

SIEMENS

Piano di cottura a gas

Βάση εστιών αερίου

ER3A6AD70., ER3A6BD70.

it Manuale utente

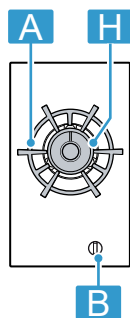
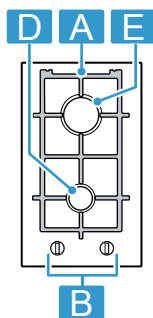
3 el Εγχειρίδιο χρήστη

14



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

ER3A6AD70.**ER3A6BD70.**

¹	Componente	
A	Griglia	-
B	Manopola di comando	-
D	Bruciatore standard	1,90 kW
E	Bruciatore a fiamma alta	2,80 kW
H	Bruciatori a più corone per dual wok	5,80 / 6,10 kW

¹ Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

¹	Εξάρτημα	
A	Σχάρα	-
B	Κουμπιά χειρισμού	-
D	Κανονικός καυστήρας	1,90 kW
E	Ισχυρός καυστήρας	2,80 kW
H	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Dualwok	5,80 / 6,10 kW

¹ Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1	Sicurezza	3
2	Prevenzione di danni materiali	6
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	6
4	Conoscere l'apparecchio	7
5	Accessori	8
6	Comandi di base	9
7	Stoviglie	10
8	Impostazioni consigliate per la cottura	10
9	Pulizia e cura	11
10	Sistemazione guasti	12
11	Servizio di assistenza clienti	13
12	Smaltimento	13



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione. Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per cucinare.
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in ambito domestico.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.

- come riscaldamento ambiente.
- con un timer esterno o un telecomando.
- all'aperto

Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. **COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE DELL'INSTALLAZIONE A GAS OPPURE ODORE DI GAS**

- ▶ Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- ▶ Spegnerne immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- ▶ Non azionare più l'interruttore della luce e dell'apparecchio.
- ▶ Non staccare la spina di alimentazione dalla presa.
- ▶ Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- ▶ Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. Quantità esigue di gas possono sommarsi ed infiammarsi per un periodo prolungato.

- ▶ Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per un periodo prolungato.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. 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.

- ▶ Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione.

- ▶ Verificare la corretta ventilazione della cucina, in particolare durante l'utilizzo dell'apparecchio di cottura a gas.
- ▶ In caso di utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio garantire una seconda ventilazione per liberare all'esterno i prodotti della combustione in modo sicuro, ad es. impostare un livello di potenza maggiore con un dispositivo di ventilazione meccanica presente e contestualmente garantire l'aerazione all'interno del locale.
- ▶ Consultare il personale specializzato per l'installazione del secondo dispositivo di ventilazione.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non appoggiare mai oggetti sul piano cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.
- ▶ Non conservare né utilizzare mai oggetti infiammabili quali bombolette spray o detersivi sotto l'apparecchio e nelle immediate vicinanze.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

I bruciatori a gas sviluppano molto calore se vengano fatti funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. Una cappa aspirante montata sopra di esso può subire danni o addirittura incendiarsi.

- ▶ Utilizzare i bruciatori a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

L'apparecchio si riscalda molto, tessuti e altri oggetti potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Tenere lontano dalle fiamme i tessuti, ad es. indumenti o tende.
- ▶ Non posizionare mai le mani sopra le fiamme.
- ▶ Non collocare oggetti infiammabili, ad es. canovacci o riviste sopra, accanto o dietro l'apparecchio.

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- ▶ Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- ▶ Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Se un bruciatore viene usato con una potenza troppo elevata, si generano temperature molto alte. Materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. L'indicatore del livello di potenza sul display può essere diverso dal livello di potenza impostato sulla manopola. L'indicatore del livello di potenza sul display serve esclusivamente come informazione supplementare.

- ▶ Impostare il livello di potenza sempre in conformità alla marcatura sulla manopola.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli elementi accessibili possono diventare bollenti durante il funzionamento.

- ▶ Tenere lontano i bambini piccoli.
- Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su bruciatori a gas in funzione.

- ▶ Non riscaldare mai stoviglie vuote.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili e chiudere l'alimentazione del gas.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 13*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le anomalie o i danni all'apparecchio e gli interventi di riparazione non conformi sono pericolosi.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio e sostituire i tubi danneggiati.

Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro sono pericolose.

- ▶ Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento riscaldante elettrico e staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas.
- ▶ Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Stoviglie di dimensioni non idonee, stoviglie danneggiate o posizionate in modo errato possono causare grave lesioni.

- ▶ Osservare le avvertenze sulle stoviglie.
- L'accensione dei bruciatori implica la formazione di scintille nelle candele di accensione.
- ▶ Non toccare mai le candele di accensione durante l'accensione del bruciatore.

Se una manopola non può essere ruotata oppure è allentata, non deve più essere utilizzata.

- ▶ Rivolgersi repentinamente al servizio di assistenza clienti in modo che la manopola venga riparata o sostituita.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

A causa del calore si possono verificare dei danni agli apparecchi o ai mobili adiacenti. Se l'apparecchio viene tenuto in funzione per un tempo prolungato, si formano calore e umidità.

- ▶ Aprire una finestra oppure accendere una cappa di aspirazione con scarico all'esterno.
- Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare due bruciatori o fonti di calore per un unico utensile per cottura.
 - ▶ Non utilizzare per un tempo prolungato alla massima potenza piastre, pentole in terracotta e così via.
- Un accumulo di calore può danneggiare gli elementi di comando.
- ▶ Non utilizzare utensili per cottura di grandi dimensioni sui bruciatori vicino alla manopola di comando.
- Una posizione scorretta della manopola di comando comporta anomalie al funzionamento.
- ▶ Quando l'apparecchio non è in funzione, ruotare sempre la manopola di comando in posizione zero.

Una manipolazione poco accorta degli utensili per cottura può danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- ▶ Maneggiare con cautela l'utensile per cottura che si trova sul piano cottura.
 - ▶ Non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura. Spostando la stoviglia si può graffiare il vetro.
 - ▶ Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.
- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.
 - ▶ Non urtare contro i bordi del piano cottura.

Il sale, lo zucchero o la terra che può cadere dalle verdure possono graffiare il vetro.

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Lo zucchero sciolto o gli alimenti con elevato contenuto di zuccheri possono danneggiare il vetro.
- ▶ Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

3.2 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

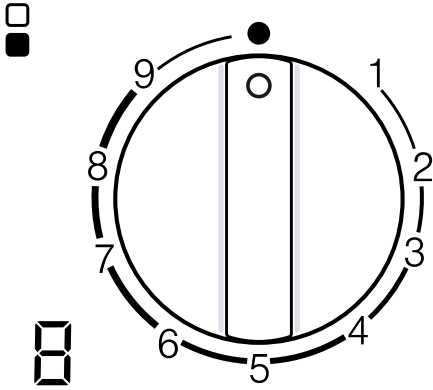
- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Manopola di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Con le manopole di comando può essere regolata gradualmente la grandezza della fiamma su livelli di cottura diversi.



