

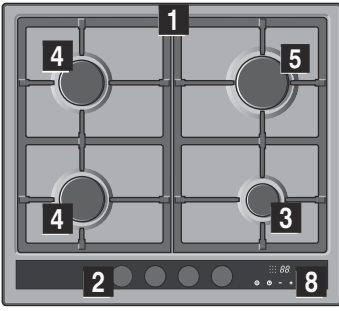
[en] Instruction manual3
[es] Instrucciones de uso 11
[it] Istruzioni per l'uso 19
[tr] Kullanma kılavuzu27



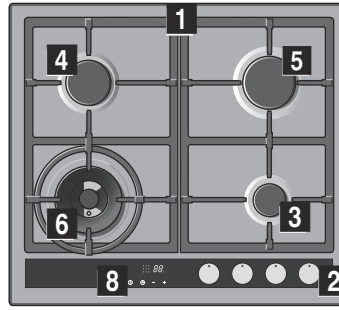
Gas hob
Placa de cocción a gas
Piano di cottura a gas
Ankastre Gazli Ocak

SIEMENS

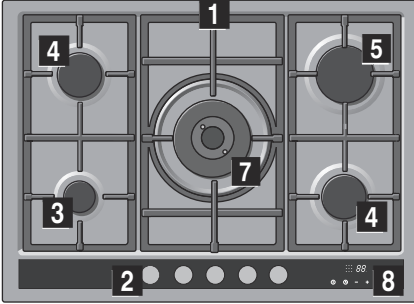
EC6..PT...



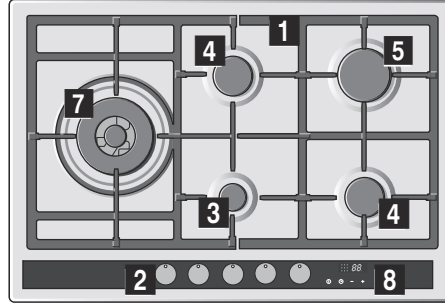
EC6..HV...



EC7..RT...
EC7..RU...



EC8..SV...



- 1 Pan supports
- 2 Control knobs
- 3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
- 4 Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)

- 1 Parrillas
- 2 Mandos
- 3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW

- 1 Griglie
- 2 Manopole
- 3 Bruciatore ausiliario fino a 1 kW
- 4 Bruciatore semirapido fino a 1,75 kW

- 1 Izgaralar
- 2 Kumanda düğmeleri
- 3 1 kW'a kadar ekonomik brülör
- 4 1,75 kW'a kadar normal brülör

- 5 Rapid burner (up to 3 kW)
- 6 Double-flame wok burner (up to 3.3 kW)
- 7 Dual double-flame wok burner up to 5 kW
- 8 Timer

- 5 Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6 Quemador wok de doble llama de hasta 3,3 kW
- 7 Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
- 8 Reloj temporizador

- 5 Bruciatore rapido fino a 3 kW
- 6 Bruciatore wok a doppia fiamma fino a 3,3 kW
- 7 Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma fino a 5 kW
- 8 Orologio timer

- 5 3 kW'a kadar büyük brülör
- 6 3,3 kW'a kadar çift alev çıkışlı wok tipi brülör
- 7 5 kW'a kadar çift alev çıkışlı wok tipi iki brülör
- 8 Alarmlı saat

Safety precautions	3	Display messages	8
Your new appliance	5	Cooking pans	8
Control knobs	5	Suitable pans	8
Timer control panel	5	Precautions for use	8
Accessories	5	Cleaning and maintenance	9
Gas burners	6	Cleaning	9
Switching on	6	Maintenance	9
Safety system	6	Trouble shooting	9
Switching off	6	Technical Assistance Service	10
Power levels	6	Warranty conditions	10
Childproof lock	6	Used appliances and packaging	10
Warnings	6	Environmentally-friendly disposal	10
Cooking guidelines	7		
Timer	7		
Countdown timer	7		
Programming a burner to switch off automatically	7		
Timer control panel block	8		
Protection against overheating	8		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.com and in the online shop www.siemens-eshop.com

Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

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

The images shown in these instructions are for guidance 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.

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

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance must only be used in well ventilated places.

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

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be performed by an authorised technician, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the

overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of deflagration!

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

Risk of poisoning!

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in operation: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

Risk of burns!

- The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

Risk of fire!

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.
- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Risk of injuries!

- 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.
- 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 them.

Risk of electric shock!

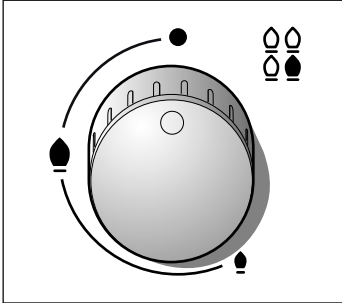
Do not clean the appliance using steam cleaners.

Your new appliance

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

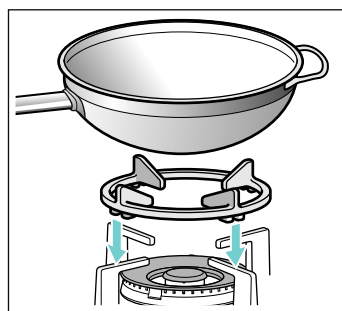
Control knobs

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



Accessories

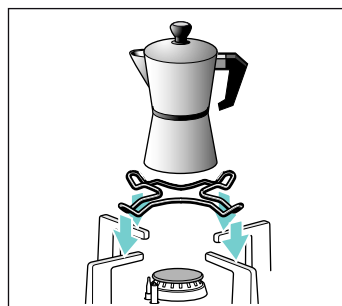
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



Additional wok pan support

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

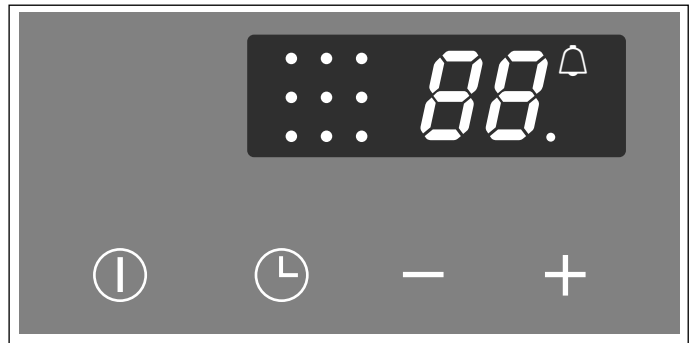
Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



Additional coffee maker support

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

Timer control panel

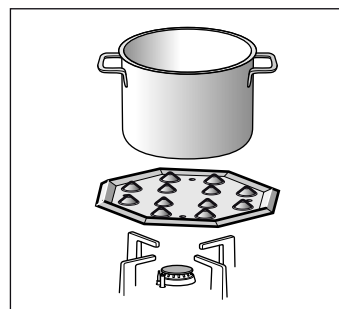


Control surfaces

- | | |
|-----|--------------------|
| ⓘ | Main switch |
| 🕒 | Timer |
| - + | Adjustment buttons |

Display indicators

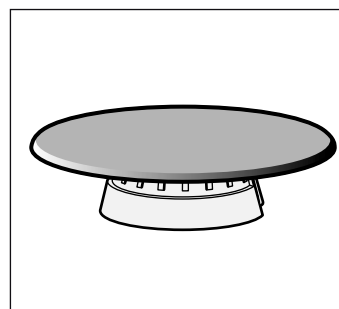
- | | |
|-----|---------------------------|
| ⦿ | Burners |
| 88 | Time programming |
| 🔔 | Countdown timer |
| 88. | Automatic off programming |



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.

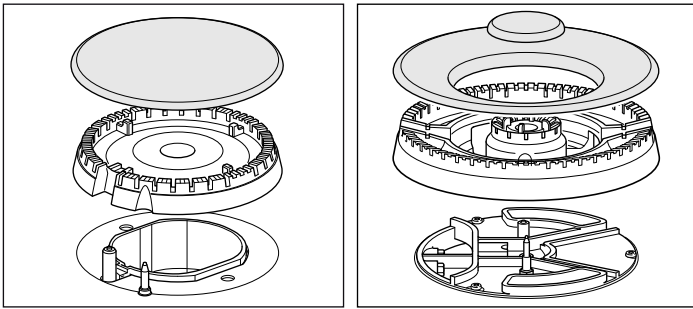
Code

- | | |
|----------|--|
| HZ298107 | Additional wok pan support: cast iron (5 kW) |
| HZ298108 | Additional wok pan support: cast iron (3.3 kW) |
| HZ298114 | Additional coffee maker support |
| HZ298105 | Simmer Plate |
| HZ298104 | Simmer Cap |

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

Gas burners

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.



