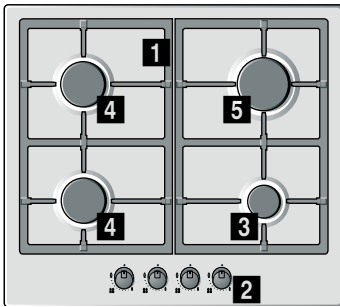


# ***Constructa***

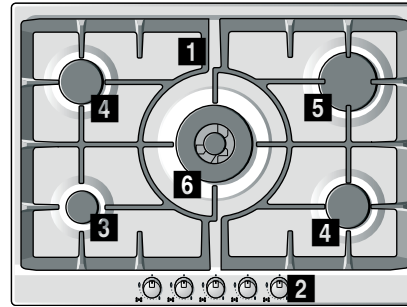
[de]	Gebrauchsanleitung	3
[en]	Instruction manual	9
[fr]	Mode d'emploi	15
[nl]	Gebruiksaanwijzing	21

Gaskochfeld  
Gas hob  
Table de cuisson gaz  
Gaskookplaat

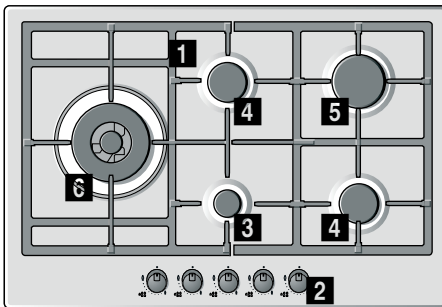
CA12....  
CA12.....



CA17....  
CA17.....



CA16....  
CA16.....



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

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

- 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** Triple-flame wok burner (up to 4 kW)

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

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

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

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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>4</b>
<b>Gasbrenner</b> .....	<b>4</b>
<b>Kochgefäße</b> .....	<b>6</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>6</b>
<b>Störungen beheben</b> .....	<b>7</b>
<b>Technischer Kundendienst</b> .....	<b>7</b>
<b>Verpackung und Altgeräte</b> .....	<b>8</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) und Online-Shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.

Nur in Deutschland gültig!

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

**ConLine**®  
0 18 05 - 213 413

## **Sicherheitshinweise**

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Installationsanweisungen gut auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer des Geräts weiter.

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

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

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

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

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

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

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

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keine Dampfreiniger. Stromschlaggefahr!

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

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

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

# Ihr neues Gerät

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

## Zubehör

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



### Zusatzrost Wok

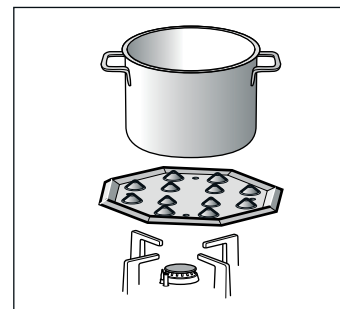
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Wokbrenner und mit Kochgefäßen, die einen gewölbten Boden haben.

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



### Zusatzrost Kaffeekocher

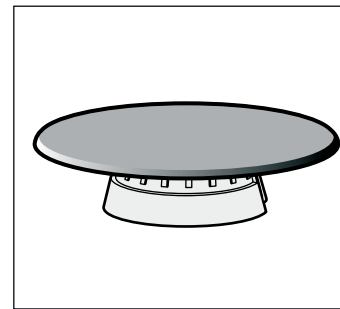
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.



### Simmer Plate

Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

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



### Simmer Cap

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

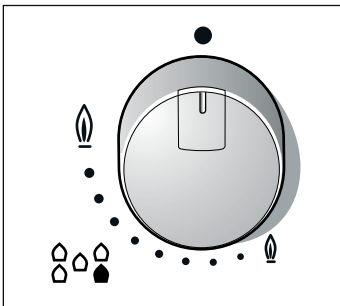
### Teilenummer

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

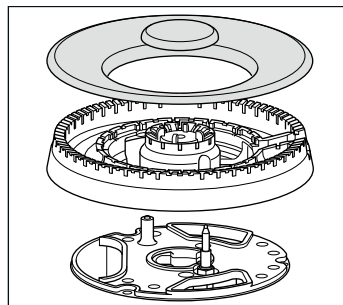
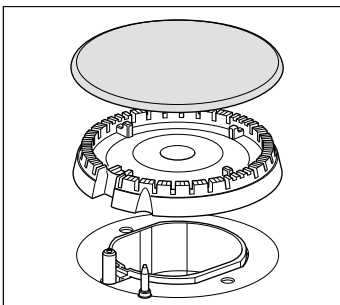
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

# Gasbrenner

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



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen.



