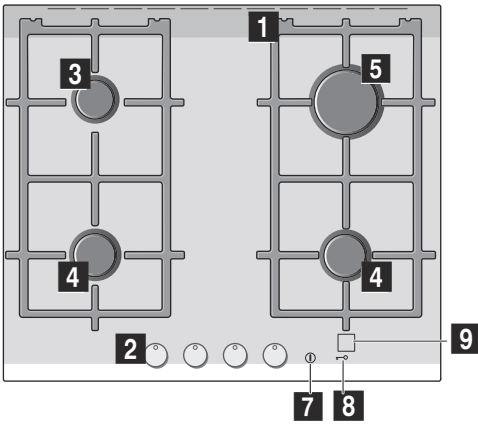
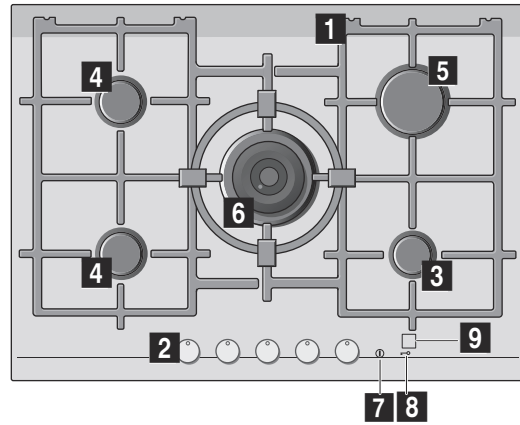


[de] Gebrauchsanleitung3
[en] Instruction manual 11
[es] Instrucciones de uso 19
[fr] Notice d'utilisation27
[it] Istruzioni per l'uso35
[nl] Gebruiksaanwijzing43
[pt] Instruções de serviço ...51
[tr] Kullanma kılavuzu59



Gaskochfeld
Gas hob
Placa de cocción a gas
Table de cuisson gaz
Piano di cottura a gas
Gaskookplaat
Placa de cozinhar a gás
Ankastre Gazli Ocak

SIEMENS

ER6..PF...**ER7..RF...**

- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Sparbrenner bis 1,1 kW
- 4** Normalbrenner bis 1,9 kW
- 5** Schnellbrenner bis 2,8 kW

- 6** Dualer Doppelbrenner Wok bis 4,2 kW
- 7** Hauptschalter
- 8** Schalter Kindersicherung
- 9** Funktionsanzeigen für die Kochstellen

- 1** Pan supports
- 2** Control knobs
- 3** Auxiliary burner (up to 1.1 kW)
- 4** Semi-rapid burner (up to 1.9 kW)
- 5** Rapid burner (up to 2.8 kW)

- 6** Dual double-flame wok burner up to 4.2 kW
- 7** Main switch
- 8** Child lock switch
- 9** Hotplate operating indicators

- 1** Parrillas
- 2** Mandos
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1,1 kW
- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,9 kW
- 5** Quemador rápido de hasta 2,8 kW

- 6** Quemador wok de doble llama dual de hasta 4,2 kW
- 7** Interruptor principal
- 8** Interruptor bloqueo infantil
- 9** Indicadores de funcionamiento de la zona de cocción

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur auxiliaire de 1,1 kW maximum
- 4** Brûleur semi-rapide de 1,9 kW maximum
- 5** Brûleur rapide de 2,8 kW maximum

- 6** Brûleur wok double flamme double de 4,2 kW maximum
- 7** Interrupteur principal
- 8** Interrupteur sécurité-enfants
- 9** Indicateurs de fonctionnement de la zone de cuisson.

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore ausiliario fino a 1,1 kW
- 4** Bruciatore semirapido fino a 1,9 kW
- 5** Bruciatore rapido fino a 2,8 kW

- 6** Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma fino a 4,2 kW
- 7** Interruttore principale
- 8** Interruttore sicurezza bambino
- 9** Spie di funzionamento della zona di cottura

- 1** Roosters
- 2** Knoppen
- 3** Hulpbrander tot 1,1 kW
- 4** Halfsnelbrander tot 1,9 kW
- 5** Snelbrander tot 2,8 kW

- 6** Dual wokbrander met dubbele vlam tot 4,2 kW
- 7** Hoofdschakelaar
- 8** Schakelaar kinderslot
- 9** Werkingsindicatoren van de kookzone

- 1** Grelhas
- 2** Comandos
- 3** Queimador auxiliar de até 1,1 kW
- 4** Queimador semi-rápido de até 1,9 kW
- 5** Queimador rápido de até 2,8 kW

- 6** Queimador duplo para wok de chama dupla de até 4,2 kW
- 7** Interruptor principal
- 8** Interruptor de bloqueio infantil
- 9** Indicadores de funcionamento da zona de cozedura

- 1** Izgaralar
- 2** Kumanda düğmeleri
- 3** 1,1 kW'a kadar ekonomik brülör
- 4** 1,9 kW'a kadar normal brülör
- 5** 2,8 kW'a kadar büyük brülör

- 6** 4,2 kW'a kadar çift alev çıkışlı wok tipi iki brülör
- 7** Ana düğme
- 8** Çocuk emniyeti
- 9** Pişirme bölümü fonksiyon göstergeleri

Sicherheitshinweise	3
Ihr neues Gerät	5
Zubehör.....	5
Gasbrenner	5
Einschalten.....	6
Sicherheitssystem.....	6
Ausschalten.....	6
Leistungsstufen.....	6
Betriebs- und Restwärmeanzeige.....	6
Schutz gegen Überhitzung.....	6
Kindersicherung.....	6
Warnhinweise.....	7
Empfehlungen zum Kochen.....	7
Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen	7
Kochgefäße	8
Geeignete Kochgefäße.....	8
Hinweise bei der Benutzung.....	8
Reinigung und Pflege	9

Reinigung.....	9
Pflege.....	9
Störungen beheben	9
Technischer Kundendienst	10
Garantiebedingungen.....	10
Verpackung und Altgeräte	10
Umweltgerecht entsorgen.....	10

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Geräts weiter.

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

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle. Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

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

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

Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

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

Alle Installations-, Anschluss-, Regela- und Umstellungsarbeiten auf eine

andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Verwenden Sie keine Abdeckungen oder Kindersicherungen, die nicht vom Hersteller des Kochfelds empfohlen werden. Es kann

zu Unfällen kommen, beispielsweise durch Überhitzung, Entflammung oder Ablösung von Materialteilen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Gefahr der Verpuffung!

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

Vergiftungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

Verbrennungsgefahr!

- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasfla-

schen immer in senkrechter Position verwenden.

- Schalten Sie die Kochstelle aus und rufen Sie den Technischen Kundendienst, wenn die Restwärmeanzeige nicht funktioniert.

Brandgefahr!

- Die Kochstellen werden sehr heiß. Brenn- bare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.
- Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Verletzungsgefahr!

- Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.
- Beim Auftreten einer Störung stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Geräts ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.
- Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Rufen Sie unverzüglich den Kundendienst, damit er ihn repariert oder austauscht.

Stromschlaggefahr!

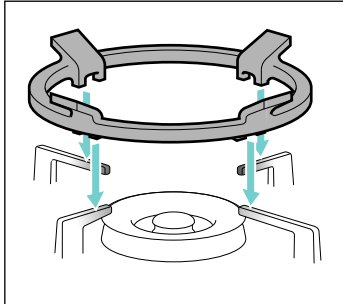
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Risse und Sprünge im Glas bergen das Risiko eines Stromschlags. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Benachrichtigen Sie den Technischen Kundendienst.

Ihr neues Gerät

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

Zubehör

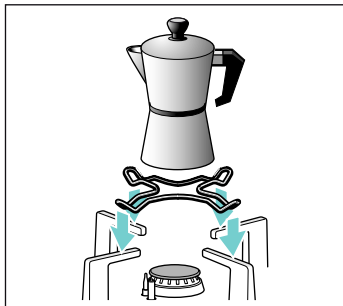
Je nach Modell sind beim Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.



Zusatzrost Wok

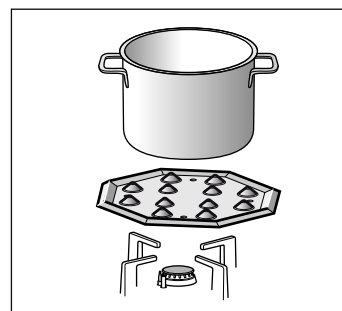
Zur ausschließlichen Nutzung auf dem Doppel- und dem Dreifachbrenner Wok mit Kochgefäßen, die einen größeren Durchmesser als 26 cm haben (Bratpfannen, Tontöpfe, Paella-Pfannen, Gefäße mit rundem Boden usw.).

Wir empfehlen, den Zusatzrost Wok zu verwenden, um so die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen.



Zusatzrost Kaffeekocher

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



Simmer Plate

Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

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

Teilenummer

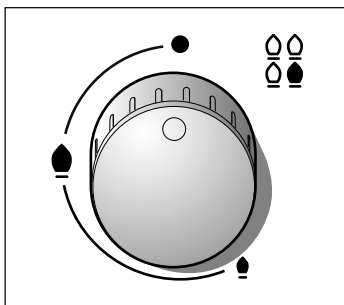
HZ298114 Zusatzrost Kaffeekocher

HZ298105 Simmer Plate

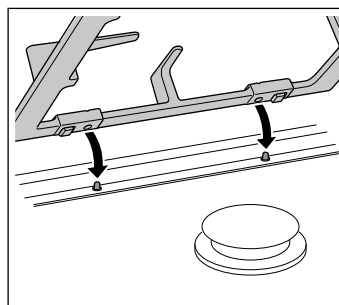
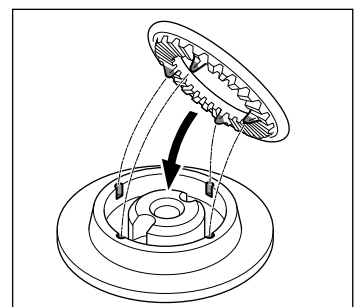
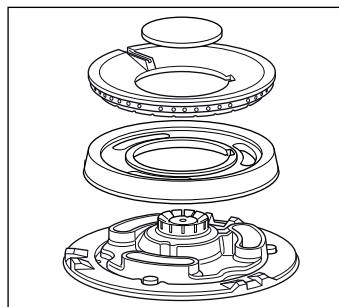
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Gasbrenner

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



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.



Hinweis: Die Kindersicherung wird automatisch aktiviert, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen und wenn Sie es nach einem Stromausfall oder Spannungsabfall wieder einschalten.

Wie die Kindersicherung deaktiviert wird, können Sie im Abschnitt *Kindersicherung* nachlesen.

Einschalten

Brenner zünden:

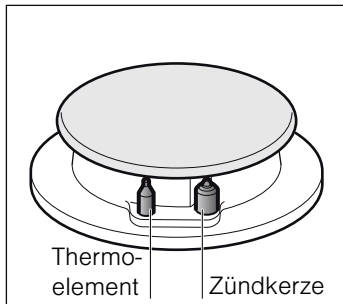
1. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein. Die Anzeige für den Hauptschalter schaltet sich ein.
2. Drücken und drehen Sie den Bedienknebel des entsprechenden Brenners gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Die Flamme entzündet sich automatisch, und die Anzeige der Kochstelle leuchtet nach ein paar Sekunden auf.

Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Hinweis: Wenn nach Drücken des Hauptschalters kein Brenner gezündet wird, schaltet sich das Gerät nach drei Minuten automatisch aus.

Sicherheitssystem

Alle Kochstellen verfügen über eine Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement).



Falls der Brenner während des Betriebs ausgeht (z. B. aufgrund von Zugluft), schaltet das Gerät die Kochstelle automatisch wieder ein.

Wenn der Brenner nicht erneut eingeschaltet werden kann (z. B. aufgrund von Essensresten, die sich im Brenner befinden), wird die Gaszufuhr zu diesem Brenner unterbrochen und die Kochstellenanzeige des Brenners blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0 und konsultieren Sie den Abschnitt *Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen*.

Ausschalten

Ausschalten eines Brenners: Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts, bis die Position Aus erreicht ist.

Kochfeld ausschalten: Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, alle Bedienknebel auf 0 drehen und das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Anzeige für den Hauptschalter erlischt.

Abschaltautomatik

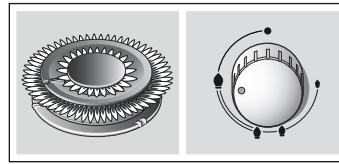
Nachdem das Gerät 6 Stunden in Betrieb gewesen ist, schaltet es sich automatisch aus. Werden alle Bedienknebel auf die Position 0 gedreht, kann das Gerät erneut angeschaltet werden.

Leistungsstufen

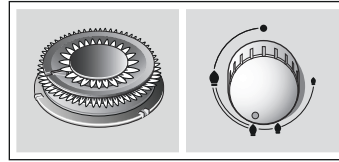
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position	●	Aus-Stellung
Große Flamme	●	Größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
Kleine Flamme	●	Kleinste Öffnung bzw. Leistung

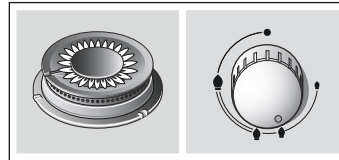
Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden. Die möglichen Leistungsstufen sind:



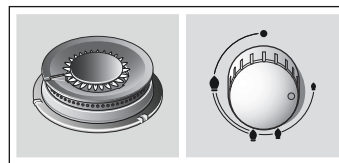
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Betriebs- und Restwärmeanzeige

Alle Kochstellen verfügen über eine Betriebs- sowie Restwärmeanzeige, die aufleuchtet, wenn die entsprechende Kochstelle entzündet wird.

Nach dem Ausschalten der Kochstelle leuchtet die Restwärmeanzeige weiter, solange die Kochstelle noch eine erhöhte Temperatur aufweist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, wenn die Restwärmeanzeige noch leuchtet.

Wenn die Temperatur der Kochstelle genügend abgesunken ist, erlischt die Restwärmeanzeige. Trotz des Erlöschens sollten Sie beim Berühren des Gerätes vorsichtig sein, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Kochstelle möglicherweise noch nicht komplett abgekühlt ist.

Schutz gegen Überhitzung

Das Kochfeld ist mit einem Schutz gegen eine mögliche Überhitzung ausgestattet, um die elektrische Installation zu schützen. Dieses System schaltet bei Überhitzung alle Brenner aus, und die Betriebsanzeigen aller Brenner und des Hauptschalters beginnen zu blinken.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf die Position 0. Warten Sie, bis sich das Gerät genügend abgekühlt hat und sich die Betriebsanzeige des Hauptschalters ausschaltet. Jetzt können Sie das Gerät wie gewohnt wieder einschalten. Das schnelle Blinken der Betriebsanzeigen des Brenners erlischt oder es wird auf die Restwärmeanzeige umgeschaltet.

Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① ausschalten.
2. Halten Sie den Kindersicherungsschalter $\rightarrow \circ$ einige Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige für die Kindersicherung aufleuchtet. Jetzt kann das Kochfeld nicht betätigt werden.

Kindersicherung deaktivieren:

Halten Sie den Kindersicherungsschalter $\leftarrow \circ$ einige Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige für den Hauptschalter aufleuchtet. Jetzt kann das Kochfeld normal betätigt werden.

Warnhinweise

Das Gerät funktioniert nicht, wenn es nicht an das Stromnetz angeschlossen ist oder wenn die Stromversorgung unterbrochen ist.