Switching on

Switching on a burner:

1. Connect the appliance by means of the main switch. The main switch indicator lights up.
2. 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.
3. Release the control knob.
4. 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).

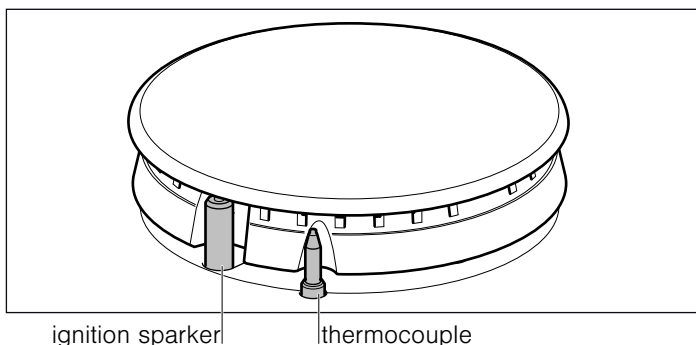
⚠ Risk of deflagration!

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.

Note: If no burner turns on after pressing the main switch, the appliance automatically turns off after one minute.

Safety system

Your hob is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners are accidentally switched 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

Switching off a burner: turn the control knob clockwise to the off setting.

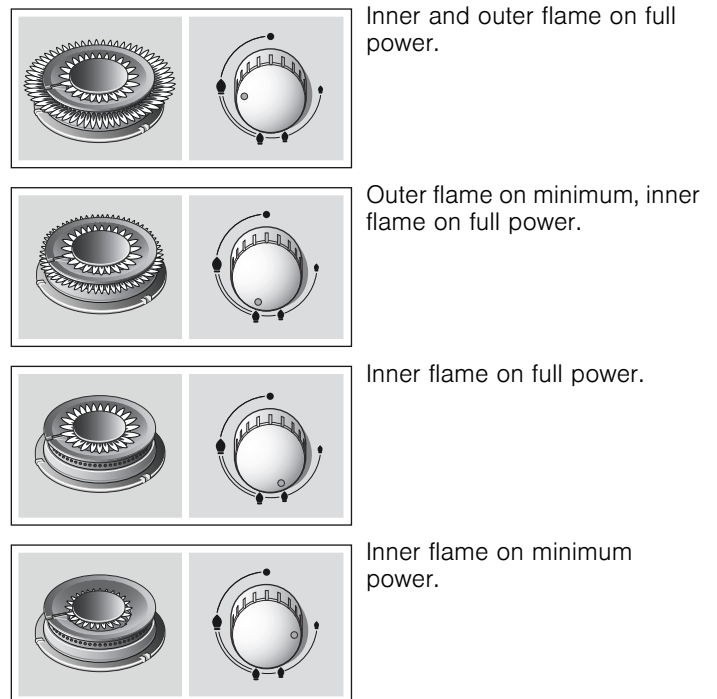
Switching off the hob: after finishing cooking, turn all the controls to setting 0 and turn off the appliance with the main switch. The main switch indicator will be turned off.

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

For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



Childproof lock

To activate the childproof lock: The hob must be off. Press the main switch for a few seconds. The display indicator shows the childproof lock . Now the hob cannot be switched on.

To deactivate the childproof lock: Press the main switch for a few seconds. The main switch indicator lights up. Now the hob can be switched on normally.

Warnings

This appliance will not function if it is not connected to the mains or if the electricity supply is cut off.

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

When 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.

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 1 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

Timer




The timer can be used in two ways:

- As a countdown timer.
- To programme the automatic off of up to two burners.

Countdown timer

The countdown timer can be used to time periods up to 99 minutes. This is independent of other services. It can be programmed even when the hob is switched off. This function does not switch off any burner.


It is programmed as follows

1. Touch the  symbol once. The  indicator lights up. The time programming indicator  is displayed.
2. Touch the - or + symbol in the following five seconds to programme the required time.

The countdown begins in a few seconds.


The time programming indicator always displays the time remaining for the first programme to finish.

When the programmed time has elapsed



A beep sounds for 30 seconds. The time programming indicator  is displayed.

When any symbol is pressed the indicators go out and the beep stops.

Change the programmed time

Touch the  symbol and change the time using - or + in the following 5 seconds. The new programmed time will begin after a few seconds.

To cancel the programme

Touch the  symbol and change the time to  using the - or + symbols. The indicator disappears following a few seconds or displays the time remaining for the following programme.



Note: The countdown timer does not continue after a power failure.

Programming a burner to switch off automatically

Introduce a cooking time for the required burner. The burner turns off automatically when the programmed time is reached. Up to two burners can be programmed at the same time.


It is programmed as follows

The burner must be on.


1. Touch the  symbol twice. The indicators display the settings of the burners of their hob for one second. Select the desired burner by touching the  symbol.
2. Touch the - or + symbol in the following five seconds to programme the required time.

The programme will start after a few seconds or when another burner is selected.

This sequence may be used to programme any burner on the hob.


The time programming indicator displays the time remaining for the first programme to finish. The burner indicator corresponding to the time lights up. The dimmed indicators correspond to other programmes that are in progress. Touch the  symbol to check all of the programmed times.

When the programmed time has elapsed



The burner goes out. A beep sounds for 30 seconds. The time programming indicator  is displayed. The burner indicators flash successively. Then, when any symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Turn the control knob of the burners switched off by the timer to the 0 setting.

Change the programmed time

Touch the  symbol, select the burner and change the time using the - or + in the following 5 seconds. The new programmed time will begin after a few seconds.

Cancel the programme



Touch the  symbol, select the burner and change the time to  using the - or + symbols. The indicator disappears following a few seconds or displays the time remaining for the following programme.

Notes



- The automatic off function does not continue after a power failure.
- It can be programmed for a duration of up to 99 minutes.

Timer control panel block

To activate the block:

Press the symbols  and  for 4 seconds. A whistle sounds and the display shows **PL**. Then the display will show the programme information again. If any symbol is touched while this function is being used a whistle will sound and **PL** will appear on display.

To deactivate the block:

Press the symbols  and  for 4 seconds.


Protection against overheating

When high temperatures are reached in the electronics installation, the **F2** message will alternate with information on the programmes in progress. The burners continue to operate. When the temperature drops to acceptable levels, the **F2** message will disappear.

If the temperature reaches the maximum level allowed, the timer turns off the burners and pauses the programmes in progress. The display alternates between the **F2** message and the remaining times of the programmes. The control surfaces will remain blocked until the temperature drops to acceptable levels.

After a few minutes the hob can be used again.

Display messages

Indicator	Meaning	Solution
PL	Timer control panel block activated.	See <i>Timer control panel block</i> section.
	Childproof lock activated.	See <i>Childproof lock</i> section.
F2	Appliance electronics overheating.	See <i>Protection against overheating</i> section.
EQ, E2, F5, FH, FL	Electronics error.	Contact Technical Assistance Service.

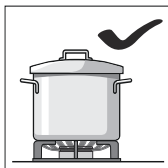
Cooking pans

Suitable pans

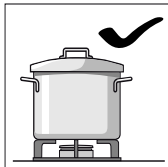
Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	- cm
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Precautions for use

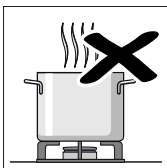
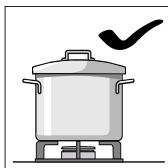
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



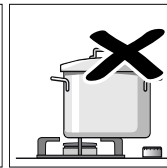
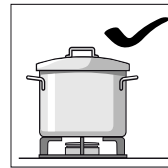
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



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.

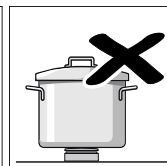
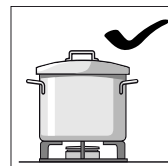


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



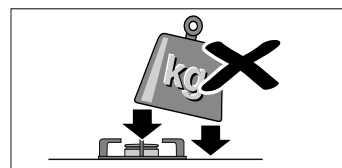
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

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:

Fault	Possible cause	Solution
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 burner caps are correctly positioned.
The burner flame is not uniform.	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
	The gas supply is blocked by gas taps.	Open all gas taps.
The kitchen smells of gas.	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that it is not empty.	Change the gas cylinder.
	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. Do not use the appliance until ensuring that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
	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.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.