## Anzünden per Hand

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

## Automatische Zündung

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

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

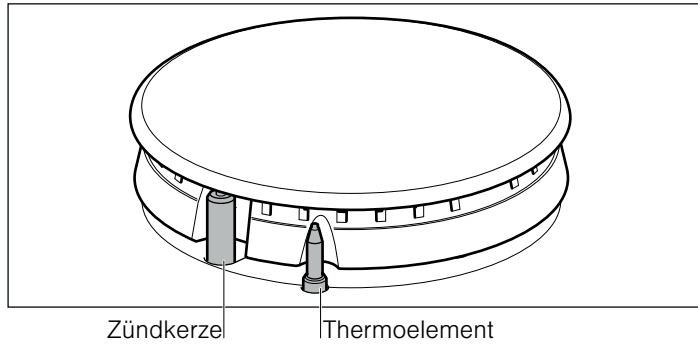
Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienelement zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienelement länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

### ⚠ Gefahr der Verpuffung!

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

## Sicherheitssystem

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



Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:

1. Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
2. Halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

## Ausschalten eines Brenners

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

## Leistungsstufen

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

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

## Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

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

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

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube).

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern (z. B. durch Öffnen eines Fensters) oder eine effizientere Belüftung (z. B. durch Erhöhung der Leistung der Abzugshaube, falls vorhanden).

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

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

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

## Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark - Stark	Mittel	Niedrig
Wok-Brenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln	Wiederaufwärmen und Warmhalten von bereits zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Tiefkühlgerichte	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine

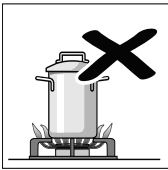
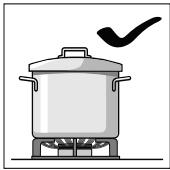
# Kochgefäße

## Geeignete Kochgefäße

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

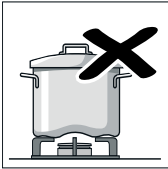
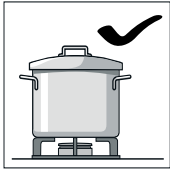
## Hinweise bei der Benutzung

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



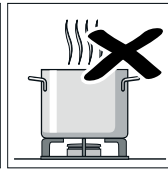
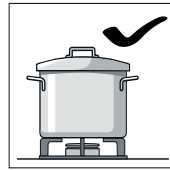
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

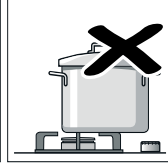
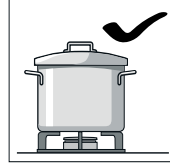


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

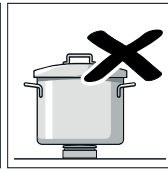
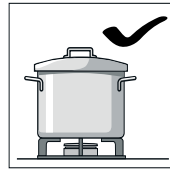


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



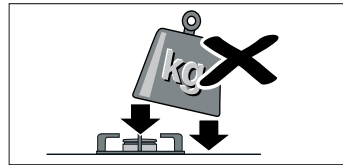
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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



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

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



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

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

# Reinigung und Pflege

## Reinigung

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

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

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

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

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

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

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

## Achtung!

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

## Pflege

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

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

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

## Achtung!

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

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

# Störungen beheben

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Einzelteile richtig auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Falscher Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Gasaustritt möglich.	Hauptgashahn abdrehen, Raum lüften und sofort einen autorisierten Fachmann für die Prüfung und Freigabe der Installation hinzuziehen. Das Gerät nicht benutzen, bevor sichergestellt wurde, dass kein Gas aus der Installation oder dem Gerät austritt.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

## Technischer Kundendienst

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 240 260

**D** 01801 22 33 77  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

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

### Garantiebedingungen

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

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

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

---

# Verpackung und Altgeräte

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

## Umweltschonende Entsorgung

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

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

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

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



**Safety precautions** ..... 9  
**Your new appliance** ..... 10  
**Gas burners** ..... 10  
**Cooking pans** ..... 12  
**Cleaning and maintenance** ..... 12  
**Trouble shooting** ..... 13  
**Technical Assistance Service** ..... 13

**Used appliances and packaging** ..... 14

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.constructa.de](http://www.constructa.de) and in the online shop [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## **Safety precautions**

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

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

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

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

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

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

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

This appliance 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.