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

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

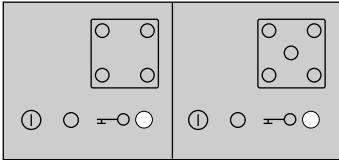
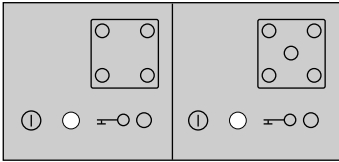
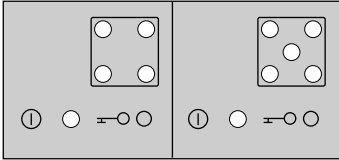
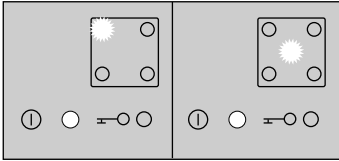
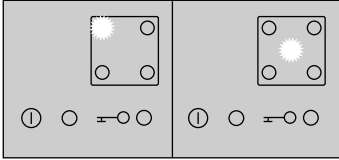
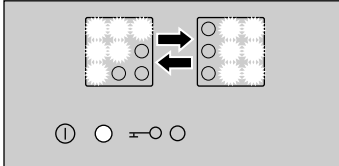
Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.

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

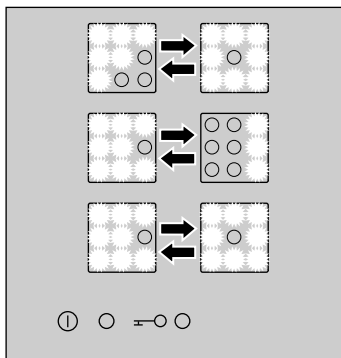
Empfehlungen zum Kochen

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

Funktionsanzeigen und Fehlermeldungen

Anzeigen	Hinweis	Bedeutung
	Die Anzeige für die Kindersicherung leuchtet auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet: Den Kindersicherungsschalter 4 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät einzuschalten.
	Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf.	Das Gerät ist betriebsbereit.
	Die Anzeige für den Hauptschalter und die Betriebsanzeigen der Brenner leuchten auf.	Alle Brenner sind in Betrieb bzw. noch heiß.
	Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf und die Betriebsanzeige eines Brenners blinkt.	Der Brenner konnte nicht wieder gezündet werden (verschmutzt, Speisereste, Brennerteile liegen nicht richtig auf, starke Zugluft).
	Die Anzeige für den Hauptschalter ist aus und die Betriebsanzeige eines Brenners blinkt.	Bedienfehler: Der Bedienknebel ist offen, der Hauptschalter wurde jedoch vorher nicht betätigt. Automatisches Ausschalten: Das Gerät ist länger als sechs Stunden in Betrieb.
	Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf und die Betriebsanzeigen der Brenner blinken nacheinander:	Schutz gegen Überhitzung: alle Bedienknebel auf Position 0 drehen und das Gerät abkühlen lassen, bis sich die Betriebsanzeigen ausschalten bzw. bis die Restwärmeanzeige aufleuchtet.

Anzeigen



Die Anzeige für den Hauptschalter ist aus und alle anderen Betriebsanzeigen blinken nacheinander.

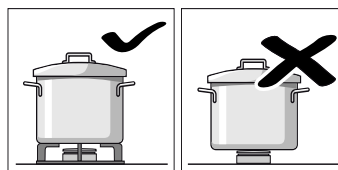
Bedeutung

Elektronischer Fehler: Drehen Sie alle Bedienelemente auf 0 und starten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter neu. Sollten die Anzeigen weiterhin blinken, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäße

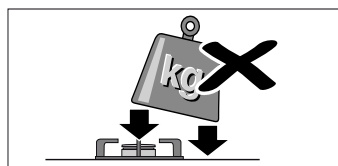
Geeignete Kochgefäße

Brenner	Minstdurchmesser des Gefäßes	Höchst Durchmesser des Gefäßes
Wok-Brenner	22 cm	- cm
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm



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

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

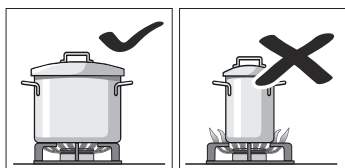


Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

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

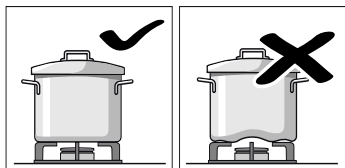
Hinweise bei der Benutzung

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



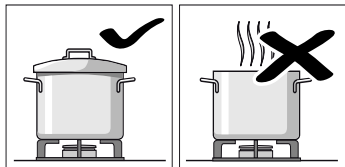
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

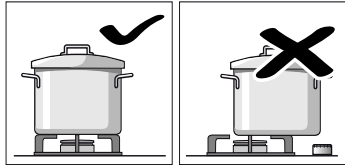


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



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



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

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

Reinigung und Pflege

Reinigung

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

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

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

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

Alternativ können die Roste im Geschirrspüler gereinigt werden. Das vom Hersteller des Geschirrspülers empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich eine vorherige Reinigung der Roste.

Die Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

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

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

Achtung!

- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfen Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.
- Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der Brenner, den Metallprofilen oder auf den Glas- oder Aluminiumblenden, falls vorhanden, verwenden.

Pflege

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

Die Kochgefäße nicht über das Glas ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

Sandkörner (z. B. vom Säubern von Gemüse) zerkratzen die Glasfläche.

Karamellisierte Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Störungen beheben

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Allgemeine elektrische Betriebsstörung.	Sicherung defekt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Der Sicherungsautomat oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Verteiler prüfen, ob der Sicherungsautomat oder ein Fehlerstromschutzschalter herausgesprungen ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
Ungleichmäßige Brennerflamme.	Das Gerät ist nicht geerdet, falsch angeschlossen oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
	Der Gasfluss wird durch geschlossene Ventile verhindert.	Die möglichen Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche sicherstellen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Hauptgashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder am Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknobels aus.	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Die Anzeige für die Kindersicherung schaltet sich ein.	Die Stromversorgung wurde nach einem Stromausfall oder nach einem Spannungsabfall wiederhergestellt.	Kindersicherung deaktivieren. Falls das Problem wiederholt auftritt, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Technischer Kundendienst

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechni-

kern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Garantiebedingungen

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

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

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß

und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

en Table of contents

Safety precautions	11	Precautions for use	16
Your new appliance	13	Cleaning and maintenance	17
Accessories	13	Cleaning	17
Gas burners	13	Maintenance	17
Switching on	14	Trouble shooting	17
Safety system	14	Technical Assistance Service	18
Switching off	14	Warranty conditions	18
Power levels	14	Used appliances and packaging	18
Operating and residual heat indicator	14	Environmentally-friendly disposal	18
Protection against overheating	14		
Childproof lock	14		
Warnings	15		
Cooking guidelines	15		
Operating indicators and error messages	15		
Cooking pans	16		
Suitable pans	16		

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.
- If the residual heat indicator is not working, disconnect the hotplate and notify the Technical Assistance Service.

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!

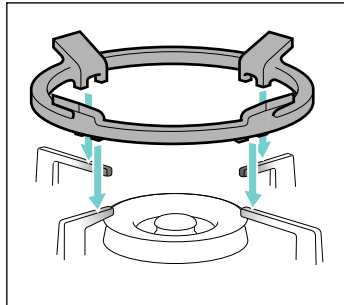
- Do not clean the appliance using steam cleaners.
- Cracks or breaks in the glass may carry an electrocution risk. Disconnect the fuse from the fuse box. Notify the Technical Assistance Service.

Your new appliance

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

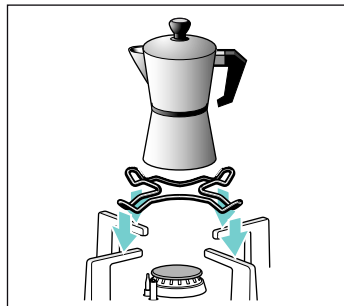
Accessories

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

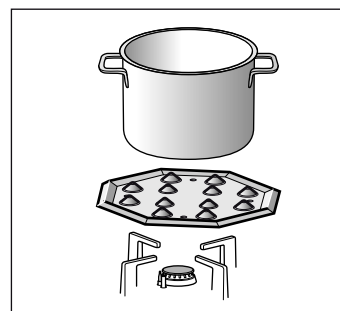


Additional wok pan support
Only for use on double and triple-flame wok burners with pans which are more than 26 cm in diameter, grill pans, earthenware casserole dishes, large pans with a round base, etc.

The additional wok pan support should be used to prolong the appliance's useful life.



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



Simmer Plate

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.

Code

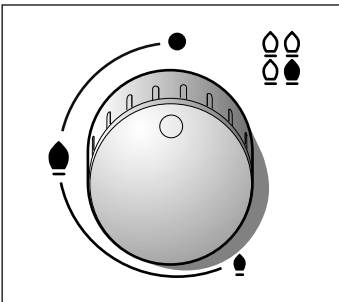
HZ298114 Additional coffee maker support

HZ298105 Simmer Plate

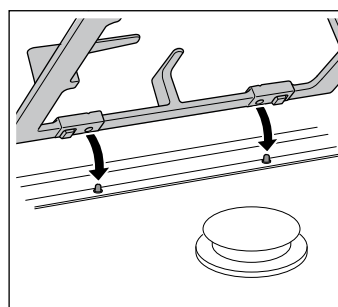
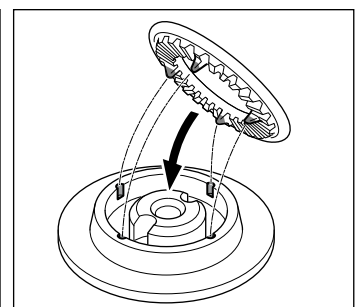
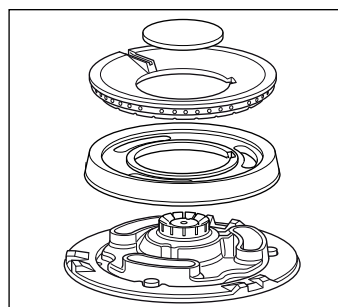
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Gas burners

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



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



Note: The childproof lock will be automatically activated the first time the appliance is connected and when switching on the appliance again after a power failure or voltage drop.

To deactivate the childproof lock, refer to the *Childproof lock* section.

Switching on

Switching on a burner:

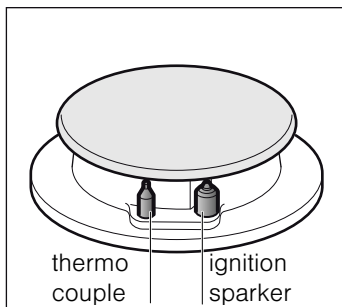
1. Turn on the appliance with the main switch. The main switch indicator will be turned on.
2. Press and turn the desired burner control knob anticlockwise to the required setting. The flame will ignite automatically and the hotplate indicator light will come on after a few seconds.

If the burner does not switch on, wait at least a minute until trying again.

Note: If after pressing the main switch, no burner comes on, the appliance will automatically switch off after three minutes.

Safety system

All the hotplates have a security device (thermocouple).



If the burner is switched off during operation (e.g. due to a draught), the appliance automatically switches on the hotplate again.

If reignition is not successful (e.g. due to food remains on the burner), the supply of gas to this burner is cut off and the burner hotplate indicator flashes. Turn the control knob to 0 and check the section on *Operating indicators and error messages*.

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.

Automatic off

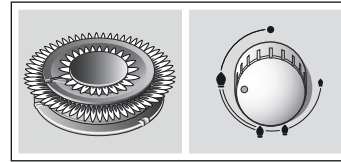
After six hours of operation, the appliance switches off automatically. Turn all control knobs to setting 0; the appliance can now be switched on again.

Power levels

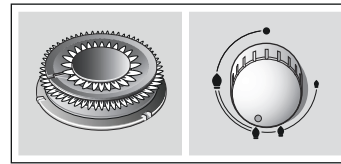
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

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

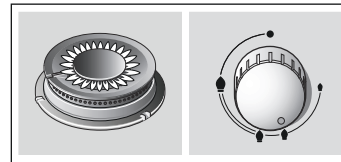
For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



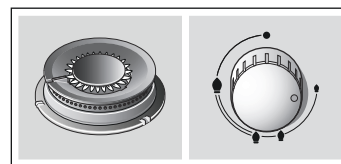
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on low power, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on low power.

Operating and residual heat indicator

All the hotplates have an operating and residual heat indicator which comes on when the flame on the corresponding hotplate is lit.

Once the hotplate is switched off, the residual heat indicator remains on indicating that the hotplate temperature is too high. Do not touch the hotplate while the indicator light is on.

After a while the residual heat indicator will go off, indicating that the temperature of the hotplate has dropped and is no longer too high. Care must then be taken when touching the appliance to avoid burns, since the hotplate may not have completely cooled down.


Protection against overheating

The hob has an overheating protection system to protect the electronics. This system switches off all the burners in case of overheating, with the operating indicators of all the burners and main switch starting to flash.


Turn all control knobs to setting 0. Wait until the appliance has cooled down sufficiently and the main switch operating indicator has turned off. Now you can reconnect the appliance normally. The rapid flickering of the burner operating indicators switches off or is replaced by the residual heat indicator.

Childproof lock

Activating the childproof lock:

1. Switch off the hob using the main switch ①.
2. Press the childproof lock  for several seconds until the child lock indicator comes on. Now the hob cannot be switched on.

Deactivating the childproof lock:

Press the childproof lock  for several seconds until the main switch indicator comes on. 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.

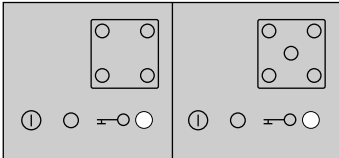
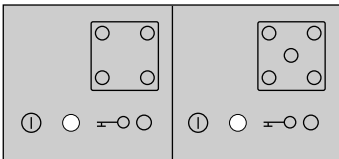
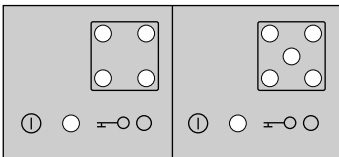
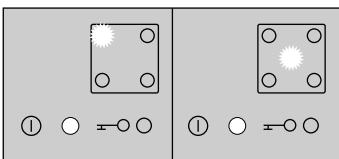
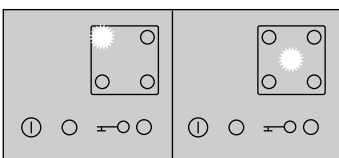
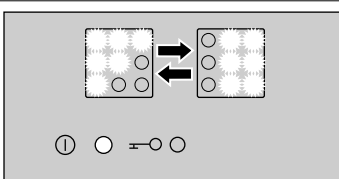
An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

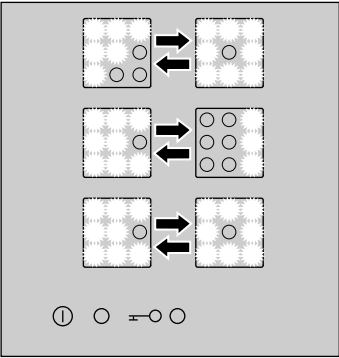
Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

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

Operating indicators and error messages

Indicators	Description	Meaning
	The childproof lock indicator lights up.	Childproof lock activated: press the childproof lock switch for 4 seconds to activate the appliance.
	The main switch indicator lights up.	The appliance is ready for use.
	The main switch indicator and the operating indicators of the burners light up.	All the burners are switched on or are still hot.
	The main switch indicator lights up and the operating indicator of one of the burners flashes.	The burner could not be switched back on (because it is dirty, there are bits of food stuck to it, the burner components are not correctly positioned or there is a strong draught).
	The main switch indicator is turned off and the operating indicator of one of the burners flashes.	Operating error: control knob is on without first switching on the main switch. Automatic off: the appliance has been on for more than six hours.
	The main switch indicator and the operating indicators of the burners flash in succession.	Protection against overheating: turn all the control knobs to setting 0 and allow the appliance to cool until the operating indicators switch off or the residual heat indicator comes on.

