

SIEMENS



pl Instrukcja obsługi

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

SIEMENS

Cod. 9000396572 H

www.siemens-home.com

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Nowe urządzenie w Państwa domu	7
Palniki gazowe	8
Zapalanie ręczne	8
Zapalanie automatyczne	8
System zabezpieczający	9
Gaszenie palnika	9
Zakres mocy gotowania	9
Uwagi	10
Odpowiednie naczynia	11
Akcesoria	11
Ruszt dodatkowy wok. Naczynie wok.	11
Ruszt dodatkowy "do kawy"	12
Simmer plate	12
Simmer cap	12
Rady dotyczące gotowania	12
Elektryczne płyty grzejne	13
Elektryczne płyty grzejne z bezstopniowym regulatorem mocy	13
Sugestie	14
Uwagi dotyczące obsługi	15
Czyszczenie i konserwacja	16
Czyszczenie	16
Środki niewskazane	16
Konserwacja	16
Sytuacje nietypowe	17
Serwis techniczny	18
Warunki gwarancji	18
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem	18
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska	18

Szanowni Klienci!

Gratulujemy Państwu doskonałego wyboru i dziękujemy za okazane zaufanie. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Przed przystąpieniem do montażu lub użytkowania urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki. Zawarte w nich informacje są niezwykle istotne dla prawidłowego funkcjonowania oraz, co ważniejsze, bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepsze zabezpieczenie podczas transportu.

Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,

- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, można uzyskać w lokalnej placówce administracji publicznej.

- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

WAŻNE:

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w urządzeniu nie zostały dokonane żadne zmiany i gdy było ono używane zgodnie z przeznaczeniem.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanyim urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny.

Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zalecamy skontaktowanie się z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja będzie wykonywana zgodnie z instrukcją montażu.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić sprawny system wentylacji, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności wymiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę zadzwonić do naszego Serwisu Technicznego.

Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Powierzchnie urządzeń służących do gotowania nagrzewają się podczas działania. Wszelkie czynności należy zatem wykonywać z należytą ostrożnością. Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia.

Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.

Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas podgrzewania tłuszczu lub olejów należy cały czas pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i odłączyć strefę grzejną.

W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy urządzenia, należy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy stosować siły. Należy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Nie należy ustawiać odkształconych, niestabilnych naczyń na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.

Nie należy czyścić płyty kuchenki urządzeniami do czyszczenia parowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

To urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

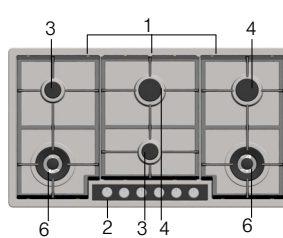
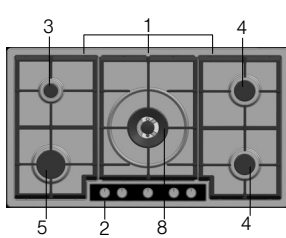
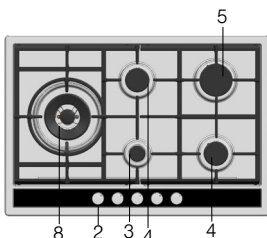
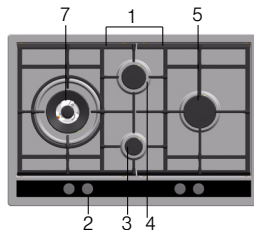
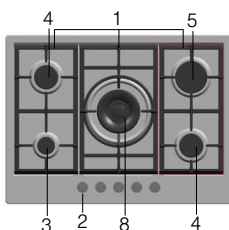
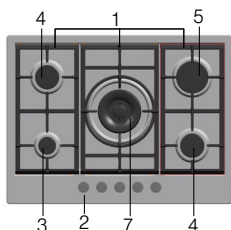
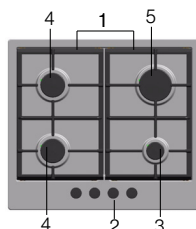
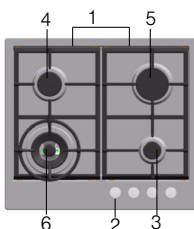
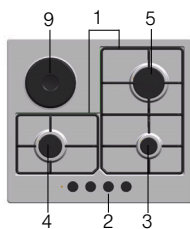
Pod urządzeniem lub w jego pobliżu nie należy przechowywać ani używać żrących substancji chemicznych, substancji wydzielających opary, substancji palnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

