

SIEMENS



PL Instrukcja obsługi

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

SIEMENS

Cod. 9000466190 A

www.siemens-home.com


Szanowni Państwo!

Dziękujemy Państwu za zakup naszego urządzenia i gratulujemy udanego wyboru. 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.

Prosimy Państwa o **przeczytanie i o przestrzeganie tej prostej instrukcji**, aby zapewnić doskonałe wyniki od chwili pierwszego użycia urządzenia. Instrukcja zawiera **ważne informacje** związane nie tylko z użytkowaniem, ale również z bezpieczeństwem i konserwacją.

Podczas transportu, nasze produkty wymagają opakowania ochronnego, które będzie stanowiło skuteczne zabezpieczenie. Ze swej strony ograniczamy się do zapewnienia absolutnie podstawowego opakowania. Całe dostarczone opakowanie podlega recyklingowi. Państwo, podobnie jak my, mogą przyczynić się do ochrony środowiska, dlatego zalecamy, aby umieścić opakowanie w przeznaczonym na ten cel pojemniku na odpady, który znajduje się najbliżej Państwa domu. Nie należy wylewać zużytego oleju do zlewu, gdyż ma to duży wpływ na zanieczyszczenie środowiska. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego pojemnika i przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki lub, z braku takiego, umieścić go w koszu na śmieci (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku i chociaż nie jest to najlepsze rozwiązanie, unikamy w ten sposób skażenia wód). Państwa dzieci i Państwo sami będą czerpać z tego korzyści. Przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Następnie należy go przekazać do punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi. Adres najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi może zostać Państwu podany przez lokalną placówkę administracji publicznej.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia pojawia się symbol  , należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

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 (Odpady z urządzeń elektrycznych i elektronicznych).

Wspomniana dyrektywa określa ogólne zasady obowiązujące na obszarze Unii Europejskiej, dotyczące wycofania z użycia i reutilizacji odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

SPIS TREŚCI

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	2
Prezentacja płyty kuchenki	5
Palniki gazowe	6
Zalecane średnice naczyń	7
Ruszty dodatkowe	8
Rady dotyczące gotowania	8
Uwagi dotyczące obsługi podczas gotowania	9
Normy dotyczące użytkowania stali: czyszczenie i konserwacja	10
Normy dotyczące użytkowania elementów szklanych: czyszczenie i konserwacja	10
Przypadki nieprawidłowego działania	12
Warunki gwarancji	13