Indicators	Description	Meaning
	The main switch indicator is off and all the operating indicators flash in succession.	Electronic error: turn all the controls to setting 0 and turn on the appliance again with the main switch. If the indicators continue to flash, contact the Technical Assistance Service.

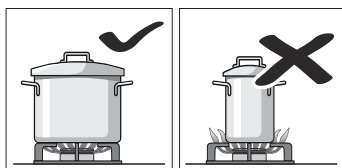
Cooking pans

Suitable pans

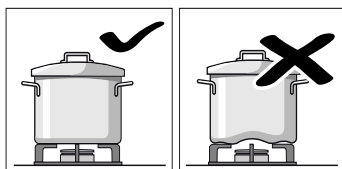
Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	- cm
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Precautions for use

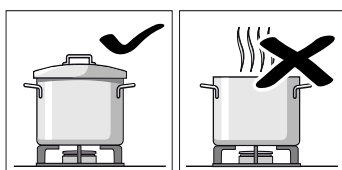
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



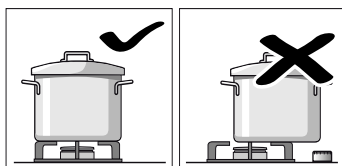
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



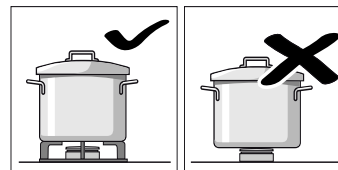
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.
Only use pans with a thick, flat base.



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

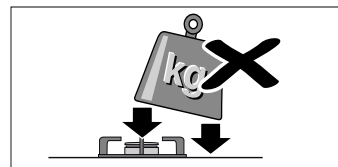


Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.
Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



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.

Alternatively, the pan supports can be put in the dishwasher. Use the dishwasher manufacturer's recommended detergent. If the pan supports are very dirty, they should be cleaned previously.

Do not put the burner caps in the dishwasher.

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.
- Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.
- Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.

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.

Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.

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 grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

Fault	Possible cause	Solution
The childproof lock indicator comes on.	The electricity has come back on after a power failure or voltage drop.	Deactivate the childproof lock. If the problem continues contact the Technical Assistance Service.

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 19

Su nuevo aparato 21

Accesorios 21

Quemadores de gas 21

Encendido 22

Sistema de seguridad 22

Apagado 22

Niveles de potencia 22

Indicador de funcionamiento y de calor residual 22

Protección contra sobrecalentamiento 22

Seguro para niños 22

Advertencias 23

Consejos de cocinado 23

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos 23

Recipientes de cocinado 24

Recipientes apropiados 24

Advertencias de uso 24

Limpieza y mantenimiento 25

Limpieza 25

Mantenimiento 25

Solucionar anomalías 25

Servicio de asistencia técnica 26

Condiciones de garantía 26

Embalaje y aparatos usados 26

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 26

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.

- Si el indicador de calor residual no funciona, apague la zona de cocción y avise al servicio de asistencia técnica.

¡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!

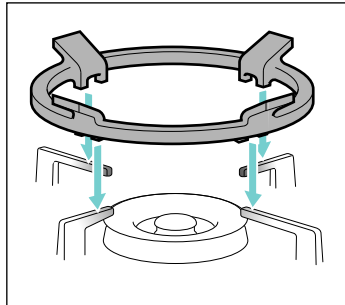
- No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconecte el fusible de la caja de fusibles. Avise al servicio de asistencia técnica.

Su nuevo aparato

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

Accesorios

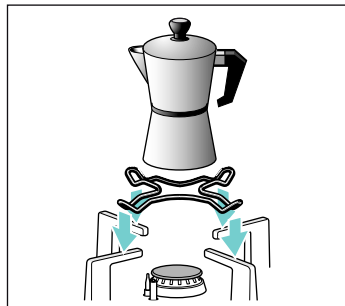
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



Parrilla supletoria wok

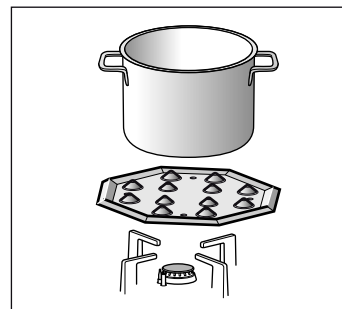
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok de doble y triple llama con recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro, paelleras, recipientes de base cóncava, etc.

Se recomienda utilizar la parrilla supletoria wok para prolongar la vida útil del aparato.



Parrilla supletoria cafetera

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



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 volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

Código

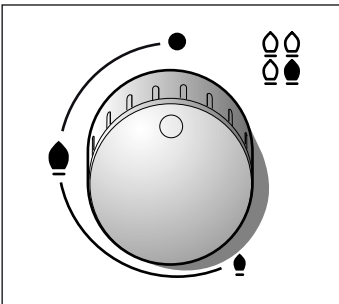
HZ298114 Parrilla supletoria cafetera

HZ298105 Simmer Plate

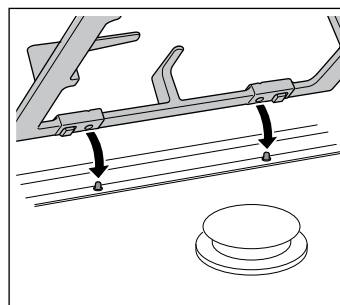
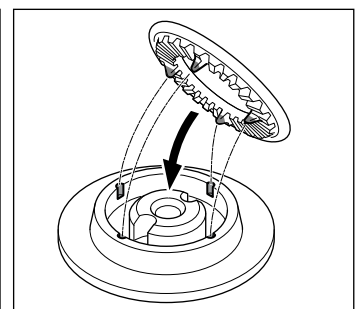
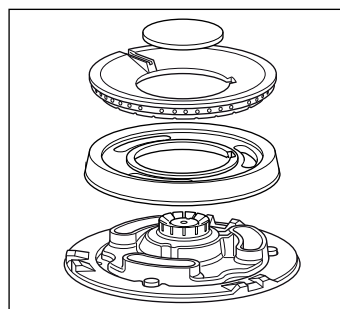
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



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.



Nota: El seguro para niños se activará automáticamente la primera vez que conecte el aparato y al volver a encenderlo tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión.

Para desactivar el seguro para niños, consulte el apartado *Seguro para niños*.

Encendido

Para encender un quemador:

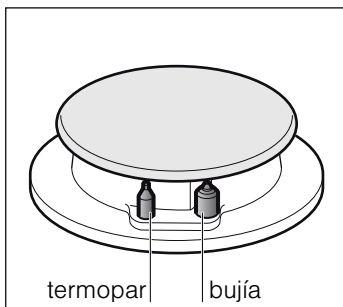
1. Conecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se enciende.
2. Presione y gire el mando correspondiente al quemador elegido en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de la zona de cocción se iluminará después de unos segundos.

Si el quemador no se enciende, espere al menos un minuto antes de un nuevo intento de encendido.

Nota: Si tras presionar el interruptor principal no enciende ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurridos tres minutos.

Sistema de seguridad

Todas las zonas de cocción tienen un dispositivo de seguridad (termopar).



En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a una corriente de aire), el aparato reencienda automáticamente la zona de cocción.

Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Gire el mando de control hasta 0 y consulte el apartado *Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos*.

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.

Apagado automático

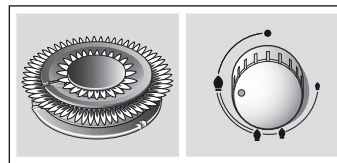
Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición 0; el aparato ya se puede volver a encender.

Niveles de potencia

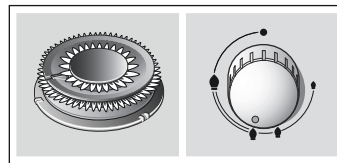
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

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

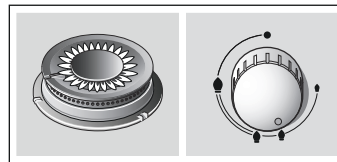
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



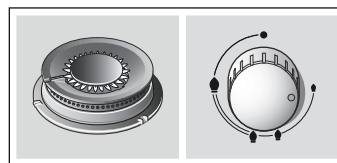
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



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



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Indicador de funcionamiento y de calor residual

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectada la zona de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado indicando que la temperatura es demasiado elevada en esa zona. No toque la zona de cocción mientras el indicador esté encendido.

Al cabo de un tiempo el indicador de calor residual se apagará, indicando que la temperatura en esa zona de cocción ha bajado y ya no es demasiado elevada. A partir de ese momento tenga precaución al tocar el aparato para evitar quemaduras, pues la zona de cocción puede no haberse enfriado del todo.

Protección contra sobrecalentamiento

La placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger la instalación electrónica. Este sistema de apaga todos los quemadores en caso de sobrecalentamiento, comenzando a parpadear los indicadores de funcionamiento de todos los quemadores y del interruptor principal.

Gire todos los mandos a la posición 0. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente y se apague la indicación de funcionamiento del interruptor principal. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente. El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apaga o se conmuta a la indicación de calor residual.

Seguro para niños

Activar el seguro para niños:

1. Apague la placa de cocción con el interruptor principal ①.
2. Mantenga presionado el interruptor de bloqueo infantil $\rightarrow \text{O}$ durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del bloqueo infantil. Ahora no se puede conectar la placa de cocción.

Desactivar el seguro para niños:

Mantenga presionado el interruptor de bloqueo infantil $\rightarrow \text{O}$ durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del interruptor principal. 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.

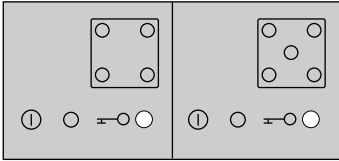
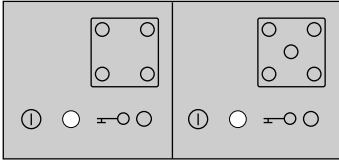
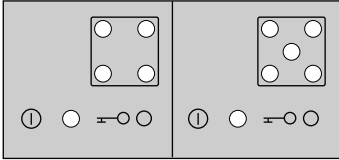
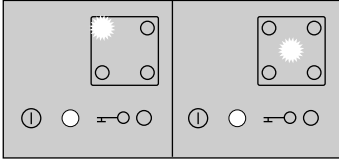
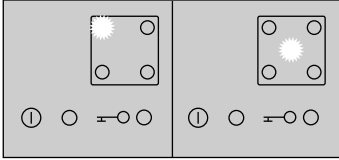
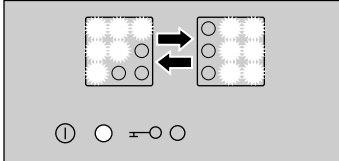
Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

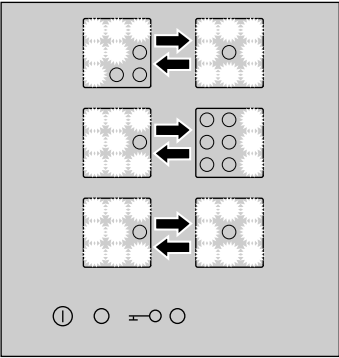
Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Consejos de cocinado

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

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos

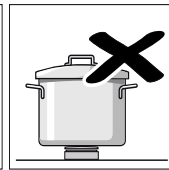
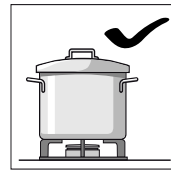
Indicadores	Indicación	Significado
	El indicador de bloqueo infantil se ilumina.	Bloqueo infantil activado: presione el interruptor de bloqueo infantil durante 4 segundos para activar el aparato.
	El indicador del interruptor principal se ilumina.	El aparato está listo para el servicio.
	El indicador del interruptor principal y los indicadores de funcionamiento de los quemadores se iluminan.	Todos los quemadores están en funcionamiento o están aún calientes.
	El indicador del interruptor principal se ilumina y el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.	El quemador no ha podido volver a encenderse (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).
	El indicador del interruptor principal está apagado y el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.	Error de manejo: mando de control abierto sin haber accionado antes el interruptor principal. Apagado automático: aparato en funcionamiento durante más de seis horas.
	El indicador del interruptor principal se ilumina y los indicadores de funcionamiento de los quemadores parpadean sucesivamente.	Protección contra sobrecalentamiento: gire todos los mandos hasta la posición 0 y deje enfriar el aparato hasta que los indicadores de funcionamiento se apaguen o se ilumine el indicador de calor residual.

Indicadores	Indicación	Significado
	El indicador del interruptor principal está apagado y todos los indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.	Error electrónico: gire todos los mandos a la posición 0 y reinicie el aparato mediante el interruptor principal. Si los indicadores siguen parpadeando póngase en contacto con el servicio técnico.

Recipientes de cocinado

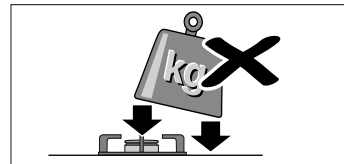
Recipientes apropiados

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



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.

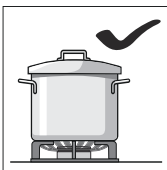


Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

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

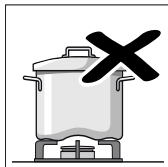
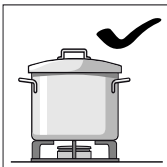
Advertencias de uso

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



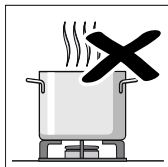
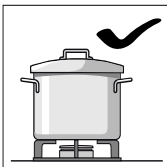
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

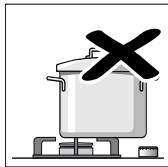
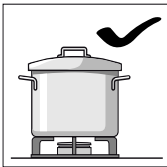


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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.

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.

Como alternativa, las parrillas se pueden introducir en el lavavajillas. Utilice el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas. Si la suciedad es excesiva, es recomendable una limpieza previa de las parrillas.

No introducir las tapas de los quemadores en el lavavajillas.

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.
- No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

Mantenimiento

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

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

Los granos de arena (procedentes, por ejemplo, de la limpieza de verduras y hortalizas) rayan la superficie del cristal.

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta para vidrio.

Solucionar anomalías

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

Anomalía	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.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	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.

Anomalia	Posible causa	Solución
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
Se enciende el indicador del seguro para niños.	Se ha restablecido la corriente tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión.	Desactive el seguro para niños. Si el problema se repite póngase en contacto con el servicio técnico.

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).

Consignes de sécurité	27
Votre nouvel appareil	29
Accessoires	29
Brûleurs à gaz	29
Allumage.....	30
Système de sécurité.....	30
Arrêt.....	30
Niveaux de chauffe.....	30
Indicateur de fonctionnement et de chaleur résiduelle	30
Protection contre la surchauffe	30
Sécurité-enfants.....	30
Avertissements	31
Conseils pour cuisiner	31
Indications de fonctionnement et messages d'erreurs	31
Récipients de préparation	32
Récipients appropriés.....	32

Conseils d'utilisation.....	32
Nettoyage et entretien	33
Nettoyage	33
Maintenance	33
Résoudre des anomalies	33
Service Technique	34
Conditions de garantie	34
Emballage et appareils usagés	34
Élimination écologique.....	34

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

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

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

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

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

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

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à

un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des

personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de

manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

- Si l'indicateur de chaleur résiduelle ne fonctionne pas, coupez la zone de cuisson et prévenez le service technique.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Appelez immédiatement le service technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

Risque de décharge électrique !

