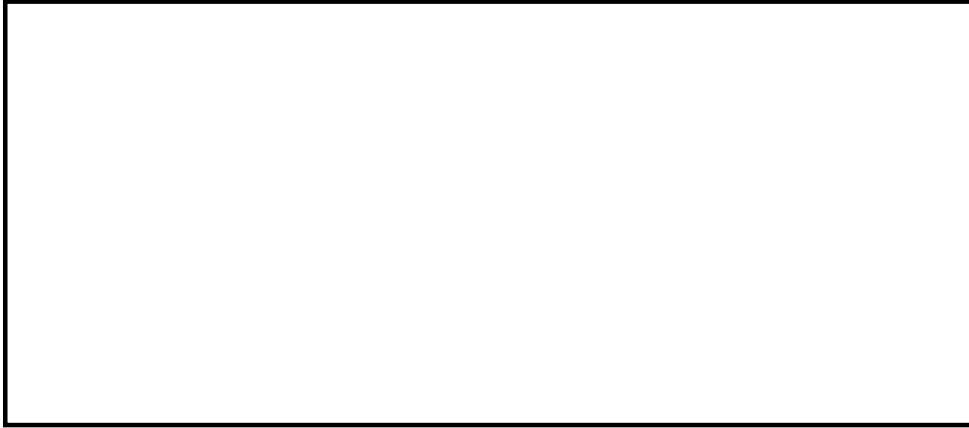


SIEMENS



PL Instrukcja obsługi

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod. 9000348679 B

SIEMENS

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Nowe urządzenie w Państwa domu	5
Palniki gazowe Działanie	6
Zapalanie ręczne	6
Zapalanie automatyczne	7
System zabezpieczający	7
Gaszenie palnika	7
Zakres mocy gotowania	7
Uwagi	8
Odpowiednie naczynia	9
Naczynie wok	9
Akcesoria	10
Ruszt dodatkowy wok	10
Ruszt dodatkowy "do kawy"	10
Rady dotyczące gotowania	10
Uwagi dotyczące obsługi	11
Czyszczenie i konserwacja	12
Czyszczenie	12
Środki niewskazane	12
Konserwacja	13
Sytuacje nietypowe	14
Serwis techniczny	15
Warunki gwarancji	15
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem	15
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska	15

Szanowny Kliencie!

Gratulujemy wyboru naszego produktu i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Do momentu zamontowania nie wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Przed przystąpieniem do montażu urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki. Zawarte w nich informacje są niezwykle istotne dla prawidłowego funkcjonowania oraz, co ważniejsze, bezpieczeństwa korzystania z urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepszą jego ochronę podczas transportu. Materiały te w pełni nadają się do recyklingu, dzięki czemu ich negatywny wpływ na środowisko naturalne jest ograniczony. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego przez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na surowce wtórne
- przed wyrzuceniem zużytego urządzenia, należy zadbać o jego utylizację. Informacje o punkcie skupu surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej.
- nie należy wylewać oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na odpadki (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, ale dzięki niemu unikamy skażenia wody)

WAŻNE:

Jeśli mimo starań i oczekiwań producenta, urządzenie będzie pracować wadliwie lub nie będzie spełniać wymaganych norm jakości, prosimy jak najszybciej poinformować nas o tym. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie wówczas będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanyim urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny.

Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionych pracowników naszego Serwisu Technicznego, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty grzejnej należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami w zakresie wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.

To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych. Nie wolno instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności wymiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Nie należy wykonywać żadnych czynności we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę zadzwonić do naszego Serwisu Technicznego.

Proszę zachować instrukcje użytkownika oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Powierzchnie sprzętów do gotowania nagrzewają się podczas działania. Wszelkie czynności należy wykonywać z należytą ostrożnością. Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia.

Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.

Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas podgrzewania tłuszczu lub olejów należy cały czas pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i odłączyć strefę grzejną.