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

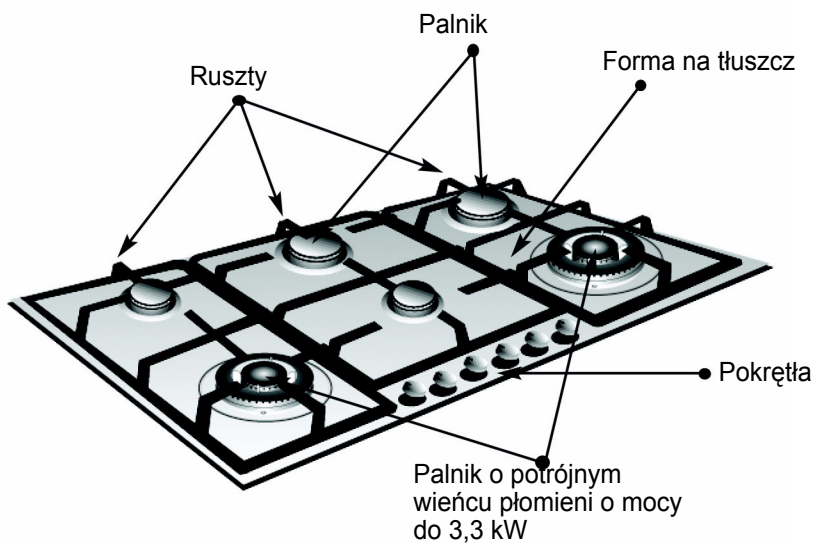
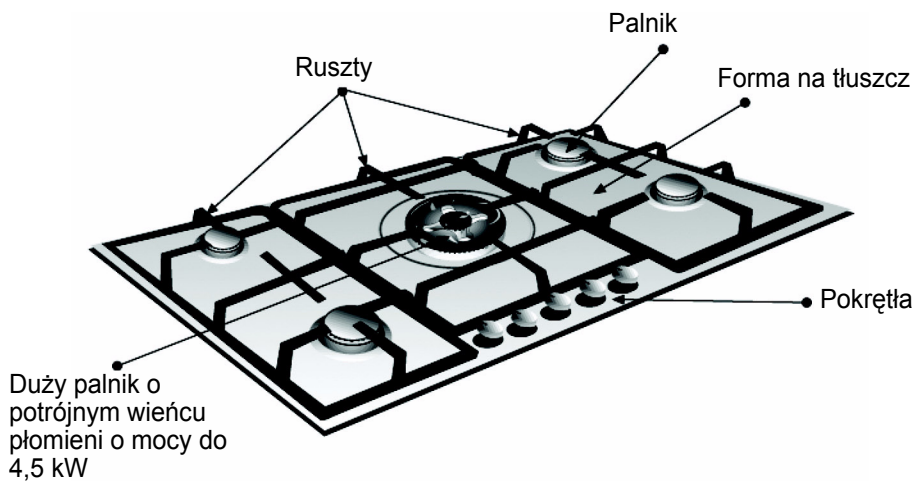
- ❑ **Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji** obsługi, aby przygotowywać potrawy, korzystając z tego urządzenia w sposób bezpieczny i skuteczny.
- ❑ Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, instalacja i przekształcenie urządzenia w celu zasilania innym rodzajem gazu mogą być wykonywane wyłącznie przez **technika posiadającego oficjalne uprawnienia**.
- ❑ Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy sprawdzić, czy odpowiednie **wymiary są prawidłowe**.
- ❑ Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.
- ❑ Poniższe instrukcje obowiązują wyłącznie w przypadku krajów, których symbol znajduje się na urządzeniu. Należy zastosować odpowiednie instrukcje techniczne w celu dostosowania urządzenia do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.
- ❑ W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy obowiązkowo zapewnić sprawnie działający **system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami**.
- ❑ Należy chronić urządzenie przed silnymi przeciągami, gdyż w przeciwnym razie mogą zgasnąć palniki.
- ❑ Opisywane urządzenie posiada fabryczne ustawienia dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W przypadku konieczności wykonania zmiany, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ Nie należy wykonywać żadnych czynności we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę wezwać nasz Serwis Techniczny.
- ❑ **Przechowywać** skrupulatnie instrukcje obsługi i montażu, aby móc je przekazać razem z urządzeniem w przypadku zmiany jego właściciela.
- ❑ W przypadku, gdy na płycie kuchenki występuje odklejony szklany element, **bezwzględnie należy wezwać nasz Serwis Techniczny**, w celu wykonania jego naprawy lub wymiany.

- ❑ Nie należy włączać **uszkodzonego urządzenia**.
- ❑ Powierzchnie urządzeń służących do ogrzewania i gotowania nagrzewają się podczas działania, należy zatem zachować ostrożność przy ich użytkowaniu. **Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia.**
- ❑ Należy używać urządzenia wyłącznie w celu przygotowania potraw, natomiast **nigdy** w celu ogrzewania pomieszczeń.
- ❑ Tłuszcze lub oleje podgrzane do bardzo wysokiej temperatury, mogą łatwo ulec zapaleniu. Z tego względu przygotowywanie potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład frytek, powinno być wykonywane z zachowaniem ostrożności.
- ❑ Nigdy nie polewać wodą palącego się tłuszczu lub oleju. **NIEBEZPIECZEŃSTWO** poparzeń! Należy nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.
- ❑ W przypadku awarii, odciąć dopływ gazu i zasilanie elektryczne urządzenia. W celu wykonania naprawy, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ Nie należy ustawiać odkształconych, niestabilnych naczyń na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.
- ❑ W przypadku zatarcia się kurka, nie należy go obracać, używając siły. Należy bezzwłocznie wezwać **nasz autoryzowany Serwis Techniczny**, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.
- ❑ Jeśli posiadany model płyty kuchenki posiada element ze szkła, wówczas podczas użytkowania płyty kuchenki gazowej, należy unikać przeciągów i rozlewania zimnych płynów, gdyż może to spowodować pęknięcie szklanego elementu.
- ❑ Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.
- ❑ Do czyszczenia płyty kuchenki nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- ❑ 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 służą wyłącznie jako przykład.