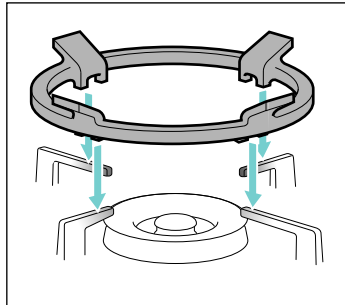
- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fissures ou ruptures du verre comportent un risque d'électrocution. Déconnectez le fusible de la boîte à fusibles. Prévenez le service technique.

Votre nouvel appareil

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

Accessoires

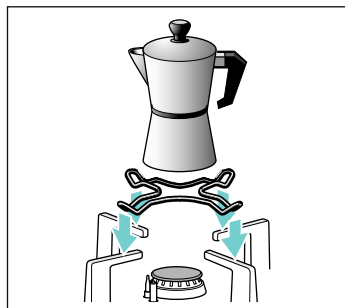
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grille supplémentaire wok

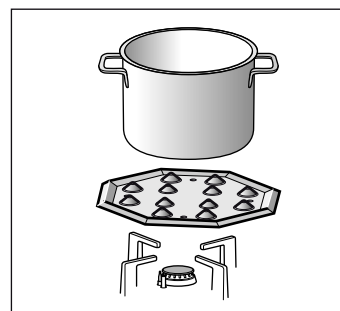
À utiliser exclusivement sur des brûleurs wok double et triple flamme avec des récipients ayant un diamètre supérieur à 26 cm, grils, casseroles en terre, poêles à paella, récipients à base concave, etc.

Il est recommandé d'utiliser la grille supplémentaire wok pour prolonger la vie utile de l'appareil.



Grille supplémentaire cafetière

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



Simmer Plate

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

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

Code

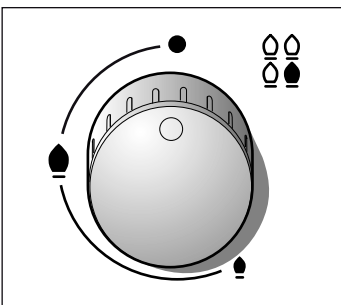
HZ298114 Grille supplémentaire cafetière

HZ298105 Simmer Plate

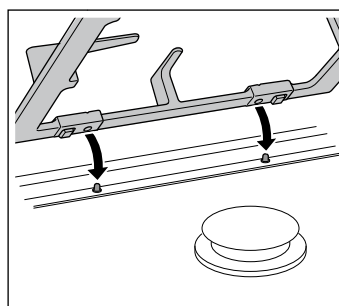
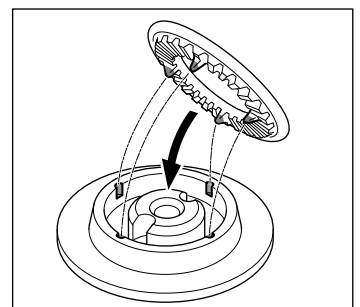
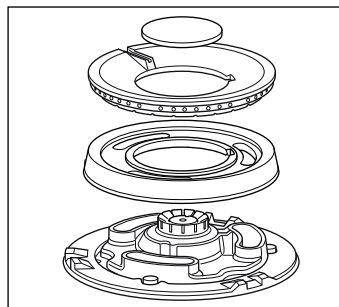
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

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



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



Remarque : La sécurité-enfants s'activera automatiquement lors de la première connexion de l'appareil ou après sa reconnexion suite à une coupure de courant ou une chute de tension.

Pour désactiver la sécurité-enfants, consultez la section *Sécurité-enfants*.

Allumage

Pour allumer un brûleur :

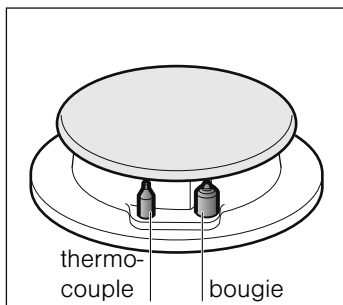
1. Connecter l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume.
2. Appuyez et tournez le bouton de commande correspondant au brûleur choisi dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée. La flamme s'allumera automatiquement et l'indicateur de la zone de cuisson s'allumera au bout de quelques secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez au moins une minute avant tout nouvel essai de connexion.

Remarque : Si aucun brûleur n'est allumé après avoir appuyé sur l'interrupteur principal, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de trois minutes.

Système de sécurité

Toutes les zones de cuisson incorporent un dispositif de sécurité (thermocouple).



Dans le cas où le brûleur s'éteindrait durant le fonctionnement (par ex. à cause d'un courant d'air), l'appareil rallume automatiquement la zone de cuisson.

Si le rallumage n'est pas correctement réalisé (par ex. à cause de restes d'aliments sur le brûleur), l'approvisionnement en gaz de ce brûleur sera interrompu et l'indicateur de la zone de cuisson du brûleur clignotera. Tournez le bouton de commande jusqu'à 0 et consultez le chapitre *Indications de fonctionnement et messages d'erreurs*.

Arrêt

Éteindre un brûleur : tourner le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position arrêt.

Éteindre la plaque de cuisson : à la fin de la cuisson, tourner tous les boutons de commande jusqu'à la position 0 puis déconnecter l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'indicateur de l'interrupteur principal s'éteint.

Déconnexion automatique

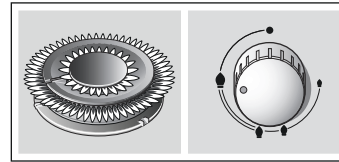
Au bout de six heures de fonctionnement, l'appareil s'éteindra automatiquement. Placez tous les boutons de commande sur la position 0 ; l'appareil peut alors être rallumé.

Niveaux de chauffe

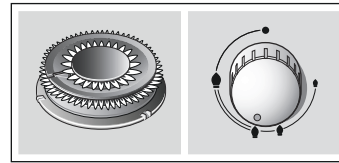
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

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

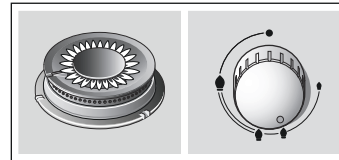
Sur les brûleurs à double flamme double, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées indépendamment. Les niveaux de chauffe possibles sont :



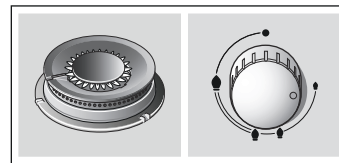
Flamme extérieure et intérieure à puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Indicateur de fonctionnement et de chaleur résiduelle

Toutes les zones de cuisson disposent d'un indicateur de fonctionnement et de chaleur résiduelle qui s'allume lorsqu'un brûleur de la zone correspondante est utilisé.

Une fois l'utilisation de la zone de cuisson terminée, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé pour indiquer que la température de la zone est encore élevée. Ne touchez pas la zone de cuisson tant que cet indicateur est allumé.

Après un certain temps, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint pour indiquer que la température de la zone de cuisson correspondante n'est plus dangereuse. Faites attention si vous touchez cette zone de cuisson car tout risque de brûlure n'est pas écarté, la zone restant chaude.

Protection contre la surchauffe

La plaque de cuisson est équipée d'un système de protection contre une éventuelle surchauffe pour protéger ainsi l'installation électrique. Ce système éteint tous les brûleurs en cas de surchauffe, et les indicateurs de fonctionnement de tous les brûleurs et de l'interrupteur principal commencent à clignoter.

Tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position 0. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi et que l'indication de fonctionnement de l'interrupteur principal s'éteigne. Vous pouvez alors reconnecter l'appareil en toute normalité. Le clignotement rapide des indications de fonctionnement du brûleur s'éteint ou passe à l'indication de chaleur résiduelle.

Sécurité-enfants

Activation de la sécurité-enfants :

1. Éteignez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal
2. Maintenez enfoncé l'interrupteur de la sécurité-enfants quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur de la sécurité-enfants s'allume. Désormais, la plaque de cuisson ne peut être connectée.

Désactivation de la sécurité-enfants :

Maintenez enfoncé l'interrupteur de la sécurité-enfants quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson peut désormais être connectée en toute normalité.

Avertissements

Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas branché au réseau électrique ou si l'alimentation électrique est interrompue.

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

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

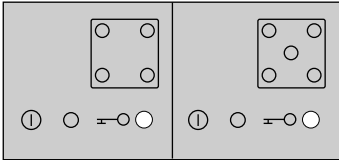
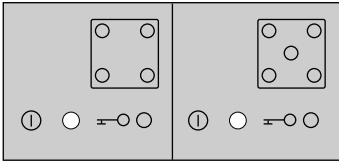
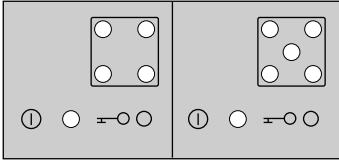
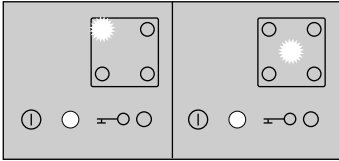
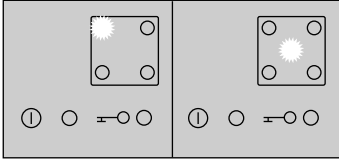
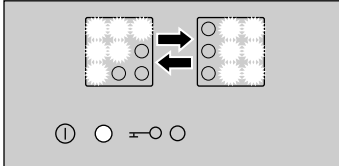
Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

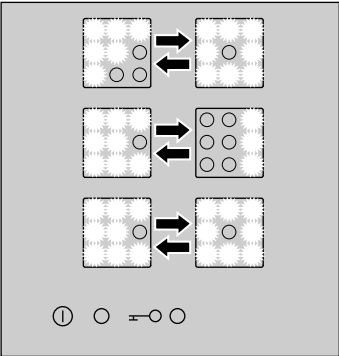
Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

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

Indications de fonctionnement et messages d'erreurs

Indicateurs	Indication	Signification
	L'indicateur de sécurité-enfants s'allume.	La sécurité-enfants est activée : appuyez sur l'interrupteur de la sécurité-enfants pendant 4 secondes pour activer l'appareil.
	L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume.	L'appareil est prêt à être utilisé.
	L'indicateur de l'interrupteur principal et les autres indicateurs de fonctionnement des brûleurs s'allument.	Tous les brûleurs fonctionnent ou sont encore chauds.
	L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume et l'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote.	Le brûleur n'a pas pu se rallumer (sauté, restes d'aliments, les parties du brûleur ne sont pas correctement placées, fort courant d'air).
	L'indicateur de l'interrupteur principal est éteint et l'indicateur de fonctionnement d'un brûleur clignote.	Erreur de manipulation : bouton de commande tourné sans avoir actionné avant l'interrupteur principal. Déconnexion automatique : appareil en fonctionnement pendant plus de six heures.
	L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume et les indicateurs de fonctionnement des brûleurs clignotent successivement.	Protection contre la surchauffe : tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position 0 et laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que les indicateurs de fonctionnement s'éteignent ou que l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Indicateurs	Indication	Signification
	L'indicateur de l'interrupteur principal est éteint et tous les indicateurs de fonctionnement clignotent successivement.	Erreur électronique : tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position 0 puis rallumez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. Si les indicateurs continuent de clignoter, contactez le Service technique.

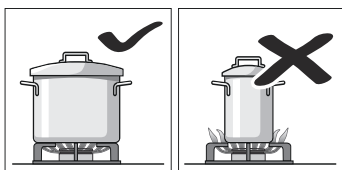
Récipients de préparation

Récipients appropriés

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

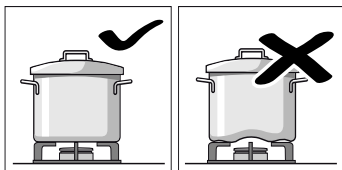
Conseils d'utilisation

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



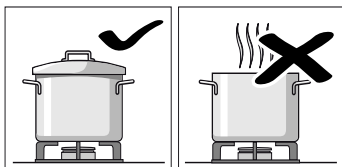
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

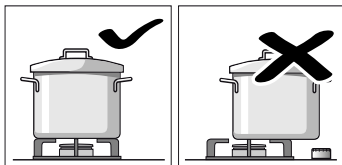


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

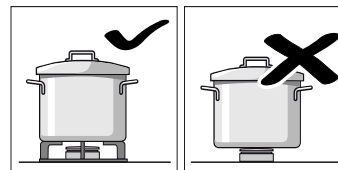


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



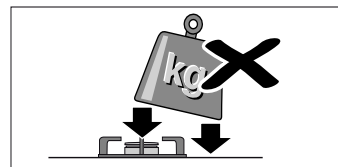
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



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

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



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage

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

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

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

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

Alternativement, les grilles peuvent être placées au lave-vaisselle. Utilisez le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. Si les grilles sont trop sales, il est recommandé de les nettoyer au préalable.

Ne placez pas les couvercles des brûleurs au lave-vaisselle.

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

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

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

Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

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

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

Résoudre des anomalies

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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est défectueux et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne semble pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez que celle-ci n'est pas vide.	Changez la bouteille.

Anomalie	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
L'indicateur de la sécurité-enfants s'allume.	Le courant a été rétabli après une coupure électrique ou une chute de tension.	Désactivez la sécurité-enfants. Si le problème persiste, contactez le Service technique.

Service Technique

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des

techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.


Conditions de garantie

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

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

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

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

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

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

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,

- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Indicazioni di sicurezza	35
Il suo nuovo apparecchio	37
Accessori.....	37
Bruciatori a gas	37
Accensione	38
Sistema di sicurezza	38
Spegnimento.....	38
Livelli di potenza.....	38
Spia di funzionamento e di calore residuale.....	38
Protezione contro il surriscaldamento	38
Sicurezza bambino	38
Avvertenze.....	39
Consigli per la cottura.....	39
Spie di funzionamento e messaggi di errore	39
Recipienti da cucina	40
Recipienti adeguati.....	40

Avvertenze per l'uso.....	40
Pulizia e manutenzione	41
Pulizia	41
Manutenzione	41
Risoluzione di anomalie	41
Servizio di assistenza tecnica	42
Condizioni di garanzia	42
Imballaggio e apparecchi usati	42
Smaltimento ecocompatibile	42

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.

- Se la spia del calore residuo non funziona, scollegare la zona di cottura e contattare il servizio di assistenza tecnica.

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!

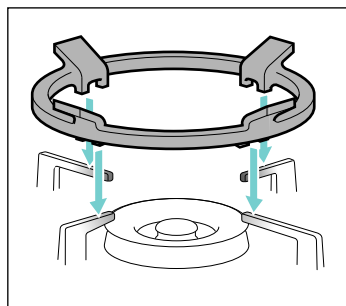
- Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- Le fessurazioni o le rotture del vetro comportano il rischio di folgorazione. Disconnettere il fusibile dalla scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Il suo nuovo apparecchio

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

Accessori

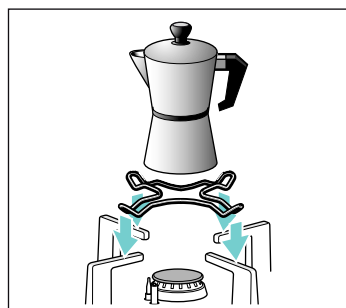
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

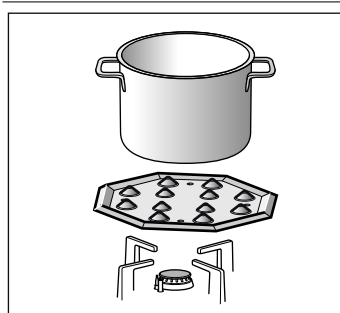
Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok a doppia e tripla fiamma con recipienti di diametro superiore a 26 cm, piastre, casseruole di terracotta, padelle per paella, recipienti a base concava, ecc.

Si raccomanda l'uso della griglia supplementare wok per proteggere l'apparecchio e prolungarne la durata.