W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy urządzenia, należy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy obracać go na siłę. Należy bezzwłocznie wezwać nasz autoryzowany Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Nie należy ustawiać odkształconych naczyń, które mogą okazać się niestabilne, na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.

Nie należy czyścić tabliczki znamionowej urządzeniami do czyszczenia parowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

To urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Nie przechowywać ani nie używać żrących substancji chemicznych, urządzeń wydzielających parę, substancji palnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.

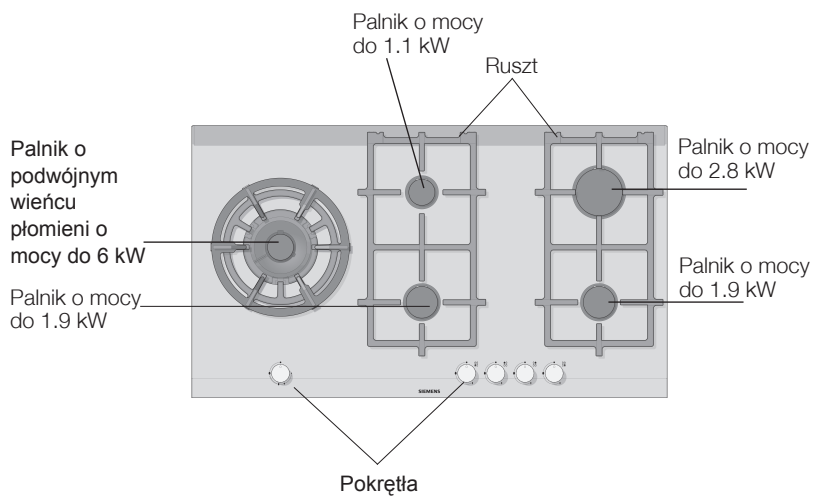
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

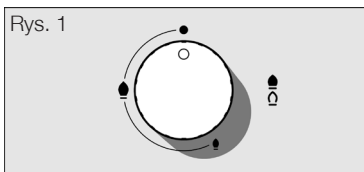
Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie są przestrzegane.

Nowe urządzenie w Państwa domu

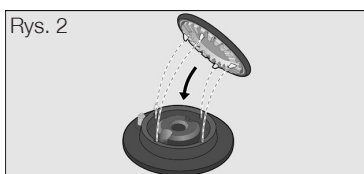


Palniki gazowe

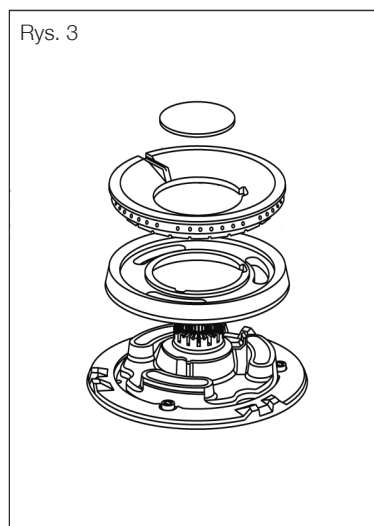
Działanie



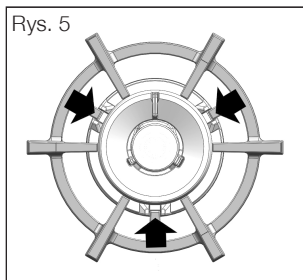
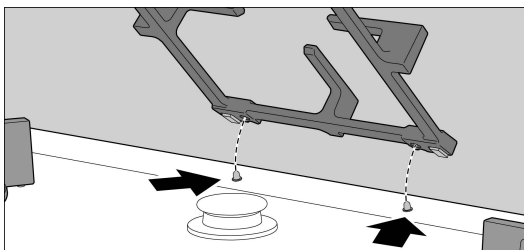
Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są właściwie zamocowane. Rys. 2-3-4-5.



Rys. 4



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętko danego palnika i obrócić je w lewo w wybrane położenie.

