

SIEMENS



Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl - Wery - Straße 34
81739 München
Ref. 9000429736 C

cs	Návod k obsluze
el	Οδηγίες λειτουργίας
hr	Korisničke upute
pl	Instrukcja obsługi
ro	Instrucțiuni de funcționare
sk	Návod
sl	Navodila za delovanje

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Váš nový spotřebič	7
Plynové hořáky	8
Ruční zapalování	8
Automatické zapalování	8
Bezpečnostní systém	9
Vypnutí hořáku	9
Stupně výkonu	9
Upozornění	10
Vhodné nádoby	10
Pánev wok	11
Příslušenství	11
Přídavná mřížka wok	11
Doporučení pro přípravu pokrmů	11
Provozní upozornění	12
Čištění a údržba	13
Čištění	13
Nevhodné prostředky	13
Údržba	13
Závady	14
Autorizovaný servis	15
Podmínky záruky	15
Použité obaly a spotřebiče	15
Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí	15

Vážený zákazníku,

blahopřejeme vám k vašemu výběru a děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám projevili. Tento praktický, moderní a funkční spotřebič je vyroben z materiálů prvotřídní kvality, které prošly přísnými kvalitativními kontrolami během celého procesu výroby a které byly pečlivě otestovány, aby uspokojily všechny vaše požadavky, pokud jde o špičkovou úroveň úpravy pokrmů.

Z ochranného obalu spotřebič vybalte až v okamžiku montáže do kuchyňské linky.

Před zapojením, popř. před prvním použitím spotřebiče si prosím přečtěte návod. Informace zde obsažené mají zásadní význam pro správné fungování spotřebiče a zejména pro vaši bezpečnost.

Obal spotřebiče byl vyroben výhradně z materiálů potřebných pro nutnou ochranu spotřebiče během dopravy. Tyto materiály jsou zcela recyklovatelné, a tudíž šetrné vůči životnímu prostředí. I vás prosíme, abyste se podíleli na ochraně životního prostředí a postupovali podle následujících rad:

- obal vyhodte do příslušného kontejneru na recyklovaný odpad,
- než vysloužilý spotřebič vyhodíte, znehodnoťte ho. Informujte se na obecním úřadě, kde je nejbližší sběrné místo pro recyklovatelné suroviny a odevzdejte zde váš spotřebič.
- nevylévejte použitý olej do dřezu. Nalijte jej do uzavíratelné nádoby a odevzdejte do sběrného místa. Pokud takové sběrné místo u vás není, vložte uzavřenou nádobu s olejem do popelnice (dostane se na kontrolovanou skládku; toto sice není nejlepší řešení, ale alespoň zabráníte znečištění spodních vod).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Pokud je navzdory našemu úsilí spotřebič nějakým způsobem poškozen nebo je v rozporu s předpokládanými požadavky na kvalitu, informujte nás o tom prosím co nejdříve. Záruka bude uznána pouze tehdy, pokud se spotřebičem nebylo nevhodně zacházeno nebo pokud nebyl používán nevhodným způsobem.

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod. Jedině tak můžete zcela a bezpečně využít možnosti svého spotřebiče.

Zapojení, seřízení a úpravu na jiný druh plynu musí provést autorizovaný technik. Musí být dodrženy platné normy a zákony a zároveň také předpisy místních dodavatelů elektrické energie a plynu.

Doporučujeme, abyste v případě přestavby na jiný druh plynu kontaktovali naši technickou podporu.

Před zapojením varné desky se ujistěte, že instalace je provedena v souladu s návodem k montáži.

Spotřebič musí být provozován na dobře větraném místě, v souladu s platnými předpisy a nařízeními ohledně ventilace. Spotřebič nepřipojujte na zařízení pro odvod spalin.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a není dovoleno jej používat pro komerční či profesionální účely. Tento spotřebič nemůže být provozován na jachtách nebo v karavanech. Záruka je platná pouze v případě, že spotřebič bude používán pro účely, k nimž je určen.

Místo, kde bude spotřebič zapojen, musí být vybaveno předepsaným odvětráváním v bezvadném stavu.

Chraňte spotřebič před průvanem. Mohlo by dojít k uhašení hořáků.

Spotřebič je z výroby nastaven na druh plynu uvedený na typovém štítku. Pokud by bylo zapotřebí toto nastavení změnit, kontaktujte naši technickou podporu.

Neprovádějte zásahy uvnitř spotřebiče. V případě nutnosti kontaktujte naši technickou podporu.

Návod k použití a k instalaci dobře uchovejte, abyste jej mohli při případné změně majitele předat spolu se spotřebičem.

Zjistíte-li, že spotřebič je nějakým způsobem poškozen, nezapínejte ho. Kontaktujte náš odborný servis.

Varné plochy spotřebičů se během provozu zahřívají. Dbejte zvýšené opatrnosti. Chraňte před dětmi.

Spotřebič používejte výhradně pro přípravu pokrmů, nikdy k vytápění místnosti.

Tuky nebo oleje zahřáté na příliš vysokou teplotu se lehce mohou vznítit. Nevzdalujte se od spotřebiče, pokud právě zahříváte olej nebo tuk. Pokud se vznítí, nikdy nehaste vodou. Nebezpečí popálení! Oheň uduste pokličkou a vypněte varnou zónu.

V případě poruchy odpojte spotřebič od zdroje elektřiny a plynu. V případě opravy volejte náš odborný servis. Nelze-li otočit některým z ovládacích knoflíků, nepokoušejte se o to silou. Neprodleně se obraťte na naši technickou podporu, která zajistí jeho opravu nebo výměnu.

Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na vařiči vratké, mohly by se převrhnout.

Na varnou desku nepoužívejte parní čističe. Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Tento spotřebič odpovídá třídě 3 dle normy EN 30-1-1 pro plynové spotřebiče: vestavěný elektrospotřebič.

Pod spotřebičem ani v jeho blízkosti neukládejte ani nepoužívejte žíraviny, těkavé látky, hořlavé materiály ani potraviny.

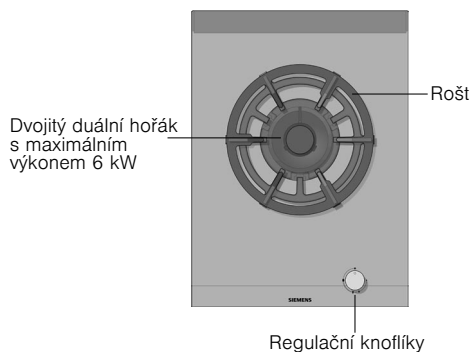
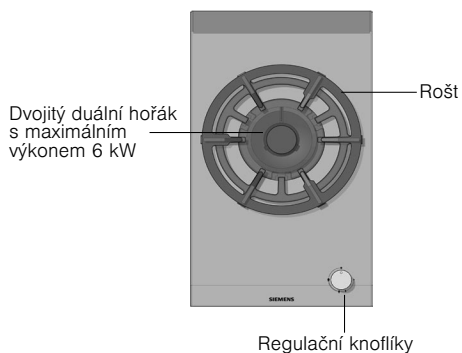
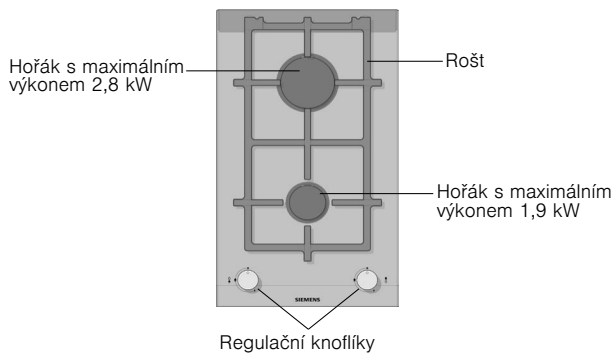
Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými či neznalými, nejsou-li pod dohledem či pod vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Ilustrace v tomto návodu jsou orientační.

V případě nedodržení pokynů uvedených v manuálu výrobce nenese žádnou zodpovědnost za vzniklé škody.

Váš nový spotřebič

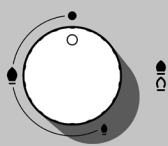


Tyto spotřebiče mohou být za pomoci spojovacího materiálu použity ve vzájemné kombinaci anebo společně s běžnými varnými deskami téže značky. Nahlédněte do katalogu.

Plynové hořáky

Funkce

Obr. 1



U každého regulačního knoflíku je symbol hořáku, který se jím ovládá. Obr. 1.

Obr. 2

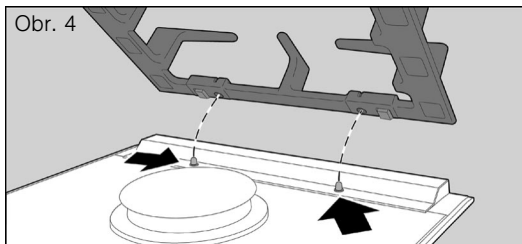


Pro správnou funkci spotřebiče je nutné se ujistit, že mřížky a všechny součásti hořáků jsou dobře usazeny. Obr. 2, 3, 4, 5.

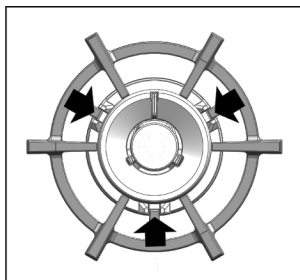
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Ruční zapalování

1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otáčejte jím směrem doleva až do požadované polohy.
2. Přiložte k hořáku zapalovač nebo zdroj plamene (zapalovač, zápalky atd.).

Automatické zapalování

Pokud je vaše varná deska vybavena automatickým zapalováním (zapalovací elektroda):

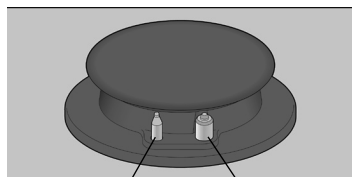
1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otáčejte jím směrem doleva až do polohy maximálního výkonu. Při stisknutí knoflíku se jiskry tvoří na všech hořácích. Zapálí se plamen (již není nutné držet knoflík stisknutý).

2. Otočte knoflíkem do požadované polohy.

Pokud se plamen nezapálí, otočte knoflíkem do polohy vypnuto a postup opakujte. Tentokrát podržte knoflík stisknutý déle - až 10 sekund).

Pozor! Jestliže se po 15 sekundách plamen nezapálí, vypněte hořák a otevřete nejbližší dveře nebo okno. Vyčkejte alespoň jednu minutu, než se znovu pokusíte o zapálení hořáku.

Bezpečnostní systém



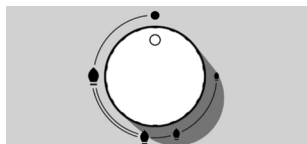
V závislosti na modelu může být vaše varná deska vybavena bezpečnostním systémem (termočlánek), který zabrání unikání plynu v případě náhodného zhasnutí hořáků. Abyste se ujistili, že je toto zařízení funkční, zapalte hořák běžným způsobem, ovládací knoflík však nepouštějte a po zapálení plamene držte knoflík pevně stisknutý po dobu 4 sekund.

Vypnutí hořáku

Otáčejte příslušným ovládacím knoflíkem doprava až do polohy 0.

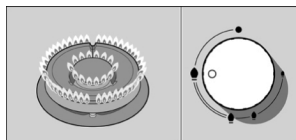
Stupně výkonu

Poloha		Zavřeno
Velký plamen		Otevřeno na maximální výkon a zapálení elektrickou jiskrou.
Malý plamen		Otevřeno na minimální výkon

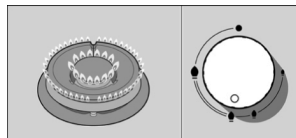


V případě duálních dvojitých hořáků je možné regulovat nezávisle na sobě vnitřní a vnější plamen.

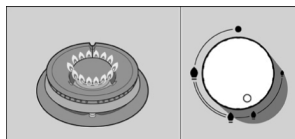
Jsou možné tyto stupně výkonu:



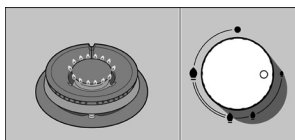
Vnější i vnitřní plamen na maximum.



Vnější plamen na minimum, vnitřní plamen na maximum.



Vnitřní plamen na maximum.



Vnitřní plamen na minimum.

Upozornění

Je normální, že při zapnutém hořáku je slyšet slabé syčení.

Je normální, že zpočátku budou při používání spotřebiče cítit různé pachy, které však nepředstavují žádné riziko, ani nesvědčí o nesprávném použití a postupně zcela vymizí.

Několik sekund po vypnutí hořáku lze uslyšet zvuk (tupá rána), který není ničím neobvyklým a značí, že se bezpečnostní systém vypnul.

Udržujte maximální čistotu. Jsou-li zapalovací elektrody špinavé, zapalování nebude správně fungovat. Čistěte zapalovací elektrody pravidelně pomocí malého kartáčku, který nesmí být kovový. Pamatujte, že zapalovací elektrody je třeba chránit před prudkými nárazy.

Oranžová barva plamene je normální. Je způsobena prachem v okolním prostředí, rozlitými tekutinami apod.

Plynový vaříč produkuje v místě používání teplo a vlhko. Kuchyně proto musí být dobře větraná. Přirozené větrací otvory udržujte volné nebo nainstalujte mechanické odsávací zařízení (digestoř)

Při intenzivním a dlouhodobém používání spotřebiče bude možná zapotřebí doplňkové větrání, např. otevřeným oknem, nebo účinnější odvětrávání, např. případným zvýšením výkonu odsávání par na mechanickém odsávacím zařízení.

V případě nahodilého zhasnutí plamene hořáku zavřete ovládacím knoflíkem příslušný hořák a nepokoušejte se jej znovu zapálit po dobu minimálně 1 minuty.

Vhodné nádobí



Hořák	Minimální průměr nádoby	Maximální průměr nádoby
Dvojitý hořák	22 cm	
Rychlý hořák	22 cm	26 cm
Středně rychlý hořák	14cm	20 cm

Pánev wok



Pánev wok je kuchyňské nádobí původem z Číny, je to jakási lehká kulatá a hluboká pánev s uchy a s rovným nebo vypouklým dnem.

Pánev wok je vhodná pro různé způsoby přípravy pokrmů: dušení, smažení, vaření na mírném ohni, grilování, vaření v páře. Lze říci, že pánev wok je někdy pánví a jindy zase hrncem, a díky své velikosti umožňuje vaření poměrně velkých kusů potravin.

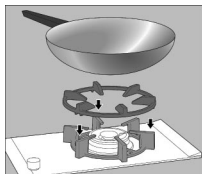
V pánvi wok je teplo rozdělováno mnohem rovnoměrněji a pomaleji. Intenzivní teplo, které pánev akumuluje, umožňuje uvařit pokrmy v kratším čase a za použití menšího množství oleje, což dělá z pánve wok jednu z nejrychlejších a nejzdravějších metod vaření.

Při používání pánve wok se řiďte pokyny výrobce.

Příslušenství

V závislosti na modelu může být varná deska dodávána s následujícím příslušenstvím. To lze rovněž získat u naší technické podpory.

Přídavná mřížka wok



Používá se výhradně na dvojitém hořáku u nádob s průměrem nad 26 cm (pekáče, kameninové kastrolы atd.) a nádob s vypouklým dnem.

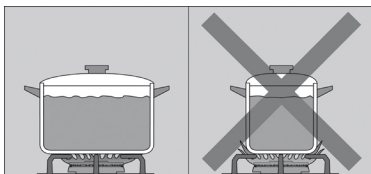
Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nepoužití či nevhodné použití těchto přídavných mřížek

Doporučení pro přípravu pokrmů

Hořák	Velmi silný výkon Silný výkon	Středně silný výkon	Slabý výkon
Dvojitý hořák	Vaření, pečení, smažení, paella, asijská kuchyně (wok).	Opětovný ohřev a udržení teploty: polotovary, vařená jídla.	
Rychlý hořák	Řízek, biftek, tortilla, pečené ryby, čerstvá zelenina, vařená zelenina, těstoviny.	Rýže, bešamelová omáčka, ragú.	Vaření v páře: ryby, zelenina.
Středně rychlý hořák	Brambory v páře, čerstvá zelenina, zeleninové polévky, těstoviny.	Opětovný ohřev a udržení teploty: vařená a pomalu dušená jídla.	