**W PRZYPADKU NIEPRZESTRZEGANIA
POWYŻSZYCH UWAG DOTYCZĄCYCH
BEZPIECZEŃSTWA, PRODUCENT NIE PONOSI
ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.**

Prezentacja płyty kuchenki:

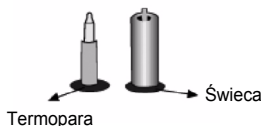


Palniki gazowe

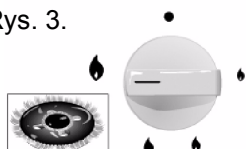
Rys. 1.



Rys. 2.



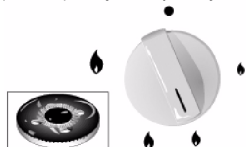
Rys. 3.



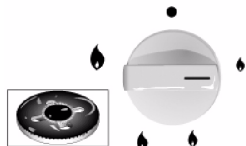
Oba wieniec płomieni (zewewnętrzny i wewnętrzny) palą się z maksymalną mocą.



Zewnętrzny wieniec płomieni pali się z minimalną mocą; wewnętrzny wieniec płomieni pali się z maksymalną mocą.



Wewnętrzny wieniec płomieni pali się z maksymalną mocą; zewnętrzny wieniec płomieni jest zgaszony.



Wewnętrzny wieniec płomieni pali się z minimalną mocą; zewnętrzny wieniec płomieni jest zgaszony.

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

W celu zapalenia palnika, należy wcisnąć pokrętko wybranego palnika i obrócić go w lewą stronę, do najwyższego położenia, przytrzymując go w tej pozycji aż do chwili zapalenia płomienia w palniku. W tym położeniu pokrętkła, we wszystkich palnikach wytwarzają się iskry.

Obrócić pokrętko w żądane położenie (nie jest już konieczne wciskanie pokrętkła).

Jeśli płomień się nie zapali, należy powtórzyć operację, przytrzymując pokrętko dłużej wciśnięte (maksymalnie do 10 sekund).

Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Należy zatem dbać o idealną czystość tych elementów. Należy je czyścić za pomocą małej szczoteczki, pamiętając, że świece nie powinny być narażane na silne uderzenia.

Jeżeli płyta kuchenki nie posiada żadnego automatycznego systemu zapalenia płomienia, należy przybliżyć wybrane źródło płomienia (zapalniczkę, zapalki, itd.) do palnika.

Płyta kuchenki może być wyposażona w **termopary zabezpieczające**, które blokują wypływ gazu w razie przypadkowego zgaszenia palników. Rys. 2.

Aby zapalić palnik i uruchomić ten innowacyjny system zabezpieczający, należy postąpić w identyczny sposób jak opisany powyżej, jednak przytrzymując pokrętko wciśnięte do chwili, gdy nastąpi zapłon i pojawi się płomień, który nie będzie gasł.

Jeżeli płomień nie zapali się, należy powtórzyć operację, lecz tym razem należy przytrzymywać pokrętko wciśnięte przez około 1-5 sekund.

W celu zgaszenia palnika, obrócić pokrętko w prawo, aż do uzyskania prawidłowego położenia ●. Podczas tej czynności może ponownie zostać uruchomiony system iskrownika. Jest to **całkowicie normalne** zjawisko.

Ta nowoczesna i funkcjonalna płyta kuchenki jest wyposażona w kurki do stopniowej regulacji płomienia, które umożliwiają wybranie **odpowiedniego ustawienia** między największym a najmniejszym płomieniem.

Zwykłe palniki o potrójnym wieniec płomieni oraz duży palnik o potrójnym wieniec płomieni są bardzo praktyczne i wygodne w celu gotowania na dużych

patelniach do paelli oraz w chińskim woku (wszelkiego rodzaju dań azjatyckich), itd.

Jeśli płyta kuchenki jest wyposażona w duży palnik o potrójnym wieńcu płomieni, wówczas posiada kurek umożliwiający niezależną regulację płomienia wewnętrznego i zewnętrznego. Dzięki temu rewolucyjnemu systemowi, użytkownik ma możliwość wyboru szerokiego zakresu mocy grzejnych. Opis działania. Rys. 3.