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 disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

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)

Indicaciones de seguridad	11
Su nuevo aparato	13
Mandos	13
Panel de mando del reloj temporizador	13
Accesorios	13
Quemadores de gas	14
Encendido	14
Sistema de seguridad	14
Apagado	14
Niveles de potencia	14
Seguro para niños	14
Advertencias	14
Consejos de cocinado	15
Reloj temporizador	15
Reloj de cuenta atrás	15
Programar un quemador para que se apague automáticamente	15
Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador	16
Protección contra sobrecalentamiento	16

Mensajes en el display	16
Recipientes de cocinado	16
Recipientes apropiados	16
Advertencias de uso	16
Limpieza y mantenimiento	17
Limpieza	17
Mantenimiento	17
Solucionar anomalías	17
Servicio de asistencia técnica	18
Condiciones de garantía	18
Embalaje y aparatos usados	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..	18

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.com y también en la tienda online: www.siemens-eshop.com

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

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

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

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

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

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el

fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de deflagración!

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

¡Peligro de intoxicación!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en

los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.
- Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

¡Peligro de descarga eléctrica!

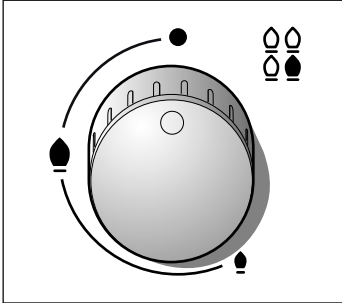
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

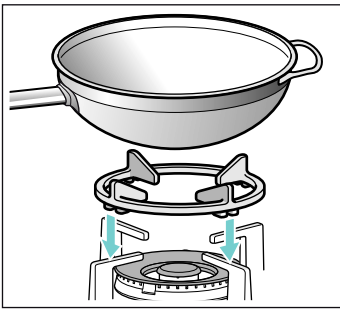
Mandos

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Accesorios

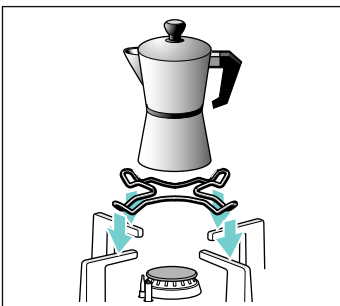
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



Parrilla suplementaria wok

Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.

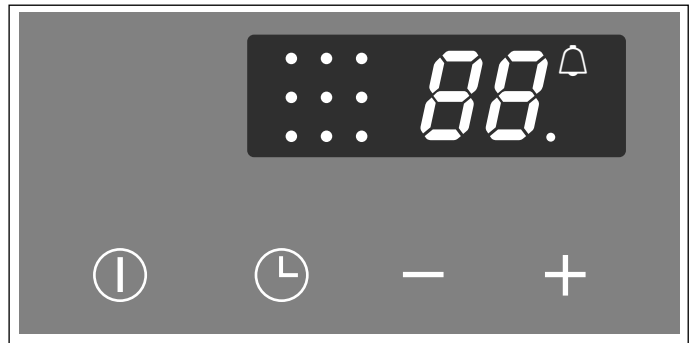
El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.



Parrilla suplementaria cafetera

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

Panel de mando del reloj temporizador

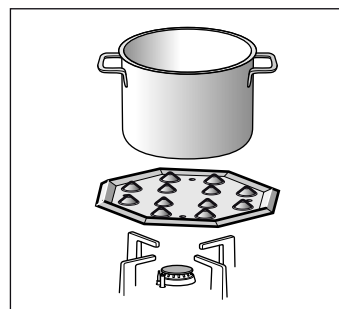


Superficies de mando

- ⓘ Interruptor principal
- 🕒 Reloj temporizador
- + Botones de ajuste

Indicadores en el display

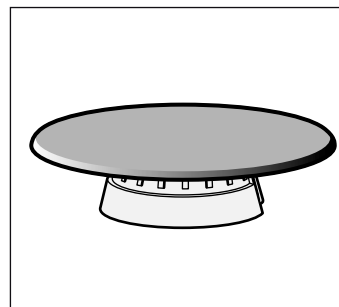
- ⦿ Quemadores
- 88 Programación del tiempo
- 🔔 Reloj de cuenta atrás
- 88. Programación de apagado automático



Simmer Plate

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

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



Simmer Cap

Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

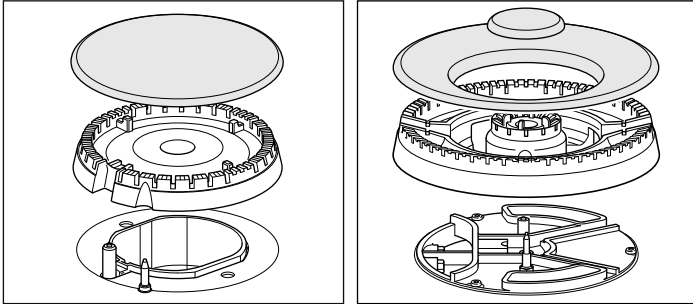
Código

- HZ298107 Parrilla suplementaria wok: hierro fundido (5 kW)
- HZ298108 Parrilla suplementaria wok: hierro fundido (3,3 kW)
- HZ298114 Parrilla suplementaria cafetera
- HZ298105 Simmer Plate
- HZ298104 Simmer Cap

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

Quemadores de gas

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.



Encendido

Para encender un quemador:

1. Conecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se enciende.
2. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
3. Deje de presionar el mando.
4. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

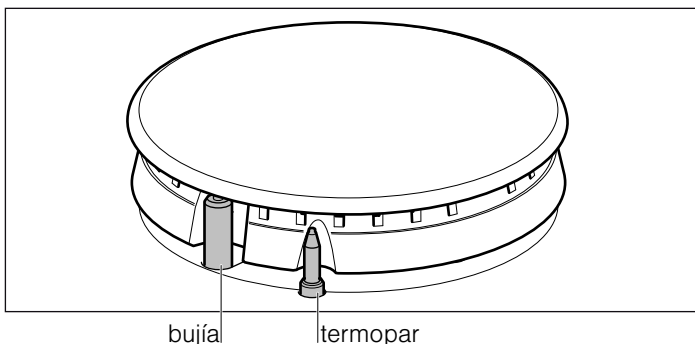
⚠ ¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Nota: Si tras presionar el interruptor principal no enciende ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurrido un minuto.

Sistema de seguridad

Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad (termopar) que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.



Para garantizar que este dispositivo esté activo:

1. Encienda el quemador con normalidad.
2. Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagado

Apagar un quemador: gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

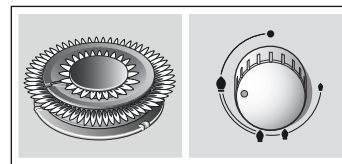
Apagar la placa de cocción: una vez finalizada la cocción, gire todos los mandos hasta la posición 0 y desconecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se apaga.

Niveles de potencia

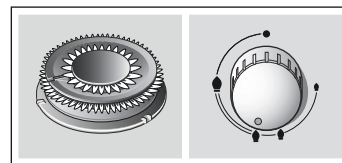
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

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

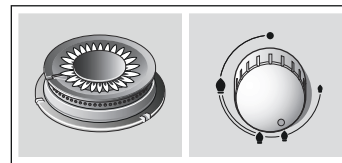
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



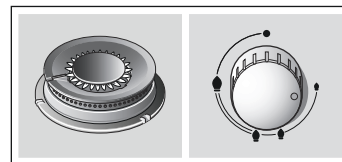
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



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




Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Seguro para niños

Activar el seguro para niños:

La placa de cocción debe estar apagada. Pulse el interruptor principal durante unos segundos. El display muestra el indicador del seguro para niños . Ahora no se puede conectar la placa de cocción.

Desactivar el seguro para niños:

Pulse el interruptor principal durante unos segundos. El indicador del interruptor principal se ilumina. Ahora se puede conectar la placa de cocción normalmente.

Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

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

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paelas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

Reloj temporizador

El reloj temporizador se puede utilizar de dos maneras:

- Como reloj de cuenta atrás.
- Para programar el apagado automático de hasta dos quemadores.

Reloj de cuenta atrás

El reloj de cuenta atrás permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente de otras prestaciones. Se puede programar incluso cuando la placa de cocción está apagada. Esta función no apaga ningún quemador.

Así se programa

1. Toque una vez el símbolo \odot . La indicación \triangle se ilumina. El indicador de la programación del tiempo muestra 00 .
2. Toque los símbolos - o + dentro de los 5 segundos siguientes para programar el tiempo deseado.

La cuenta atrás comienza al cabo de unos segundos.

El indicador de la programación del tiempo siempre muestra el tiempo restante del primer programa que va a acabar.

Cuando el tiempo programado se ha consumido

Suena una señal acústica durante 30 segundos. En el indicador de la programación del tiempo se muestra 00 .

Al tocar cualquier símbolo, la señal acústica cesa y los indicadores se apagan.