Indicatore	Significato
------------	-------------

	Bruciatore assegnato al manopola di comando.
	Bruciatore OFF.
9	Potenza massima e accensione elettrica del bruciatore.
1	Potenza minima.

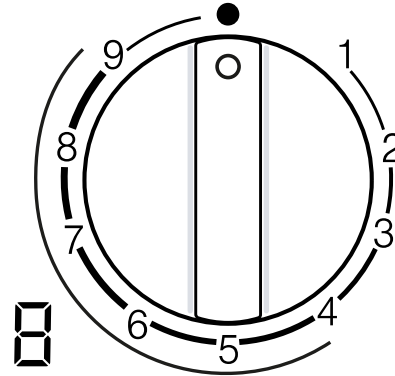
Visualizzazione sul display	Significato
-----------------------------	-------------

	Accensione elettrica.
	Livelli di cottura.
	Bruciatore OFF.
	Calore residuo. Il bruciatore e i componenti e i componenti ad esso adiacenti sono bollenti.
	Calore residuo. Il bruciatore e i componenti ad esso adiacenti sono caldi.

Non toccare il bruciatore o i componenti ad esso adiacenti se è accesa la spia del calore residuo.

Bruciatori a più corone per dual wok

Le fiamme interne ed esterne del bruciatore a più corone per dual wok possono essere regolate indipendentemente le une dalle altre.

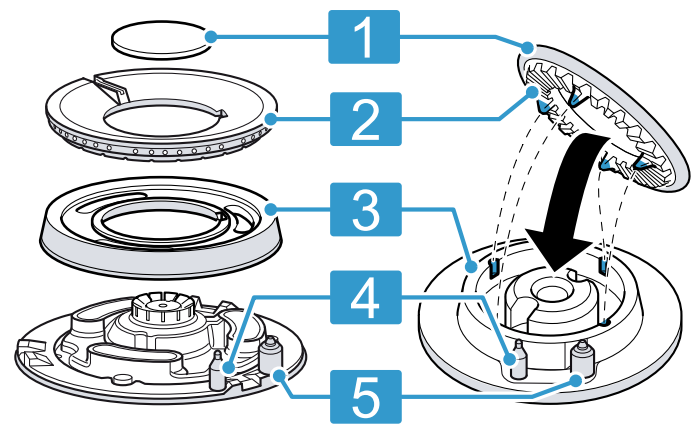


Livello di cottura	Significato
--------------------	-------------

9	Fiamma interna ed esterna alla massima potenza.
4	Fiamma esterna alla potenza minima, fiamma interna alla potenza massima.
3	Fiamma interna alla potenza massima.
1	Fiamma interna alla potenza minima.

4.2 Bruciatore

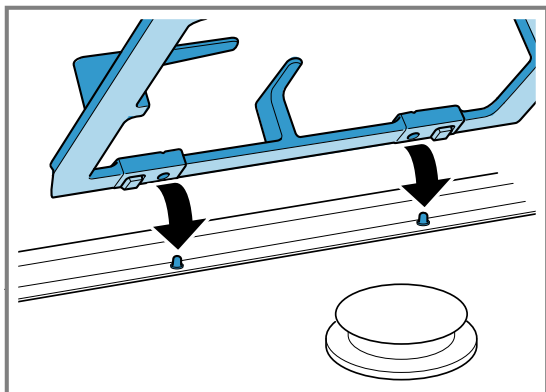
Di seguito è riportata una panoramica dei componenti del bruciatore.



1	Copertura del bruciatore
2	Coppetta bruciatore
3	Base della coppetta bruciatore
4	Termocoppia per il controllo della fiamma
5	Candeletta

4.3 Griglie

Introdurre correttamente le griglie.



Posizionare correttamente la stoviglia sulle griglie. Non collocare mai la stoviglia direttamente sul bruciatore. Rimuovere sempre attentamente le griglie. Lo spostamento di una griglia può comportare lo spostamento delle griglie adiacenti.

Consiglio: Con una pulizia idonea, è possibile rimuovere i residui di metallo che restano sulla griglia quando si spostano le stoviglie.

→ "Pulizia delle griglie", Pagina 11

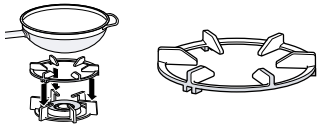
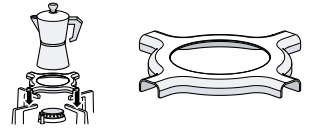
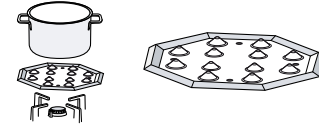
5 Accessori

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono esattamente adeguati all'apparecchio.

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio. → Pagina 13

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.

siemens-home.bsh-group.com

Accessori	Descrizione	Uso
Griglia supplementare wok		<ul style="list-style-type: none"> Da utilizzare solo su un bruciatore a più corone. Da utilizzare sempre con stoviglie con fondo concavo. Consigliato per prolungare la vita utile dell'apparecchio.
Griglia supplementare per moka		<ul style="list-style-type: none"> Da utilizzare solo su un bruciatore con la potenza minima. Da utilizzare con una stoviglia di diametro inferiore a 12.
Simmer plate		<ul style="list-style-type: none"> Per cucinare a fuoco lento. Utilizzare un bruciatore piccolo o un bruciatore standard. Se sono presenti più bruciatori standard, è preferibile utilizzare i bruciatori anteriori o posteriori a destra. Collocare con gli elementi concavi verso l'alto sulla griglia, mai direttamente sul bruciatore.

5.1 Accessori di installazione

- Utilizzare gli accessori di installazione per combinare apparecchi dello stesso marchio.

6 Comandi di base

6.1 Accensione di un bruciatore a gas

Il piano cottura dispone di un'accensione automatica dei bruciatori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- ▶ Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- ▶ Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

ATTENZIONE!

Se si ruota la manopola direttamente tra la posizione ● e 1, possono presentarsi malfunzionamenti.

- ▶ Pertanto non ruotare mai direttamente la manopola di comando dalla posizione ● alla posizione 1 o viceversa.
1. Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario fino al livello massimo.
Tenere premuta la manopola di comando.
 - ✓ Tutti i bruciatori producono delle scintille e la fiamma si accende. Sull'indicatore viene visualizzato il simbolo r' .
 2. Attendere alcuni secondi e rilasciare la manopola di comando.
→ "Sistema di sicurezza", Pagina 9
 3. Ruotare la manopola di comando al livello desiderato.
 4. Se l'accensione non avviene, ruotare la manopola di comando in posizione Spegnimento e ripetere i passaggi descritti in precedenza. Questa volta tenere premuta la manopola di comando più a lungo (fino a 10 secondi).

Nota:

Osservare le seguenti avvertenze per garantire le funzioni regolari dell'apparecchio:

- I componenti del bruciatore → Pagina 7 e la griglia → Pagina 8 devono essere introdotti correttamente.
- Scambiare il coperchio del bruciatore.
- Accertarsi che la pulizia sia massima. Pulire regolarmente le candelette con una piccola spugna non metallica. Evitare urti violenti sulle candelette di accensione.