Griglia supplementare caffettiera

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



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.

Codice

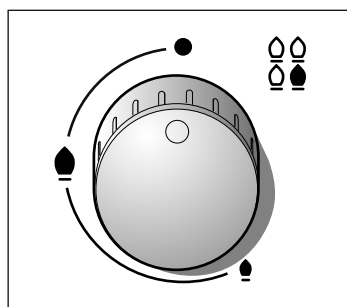
HZ298114 Griglia supplementare caffettiera

HZ298105 Simmer Plate

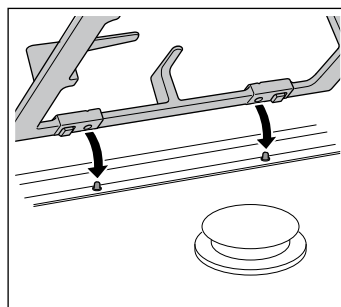
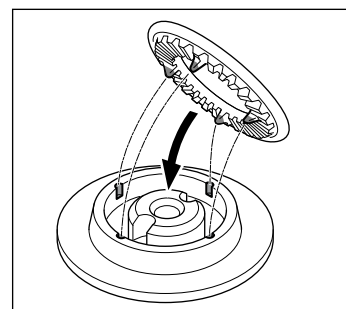
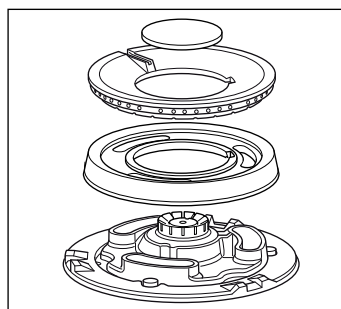
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Bruciatori a gas

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



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.



Avvertenza: La sicurezza bambino si attiverà automaticamente la prima volta che si accende l'apparecchio o quando viene riaccesso dopo un'interruzione dell'alimentazione o un calo di tensione.

Per disattivare la sicurezza bambino, consultare il paragrafo *Sicurezza bambino*.

Accensione

Come accendere un bruciatore:

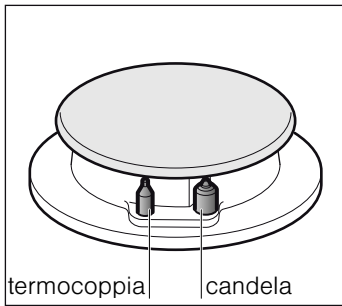
1. Accendere l'apparecchio servendosi dell'interruttore principale. La spia dell'interruttore principale si accende.
2. Premere e girare la manopola corrispondente al bruciatore scelto in senso antiorario fino alla posizione desiderata. La fiamma si accenderà automaticamente e la spia della zona di cottura si illuminerà dopo alcuni secondi.

Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare.

Avvertenza: Se dopo aver premuto l'interruttore principale non si accende alcun bruciatore, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo tre minuti.

Sistema di sicurezza

Tutte le zone di cottura sono fornite di un dispositivo di sicurezza (termocoppia).



Nel caso in cui il bruciatore si spenga durante il funzionamento (ad es. a causa di una corrente d'aria), l'apparecchio riaccende automaticamente la zona di cottura.

Se la riaccensione non avviene in modo corretto (ad es. a causa di resti di cibo nel bruciatore), l'alimentazione di gas a questo bruciatore viene interrotta e la spia della zona di cottura del bruciatore lampeggia. Girare la manopola di comando portandola in posizione 0 e consultare il paragrafo *Spie di funzionamento e messaggi di errore*.

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.

Spegnimento automatico

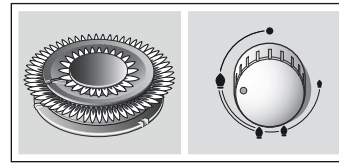
L'apparecchio si spegne automaticamente dopo sei ore di funzionamento. Regolare tutte le manopole in posizione 0; è possibile accendere nuovamente l'apparecchio.

Livelli di potenza

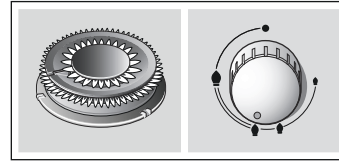
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

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

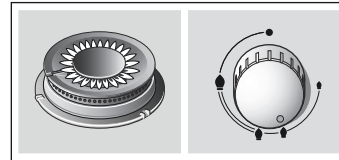
Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente. I livelli di potenza sono i seguenti:



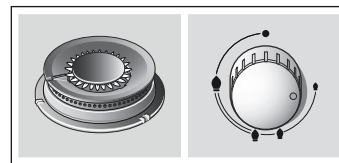
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Spia di funzionamento e di calore residuale

Tutte le zone di cottura sono dotate di una spia di funzionamento e di calore residuo che si illumina all'accensione della fiamma della corrispondente zona di cottura.

Una volta scollegata la zona di cottura, la spia del calore residuo rimane accesa, segnalando che la temperatura in quella zona è molto alta. Non toccare la zona di cottura mentre la spia è accesa.

Dopo un certo tempo, la spia del calore residuo si spegne e ciò significa che la temperatura, in quella zona di cottura, si è abbassata e non è troppo alta. A partire da quel momento, toccare l'apparecchio con cautela per evitare scottature, poiché la zona di cottura potrebbe non essersi raffreddata del tutto.

Protezione contro il surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione contro un possibile surriscaldamento al fine di proteggere l'impianto elettrico. Questo sistema spegne tutti i bruciatori in caso di surriscaldamento e le spie di funzionamento di tutti i bruciatori e dell'interruttore principale iniziano a lampeggiare.

Girare tutte le manopole portandole in posizione 0. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio e lo spegnimento della spia di funzionamento dell'interruttore principale. Ora è possibile collegare nuovamente l'apparecchio. Il lampeggiamento rapido delle spie di funzionamento del bruciatore si arresta oppure viene attivata la spia del calore residuo.

Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino:

1. Spegnerne il piano di cottura servendosi dell'interruttore principale ①.
2. Premere l'interruttore della sicurezza bambino $\rightarrow \circ$ per alcuni secondi, fino a quando non si accende la spia della sicurezza bambino. A questo punto, non è possibile attivare il piano di cottura.

Disattivazione della sicurezza bambino:

Premere l'interruttore della sicurezza bambino $\rightarrow \circ$ per alcuni secondi, fino a quando non si accende la spia dell'interruttore principale. 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.

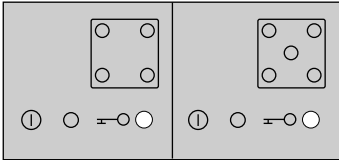
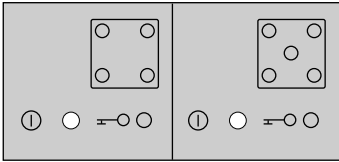
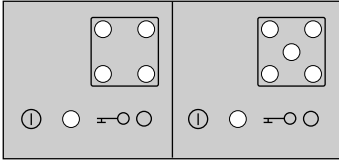
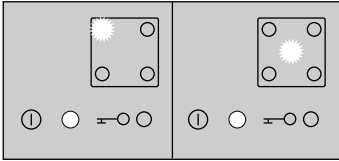
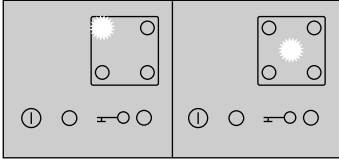
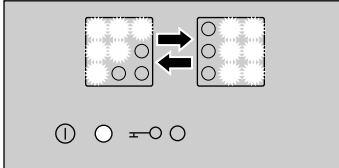
Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

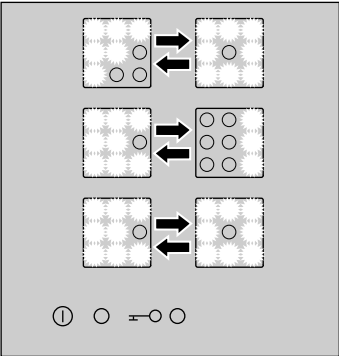
Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

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

Spie di funzionamento e messaggi di errore

Spie	Indicazione	Significato
	La spia della sicurezza bambino si illumina.	Sicurezza bambino attivata: premere l'interruttore della sicurezza bambino per 4 secondi per attivare l'apparecchio.
	La spia dell'interruttore principale si illumina.	L'apparecchio è pronto a essere utilizzato.
	La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento dei bruciatori si illuminano.	Tutti i bruciatori sono in funzione o ancora caldi.
	La spia dell'interruttore principale si illumina, la spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia.	Impossibile riaccendere il bruciatore (sporcizia, residui di cibo, elementi del bruciatore non posizionati correttamente, forte corrente d'aria).
	La spia dell'interruttore principale è spenta, la spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia.	Errore di manipolazione: manopola azionata senza aver prima acceso l'interruttore principale. Spegnimento automatico: apparecchio in funzione per più di sei ore.
	La spia dell'interruttore principale si illumina e le spie di funzionamento dei bruciatori lampeggiano in successione.	Protezione contro il surriscaldamento: ruotare tutte le manopole in posizione 0 e lasciar raffreddare l'apparecchio fino allo spegnimento delle spie di funzionamento o all'accensione della spia del calore residuo.

Spie	Indicazione	Significato
	<p>La spia dell'interruttore principale è spenta e tutte le spie di funzionamento lampeggiano in successione.</p>	<p>Anomalia elettronica: ruotare tutte le manopole in posizione 0 e riavviare l'apparecchio servendosi dell'interruttore principale. Se le spie continuano a lampeggiare, contattare il servizio tecnico.</p>

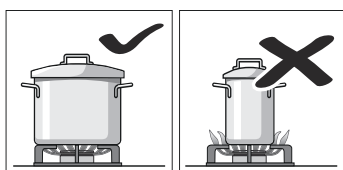
Recipienti da cucina

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

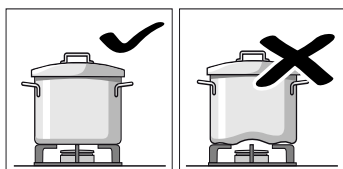
Avvertenze per l'uso

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



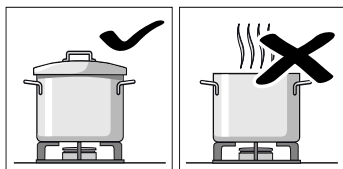
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

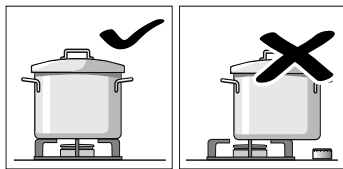


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgarsi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

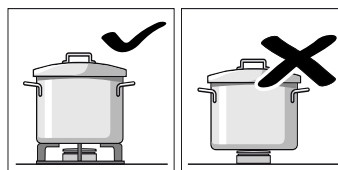


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



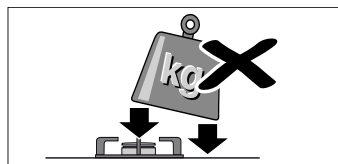
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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.

In alternativa, le griglie si possono mettere in lavastoviglie. Utilizzare soluzioni detergenti raccomandate dal fabbricante della lavastoviglie. Si raccomanda lavare previamente le griglie se lo sporco dovesse essere eccessivo.

Non mettere i coperchi dei bruciatori in lavastoviglie.

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.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.
- Non utilizzare coltelli, raschietti o simili per pulire le giunzioni tra la lastra di vetro e gli elementi decorativi dei bruciatori, i profili metallici o i pannelli di vetro e alluminio, se presenti.

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.

Non trascinare i recipienti sul vetro, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro. Non colpire il piano di cottura su nessuno dei suoi spigoli.

I granelli di terra (provenienti, ad esempio, dalla pulizia di ortaggi e verdure) graffiano la superficie del vetro.

Le eventuali fuoriuscite di zucchero fuso o di alimenti ad elevato contenuto di zucchero devono essere immediatamente eliminate dalla zona di cottura con l'ausilio del raschietto per vetro.

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 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.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare gli elementi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	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.	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
La spia della sicurezza bambino si accende.	È stata ripristinata la corrente dopo un'interruzione dell'alimentazione o un calo di tensione.	Disattivare la sicurezza bambino: Se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.

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).

Veiligheidsaanwijzingen	43	Waarschuwingen voor het gebruik.....	48
Uw nieuwe apparaat	45	Reiniging en onderhoud	49
Toebehoren	45	Reiniging.....	49
Gasbranders	45	Onderhoud	49
Aan	46	Afwijkingen verhelpen	49
Veiligheidssysteem	46	Technische dienst	50
Uit.....	46	Garantievoorwaarden	50
Vermogensstanden	46	Verpakking en gebruikte apparaten	50
Werkings- en restwarmte-indicator	46	Milieuvriendelijk afvoeren	50
Bescherming tegen oververhitting.....	46		
Kinderslot	46		
Waarschuwingen.....	47		
Tips bij het bereiden.....	47		
Werkingsindicaties en foutberichten	47		
Kookpannen	48		
Geschikte pannen	48		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken. Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

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

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw. Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

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

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

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

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

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander soort gas moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Dit apparaat is vanuit de fabriek aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Raadpleeg het installatievoorschrift indien dat gewijzigd moet worden. Het wordt aanbevolen onze Technische dienst te bellen voor de aanpassing aan een ander soort gas.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming. De garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt wordt voor het doel waarvoor het ontworpen is.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

Gebruik geen deksels of beschermingsbarrières voor kinderen die niet aanbevolen worden door de fabrikant

van de kookplaat. Ze kunnen ongevallen veroorzaken, bv. wegens oververhitting, ontsteking of loskomen van materiaaldeeltjes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Deflagratiegevaar!

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

Risico op vergiftiging!

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

Gevaar voor brandwonden!

- De kookzones en nabijgelegen zones worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige

steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

- Indien de restwarmte-indicator niet werkt, sluit dan de kookzone af en waarschuw de Technische dienst.

Brandgevaar!

- De kookzones worden zeer heet. Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen of niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudelijk apparaat of in de buurt daarvan.
- Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur dan niet met water. Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Risico op verwonding!

- Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.
- Sluit bij storing de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Bel voor de reparatie onze Technische Dienst.
- Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Bel indien nodig onze Technische Dienst.
- Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Bel onmiddellijk met de Technische dienst voor reparatie of vervanging daarvan.

Gevaar voor elektrische schokken!

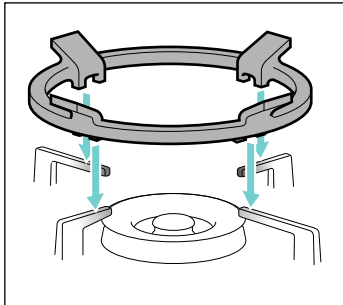
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- Barsten of breuken in het glas brengen gevaar voor elektrocutie met zich mee. Schakel de zekering in de zekeringkast uit. Neem contact op met de technische dienst

Uw nieuwe apparaat

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

Toebehoren

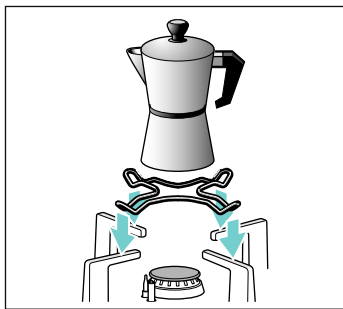
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de technische dienst.



Aanvullend rooster wok

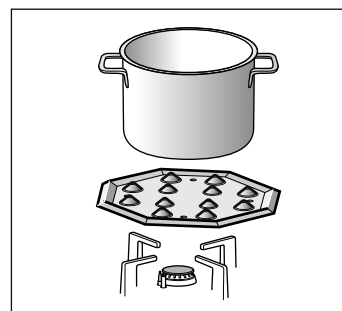
Uitsluitend voor gebruik op branders met dubbele en driedubbele vlam, met pannen met een diameter groter dan 26 cm, zoals braadplaten, kookpotten van aardewerk, paellapannen, pannen met een holronde bodem, etc.