Cambiar el tiempo programado

Toque el símbolo \odot y cambie el tiempo usando - o + dentro de los 5 segundos siguientes. El nuevo tiempo programado comenzará a transcurrir tras unos segundos.

Cancelar el programa

Toque el símbolo \odot y cambie el tiempo a 00 con los símbolos - o +. El indicador desaparece a los pocos segundos o muestra el tiempo restante del siguiente programa.

Nota: El reloj de cuenta atrás no continúa después de un corte de corriente.

Programar un quemador para que se apague automáticamente

Introduzca un tiempo de cocción para el quemador deseado. El quemador se apaga automáticamente una vez consumido el tiempo programado. Puede tener programados hasta dos quemadores a la vez.

Así se programa

El quemador debe estar encendido.

1. Toque dos veces el símbolo \odot . Los indicadores muestran durante un segundo la configuración de quemadores de su placa de cocción. Seleccione el quemador deseado tocando el símbolo \odot .
2. Toque los símbolos - o + dentro de los 5 segundos siguientes para programar el tiempo deseado.

El programa comienza al cabo de unos segundos o al seleccionar otro quemador.

Puede programar mediante esta secuencia cualquier quemador de la placa de cocción.

El indicador de la programación del tiempo muestra el tiempo restante del primer programa en acabar. El indicador del quemador al que corresponde el tiempo se ilumina. Los indicadores atenuados corresponden a otros programas que se están ejecutando. Toque el símbolo \odot para comprobar todos los tiempos programados.

Cuando el tiempo programado se ha consumido



El quemador se apaga. Una señal acústica suena durante 30 segundos. En el indicador de la programación del tiempo se muestra 00 . Los indicadores de los quemadores parpadean sucesivamente. Al tocar cualquier símbolo, la señal acústica finaliza y los indicadores se apagan.

Gire el mando de los quemadores apagados por el reloj temporizador hasta la posición 0.

Cambiar el tiempo programado

Toque el símbolo \odot , seleccione el quemador y cambie el tiempo usando - o + dentro de los 5 segundos siguientes. El nuevo tiempo programado comenzará a transcurrir tras unos segundos.

Cancelar el programa


Toque el símbolo , seleccione el quemador y cambie el tiempo a  con los símbolos - o +. El indicador desaparece a los pocos segundos o muestra el tiempo restante del siguiente programa.

Notas

- La función de apagado automático no continúa después de un corte de corriente.
- Puede programar un tiempo de hasta 99 minutos.


Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador

Activar el bloqueo:

Pulse durante 4 segundos los símbolos  y +. Suena un pitido y el display muestra **PL**. A continuación el display vuelve a mostrar la información de los programas. Al tocar cualquier

símbolo mientras esta función está activada, suena un pitido y aparece **PL** en el display.

Desactivar el bloqueo:

Pulse los símbolos  y + durante 4 segundos.

Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura en la instalación electrónica es elevada, el mensaje **F2** se alterna con la información de los programas en ejecución. Los quemadores permanecen en funcionamiento. El mensaje **F2** desaparece cuando la temperatura baja a niveles aceptables.

Si la temperatura alcanza los niveles máximos admitidos, el reloj temporizador apaga todos los quemadores y detiene los programas en ejecución. El display muestra alternativamente el mensaje **F2** y los tiempos restantes de los programas. Las superficies de mando permanecen bloqueadas hasta que la temperatura baje a niveles aceptables.

Tras unos minutos puede volver a usar la placa de cocción.

Mensajes en el display

Indicación	Significado	Solución
PL	Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador activado.	Ver apartado <i>Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador</i> .
07	Seguro para niños activado.	Ver apartado <i>Seguro para niños</i> .
F2	Sobrecalentamiento de la electrónica del aparato.	Ver apartado <i>Protección contra sobrecalentamiento</i> .
E0, E2, F5, FH, FL	Error electrónico.	Contactar con el Servicio Técnico.



Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

Quegador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quegador wok	22 cm	- cm
Quegador rápido	22 cm	26 cm
Quegador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quegador auxiliar	12 cm	16 cm

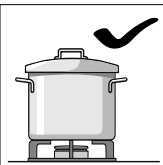
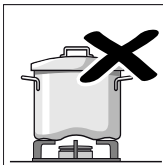
Advertencias de uso

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

- 


Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

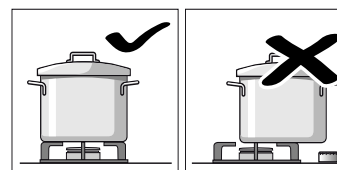



No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

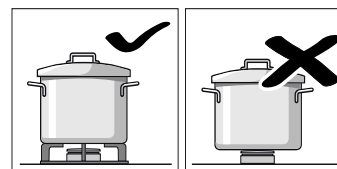


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



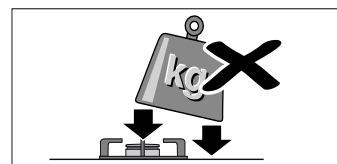
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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



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

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



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

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

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

¡Atención!

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

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

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalia	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
La llama del quemador no es uniforme.	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.
	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
Hay olor a gas en la cocina.	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además,

dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.


Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

Indicazioni di sicurezza	19
Il suo nuovo apparecchio	21
Manopole.....	21
Pannello comandi dell'orologio timer.....	21
Accessori.....	21
Bruciatori a gas	22
Accensione	22
Sistema di sicurezza	22
Spegnimento.....	22
Livelli di potenza.....	22
Sicurezza bambino	22
Avvertenze.....	22
Consigli per la cottura.....	23
Orologio timer	23
Orologio di conto alla rovescia	23
Programmazione di un bruciatore affinché si spenga automaticamente	23
Blocco del pannello comandi dell'orologio timer	24
Protezione contro il surriscaldamento	24

Messaggi sul display	24
Recipienti da cucina	24
Recipienti adeguati.....	24
Avvertenze per l'uso.....	24
Pulizia e manutenzione	25
Pulizia.....	25
Manutenzione	25
Risoluzione di anomalie	25
Servizio di assistenza tecnica	26
Condizioni di garanzia	26
Imballaggio e apparecchi usati	26
Smaltimento ecocompatibile	26

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.com e l'eShop www.siemens-eshop.com

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio. Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

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

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione. Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

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

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

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio. Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di deflagrazione!

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

Pericolo di intossicazione!

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le

superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.

- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Pericolo di incendio!

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.
- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

Pericolo di lesioni!

- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.
- In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il servizio tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Pericolo di scariche elettriche!

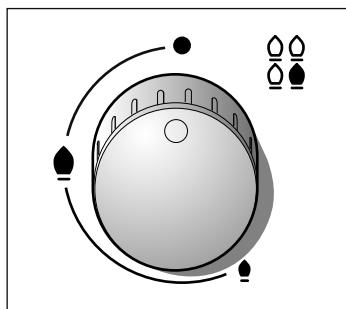
Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

Il suo nuovo apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale dell'apparecchio e la potenza dei bruciatori.

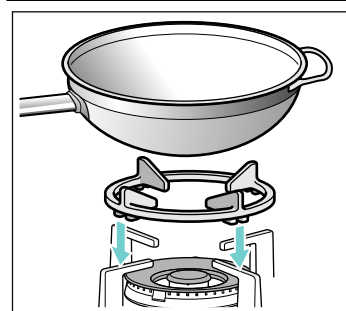
Manopole

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



Accessori

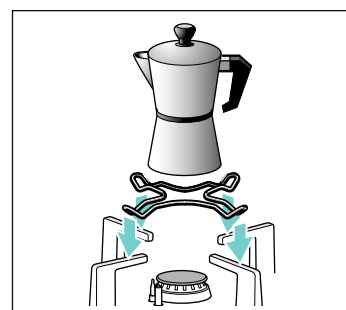
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok, con recipienti a base concava.