- I fori e le scanalature dei bruciatori devono essere puliti per una fiamma corretta.
→ "Pulizia dei bruciatori", Pagina 11

6.2 Sistema di sicurezza

Il sistema di sicurezza (termoelemento) interrompe la corrente del gas se i bruciatori si spengono inavvertitamente. Per accendere il bruciatore bisogna attivare il sistema che garantisce la corrente del gas.

1. Accendere il bruciatore senza rilasciare la manopola di comando.
- ✓ La fiamma si accende.
2. Tenere premuta la manopola di comando per altri 4 secondi.

6.3 Accensione manuale di un bruciatore del gas

In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

1. Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario fino al livello massimo.
2. Avvicinare un accendino o una fiamma (accendino, fiammifero, ecc.) al bruciatore.

6.4 Disattivazione di un bruciatore

- ▶ Ruotare la manopola di comando in senso orario su ●.
- ✓ Sull'indicatore compare r' . Dopo alcuni secondi compare l'indicatore del calore residuo.

6.5 Comportamento normale durante il funzionamento

Questi comportamenti sono normali per l'apparecchio:

- Leggero fischio dal bruciatore acceso.
- Si sprigionano odori durante il primo utilizzo. Gli odori scompaiono dopo un po' di tempo.
- Una fiamma di colore arancione. Ciò è riconducibile alla polvere presente nell'ambiente, ai liquidi rovesciati e così via.
- Rumore simile a uno schiocco per alcuni secondi dopo lo spegnimento del bruciatore. Ciò è riconducibile all'accensione del sistema di sicurezza.
→ "Sistema di sicurezza", Pagina 9

7 Stoviglie

Seguire i suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

7.1 Stoviglie adatte

Utilizzare solo la stoviglia con un diametro adatto. La stoviglia non deve sporgere al di fuori del bordo del piano di cottura.

Sui bruciatori grandi non utilizzare mai utensili per cottura di piccole dimensioni. Le fiamme non devono toccare le pareti esterne dell'utensile per cottura.

Bruciatore	Diametro minimo del fondo della stoviglia	Diametro massimo del fondo della stoviglia
Bruciatore a più corone	22 cm	30 cm
Bruciatore a fiamma alta	20 cm	26 cm
Bruciatore standard	12 cm	22 cm

Utilizzare stoviglie con fondo concavo solo su un bruciatore a più corone.

- Il piano cottura deve disporre di un bruciatore a più corone e di una griglia supplementare wok.

- La griglia supplementare per wok deve essere disposta correttamente.
→ "Accessori", Pagina 8

7.2 Utilizzo di stoviglie

La scelta e il posizionamento degli utensili per cottura influiscono sulla sicurezza e sull'efficienza energetica dell'apparecchio.

→ "Risparmio energetico", Pagina 6

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili possono incendiarsi.

- Mantenere una distanza minima di 50 mm tra la stoviglia e gli oggetti infiammabili.

Non utilizzare utensili per cottura deformati. Utilizzare solo utensili per cottura con un fondo piatto e spesso.	Gli utensili per cottura deformati non sono poggiati in modo stabile sul piano cottura e potrebbero ribaltarsi.
Posizionare bene l'utensile per cottura al centro sul bruciatore.	L'utensile per cottura può ribaltarsi se non è centrato sul bruciatore.
Posizionare correttamente l'utensile per cottura sulle griglie.	L'utensile per cottura può ribaltarsi se viene collocato direttamente sul bruciatore.

8 Impostazioni consigliate per la cottura

Con le manopole di comando dell'apparecchio è possibile regolare gradualmente la grandezza della fiamma su diversi livelli di potenza compresi tra 1 e 9.

I tempi di cottura e i livelli di potenza dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità delle pietanze, dal tipo di gas impiegato e dal materiale degli utensili per cottura.

Consigli

- Consigli di cottura
 - Se si preparano zuppe, vellutate, lenticchie o ceci, aggiungere tutti gli ingredienti contemporaneamente.
 - Per pietanze da cuocere in padella, riscaldare innanzitutto l'olio. Qualora sia già iniziata la cottura, mantenere la temperatura costante e in caso di necessità adattare il livello di potenza. Per la preparazione di più pietanze attendere finché la temperatura non viene di nuovo raggiunta. Girare costantemente le pietanze.
- Per ridurre i tempi di cottura:
 - utilizzare una pentola a pressione per preparare vellutate e legumi. Se si utilizza una pentola a pressione, seguire le istruzioni del produttore.
 - L'acqua deve bollire prima di buttare la pasta, il riso o le patate. Adattare successivamente il livello di potenza per proseguire la cottura.
 - Durante la cottura di riso e patate mettere sempre un coperchio.

Livello di cottura	Preparazione di pietanze
9	<ul style="list-style-type: none"> Portare l'acqua a ebollizione Cottura a bagnomaria: pandispagna, budino, budino di pane. Cottura ad alta temperatura: pietanze asiatiche.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> Iniziare il processo di cottura: pasta, zuppe, creme, paella, legumi, budino di riso. Frittura in olio: verdure in tempura, crocchette, patate fritte, frittata di patate, cotolette, alimenti surgelati, biscotti. Cottura con poco olio: omelette francese, bistecca, controfiletto alla Stroganoff. Cottura, rosolatura: verdure, carne.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> Proseguire il processo di cottura: pasta, zuppe, creme, paella, legumi, budino di riso. Frittura con poco olio: hamburger, würstel, salmone alla griglia, polpette. Stufato, brasato: ragù, gulasch, ratatouille. Cottura a media temperatura: salsa di formaggio, besciamella, carbonara, salsa napoletana, budino, crêpe. Scongellatura: alimenti surgelati.

Livello di cottura	Preparazione di pietanze
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cottura completa: riso, paella, legumi, budino di riso. ▪ Cottura al vapore: pesce, verdure. ▪ Scaldare e mantenere in caldo: piatti pronti.

Livello di cottura	Preparazione di pietanze
1	Fondere: burro, cioccolato, gelatina, miele, caramello.

9 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

9.1 Detergenti

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare lana d'acciaio.
- ▶ Non utilizzare coltelli oppure oggetti appuntiti per rimuovere resti di cibo incrostati dal piano cottura.
- ▶ Non utilizzare coltelli oppure oggetti appuntiti per pulire il collegamento tra piastre in vetro o del bruciatore, profili di metallo o piastre in vetro o in alluminio.
- ▶ Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.

9.2 Pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE!

Se si rimuove la manopola di comando durante la pulizia, potrebbe penetrare umidità e danneggiare l'interno dell'apparecchio.

- ▶ Durante la pulizia dell'apparecchio non rimuovere gli elementi di comando.
1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
 2. Pulire con spugna, sapone e acqua.
 3. Asciugare con un panno morbido.