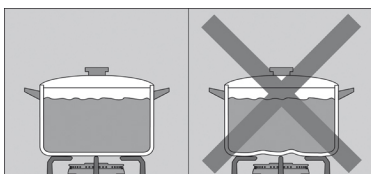
Provozní upozornění

Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:



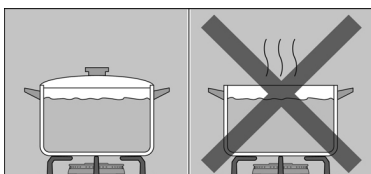
Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku.

Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.

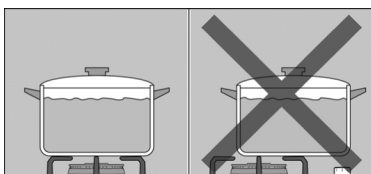


Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.

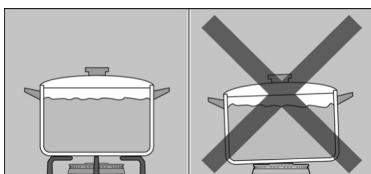


Nevařte bez pokličky nebo s poodsunutou pokličkou, zbytečně dochází k částečné ztrátě energie.

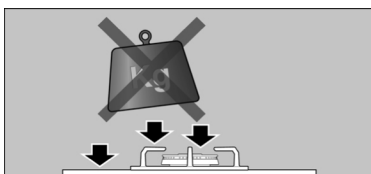


Nádobu umísťujte přesně na střed hořáku. V opačném případě by mohlo dojít k jejímu převržení.

Nepokládejte velké nádoby na hořáky v blízkosti ovládacích knoflíků. Může dojít k poškození knoflíků v důsledku působení příliš vysokých teplot.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák. S nádobami na varné desce manipulujte opatrně.

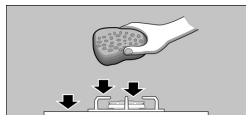


Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatěžkujte.

Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.

Čištění a údržba

Čištění



Po vychladnutí spotřebič čistěte houbičkou, vodou a saponátem.

Po každém použití a po vychladnutí hořáku očistěte jeho jednotlivé součásti. Pokud se na něm ponechají i sebemenší zbytky (rozvařeně potraviny, kapky tuku atd.), připečou se k jeho povrchu a jejich odstranění bude později mnohem obtížnější. Pro správné hoření plamene je potřeba, aby otvory a drážky byly čisté. Některé nádoby může při posouvání na mřížkách zanechávat za sebou kovové stopy.

Hořáky a mřížky čistěte roztokem saponátu a použijte kartáč, který nesmí být kovový.

Pokud mají mřížky gumové nožičky, dbejte při jejich čištění zvýšené opatrnosti. Nožičky se mohou uvolnit a odpadnout a mřížka může poškrábat varnou desku.

Hořáky a mřížky vždy dokonale osušte. Kapky vody nebo vlhká místa mohou na začátku vaření způsobit poškození smaltu.

Po vyčištění a osušení hořáků se ujistěte, že jsou víka dobře umístěna na rozdělovačích plamene.

Nevhodné prostředky



Neposunujte po skleněné desce nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškrábání. Dejte pozor, abyste na skleněnou desku neupustili tvrdý nebo ostrý předmět. Nevystavujte varnou desku úderům.

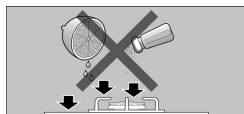
Nepoužívejte parní čističe. Mohlo by dojít k poškození varné desky.

Při odstraňování zaschlých zbytků jídla z varné desky nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelové kartáče, ostré předměty, nože atd.

Pokud je varná deska opatřena skleněným nebo hliníkovým panelem, nepoužívejte škrabky nebo podobné nástroje k čištění spoje panelu s kovem.

Při čištění spoje skla s ozdobnými prvky hořáků, kovových profilů či případných skleněných nebo hliníkových panelů nepoužívejte nože, škrabky nebo podobné nástroje.

Údržba



Rozlité tekutiny ihned otírejte, ušetříte si tím zbytečnou námahu.

Zrnka písku např. po čištění zeleniny mohou poškrábat povrch skleněné desky.

Pokud se rozlije zkaramelizovaný cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, je zapotřebí je ihned odstranit z varné desky pomocí škrabky na sklo.

Závady

Řešení zjištěných závad bývá v některých případech snadné. Než zavoláte na technický servis, zvažte následující rady:

Závada	Možná příčina	Řešení
Obečný výpadek dodávky elektrické energie.	Vadná pojistka. Vypnutí automatického nebo diferenciálního jističe.	Zkontrolujte jistič v hlavní pojistkové skříni, v případě potřeby jej vyměňte. Zkontrolujte, zda nevypadl stykač či proudový chránič v rozváděči.
Automatické zapalování nefunguje.	Mezi zapalovací elektrodou a hořákem mohou být zbytky jídla nebo nečistoty. Hořák je navlhlý. Víko hořáku je špatně nasazeno. Spotřebič není uzemněn, není správně zapojen nebo je závada na uzemnění.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý. Pečlivě osušte víko hořáku. Zkontrolujte, zda jsou víka správně nasazena. Kontaktujte elektroinstalatéra.
Plamen hořáku je nepravidelný.	Součásti hořáku jsou špatně nasazené. Nečistota v drážkách hořáku.	Nasadte správně jednotlivé součásti. Vyčistěte drážky na rozdělovači plamene.
Tok plynu vypadá neobvykle nebo plyn nevychází vůbec.	Přívod plynu je uzavřen předřazenými kohouty. Pokud používáte plyn z tlakové láhve, zkontrolujte, zda není prázdná.	Otevřete všechny kohouty na přívodu plynu. Vyměňte láhev.
V kuchyni je cítit plyn.	U některého z hořáků je puštěný plyn. Může docházet k úniku u přípojky z plynové láhve.	Ovládacím knoflíkem zavřete puštěné hořáky. Zkontrolujte, zda je připojení v pořádku.
Nefunguje pojistka zhasnutí plamene na některém z hořáků.	Nedrželí jste ovládací knoflík stisknutý dostatečně dlouho. Nečistota v drážkách na rozdělovači plamene.	Po zapálení hořáku podržte knoflík ještě několik sekund stisknutý. Vyčistěte drážky na rozdělovači plamene.

Autorizovaný servis

Při komunikaci s naším odborným servisem uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD) spotřebiče. Tento údaj najdete na výkonovém štítku, umístěném na spodní části varné desky, a dále na nálepce v návodu k použití.

Podmínky záruky

Podmínky záruky spotřebiče stanoví firma zastupující výrobce v zemi, ve které byl spotřebič zakoupen. Veškeré informace můžete získat u svého prodejce. Při uplatňování záruky je nutné předložit doklad o zaplacení. Výrobce si vyhrazuje právo na změny.

Použité obaly a spotřebiče

Pokud je na výkonovém štítku spotřebiče vyobrazen symbol , vezměte na vědomí následující užitečné informace.

Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí

Vybalte spotřebič a zbavte se obalového materiálu způsobem respektujícím životní prostředí.

Tento spotřebič je v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EHS o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE, waste electrical and electronic equipment).

Περιεχόμενα

Ενδείξεις ασφάλειας	18
Η νέα σας συσκευή	20
Καυστήρες αερίου	21
Χειροκίνητο άναμμα	21
Αυτόματο άναμμα	21
Σύστημα ασφαλείας	22
Σβήσιμο ενός καυστήρα	22
Επίπεδα ισχύος	22
Προειδοποιήσεις	23
Κατάλληλα σκεύη	24
Σκεύος γουόκ	24
Βοηθητικά Εξαρτήματα	24
Συμπληρωματική σχάρα γουόκ	24
Συμβουλές μαγειρικής	24
Οδηγίες χρήσεως	25
Καθαρισμός και συντήρηση	26
Καθαρισμός	26
Ακατάλληλα προϊόντα	26
Συντήρηση	26
Προβλήματα	27
Τεχνικό Σέρβις	28
Όροι εγγύησης	28
Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές	28
Διάθεση απορριμμάτων φιλική για το περιβάλλον	28

Αγαπητέ πελάτη:

Συγχαρητήρια για την επιλογή σας και ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας. . Αυτή η πρακτική συσκευή, μοντέρνα και λειτουργική, είναι κατασκευασμένη από υλικά άριστης ποιότητας, τα οποία έχουν υποβληθεί σε αυστηρούς ελέγχους ποιότητας, κατά τη διάρκεια της κατασκευής τους και είναι σχολαστικά δοκιμασμένα για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις σας για ένα ιδανικό ψήσιμο. Μη αφαιρείτε το προστατευτικό περιτύλιγμα της συσκευής μέχρι να την εντοιχίσετε.

Σας παρακαλούμε να διαβάσετε τις οδηγίες πριν συνεχίσετε με την εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής. Οι πληροφορίες που περιέχονται είναι βασικές για τη σωστή λειτουργία και, το πιο σημαντικό, για την ασφάλεια σας.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,,
- πριν πετάξετε μια απορριπτόμενη συσκευή, απενεργοποιήστε την. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,
- μην πετάξετε το χρησιμοποιημένο λάδι στο νεροχύτη. Βάλτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε ένα χώρο συλλογής ή διαφορετικά πετάξτε το στο κάδο (θα καταλήξει σε ένα χώρο υγειονομικής ταφής, δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Εάν αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πλήρη τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας το γνωστοποιήσετε όσο πιο γρήγορα. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Ενδείξεις ασφάλειας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια.

Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, ρύθμισης και η προσαρμογή σε άλλου τύπου αερίου πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, καθώς και τις οδηγίες των τοπικών εταιριών παροχής ηλεκτρικού και αερίου. Συνιστάται να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις για την προσαρμογή σε άλλου τύπου αέριο.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο σε μέρος με καλό εξαερισμό, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τις σχετικές προδιαγραφές εξαερισμού. Δεν πρέπει να συνδέσετε τη συσκευή σε ένα σύστημα αποχέτευσης καυσίμων.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Στο μέρος που εγκαθίσταται η συσκευή, πρέπει να υπάρχει κανονικός εξαερισμός σε πολύ καλή κατάσταση.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ρεύμα αέρα. Οι καυστήρες μπορεί να σβήσουν.

Αυτή η συσκευή βγαίνει από το εργοστάσιο με προσαρμοσμένο το αέριο που ορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών. Εάν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε, συμβουλευτείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

Μην πειράζετε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε το Τεχνικό μας Σέρβις.

Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και δώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με την συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Εάν παρατηρήσετε κάποια ζημιά στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό μας Σέρβις.

Οι επιφάνειες των συσκευών μαγειρικής θερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Ενεργήστε με σύνεση. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση.

Τα καυτά λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστιά.

Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την παροχή ρεύματος και αερίου από την συσκευή. Για την επισκευή, καλέστε το Τεχνικό μας Σέρβις.

Εάν κάποιος από τους διακόπτες δεν γυρνάει, μην βάζετε δύναμη. Τηλεφωνήστε άμεσα στο τεχνικό μας σέρβις, για να προβεί στην επισκευή ή στην αντικατάσταση του.

Μη τοποθετείτε παραμορφωμένα σκεύη που δεν είναι σταθερά πάνω στη βάση εστιών και στους καυστήρες, μπορεί να πέσουν από ατύχημα.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό πάνω στη βάση εστιών. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3, σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1 για συσκευές με αέριο: συσκευή εντοιχισμένη σε έπιπλο.

Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδωδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.

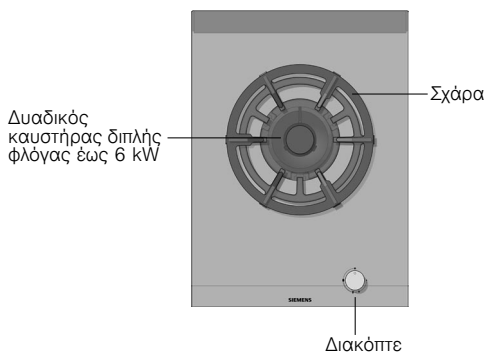
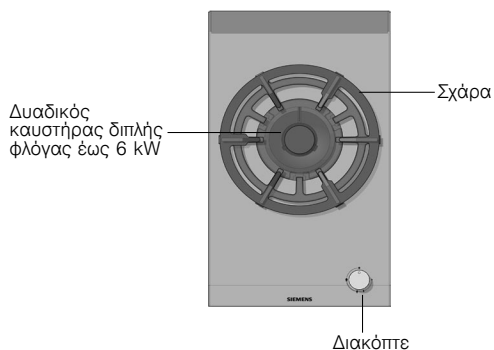
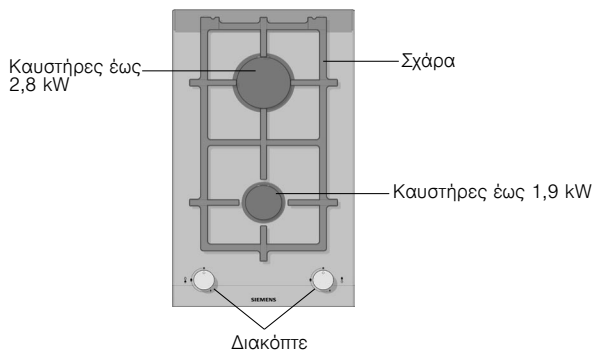
Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανόμενων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός και εάν γίνεται υπό εποπτεία ή καθοδήγηση από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επίτηρηση.

Τα γραφήματα που παρουσιάζονται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι ενδεικτικά.

Ο παρασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη, εάν δεν εφαρμόζονται οι οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.

Η νέα σας συσκευή

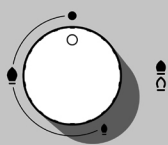


Αυτές οι συσκευές μπορούν συνδυαστούν, και/ή με συμβατικές βάσεις εστιών της ίδιας επωνυμίας, χρησιμοποιώντας το βοηθητικό εργαλείο ένωσης. Συμβουλευτείτε τον κατάλογο.

Καυστήρες αερίου

Λειτουργία

Σχ. 1



Σχ. 2



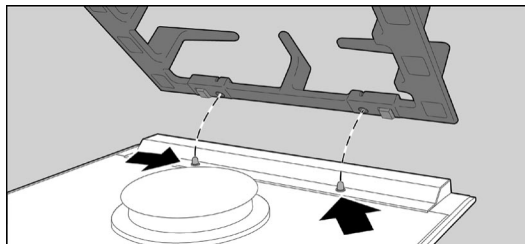
Σχ. 3



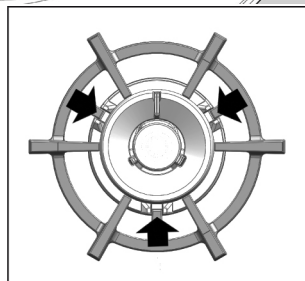
Σε κάθε διακόπτη λειτουργία αναγράφεται ο καυστήρας που ελέγχει. Σχ. 1.

Για την καλή λειτουργία της συσκευής είναι απαραίτητο να βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες, καθώς και όλα τα κομμάτια, έχουν τοποθετηθεί σωστά. Σχ. 2-3-4-5.

Σχ.4



Σχ.5



Χειροκίνητο άναμμα

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως τη θέση που θέλετε.
2. Πλησιάστε προς στον καυστήρα κάποιο είδος αναπτήρα ή φλόγας (αναπτήρες, σπέρτα, κτλ.).

Αυτόματο άναμμα

Εάν η βάση εστιών σας διαθέτει αυτόματο άναμμα (σπινθηριστές).

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως τη θέση της μέγιστης ισχύος.

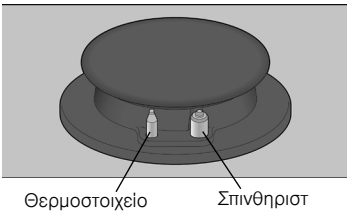
Ενώ πιέζετε το διακόπτη, παράγονται σπινθήρες σε όλους τους καυστήρες. Η φλόγα ανάβει (δεν είναι πλέον απαραίτητο να κρατάτε πατημένο το διακόπτη).

2. Γυρίστε το διακόπτη προς τη θέση που θέλετε.

Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το διακόπτη προς την θέση κλειστό και επαναλάβετε τα βήματα. Αυτή την φορά, πιέστε στο διακόπτη για περισσότερο χρόνο (μέχρι 10 δευτερόλεπτα).

Προσοχή! Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα η φλόγα δεν ανάψει, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε τον καυστήρα.

Σύστημα ασφαλείας



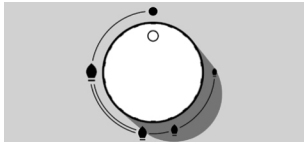
Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών σας μπορεί να διαθέτει σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο), και να εμποδίζει το πέρασμα του αερίου εάν οι καυστήρες σβήσουν τυχαία. Για να βεβαιωθείτε ότι αυτή η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ανάψτε κανονικά τον καυστήρα και, χωρίς να αφήσετε το διακόπτη, κρατήστε τον πιέζοντας έντονα για 4 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα της φλόγας.

Σβήσιμο ενός καυστήρα

Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση 0.

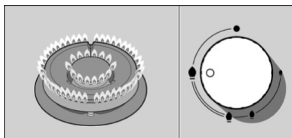
Επίπεδα ισχύος

Θέση		Κλειστός διακόπτης
Μεγάλη φλόγα		Μέγιστο άνοιγμα ή ικανότητα και ηλεκτρικό άναμμα
Μικρή φλόγα		Ελάχιστο άνοιγμα ή ικανότητα

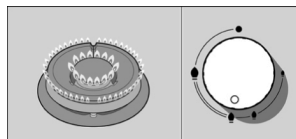


Στην περίπτωση των δυαδικών καυστήρων διπλής φλόγας, οι εσωτερικές και εξωτερικές φλόγες μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα.

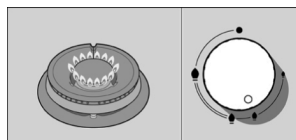
Τα επίπεδα πιθανής ισχύος είναι:



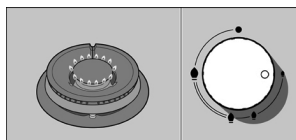
Εξωτερική και εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ, εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εσωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ.

Προειδοποιήσεις

Κατά τη λειτουργία του καυστήρα, είναι φυσιολογικό να ακουστεί ένα ελαφρύ σφύριγμα.

Κατά τις πρώτες χρήσεις, είναι φυσιολογικό να βγαίνουν μυρωδιές, δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος ούτε κακή λειτουργία, θα χαθούν με τον καιρό.

Μερικά δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο του καυστήρα, ακούγεται ένας ήχος (ξερό κτύπημα), δεν είναι κάποιο πρόβλημα, αυτό σημαίνει ότι η ασφάλεια σταμάτησε να λειτουργεί.

Διατηρήστε τη συσκευή πολύ καλά καθαρή. Εάν είναι βρώμικοι οι σπινθηριστές, το άναμμα θα είναι ελαττωματικό. Καθαρίστε τους τακτικά με μια μικρή μη μεταλλική βούρτσα. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι σπινθηριστές δεν πρέπει να υπόκεινται σε βίαιες κρούσεις.

Είναι φυσιολογικό, η φλόγα να έχει χρώμα πορτοκαλί. Οφείλεται στην σκόνη που υπάρχει στο περιβάλλον, στην υπερχειλίση υγρών, κτλ.

Η χρήση μια κουζίνας αερίου παράγει θερμότητα και υγρασία στο μέρος που εγκαθίσταται. Πρέπει να εξασφαλίστε έναν καλό εξαερισμό στην κουζίνα: να διατηρείτε ανοιχτές τις οπές του φυσικού εξαερισμού, ή να εγκαταστήσετε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (αποροφητήρας)

Μπορεί να χρειαστεί επιπλέον εξαερισμός λόγω έντονης και παρατεταμένης χρήσης της συσκευής, για παράδειγμα, ανοίγοντας ένα παράθυρο ή προσαρμόζοντας πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, για παράδειγμα, αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού εάν υπάρχει.

Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν τυχαία, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας του καυστήρα και μην προσπαθείτε να τον ανάψετε για 1 λεπτό τουλάχιστον.

Κατάλληλα σκεύη



Σκεύος γουόκ



Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος σκεύους	Μέγιστη διάμετρος σκεύους
Καυστήρας διπλής φλόγας	22 εκ	
Γρήγορος καυστήρας	22 εκ	26 εκ
Μεσαία ταχύτητα	14 εκ	20 εκ

Το γουόκ είναι ένα μαγειρικό σκεύος κινέζικης προέλευσης, είναι ένα είδος τηγανιού ελαφρύ, στρογγυλό, βαθύ, με χερούλια και με επίπεδο ή κοίλο πάτο.

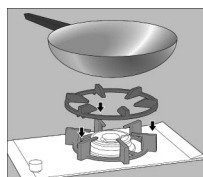
Στο γουόκ, τα τρόφιμα μπορούν να ετοιμαστούν με διάφορους τρόπους: στιφάδο, τηγανιτά, σε σιγανή φωτιά, στο γκριλ, καθώς και στον ατμό. Δηλαδή το γουόκ μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως τηγάνι καθώς και ως κατασρόλα, και χάρες την φόρμα και το μέγεθος του, σας επιτρέπει να μαγειρέψετε μεγάλες ποσότητες υλικών.

Στο γουόκ, η θερμότητα διανέμεται ομοιόμορφα και ελαφρά, η θερμότητα που συσσωρεύετε επιτρέπει το μαγείρεμα των τροφίμων σε λιγότερο χρόνο, καθώς επίσης χρειάζεται λιγότερο λάδι, έτσι είναι μια από τις πιο γρήγορες και υγιείς μεθόδους μαγειρικής.

Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος γουόκ, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Βοηθητικά Εξαρτήματα

Συμπληρωματική σχάρα γουόκ



Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών μπορεί να περιλαμβάνει τα ακόλουθα βοηθητικά εξαρτήματα. Αυτά μπορείτε επίσης να τα αποκτήσετε από το Τεχνικό Σέρβις.

Για να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά τον καυστήρα διπλής φλόγας με σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από 26 εκ. (σχάρα για ψήσιμο, πλήνινες κατασρόλες, κ.λπ.) και σκεύη με κοίλο πάτο.

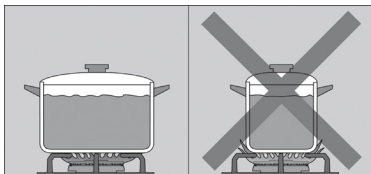
Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη εάν δεν χρησιμοποιούνται σωστά οι συμπληρωματικές σχάρες.

Συμβουλές μαγειρικής

Καυστήρας	Πολύ δυνατός Δυνατός	Μέτρια	Χαμηλή
Καυστήρας διπλής φλόγας	Βράσιμο, μαγείρεμα, ψήσιμο, καβουρντίσμα, παέγιες, ασιατική κουζίνα (γουόκ).	Αναθερμάνετε και διατηρήστε πολύ θερμά: προθερμασμένα φαγητά, μαγειρεμένα φαγητά.	
Γρήγορος καυστήρας	Εσκαλόπ, μπριζόλα, τσιρίγια, τηγανιτά, φρέσκα λαχανικά, σούπες, ζυμαρικά.	Ρύζι, μπεςαμέλ, ραγκού.	Μαγείρεμα στον ατμό: ψάρι, λαχανικά.
Μεσαία ταχύτητα	Πατάτες στον ατμό, φρέσκα	Αναθερμάνετε και διατηρήστε ζεστά: μαγειρεμένα φαγητά και γευστικά φαγητά κατασρόλας.	

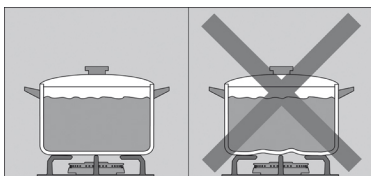
Οδηγίες χρήσεως

Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:



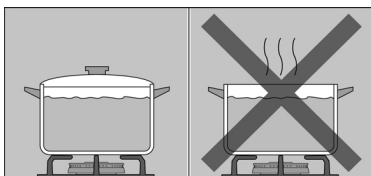
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα.

Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του σκεύους.

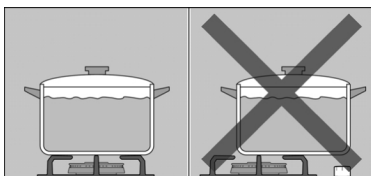


Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασαθρή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.

Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.

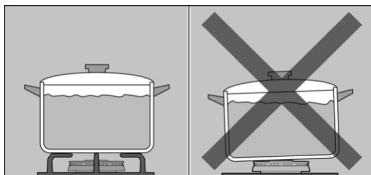


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή μισοσκεπασμένο, χάνεται μέρος της ενέργειας.



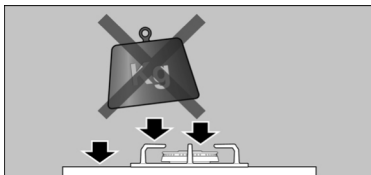
Τοποθετήστε το σκεύος καλά κεντραρισμένο πάνω στον καυστήρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει.

Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας.



Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

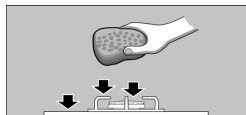


Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.

Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες και τα καπάκια των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα πριν από τη χρήση.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός



Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε την με ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι.

Μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει ο καυστήρας καθαρίστε την επιφάνεια των αντίστοιχων εξαρτημάτων του. Εάν αφήσετε υπολείμματα (επαναψημένα τρόφιμα, στάγματα λίπους, κτλ.), ακόμη και αν είναι λίγα, θα σχηματίσουν μια κρούστα στην επιφάνεια και θα είναι πολύ δύσκολο αργότερα να τα καθαρίσετε. Είναι απαραίτητο να είναι καθαρές οι οπές και οι εγκοπές, για μια καλή φλόγα. Η μετακίνηση κάποιων σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά υπολείμματα πάνω στις σχάρες.

Καθαρίστε με σαπουνόνερο και τρίψτε με μια μη μεταλλική βούρτσα τους καυστήρες και τις σχάρες.

Εάν οι σχάρες διαθέτουν ελαστικούς τάκους, προσέξτε κατά την καθαριότητά τους. Οι τάκοι μπορεί να βγουν και η σχάρα μπορεί να χαράξει την βάση εστιών.

Να στεγνώνετε πάντα καλά τους καυστήρες και τις σχάρες. Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές κατά την έναρξη του μαγειρέματος, μπορεί να φθείρει το σμάλτο.

Μετά από την καθαριότητα και το στέγνωμα των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα πάνω στον διαχυτήρα.

Ακατάλληλα προϊόντα



Μην σύρετε πάνω στο γυαλί τα σκεύη γιατί μπορεί να το γρατζουνίσουν. Ομοίως, αποφύγετε την πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στο κρύσταλλο. Μη χτυπάτε κανένα από τα άκρα της βάσης εστιών.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό.

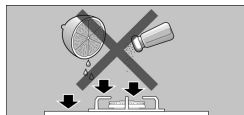
Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.

Μην χρησιμοποιείτε κανένα προϊόν καθαρισμού, σφουγγαράκια από σύρμα, αιχμηρά αντικείμενα, μαχαίρια κ.λπ. για να απομακρύνεται τα σκληρυσμένα υπολείμματα φαγητού από τη βάση εστιών.

Εάν η βάση εστιών σας, διαθέτει ένα κρυστάλλινο ή αλουμίνιο πλαίσιο, μην χρησιμοποιείτε κάποιο μαχαίρι, ξύστρα ή παρόμοιο αντικείμενο για να καθαρίσετε την συσκευή με το μέταλλο.

Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρια, ξύστρες ή παρόμοια για να καθαρίσετε το σύνολο κρυστάλλου με τα πλαίσια των καυστήρων, μεταλλικά πλαίσια ή του πίνακες από κρύσταλλο εάν υπάρχουν.

Συντήρηση



Καθαρίστε αμέσως τα υγρά που υπερχειλίσαν, εξοικονομείτε περιττή εργασία.

Οι κόκκοι άμμου, που προέρχονται για παράδειγμα από το καθαρίσμα των κηπευτικών και λαχανικών, χαράζουν την επιφάνεια του κρυστάλλου.

Αν έχει χυθεί λιωμένη ζάχαρη και τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, θα πρέπει να καθαρίσετε αμέσως την εστία με τη βοήθεια της ξύστρας για κρύσταλλο.

Προβλήματα

Σε μερικές περιπτώσεις, τα προβλήματα που εντοπίζονται μπορούν να επιλυθούν εύκολα. Πριν καλέσετε το Τεχνικό Σέρβις, να λάβετε υπόψη τις παρακάτω συμβουλές:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του ηλεκτρικού ρεύματος του γενικού πίνακα	Ελαττωματική ασφάλεια. Η ασφάλεια ή ο διακόπτης έχει καεί.	Ελέγξτε στο γενικό πίνακα με τις ασφάλειες εάν η ασφάλεια είναι καμένη και αλλάξτε την. Ελέγξτε το γενικό πίνακα του διακόπτη μήπως έχει καεί η ασφάλεια ή ο διακόπτης.
Δεν λειτουργεί το αυτόματο άναμμα.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαρισμού ανάμεσα στον σπινθηριστές και τους καυστήρες. Οι καυστήρες είναι υγροί. Τα καλύμματα των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα. Η συσκευή δεν έχει γείωση, δεν είναι σωστή η σύνδεση ή η γείωση έχει πρόβλημα.	Το κενό ανάμεσα στον σπινθηριστή και στον καυστήρα πρέπει να είναι καθαρό. Στεγνώστε με προσοχή τα καλύμματα του καυστήρα. Ελέγξτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα. Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο εγκατάστασης.
Η φλόγα του καυστήρα δεν είναι ομοιόμορφη.	Τα καλύμματα των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα. Οι εγκοπές του διαχυτήρα είναι βρώμικες.	Τοποθετήστε σωστά τα κομμάτια. Καθαρίστε τις εγκοπές του διαχυτήρα.
Η ροή αερίου δεν φαίνεται κανονική, ή δεν βγαίνει αέριο.	Το πέρασμα του αερίου είναι κλειστό λόγω των βαλβίδων διακοπής. Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, ελέγξτε ότι δεν είναι άδεια.	Ανοίξτε τις πιθανές βαλβίδες διακοπής. Αλλάξτε τη φιάλη.
Η κουζίνα μυρίζει αέριο.	Κάποιος κρουνός είναι ανοιχτός. Πιθανή διαρροή στη σύνδεση της φιάλης.	Κλείστε τους κρουνοί. Ελέγξτε ότι η σύνδεση είναι σωστή.
Οι βαλβίδες ασφαλείας κάποιου καυστήρα δεν λειτουργούν.	Δεν πιέσατε για αρκετό χρονικό διάστημα το διακόπτη. Οι εγκοπές του διαχυτήρα είναι βρώμικες.	Μόλις ανάψετε τον καυστήρα, κρατήστε πατημένο τον διακόπτη για μερικά ακόμα δευτερόλεπτα. Καθαρίστε τις εγκοπές του διαχυτήρα.

Τεχνικό Σέρβις

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστιών, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.

Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται μέσω της εκπροσώπησης της εταιρίας μας στη χώρα που έχει γίνει η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε λεπτομερείς πληροφορίες στα σημεία διάθεσης. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση. Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Εάν στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής εμφανίζεται το σύμβολο , πρέπει να ληφθούν υπόψη οι παρακάτω ενδείξεις.