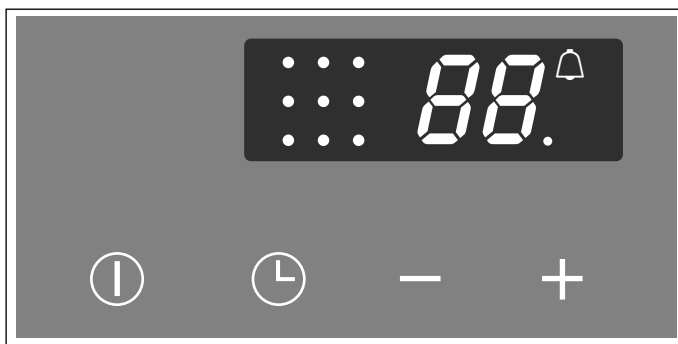
L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea sulla parte superiore del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



Griglia supplementare caffettiera

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

Pannello comandi dell'orologio timer

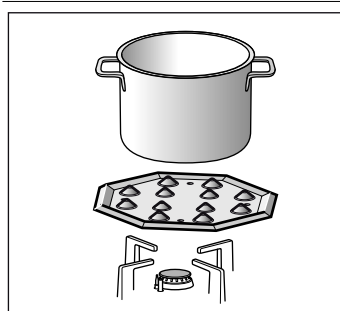


Superfici di comando

- ⓘ Interruttore principale
- 🕒 Orologio timer
- + Pulsanti di regolazione

Indicatori sul display

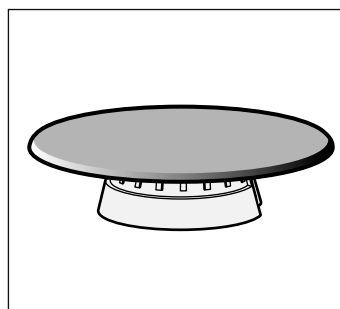
- Bruciatori
- 88 Programmazione del tempo
- 🔔 Orologio di conto alla rovescia
- 88. Programmazione spegnimento automatico



Simmer Plate

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

Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.



Simmer Cap

Bruciatore adatto esclusivamente alla cottura a potenza minima. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.

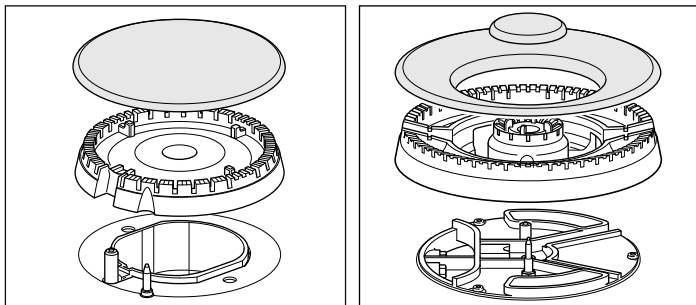
Codice

- HZ298107 Griglia supplementare wok: griglia di ghisa (5 kW)
- HZ298108 Griglia supplementare wok: griglia di ghisa (3,3 kW)
- HZ298114 Griglia supplementare caffettiera
- HZ298105 Simmer Plate
- HZ298104 Simmer Cap

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

Bruciatori a gas

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.



Accensione

Come accendere un bruciatore:

1. accendere l'apparecchio servendosi dell'interruttore principale. La spia dell'interruttore principale si accende.
2. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza.
Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende.
3. Rilasciare la manopola.
4. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

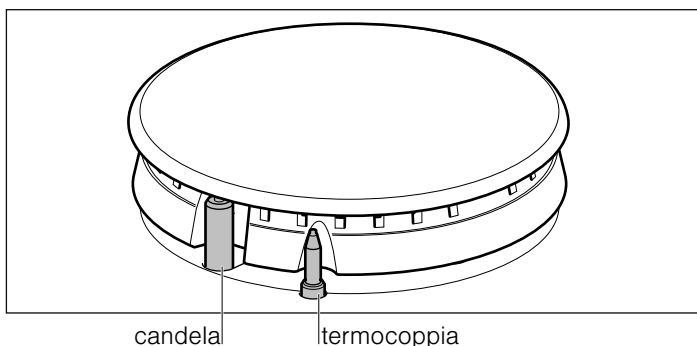
⚠ Pericolo di deflagrazione!

Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Avvertenza: Se dopo aver premuto l'interruttore principale non si accende nessun bruciatore, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un minuto.

Sistema di sicurezza

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.



Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

1. Accendere il bruciatore come di consueto.
2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Spegnimento

Spegnimento di un bruciatore: ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di spegnimento.

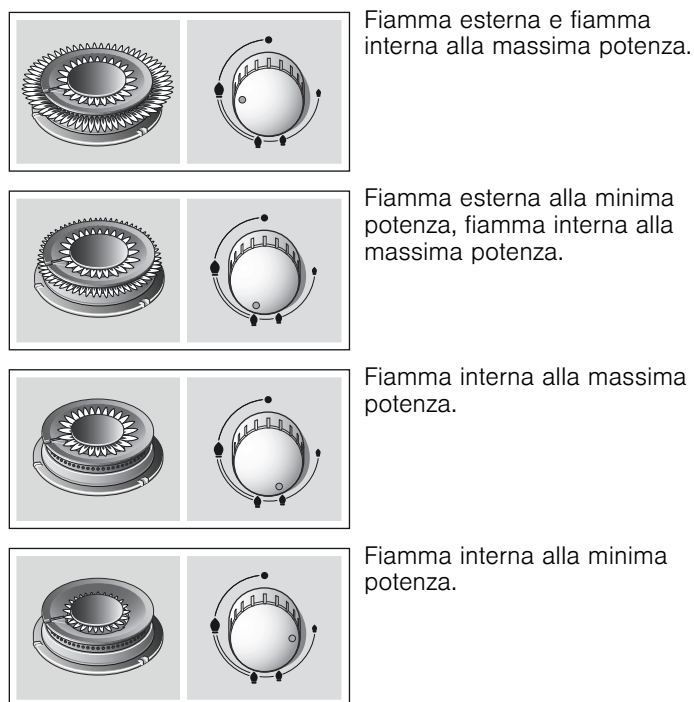
Spegnimento del piano di cottura: una volta terminata la cottura, girare tutte le manopole fino alla posizione 0 e disconnettere l'apparecchio mediante l'interruttore principale. La spia di quest'ultimo si spegnerà.

Livelli di potenza

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

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

Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente. I livelli di potenza sono i seguenti:



Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino:

Il piano di cottura deve essere spento. Premere l'interruttore principale per alcuni secondi. Il display mostra la spia della sicurezza bambino **☐**. A questo punto, non è possibile attivare il piano di cottura.

Disattivazione della sicurezza bambino:

Premere l'interruttore principale per alcuni secondi. La spia dell'interruttore principale si illumina. A questo punto, è possibile attivare normalmente il piano di cottura.

Avvertenze

Questo apparecchio non funziona se non è collegato alla rete elettrica o in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

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

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

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte - Forte	Medio	Lento
Bruciatore wok	Bollire, cuocere, arrostito, dorare, paella, cucina asiatica (wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cotti	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittelle	Riso, besciamella, ragù	Cottura al vapore di: pesce, verdure
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare stufati delicati	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina

Orologio timer




L'orologio timer può essere utilizzato in due modi:

- Come orologio di conto alla rovescia.
- Per programmare lo spegnimento automatico per un massimo di due bruciatori.

Orologio di conto alla rovescia

L'orologio di conto alla rovescia consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti ed è indipendente da altre funzioni. Inoltre, può essere programmato anche quando il piano di cottura è spento. Questa funzione non spegne i bruciatori.


Per programmare

1. Toccare una volta il simbolo . L'indicazione  si illumina. L'indicatore della programmazione del tempo mostra .
2. Toccare i simboli - o + entro i 5 secondi successivi per programmare il tempo desiderato.

Il conto alla rovescia inizia dopo pochi secondi.


L'indicatore della programmazione del tempo mostra sempre il tempo restante del programma che termina per primo.

Fine del tempo di programmazione



Un segnale acustico suona per 30 secondi. Nell'indicatore della programmazione del tempo è visualizzato .

Toccare qualsiasi simbolo, il segnale acustico e le spie si spengono.

Modifica del tempo di programmazione

Toccare il simbolo  e modificare il tempo con - o + entro i 5 secondi successivi. Dopo alcuni secondi, il nuovo tempo programmato inizia a trascorrere.

Annullamento del programma

Toccare il simbolo  e modificare il tempo a  con i simboli - o +. L'indicatore scompare e, dopo qualche secondo, viene visualizzato il tempo restante del programma successivo.



Avvertenza: Il conto alla rovescia non prosegue dopo un'interruzione di corrente.

Programmazione di un bruciatore affinché si spenga automaticamente

Inserire un tempo di cottura per il bruciatore desiderato. Il bruciatore si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato. È possibile programmare fino a due bruciatori alla volta.


Per programmare

Il bruciatore deve essere acceso.


1. Toccare due volte il simbolo . Le spie indicano per un secondo la configurazione dei bruciatori per il piano di cottura. Selezionare il bruciatore desiderato toccando il simbolo .
2. Toccare i simboli - o + entro i 5 secondi successivi per programmare il tempo desiderato.

Il programma comincia dopo pochi secondi o dopo aver selezionato un altro bruciatore.

È possibile programmare, con questa sequenza, qualsiasi bruciatore del piano di cottura.