Consiglio: Rimuovere immediatamente i liquidi versati. Così si impedisce che i residui di cibo si incrostino riducendo anche gli sforzi per la pulizia finale.

9.3 Pulizia dei bruciatori

Pulire le superfici dei componenti bruciatori dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita di bruciare i residui di cibo.

ATTENZIONE!

I componenti dei bruciatori possono essere danneggiati se vengono lavati in lavastoviglie.

- ▶ Non lavare i componenti dei bruciatori nella lavastoviglie.

Nota: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 11

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire con una soluzione di acqua e sapone utilizzando una spazzola non metallica.
3. Asciugare completamente l'apparecchio. Se all'inizio della cottura sono presenti gocce d'acqua o aree umide, lo smalto può danneggiarsi.
4. Inserire i componenti del bruciatore. Accertarsi che il coperchio del bruciatore sia posizionato correttamente sul bruciatore.
→ "Bruciatore", Pagina 7

9.4 Pulizia delle griglie

Nota: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 11

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere attentamente le griglie.
3. Pulire con una soluzione di acqua e sapone utilizzando una spazzola non metallica.
Pulire attentamente l'area attorno al tappetino in gomma. Se si stacca il tappetino in gomma, la griglia può graffiare il piano cottura.
4. In alternativa si possono lavare in lavastoviglie le griglie.
Utilizzare il detergente consigliato dal produttore della lavastoviglie. In caso di sporco ostinato si consiglia un prelavaggio delle griglie.
5. Asciugare completamente l'apparecchio. Se all'inizio della cottura sono presenti gocce d'acqua o aree umide, lo smalto può danneggiarsi.
6. Inserire correttamente le griglie.
→ "Griglie", Pagina 8

10 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

10.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il funzionamento elettrico generale è disturbato.	Il fusibile è difettoso. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	È scattato l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare se nella scatola dei fusibili è scattato l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto.
	La spina non è inserita nella rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
L'accensione automatica non funziona.	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Tra la candeletta e il bruciatore ci sono resti di cibo o altro tipo di sporcizia. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire lo spazio tra la candeletta e il bruciatore.
	I componenti del bruciatore sono bagnati. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare accuratamente i componenti del bruciatore.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	I componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posizionare correttamente i componenti del bruciatore.
	L'apparecchio non è collegato a terra, è allacciato in modo non corretto o il cavo di messa a terra è danneggiato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare un elettricista appositamente formato.
	Le aperture del bruciatore sono sporche. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire e asciugare le aperture del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo oppure il gas non fuoriesce.	L'alimentazione del gas è chiusa da valvole intermedie. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aprire le valvole intermedie.
	La bombola di gas è vuota. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire la bombola di gas.
In cucina si sente odore di gas.	La manopola di comando è aperta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere la manopola di comando.
	La bombola del gas non è stata allacciata correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accertarsi che la bombola del gas sia allacciata correttamente.
	La condotta del gas che porta all'apparecchio non è a tenuta stagna. <ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere il rubinetto principale del gas. 2. Ventilare l'ambiente. 3. Contattare immediatamente un installatore autorizzato affinché controlli l'impianto del gas e rilasci il certificato di installazione. 4. Non utilizzare l'apparecchio finché non si è certi che non fuoriesce del gas né dall'installazione né dall'apparecchio stesso.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il bruciatore si disattiva non appena si rilascia la manopola di comando.	La manopola di comando non è stata tenuta premuta sufficientemente a lungo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi. 2. Premere energicamente la manopola di comando.
L'indicazione dei livelli di cottura sul display varia sempre di più dal livello di cottura selezionato con la manopola di comando.	Le aperture del bruciatore sono sporche. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire e asciugare le aperture del bruciatore. Calibrazione errata del sistema elettronico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire la calibrazione seguendo le istruzioni per il montaggio.
L'accensione automatica non funziona e sull'indicatore compare il simbolo <i>F1</i> o <i>F2</i> .	Il sistema elettronico era surriscaldato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare i bruciatori o utilizzare esclusivamente il livello di potenza minimo finché il sistema elettronico non si è sufficientemente raffreddato.
Sull'indicatore si accendono <i>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</i> .	Errore nel sistema elettronico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. 2. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. 3. Se l'indicatore continua ad accendersi, informare il servizio assistenza clienti.

11 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

11.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

12 Smaltimento

12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	14
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	17
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	18
4	Γνωριμία.....	18
5	Εξαρτήματα	19
6	Βασικός χειρισμός.....	20
7	Μαγειρικά σκεύη	21
8	Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα	21
9	Καθαρισμός και φροντίδα.....	22
10	Αποκατάσταση βλαβών.....	23
11	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	24
12	Απόσυρση.....	25

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για σκοπούς μαγειρέματος.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.

- Στα ιδιωτικά νοικοκυριά και στο οικιακό περιβάλλον.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- ως θέρμανση χώρου.
- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.
- Στην ύπαιθρο

Για τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Ασφαλής χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ Ή ΒΛΑΒΗΣ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

- ▶ Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου ή τη βαλβίδα της μπουκάλας αερίου.
- ▶ Σβήστε αμέσως οποιαδήποτε ανοιχτή φωτιά και τα τσιγάρα.
- ▶ Μην πατήσετε άλλο τον διακόπτη φωτισμού και τον διακόπτη της συσκευής.
- ▶ Μην τραβήξετε κανένα φις από την πρίζα.

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σταθερό ή κινητό τηλέφωνο στο σπίτι.
- ▶ Ανοίξτε τα παράθυρα και εξαερίστε καλά το δωμάτιο.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή την επιχείρηση παροχής αερίου.

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. Οι μικρές ποσότητες αερίου σε ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορούν να συγκεντρωθούν και να αναφλεγούν.

- ▶ Όταν η συσκευή για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δε χρησιμοποιείται, κλείστε τη βαλβίδα ασφαλείας της παροχής αερίου.

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος αερίου οδηγεί στη δημιουργία θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στον χώρο τοποθέτησης.

- ▶ Προσέξτε για επαρκή αερισμό της κουζίνας, ιδιαίτερα σε περίπτωση λειτουργίας της συσκευής μαγειρέματος αερίου.
- ▶ Σε περίπτωση εντατικής και μεγάλης διάρκειας χρήσης της συσκευής εξασφαλίστε έναν πρόσθετο αερισμό, για να οδηγούνται τα προϊόντα καύσης με ασφάλεια στο ύπαιθρο, π.χ. σε περίπτωση μιας υπάρχουσας μηχανικής διάταξης αερισμού ρυθμίστε μια υψηλότερη βαθμίδα ισχύος και ταυτόχρονα εξασφαλίστε την ανταλλαγή αέρα με φρέσκο αέρα στον χώρο τοποθέτησης.
- ▶ Για την εγκατάσταση της πρόσθετης διάταξης αερισμού συμβουλευτείτε ειδικευμένο προσωπικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λιππη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών ή στην πλησίον περιοχή.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

- ▶ Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. κουτιά σπρέι ή υλικά καθαρισμού, κάτω από τη συσκευή ή κοντά στη συσκευή.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Οι καυστήρες αερίου, χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη, δημιουργούν κατά τη λειτουργία μεγάλη θερμότητα. Ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορεί να υποστεί ζημιά ή να πιάσει φωτιά.