Διάθεση απορριμμάτων φιλική για το περιβάλλον

Απομακρύνετε τη συσκευασία της συσκευής και πετάξτε την κατά τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/CE σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές υπό την ονομασία WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Sadržaj

Sigurnosne upute	31
Vaš novi uređaj	33
Plamenici	34
Ručno paljenje	34
Automatsko paljenje	34
Sigurnosni sustav	35
Gašenje plamenika	35
Razine snage	35
Upozorenja	36
Odgovarajuće posude	37
Posuda wok	37
Dodaci	37
Nosiva rešetka za wok	37
Savjeti za kuhanje	37
Upozorenja prilikom korištenja	38
Čišćenje i održavanje	39
Čišćenje	39
Neodgovarajući proizvodi	39
Održavanje	39
Nepravilnosti u radu	40
Servis za tehničku podršku	41
Uvjeti jamstva	41
Ambalaža i isluženi uređaji	41
Uklanjanje otpada u skladu s mjerama za zaštitu okoliša	41

Poštovani,

Čestitamo vam na izboru i zahvaljujemo na povjerenju koje ste nam ukazali. Ovaj praktičan, moderan i funkcionalan uređaj napravljen je od najkvalitetnijih materijala koji su podvrgnuti strogoj kontroli kvalitete tijekom cijelog proizvodnog procesa i pomno ispitani kako bi zadovoljili sve vaše zahtjeve za savršenim kuhanjem. Ne skidajte zaštitnu ambalažu s uređaja sve do trenutka ugradnje.

Prije ugradnje uređaja molimo pažljivo pročitati ove upute. Informacije sadržane u njima ključne su za ispravan rad uređaja i, što je još važnije, za vašu osobnu sigurnost.

Ambalaža vašeg uređaja izrađena je od odgovarajućih materijala da bi se zajamčila učinkovita zaštita tijekom prijevoza. Ove je materijale moguće u potpunosti reciklirati, čime se smanjuje negativan utjecaj na okoliš. Pozivamo vas da doprinesete očuvanju okoliša sljedeći sljedeće naputke:

- odložite ambalažu u odgovarajući spremnik smeća za recikliranje,
- prije nego što bacite oštećeni uređaj potpuno ga onesposobite za korištenje. Raspitajte se kod mjesne uprave o adresi najbližeg skupljališta materijala za recikliranje i tamo predajte svoj uređaj,
- iskorišteno ulje nemojte izlijevati u kuhinjski slivnik. Ulijte ga u posudu s poklopcem i predajte na mjestu za skupljanje. Ako takvog mjesta nema, bacite ga u spremnik za smeće (završit će na kontroliranom smetlištu; vjerojatno nije nabolje rješenje, ali će se tako makar izbjeći onečišćenje voda).

VAŽNO:

Ako, protivno našim očekivanjima, uređaj bude oštećen ili ne bude ispunio vaše zahtjeve što se tiče predviđene kvalitete, molimo vas da nas o tome što prije obavijestite. Kako bi jamstvo bilo važeće, uređaj ne smije biti podvrgnut nestručnim intervencijama niti neispravnom rukovanju.

Sigurnosne upute

Pažljivo pročitajte ove upute. Tek tada ćete moći rukovati svojim uređajem uspješno i sigurno.

Kompletnu instalaciju, regulaciju i preinaku na drugu vrstu plina mora izvesti ovlaštena tehnička osoba u skladu sa važećim normama i zakonskim propisima, te uvjetima tvrtki za opskrbu električnom energijom i plinom. Za preinake na drugu vrstu plina preporučuje se pozvati naš tehnički servis.

Prije instaliranja vaše nove ploče za kuhanje osigurajte se da će instalacija biti izvedena u skladu s uputama za sklapanje.

Ovaj uređaj se može instalirati isključivo na dobro ventiliranom mjestu poštujući važeće propise i norme koje se odnose na ventilaciju. Uređaj se ne smije spajati na uređaje za odvod plinova izgaranja.

Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u domaćinstvima te nije dozvoljena njegova uporaba u komercijalne ili profesionalne svrhe. Uređaj se ne može instalirati u jahte ili kampere/kamp prikolice. Jamstvo će biti valjano jedino ako se poštuje svrha zbog koje je uređaj dizajniran.

Mjesto instalacije uređaja mora biti opremljeno propisanom ventilacijom u besprijekornom radnom stanju.

Ne izlažite uređaj jakom strujanju zraka. Plamenici bi se mogli ugasiti.

Ovaj uređaj je tvornički prilagođen vrsti plina koji je označen na pločici s karakteristikama. Ukoliko je potrebna izmjena, pročitajte upute za postavljanje.

Ne dirajte u unutrašnjost uređaja. Ako se to pokaže potrebnim, obratite se našem tehničkom servisu.

Sačuvajte upute za uporabu i ugradnju i predajte ih zajedno s uređajem u slučaju promjene vlasnika.

Ako primijetite da je uređaj oštećen, nemojte ga uključivati. Obratite se našem tehničkom servisu.

Površine uređaja za kuhanje se tijekom rada zagrijavaju. Postupajte oprezno. Držite djecu dalje od uređaja.

Uređaj isključivo koristiti za kuhanje, nikad za zagrijavanje prostora.

Pregrijane masnoće i ulje lako su zapaljivi. Ne udaljavajte se od uređaja dok se zagrijavaju masnoće ili ulje. U slučaju da se zapale, plamen nemojte gasiti vodom.

Opasnost od opekлина! Pokrijte posudu poklopcem da bi se ugušio plamen i isključite grijaće područje.

U slučaju kvara, prekinite dovod električne energije i plina. Za popravak se obratite našem tehničkom servisu.

Ako se zaglavi neki upravljački gumb, nemojte primjenjivati silu. Odmah nazovite naš tehnički servis da izvrši njegov popravak ili zamjenu.

Ne stavljajte deformirane i nedovoljno stabilne posude na ploče i nad plamenike da bi se ne bi slučajno prevrnule.

Za čišćenje kuhinjske ploče ne koristite uređaje na paru. Opasnost od strujnog udara!

Ovaj uređaj pripada klasi 3, sukladno normi EN 30-1-1 za plinske uređaje: ugradbeni uređaj.

Nemojte spremati ni koristiti korozivna kemijska sredstva, paru, zapaljive materijale ni prehrambene proizvode ispod ovog kućanskog uređaja ili u njegovoj blizini.

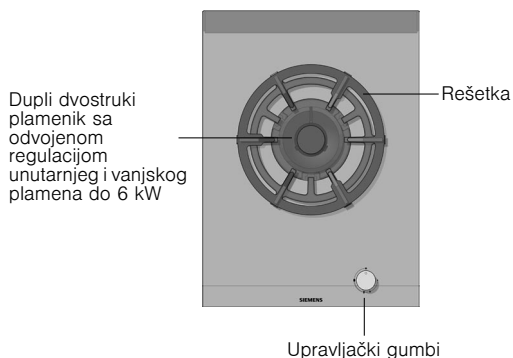
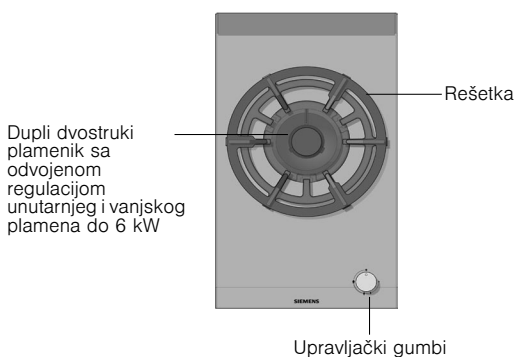
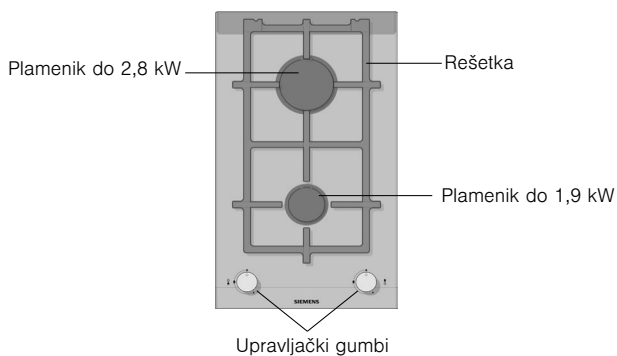
Ovaj uređaj nije namijenjen osobama smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti (uključujući djecu) ili osobama s nedovoljnim iskustvom i znanjem, izuzev ako su tijekom korištenja uređaja pod nadzorom i uputama osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.

Slike koje se nalaze u ovom priručniku su orijentacijske.

Proizvođač ne snosi odgovornost za posljedice nastale zbog nepridržavanja uputa iz ovog priručnika.

Vaš novi uređaj

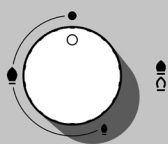


Ovakvi uređaju se mogu kombinirati međusobno i sa klasičnim pločama za kuhanje iste marke uz pomoć dodataka za spajanje. Pojednosti ćete naći u katalogu.

Plinski plamenici

Kako radi

Sl. 1



Na svakom gumbu aktivatora označen je plamenik kojim upravlja, Sl. 1.

Sl. 2

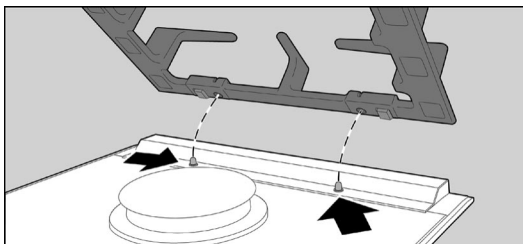


Za ispravan rad uređaja neophodno je osigurati da sve rešetke i svi dijelovi plamenika budu ispravno stavljeni na svoja mjesta. Sl. 2-3-4-5.

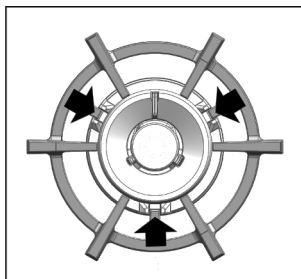
Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5



Ručno paljenje

1. Pritisnite upravljački gumb odabranog plamenika i zakrenite ga ulijevo do željenog položaja.
2. Plamenik upalite upaljačem za plin ili plamenom (upaljač za cigarete, šibice ili sl.).

Automatsko paljenje

Ako vaša ploča za kuhanje raspolaže automatskim paljenjem (svječiće):

1. Pritisnite upravljački gumb odabranog plamenika i zakrenite ga ulijevo do položaja maksimalne snage.

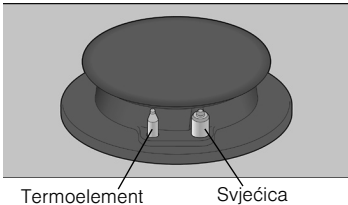
Dok je gumb pritisnut, na svim plamenicima će preskakivati iskre. Plamen će se upaliti (više nije potrebno držati gumb pritisnut).

2. Zakrenite upravljački gumb do željenog položaja.

Ako ne dođe do paljenja, vratite upravljački gumb u nulti položaj i ponovite postupak. Ovaj put zadržite pritisak na gumb duže vremena (do 10 sekundi).

Pozor! Ako se plamen ne upali ni nakon 15 sekundi, vratite gumb na nulti položaj i otvorite vrata ili prozor prostorije. Pričekajte najmanje minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.

Sigurnosni sustav



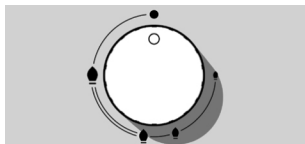
Ovisno o modelu, vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sigurnosnim sustavom (termoelement) koji blokira protok plina kad se plamenik neočekivano ugasi. Za provjeru rada ovog uređaja upalite plamenik na uobičajen način i, bez prethodnog otpuštanja, zadržite upravljački gumb pritisnut 4 sekunde nakon paljenja plamena.

Gašenje plamenika

Zakrenite gumb udesno do položaja 0.

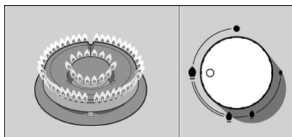
Razine snage

POLOŽAJ		Plinska slavina zatvorena
Veliki plamen		Maksimalni otvor ili kapacitet i električno paljenje
Mali plamen		Minimalni otvor ili kapacitet

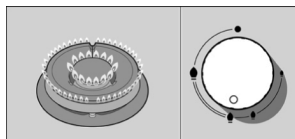


U slučaju dvostrukih plamenika moguće je neovisno podešavanje vanjskog i unutarnjeg plamena.

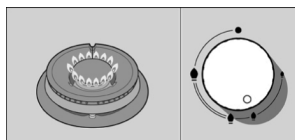
Raspoložive kombinacije razine snage su:



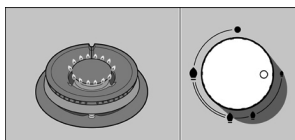
Vanjski i unutarnji plamen na maksimalnoj razini snage.



Vanjski plamen na minimalnoj razini, unutarnji plamen na maksimalnoj razini snage.



Unutarnji plamen na maksimalnoj razini snage.



Unutarnji plamen na minimalnoj razini snage.

Upozorenja

Normalno je da se čuje lagano pištanje dok plamenik radi.

Prvih nekoliko puta korištenja normalno je da se s uređaja oslobađaju mirisi 'po novom' koji nisu štetni niti znače da je uređaj неисправan. Oslobađanje mirisa će s vremenom prestati.

Nekoliko sekundi nakon gašenja plamenika začut će se zvuk (tupi udar), to nije znak неисправnosti uređaja već znači da je sigurnosni sustav prestao funkcionirati.

Održavajte besprijekornu čistoću. Ako su svjeće zaprljane paljenje neće ispravno funkcionirati. Očistite ih s vremena na vrijeme četkicom koja ne smije biti od metala. Vodite računa o osjetljivosti svjećica.

Narančasta boja plamena je normalna. Uzrok narančastoj boji može biti prašina u zraku, prolivena tekućina i sl.

Korištenje plinskog uređaja za kuhanje povećava temperaturu i vlažnost u prostoriji u kojoj je instaliran. Potrebno je osigurati dobru ventilaciju kuhinje: držati otvorene sve otvore za prirodnu ventilaciju ili ugraditi uređaj za mehaničku ventilaciju (kuhinjska napa)

Kod intenzivnog i dugotrajnog korištenja uređaja može biti potrebna dodatna ventilacija koja se primjerice može osigurati otvaranjem prozora ili, učinkovitije, povećanjem snage mehaničke ventilacije, ako postoji.

U slučaju da se plamenik slučajno ugasi, vratite upravljački gumb na nulti položaj i pričekajte najmanje 1 minutu prije ponovnog paljenja.

Odgovarajuće posude



Plamenik	Najmanji promjer posude	Najveći promjer posude
Dvostruki plamenik	22 cm	
Veliki plamenik	22 cm	26 cm
Normalni plamenik	14 cm	20 cm

Posuda wok



Wok je kuhinjska posuda koja potječe iz Kine, radi se o vrsti posude za prženje koja je lagana, okrugla, duboka, s ručkama i ravnim ili konkavnim dnom.

Jela se u woku mogu pripremati na različite načine: pirjanje, prženje, lagano pirjanje, pečenje i priprema na pari. Može se reći da je wok istovremeno posuda za prženje i kuhanje i, zahvaljujući svom obliku i veličini, u njega stanu prilično veliki komadi.

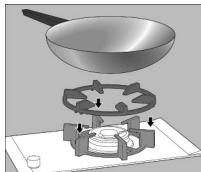
U woku se toplina raspoređuje jednoličnije i sporije. Velika količina topline koja se nakupi omogućuje brže kuhanje namirnica i potrebna je manja količina ulja, što wok čini jednom od posuda izbora za bržu i zdraviju pripremu jela.

Prilikom korištenja posude wok, slijedite upute proizvođača.

Dodaci

Ovisno o modelu, ploča za kuhanje može uključivati sljedeće dodatke. Ovi dodaci se također mogu nabaviti u tehničkom servisu.

Nosiva rešetka za wok



Koristiti isključivo za dvostruki plamenik s posudama promjera iznad 26 cm (posude za pečenje, glinene posude i sl.) i s posudama konkavnog dna.

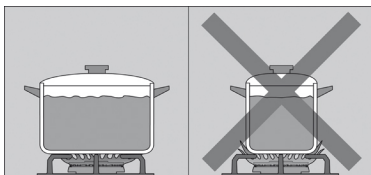
Proizvođač neće biti odgovoran za posljedice koje nastanu zbog nekorištenja ili neispravnog korištenja ovih dodatnih rešetki.

