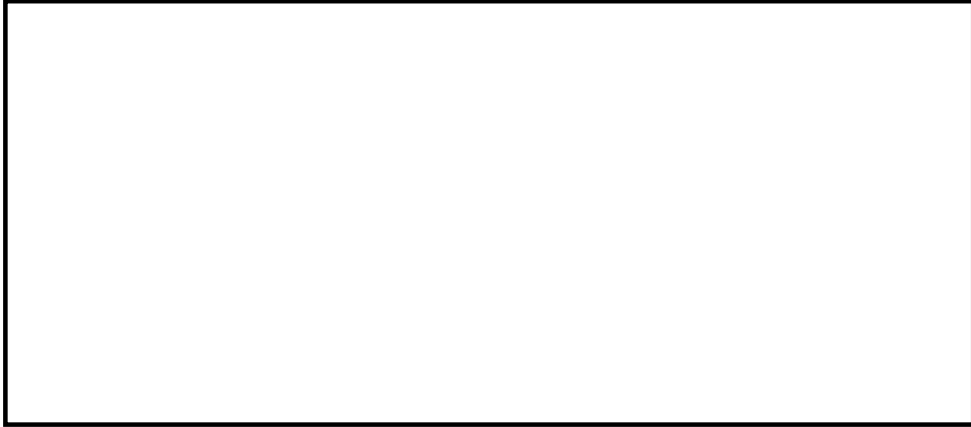


SIEMENS



hu Használati utmutató

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

SIEMENS

Cod. 9000422713 F

www.siemens-home.com

Tartalomjegyzék

Biztonsági előírások	5
A készülék	7
Gázrőzsák	8
Kézi gyújtás	8
Automatikus gyújtás	8
Biztonsági rendszer	9
Égő eloltása	9
Erősségi fokozatok	9
Megjegyzések	10
Megfelelő edények	10
Tartozékok	11
Kiegészítő rostély wok edényhez.	
Wok edény	11
Kiegészítő rostély kávéfőzéshez	11
Simmer plate (kiegészítő főzőlap)	11
Simmer cap (kiegészítő égő)	12
Ételkészítési tanácsok	12
Elektromos főzőlapok	13
Állandó energiakontrollal rendelkező elektromos főzőlapok	13
Javaslatok	14
Használati szabályok	15
Tisztítás és karbantartás	16
Tisztítás	16
Nem megfelelő termékek	16
Karbantartás	16
Műszaki rendellenességek	17
Vevőszolgálat	18
Jótállási feltételek	18
Csomagolás és használt készülék	18
Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása	18

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt bennünket, és termékünket választotta! Ezt a praktikus, modern és funkcionális készüléket olyan kiváló minőségű anyagokból gyártották, amelyeket a gyártás egész ideje alatt szigorú minőségvizsgálatoknak és alapos próbának vetettek alá annak érdekében, hogy kielégítsen minden, a tökéletes főzéssel szemben támasztott igényt.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból.

Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat a készülék üzembe helyezése és használata előtt. Ezek az információk szükségesek a készülék megfelelő működéséhez, és ami még ennél is fontosabb, a biztonságos használathoz.

A készülék csomagolása kizárólag olyan anyagokból készült, melyek feltétlenül szükségesek a biztonságos szállításhoz.

Ezek az anyagok maradéktalanul újrahasznosíthatók, így csökkentve a környezetet ért károkat. Kérjük, óvja Ön is a környezetet a következő tanácsok megfogadásával:

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

FONTOS:

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

Biztonsági előírások

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

A beszereléssel, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi áram- és gázszolgáltatók előírásainak betartásával.

A más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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

A készüléket csak jól szellőző helyre szabad beszerelni, az érvényben lévő szabályozások és a szellőzésre vonatkozó rendelkezések figyelembevételével. Ne kapcsolja a készüléket égéstermékek eltávolítására szolgáló berendezéshez.

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

A helyiség, ahol a készüléket üzembe helyezi, rendelkezzen tökéletesen működő, szabályszerű szellőzéssel.