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

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

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

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting the 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.

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

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

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

Never leave the appliance unattended during operation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

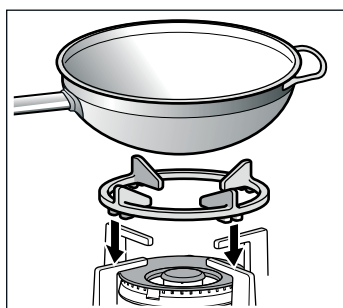
If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

# Your new appliance

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

## Accessories

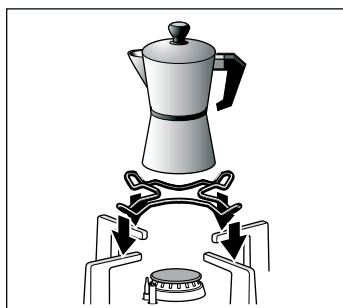
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



### Additional wok pan support

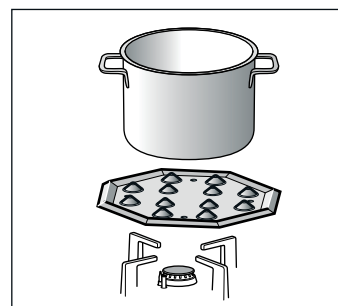
Only for use on wok burners with pans with a round base.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



### Additional coffee maker support

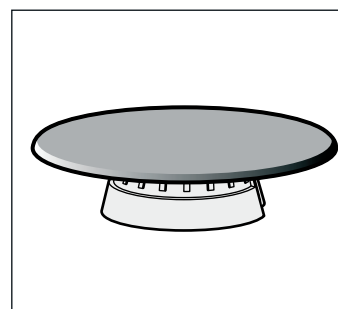
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



### 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.



### Simmer Cap

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

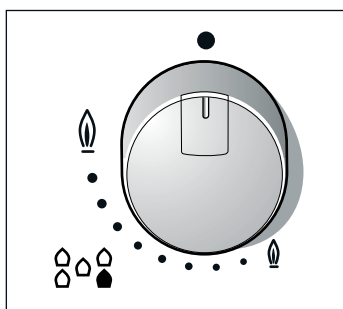
### Code

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

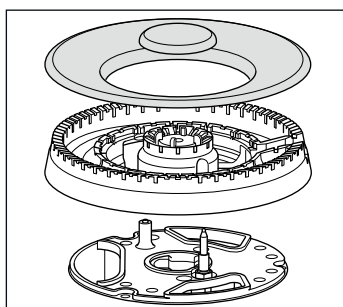
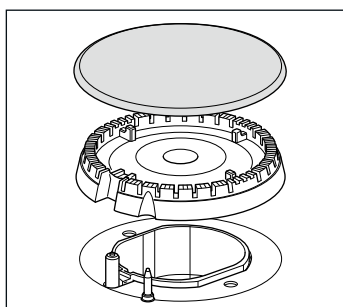
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

## Gas burners

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



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



### Switching on manually

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

### Switching on automatically

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

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

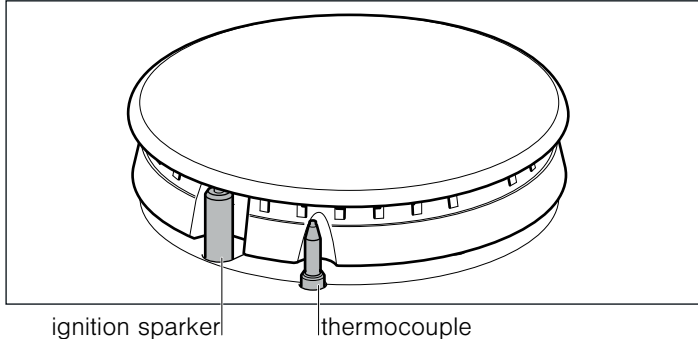
If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

### **⚠ Risk of deflagration!**

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

## Safety system

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



To ensure that this device is active:

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

## Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

## Power levels

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

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

## Warnings

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

When 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.

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).