Het wordt aanbevolen het aanvullend rooster wok te gebruiken om de gebruiksduur van het apparaat te verlengen.



Aanvullend rooster koffiepot

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



Simmer Plate

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

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

Code

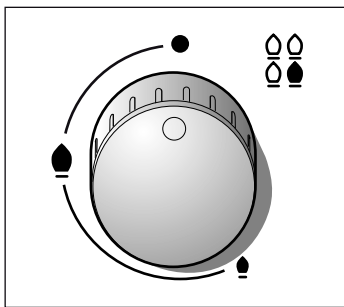
HZ298114 Aanvullend rooster koffiepot

HZ298105 Simmer Plate

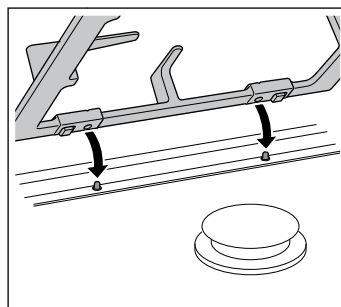
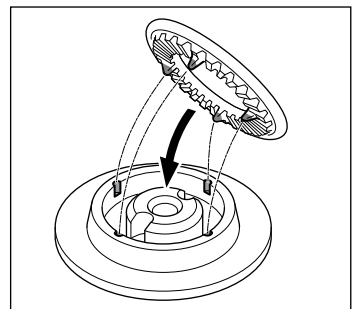
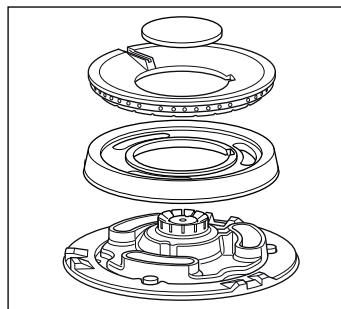
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.



Aanwijzing: Het kinderslot wordt automatisch geactiveerd als het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld en als het opnieuw wordt aangezet na stroomuitval of spanningsval.

Om het kinderslot te deactiveren, raadpleeg de paragraaf *Kinderslot*.

Aan

Om een brander aan te steken:

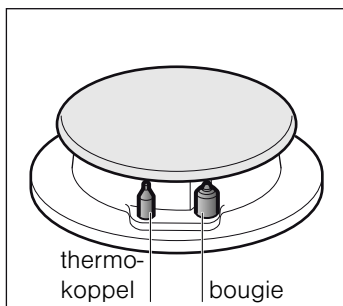
1. Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar. De indicator van de hoofdschakelaar gaat aan.
2. Druk de bedieningsknop die overeenkomt met de gekozen brander in en draai hem tegen de klok in naar de gewenste stand. De vlam gaat automatisch branden en de indicator van de kookzone gaat na enkele seconden aan.

Indien de brander niet aangaat, wacht minstens een minuut voordat u het opnieuw probeert.

Aanwijzing: Als er, nadat op de hoofdschakelaar is gedrukt, geen enkele brander aan gaat, dan wordt het apparaat na drie minuten automatisch uitgeschakeld.

Veiligheidssysteem

Alle kookzones zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme (thermokoppel).



Als de brander tijdens de werking uitgaat (bijv. door een luchtstroom), dan zet het apparaat automatisch de kookzone opnieuw aan.

Als het opnieuw aanzetten niet lukt (bijv. doordat er zich etensresten in de brander bevinden), dan wordt de gastoevoer naar deze brander onderbroken en gaat de indicator van de kookzone van de brander knipperen. Draai de bediening naar 0 en raadpleeg het hoofdstuk *Werkingsindicaties en foutberichten*.

Uit

Een brander uitdoven: draai de bedieningsknop naar rechts tot aan de uit-stand.

De kookplaat uitzetten: draai na het koken alle bedieningsknoppen tot aan de stand 0 en schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar. De indicator van de hoofdschakelaar gaat uit.

Automatische uitschakeling

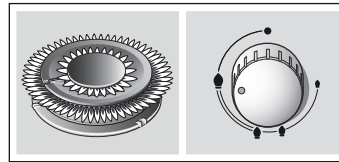
Na zes werkuren wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Zet alle bedieningsknoppen in de stand 0; het apparaat kan weer worden aangezet.

Vermogensstanden

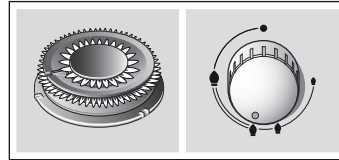
Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

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

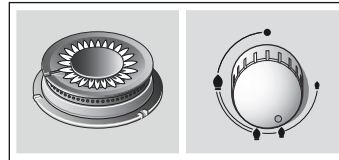
In het geval van dualbranders met dubbele vlam kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden. De mogelijke vermogensstanden zijn:



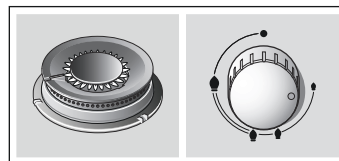
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Werkings- en restwarmte-indicator

Alle kookzones zijn uitgerust met een werkings- en restwarmte-indicator, die gaat branden als de vlam van de overeenkomstige kookzone aangaat.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, blijft de restwarmte-indicator branden, waarmee wordt aangegeven dat de temperatuur in die zone te hoog is. Raak de kookzone niet aan zolang de indicator brandt.

Na een tijdje gaat de restwarmte-indicator uit. Dit geeft aan dat de temperatuur in deze kookzone gedaald is en niet meer te hoog is. Wees vanaf dat ogenblik voorzichtig bij het aanraken van het apparaat om brandwonden te vermijden, want de kookzone is mogelijk nog niet helemaal afgekoeld.

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen mogelijke oververhitting, om de elektronische installatie te beschermen. Dit systeem zet alle branders uit in het geval van oververhitting, waarbij de werkingsindicatoren van alle branders en van de hoofdschakelaar beginnen te knipperen.

Draai alle bedieningsknoppen naar de stand 0. Wacht totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en de werkingsindicator van de hoofdschakelaar uit is. Nu kan het apparaat weer op normale wijze worden ingeschakeld. Het snel knipperen van de werkingsindicatoren van de brander stopt of wordt omgezet naar restwarmte-indicatie.

Kinderslot

Het kinderslot activeren:

1. Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar ①.
2. Houd de schakelaar van het kinderslot $\rightarrow \circ$ enkele seconden lang ingedrukt totdat de indicator van het kinderslot oplicht. U kunt de kookplaat nu niet aanzetten.

Het kinderslot deactiveren:

Houd de schakelaar van het kinderslot $\leftarrow \circ$ enkele seconden lang ingedrukt totdat de indicator van de hoofdschakelaar oplicht. U kunt de kookplaat nu weer normaal aanzetten.

Waarschuwingen

Dit apparaat werkt niet als het niet aangesloten is op het elektriciteitsnet of als de elektriciteitsvoorziening onderbroken wordt.

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

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

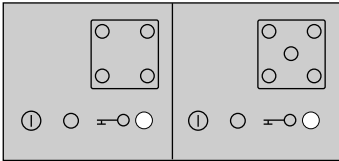
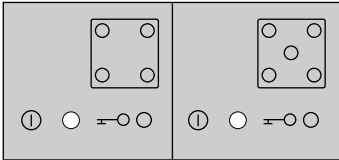
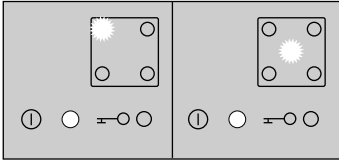
Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

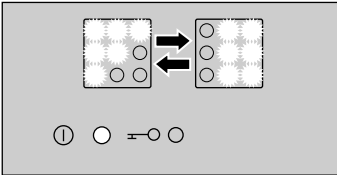
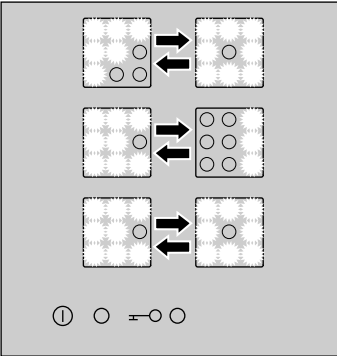
Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Tips bij het bereiden

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

Werkingsindicaties en foutberichten

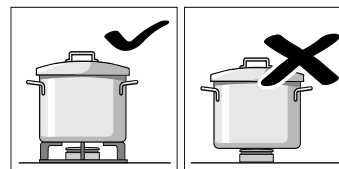
Indicators	Indicatie	Betekenis
	De indicator van het kinderslot licht op.	Kinderslot geactiveerd: druk 4 seconden lang op de schakelaar van het kinderslot om het apparaat te activeren.
	De indicator van de hoofdschakelaar gaat aan.	Het apparaat is klaar voor gebruik.
	De indicator van de hoofdschakelaar en de werkingsindicatoren van de branders gaan aan.	Alle branders zijn in werking of zijn nog heet.
	De indicator van de hoofdschakelaar licht op en de werkingsindicator van een brander knippert.	De brander kan niet opnieuw ingeschakeld worden (vuil, etensresten, de onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst, sterke luchtstroom).
	De indicator van de hoofdschakelaar is uit en de werkingsindicator van een brander knippert.	Bedieningsfout: bedieningsknop open zonder dat eerst de hoofdschakelaar is aangezet. Automatische uitschakeling: het apparaat is langer dan zes uur in werking.

Indicators	Indicatie	Betekenis
	De indicator van de hoofdschakelaar licht op en de werkingsindicatoren van de branders knipperen achtereenvolgens.	Bescherming tegen oververhitting: draai alle bedieningsknoppen naar de stand 0 en laat het apparaat afkoelen totdat de werkingsindicators uitgaan of de restwarmte-indicator oplicht.
	De indicator van de hoofdschakelaar is uit en alle werkingsindicatoren knipperen achtereenvolgens.	Elektronische fout: draai alle bedieningsknoppen naar de stand 0 en zet het apparaat opnieuw met de hoofdschakelaar. Indien de indicators blijven knipperen, neem contact op met de technische dienst.

Kookpannen

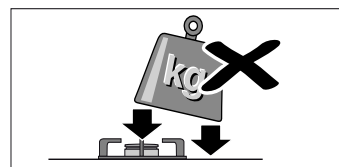
Geschikte pannen

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



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

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.

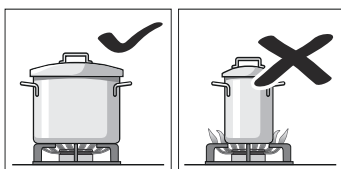


Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

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

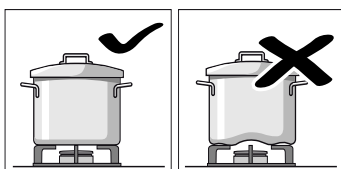
Waarschuwingen voor het gebruik

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



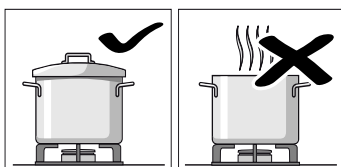
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

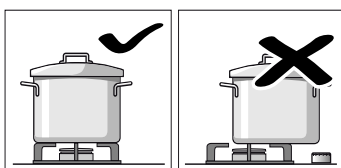


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



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



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

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

Reiniging en onderhoud

Reiniging

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

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

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

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

Als alternatief mogen de roosters in de vaatwasser worden gedaan. Gebruik het vaatwasmiddel dat door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen wordt. Als de roosters erg vuil zijn is het raadzaam om ze van te voren schoon te maken.

Was de deksels van de brander niet in de vaatwasser.

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

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

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

Attentie!

- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.
- Gebruik geen messen, schrapers of soortgelijk om de verbinding van het glas met de sierstrippen van de branders, metalen profielen te reinigen noch op de panelen van glas of aluminium indien aanwezig.

Onderhoud

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

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd ook het vallen van harde of scherpe voorwerpen op het glas. Stoot niet tegen de randen van de kookplaat.

De zandkorrels (bijvoorbeeld afkomstig van de reiniging van bladgroenten en groenten) krassen het oppervlak van het glas.

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de glasschraper.

Afwijkingen verhelpen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De magnetothermische schakelaar of een differentiaal is gesprongen.	Controleer op het algemeen schakelbord of de magnetothermische schakelaar of een differentiaal is gesprongen.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen voedingsresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders zitten.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Maak de branderdekseis zorgvuldig droog.
	De branderdekseis zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
	De onderdelen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
	De gasuitlaat is gesloten met afsluitkranen.	Zet eventuele afsluitkranen open.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk dan of deze leeg is.	Vervang de gasfles.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de keuken.	Er staat een gaskraan open.	Draai de kranen dicht.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Draai de gaskraan dicht, ventileer de ruimte en waarschuw onmiddellijk een bevoegde installatietechnicus voor de controle en certificatie van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De indicator van het kinderslot gaat aan.	De stroomtoevoer is hersteld na een stroomuitval of spanningsval.	Deactiveer het kinderslot. Indien het probleem zich herhaalt, neem dan contact op met de technische dienst.

Technische dienst

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.


Garantievoorwaarden

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

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

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

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,

- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

Indicações de segurança	51
O novo aparelho	53
Acessórios.....	53
Queimadores a gás	53
Aceso	54
Sistema de segurança.....	54
Apagado	54
Níveis de potência.....	54
Indicador de funcionamento e de calor residual.....	54
Protecção contra o sobreaquecimento	54
Dispositivo de segurança para crianças.....	54
Advertências	55
Recomendações para cozinhados	55
Indicações de funcionamento e mensagens de erro	55
Recipientes para cozinhados	56
Recipientes apropriados	56

Advertências para utilização.....	56
Limpeza e manutenção	57
Limpeza	57
Manutenção	57
Solucionar anomalias	57
Serviço de assistência técnica	58
Condições de garantia	58
Embalagem e aparelhos utilizados	58
Eliminação ecológica	58

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.siemens-home.com e na Loja Online: www.siemens-eshop.com

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura. Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado. Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas.

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de

gás devem ser efectuados por um técnico autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de montagem. Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Não utilize tampas ou barreiras de protecção, para crianças, que não sejam recomendadas pelo fabricante da placa de cozedura. Podem provocar acidentes, por ex. devido ao sobreaquecimento, ignição ou libertação de fragmentos de materiais.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de deflagração!

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

Perigo de intoxicação!

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor). A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz: abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozedura e zonas adjacentes aquecem muito. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas

situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

- Se o indicador de calor residual não funcionar, desligue a zona de cozedura e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo de incêndio!

- As zonas de cozedura aquecem muito. Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura. Não deixe objectos sobre a placa de cozedura.
- Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.
- As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Perigo de lesões!

- Os recipientes que apresentem danos, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados, podem provocar graves lesões. Tenha em consideração as recomendações e advertências relativas aos recipientes para cozinhados.
- Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Se algum dos comandos não rodar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

Perigo de descarga eléctrica!

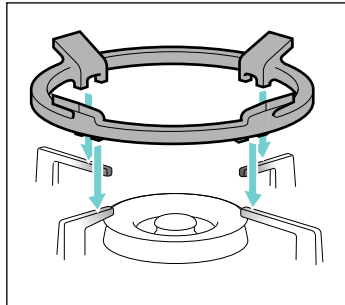
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Se o vidro apresentar fissuras ou estiver partido, pode provocar electrocussão. Desligue o fusível da caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

O novo aparelho

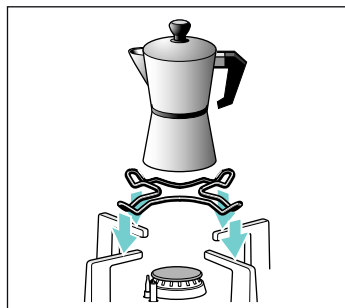
Na página 2 encontra uma vista geral do seu aparelho, assim como a potência dos queimadores.