Nowe urządzenie w Państwa domu

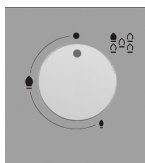


- 1 Ruszty
- 2 Pokręta
- 3 Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW
- 4 Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
- 5 Palnik szybki o mocy do 3 kW
- 6 Palnik o podwójnym wieńcu płomieni o mocy do 3,3 kW
- 7 Palnik o potrójnym wieńcu płomieni o mocy do 4 kW
- 8 Palnik o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją o mocy do 5 kW
- 9 Elektryczna płyta grzejna 1500 W

Palniki gazowe

Działanie

Rys. 1.



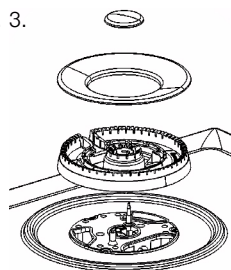
Każde pokrętło posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

Rys. 2.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3.

Rys. 3.



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w żądane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

Zapalanie automatyczne

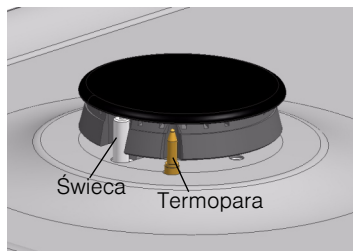
W przypadku płyty kuchennej zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy. Dociśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Zapala się płomień (można wówczas zwolnić dociśnięte pokrętło).
2. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

Jeśli płomień nie zapalił się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności. Tym razem należy przytrzymać pokrętło w pozycji dociśniętej dłużej, do 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zakręcić pokrętło palnika i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać przynajmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopara), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy w zwykły sposób zapalić palnik i przytrzymując pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

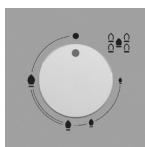
Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

Zakres mocy gotowania

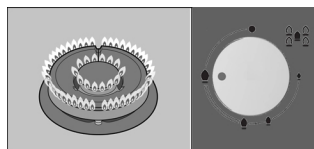
Pokrętła stopniowe umożliwiają regulację mocy gotowania w zakresie od poziomu minimalnego do poziomu maksymalnego.

Położenie		Pokrętło zakręcone
Płomień duży		Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały		Minimalne otwarcie lub moc

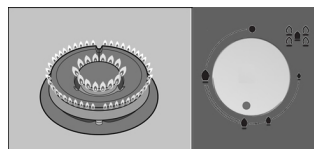


W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

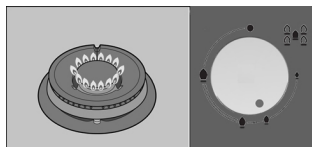
Dostępne zakresy mocy gotowania:



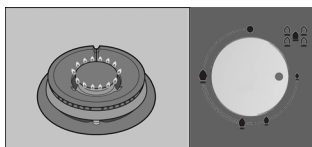
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji urządzenie może wydzielać specyficzny zapach; jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Należy dbać o maksymalną czystość urządzenia. Jeśli świece zapłonowe są zabrudzone, czynność zapalania nie powiedzie się. Co pewien czas świece zapłonowe powinny być czyszczone niemetalową szczoteczka. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane.

Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować urządzenie zapewniające wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej wentylacji (np. otwarcie okna) lub skuteczniejszych środków, na przykład zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej (jeśli jest zainstalowana).

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętko palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Odpowiednie naczynia



Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm
Elektryczna płyta grzejna	18 cm	

Naczynie wok



Wok to naczynie kuchenne pochodzące z Chin. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytnymi i prostym lub wklęsłym dnem.

Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach.

W woku ciepło jest rozpraszane wolniej i bardziej równomiernie niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok gromadzi w sobie dużo ciepła, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto zużywa się mniejszą ilość oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych.

Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

Akcesoria

W zależności od modelu, do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

Ruszt dodatkowy wok Naczynie wok



Ruszt dodatkowy wok: do używania wyłącznie na palnikach o podwójnym i potrójnym wieńcu płomieni, do naczyń z wklęsłym dnem.

Użytkowanie powyższych naczyń może spowodować pewne czasowe odkształcenie formy na tłuszcz. Jest to zjawiskiem normalnym i nie ma wpływu na działanie urządzenia.

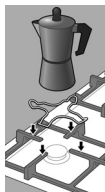
Ruszt z żeliwa (4/5 kW): numer katalogowy HZ298107.

Ruszt z żeliwa (3,3 kW): numer katalogowy HZ298108.

Ruszt ze stali emaliowanej; numer katalogowy HZ298110.

Naczynie wok: numer katalogowy HZ298103.

Ruszt dodatkowy "do kawy"



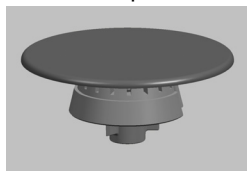
Do używania wyłącznie na palniku pomocniczym, do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.
Ruszt z żeliwa: numer katalogowy HZ298114.
Ruszt ze stali emaliowanej: numer katalogowy HZ298114.

"Simmer Plate"



Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.
Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.
Numer katalogowy HZ298105.

"Simmer Cap"



Palnik zalecany wyłącznie do gotowania na wolnym ogniu. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.
Numer katalogowy HZ298104.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny Mocny	Średni	Słaby
Palnik o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni	Gotowanie, pieczenie, smażenie, opiekanie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Palnik szybki	Eskalopki, befszytk, tortilla, dania smażone.	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Palnik półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

Elektryczne płyty grzejne

Przed pierwszym użyciem płyty, przez 5 minut nagrzewając ją, nie stawiając na niej żadnego naczynia, przy ustawieniu regulatora na najwyższą moc. W tym okresie, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie się dymu i nieprzyjemnych zapachów, co będzie zanikało przy dalszej eksploatacji. Z wyjątkiem opisanego przypadku pierwszego włączenia, nie należy używać płyt grzejnych, nie umieszczając na nich naczyń.

Na początku gotowania zaleca się, aby umieścić pokrętko w położeniu maksymalnego poboru mocy i, zależnie od ilości i jakości potraw, przejść następnie do położenia pośredniego, w celu utrzymania odpowiedniej temperatury.

Wykorzystując inercję termiczną płyty grzejnej, można ją wyłączyć nieco wcześniej przed zakończeniem gotowania. Tym samym zaoszczędza się energię elektryczną, gdyż proces gotowania będzie trwał nadal, dzięki ciepłu zgromadzonemu w płycie.

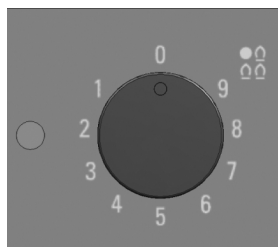
Należy używać naczyń z idealnie płaskim, grubym dnem o rozmiarze zbliżonym do rozmiaru elementu grzejnego, natomiast nigdy mniejszym.

Unikać rozlewania płynów na powierzchni płyty, a także umieszczania na niej wilgotnych naczyń.

Jeśli po dłuższym okresie użytkowania zostanie usunięta powłoka z elektrycznych płyt grzejnych, należy je zwilżyć kilkoma kroplami oleju lub innego produktu do konserwacji, które są dostępne na rynku.

Elektryczne płyty grzejne z bezstopniowym regulatorem mocy

Rys. 4.



Te płyty sterowane są za pomocą regulatora zasilania, który umożliwia wybór odpowiedniego poziomu mocy dla gotowanej potrawy. Rys. 4.

Uwzględniwszy rodzaj gotowania, ilość potrawy oraz dane z poniższej tabeli, obrócić pokrętko w lewo, aż do położenia odpowiadającego daniu, które zamierza się gotować. Zapali się wówczas lampka kontrolna informująca o działaniu. W celu wyłączenia płyty grzejnej, obrócić pokrętko w położenie 0. Wówczas lampka kontrolna zgaśnie.