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

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Stałe korzystanie z urządzenia może spowodować konieczność dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna (nie powodując przeciągów) lub zwiększenia mocy ewentualnej wentylacji mechanicznej.

Występowanie płomienia w kolorze pomarańczowym jest zjawiskiem naturalnym i ma miejsce, gdy w otoczeniu znajduje się pył, rozlał się jakiś płyn, itd.

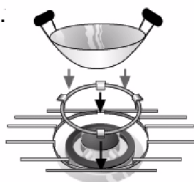
Zalecane średnice naczyń

Zależnie od modelu:

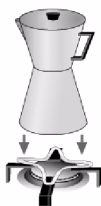
PALNIK	MINIMALNA Ø NACZYNIA	MAKSYMALNA Ø NACZYNIA
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni:		≥22 cm
Duży palnik o potrójnym wieńcu płomieni:		≥22 cm
Szybki:	22 cm	26 cm
Półszybki:	14 cm	20 cm
Pomocniczy:	12 cm	14 cm

Ruszty dodatkowe:

Rys. 4.



Rys. 5.



Zależnie od modelu, płyta kuchenki może zawierać dodatkowy ruszt, niezbędny do **palnika o potrójnym wieńcu płomieni lub do dużego palnika o potrójnym wieńcu płomieni**, stosowany w przypadku naczyń o średnicy przekraczającej 26 cm, płyt do grillowania, garnków z kamionki i wszelkich głębokich naczyń o nieregularnym kształcie (chiński wok, itd.). Rys. 4. Ze względu na wysokie temperatury osiągane przez te dodatkowe ruszty podczas procesu gotowania, należy unikać poruszania nimi - niebezpieczeństwo poparzeń!

Ruszt "do kawy": Zależnie od modelu, płyta kuchenki może zawierać dodatkowy ruszt "do kawy", stosowany **wyłącznie** na palniku pomocniczym w przypadku naczyń o średnicy poniżej 10 cm. Rys. 5. W przeciwnym razie, Serwis Techniczny marki posiada te dodatkowe ruszty "do kawy" o numerze produktu 184200.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieużywania lub używania w sposób nieprawidłowy tych dodatkowych rusztów.

Rady dotyczące gotowania:

Niniejsze rady mają charakter orientacyjny

	Bardzo mocny	Mocny	Średni	Słaby
Duży palnik o potrójnym wieńcu płomieni	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok).		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane. Rozmrażanie.	
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni				
Szybki	Eskalopki, befszytk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu.		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 delikatnych potraw duszonych.	
Pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.		Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

Uwagi dotyczące obsługi podczas gotowania

NIE



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



Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



Nie stosować naczyń o nieregularnym dnie, gdyż powoduje to wydłużenie czasu gotowania i zwiększenie zużycia energii.



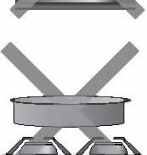
Nie umieszczać na palniku naczynia w położeniu niecentrycznym, gdyż może się ono wywrócić.



Nie używać naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się blisko pokręteł, gdyż po ustawieniu w położeniu centrycznym na palniku mogą one dotknąć pokręteł lub przybliżyć się tak bardzo, że spowodują wzrost temperatury w tej strefie i możliwość powstania uszkodzeń.



Nie umieszczać naczyń bezpośrednio na palniku.



Nie umieszczać na płycie kuchenki ciężkich przedmiotów ani nie uderzać w nią ciężkimi przedmiotami.



Nie należy używać dwóch palników lub dwóch źródeł ciepła dla jednego naczynia. Unikać dłuższego używania płyt do grillowania, garnków z kamionki, itd., wykorzystując maksymalną moc urządzenia.

TAK

Zawsze stosować **naczynia** dostosowane do odpowiedniego typu palnika, w ten sposób uniknie się nadmiernego zużycia gazu i zabrudzenia naczyń.



Zawsze nakładać **pokrywkę** na naczynia.



Stosować wyłącznie garnki, patelnie i rondle o **grubym i płaskim dnie**.



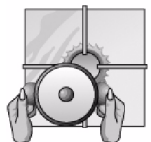
Umieszczać naczynia na palniku w położeniu dokładnie **centrycznym**.