Intense and prolonged use of the appliance may mean additional ventilation is required (for example, opening a window) or more effective ventilation (for example, 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.

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

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

## Cooking guidelines

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

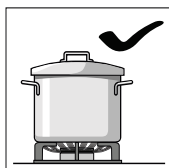
# Cooking pans

## Suitable pans

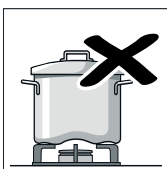
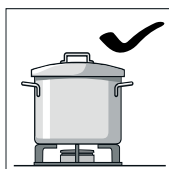
Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

## Precautions for use

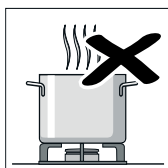
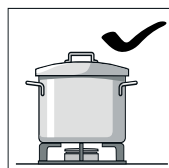
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



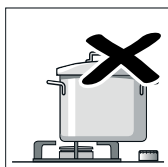
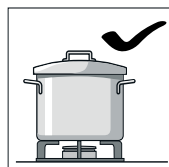
Use pans which are the right size for each burner.  
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



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

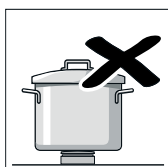
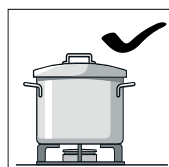


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



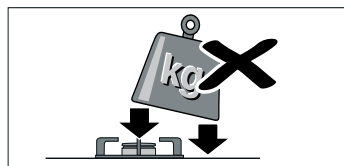
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

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



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

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



Pans should be placed on the hob carefully.

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

# Cleaning and maintenance

## Cleaning

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

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

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

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

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

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

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

### Caution!

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

## Maintenance

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

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

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

### Caution!

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

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

# Trouble shooting

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

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

## Technical Assistance Service

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

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

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

### Warranty conditions


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

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

We reserve the right to introduce changes.

---

# Used appliances and packaging

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

## Environmentally-friendly waste management

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

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

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

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

Consignes de sécurité .....	15
Votre nouvel appareil .....	16
Brûleurs à gaz.....	16
Récipients de préparation .....	18
Nettoyage et entretien.....	18
Résoudre des anomalies .....	19
Service Technique.....	19

Emballage et appareils usagés.....	20
------------------------------------	----

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

## **Consignes de sécurité**

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

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

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

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

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

Cet appareil 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 connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Votre nouvel appareil

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

## Accessoires

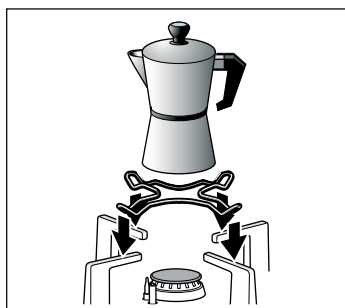
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



### Grille supplémentaire wok

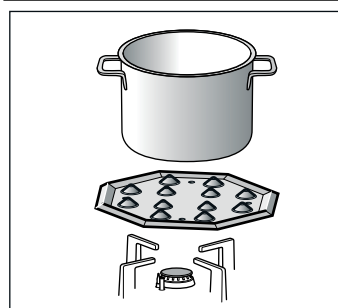
Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.

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



### Grille supplémentaire cafetière

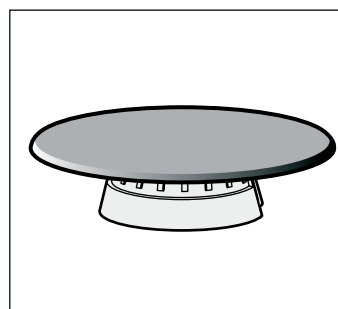
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



### Simmer Plate

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

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



### Simmer Cap

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

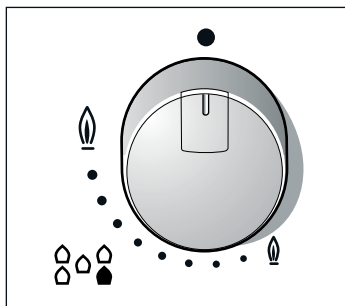
### Code

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

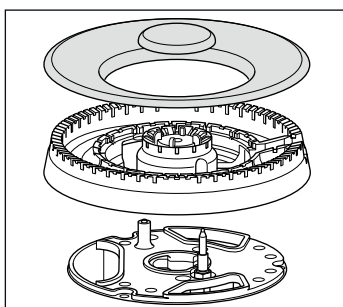
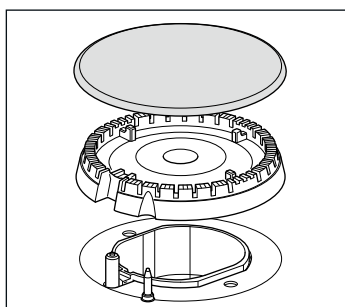
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