- ▶ Λειτουργείτε τους καυστήρες αερίου μόνο με τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.

Η συσκευή ζεσταίνεται πάρα πολύ, τα υφάσματα και άλλα αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Κρατάτε τα υφάσματα, π.χ. ρούχα ή κουρτίνες μακριά από τις φλόγες.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ πάνω από τις φλόγες.
- ▶ Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. πετσέτες κουζίνας ή εφημερίδες πάνω, δίπλα ή πίσω από τη συσκευή.

Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 10 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.
- ▶ Όταν η φλόγα σβήσει αθέλητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

Όταν ένας καυστήρας λειτουργεί με μια πολύ μεγάλη ισχύ, δημιουργούνται πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Η ένδειξη της βαθμίδας ισχύος στην οθόνη ενδείξεων, μπορεί να διαφέρει από τη βαθμίδα ισχύος που έχει ρυθμιστεί στο κουμπί. Η ένδειξη της βαθμίδας ισχύος στην οθόνη ενδείξεων, χρησιμεύει μόνο ως πρόσθετη πληροφορία.

- ▶ Ρυθμίστε τη βαθμίδα ισχύος πάντοτε σύμφωνα με την επιτύπωση στο κουμπί.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ζεσταθούν.

- ▶ Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Τα άδεια μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται πάρα πολύ στους αναμμένους καυστήρες αερίου.

- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη. Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινις του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φινις του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και κλείστε την παροχή αερίου.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 24

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή και οι μη ενδεδειγμένες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου και καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή και να αντικαταστήσει τις γραμμές αερίου που έχουν υποστεί ζημιά.

Οι ρωγμές ή οι θραύσεις στη γυάλινη πλάκα είναι επικίνδυνες.

- ▶ Απενεργοποιήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και κάθε ηλεκτρικό θερμαντικό στοιχείο και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- ▶ Κλείστε την παροχή αερίου.
- ▶ Μην ακουμπήσετε την επιφάνεια της συσκευής
- ▶ Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Τα ακατάλληλα μεγέθη μαγειρικών σκευών, τα χαλασμένα ή λάθος τοποθετημένα μαγειρικά σκεύη μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς.

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κατά την ενεργοποίηση των καυστήρων δημιουργούνται σπινθήρες στους αναφλεκτήρες.

- ▶ Μην αγγίζετε τους αναφλεκτήρες κατά τη διάρκεια της ανάφλεξης του καυστήρα.
- Όταν ένα κουμπί χειρισμού δεν μπορεί να περιστραφεί ή είναι χαλαρό, δεν επιτρέπεται πλέον να χρησιμοποιηθεί.
- ▶ Αποταθείτε αμέσως στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, για να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί το κουμπί χειρισμού.
- Μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει κοψίματα.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν παρουσιάζει μια ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω θερμότητας μπορούν να προκληθούν ζημιές στις γειτονικές συσκευές ή ντουλάπια. Όταν λειτουργεί η συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία.

- ▶ Ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα με απαγωγή προς τα έξω.
- Μια συσσώρευση θερμότητας μπορεί να να προξενήσει ζημιά στη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε δύο καυστήρες ή πηγές θερμότητας για ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε πλάκες του γκριλ, πήλινα δοχεία, κτλ., για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα με πλήρη ισχύ.

Μια συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να καταστρέψει τα στοιχεία χειρισμού.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη πάνω σε καυστήρες πλησίον των κουμπιών χειρισμού.

Η λάθος θέση ενός κουμπιού χειρισμού οδηγεί σε βλάβες λειτουργίες.

- ▶ Όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία, γυρνάτε τα κουμπιά χειρισμού πάντοτε στη θέση μηδέν.
- Ένας άγαρμος χειρισμός των μαγειρικών σκευών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής.
- ▶ Χειρίζεστε με προσοχή το μαγειρικό σκεύος πάνω στη βάση εστιών.
 - ▶ Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Η μετατόπιση των μαγειρικών σκευών, μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές στο γυαλί.

- ▶ Σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορεί να δημιουργηθούν ζημιές.
- ▶ Μην αφήνετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
 - ▶ Μην κτυπήσετε τη βάση εστιών σε καμία από τις ακμές της.

Το αλάτι, η ζάχαρη ή η άμμος που μπορεί να πέσουν από τα λαχανικά, γρατσουνίζουν το γυαλί.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια εργασίας ή επιφάνεια εναπόθεσης.

Η λιωμένη ζάχαρη ή τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.

- ▶ Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τον καυστήρα ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

3.2 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

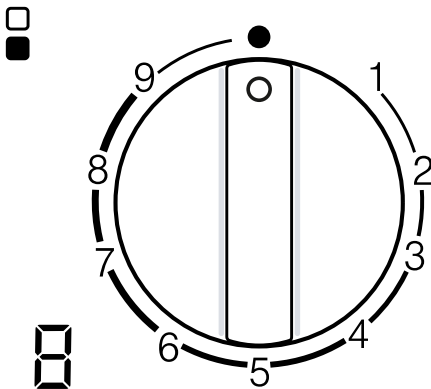
- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

4 Γνωριμία

4.1 Κουμπιά χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

Με τα κουμπιά χειρισμού, μπορεί να ρυθμιστεί το μέγεθος της φλόγας σταδιακά σε διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος.



Ένδειξη	Σημασία
	Καυστήρας επιμερισμένος στο κουμπί χειρισμού.
	Καυστήρας απενεργοποιημένος.

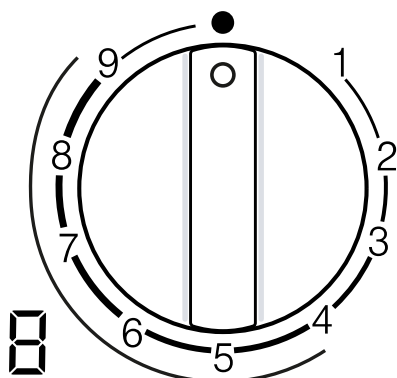
Ένδειξη	Σημασία
9	Υψηλότερη ισχύς και ηλεκτρική ανάφλεξη του καυστήρα.
1	Χαμηλότερη ισχύς.

Ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων	Σημασία
	Ηλεκτρική ανάφλεξη.
	Βαθμίδες μαγειρέματος.
	Καυστήρας απενεργοποιημένος.
	Υπόλοιπη θερμότητα. Ο καυστήρας και τα μέρη πλησίον του καυστήρα είναι πολύ ζεστά.
	Υπόλοιπη θερμότητα. Ο καυστήρας και τα μέρη πλησίον του καυστήρα είναι ζεστά.