L'indicatore della programmazione del tempo mostra il tempo restante del programma che termina per primo. La spia del bruciatore a cui corrisponde il tempo si illumina. Le spie attenuate corrispondono ad altri programmi in esecuzione. Toccare il simbolo  per controllare tutti i tempi programmati.

Fine del tempo di programmazione



Il bruciatore si spegne. Un segnale acustico suona per 30 secondi. Nell'indicatore della programmazione del tempo è visualizzato . Successivamente, le spie dei bruciatori lampeggiano. Toccare qualsiasi simbolo, il segnale acustico si interrompe e le spie si spengono.

Girare la manopola dei bruciatori spenti dall'orologio timer fino alla posizione 0.

Modifica del tempo di programmazione

Toccare il simbolo , selezionare il bruciatore e modificare il tempo con - o + entro i 5 secondi successivi. Dopo alcuni secondi, il nuovo tempo programmato inizia a trascorrere.

Annullamento del programma


Toccare il simbolo , selezionare il bruciatore e modificare il tempo a  con i simboli - o +. L'indicatore scompare e, dopo qualche secondo, viene visualizzato il tempo restante del programma successivo.

Avvertenze

- La funzione di spegnimento automatico non prosegue dopo un'interruzione di corrente.
- È possibile programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti.

Blocco del pannello comandi dell'orologio timer

Attivazione del blocco:

Premere per 4 secondi i simboli  e +. Si udirà un fischio e il display mostrerà *PL*. Il display mostra nuovamente le informazioni dei programmi. Toccando qualsiasi simbolo

mentre la funzione è attiva, viene emesso un fischio e sul display si visualizza *PL*.

Disattivazione del blocco:

Premere i simboli  e + per 4 secondi.

Protezione contro il surriscaldamento

Se la temperatura dei componenti elettronici è elevata, il messaggio *F2* si alterna con le informazioni dei programmi in esecuzione. I bruciatori rimangono in funzione. Il messaggio *F2* scompare quando la temperatura scende a livelli accettabili.

Se la temperatura raggiunge il livello massimo consentito, l'orologio timer spegne tutti bruciatori, bloccando i programmi in esecuzione. Il display mostra alternativamente il messaggio *F2* e i tempi rimanenti per i programmi. Le superfici di comando rimangono bloccate fino a quando la temperatura torna a livelli accettabili.

Dopo qualche minuto è possibile utilizzare nuovamente il piano di cottura.

Messaggi sul display

Indicazione	Significato	Soluzione
<i>PL</i>	Blocco del pannello comandi dell'orologio timer attivato.	Vedere il paragrafo <i>Blocco del pannello comandi dell'orologio timer</i> .
<i>07</i>	Sicurezza bambino attivata.	Vedere il paragrafo <i>Sicurezza bambino</i> .
<i>F2</i>	Surriscaldamento dei componenti elettronici dell'apparecchio.	Vedere il paragrafo <i>Protezione contro il surriscaldamento</i> .
<i>E0, E2, F5, FH, FL</i>	Anomalia elettronica.	Contattare il servizio tecnico.

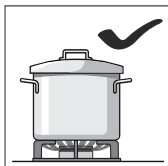
Recipienti da cucina

Recipienti adeguati

Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore wok	22 cm	- cm
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

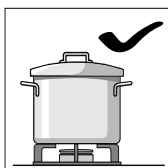
Avvertenze per l'uso

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



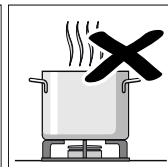
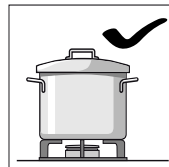
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

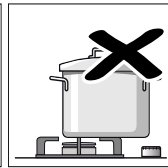
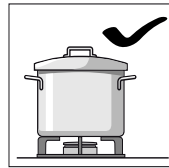


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgarsi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

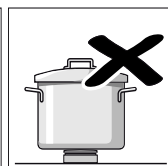
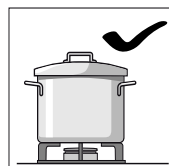


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



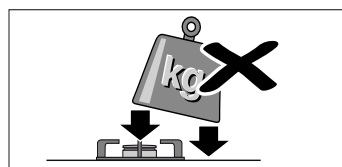
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

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



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura. Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Attenzione!

- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

Attenzione!

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

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

Risoluzione di anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare i pezzi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici

qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.


Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

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

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,

- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

Güvenlik önerileri	27
Yeni cihazınız	29
Kumanda düğmeleri	29
Alarmlı saat kumanda paneli	29
Aksesuarlar	29
Gaz brülörleri	30
Açık	30
Emniyet sistemi	30
Kapalı	30
Güç seviyeleri	30
Çocuk emniyeti	30
Uyarılar	30
Pişirme önerileri	31
Alarmlı saat	31
Geri sayımlı saat	31
Otomatik olarak kapanması için bir brülörün programlanması	31
Alarmlı saat kumanda panelinin bloke edilmesi	32
Aşırı ısınmaya karşı koruma	32

Ekran mesajları	32
Pişirme kapları	32
Uygun kaplar	32
Kullanım Uyarıları	32
Temizlik ve Bakım	33
Temizlik	33
Bakım	33
Beklenmeyen durumların çözülmesi	33
Teknik Bakım Servisi	34
Garanti koşulları	34
Ambalaj ve kullanılan gereçler	34
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	34

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠ Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır. Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihazın sahibinin değişmesi durumunda cihazla birlikte veriniz.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız. Cihazda herhangi bir hasar fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarılma işlemleri yetkili bir

kurulum teknisyeni tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler tablosunda belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz. Diğer gaz tiplerine uyarılma gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Cihazı kesinlikle ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Çocuklar için, pişirme tezgahı üreticisi tarafından önerilmemiş kapaklar veya bariyerler kullanmayınız. Örn. aşırı ısınma, alev alma veya malzeme parçalarının kopması dolayısıyla kazalara yol açabilirler.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihazınız çalışır durumdayken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz. Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımı, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttırınız.

Yanma tehlikesi!

- Pişirme bölümleri ve etrafındakiler çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız. 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

Yangın tehlikesi!

- Pişirme bölümleri çok ısınır. Pişirme tezgahının üzerine yanıcı cisimler yerleştirmeyiniz. Pişirme tezgahı üzerinde eşya bırakmayınız.

- Bu elektrikli ev aletinin yakınında aşındırıcı, buharlaştırıcı kimyasal ürünler, yanıcı materyaller, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.
- Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Yağ kızdırırken ocaktan uzaklaşmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme bölümünü kapatınız.

Yaralanma tehlikesi!

- Hasarlı, uygun boyuta sahip olmayan, pişirme tezgahının sınırlarını aşan veya kötü yerleştirilmiş kaplar ciddi yaralanmalara sebebiyet verebilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.
- Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesiniz. Tamir için teknik servisimizi arayınız.
- Cihazın iç kısmını kurcalamayınız. Gerekli olduğu takdirde, teknik servisimizi arayınız.
- Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Tamir ya da değiştirme için derhal teknik servisi arayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

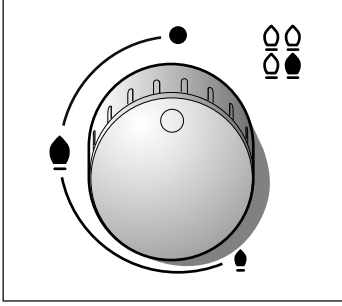
Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.

Yeni cihazınız

Sayfa 2'de cihazınızın genel görünümünün yanı sıra brülör gücünü bulacaksınız.

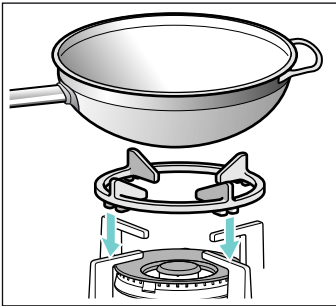
Kumanda düğmeleri

Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır.



Aksesuarlar

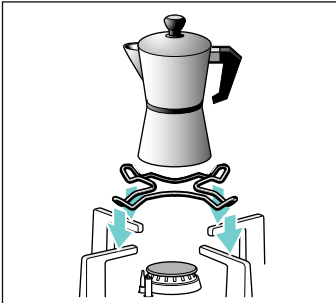
Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten de temin edilebilir.



Wok ızgara eki

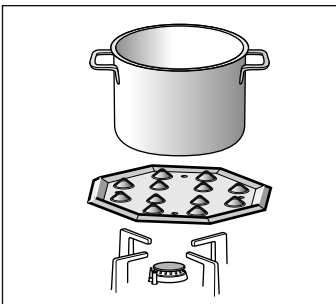
Yalnızca çift ve üçlü alev çıkışlı wok tipi brülörlerde ile içbükey tabanlı kapların kullanımı için.