Savjeti za kuhanje

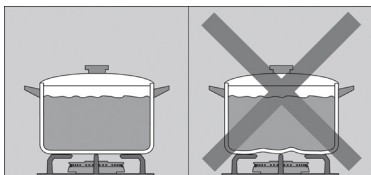
Plamenik	Vrlo veliki Veliki	Srednji plamen	Slabi plamen
Dvostruki plamenik	Kuhanje, prženje, pečenje, paella, azijska jela (wok).	Podgrijavanje i održavanje temperature: gotova jela, kuhana jela.	
Veliki plamenik	Naravni odrezak, biftek, omlet, pržena jela, svježe povrće, variva, tjestenina.	Riža, bešamel, ragu.	Kuhanje na pari: riba, povrće
Normalni plamenik	Krumpir na pari, svježe povrće, variva, tjestenina.	Podgrijavanje i održavanje temperature: kuhanih jela i kuhanje finih variva.	

Upozorenja prilikom korištenja

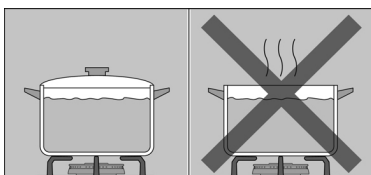
Sljedeći savjeti pomoći će da se uštedi energija i izbjegne oštećenje posuda za kuhanje:



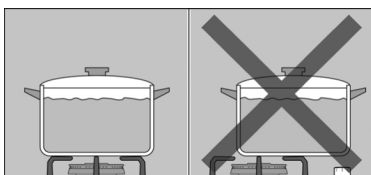
Koristite posude one veličine koja odgovara plameniku. Nemojte koristiti posude malog promjera za kuhanje na velikim plamenicima. Plamen ne smije prelaziti rub dna posude.



Ne koristite deformirane posude koje ne možete stabilno namjestiti na grijaće područje. Posude se mogu izvrnuti. Koristite posude ravnog i debelog dna.

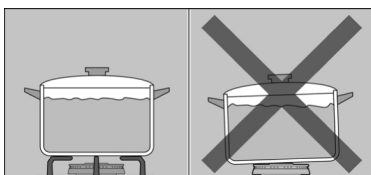


Nemojte kuhati u nepoklopljenim ili djelomično poklopljenim posudama, tako se nepotrebno troši energija.



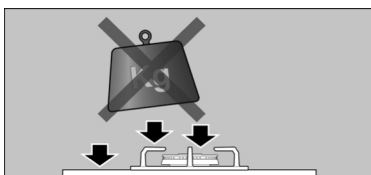
Dobro centrirajte posudu iznad plamenika. U suprotnom se može prevrnuti.

Ne stavljajte velike posude na plamenike u neposrednoj blizini gumba. Na taj način ih previsoke temperature mogu oštetiti.



Stavite posude iznad nosivih rešetki, nikada neposredno iznad plamenika.

Rukujte pažljivo posudama koje se nalaze na ploči za kuhanje.

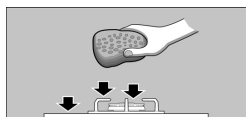


Ne udarajte po ploči za kuhanje i ne stavljajte na nju teške predmete.

Prije korištenja provjerite jesu li nosive rešetke i poklopci plamenika pravilno namješteni a ako nisu namjestite ih.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje



Kad se uređaj ohladi očistite ga spužvom, vodom i deterdžentom.

Nakon svake uporabe očistiti površine odgovarajućih dijelova plamenika nakon što se ohlade. Ako ne uklonite i najmanje ostatke hrane (pokipjela jela, kapljice masnoće i sl.) na površinama dijelova plamenika, prilijepit će se i poslije će ih biti teže očistiti. Nužno je da otvori i uleknuća budu čisti, kako bi se postigao pravilan plamen. Očistite ih vodom i deterdžentom i izribajte četkicom koja ne smije od metala.

Ako nosive rešetke imaju gumene navlake na nožicama, čistite ih pažljivo. Navlake mogu skliznuti, a rešetke oštetiti ploču za kuhanje.

Uvijek dobro osušite dijelove plamenika i rešetke. Kuhanjem kad je emajlirana površina vlažna ili na njoj ima vode, može se oštetiti emajl.

Nakon čišćenja i sušenja plamenika pazite da poklopce plamenika ispravno namjestite na krune plamenika.

Neodgovarajući proizvodi



Nemojte vući posude po površini staklokeramičke ploče da je ne biste izgrebli. Pobrinite se da na površinu staklokeramike ne padnu tvrdi ili oštri predmeti. Nemojte udarati po rubovima ploče za kuhanje.

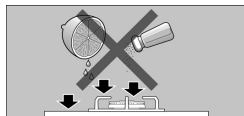
Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom. Mogli biste oštetiti ploču.

Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva, čelične spužve, oštre predmete, noževe i sl. za skidanje okorjelih ostataka hrane s ploče za kuhanje.

Ako vaša ploča za kuhanje ima staklenu ili aluminijsku ploču ne koristite noževe, strugalice ili sl., za čišćenje spoja s metalom.

Nemojte koristiti nož, strugalicu ili sl., za čišćenje spoja staklokeramike s ukrasnim dijelovima plamenika, metalnim profilima ni na staklenim ili aluminijskim panelima, ako ih ima.

Održavanje



Odmah očistite pokipjelu tekućinu, tako ćete si uštedjeti trud.

Zrnca pijeska, primjerice zaostala od čišćenja povrća, mogu izgrepsi staklokeramičku površinu.

Otopljeni šećer ili pokipjela jela s visokim udjelom šećera moraju se odmah ukloniti s grijaćeg područja uz pomoć strugalice za staklokeramiku.

Nepravilnosti u radu

U nekim slučajevima prepoznate nepravilnosti u radu mogu se jednostavno ispraviti. Prije nego što nazovete naš tehnički servis uzmite u obzir sljedeće savjete:

Nepravilnosti	Mogući uzrok	Rješenje
Električni dio uređaja ne funkcionira ispravno.	Ne radi osigurač. Iskočila je automatska ili diferencijalna sklopka.	Provjeriti osiguračku kutiju i ako se osigurač pokvario zamijenite ga. Provjeriti na razvodnoj ploči je li iskočila automatska ili diferencijalna sklopka.
Ne radi automatsko paljenje plamena.	Možda se između svjećica i plamenika nalaze ostaci hrane. Plamenici su vlažni. Poklopci plamenika nisu dobro namješteni. Uređaj nije uzemljen, loše je spojen ili je kabel uzemljenja oštećen.	Prostor između svjećice i plamenika mora biti čist. Pažljivo osušiti poklopce plamenika. Provjeriti jesu li poklopci ispravno stavljeni. Obratite se električaru.
Plamen na plameniku nije ravnomjeran.	Dijelovi plamenika su loše složeni. Uleknuća na plameniku su zaprljana.	Ispravno složiti dijelove. Očistiti uleknuća na kruni plamenika.
Protok plina nije kao obično ili plin uopće ne izlazi.	Protok plina zatvoren je nekim od međuventila. Ako koristite plinsku bocu, provjerite je li se ispraznila.	Otvoriti međuventile, ako ih ima. Promijeniti plinsku bocu.
U kuhinji se osjeća miris plina.	Otvorena je jedna od plinskih slavina. Moguće je curenje plina na spoju s plinskom bocom.	Zatvoriti slavine. Provjeriti besprijeekornost spoja s plinskom bocom.
Sigurnosni ventili jednog od plamenika ne funkcioniraju ispravno.	Niste dovoljno dugo zadržali pritisak na upravljački gumb. Uleknuća na kruni plamenika su zaprljana.	Kad se plamenik upali, zadržati pritisak na upravljački gumb još nekoliko sekundi. Očistiti uleknuća na kruni plamenika.

Servis za tehničku podršku

U zahtjevu za uslugama našeg tehničkog servisa potrebno je navesti broj proizvoda (E-Nr.) i broj proizvodnje (FD) uređaja. Ovu informaciju ćete pronaći na pločici s karakteristikama koja je smještena na donjoj strani ploče za kuhanje i na naljepnici korisničkog priručnika.

Uvjeti jamstva

Primjenjuju se uvjeti jamstva utvrđeni od strane zastupnika našeg poduzeća u zemlji u kojoj je kupnja izvršena. Detaljne informacije možete zatražiti na prodajnim mjestima. Za korištenje jamstva potrebno je predložiti dokaz o kupnji. Zadržavamo pravo na preinake.

Ambalaža i isluženi uređaji

Uklanjanje otpada u skladu s mjerama za zaštitu okoliša

Ako se na pločici s karakteristikama nalazi znak , uzmite u obzir sljedeće upute

Skinite ambalažu s uređaja i zbrinite je u skladu s mjerama za zaštitu okoliša.

Ovaj uređaj udovoljava europskoj direktivi 2002/96/CE o električnim uređajima koja je poznata i kao 'WEEE' (waste electrical and electronic equipment).

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . .	44
Nowe urządzenie w Państwa domu	46
Palniki	47
Zapalanie ręczne.	47
Zapalanie automatyczne	47
System zabezpieczający	48
Gaszenie palnika.	48
Zakres mocy gotowania	48
Uwagi	49
Odpowiednie naczynia	50
Naczynie wok	50
Akcesoria	50
Ruszt dodatkowy wok	50
Rady dotyczące gotowania	51
Uwagi dotyczące obsługi	52
Czyszczenie i konserwacja	53
Czyszczenie.	53
Środki niewskazane	53
Konserwacja	53
Sytuacje nietypowe	54
Serwis techniczny	55
Warunki gwarancji	55
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem	55
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska	55

Szanowni Państwo!

Gratulujemy wyboru naszego produktu i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie. 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 wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

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

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepszą jego ochronę podczas transportu. Materiały te w pełni nadają się do recyklingu, dzięki czemu ich negatywny wpływ na środowisko naturalne jest ograniczony. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego przez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na surowce wtórne,
 - przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania.
- Informacje o punkcie zbiórki surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo 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, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na odpadki (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, ale dzięki niemu unikamy skażenia wody).

WAŻNE:

Jeśli mimo starań i oczekiwań producenta, urządzenie będzie pracować wadliwie lub nie będzie spełniać wymaganych norm jakości, prosimy jak najszybciej poinformować nas o tym. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było 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 posiadanym 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 jakiekolwiek 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.

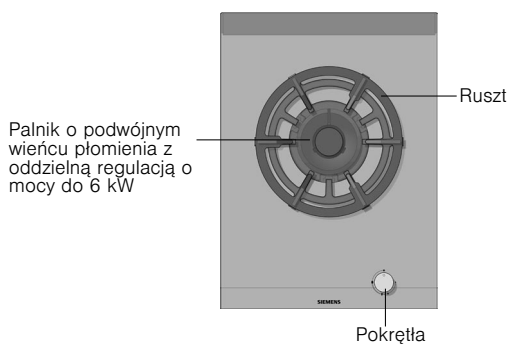
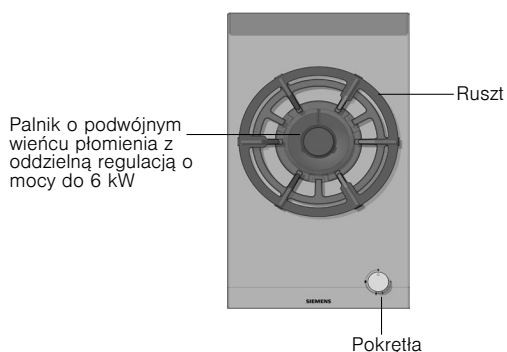
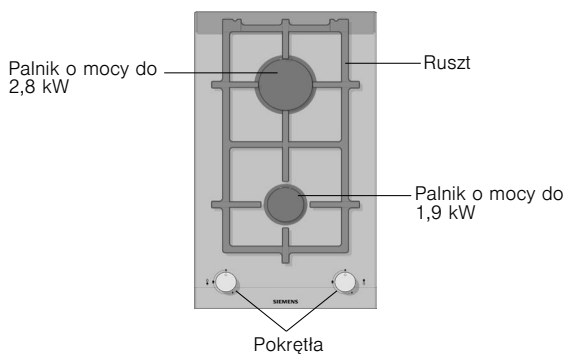
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje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

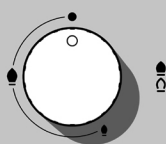


Urządzenia można dowolnie łączyć ze sobą i/lub ze standardowymi płytami kucharek tej samej marki, z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do podłączania. Prosimy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w naszym katalogu.

Palniki gazowe

Działanie

Rys. 1.



Rys. 2.



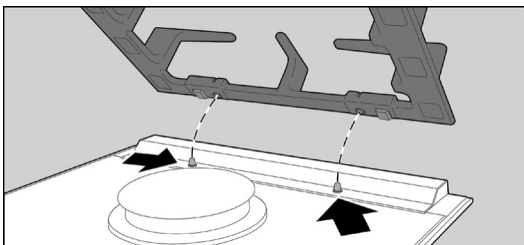
Rys. 3.



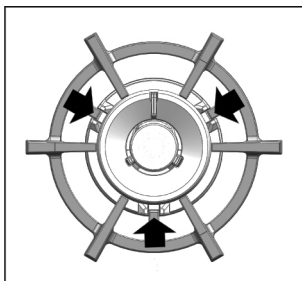
Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3-4-5.

Rys. 4.



Rys. 5



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętko danego palnika i obrócić je w lewo w wybrane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapaloną świecę, zapalną, itp.).

Zapalanie automatyczne

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

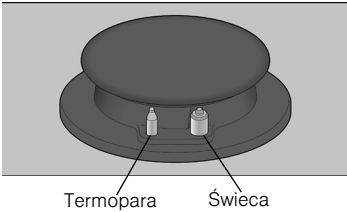
1. Docisnąć pokrętko wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy. Dociśnięcie pokrętki powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się (można wówczas zwolnić dociśnięte pokrętko).

2. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

Jeżeli płomień nie zapali się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętło w pozycji docisniętej dłużej, do 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zgasić palnik i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający



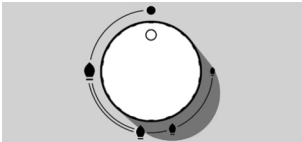
W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ do przypadkowo zgaszonych palników. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy w zwykły sposób zapalić palnik i, przytrzymując mocno pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy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

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

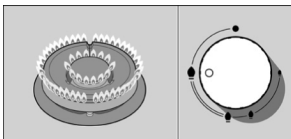
Zakres mocy gotowania

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

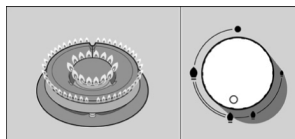


W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

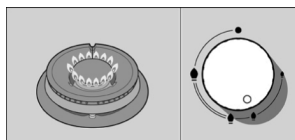
Dostępne zakresy mocy gotowania:



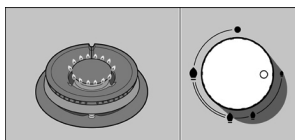
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



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 korzystania z urządzenia może ono 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 idealną czystość. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Co pewien czas świece należy czyścić szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Płomień koloru pomarańczowego jest zjawiskiem naturalnym, spowodowanym obecnością pyłu w powietrzu, płynów rozlanych na płycie grzejnej, itp. Korzystanie z urządzenia zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy 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, takich jak zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej (jeśli jest zainstalowana).

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

Odpowiednie naczynia



Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm

Naczynie wok



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

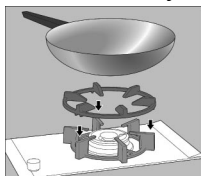
Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach.

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

Ruszt dodatkowy wok



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

Do stosowania wyłącznie na palniku o podwójnym wieńcu płomieni oraz do naczyń o średnicy powyżej 26 cm (płyty do grillowania, naczynia gliniane, itd.) oraz do naczyń z wklęsłym dnem.

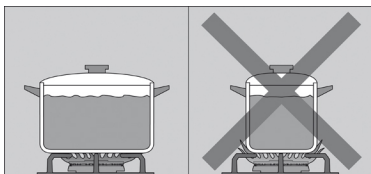
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy ruszty dodatkowe nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo silny Silny	Średni	Słaby
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dań już przygotowanych, dań gotowanych.	
Palnik szybki	Eskalopki, befsztyk, tortilla, potrawy smażone w głębokim tłuszczu, świeże warzywa, gęste zupy warzywne z kawałkami warzyw, makarony.	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.	