## Brûleurs à gaz

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



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



## Allumage manuel

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

## Allumage automatique

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

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

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

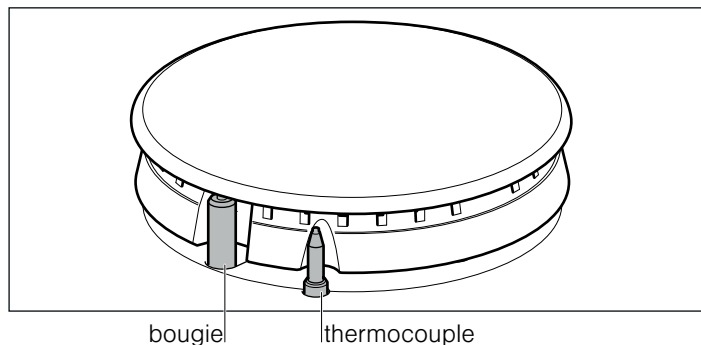
### ⚠ Risque de déflagration !

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



## Systeme de sécurité

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

## Éteindre un brûleur

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

## Niveaux de chauffe

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

Position	●	Bouton de commande éteint
Flamme grande	🔥	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	🔥	Ouverture ou capacité minimums

## Avertissements

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

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

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

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

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

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

## Conseils pour cuisiner

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

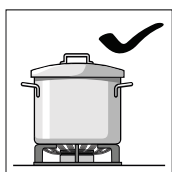
# Récipients de préparation

## Récipients appropriés

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

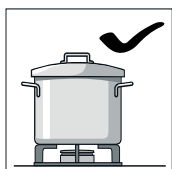
## Conseils d'utilisation

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



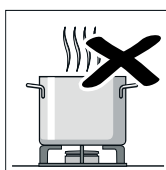
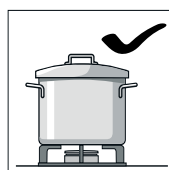
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

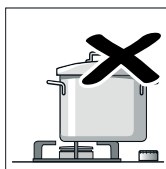
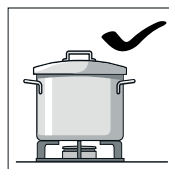


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

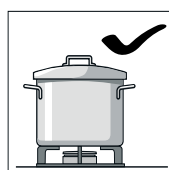


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



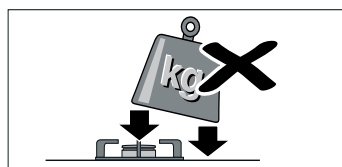
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



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

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



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage

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

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

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

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

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

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

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

## Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

## Maintenance

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

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

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

## Attention !

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

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

# Résoudre des anomalies

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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

## Service Technique

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

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

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 145

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

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

### Conditions de garantie


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

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

Tout droit de modification réservé.

---

# Emballage et appareils usagés

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

## Élimination des résidus de manière écologique

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

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

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

<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	<b>21</b>
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>22</b>
<b>Gasbranders</b> .....	<b>22</b>
<b>Kookpannen</b> .....	<b>24</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>24</b>
<b>Afwijkingen verhelpen</b> .....	<b>25</b>
<b>Technische dienst</b> .....	<b>25</b>

<b>Verpakking en gebruikte apparaten</b> .....	<b>26</b>
--	-----------

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) en in de online-shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## **Veiligheidsaanwijzingen**

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

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

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

De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

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

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

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

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

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

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

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander soort gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen. Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander soort gas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

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

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

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

## Uw nieuwe apparaat

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

### Toebehoren

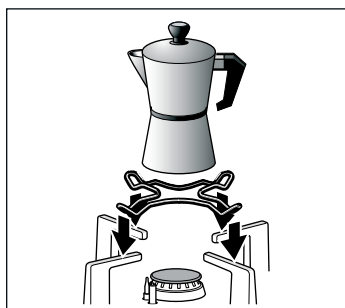
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de technische dienst.