2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapaloną świecę, zapałkę, itp.).

Zapalanie automatyczne

W przypadku płyty grzejnej zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (system świec zapalających). Rys. 2:

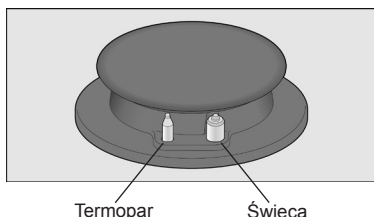
1. Docisnąć pokrętkę danego palnika i obrócić je w lewo w pozycję maksymalną. Dociśnięcie pokrętki powoduje krzesanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się (można puścić dociśniętą pokrętkę).

2. Obrócić pokrętkę w wybrane położenie.

Jeśli palnik nie zapalił się, zakręcić pokrętkę i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętkę w pozycji dociśniętej przez ponad 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund palnik nie zapala się, zakręcić pokrętkę palnika i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać przynajmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalania palnika.

System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta grzejna może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopar), który blokuje ułatnianie się gazu z przypadkowo zgaszonego palnika. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy zapalić palnik i przytrzymując pokrętkę dociskając je przez 4 sekundy po zapaleniu palnika.

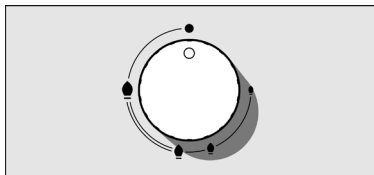
Gaszenie palnika

Obrócić pokrętkę w prawo w położenie 0.

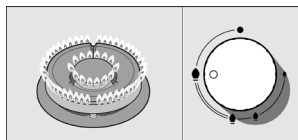
Zakres mocy gotowania

Pokrętki wielopozycyjne umożliwiają ustawienie dowolnej mocy gotowania w zakresie od mocy minimalnej do maksymalnej.

POŁOŻENIE	●	Pokrętkę zakręcone
Płomień silny	●	Moc maksymalna oraz iskrownik elektryczny
Płomień oszczędny	●	Moc minimalna

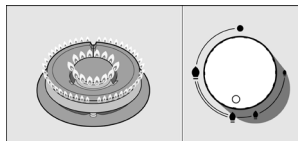


W przypadku dwóch palników dwupłomieniowych, palnik wewnętrzny i zewnętrzny można regulować niezależnie od siebie.

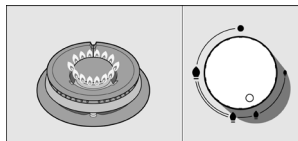


Zakres mocy gotowania:

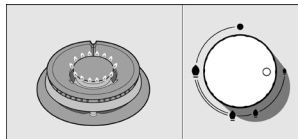
Palnik zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Palnik zewnętrzny - moc minimalna, palnik wewnętrzny - moc maksymalna.



Palnik wewnętrzny - moc maksymalna.



Palnik wewnętrzny - moc minimalna.

Uwagi

Gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku korzystania z urządzenia może ono wydzielać zapach; jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Po kilku sekundach od zgaszenia palnika rozlega się dźwięk (suchy trzask), który jest normalny i oznacza, że system zabezpieczający został wyłączony.

Należy dbać o nieskazitelną czystość urządzenia. Zabrudzenie świec może utrudniać zapalenie palnika. Co pewien czas świece należy czyścić szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Świece należy czyścić i konserwować z dużą delikatnością.

Płomień koloru pomarańczowego jest zjawiskiem naturalnym, spowodowanym obecnością pyłu w powietrzu, płynów rozlanych na płycie grzejnej, itp.

Korzystanie z urządzenia zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować urządzenie zapewniające wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej wentylacji (np. otwarcie okna) lub skuteczniejszych środków, takich, jak zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej (jeśli jest zainstalowana).

Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętło i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Odpowiednie naczynia



Palnik	Najmniejsze naczynie	Największe naczynie
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	22 cm	
Szybki	22 cm	26 cm
Półszybki	14 cm	20 cm
Pomocniczy	12 cm	16 cm

Naczynie wok



Naczynie typu wok jest stosowane w kuchni chińskiej. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytyami i prostym lub wklęsłym dnem.

Naczynie typu wok umożliwia przygotowywanie potraw w różny sposób: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że naczynie typu wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają gotować produkty sporych rozmiarów.

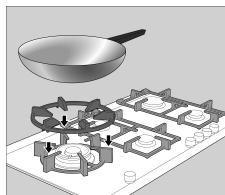
W naczyniu typu wok ciepło jest rozprowadzane bardziej równomiernie, niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok utrzymuje ciepło, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto nie jest potrzebne stosowanie dużej ilości oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych na świecie.

Gotując w naczyniu typu wok, należy przestrzegać zaleceń producenta naczynia.

Akcesoria

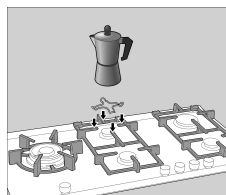
W zależności od modelu, w komplecie z płytą grzejącą są dostępne wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w serwisie technicznym podając odpowiedni kod produktu.

Ruszt dodatkowy wok



Wyłącznie do palnika o podwójnym wieńcu płomieni i naczyń o średnicy powyżej 26 cm (brytfanny, naczynia gliniane, itp.) oraz naczyń z wklęsłym dnem.

Ruszt dodatkowy „do kawy”



Wyłącznie do palnika dodatkowego i naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

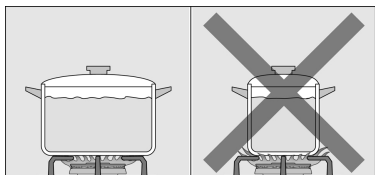
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy ruszty dodatkowe nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Rady dotyczące gotowania

	Bardzo mocno – Mocno	Średnio	Powoli
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni	Gotowanie, pieczenie, opiekanie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dań już przygotowanych, dań gotowanych.	
Szybki	Eskalopki, befszyk, tortilla, dania smażone.	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie wyszukanych potraw duszonych.	
Pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

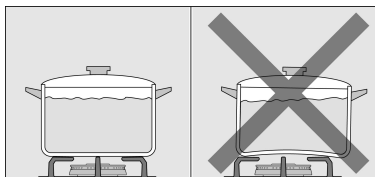
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz uniknąć uszkodzenia naczyń:



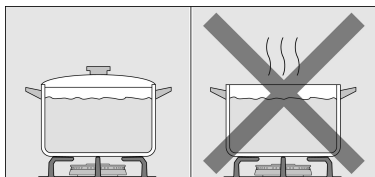
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do mocy palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

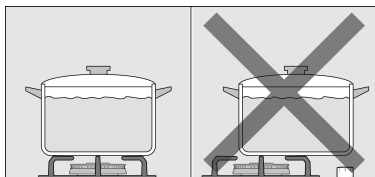


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie grzejnej i mogą przewrócić się.

Należy stosować naczynia o płaskim i grubym dnie.

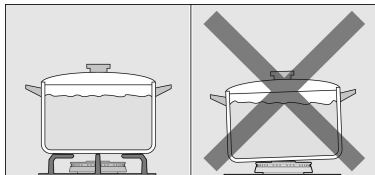


Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



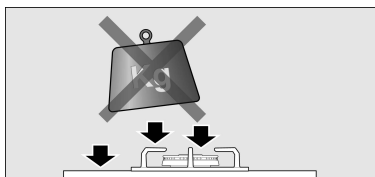
Umieszczać naczynia na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach najbliżej pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek działania wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku.

Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.



Nie należy uderzać w płytę grzejną ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Przed użyciem palników, sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo umieszczone.