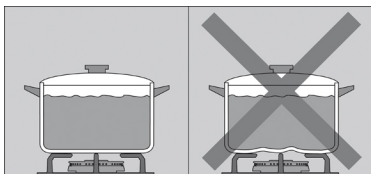
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



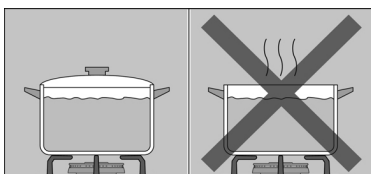
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

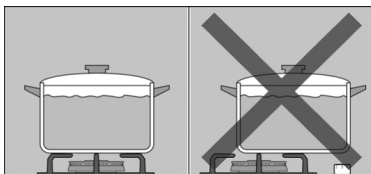


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

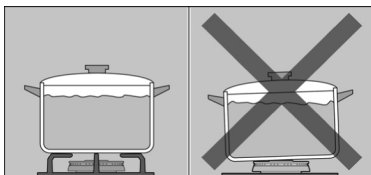


Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



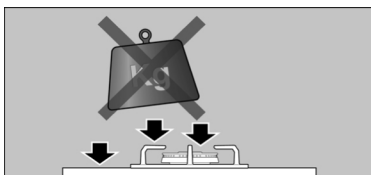
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

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.

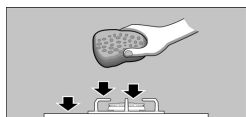


Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

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, plamy tłuszczu, itp.), które pozostaną na płycie, przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Należy bezwzględnie zadbać o oczyszczenie otworów i rowków, aby płomień wydobywał się z palnika w sposób prawidłowy. Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach. Oczyszczyć palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

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

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

Środki niewskazane



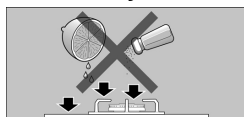
Nie należy przesuwac naczyń po szkłe, gdyż mogą je one porysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadły twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w krawędzie płyty kuchenki.

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

Nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych, stałych zmywaków, ostrych przedmiotów, noży itp. do usunięcia zaschniętych resztek potraw z powierzchni płyty kuchenki.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia z częścią metalową. Nie używać noży, skrobaków lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia elementu szklanego z ozdobnymi elementami palników, profilami metalowymi bądź pokrywy szklanej lub aluminiowej (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone).

Konserwacja



Natychmiast usuwać rozlane płyny, w ten sposób uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

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

Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o wysokiej zawartości cukru, rozlane na powierzchni płyty, należy natychmiast usunąć ze strefy grzejnej za pomocą szklanego skrobaka.

Sytuacje nietypowe

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Sytuacja nietypowa	Możliwa 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 a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Przestrzeń między świecą a palnikiem powinna być czysta. Starannie osuszyć nakładki palników. Upewnić się, że nakładki palników są prawidłowo założone. Proszę skontaktować się z instalatorem elektrycznym.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. Rowki dyfuzora są zabrudzone.	Założyć elementy palnika w prawidłowy sposób. Oczyścić rowki 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, butla może być już 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. Rowki dyfuzora są zabrudzone.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej. Oczyścić rowki dyfuzora.

Serwis techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w 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 modyfikacji.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem

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

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

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

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

Cuprins

Indicații referitoare la siguranță	58
Noul dvs. aparat	60
Arzătoare.	61
Aprindere manuală	61
Aprindere automată	61
Sistem de siguranță	62
Stingerea unui arzător	62
Niveluri de putere	62
Indicații	63
Recipiente adecvate	64
Recipient wok	64
Accesorii.	64
Grătar suplimentar pentru wok	64
Recomandări pentru gătit	64
Indicații de utilizare	65
Curățare și întreținere	66
Curățare	66
Produse inadecvate	66
Întreținere	66
Anomalii	67
Serviciu de asistență tehnică.	68
Condiții de garanție.	68
Ambalaj și aparate uzate.	68
Eliminarea reziduurilor și protecția mediului	68

Stimate client:

Vă felicităm pentru alegerea dvs. și vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-o acordați. Acest aparat practic, modern și funcțional, este fabricat din materiale de înaltă calitate, care au fost supuse unor controale de calitate stricte, pe întreaga durată a procesului de fabricare și testate amănunțit pentru a putea satisface toate exigențele dvs. în vederea pregătirii unor mâncăruri desăvârșite.

Nu scoateți aparatul din ambalajul protector până în momentul încastrării.

Vă rugăm să citiți instrucțiunile înainte de a începe instalarea sau utilizarea aparatului. Informațiile pe care le conțin sunt esențiale pentru o funcționare corectă și, ceea ce este și mai important, pentru siguranța dvs.

Ambalajul aparatului dvs. a fost fabricat din materiale strict necesare pentru a garanta o protecție eficientă în timpul transportului. Aceste materiale sunt în totalitate reciclabile, reducând astfel impactul asupra mediului. Vă invităm să contribuiți și dvs. la conservarea mediului, respectând următoarele recomandări:

- depozitați ambalajul în containerul de reciclare corespunzător,
- înainte să renunțați la un aparat uzat, dezafecțați-l. Consultați, în administrația locală de care aparțineți, adresa centrului de colectare a materialelor reciclabile cel mai apropiat și predați aparatul la acest centru,
- nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă. Păstrați-l într-un recipient închis și predați-l la un punct de colectare sau, în absența acestuia, depozitați-l într-un container de gunoi (va ajunge

într-un loc de deversare supravegheată; probabil, nu este cea mai bună soluție, dar evităm contaminarea apei).

IMPORTANT:

Dacă, contrar așteptărilor noastre, aparatul prezintă vreun defect sau nu îndeplinește exigențele de calitate prevăzute, vă rugăm să ne anunțați cât mai curând posibil. Pentru ca garanția să fie valabilă, aparatul nu trebuie să fi fost manipulat, nici supus unei utilizări necorespunzătoare.

Indicații referitoare la siguranță

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Doar atunci veți putea manevra aparatul dvs. într-un mod eficient și sigur.

Toate lucrările de instalare, reglare și adaptare la alt tip de gaz trebuie să fie realizate de către un tehnician autorizat, respectând normele și legislația aplicabile și dispozițiile companiilor locale furnizoare de energie electrică și gaz.

Este recomandat să apelați la Serviciul tehnic pentru adaptarea la alt tip de gaz.

Înainte de a instala noua dvs. plită de gătit, asigurați-vă că instalarea se efectuează urmând instrucțiunile de montare.

Acest aparat poate fi instalat exclusiv într-un loc bine aerisit, respectând reglementările în vigoare și dispozițiile referitoare la aerisire. Este interzisă conectarea aparatului la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere.

Acest aparat a fost conceput doar pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Acest aparat nu poate fi instalat pe iahturi sau rulote. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost destinat.

Locul în care se instalează aparatul trebuie să dispună de aerisire regulamentară în perfectă stare.

Nu supuneți aparatul la curenți de aer. Arzătoarele s-ar putea stinge.

Acest aparat iese din fabrică reglat pentru tipul de gaz indicat pe plăcuța cu marca fabricii. Dacă este necesar să îl schimbați, apelați la Serviciul nostru tehnic.

Nu interveniți în interiorul aparatului. Dacă este necesar, apelați la Serviciul nostru tehnic.

Păstrați instrucțiunile de utilizare și instalare și înmânați-le împreună cu aparatul dacă acesta își schimbă proprietarul.

Dacă observați vreun defect la aparat, nu îl conectați. Luați legătura cu Serviciul nostru tehnic.

Suprafețele aparatelor de gătit se încălzesc în timpul funcționării. Acționați cu prudență. Țineți copiii la distanță.

Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea casei.

Grăsimile sau uleiurile supraîncălzite sunt ușor inflamabile. Nu vă îndepărtați în timp ce încălziți grăsimi sau ulei. Dacă acestea iau foc, nu stingeți cu apă.

Pericol de arsuri! Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuși focul și deconectați zona de gătit.

În caz de avarie, întrerupeți alimentarea electrică și cu gaz a aparatului. Pentru reparație, apălați la Serviciul nostru tehnic.

Dacă unele dintre comenzi nu pot fi rotite, nu le forțați. Apelați imediat la Serviciul tehnic, pentru a efectua reparația sau înlocuirea acestuia.

Nu plasați recipiente deformate care se dovedesc a fi instabile pe plite și arzătoare, pentru a evita ca acestea să se răstoarne accidental.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pe plita de gătit. Pericol de electrocutare!

Acest aparat corespunde cu clasa 3, conform normei EN 30-1-1 pentru aparate pe bază de gaz: aparat încastat într-o mobilă.

Nu depozitați și nici nu utilizați produse chimice corozive, vapori, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub aceste aparat electrocasnic și nici în apropierea lui.

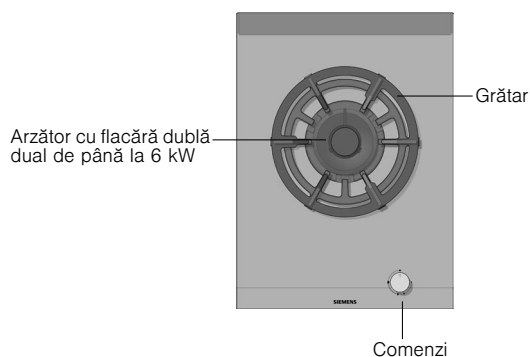
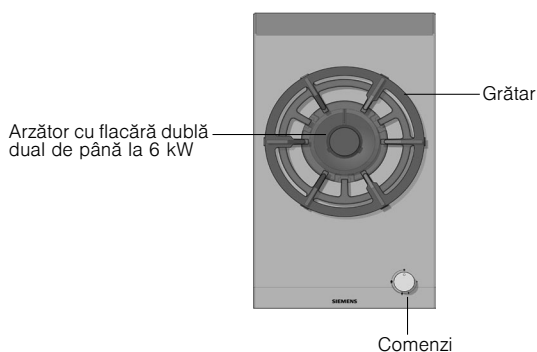
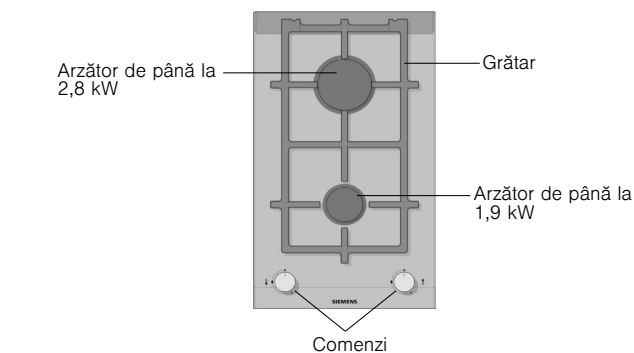
Acest aparat nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau care sunt lipsite de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazurilor când sunt supravegheate sau au fost instruite referitor la utilizarea aparatului, de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Imaginile reprezentate în acest manual de instrucțiuni sunt orientative.

Producătorul este exonerat de orice răspundere dacă nu sunt îndeplinite dispozițiile din acest manual.

Noul dvs. aparat



Aceste aparate pot fi combinate între ele și/sau cu plite de gătit convenționale de aceeași marcă, utilizând accesoriul de îmbinare. Consultați catalogul.

Arzătoare cu gaz

Funcționare

Fig. 1

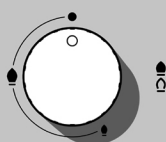


Fig. 2



Fig. 3



Fiecare comandă de acționare are semnalat arzătorul pe care îl controlează. Fig. 1.

Pentru o funcționare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asigurați că arzătoarele și toate piesele arzătoarelor sunt bine poziționate. Fig. 2-3-4-5.

Fig. 4

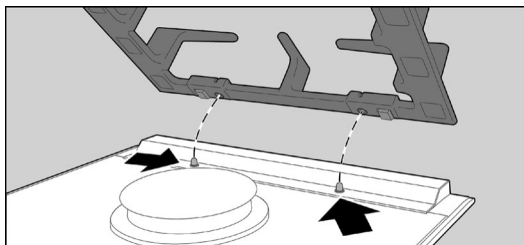
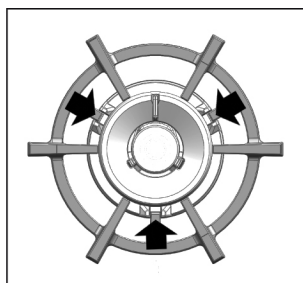


Fig. 5



Aprindere manuală

1. Apăsați comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția dorită.
2. Apropiați un aprinzător sau o flacăra (brichetă, chibrit, etc.) de arzător.

Aprindere automată

Dacă plita dvs. de gătit dispune de aprindere automată (bujii):

1. Apăsați comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția de putere maximă.

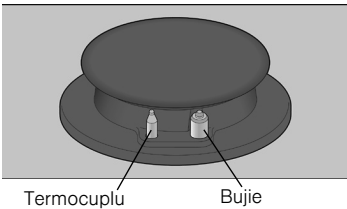
În timp ce comanda este apăsată, se produc scântei la toate arzătoarele. Flacăra se aprinde (deja nu mai este necesar să mențineți comanda apăsată).

2. Rotiți comanda la poziția dorită.

Dacă nu se produce aprinderea, rotiți comanda la poziția de stingere și repetați pașii. De data aceasta, mențineți comanda apăsată mai mult timp, până la 10 secunde).

Atenție! Dacă după 15 secunde flacăra nu se aprinde, stingeți arzătorul și deschideți ușa sau fereastra incintei. Așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să aprindeți arzătorul.

Sistem de siguranță



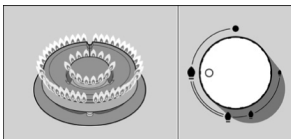
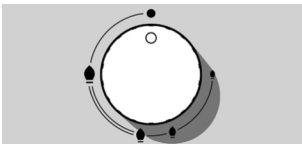
În funcție de model, plita dvs. de gătit poate dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică circulația gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental. Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ, aprindeți arzătorul în mod normal și, fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce s-a aprins flacăra.

Stingerea unui arzător

Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

Niveluri de putere

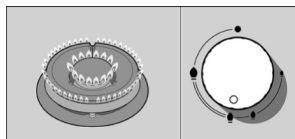
Poziție		Comandă închisă
Flacăra mare		Deschidere sau capacitate maximă și aprindere electrică
Flacăra mică		Deschidere sau capacitate minimă



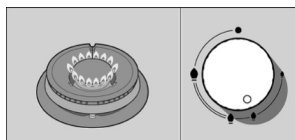
În cazul arzătoarelor cu flacăra dublă, flăcările interioară și exterioară se pot regla în mod independent.

Nivelurile de putere posibile sunt:

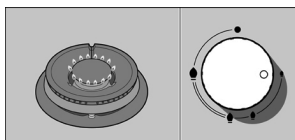
Flacăra exterioară și cea interioară la putere maximă.



Flacără exterioară la putere minimă, flacără interioară la putere maximă.



Flacără interioară la putere maximă.



Flacără interioară la putere minimă.

Indicații

În timpul funcționării arzătorului, este normal să se audă un șuierat ușor.

La primele utilizări, este normal să se degaje mirosuri, aceasta nu presupune niciun risc, nici funcționarea defectuoasă, vor dispărea.

Câteva secunde după stingerea arzătorului, se va produce un sunet (ca o lovitură), nu este nicio anomalie, înseamnă că siguranța a încetat să mai funcționeze.

Păstrați curățenie maximă. Dacă bujiile sunt murdare, aprinderea va fi defectuoasă. Curățați-le periodic cu o perie nemetalică mică. Țineți cont că bujiile nu trebuie să sufere lovituri violente.

O flacără de culoare portocalie este normală. Se datorează prezenței prafului în aer, lichidelor vărsate, etc.

Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în locul în care este instalat. Trebuie asigurată o aerisire adecvată a bucătăriei: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală, sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă)

Utilizarea frecventă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu, deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficientă, de exemplu, mărind puterea aerisirii mecanice, dacă există.

În cazul unei stingeri accidentale a flăcărilor arzătorului, închideți comanda de acționare a arzătorului și nu încercați să îl reaprindeți timp de cel puțin 1 minut.

Recipiente adecvate



Arzător	Diametrul minim al recipientului	Diametrul maxim al recipientului
Arzător cu flacără dublă	22 cm	
Arzător rapid	22 cm	26 cm
Arzător Semirapidă	14 cm	20 cm

Recipient wok



Wok-ul este o ustensilă pentru gătit originară din China, este un fel de tigaie ușoară, rotundă, adâncă, cu mânăre și cu baza plată sau concavă.

