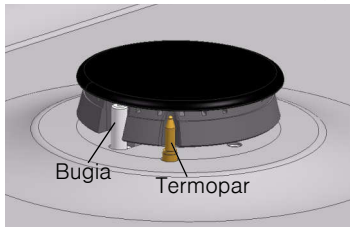
Se a sua placa de cozedura dispuser de um dispositivo de acendimento automático (bugias):

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-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 (já não é necessário manter o comando premido).
2. Gire o comando para a posição desejada.

Se o queimador não se acender, gire o comando para a posição de desligado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando premido durante mais tempo, até 10 segundos.

Atenção! Se passados 15 segundos a chama não se 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



Segundo o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás se os queimadores se apagarem acidentalmente. Para garantir que este dispositivo está activo, acenda o queimador normalmente e, sem soltar o comando, mantenha-o premido durante 4 segundos depois de a chama se acender.

Apagar um queimador

Gire o comando correspondente para a direita até à posição 0.

Níveis de potência

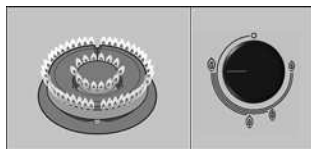
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessitar entre os níveis máximo e mínimo.

Posição		Comando na posição de desligado
Chama grande		Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico
Chama pequena		Abertura ou capacidade mínima

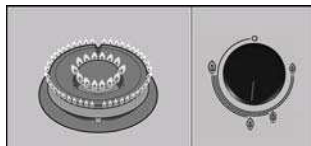


No caso de queimadores duplos de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente.

Os níveis de potência possíveis são:



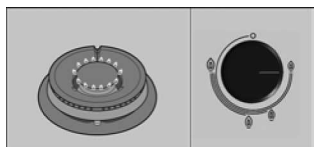
Chama externa e interna na potência máxima.



Chama externa na potência mínima, chama interna na potência máxima.

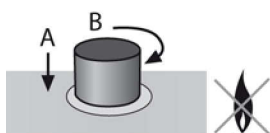
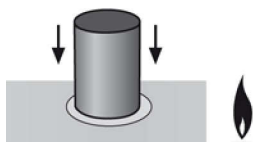
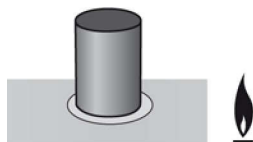


Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch)



A placa de cozedura pode dispor de um interruptor principal que corta a passagem de gás geral e apaga todos os queimadores ao mesmo tempo. Este interruptor é muito prático se se tiverem crianças em casa, ou se por algum motivo tiver de apagar rapidamente todos os queimadores.

Para bloquear a placa de cozedura:

1. Prima o interruptor principal.

Todos os queimadores que estão acesos apagam-se. A placa de cozedura bloqueia-se.

Para desbloquear a placa de cozedura:

1. Coloque todos os comandos na posição de desligado.
2. Prima e gire o interruptor principal no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente. Abre-se a passagem de gás geral.

Já pode utilizar a placa de cozedura normalmente.

Advertências

Durante o funcionamento do queimador é normal que se emita um assobio.

Nas primeiras utilizações é normal que se desprendam odores, tal não significa qualquer risco, nem um mau funcionamento, os odores vão desaparecendo.

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 o acendimento será defeituoso. Limpe-as periodicamente com uma escova pequena não metálica. Tenha em atenção que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Uma chama de cor laranja é normal. Deve-se à presença de pó no meio ambiente, líquidos derramados, etc.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

Portanto, deve-se garantir uma boa ventilação na cozinha:

Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um equipamento de ventilação mecânica (campânula com extractor).

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, através do aumento da potência da ventilação mecânica se existente.

No caso de uma extinção accidental das chamas do queimador, coloque o comando de accionamento do queimador na posição de desligado e não tente reacender o queimador durante, pelo menos, 1 minuto.

Recipientes apropriados



Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador de chama dupla ou tripla	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok



O wok é um utensílio de cozinha originário da China, uma espécie de sertã leve, redonda, profunda, com pegas e com uma base plana ou côncava.

No wok os alimentos podem ser preparados de várias formas: estufados, fritos, em lume baixo, grelhados e ainda a vapor. Pode-se dizer que o wok substitui a sertã e a panela e, graças à sua forma e tamanho, permite cozinhar ingredientes de grande volume.