Acessórios

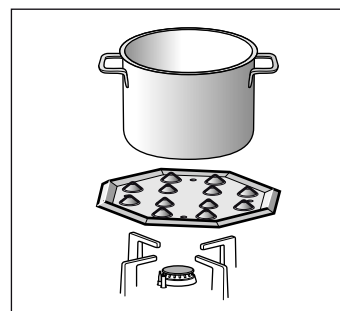
Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de assistência técnica.



Grelha suplente para wok
Para utilizar exclusivamente em queimadores para wok de chama dupla e tripla, com recipientes de diâmetro superior a 26 cm, grelhadores, caçarolas de barro, panelas para paella, recipientes de base côncava, etc.
Recomenda-se que utilize a grelha suplente para wok de modo a prolongar a vida útil do aparelho.



Grelha suplente para cafeteira
Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate
Este acessório foi desenhado para reduzir o nível de calor na potência mínima.
Colocar o acessório directamente sobre a grelha com as saliências para cima, nunca directamente sobre o queimador. Colocar o recipiente centrado sobre o acessório.

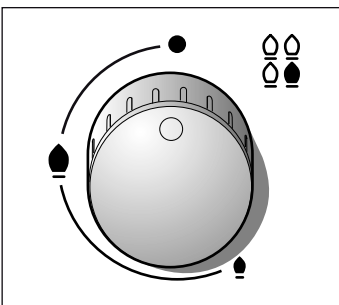
Código

HZ298114 Grelha suplente para cafeteira
HZ298105 Simmer Plate

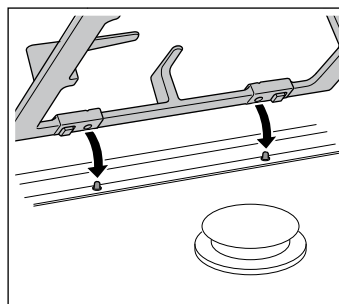
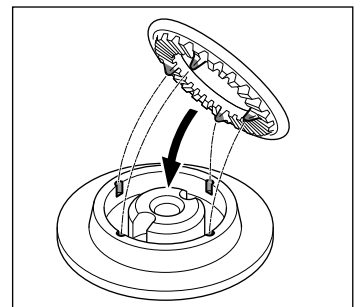
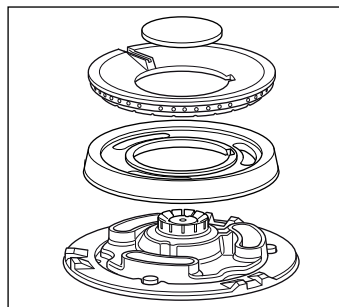
O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

Queimadores a gás

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.



Para um funcionamento correcto do aparelho é importante certificar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão correctamente colocadas. Não troque as tampas dos queimadores.



Nota: O dispositivo de segurança para crianças é activado automaticamente quando ligar o aparelho pela primeira vez e quando voltar a ligá-lo depois de uma falha de corrente ou de uma queda de tensão.

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças, consulte a secção *Dispositivo de segurança para crianças*.

Aceso

Para acender um queimador:

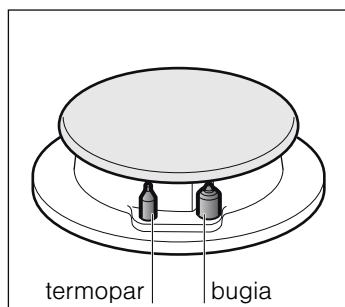
1. Ligue o aparelho através do interruptor principal. O indicador do interruptor principal acende-se.
2. Pressione e rode o comando correspondente ao queimador seleccionado, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição pretendida. A chama acende-se automaticamente, bem como o indicador da zona de cozedura, após alguns segundos.

Se o queimador não se acender, espere pelo menos um minuto antes de tentar acendê-lo novamente.

Nota: Se depois de pressionar o interruptor principal não se acender nenhum queimador, o aparelho desliga-se automaticamente após três minutos.

Sistema de segurança

Todas as zonas de cozedura têm um dispositivo de segurança (termopar).



No caso de o queimador se apagar durante o funcionamento (p. ex., devido a uma corrente de ar), o aparelho volta a ligar automaticamente a zona de cozedura.

Se o reacendimento não se realizar com êxito (por exemplo, devido a restos de comida no queimador), o fornecimento de gás a este queimador é interrompido e o indicador da zona de cozedura do queimador fica a piscar. Rode o comando de controlo até 0 e consulte a secção *Indicações de funcionamento e mensagens de erro*.

Apagado

Apagar um queimador: rode o comando para a direita, até à posição de desligado.

Apagar a placa de cozedura: depois de terminada a cozedura, rode todos os comandos até à posição 0 e desligue o aparelho através do interruptor principal. O indicador do interruptor principal apaga-se.

Apagar automaticamente

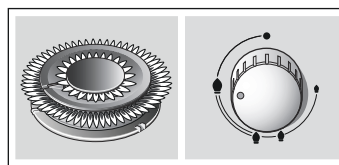
Passadas seis horas de funcionamento, o aparelho desliga-se automaticamente. Coloque todos os comandos na posição 0; já pode voltar a ligar o aparelho.

Níveis de potência

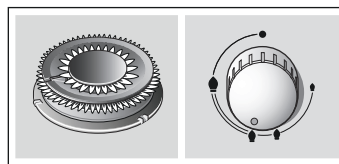
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessita entre os níveis máximo e mínimo.

Posição	●	Comando na posição de desligado
Chama grande	●	Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico
Chama pequena	●	Abertura ou capacidade mínima

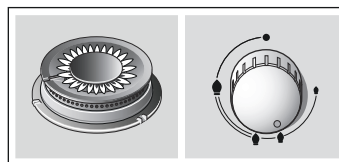
Nos queimadores duplos de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente. Os níveis de potência possíveis são:



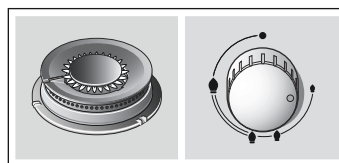
Chamas externa e interna na potência máxima.



Chama externa na potência mínima, chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

Indicador de funcionamento e de calor residual

Todas as zonas de cozedura incluem um indicador de funcionamento e de calor residual que se acende quando a chama da zona de cozedura correspondente se acender.

Depois de desligar a zona de cozedura, o indicador de calor residual permanece ligado para assinalar que a temperatura é demasiado elevada nessa zona. Não toque na zona de cozedura enquanto o indicador estiver aceso.

Após algum tempo, o indicador de calor residual apaga-se, indicando que a temperatura nessa zona de cozedura baixou e que já não é demasiado elevada. A partir desse momento, tenha cuidado quando tocar no aparelho de modo a evitar queimaduras, dado que a zona de cozedura pode não ter totalmente arrefecido.

Protecção contra o sobreaquecimento

A placa de cozedura está equipada com um sistema de protecção contra um possível sobreaquecimento, para proteger a instalação electrónica. Este sistema apaga todos os queimadores em caso de sobreaquecimento, ao mesmo tempo que os indicadores de funcionamento de todos os queimadores e do interruptor principal começam a piscar.

Rode todos os comandos para a posição 0. Espere até que o aparelho arrefeça o suficiente e a indicação de funcionamento do interruptor principal se apague. Agora pode voltar a ligar o aparelho normalmente. O piscar rápido das indicações de funcionamento do queimador termina ou dá lugar à indicação de calor residual.

Dispositivo de segurança para crianças

Activar o dispositivo de segurança para crianças:

1. Desligue a placa de cozedura com o interruptor principal ①.
2. Mantenha pressionado o interruptor do dispositivo de segurança para crianças $\rightarrow \bullet$ durante alguns segundos, até que se acenda o indicador do dispositivo de segurança para crianças. Agora não se pode ligar a placa de cozedura.

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças: Mantenha pressionado o interruptor do dispositivo de segurança para crianças $\leftarrow \bullet$ durante alguns segundos, até que se acenda o indicador do interruptor principal. Agora pode-se ligar a placa de cozedura normalmente.

Advertências

Este equipamento não vai funcionar se não estiver ligado à corrente eléctrica ou caso haja um corte no fornecimento eléctrico.

Durante o funcionamento do queimador, é normal que um ligeiro silvo seja emitido.

Quando utilizado inicialmente é normal que sejam libertados odores. Tal não constitui qualquer perigo nem é sinónimo de avaria. Os odores vão desaparecendo.

Uma chama de cor laranja é normal. Deve-se à presença de partículas de pó no ar, líquidos derramados, etc.

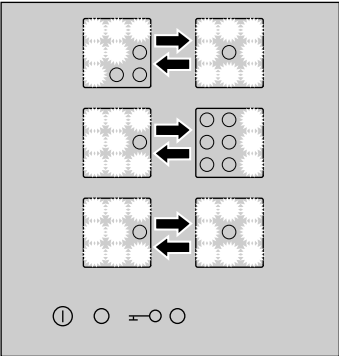
Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas, a ligação será defeituosa. Limpe as bugias periodicamente utilizando uma escova não metálica pequena, lembrando-se que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Recomendações para cozinhados

Queimador	Muito forte - Forte	Médio	Lento
Queimador para wok	Ferver, cozer, assar, dourar, paellas, comida asiática (wok)	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados	
Queimador rápido	Escalopes, bifes, tortilhas, fritos	Arroz, bechamel, guisados	Cozinhar a vapor: peixes, hortaliças
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas	Reaquecer pratos cozinhados e mantê-los quentes e fazer estufados em lume brando	
Queimador auxiliar	Cozer: estufados, arroz-doce, caramelo	Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina

Indicações de funcionamento e mensagens de erro

Indicadores	Indicação	Significado
	O indicador do dispositivo de segurança para crianças acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças activado: pressione o interruptor do dispositivo de segurança para crianças durante 4 segundos para activar o aparelho.
	O indicador do interruptor principal acende-se.	O aparelho está pronto para o funcionamento.
	O indicador do interruptor principal e os indicadores de funcionamento dos queimadores acendem-se.	Todos os queimadores estão em funcionamento ou ainda estão quentes.
	O indicador do interruptor principal acende-se e o indicador de funcionamento de um queimador começa a piscar.	Não foi possível voltar a acender o queimador (sujidade, restos de comida, as peças do queimador não estão colocadas correctamente, forte corrente de ar).
	O indicador do interruptor principal está apagado e o indicador de funcionamento de um queimador começa a piscar.	Erro de comando: comando de controlo aberto sem se ter accionado antes o interruptor principal. Desligar automaticamente: aparelho em funcionamento durante mais de seis horas.
	O indicador do interruptor principal acende-se e os indicadores de funcionamento dos queimadores piscam sucessivamente.	Protecção contra o sobreaquecimento: rode todos os comandos até à posição 0 e deixe arrefecer o aparelho até que os indicadores de funcionamento se apaguem ou o indicador de calor residual se acenda.

Indicadores	Indicação	Significado
	<p>O indicador do interruptor principal está apagado e todos os indicadores de funcionamento piscam sucessivamente.</p>	<p>Erro electrónico: rode todos os comandos até à posição 0 e reinicie o aparelho através do interruptor principal. Se os indicadores continuarem a piscar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.</p>

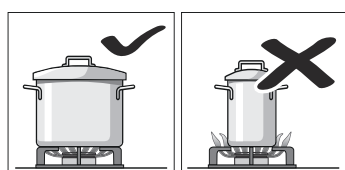
Recipientes para cozinhados

Recipientes apropriados

Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador para wok	22 cm	- cm
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm

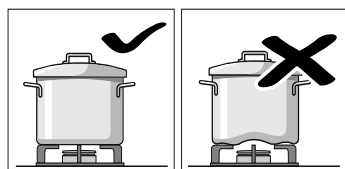
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



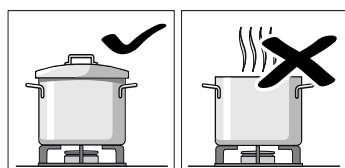
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

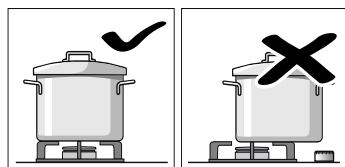


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

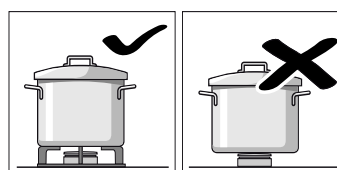


Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



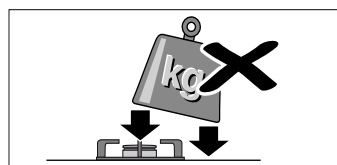
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Limpeza e manutenção

Limpeza

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e detergente.

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se forem deixados restos (alimentos ressequidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados à superfície, sendo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

Limpe os queimadores e as grelhas com água e detergente e esfregue-os com uma escova não metálica.

Como alternativa, as grelhas podem lavar-se na máquina de lavar loiça. Utilize o detergente recomendado pelo fabricante da máquina de lavar loiça. Em caso de sujidade excessiva, recomenda-se a limpeza prévia das grelhas.

Não introduzir as tampas dos queimadores na máquina de lavar loiça.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. Se houver água ou zonas húmidas, no início da cozedura, pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

Atenção!

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.
- Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de aço, objectos cortantes, facas, etc. para remover restos de comida ressequidos da placa de cozedura.
- Não utilize facas, raspadores ou utensílios similares para limpar a união do vidro com as tampas dos queimadores, os perfis metálicos nem os painéis de vidro ou alumínio, se existentes.

Manutenção

Limpe imediatamente, em caso de derrame de líquidos. Desta forma, evita que restos de comida se agarrem, o que dificulta a limpeza.

Não deslize os recipientes sobre o vidro, já que poderia riscar-se. Pelo mesmo motivo, não deixe cair objectos duros ou pontiagudos sobre o vidro. Não golpeie as esquinas da placa de cozedura.

Os grãos de areia (provenientes, por exemplo, da limpeza de legumes e hortaliças) riscam a superfície do vidro.

O açúcar queimado ou outros alimentos com elevado teor de açúcar que tenham sido derramados, devem ser imediatamente limpos da zona de cozedura utilizando uma espátula de vidro.

Solucionar anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.
	O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.	Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou no quadro de distribuição de energia.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.	Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Secar cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores estão mal colocadas.	Certificar-se de que as tampas estão correctamente colocadas.
	O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.	Contacte o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas.	Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.	Abriu as possíveis chaves intermédias.
	Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Substituir a botija.

Anomalia	Causa possível	Solução
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está uma torneira aberta.	Fechar as torneiras.
	Acoplamento incorrecto da botija.	Verificar se o acoplamento está correcto.
	Possível fuga de gás.	Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho.
O queimador apaga-se imediatamente após soltar o comando.	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O indicador do dispositivo de segurança para crianças acende-se.	A corrente foi reposta depois de uma falha de corrente ou de uma queda de tensão.	Desactive o dispositivo de segurança para crianças. Se o problema voltar a surgir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Serviço de assistência técnica

Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.


Condições de garantia

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Informações pormenorizadas podem ser obtidas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos utilizados

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo , tenha em atenção as seguintes indicações.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte. Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto ambiental. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte a administração local para saber o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,

- não deite fora o óleo utilizado pelo lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas desta forma evitamos a contaminação da água.