#### Aanvullend rooster wok

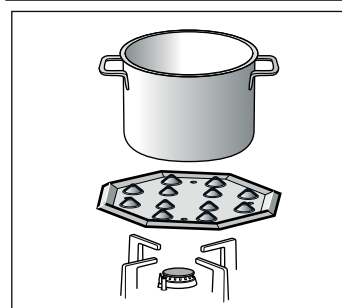
Enkel om te gebruiken voor wokbranders met pannen met holronde bodem.

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



#### Aanvullend rooster koffiepot

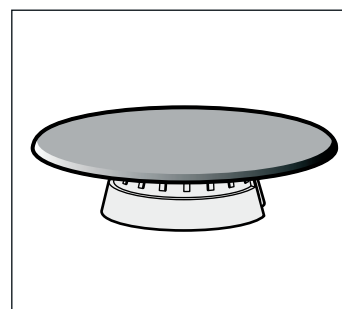
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.



#### Simmer Plate

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

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



#### Simmer Cap

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

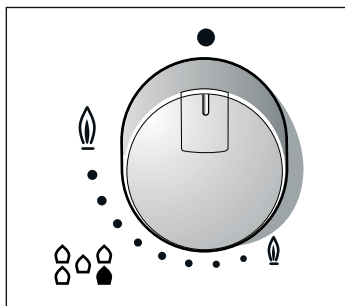
#### Code

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

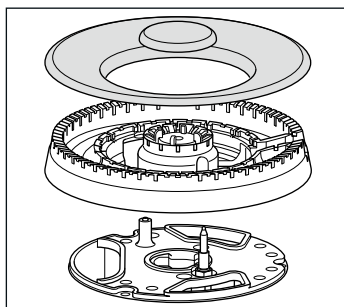
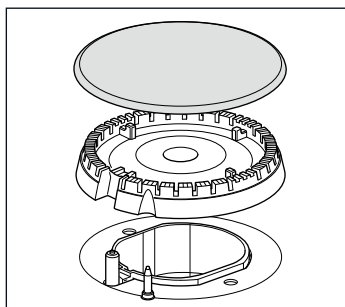
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

## Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn.



### Handmatige vonkontsteking

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

### Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

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

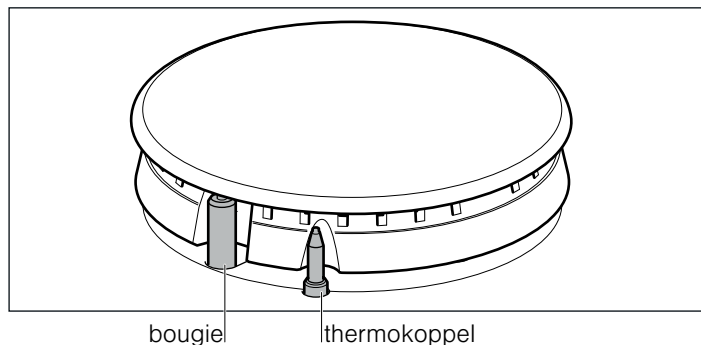
Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer ingedrukt (tot 10 seconden).

#### ⚠ Deflagratiegevaar!

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

## Veiligheidssysteem

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



Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

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

## Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

## Vermogensstanden

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

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

## Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal een zacht gefluit te horen.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat geuren afgegeven worden. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen langzamerhand.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openzetten van een raam of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, te verhogen).

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

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

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

## Tips bij het bereiden

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

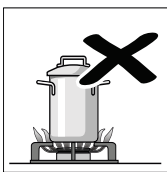
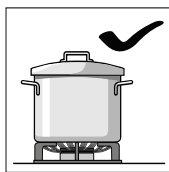
# Kookpannen

## Geschikte pannen

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

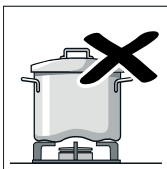
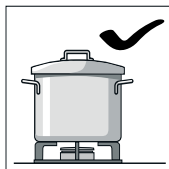
## Waarschuwingen voor het gebruik

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



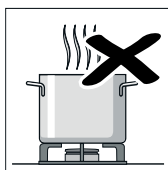
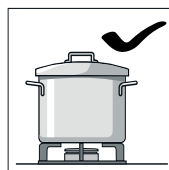
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