Μην αγγίζετε τον καυστήρα ή τα μέρη πλησίον του καυστήρα, όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Dualwok

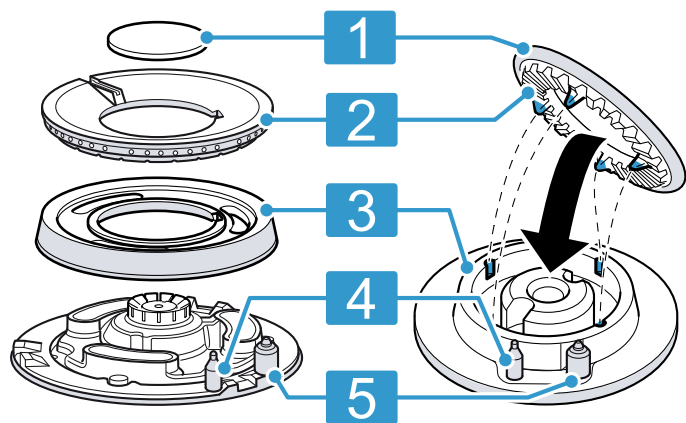
Στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης Dualwok μπορείτε να ρυθμίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές φλόγες ξεχωριστά μεταξύ τους.



Βαθμίδα μαγειρέματος	Σημασία
9	Εσωτερική και εξωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
4	Εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη, εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
3	Εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
1	Εσωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ.

4.2 Καυστήρας

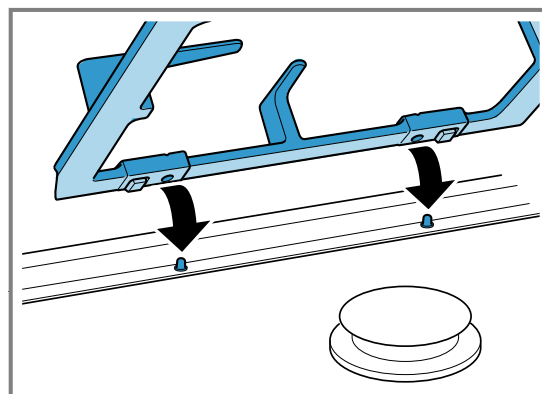
Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα του καυστήρα.



- | | |
|---|--|
| 1 | Καπάκι καυστήρα |
| 2 | Κεφαλή του καυστήρα |
| 3 | Πάτος της κεφαλής του καυστήρα |
| 4 | Θερμοστοιχείο για την επιτήρηση της φλόγας |
| 5 | Αναφλεκτήρας |

4.3 Σχάρες

Τοποθετήστε σωστά τις σχάρες.



Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη σωστά στις σχάρες. Μην τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

Αφαιρείτε πάντοτε προσεκτικά τις σχάρες. Η μετατόπιση μιας σχάρας μπορεί να μετακινήσει επίσης και τις γειτονικές σχάρες.

Συμβουλή: Μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα μετάλλου, που παραμένουν πάνω στη σχάρα λόγω της μετακίνησης μερικών μαγειρικών σκευών, με σωστό καθαρισμό.

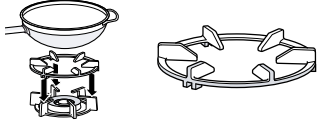
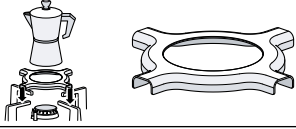
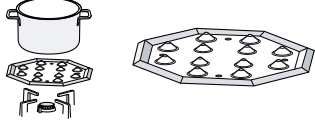
→ "Καθαρισμός των σχαρών", Σελίδα 23

5 Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας. → Σελίδα 25

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλόγό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
siemens-home.bsh-group.com

Εξαρτήματα	Περιγραφή	Χρήση
Πρόσθετη σχάρα Wok		<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε τη μόνο στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης. Χρησιμοποιήστε την πάντοτε στα μαγειρικά σκεύη με κυρτό πάτο. Συνίσταται, για την επέκταση της διάρκειας ζωής της συσκευής.
Πρόσθετη σχάρα για μπρίκι εσπρέσσο		<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε τη μόνο στον καυστήρα με τη μικρότερη ισχύ. Χρησιμοποιήστε τη με μαγειρικά σκεύη με μια διάμετρο μικρότερη από 12.
Πλάκα σιγανού μαγειρέματος		<ul style="list-style-type: none"> Για το μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά. Χρησιμοποιήστε τον οικονομικό καυστήρα ή τον κανονικό καυστήρα. Όταν είναι διαθέσιμοι πολλοί κανονικοί καυστήρες, χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση τους πίσω ή τους μπροστινούς δεξιούς καυστήρες. Τοποθετήστε την με τις προεξοχές προς τα επάνω πάνω στη σχάρα, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα.

5.1 Εξαρτήματα εγκατάστασης

- Χρησιμοποιήστε για τον συνδυασμό συσκευών της ίδιας μάρκας τα εξαρτήματα εγκατάστασης.

6 Βασικός χειρισμός

6.1 Ανάφλεξη ενός καυστήρα αερίου

Η βάση εστιών διαθέτει μια αυτόματη ανάφλεξη των καυστήρων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί.

- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 10 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.
- Όταν η φλόγα σβήσει αθέλητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν γυρίσετε το κουμπί χειρισμού απευθείας μεταξύ της θέσης ● και 1, μπορεί να εμφανιστούν εσφαλμένες λειτουργίες.

- Για αυτό μη γυρίσετε ποτέ απευθείας από τη θέση ● στη θέση 1 ή το αντίθετο.

- Πατήστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
 - ✓ Σε όλους τους καυστήρες δημιουργούνται σπινθήρες και η φλόγα ανάβει. Στην ένδειξη εμφανίζεται **✓**.
- Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και αφήστε το κουμπί χειρισμού ελεύθερο.
 - "Σύστημα ασφαλείας", Σελίδα 20
- Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στην επιθυμητή βαθμίδα.

- Όταν δεν πραγματοποιείται καμία ανάφλεξη, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση "Απενεργοποίηση" και επαναλάβετε τα προηγουμένως περιγραφόμενα βήματα. Αυτήν τη φορά κρατήστε το κουμπί χειρισμού περισσότερο χρόνο πατημένο (μέχρι και 10 δευτερόλεπτα).

Σημείωση:

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες υποδείξεις, για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής:

- Τα εξαρτήματα του καυστήρα → *Pagina 19* και η σχάρα → *Pagina 19* πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην μπερδέψετε μεταξύ τους τα καπάκια των καυστήρων.
- Προσέχετε για πολύ μεγάλη καθαριότητα. Καθαρίζετε τακτικά τους αναφλεκτήρες με μια μικρή, μη μεταλλική βούρτσα. Προσέξτε, να μην ασκηθούν δυνατοί κραδασμοί στους αναφλεκτήρες.
- Οι οπές και οι αυλακώσεις των καυστήρων πρέπει, για μια σωστή φλόγα, να είναι καθαρές.
 - "Καθαρισμός των καυστήρων", *Pagina 23*

6.2 Σύστημα ασφαλείας

Το σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο) διακόπτει τη ροή του αερίου, όταν οι καυστήρες σβήσουν κατά λάθος. Για την ανάφλεξη του καυστήρα, πρέπει να ενεργοποιήσετε το σύστημα, το οποίο επιτρέπει τη ροή του αερίου.