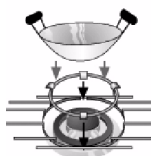
Umieszczać naczynia **na ruszcie**. Przed użyciem palników sprawdzić, czy **ruszty i nakładki** palników są prawidłowo założone.



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



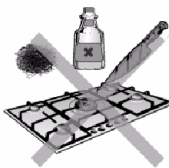
W przypadku urządzeń ze szkła hartowanego, należy stosować wyłącznie jedno naczynie na jednym palniku. Używać dodatkowego rusztu na palniku o potrójnym wieńcu płomieni.



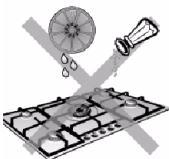
Normy dotyczące użytkowania stali: czyszczenie i konserwacja

NIE

Nigdy **NIE** stosować środków o właściwościach **ściernych**, ostrych przedmiotów, stalowych zmywaków, noży, itd., w celu usunięcia stwardniałych pozostałości potraw z płyty kuchenki, rusztów, palników ani z płyt elektrycznych. Jeżeli płyta kuchenki posiada szklaną pokrywę, **NIE** używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia z częścią metalową.



NIE stosować maszyn czyszczących wytwarzających **parę** do czyszczenia płyty kuchenki, gdyż mogą spowodować jej uszkodzenie.



NIE pozostawiać **kwaśnych** płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki. **Unikać** w miarę możliwości narażenia powierzchni płyty kuchenki elektrycznej na kontakt z **solą**.

TAK

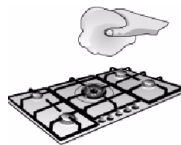
Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu **gąbki i wody z mydłem**.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.), które pozostaną na płycie, przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie.

W celu zachowania czystości, palniki i ruszty powinny być **okresowo czyszczone** poprzez zanurzenie w wodzie

z dodatkiem mydła i szczotkowanie szczotką z niemetalowym włosiem w ten sposób, aby otwory i rowki zostały całkowicie opróżnione z zanieczyszczeń, co zapewni prawidłowy płomień. Zawsze osuszać nakładki palników i ruszty, gdy ulegną zmoczeniu. Po zakończeniu czyszczenia, osuszyć wszystkie elementy palnika łącznie z jego korpusem. Przy nakładaniu na korpus palnika, pierścieni i nakładka powinny zostać na siebie wsunięte.

Wilgoć i nieprawidłowe położenie elementów palnika wpływają na niejednorodność wytwarzanego płomienia. W przypadku urządzenia wyposażonego w palniki jednoczęściowe (Monoblock), przed oczyszczaniem należy upewnić się, że są one całkowicie suche.



Ze względu na wpływ wysokich temperatur, pokrywa pierścienia palnika o potrójnym wieńcu płomieni oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej, jak: formy na tłuszcz, obrzeża palników, itd., z czasem odbarwiają się. Jest to **NORMALNE** zjawisko, po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione elementy, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

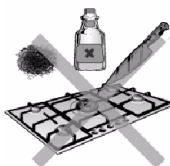
Po umyciu rusztów, osuszyć je całkowicie przed ponownym użyciem podczas gotowania. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować punktowe uszkodzenia emalii.

Jeżeli ruszty płyty kuchenki są wyposażone w podkładki gumowe, należy **uwagać** przy ich czyszczeniu, gdyż mogą one odpaść, co spowoduje brak zabezpieczenia rusztu i porysowanie płyty kuchenki.

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą ulec starciu.

Normy dotyczące użytkowania elementów szklanych: czyszczenie i konserwacja

NIE



Nie należy używać detergentów w proszku, sprejów do czyszczenia piekarników lub gąbek ściernych, które mogą zarysować szkło. Nigdy nie należy używać ostrych przedmiotów, takich jak: metalowe zmywaki lub noże, w celu usunięcia stwardniałych resztek potraw z powierzchni płyty. Nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia elementu szklanego z ozdobnymi elementami palników lub z ozdobnymi profilami metalowymi.

Nie należy przesuwać naczyń po szkłe, gdyż mogą je one zarysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadały twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w brzegi płyty kuchenki.



Ziarenka piasku, które sypią się na przykład podczas oczyszczania warzyw, powodują zarysowanie szklanego elementu.