Bu kapların kullanımı yağdanlıkta geçici olarak deformasyona neden olabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



Kahve cezvesi eki

Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.

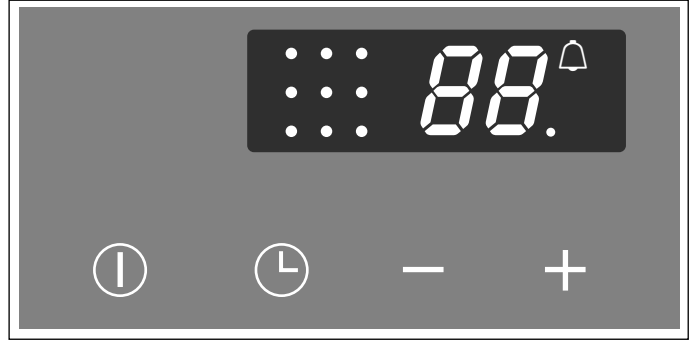


Simmer Plate

Bu aksesuar en düşük güçte sıcaklık seviyesini azaltmak amacıyla tasarlandı.

Aksesuarı doğrudan tepelik kısımları yukarı bakacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştiriniz, asla doğrudan brülör üzerine yerleştirmeyiniz. Kabı aksesuarı ortalayacak şekilde yerleştiriniz.

Alarmlı saat kumanda paneli

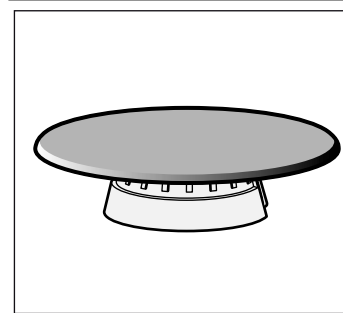


Kumanda yüzeyleri

- | | |
|-----|----------------|
| ⓘ | Ana düğme |
| 🕒 | Alarmlı saat |
| - + | Ayar düğmeleri |

Ekrandaki göstergeler

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| ⦿ | Brülörler |
| 88 | Zaman programlaması |
| 🔔 | Geri sayımlı saat |
| 88. | Otomatik kapanmanın programlaması |



Simmer Cap

Sadece minimum güçte pişirme işlemi yapılması gereken brülör. Kullanımı için yardımcı brülörü çıkarıp yerine Simmer Cap brülör koyulması gereklidir.

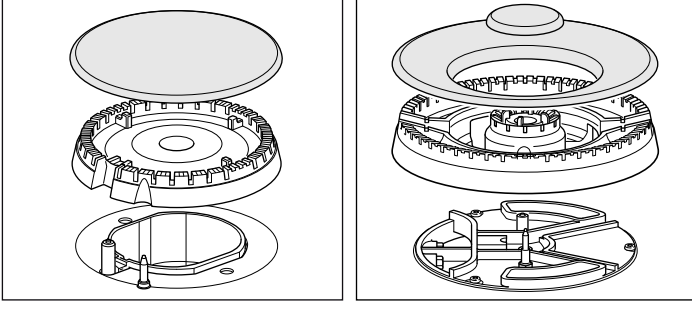
Kod

- | | |
|----------|---|
| HZ298107 | Wok ızgara eki: Demir döküm ızgara (5 kW) |
| HZ298108 | Wok ızgara eki: Demir döküm ızgara (3,3 kW) |
| HZ298114 | Kahve cezvesi eki |
| HZ298105 | Simmer Plate |
| HZ298104 | Simmer Cap |

Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz.



Açık

Brülörün ateşlenmesi:

1. Ana düğme vasıtasıyla cihazı açınız. Ana düğme göstergesinin ışığı yanar.
2. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz. Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar.
3. Kumanda düğmesine basmayı bırakınız.
4. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateş yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini (10 saniye kadar) basılı tutunuz.

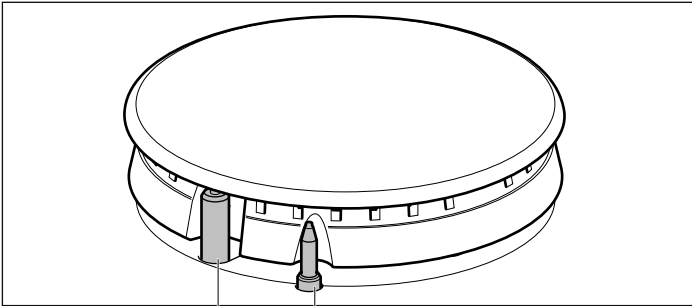
⚠ Yangın tehlikesi!

15 saniye geçmesine rağmen ateş hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmayı denemeden önce en az bir dakika bekleyiniz.

Bilgi: Ana düğmeye basıldıktan sonra hiçbir brülör yanmazsa, bir dakika geçtikten sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

Emniyet sistemi

Pişirme tezgahınız, brülörlerin kazayla yanması halinde gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemine (termo kupl) sahiptir.



Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için:

1. Brülörü normal olarak açınız
2. Kumanda düğmesini bırakmadan ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

Kapalı

Brülörün kapatılması: kapalı konumuna ulaşıncaya kadar kumanda düğmesini sağa çeviriniz.

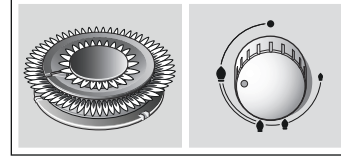
Pişirme tezgahının kapatılması: pişirme işlemi sona erdiğinde, tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz ve ana düğme vasıtasıyla cihazın bağlantısını kesiniz. Ana düğme göstergesinin ışığı da sönecektir.

Güç seviyeleri

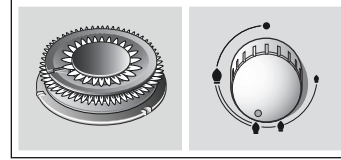
Kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

Pozisyon	●	Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev	🔥	Maksimum açılma veya kapasite ve elektrikli çakmak
Tasarruflu kademe	🔥	Minimum açılma ve kapasite

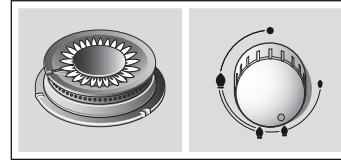
Çift alevli brülörler ikili olduğunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir. Olası güç seviyeleri:



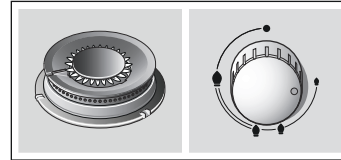
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.




Maksimum güçte iç alev.



Minimum güçte iç alev.

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyetinin devreye alınması:

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır. Birkaç saniye boyunca ana düğmeye basınız. Ekranda çocuk emniyeti göstergesi  gösterilir. Artık pişirme tezgahı açılmaz.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması:

Birkaç saniye boyunca ana düğmeye basınız. Ana düğme göstergesinin ışığı yanar. Artık pişirme tezgahı normal şekilde açılabilir.

Uyarılar

Bu cihaz elektriğe bağlı değilse veya elektrik tedarikinde arıza varsa çalışmaz.

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ısıklı sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelmesi normaldir. Bu, herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmez. Zamanla geçecektir.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

Brülör alevlerinin yanlılıkla sönmeleri durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıktırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirli ise çakmak zarar görür. Düzenli olarak metal içermeyen küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Piştirme önerileri

Brülör	Çok güçlü - Güçlü	Orta	Hafif
Wok tipi brülör	Haşlama, kaynatma, ızgara, kızartma, paella'lar, Asya yemekleri (wok)	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: hazır yemekler, önceden pişirilmiş yemekler	
Büyük brülör	Midye, et, omlet, kızartma	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni	Buharda piştirme: balık, sebzeler
Normal brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveçler, makarnalar	Yeniden ısıtma, pişmiş yemekleri sıcak tutma ve lezzetli güveçler yapma	
Ekonomik brülör	Piştirme: güveç, sütlaç, karamela	Buz çözme ve yavaş piştirme: sebze, meyve ve dondurulmuş ürünler	Eritme: tereyağı, çikolata, jöle

Alarmlı saat




Alarmlı saat iki şekilde kullanılabilir:

- Geri sayımlı saat olarak.
- En fazla iki brülörün otomatik kapanmasını programlamak için.

Geri sayımlı saat

Geri sayımlı saat 99 dakikaya kadar programlanabilir. Diğer özelliklerden bağımsız çalışır. Piştirme tezgahı kapalıyken dahi programlanabilir. Bu fonksiyon herhangi bir brülörü kapatmaz.