No wok, o calor distribui-se de forma mais uniforme e suave, o calor intenso que acumula permite que os

alimentos se cozinham em menos tempo e, além disso, requer menos óleo, daí ser um dos métodos de cozedura mais rápidos e saudáveis. Sempre que utilizar um recipiente wok, siga as instruções do fabricante.

Acessórios

Grelha suplente para wok Recipiente wok



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 de chama dupla ou tripla 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 em ferro fundido (4/5 kW): código HEZ298107.

Grelha em ferro fundido (3,3 kW): código HEZ298108.

Grelha em aço esmaltado: código HEZ298110.

Recipiente wok: código HEZ298103.

Grelha suplente para cafeteira



Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Grelha em ferro fundido: Código HEZ298115.

Grelha em aço esmaltado: código HEZ298114.

Simmer Plate

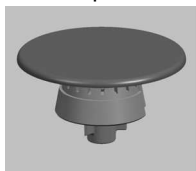


Este acessório foi concebido para reduzir o nível de calor na potência mínima.

Colocar o acessório directamente sobre a grelha com as saliências para cima, nunca directamente sobre o queimador. Colocar o recipiente centrado sobre o acessório.

Código HEZ298105.

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 HEZ298104.

O fabricante não se responsabiliza caso não utilize ou utilize incorrectamente estes acessórios.

Conselhos úteis de cozedura

Queimador	Muito forte Forte	Médio	Lento
Queimador de chama dupla ou tripla	Ferver, cozer, assar, dourar, arroz, comida asiática (Wok).	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Queimador rápido	Escalope, bife, tortilha, fritos.	Arroz, bechamel, ensopados.	Cozedura a vapor: peixes, hortaliças.
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas.	Reaquecer e manter quentes: pratos cozinhados e efectuar guisados delicados.	
Queimador auxiliar	Cozer: guisados, arroz-doce, caramelo.	Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados.	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

Antes de usar a placa pela primeira vez, aqueça-a durante 5 minutos sem qualquer recipiente sobre ela e com o regulador na potência máxima. Durante este período de tempo é normal a emissão de fumo e odores, que com o uso irão desaparecendo. Excepto durante este primeiro aquecimento, não utilize as placas sem que tenham recipientes sobre elas.

Recomenda-se que no início da cozedura se coloque o comando na posição máxima e, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, se passe posteriormente para uma posição intermédia de manutenção.

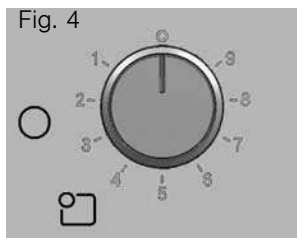
Aproveitando a inércia térmica da placa, esta pode ser desligada um pouco antes de terminar a cozedura, com vista a poupar energia, já que a cozedura continuará devido ao calor acumulado na placa.

Utilize recipientes de fundo completamente plano, grosso e de um tamanho equivalente ao do elemento de aquecimento, nunca de um tamanho inferior.

Evite o derramamento de líquido sobre a superfície da placa, assim como trabalhar com recipientes molhados sobre a mesma.

No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas, unte-as com unas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado.

Placas eléctricas com regulador contínuo de energia



Estas placas são orientadas por um regulador de controlo de energia através do qual pode escolher a potência adequada para o alimento que está a cozinhar. Fig. 4.

Tendo em conta o tipo de cozedura, a quantidade dos alimentos e conforme a tabela seguinte, gire o comando para a esquerda até à posição que corresponde ao prato que desejar cozinhar. A lâmpada de controlo de funcionamento acender-se-á. Para desligar a placa gire o comando até à posição 0. A lâmpada de controlo apagar-se-á.

Sugestões

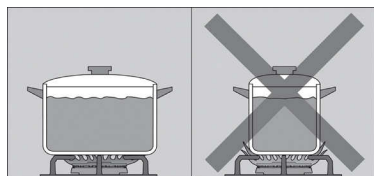
	Placa de 9 posições
Fundir: chocolate, manteiga, gelatina	1-2
Cozer: arroz, bechamel, ensopados.	2-3
Cozer: batatas, massa, verduras	4-5
Refogar: estufados, assados em rolo	4-5
Cozer a vapor: peixe	5
Aquecer, manter quentes: pratos preparados	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, tortilhas	6-7-8
Cozer e dourar	9

Estas posições são sugeridas a título de orientação.
Deverá aumentar a potência no caso de:

- quantidades grandes de líquido,
- pratos grandes,
- cozedura com recipientes sem tampa.