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

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

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

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

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

A főzőkészülékek egyes felületei működés közben felmelegednek. Ezekkel legyen óvatos. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre.

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

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

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

A főzőlapra és az égőkre ne helyezzen alakjukat vesztett, bizonytalan egyensúlyú edényeket, mivel ezek könnyen felborulhatnak.

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

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

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

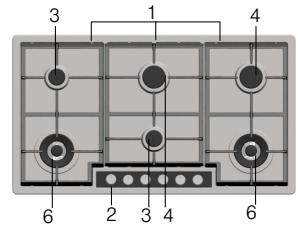
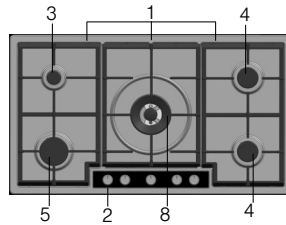
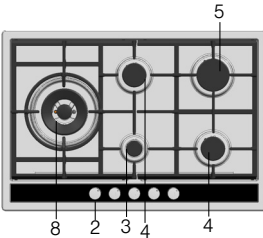
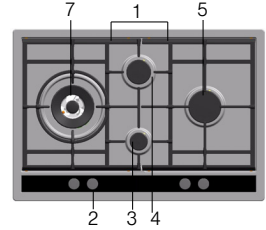
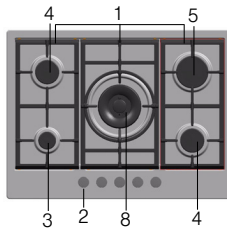
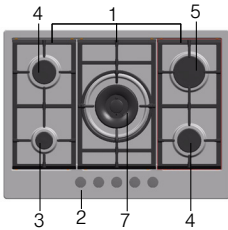
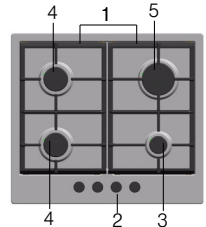
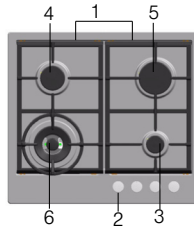
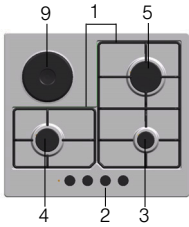
A készüléket testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek (a gyermekeket is beleértve) csak felelős felnőtt felügyelete vagy irányítása mellett használhatják.

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Az ezen használati kézikönyvben szereplő ábrák csak tájékoztató jellegűek.

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

A készülék

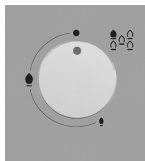


- 1 Rostélyok
- 2 Kapcsolók
- 3 Pótégő, max. 1 kW
- 4 Mérsékelt gyors égő, max. 1,75 kW
- 5 Gyorségő, max. 3 kW
- 6 Kétsoros égő, max. 3,3 kW
- 7 Háromsoros égő, max. 4,0 kW
- 8 Kettős kétsoros égő, max. 5,0 kW
- 9 Elektromos főzőlap, 1500 W

Gázrózsák

Használat

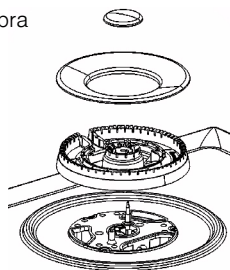
1. ábra



2. ábra



3. ábra



Mindegyik kapcsolón fel van tüntetve, hogy melyik égőt vezérli. 1. ábra

A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. 2-3. ábra

Kézi gyújtás

1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a kívánt pozícióba.

2. Tartson az égőhöz közel valamilyen tűzforrást (öngyújtó, gyufa stb.).

Automatikus gyújtás

Ha a főzőlap rendelkezik automatikus gyújtással (gyertya):

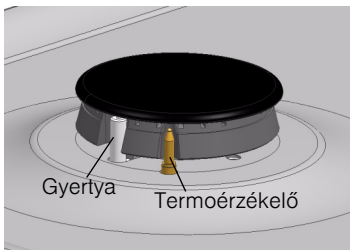
1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a legnagyobb erősségi fokozatig. A kapcsoló lenyomásakor az összes égőben szikra képződik. A láng meggyullad (a kapcsolót nem szükséges tovább lenyomva tartani).