Programlama şu şekilde yapılır

1. Bir kere  sembolüne dokununuz.  göstergesi yanar. Zaman programlama göstergesinde  gösterilir.
2. İstenen süreyi programlamak için 5 saniye içinde - veya + sembollerine basınız.

Birkaç saniye içerisinde geri sayım başlar.


Zaman programlama göstergesi daima tamamlanacak ilk programın kalan süresini gösterir.

Programlanmış olan süre dolduğu zaman



30 saniye boyunca bir sinyal sesi duyulur. Zaman programlama göstergesinde  gösterilir.

Herhangi bir sembole dokunulduğunda, sinyal sesi sona erer ve göstergeler kapanır.

Programlanmış olan sürenin değiştirilmesi

 sembolüne basınız ve 5 saniye içinde - veya + sembollerine basarak süreyi değiştiriniz. Programlanmış olan yeni süre birkaç saniye sonrasında çalışmaya başlayacaktır.

Programın iptal edilmesi

 sembolüne dokununuz ve - veya + sembolleriyle zamanı 'e ayarlayınız. Gösterge birkaç saniye içerisinde yok olur veya bir sonraki programın kalan süresi gösterilir.



Bilgi: Geri sayımlı saat, elektrik kesintisi oluşması halinde devam etmez.

Otomatik olarak kapanması için bir brülörün programlanması

İstenen brülör için bir piştirme süresi giriniz. Programlanan süre dolduğunda brülör otomatik olarak kapanır. Aynı anda en fazla iki brülör programlanabilir.


Programlama şu şekilde yapılır

Brülör açık olmalıdır.


1.  sembolüne iki defa dokununuz. Göstergeler bir saniye süresince piştirme tezgahınızın brülörlerinin konfigürasyonunu gösterecektir.  sembolüne dokunarak istediğiniz brülörü seçiniz.
2. İstenen süreyi programlamak için 5 saniye içinde - veya + sembollerine basınız.

Birkaç saniye sonrasında veya başka bir brülör seçildiği anda program çalışmaya başlayacaktır.

Bu sıra ile piştirme tezgahının istediğiniz tüm brülörlerini programlayabilirsiniz.


Zaman programlama göstergesi tamamlanacak ilk programın kalan süresini gösterir. Zamanın ait olduğu brülörün göstergesi yanar. Zayıf yanan göstergeler uygulanmakta olan diğer programlara aittir. Programlanan bütün zamanları kontrol etmek için  sembolüne dokununuz.

Programlanmış olan süre dolduğu zaman



Brülör kapanır. 30 saniye boyunca bir sinyal sesi duyulur. Zaman programlama göstergesinde  gösterilir. Brülör göstergeleri sırasıyla yanıp söner. Herhangi bir sembole dokunulduğunda, sinyal sesi sona erer ve göstergeler kapanır.

Alarmlı saatle kapatılan brülörlerin kumanda düğmesini 0 konumuna kadar çeviriniz.

Programlanmış olan sürenin değiştirilmesi

 sembolüne basınız, brülörü seçiniz ve 5 saniye içinde - veya + sembollerine basarak süreyi değiştiriniz. Programlanmış olan yeni süre birkaç saniye sonrasında çalışmaya başlayacaktır.

Programın iptal edilmesi

 sembolüne dokununuz, brülörü seçiniz ve - veya + sembolleriyle zamanı 'e ayarlayınız. Gösterge birkaç saniye içerisinde yok olur veya bir sonraki programın kalan süresi gösterilir.

Bilgiler

- Otomatik kapanma fonksiyonu, elektrik kesintisi oluşması halinde devam etmez.
- 99 dakikaya kadar bir süre programlanması mümkündür.

Alarmlı saat kumanda panelinin bloke edilmesi

Blokenin devreye alınması:

4 saniye boyunca \ominus ve $+$ sembolüne basınız. Bir bip sesi duyulur ve ekranda **PL** gösterilir. Daha sonra ekran program bilgilerini gösterir. Bu fonksiyon devredeyken herhangi bir sembole basıldığında bir bip sesi duyulur ve ekranda **PL** görünür.

Blokenin devre dışı bırakılması:

4 saniye boyunca \ominus ve $+$ sembolüne basınız.

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Elektrik tesisatının sıcaklığı yüksek olduğunda, uygulanmakta olan program bilgileriyle **F2** mesajı sırayla gösterilir. Brülörler çalışmaya devam eder. Sıcaklık kabul edilebilir seviyelere indiğinde **F2** mesajı kaybolur.

Sıcaklık kabul edilebilir maksimum seviyeye erişmişse, alarmlı saat bütün brülörleri söndürür ve uygulanmakta olan programları durdurur. Ekranda sırayla **F2** mesajı ve programların kalan süreleri gösterilir. Sıcaklık kabul edilebilir seviyelere inene kadar kumanda yüzeyleri bloke edilir.

Birkaç dakika geçtikten sonra pişirme tezgahını tekrar kullanabilirsiniz.

Ekran mesajları

Gösterge	Anlamı	Çözüm
PL	Alarmlı saat kumanda panelinin bloke edilmesi etkin.	<i>Alarmlı saat kumanda panelinin bloke edilmesi</i> maddesine bakınız.
07	Çocuk emniyeti etkin.	<i>Çocuk emniyeti</i> maddesine bakınız.
F2	Cihazın elektronik aksamında aşırı ısınma.	<i>Aşırı ısınmaya karşı koruma</i> maddesine bakınız.
E0, E2, F5, FH, FL	Elektronik hata.	Teknik Servis ile irtibata geçiniz.

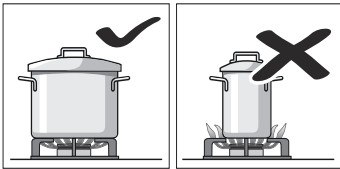
Pişirme kapları

Uygun kaplar

Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Wok tipi brülör	22 cm	- cm
Büyük brülör	22 cm	26 cm
Normal brülör	14 cm	20 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm

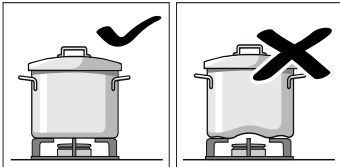
Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



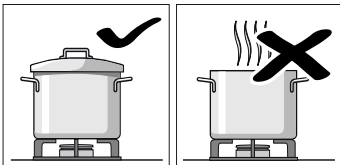
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

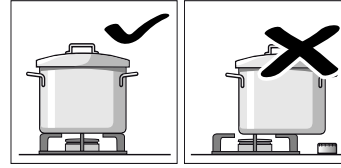


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

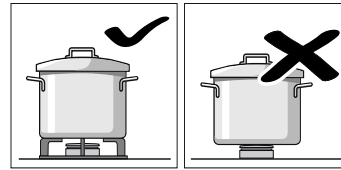


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz. Enerjiyi boşa harcarsınız.



Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.

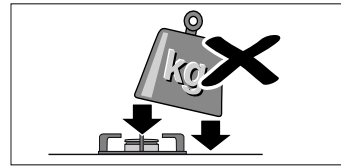


Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.

Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.



Temizlik ve Bakım

Temizlik

Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

ızgaralar lastik tıplarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıplar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgahını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları tamamen kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Dikkat!

- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.
- Eğer pişirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım

Taşan sıvaları anında temizleyiniz. Böylece yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz ve gereksiz yere güç sarf etmezsiniz.

Yüksek sıcaklıkları destekledikleri için bu yüksek sıcaklıklarda wok tipi brülör ve paslanmaz çelik bölgeler (yağdanlık, brülör kenarları, vs.) renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra bu kısımları paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün ile temizleyiniz.

Teknik Servisimizde 464524 kodu ile mevcut bulunan temizlik ürününün düzenli olarak kullanılması tavsiye edilir.

Dikkat!

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

Pişirme tezgahının üzerinde asitli sıvalar (limon suyu, sirke, vb.) bırakmayınız.

Beklenmeyen durumların çözülmesi

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik sistemi çalışmıyor.	Arızalı sigorta.	Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.
	Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak olabilir.	Brülör kapaklarını dikkatlice kurulum yapınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor.	Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.	Tüm gaz valflerini açınız.
	Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var.	Bir vana açık kalmış olabilir.	Vanaları kapatınız.
	Gaz tüpünün kötü bağlanması.	Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.
	Olası gaz kaçağı.	Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler tablosunun üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.


Garanti koşulları

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildirin. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Özellikler tablosunda  sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüşebilir ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- cihazı hurdaya çıkarmadan önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulduğunuz yerin yerel yönetimine, geri dönüşebilir malzemelerin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,

- kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöplüğe ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000803402 F