- Αναφλέξτε τον καυστήρα, χωρίς να αφήσετε ελεύθερο το κουμπί χειρισμού.
 - ✓ Η φλόγα ανάβει.
- Κρατήστε το κουμπί χειρισμού για επιπλέον 4 δευτερόλεπτα εντελώς πατημένο.

6.3 Ανάφλεξη ενός καυστήρα αερίου με το χέρι

Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης με το χέρι.

1. Πατήστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα.
2. Κρατήστε έναν αναφλεκτήρα ή μια φλόγα (αναπτήρας, σπίρτο κτλ.) κοντά στον καυστήρα.

6.4 Απενεργοποίηση ενός καυστήρα

- ▶ Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο ●.
- ✓ Στην ένδειξη ανάβει το **U**. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

6.5 Κανονική συμπεριφορά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Αυτές οι συμπεριφορές είναι κανονικές για τη συσκευή:

- Ελαφρύς συριγμός από τον αναμμένο καυστήρα.
- Απελευθέρωση οσμών κατά την πρώτη χρήση. Αυτές οι οσμές εξαφανίζονται μετά από λίγο χρόνο.
- Μια πορτοκαλί φλόγα. Αυτό οφείλεται σε σκόνη στον περιβάλλοντα χώρο, χυμένα υγρά, κτλ.
- Θόρυβος κτύπου μερικά δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση του καυστήρα. Αυτό οφείλεται στην ενεργοποίηση του συστήματος ασφαλείας.
→ "Σύστημα ασφαλείας", *Παgina 20*

7 Μαγειρικά σκεύη

Αυτές οι υποδείξεις σας βοηθάνε, στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

7.1 Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε μόνο μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη διάμετρο. Τα μαγειρικά σκεύη δεν επιτρέπεται να προεξέχουν πέρα από το περιθώριο της βάσης εστιών. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μικρά μαγειρικά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Οι φλόγες δεν επιτρέπεται να ακουμπούν τα πλευρικά τοιχώματα των μαγειρικών σκευών.

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους	Μέγιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους
Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης	22 cm	30 cm
Ισχυρός καυστήρας	20 cm	26 cm
Κανονικός καυστήρας	12 cm	22 cm

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κυρτό πάτο μόνο στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης.

- Η βάση εστιών πρέπει να διαθέτει έναν καυστήρα πολλαπλής στεφάνης και μια πρόσθετη σχάρα Wok.

- Η πρόσθετη σχάρα Wok πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένη.
→ "Εξαρτήματα", *Σελίδα 19*

7.2 Χρήση των μαγειρικών σκευών

Η επιλογή και η τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών, επηρεάζει την ασφάλεια και την ενεργειακή απόδοση της συσκευής σας.

→ "Εξοικονόμηση ενέργειας", *Σελίδα 18*

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Ανάμεσα στο μαγειρικό σκεύος και στα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα κρατήστε μια ελάχιστη απόσταση 50 mm.

Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο και χοντρό πάτο.

Τα παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη δε στέκονται σταθερά πάνω στη βάση εστιών και μπορεί να ανατραπούν.

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος ακριβώς στη μέση πάνω από τον καυστήρα.

Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ανατραπεί, όταν δε στέκεται στη μέση πάνω στον καυστήρα.

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σωστά στις σχάρες.

Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ανατραπεί, εάν το τοποθετήσετε απευθείας πάνω στον καυστήρα.

8 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Με τα κουμπιά χειρισμού της συσκευής μπορείτε να ρυθμίσετε το μέγεθος της φλόγας σταδιακά σε διαφορετικές βαθμίδες ισχύος από 1 μέχρι 9.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες ισχύος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών, από το είδος του χρησιμοποιούμενου αερίου καθώς και από το υλικό των μαγειρικών σκευών.

Συμβουλές

- Συμβουλές μαγειρέματος
 - Όταν μαγειρεύετε σούπες, κρέμες, φακές ή ρεβίθια, προσθέστε όλα τα υλικά ταυτόχρονα στο μαγειρικό σκεύος.
 - Στα τηγανητά φαγητά, ζεστάνετε πρώτα το λάδι. Μόλις αρχίσετε με το τηγάνισμα, κρατήστε τη θερμοκρασία σταθερή, προσαρμόζοντας σε περίπτωση που χρειάζεται τη βαθμίδα ισχύος. Κατά την παρασκευή περισσότερων μερίδων περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί ξανά η θερμοκρασία. Γυρίζετε τακτικά τα φαγητά.
- Για τη μείωση του χρόνου μαγειρέματος:
 - Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, για να φτιάξετε κρέπες και να μαγειρέψετε όσπρια. Εάν χρησιμοποιήσετε μια χύτρα ταχύτητας, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - Το νερό πρέπει να βράζει, προτού προσθέσετε τα ζυμαρικά, το ρύζι ή τις πατάτες. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη βαθμίδα ισχύος, για να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
 - Χρησιμοποιήστε κατά το μαγείρεμα ρυζιού και πατατών ένα καπάκι.

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγειρέματος

9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Βράσιμο νερού ■ Μαγείρεμα σε μπεν μαρί (λουτρό νερού): Παντεσπάνι, πουτίγκα, πουτίγκα ψωμιού. ■ Τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες: Ασιατικά φαγητά.
---	--

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγειρέματος

7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος: Μακαρονάκια, σούπες, κρέμες, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Τηγάνισμα στη φριτέζα σε λάδι: Λαχανικά τεμπούρα, κροκέτες, τηγανητές πατάτες, ομελέτα από πατάτες, σνίτσελ, κατεψυγμένα τρόφιμα, παρασκευάσματα. ■ Τηγάνισμα με λίγο λάδι: Γαλλική ομελέτα, μπριζόλα, μπριζόλα κιλότο Stroganoff. ■ Τηγάνισμα, σοτάρισμα: Λαχανικά, κρέας.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος: Μακαρονάκια, σούπες, κρέμες, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Τηγάνισμα στη φριτέζα με λίγο λάδι: Χάμπουργκερ, λουκάνικα, ψητός σολομός, κεφτεδάκια. ■ Γιαχνί, ψητό καπαμά: Ραγού, γκούλας, ratatouille (μελιτζάνες και κολοκυθάκια αλά γαλλικά). ■ Μαγείρεμα σε μεσαία θερμοκρασία: Σάλτσα τυριού, μπεσαμέλ, καρμπονάρα, νεαπολιτάνα, πουτίγκα, κρέπες. ■ Ξεπάγωμα: Κατεψυγμένα τρόφιμα.
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τελικό μαγείρεμα: Ρύζι, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Μαγείρεμα σε ατμό: Ψάρι, λαχανικά. ■ Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού: Έτοιμα φαγητά.
1	Λιώσιμο: Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα, μέλι, κρέμα καραμελέ.