Sugestie

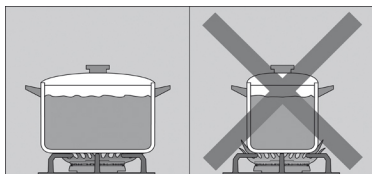
	Płyta z 9 pozycjami programowanymi
Topienie: czekolada, masło, żelatyna	1-2
Gotowanie: ryż, beszamel, potrawka z mięsa	2-3
Gotowanie: ziemniaki, makaron, warzywa	4-5
Duszenie mięsa: sztuftada, rolada mięsna	4-5
Gotowanie na parze: ryby	5
Podgrzewanie, utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe	2-3-4-5
Smażenie: eskalopki, befsztyk, tortilla	6-7-8
Pieczenie i opiekanie	9

Sugerowane ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. W następujących przypadkach należy zwiększyć moc grzania:

- większa ilość płynu,
- duże danie,
- gotowanie w garnkach bez pokrywki.

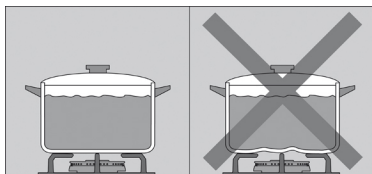
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



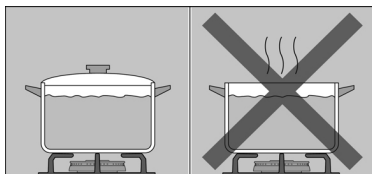
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

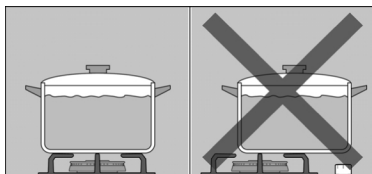


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

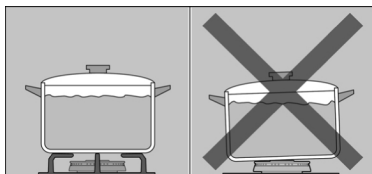


Nie gotować bez pokrywy lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



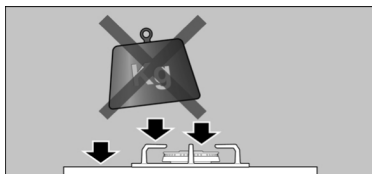
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach znajdujących się najbliżej pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach; w żadnym wypadku nie należy ich stawiać bezpośrednio na palniku.

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

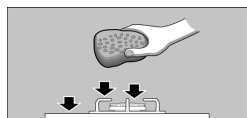


Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Przed użyciem palników, sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie



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

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów.

Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i szczeliny palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Jeśli ruszty znajdujące się w gumowe podkładki, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Istnieje ryzyko odpadnięcia podkładek, a wówczas ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor palnika.

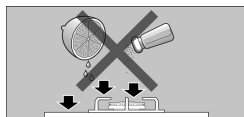
Środki niewskazane



Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywą szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

Konserwacja



Natychmiast usuwać płyny rozlane na powierzchni płyty, gdyż zaoszczędzi to niepotrzebnego wysiłku w późniejszym czasie.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

W miarę możliwości unikać narażania powierzchni elektrycznej płyty grzejnej na kontakt z solą.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur, pokrywa pierścienia palnika o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej, jak: pierścienie płyt, formy na tłuszcz, obrzeże palników, itd., z czasem odbarwiają się. Jest to normalne zjawisko, po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione elementy, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej. Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

Sytuacje nietypowe

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed zasięgnięciem pomocy w Serwisie Technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik. Wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. Sprawdzić na głównej tablicy sterowniczej, czy nie wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest podłączone do uzziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub uzziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta. Starannie osuszyć nakładki palników. Sprawdzić, czy nakładki palników są prawidłowo założone. Proszę skontaktować się z instalatorem elektrycznym.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. Szczeliny palnika są zabrudzone.	Założyć elementy palnika w prawidłowy sposób. Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.
Gaz wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie. Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty. Możliwy wyciek gazu na złączu butli z gazem.	Zakręcić kurki. Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
Zawory bezpieczeństwa jednego z palników nie działają.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo. Szczeliny dyfuzora są zabrudzone.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej. Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.


Serwis Techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej z tyłu płyty kuchenki, oraz na etykiecie instrukcji obsługi.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.
Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).