2. Forgassa a kapcsolót a kívánt pozícióba.

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

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

Biztonsági rendszer



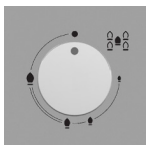
A készülék típusától függően a főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak. A berendezés biztos aktiválásához gyújtsa meg az égőt a szokásos módon, majd a láng meggyújtása után ne engedje el a kapcsolót, hanem tartsa lenyomva további 4 másodpercig.

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

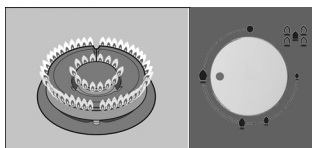
Erősségi fokozatok

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

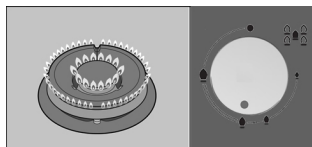


Kettős kétsoros égők esetén lehetséges a belső és külső lángsor egymástól független szabályozása.

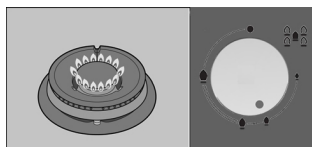
A lehetséges erősségi fokozatok a következők:



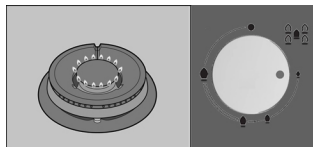
A külső és belső lángsor egyaránt a legnagyobb teljesítményen ég.



A külső lángsor a legkisebb teljesítményen, a belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legkisebb teljesítményen ég.

Megjegyzések

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

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

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

Ügyeljen a főzőlap tisztaságára. Ha a gyertyákon szennyeződés van, a gyújtás nem lesz megfelelő. Tisztítsa meg őket rendszeresen egy kisebb, nem fémszálas kefével. Ne feledje, hogy a gyertyákat óvni kell az erősebb ütésektől.

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

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget és párárt eredményez.

Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltesse be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtő).

A berendezés hosszan tartó használata esetén szükség lehet kiegészítő szellőzésre (pl. nyissa ki az ablakot) vagy hatékonyabb szellőzésre (pl. növelje a gépi szellőztetés teljesítményét, ha ez lehetséges).

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

Megfelelő edények



Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Két- vagy háromsoros égő	22 cm	
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsékelt gyors égő	14 cm	20 cm
Pótégő	12 cm	16 cm
Elektromos főzőlap	18 cm	

Wok edény



A kínai eredetű wok főzőedény egy könnyű, kerek és mély serpenyőfajta, fűlekkel és egyenes vagy homorú aljjal.

A wokban az ételek különböző módon készíthetők el (főzés, sütés, lassú tűzön történő előkészítés, grillezés vagy párolás). A wok tulajdonképpen serpenyő és fazék egyben, alakjának és méretének köszönhetően alkalmas nagy mennyiségű alapanyag elkészítésére.

A wokban a hő egyenletesebben oszlik el, a nagyobb hőmérsékleten az ételek rövidebb idő alatt készülnek el, és ehhez kevesebb olajra van szükség. Így ez az egyik leggyorsabb és legegészségesebb ételkészítési mód. Wok edény használatakor kövesse a gyártó előírásait.

Tartozékok

Kiegészítő rostély wok edényhez Wok edény



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

Kiegészítő rostély wok edényhez: kizárólag két- és háromsoros égőn használható, homorú aljú edényekkel. Az ilyen típusú edények használata a zsírfogó tálca enyhe, átmeneti alakváltozásához vezethet. Ez normális jelenség és nem befolyásolja a készülék működését.

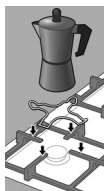
Öntöttvas rostély (4/5 kW): kódszám: HZ298107.