9 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

9.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
 - ▶ Μη χρησιμοποιήσετε σύρμα κουζίνας.
 - ▶ Μη χρησιμοποιήσετε μαχαίρια ή κοφτερά αντικείμενα, για να απομακρύνετε κολλημένα υπολείμματα φαγητού από τη βάση εστιών.
 - ▶ Μη χρησιμοποιήσετε μαχαίρια ή κοφτερά αντικείμενα, για να καθαρίσετε τη σύνδεση μεταξύ του γυαλιού και των καλυμμάτων των καυστήρων, των μεταλλικών προφίλ ή της γυάλινης ή αλουμινένιας πλάκας.
 - ▶ Μη χρησιμοποιήσετε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

9.2 Καθαρισμός της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν αφαιρεθούν τα κουμπιά χειρισμού κατά τη διάρκεια του καθαρισμού της συσκευής, μπορεί να εισχωρήσει υγρασία και να προκαλέσει ζημιά στο εσωτερικό της συσκευής.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, μην αφαιρέσετε τα στοιχεία χειρισμού.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Καθαρίστε με ένα σφουγγάρι, σαπούνι και νερό.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή: Απομακρύνετε αμέσως τα χυμένα υγρά. Έτσι εμποδίζετε το κόλλημα υπολειμμάτων φαγητού και μειώνεται ο κόπος κατά τον ακόλουθο καθαρισμό.

9.3 Καθαρισμός των καυστήρων

Καθαρίζετε την επιφάνεια των εξαρτημάτων των καυστήρων μετά από κάθε χρήση. Έτσι εμποδίζετε, να καούν τα υπολείμματα φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα εξαρτήματα των καυστήρων μπορεί να χαλάσουν, εάν τα καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα των καυστήρων σε ένα πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 22

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα και σαπουνάδα.
3. Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή. Όταν κατά την αρχή του μαγειρέματος υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές, μπορεί να πάθει ζημιά το εμαγιέ.
4. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων. Βεβαιωθείτε, ότι τα καπάκια των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα πάνω στον διανομέα.
→ "Καυστήρας", Σελίδα 19

9.4 Καθαρισμός των σχαρών

Σημείωση: Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 22

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τις σχάρες.
3. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα και σαπουνάδα.
Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή γύρω από τις λαστιχένιες βάσεις. Εάν ξεκολλήσουν οι λαστιχένιες βάσεις, μπορεί η σχάρα να γρατσουνίσει τη βάση εστιών.
4. Εναλλακτικά, μπορείτε να καθαρίσετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.
Χρησιμοποιήστε το υλικό καθαρισμού που συνιστάται από τον κατασκευαστή του πλυντηρίου πιάτων. Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης, συνιστάται ένας προκαθαρισμός των σχαρών.
5. Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή. Όταν κατά την αρχή του μαγειρέματος υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές, μπορεί να πάθει ζημιά το εμαγιέ.
6. Τοποθετήστε σωστά τις σχάρες.
→ "Σχάρες", Σελίδα 19

10 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

10.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η γενική ηλεκτρική λειτουργία παύει να λειτουργεί.	<p>Η ασφάλεια είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. <p>Η αυτόματη ασφάλεια έπεσε ή ένας μικροαυτόματος διακόπτης προστασίας ενεργοποιήθηκε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν έπεσε η αυτόματη ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε ένας μικροαυτόματος διακόπτης προστασίας. <p>Το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
Η αυτόματη ανάφλεξη δε λειτουργεί.	<p>Μεταξύ του αναφλεκτήρα και του καυστήρα βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή ρύπανση.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καθαρίστε τον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ αναφλεκτήρα και καυστήρα. <p>Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι υγρά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Στεγνώστε προσεκτικά τα εξαρτήματα του καυστήρα.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η αυτόματη ανάφλεξη δε λειτουργεί.	<p>Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα. <p>Η συσκευή δεν είναι γειωμένη, δεν είναι σωστά συνδεδεμένη ή το καλώδιο γείωσης έχει ζημιά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελάτε σε επαφή με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Η φλόγα του καυστήρα είναι ανομοιόμορφη.	<p>Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα. <p>Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.
Η ροή αερίου δε φαίνεται να είναι φυσιολογική ή δεν εξέρχεται καθόλου αέριο.	<p>Η παροχή αερίου είναι κλειστή λόγω ενδιάμεσων βαλβίδων.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ανοίξτε τις ενδιάμεσες βαλβίδες. <p>Η φιάλη αερίου είναι άδεια.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	<p>Ένα κουμπί χειρισμού είναι ανοιχτό.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Κλείστε τα κουμπιά χειρισμού. <p>Η μπουκάλια αερίου δε συνδέθηκε σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Βεβαιωθείτε, ότι η μπουκάλια αερίου είναι συνδεδεμένη σωστά. <p>Ο αγωγός αερίου προς τη συσκευή δεν είναι στεγανός.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την κύρια βάνια αερίου. 2. Αερίστε τον χώρο. 3. Καλέστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη, που θα ελέγξει την εγκατάσταση αερίου και θα εκδώσει το πιστοποιητικό εγκατάστασης. 4. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μέχρι να είστε σίγουροι, ότι δεν εξέρχεται αέριο ούτε στην εγκατάσταση, ούτε στη συσκευή.
Ο καυστήρας απενεργοποιείται, μόλις αφήσετε ελεύθερο το κουμπί χειρισμού.	<p>Το κουμπί χειρισμού δεν πατήθηκε επαρκώς.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη. 2. Πιέστε γερά το κουμπί χειρισμού. <p>Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.
Η ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος στην οθόνη ενδείξεων αποκλίνει συνεχώς από την επιλεγμένη με το κουμπί χειρισμού βαθμίδα μαγειρέματος.	<p>Λάθος βαθμονόμηση του ηλεκτρονικού συστήματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Εκτελέστε τη βαθμονόμηση σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης.
Η αυτόματη ανάφλεξη δε λειτουργεί και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο $F1$ ή $F2$.	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απενεργοποιήστε τους καυστήρες ή χρησιμοποιήστε μόνο τη μικρότερη βαθμίδα ισχύος, μέχρι το ηλεκτρονικό σύστημα να έχει κρυώσει επαρκώς.
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν $F3$, $F4$, $F5$, $F6$, $F7$, $F8$, $F9$.	<p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε τη βάση εσίων από το δίκτυο του ρεύματος. 2. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε τη ξανά. 3. Εάν η ένδειξη συνεχίζει να είναι αναμμένη, ενημερώστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

11 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λι-

γότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

11.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστίων.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

12 Απόσυρση

12.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Κατασκευάζεται από τη BSH Hausgeräte GmbH υπό την άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG



8001232400 (021209)
it, el