Güvenlik önerileri	59
Yeni cihazınız	61
Aksesuarlar	61
Gaz brülörleri	61
Açık	62
Emniyet sistemi	62
Kapalı	62
Güç seviyeleri	62
Çalışma ve kalan ısı göstergesi	62
Aşırı ısınmaya karşı koruma	62
Çocuk emniyeti	62
Uyarılar	63
Pişirme önerileri	63
Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları	63
Pişirme kapları	64
Uygun kaplar	64

Kullanım Uyarıları	64
Temizlik ve Bakım	65
Temizlik	65
Bakım	65
Beklenmeyen durumların çözülmesi	65
Teknik Bakım Servisi	66
Garanti koşulları	66
Ambalaj ve kullanılan gereçler	66
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	66

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 yapılabilir.

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.
- Kalan ısı göstergesi çalışmıyorsa, pişirme bölümünü kapatınız ve teknik bakım servisine haber veriniz.

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 bulundurmuyunuz 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!

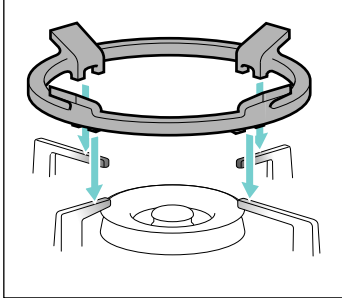
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.
- Camdaki çatlak ve kırıklar elektrik çarpması riskine yol açarlar. Sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Teknik bakım servisine haber veriniz.

Yeni cihazınız

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

Aksesuarlar

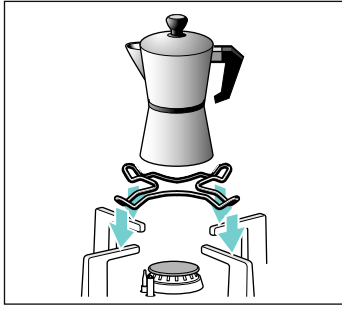
Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten de temin edilebilir.



Wok izgara eki

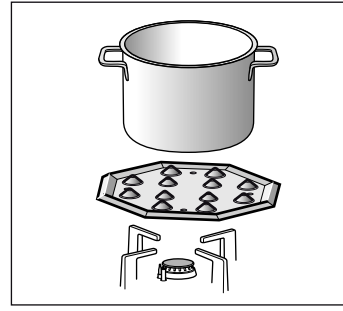
Yalnızca çift ve üçlü alev çıkışlı wok tipi brülörlerde, 26 cm'den büyük kaplarla, izgara tablalarıyla, toprak güveç tencereleriyle, paella tavalarıyla, çukur tabanlı kaplarla, vs. kullanım içindir.

Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için wok izgara ekinin kullanılması önerilmektedir.



Kahve cezvesi eki

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



Simmer Plate

Bu aksesuar en düşük güçle 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.

Kod

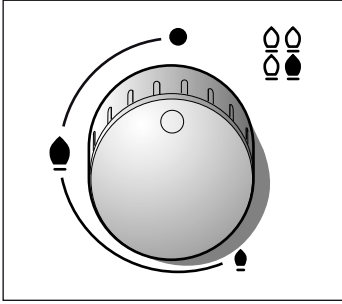
HZ298114 Kahve cezvesi eki

HZ298105 Simmer Plate

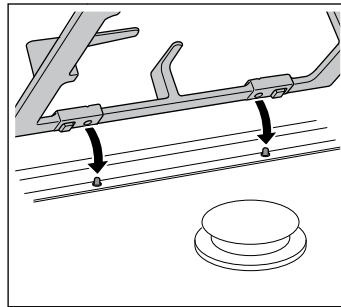
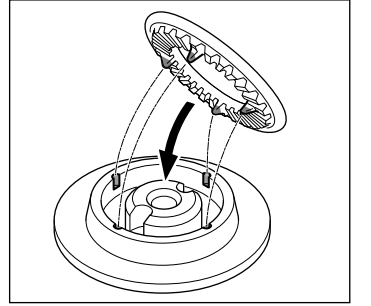
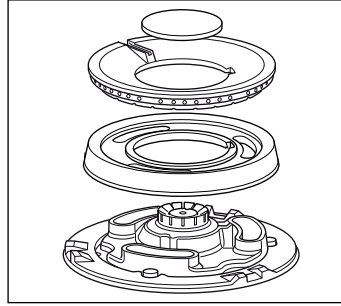
Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır.



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



Bilgi: Cihaz bağlantısını ilk kez yaptığınızda ve elektrik kesintisi veya voltaj düşmesi durumlarında cihaz yeniden açıldığında çocuk emniyeti sistemi otomatik olarak devreye girer. Çocuk emniyetini devreden çıkarmak için bakınız *Çocuk emniyeti*.

Açık

Bir brülörün ateşlenmesi için:

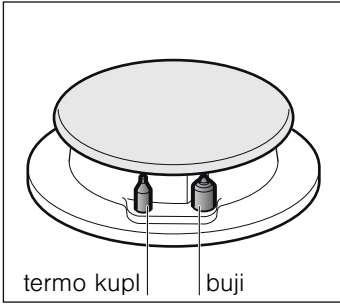
1. Ana düğme vasıtasıyla cihazı açınız. Ana düğme göstergesinin ışığı yanar.
2. Seçili brülöre ait kumanda düğmesini bastırınız ve istenen konuma gelene kadar saat yönünün tersi yönünde çeviriniz. Ateşleme otomatik olarak gerçekleşecek ve pişirme bölümünün göstergesi birkaç saniye sonra yanacaktır.

Brülör yanmazsa yeniden yakmayı denemeden önce en az bir dakika bekleyiniz.

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

Emniyet sistemi

Bütün pişirme bölümlerinde birer emniyet mekanizması (termo kupl) bulunmaktadır.



Çalışma sırasında brülör (örn. bir hava akımı dolayısıyla) sönerse cihaz pişirme bölümünü otomatik olarak açar.

Eğer yeniden yakma işlemi (örn. brülördeki yemek artıkları dolayısıyla) başarıyla gerçekleşmezse, bu brülöre gaz akışı kesik kalmaya devam eder ve brülörün pişirme bölümü göstergesi yanıp söner. Kumanda düğmesini 0'a getiriniz ve bakınız *Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları*.

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.

Otomatik söndürme

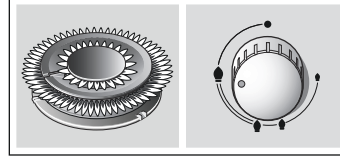
Altı saat boyunca çalıştığında cihaz otomatik olarak kapanır. Bütün kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz; şimdi cihaz tekrar çalıştırılabilir durumdadır.

Güç seviyeleri

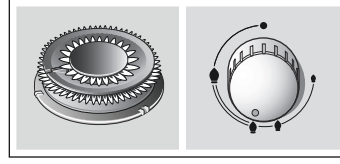
Kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

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

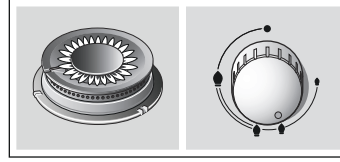
Çift alevli brülörler ikili olduğunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir. Olası güç seviyeleri:



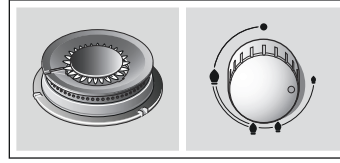
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.



Maksimum güçte iç alev.



Minimum güçte iç alev.

Çalışma ve kalan ısı göstergesi

Bütün pişirme bölümleri, ilgili pişirme bölümünde alev oluştuğunda yanan bir çalışma ve kalan ısı göstergesine sahiptir.

Pişirme bölümünün bağlantısı kesildiğinde, kalan ısı göstergesi, bu bölgedeki sıcaklığın fazlasıyla yüksek olduğu anlamına gelecek şekilde yanmaya devam eder. Gösterge yanar durumdayken pişirme bölümüne dokunmayınız.

Bir süre sonra kalan ısı göstergesi, bu pişirme bölümündeki sıcaklığın düştüğünü ve artık fazla yüksek olmadığını gösterecek şekilde söner. Bunun ardından cihaza dokunurken, yanık oluşma ihtimaline karşı dikkatli olunuz çünkü pişirme bölümü tamamen soğumamış olabilir.

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Pişirme tezgahı, olası bir aşırı ısınma durumunda elektrik tesisatının zarar görmemesi için bir koruma sistemiyle donatılmıştır. Bu sistem, aşırı ısınma durumunda bütün brülörleri söndürür ve tüm brülörlerin çalışma göstergeleri ve ana düğme göstergesi yanıp sönmeye başlar.

Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz. Cihaz yeteri kadar soğuyana ve ana düğme hazır konumu göstergesi kapanana kadar bekleyiniz. Şimdi cihazı tekrar normal şekilde açabilirsiniz. Brülör hazır konumu göstergeleri hızlı yanıp sönmeyi keser veya kalan ısı göstergesine döner.

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyetinin devreye alınması:

1. Ana düğme ile pişirme tezgahını kapatınız ①.
2. Çocuk emniyeti düğmesine, çocuk emniyeti göstergesi ışığı yanana kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Artık pişirme tezgahı açılmaz.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması:
☯ Çocuk emniyeti düğmesine, ana düğme göstergesi ışığı yanana kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Artık pişirme tezgahı normal şekilde açılabilir.

Uyarılar

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

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ısıklık sesi duyulması normaldir.

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

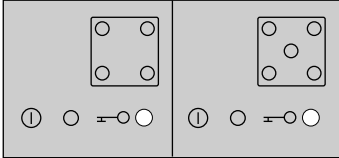
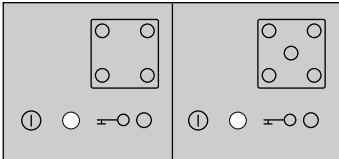
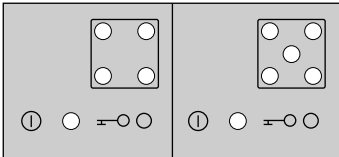
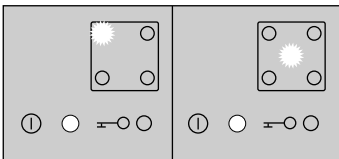
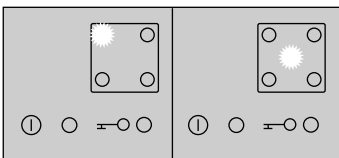
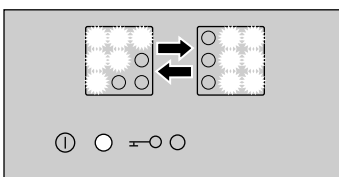
Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

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.

Pişirme 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, omelet, kızartma	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahnı	Buharda pişirme: balık, sebzeler
Normal brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveçler, makarnalar	Yeniden ısıtma, pişmiş yemekleri sıcak tutma ve lezzetli güveçler yapma	
Ekonomik brülör	Pişirme: güveç, sütlaç, karamela	Buz çözme ve yavaş pişirme: sebze, meyve ve dondurulmuş ürünler	Eritme: tereyağı, çikolata, jöle

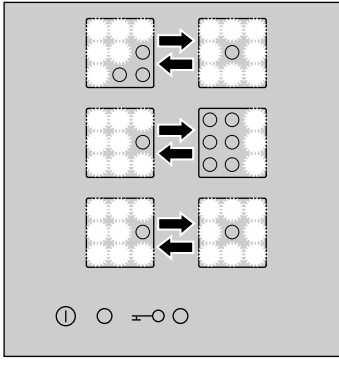
Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları

Göstergeler	Gösterge	Anlamı
	Çocuk emniyeti göstergesi yanar.	Çocuk emniyeti devreye alınır; cihazı devreye almak için çocuk emniyeti düğmesine 4 saniye basınız.
	Ana düğme göstergesinin ışığı yanar.	Cihaz kullanıma hazırdır.
	Ana düğme göstergesi ve brülör hazır konum göstergeleri yanar.	Bütün brülörler hazır konumdadır veya hala sıcaktır.
	Ana düğme göstergesi yanar, brülöre ait hazır konumu göstergesi yanıp söner.	Brülör yeniden yanmalıdır (kir, yemek artığı var, brülör parçaları doğru yerleştirilmemiş, güçlü hava akımı var).
	Ana düğme göstergesi söner, brülöre ait hazır konumu göstergesi yanıp söner.	Kullanım hatası: ana düğme aktif konuma getirilmediği halde kontrol kumanda düğmesi açık. Otomatik söndürme: Cihaz altı saatten fazla süredir hazır konumunda.
	Ana düğme göstergesi yanar ve brülörün hazır konumu göstergeleri yanıp söner.	Aşırı ısınmaya karşı koruma: tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getirir ve hazır konumu göstergeleri sönen veya kalan ısı göstergesi yanana kadar cihazı soğumaya bırakır.

Göstergeler

Gösterge

Anlamı



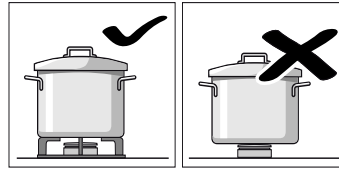
Ana düğme göstergesi kapalıdır ve bütün hazır konum göstergeleri art arda yanıp söner.

Elektronik hata: Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz ve cihazı ana düğme ile yeniden başlatınız. Göstergeler yanıp sönerseniz teknik servis ile iletişime geçiniz.

Pişirme kapları

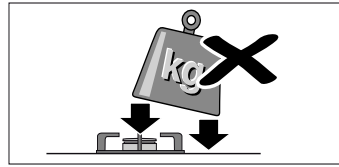
Uygun kaplar

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



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

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

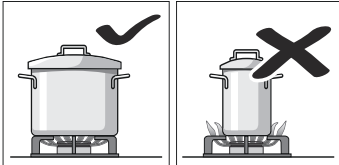


Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

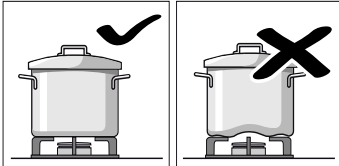
Kullanım Uyarıları

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



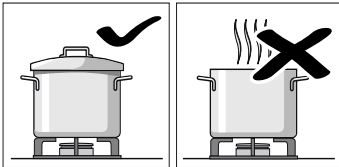
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

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

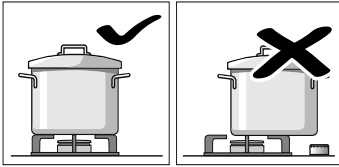


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

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.

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.

Ayrıca, ızgaralar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Bulaşık makinesi üreticisinin tavsiye ettiği deterjanı kullanınız. Aşırı kirli ise ızgarayı önceden temizlemeniz tavsiye edilir.

Brülör kapaklarını bulaşık makinesine koymayınız.

ızgaralar lastik tıparlarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıparlar 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.
- Pişirme tezgahı üzerinde kalan yemek artıklarını çıkarmak için asla yanıcı ürünler, tel bezler, kesici aletler, bıçak vb. kullanmayınız.
- Brülör kapakları ile cam levha birleşimlerini, metalik yüzeyleri, varsa cam ya da alüminyum levhaları temizlemek için spatula veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım

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

Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine ağır veya sert cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiçbir parçasını çarpmayınız.

Kum tanecikleri (örneğin temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek olanlar) cam yüzeyi çizebilir.

Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölümüne döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır.

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 dağıtıcı panosunda devre kesicinin 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 kurulaştırınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeni ile irtibata 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.
Kumanda düğmesi bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Çocuk emniyeti göstergesi açılıyor.	Elektrik kesintisi ya da voltaj düşüklüğünden dolayı elektrik akımı yeniden düzenlenmiştir.	Çocuk emniyetini devre dışı bırakınız. Sorun tekrarlandığı takdirde Teknik Servis ile irtibata geçiniz.

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



9000818493 D