TAK

Do konserwacji szkła należy używać namydłej gąbki, jednak dopiero wówczas, gdy urządzenie ostygnie.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.), które pozostaną na płycie, przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie.

W celu zachowania czystości, palniki i ruszty **powinny być okresowo czyszczone** poprzez zanurzenie w wodzie z dodatkiem mydła i szczotkowanie szczotką z niemetalowym włosiem w ten sposób, aby otwory i rowki zostały całkowicie opróżnione z zanieczyszczeń, co zapewni prawidłowy płomień. Zawsze osuszać nakładki palników i ruszty, gdy ulegną zmoczeniu.

Po zakończeniu czyszczenia, osuszyć wszystkie elementy palnika łącznie z jego korpusem. Przy nakładaniu na korpus palnika, pierścieni i nakładka powinny zostać na siebie wsunięte. Wilgoć i nieprawidłowe położenie elementów palnika wpływają na niejednorodność wytwarzanego płomienia. W przypadku urządzenia wyposażonego w palniki jednoczęściowe (Monoblock), przed oczyszczaniem należy upewnić się, że są one całkowicie suche.



Po umyciu rusztów, osuszyć je całkowicie przed ponownym użyciem podczas gotowania. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować punktowe uszkodzenia emalii.

Podczas czyszczenia rusztów należy uważać na podkładki, gdyż mogą one odpaść, co spowoduje zarysowanie szklanego elementu przez ruszt przy jego następnym użyciu.

Przypadki nieprawidłowego działania

Nie zawsze należy wzywać Serwis Techniczny. W wielu przypadkach mogą Państwo sami rozwiązać zaistniałe problemy. Poniższa tabela zawiera kilka porad w tym zakresie.

Ważna uwaga:

Wyłącznie upoważnieni pracownicy naszego Serwisu Technicznego mogą wykonywać prace w systemie związanym z instalacją gazową i elektryczną.

Co się dzieje...	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
...jeśli funkcje elektryczne urządzenia nie działają?	-Uszkodzony bezpiecznik. -Mógł "wyskoczyć" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy instalacji.	-Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. -Sprawdzić w głównej skrzynce wejściowej, czy "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
...jeżeli nie działa iskrownik elektryczny?	-Możliwe, że między świecą a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. -Palniki są mokre. -Nakładki palników są nieprawidłowo założone.	-Przeźren między świecą a palnikami powinna zostać starannie oczyszczona. -Starannie osuszyć nakładki palników. -Sprawdzić, czy nakładki zostały prawidłowo założone.
...jeżeli płomień w palnikach nie jest jednorodny?	-Poszczególne części palnika zostały założone nieprawidłowo. -Rowki wypływu gazu z palników są zabrudzone. -Możliwe, że palnik nie jest całkowicie suchy.	-Założyć prawidłowo poszczególne części. -Oczyścić rowki wypływu gazu z palników. -Osuszyć elementy w sposób bardziej dokładny (zwracając szczególną uwagę w przypadku palników jednoczęściowych).
...jeżeli strumień gazu wydaje się nieprawidłowy lub brak dopływu gazu do palników?	-Brak gazu z powodu zamknięcia pośrednich zaworów dopływu gazu. -Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, butla może być już pusta.	- Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. -Wymienić butlę z gazem na pełną.
...jeżeli w otoczeniu kuchenki czuć zapach gazu?	-Jeden z kurków jest otwarty. -Możliwy wyciek na połączeniu butli z gazem.	-Wykonać odpowiednią kontrolę. -Sprawdzić, czy połączenie jest prawidłowe.
...jeżeli nie działają zabezpieczenia w różnych palnikach?	-Pokrętko nie było dociskane wystarczająco długo. -Rowki wypływu gazu z palników są zabrudzone.	-Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętko dociśnięte o kilka sekund dłużej. -Oczyścić rowki wypływu gazu z palników.

W przypadku wezwania naszego Serwisu Technicznego, proszę podać:

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

Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji mające zastosowanie w przypadku tego urządzenia to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. W razie potrzeby, sprzedawca tego urządzenia może w każdej chwili dostarczyć szczegółowych informacji na jego temat. W każdym przypadku, aby skorzystać z gwarancji należy przedstawić dowód zakupu.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.