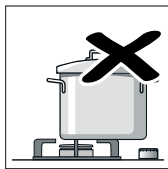
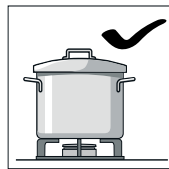


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

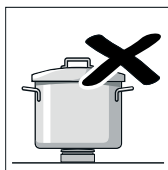
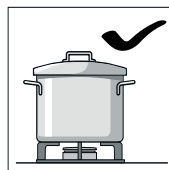


Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



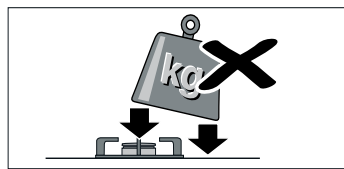
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

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



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

Controleer voor gebruik of de branderdekseksels op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

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

# Reiniging en onderhoud

## Reiniging

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

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

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

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

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

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

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

### Attentie!

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

## Onderhoud

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

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

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

### Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Laat geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.



# Afwijkingen verhelpen

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

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De magnetothermische schakelaar of een differentieel is uitgeschakeld.	Controleer in het algemeen schakelbord of de magnetothermische schakelaar of een differentieel zijn uitgeschakeld.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich etensresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders bevinden.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Droog de branderdeksels zorgvuldig.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De onderdelen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste manier.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is afgesloten met de tussenliggende kranen.	Zet eventuele afsluitkranen open.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Er staat een gaskraan open.	Sluit de gaskranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Sluit de gaskraan, lucht de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatie-technicus die bevoegd is voor het controleren en certificeren van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, na het ontvlammen van de brander, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

## Technische dienst

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4080

**B** 070 222 145

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

### Garantievoorwaarden


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

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.

---

# Verpakking en gebruikte apparaten

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

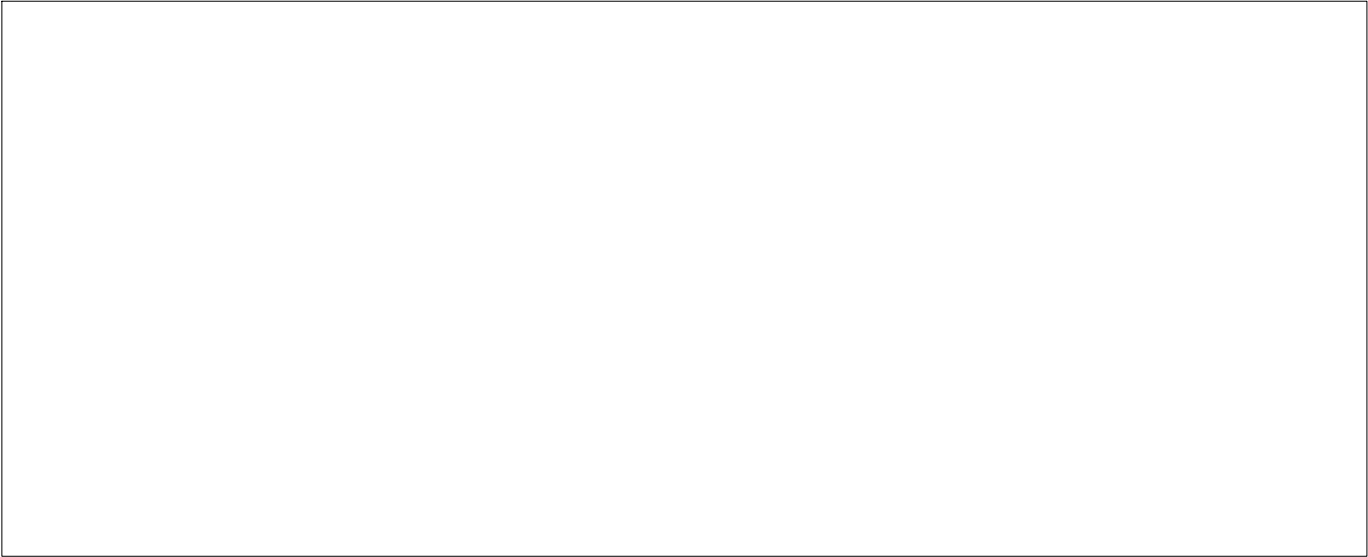
## Milieuvriendelijke afvalverwijdering

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

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

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

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



9000541846

Constructa Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

(E)