Öntöttvas rostély (3,3 kW): kódszám: HZ298108.

Zománcozott acél rostély: kódszám: HZ298110.

Wok edény: kódszám: HZ298103.

Kiegészítő rostély kávéfőzéshez



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

Öntöttvas rostély: Kódszám: HZ298114.

Zománcozott acél rostély: kódszám: HZ298114.

Simmer Plate (kiegészítő főzőlap)

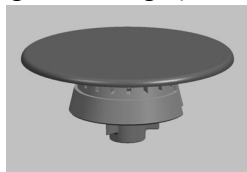


Ez a tartozék a hőfokozat legkisebb teljesítményre történő csökkentésére szolgál.

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

Kódszám: HZ298105.

Simmer Cap (kiegészítő égő)



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

Kódszám: HZ298104.

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

Ételkészítési tanácsok

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

Elektromos főzőlapok

A főzőlap első használata előtt a szabályozót állítsa maximumra és 5 percig működtesse a főzőlapot anélkül, hogy edényt tenne rá. Ilyenkor teljesen normális, ha a főzőlapból füst és különböző szagok áradnak, ez a használat során teljesen meg fog szűnni. Az első működtetés kivételével soha ne használja a főzőlapot edény nélkül.

A főzés megkezdésekor ajánlatos a kapcsolót a maximális erősségre állítani, majd az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függően később át lehet térni egy kisebb fokozatra.

Az energiamegtakarítás érdekében a főzőlapot már kevésel a főzés befejezése előtt is kikapcsolhatja, hiszen a főzőhelyen felhalmozódott hő továbbra is melegít.

Használjon teljesen lapos és vastag aljú edényeket, amelyek a fűtőfelület nagyságával azonos méretűek, és annál semmi esetre sem kisebbek.

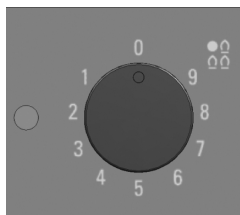
Kerülje el, hogy a főzőlap felületére folyadék ömöljön, és ne dolgozzon rajta vizes edénnyel.

Típustól függően a főzőlap rendelkezhet elektromos főzőlappal, melyet állandó felügyelet irányít, és mely 7 fokozatú kapcsolóval rendelkezik.

Amennyiben a hosszú használat során zománczott felületről lekopott a bevonat, kenje be azt egy kis olajjal vagy más, az üzletekben erre a célra árusított termékkel.

Állandó energiakontrollal rendelkező elektromos főzőlapok

4. ábra



Ezek a főzőlapok energiakontroll-szabályozóval rendelkeznek, melynek segítségével Ön kiválaszthatja az elkészítendő ételnek megfelelő teljesítményt. 4. ábra

A főzési idő és az élelmiszer mennyiségének figyelembe vételével, valamint az alábbi táblázat segítségével válassza ki az elkészítendő ételnek megfelelő pozíciót, majd fordítsa el a kapcsolót balra, a választott pozícióig. A működést jelző lámpa kigyullad. A főzőlap kikapcsolásához forgassa a kapcsolót a 0 pozícióba. A működést jelző lámpa kialszik.

Javaslatok

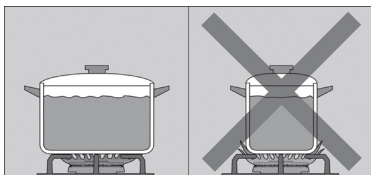
	9 fokozatú főzőlap
Olvasztás: csokoládé, vaj, zselatin	1-2
Főzés: rizs, besamel, ragu	2-3
Főzés: burgonya, tészta, zöldségek	4-5
Pirítás: egybesültek, hústekercsek	4-5
Párolás: halak	5
Melegítés, melegen tartás: készételek	2-3-4-5
Sütés: rántott szelet, bifsztek, tortilla	6-7-8
Sütés és pirítás	9

Az ajánlott fokozatok csak tájékoztató jellegűek.
A teljesítményt növelni kell az alábbi esetekben:

- nagy mennyiségű folyadék,
- nagy ételmennyiség,
- fedél nélküli edényekkel történő főzés.