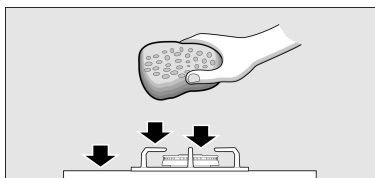
Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie



Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdym użyciu urządzenia, odczekać, aż palniki ostygną i oczyścić je. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, plamy tłuszczu, itp.), które pozostaną na płycie, przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Należy bezwzględnie zadbać o oczyszczenie otworów i szczelin, aby płomień wydobywał się z palnika w sposób prawidłowy. Do czyszczenia należy używać wody z mydłem i szczoteczki z materiału innego niż metal.

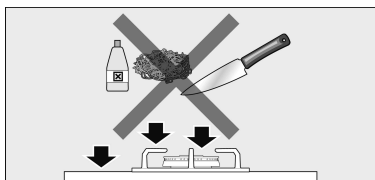


Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów płyty grzejnej wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płyty grzejną.

Zawsze całkowicie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenia emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo nałożone na dyfuzor palnika.

Środki niewskazane



Nie należy przesuwania po szybie naczyń, gdyż mogą ją one porysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szybę upadały twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w brzegi płyty kuchenki.

Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

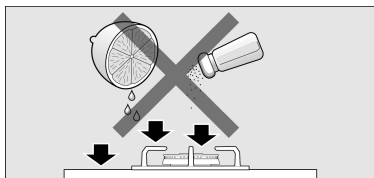
Nigdy nie używać materiałów ściernych, druciaków, ostrych przedmiotów, noży itp. do usunięcia zaschniętych resztek potraw z powierzchni płyty grzejnej.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia z częścią metalową.

Nie używać noży, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia szyby z ozdobnymi elementami palników lub ozdobnymi profilami metalowymi bądź pokrywy szklanej lub aluminiowej (jeśli dane urządzenie jest w nią zaopatrzone).

Konserwacja

Natychmiast usuwać płyny rozlane na powierzchni płyty: oszczędzi to wysiłku w późniejszym czasie.



Ziarnka piasku, które sypią się na przykład podczas oczyszczania warzyw, powodują zarysowanie szkła.

Roztopiony cukier lub potrawy z dużą zawartością cukru rozlane na powierzchni płyty należy natychmiast usunąć za pomocą szklanego skrobaka.

Sytuacje nietypowe

Sposób postępowania w niektórych sytuacjach nietypowych jest bardzo prosty. Przed zasięgnięciem pomocy w serwisie technicznym, warto wziąć pod uwagę następujące sugestie:

Nietypowe zjawisko	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają	Uszkodzony bezpiecznik. Wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. Sprawdzić na panelu bezpieczników, czy nie wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowoprądowy.
Zapalanie automatyczne nie działa.	Możliwe, że między świecami a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest uziemione, podłączenie do uziemienia jest nieprawidłowe bądź uziemienie działa nieprawidłowo.	Przestrzeń między świecą a palnikiem powinna być czysta. Starannie osuszyć nakładki palników. Upewnić się, że nakładki palników są prawidłowo założone. Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. Szczeliny dyfuzora są brudne.	Założyć elementy palnika w prawidłowy sposób. Oczyścić szczeliny dyfuzora.
Gaz wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, butla może być już pusta.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu	Jeden z kurków jest otwarty. Możliwa nieszczelność połączenia butli z gazem.	Zakręcić kurki. Upewnić się, że połączenie butli z gazem jest całkowicie szczelne.
Zawory bezpieczeństwa jednego z palników są uszkodzone.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo. Szczeliny dyfuzora są brudne.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte kilka sekund dłużej. Oczyścić szczeliny dyfuzora.


Serwis techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (ENr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej z tyłu płyty grzejnej, są również zamieszczone w instrukcji obsługi.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia. Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania modyfikacji.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Jeśli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol  , należy wziąć pod uwagę następujące kwestie.

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).