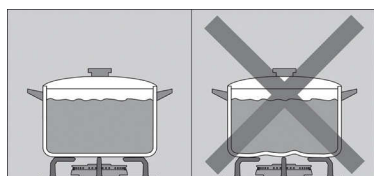
Conselhos de uso

Os seguintes conselhos ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



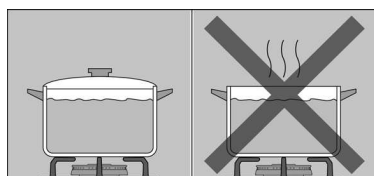
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

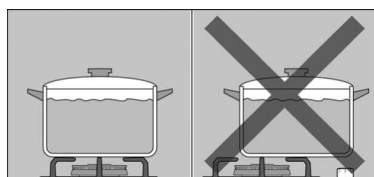


Não coloque recipientes deformados com desnivelamento na base sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

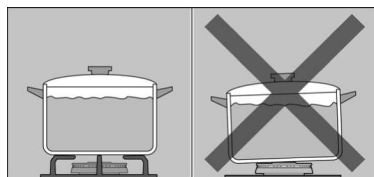


Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.



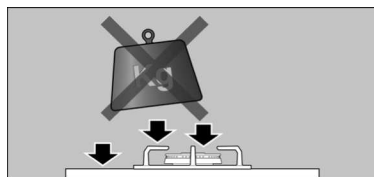
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

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, nunca directamente sobre o queimador.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

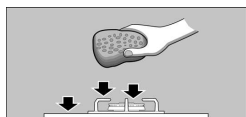


Não golpeie a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

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

Limpeza e manutenção

Limpeza



Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e sabão.

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se se deixaram restos (alimentos recozidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados à superfície e logo 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 sabão 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. A presença de gotas de 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.

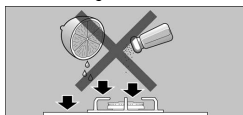
Produtos inadequados



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, raspadores ou utensílios similares para limpar a união com o metal.

Manutenção



Limpe imediatamente os líquidos que se derramarem, poupar-se-ão esforços desnecessários.

Não deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozedura.

Evite o mais possível o contacto do sal com a superfície da placa eléctrica.

Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de dupla ou tripla chama e as zonas de aço inoxidável como a pingadeira, o contorno dos queimadores, etc., com o passar do tempo, chegam a descolorir-se. Isto é normal. Limpe-as depois de cada utilização com um produto especial para aço inoxidável.

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta os seguintes conselhos:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso. O disjuntor ou um diferencial disparou.	Verifique o fusível na caixa geral de fusíveis e substitua-o, caso esteja avariado. Verifique se o disjuntor ou um diferencial disparou no quadro geral de controlo.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores. Os queimadores estão molhados. As tampas do queimador estão mal colocadas. O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra tem defeito.	O espaço existente entre a bugia e o queimador deve estar limpo. Seque cuidadosamente as tampas do queimador. Verifique se as tampas estão bem colocadas. Entre em contacto com o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas. As ranhuras do queimador estão sujas.	Coloque correctamente as peças. Limpe as ranhuras do difusor.
O fluxo de gás não parece normal, ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por armações de torneira intermédias. Se o gás for fornecido por uma botija, verifique se esta não está vazia.	Abra as possíveis armações de torneira intermédias. Substitua a botija de gás.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está aberta uma torneira. Possível fuga no acoplamento da botija.	Feche as torneiras. Verifique se o acoplamento está correcto.
As válvulas de segurança de algum queimador não funcionam.	Não se manteve o comando premido o tempo suficiente. As ranhuras do difusor estão sujas.	Após o acendimento do queimador, mantenha o comando premido por mais uns segundos. Limpe as ranhuras do difusor.

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.

Condições de garantia

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Podem ser obtidas informações pormenorizadas 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 usados

Eliminação de resíduos não poluente

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo , tenha em atenção as seguintes indicações.

Retire o aparelho da embalagem e desfaça-se da mesma de forma não poluente.

Este aparelho cumpre com a Directiva europeia n.º 2002/96/CE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).