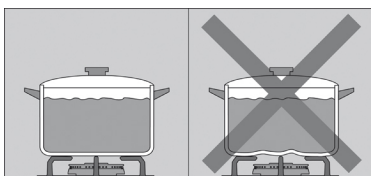
Használati szabályok

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



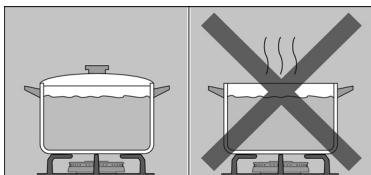
Mindig az adott égőnek megfelelő edényt használjon.

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

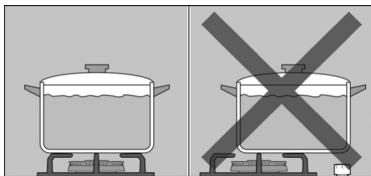


Ne használjon deformálódott edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

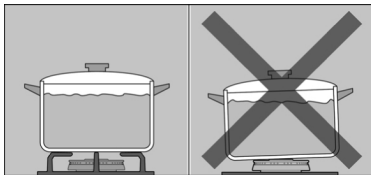


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel, mivel így elvész az energia egy része..



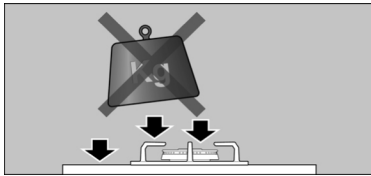
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

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



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

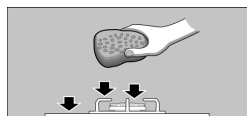
A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.



Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt. Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás



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

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

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

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

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

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

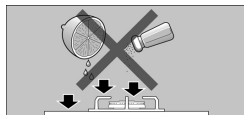
Nem megfelelő termékek



A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

Ha a főzőlap rendelkezik üveg vagy alumínium lappal, ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üveg és fém találkozásának tisztításához.

Karbantartás



A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel, így megelőzheti a későbbi, időigényesebb tisztítást.

Ne hagyjon maró hatású folyadékot (citromlé, ecet stb.) a főzőlapon.

Lehetőség szerint ügyeljen, hogy az elektromos főzőlap felületére ne kerüljön só.

A magas hőmérsékletnek köszönhetően, a két- vagy három lángú gázfűzőégőjének a borító felülete, valamint a főzőlap, tűzhely egyéb rozsdamentes acél felületei, mint maga a gyűrű, a rácsok és a gázfűzőégő környéke stb. az idő teltével, a használat miatt elszíneződhetnek. Ez egy teljesen normális folyamat. Ezeket a felületeket minden használat után tisztítsa meg egy, a rozsdamentes acél felületek tisztítására alkalmas termékkel.

A kapcsolók közelében ne használjon rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószert. A jelölések (szimbólumok) letölthetnek.

Műszaki rendellenességek

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

Rendellenesség	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás a biztosíték. Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki. Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték ill. kiégett-e egy biztosíték.
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószer-maradékok vannak. Nedvesek az égők. Rosszul van visszatéve az égő fedele. A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt. Alaposan szárítsa meg az égők fedelét. Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve. Lépjen kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatéve. Szennyeződés van az égő vájatain.	Helyezze vissza megfelelően az egyes elemeket. Tisztítsa meg a fűvóka vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját. Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat. Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázszag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt. Elképzelhető, hogy gáz szivárog a gázpalack csatlakozásánál.	Zárja el a gázcsapokat. Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
Nem működnek az egyik égő biztonsági szelepei.	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót. Szennyeződés van a fűvóka vájatain.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig. Tisztítsa meg a fűvóka vájatait.

Vevőszolgálat

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

Jótállási feltételek

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

Csomagolás és használt készülék

Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

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

A készülék kicsomagolása után környezetbarát módon helyezze el a csomagolást.

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