În wok, alimentele se pot prepara în diferite moduri: tocană, prăjite, la foc mic, grill, precum și în aburi. Se poate spune că wok-ul se folosește uneori ca tigaie și alteori ca oală și, datorită formei și dimensiunii sale, permite gătirea ingredientelor de dimensiuni destul de mari.

În wok, căldura se distribuie în mod mai uniform și mai domol, căldura intensă pe care o acumulează permite ca alimentele să se prepare în timp mai scurt și, în plus, necesită mai puțin ulei, de aceea este una dintre metodele de gătit cele mai rapide și mai sănătoase. Atunci când utilizați un recipient wok, urmați instrucțiunile producătorului.

Accesorii

În funcție de model, plita de gătit poate include următoarele accesorii. Acestea se pot, de asemenea, achiziționa de la Serviciul tehnic.

Grătar suplimentar pentru wok



Pentru a fi utilizat exclusiv pe arzătorul cu flacără dublă cu recipiente de diametru mai mare de 26 cm (tigăi pentru prăjit, vase de lut, etc.) și cu recipiente cu baza concavă.

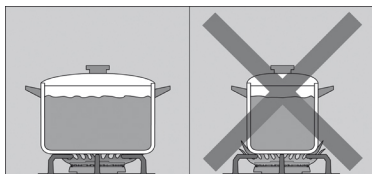
Producătorul nu își asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează incorect aceste grătare suplimentare

Recomandări pentru gătit

Arzător	Foarte puternică	Puternică	Medie	Lentă
Arzător cu flacără dublă	Fierbere, gătire, preparare la grătar, rumenire, paella, mâncare asiatică (wok).		Reîncălzire și păstrare la cald: semi-preparate, mâncăruri gătite.	
Arzător rapid	Escalop, biftec, tortilla, fripturi, legume proaspete, supe, paste.		Orez, bechamel, ragú.	Gătire cu aburi: pește, legume.
Arzător Semirapidă	Cartofi natur, legume proaspete, supe, paste.		Reîncălzire și păstrare la cald: mâncăruri gătite și prepararea sosurilor delicate.	

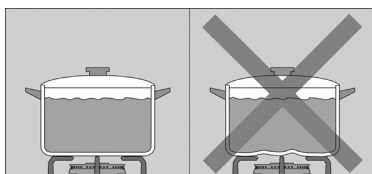
Indicații de utilizare

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să reduceți consumul de energie și să evitați deteriorarea recipientelor:



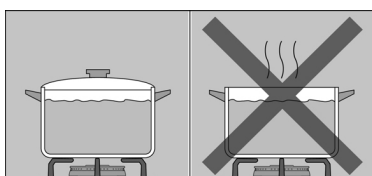
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă părțile laterale ale recipientului.

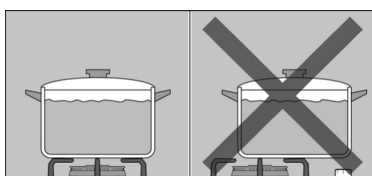


Nu utilizați recipiente deformate, care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele ar putea să se răstoarne.

Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.

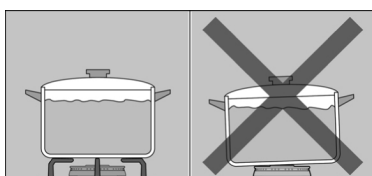


Nu gătiți fără capac sau cu acesta plasat incorect, s-ar dispersa o parte din energie.



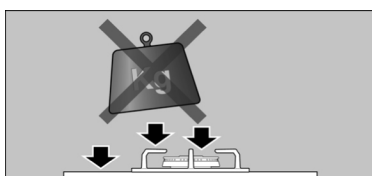
Plasați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna.

Nu plasați recipientele mari pe arzătoarele din apropierea comenzilor. Acestea pot cauza daune datorită excesului de temperatură.



Plasați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

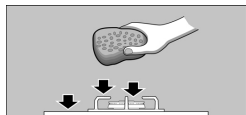


Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutate excesive.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.

Curățare și întreținere

Curățare



Odată aparatul răcit, curățați cu un burete, apă și săpun.

După fiecare utilizare, curățați suprafața respectivelor elemente ale arzătorului odată ce s-au răcit. Dacă rămân resturi (alimente arse, picături de grăsime, etc.), oricât de mici ar fi, se vor lipi de suprafață și vor fi mai dificil de îndepărtat mai târziu. Este necesar ca orificiile și canelurile să fie curate, pentru ca flacăra să fie corectă. Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curățați arzătoarele și grătarele cu apă cu săpun și frecați-le cu o perie nemetalică.

Dacă grătarele dispun de piciorușe din cauciuc, aveți grijă când le curățați. Piciorușele se pot desprinde și grătarul poate zgâria plita de gătit.

Uscăți întotdeauna complet arzătoarele și grătarele. Prezența picăturilor de apă sau a zonelor umede la începerea gătirii poate deteriora smaltul.

După curățarea și uscarea arzătoarelor, asigurați-vă astfel încât capacele să fie bine poziționate pe difuzor.

Produse inadecvate



Nu deplasați recipientele pe sticlă, deoarece aceasta se poate zgâria. De asemenea, evitați căderile de obiecte dure sau ascuțite pe sticlă. Nu loviți plita de gătit pe niciuna dintre marginile acesteia.3

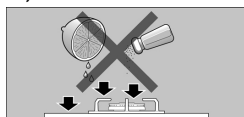
Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Acestea ar putea deteriora plita de gătit.

Nu utilizați niciodată produse abrazive, bureți de sârmă, obiecte ascuțite, cuțite, etc. pentru a îndepărta resturile de mâncare întărite pe plita de gătit.

Dacă plita de gătit dispune de un panou de sticlă sau de aluminiu, nu utilizați un cuțit, racletă sau ceva similar pentru a curăța îmbinarea cu partea metalică.

Nu utilizați cuțite, raclete sau o ustensilă similară pentru a curăța îmbinarea sticlei cu ornamentele arzătoarelor, profilele metalice, nici pe panourile de sticlă sau aluminiu, dacă există.

Întreținere



Curățați imediat lichidele care se varsă, veți evita eforturi inutile.

Granulele de nisip, de exemplu cele care provin de la spălarea legumelor și verdețurilor, zgârie suprafața sticlei.

Zahărul topit sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr care s-au vărsat trebuie îndepărtate imediat de pe zona de gătit cu ajutorul racletei pentru sticlă.

Anomalii

Uneori, anomaliile depistate se pot rezolva cu ușurință. Înainte de a chema Serviciul tehnic, țineți seama de următoarele recomandări:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariată.	Siguranță fuzibilă defectă. Întreprupătorul automat sau un întreprupător diferențial s-a deconectat.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de siguranțe fuzibile este avariată și schimbați-o. Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întreprupătorul automat sau un întreprupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii și arzătoare. Arzătoarele sunt umede. Capacele arzătorului sunt poziționate greșit. Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greșit sau împământarea este defectă.	Spațiul dintre bujie și arzător trebuie să fie curat. Uscați cu grijă capacele arzătorului. Verificați poziționarea corectă a capacelor. Luați legătura cu electricianul.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Piese ale arzătorului sunt poziționate greșit. Canelurile arzătorului sunt murdare.	Poziționați corect piesele. Curățați canelurile difuzorului.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu iese gaz.	Debitul de gaz este oprit de la robinete intermediare. Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Deschideți posibilele robinete intermediare. Schimbați butelia.
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Niciun robinet nu este deschis. Posibilă scurgere din racordul buteliei.	Închideți robinetele. Verificați ca racordul să fie perfect.
Valvele de siguranță ale unui arzător nu funcționează.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp. Canelurile difuzorului sunt murdare.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult. Curățați canelurile difuzorului.

Serviciu de asistență tehnică

Dacă se solicită Serviciul nostru tehnic, trebuie să se pună la dispoziție numărul produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului. Această informație figurează pe plăcuța cu marca fabricii, situată în partea inferioară a plitei de gătit, și pe eticheta manualului de utilizare.

Condiții de garanție

Condițiile de garanție aplicabile sunt stabilite de reprezentanța companiei noastre din țara în care s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la reprezentanțele comerciale. Este necesară prezentarea documentului justificativ de achiziție pentru a putea folosi garanția. Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Ambalaj și aparate uzate

Eliminarea reziduurilor și
protecția mediului

Dacă pe plăcuța cu marca fabricii a aparatului apare simbolul , țineți seama de următoarele indicații.

Despachetați aparatul și aruncați ambalajul într-un mod care să protejeze mediul.

Acest aparat respectă Directiva europeană 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice și electronice identificată ca WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Obsah

Bezpečnostné pokyny	71
Opis spotrebiča.	73
Horáky	74
Ručné zapalovanie	74
Automatické zapalovanie	74
Bezpečnostný systém	75
Vypnutie horáka	75
Úrovne výkonu	75
Upozornenia	76
Vhodné nádoby	77
Panvica wok	77
Príslušenstvo.	77
Doplnková mriežka pod wok	77
Odporúčania na prípravu pokrmov.	77
Prevádzkové upozornenia	78
Čistenie a údržba	79
Čistenie.	79
Použitie nevhodných prostriedkov	79
Údržba	79
Riešenie problémov	80
Stredisko technickej podpory	81
Záručné podmienky	81
Použitie obaly a spotrebiče	81
Likvidácia odpadov s ohľadom na životné prostredie	81

Vážený zákazník:

Blahoželáme vám k vášmu výberu a ďakujeme za dôveru, ktorú ste nám zakúpením nášho výrobku prejavili. Tento praktický, moderný a funkčný spotrebič je vyrobený z materiálov prvotriednej kvality, ktoré prešli prísnou kvalitatívnou kontrolou počas celého procesu výroby a ktoré boli starostlivo otestované, aby uspokojili všetky vaše požiadavky týkajúce sa špičkovej úrovne úpravy pokrmov. Nevybaľujte spotrebič z ochranného obalu, až do okamžiku jeho umiestnenia v kuchynskej linke.

Pred inštaláciou spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Návod obsahuje dôležité informácie týkajúce sa správnej prevádzky spotrebiča a jeho bezpečnosti.

Obal spotrebiča je vyrobený z materiálov, ktoré zaručujú spoľahlivú ochranu počas prepravy. Tieto obaly sú plne recyklovateľné a znižujú tak nepriaznivé dopady na životné prostredie. Podieľajte sa rovnako ako my na ochrane životného prostredia dodržiavaním nasledujúcich rád:

- obal vyhodte do príslušného kontajnera na recyklovaný odpad,
- nezbavujte sa spotrebiča, kým slúži. Vyhľadajte adresu najbližšieho zberného strediska na recykláciu odpadov a odovzdajte spotrebič, ktorý doslúžil,
- nevyliievajte použitý olej do drezu. Nalejte ho do uzatváracej nádoby a odovzdajte v zbernom stredisku. V prípade, že nemáte túto možnosť, vyhodte ho do odpadu (toto riešenie nie je ideálne, ale zabráni kontaminácii vody).

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Ak je spotrebič aj napriek nášmu úsiliu nejakým spôsobom poškodený, či nespĺňa požiadavky danej kvality, prosíme vás, aby ste nám to čo najskôr oznámili. Záruka je platná iba v prípade, ak sa so spotrebičom zaobchádza správne a pokiaľ sa nepoužíva nevhodným spôsobom.

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Zistíte, ako na tomto spotrebiči variť efektívne a bezpečne.

Všetky úkony spojené s inštaláciou, nastavovaním a adaptáciou na iný druh plynu musí vykonávať autorizovaný personál pri dodržiavaní platných právnych predpisov a nariadení vydaných miestnymi dodávateľmi elektriny a plynu.

Pri adaptácii na iný druh plynu odporúčame kontaktovať technickú podporu.

Pred inštaláciou varného panela sa uistite, že bude vykonaná podľa priloženého návodu na inštaláciu.

Spotrebič musí byť prevádzkovaný na dobre vetranom mieste, v súlade s platnými predpismi a nariadeniami týkajúcimi sa ventilácie. Uistite sa, že spotrebič neblokuje otvor pre odvod spalín.

Tento spotrebič bol navrhnutý výhradne na domáce použitie, nie na komerčné či profesionálne účely. Tento spotrebič sa nemôže inštalovať v jachtách alebo v automobilových prívesoch. Záruka bude mať platnosť jedine v prípade rešpektovania účelu, na ktorý bol navrhnutý.

Je nevyhnutné, aby miesto, kde bude spotrebič prevádzkovaný, zodpovedalo nariadeniam týkajúcich sa ventilácie.

Chráňte spotrebič pred silným prievanom. Mohlo by dôjsť k uhaseniu horákov.

Spotrebič je z výroby nastavený na druh plynu uvedený na typovom štítku. V prípade zmeny nastavenia, kontaktujte našu technickú podporu.

Nevykonávajte zásahy vo vnútri spotrebiča. V prípade potreby, kontaktujte našu technickú podporu.

Tento návod na používanie starostlivo uschovajte, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte alebo darujete, postarajte sa o to, aby sa tento návod na používanie dostal do rúk ďalšieho majiteľa.

Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Obráťte sa na našu technickú podporu.

Povrch spotrebičov na tepelnú úpravu pokrmov sa počas prevádzky rýchlo zahrieva. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Chráňte pred deťmi.

Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov, nie na vykurovanie miestnosti.

Rozpálený tuk či olej sa môže ľahko vznietiť. Počas ohrievania tukov či oleja sa nevzdľafujte od spotrebiča. Pokiaľ sa olej vznieti, nikdy ho nehaste vodou. Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Oheň urýchlene uhasťte a vypnite varnú zónu.

V prípade poruchy odpojte elektrické napájanie spotrebiča a prívod plynu. Obráťte sa na našu technickú podporu, ktorá zaistí jeho opravu.

V prípade že niektorý z regulačných gombíkov nejde otočiť, netočte ho nasilu. Neodkladne sa obráťte na našu technickú podporu, ktorá zaistí jeho opravu alebo výmenu.

Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť.

Nepoužívajte parné čističe na varný panel.
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Tento spotrebič zodpovedá triede 3 podľa normy EN 30-1-1 pre plynové spotrebiče.: spotrebiče zabudované do kuchynskej linky.

V blízkosti spotrebiča či pod ním neuskladňujte ani nepoužívajte žieraviny, spreje, horľavé materiály ani potraviny.

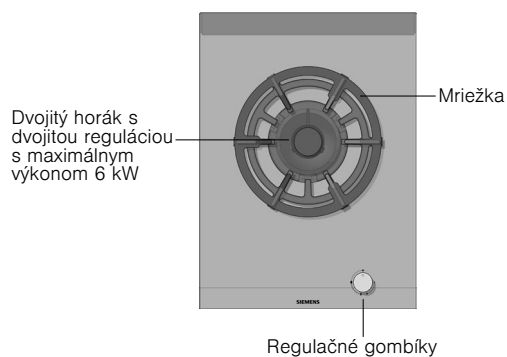
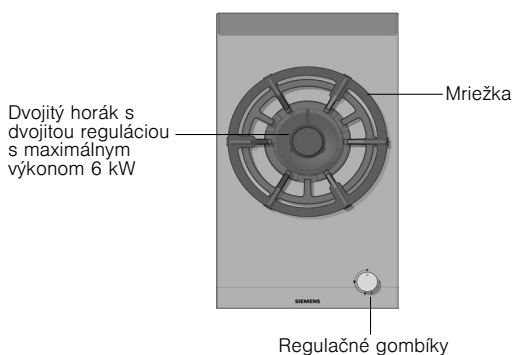
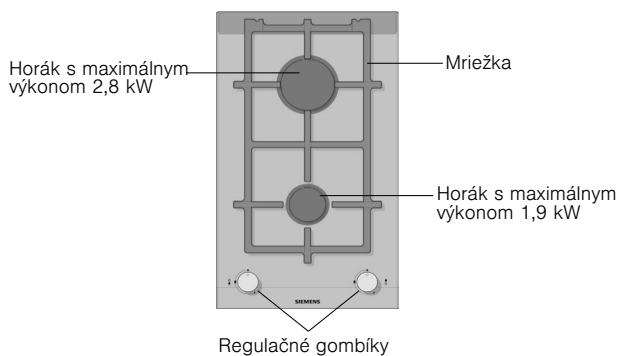
Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami, alebo bez príslušných skúseností a znalostí, pokiaľ ich nesledujú osoby zodpovedné za ich bezpečnosť.

Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.

Ilustrácie v tomto návode sú orientačné.

V prípade nedodržania nariadení v tomto návode výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Opis spotrebiča

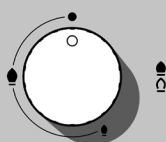


Tieto zariadenia môžu byť kombinované navzájom a/alebo so štandardnými varnými panelmi tej istej značky, pri použití spájacieho príslušenstva. Pozrite sa do katalógu.

Plynové horáky

Prevádzka

Obr. 1



Pri každom regulačnom gombíku je symbol horáka, ktorý ovláda. Obr. 1.

Obr. 2

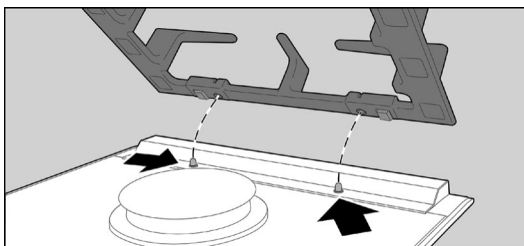


Na zaručenie správnej prevádzky spotrebiča sa uistite, že sú mriežky a jednotlivé diely horákov nasadené správne. Obr. 2-3-4-5.

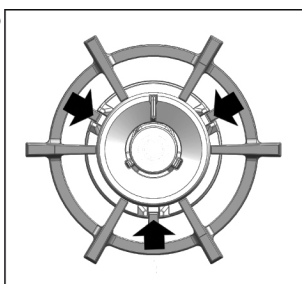
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Ručné zapalovanie

1. Zatlačte gombík zvoleného horáka a otočte ho smerom doľava až do požadovanej polohy.
2. K horáku priblížte plameň (zapálenú zápalku, či zapalovač)

Automatické zapalovanie

V prípade, že je varný panel vybavený automatickým zapalovaním (zapalovacími elektródami):

1. Zatlačte gombík zvoleného horáka a otočte ho smerom doľava do polohy na plný výkon.

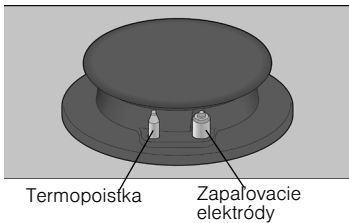
Pri stlačení regulačného gombíku sa tvoria vo všetkých horákoch iskry. Po chvíli dôjde k zapáleniu plameňa (už nie je potrebné pridržať gombík).

2. Regulačný gombík otočte do požadovanej polohy.

V prípade že nedôjde k zapáleniu, otočte regulačný gombík do polohy vypnutý a postup opakujte. V tomto prípade podržte gombík stlačený dlhšie -až 10 sekúnd.

Pozor! Ak sa do 15 sekúnd plameň nezapáli, vypnite horák a otvorte dvere alebo okno. Počkajte minimálne 1 minútu, než sa opäť pokúsíte o zapálenie horáka.

Bezpečnostný systém



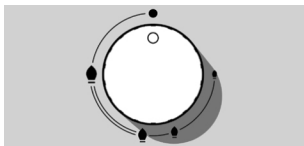
Podľa modelu môže byť varný panel vybavený bezpečnostným systémom (termopoisťkou), ktorý zabraňuje úniku plynu v prípade, že sa horáky náhodne vypnú. Aby ste sa uistili, že je zariadenie v prevádzke, zapáľte horák bežným spôsobom, pričom držte stlačený regulačný ešte 4 sekundy po zapálení plameňa.

Vypnutie horáka

Otočte regulačný gombík doprava až do polohy 0.

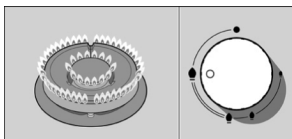
Úrovně výkonu

POLOHA		Vypnuté
Maximálny plameň		Otvorenie na maximálny výkon plynu a elektrického zapalovania
Minimálny plameň		Otvorenie na minimálny výkon plynu a elektrického zapalovania

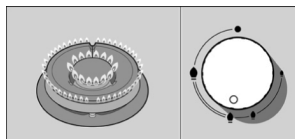


V prípade dvojitého duálnych horákov je možné vnútorný a vonkajší plameň regulovať nezávisle od seba.

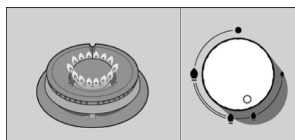
Možné úrovne výkonu:



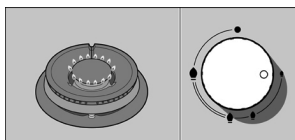
Vonkajší a vnútorný plameň na plný výkon.



Vonkajší plameň na minimálny výkon, vnútorný plameň na plný výkon.



Vnútorný plameň na plný výkon.



Vnútorný plameň na minimálny výkon.

Upozornenia

Počas prevádzky horáka je normálne, že počujete slabé syčanie.

Na začiatku používania spotrebiča ucítite rôzne zápachy, ktoré však nepredstavujú žiadne riziko, ani nesvedčia o nesprávnom používaní. Postupným používaním zápach ustane.

Chvíľu po zhasnutí horáka možno počuť jemné buchnutie, nie je to chyba spotrebiča, znamená to, že sa vypol bezpečnostný systém.

Udržujte zapalovacie elektródy čo najčistejšie. V prípade že sú znečistené, fungujú nespoľahlivo. Pravidelne ich čistite malou kefkou. Pozor, nešetrným zaobchádzaním môže dôjsť k ich poškodeniu.

Oranžový plameň je normálny jav. Je spôsobený prachom v okolíťom vzduchu, rozliatymi tekutinami a pod.

Spotrebič produkuje v mieste používania teplo a vlhko. Kuchyňa preto musí byť dobre vetraná. Udržujte otvorené prirodzené prieduchy alebo nainštalujte mechanické odsávacie zariadenie (digestor).

Dlhodobejšia a intenzívna prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorenie okna alebo v prípade, že táto možnosť existuje, zvýšenie výkonu mechanického vetráka.

V prípade že dôjde k náhodnému zhasnutiu plameňa, zatvorte regulačný gombík a počkajte 1 minútu do ďalšieho zapálenia.

Vhodné nádoby



Panvica wok



Horák	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Dvojitý horák	22 cm	
Rýchly horák	22 cm	26 cm
Stredne rýchly horák	14 cm	20 cm

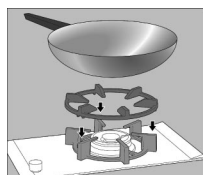
Panvica wok je typ panvice pôvodom z Číny, je ľahká, okrúhla, má hlboké rovné dno a úchytky po stranách. V panvici wok môžete pripraviť pokrm viacerými spôsobmi: dusením, smažením, grilovaním, či varením v pare. Wok slúži ako panvica i hrniec zároveň, a vďaka svojmu tvaru a veľkosti, umožňuje varenie i pomerne veľkých kusov potravín.

V panvici dochádza k rovnomernému rozdeľovaniu tepla, čo umožňuje, že sa pokrm pripraví za kratší čas a pri menšej spotrebe oleja. Tento spôsob prípravy jedál je rýchlejší a zdravší než ostatné.

Pri použití panvice wok sa riaďte príslušným návodom od výrobcu.

Príslušenstvo

Doplnková mriežka pod wok



Podľa modelu je varný panel vybavený nasledujúcim príslušenstvom. To je taktiež k dispozícii u našej technickej podpory.

Používa sa výhradne na dvojitom horáku pri použití nádob s priemerom väčším než 26 cm (pekáčov, kameninových nádob a pod.) a všetkých nádob s vypuklým dnom.

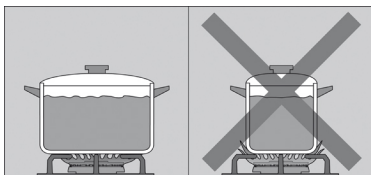
Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade nepoužitia alebo nesprávneho použitia doplnkových mriežok

Odporúčania na prípravu pokrmov

Horák	Veľmi silný výkon Silný výkon	Stredne silný výkon	Slabý výkon
Dvojitý horák	Varenie, pečenie, smaženie, paella, ázijská kuchyňa (wok).	Opätovný ohrev a udržanie teploty: polotovary, varené jedlá.	
Rýchly horák	Rezne, biftek, placky, smažené jedlá, čerstvá zelenina, zeleninové polievky, cestoviny.	Ryža, bešamelová omáčka, ragú.	Varenie v pare: ryby, zelenina.
Stredne rýchly horák	Zemiaky v pare, čerstvá zelenina, zeleninové polievky, cestoviny.	Opätovný ohrev a udržanie teploty: varené a pomaly dusené jedlá.	

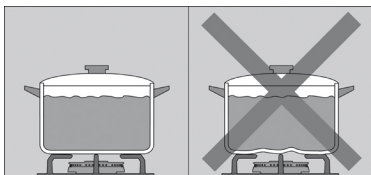
Prevádzkové upozornenia

Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



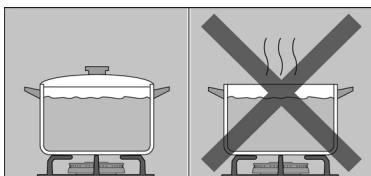
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov.

Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby.

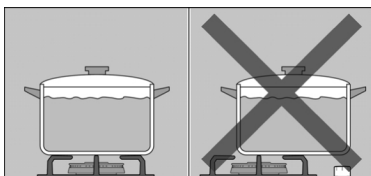


Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na varíči vratké, mohli by sa prevrhnúť.

Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.

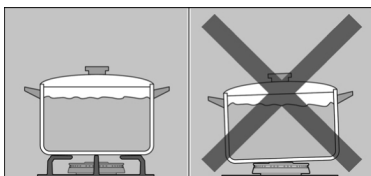


Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou, zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



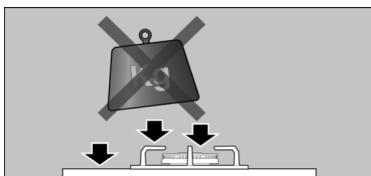
Nádobu umiestňujte presne na stred horáka. Inak by sa mohla prevrhnúť.

Nekladte veľké nádoby na horáky, ktoré sú v blízkosti regulačných gombíkov. V dôsledku pôsobenia príliš vysokej teploty by sa mohli poškodiť.



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky.

S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne.

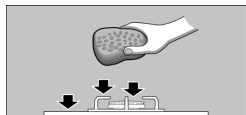


Vyhňte sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.

Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.

Čistenie a údržba

Čistenie



Po vychladnutí spotrebič utrite špongiou a mydlovou vodou.

Po každom použití a po vychladnutí horáka vyčistite povrch jeho jednotlivých častí. Ak na spotrebiči ostanú čo i len minimálne zvyšky pripálených potravín, tuku a pod., priľnú k povrchu a budú ťažko odstrániteľné. Je potrebné dôkladne vyčistiť všetky otvory a drážky horáka. Tým zachováte správny tvar plameňa. Pohyb niektorých nádob po mriežkach môže na nich zanechať kovové ostatky.

Horáky a mriežky umyte v mydlovej vode vyčistíte ich pomocou nekovovej kefy.

Ak sú mriežky vybavené gumovými nožičkami, dajte pozor, aby pri umývaní nevypadli. Nechránená mriežka by mohla poškrabať povrch varného panela.

Horáky a mriežky vždy dôkladne vysušte. Kvapky vody a vlhké miesta môžu po zapálení horáka spôsobiť poškodenie smaltu.

Po vyčistení a usušení horákov sa uistite, že sú viečka dobre umiestnené na rozdeľovačoch plameňa.

Použitie nevhodných prostriedkov



Neposúvajte po sklenom paneli nádoby, mohlo by dôjsť k jeho poškrabaniu. Dajte pozor, aby vám na sklený panel nespadol tvrdý alebo ostrý predmet. Nevystavujte varný panel úderom.

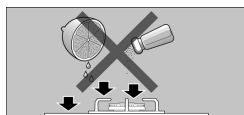
Nepoužívajte parné čističe. Mohli by poškodiť varný panel.

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľové drôtenky, ostré predmety, nože a pod. na odstraňovanie zaschnutých zvyškov potravín na varnom paneli.

Pokiaľ je vaša varná doska vybavená skleneným alebo hliníkovým panelom, nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné nástroje na čistenie spoja panela s kovom.

Na čistenie spoja medzi skleneným panelom a ozdobnými prvkami horákov, či spoja kovových profilov a panela nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné nástroje.

Údržba



Ľhneď utrite rozliate tekutiny, ušetríte si tak zbytočnú námahu.

Zrnká piesku, napr. po čistení zeleniny, môžu poškrabať povrch skleného panela.

Ak sa na horúcu varnú zónu dostane cukor alebo pokrm s obsahom cukru a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť ešte v horúcom stave pomocou škrabky.

Riešenie problémov

V niektorých prípadoch môžete vzniknuté problémy vyriešiť jednoduchým spôsobom. Predtým, než zavoláte technickú podporu, zvážte nasledujúce odporúčania:

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prerušenie dodávky elektrickej energie.	Došlo k poruche ističa. Došlo k vypnutiu automatického alebo diferenciálneho ističa.	Skontrolujte istič v hlavnej poistkovej skrini, v prípade potreby ho vymeňte. Skontrolujte v hlavnej poistkovej skrini, či došlo k vypnutiu automatického alebo diferenciálneho ističa.
Nefunguje automatické zapáľovanie.	Medzi zapaľovacou elektródou a horákom môžu byť zvyšky jedla. Horák je navlhnutý. Viečko horáka je nesprávne nasadené. Spotrebič nie je uzemnený, alebo je uzemnený nesprávne.	Vyčistite priestor medzi zapaľovacou elektródou a horákom. Starostlivo osušte viečko horáka. Skontrolujte, či sú viečka dobre umiestnené. Kontaktujte elektroinštalatéra.
Plameň horáka je nepravidelný.	Časti horáka sú nesprávne nasadené. Drážky rozdeľovača plameňa sú znečistené.	Nasadte správne jednotlivé časti. Vyčistite drážky rozdeľovača plameňa.
Plyn vychádza nepravidelne alebo vôbec.	Niektorý z kohútov na prívoде plynu je uzavretý. Pokiaľ je zdrojom plynu plynová bomba, môže byť prázdna.	Otvorte všetky kohúty na prívoде plynu. Vymeňte prázdnu bombu za plnú.
V kuchyni je cítiť plyn.	Na niektorom z horákov je pustený plyn. Môže dochádzať k úniku na prípojke z plynovej bomby.	Zatvorte regulačný gombík. Skontrolujte pripojenie bomby.
Nefunguje termoelektrická poistka niektorého z horákov.	Regulačný gombík ste nedržali stlačený dostatočne dlhý čas. Drážky rozdeľovača plameňa sú znečistené.	Po zapálení horáka podržte gombík ešte niekoľko sekúnd stlačený. Vyčistite drážky rozdeľovača plameňa.

Stredisko technickej podpory

Pokiaľ kontaktujete naše stredisko technickej podpory, uveďte prosím číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Táto informácia je uvedená na typovom štítku v spodnej časti varného panela a na typovej nálepke na návode na používanie.

Záručné podmienky

Záručné podmienky spotrebiča stanoví firma zastupujúca výrobcu v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený. Podrobnejšie informácie obdržíte v jednotlivých predajných strediskách. V prípade uplatnenia záruky potrebujete doklad o zakúpení spotrebiča. Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny.

Použité obaly a spotrebiče

Likvidácia odpadov s ohľadom na životné prostredie

V prípade že sa na typovom štítku spotrebiča objaví symbol , dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Vybaľte spotrebič a zbavte sa obalového materiálu spôsobom rešpektujúcim životné prostredie.

Tento spotrebič je v súlade s európskou smernicou č. 2002/96/CE o elektrických a elektronických zariadeniach uvádzanou pod názvom WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Vsebina

Varnostni napotki	84
Vaš nov aparat	86
Plinski gorilniki	87
Ročni vžig	87
Avtomatski vžig	87
Varnostni sistem	88
Izklop gorilnika	88
Stopnje moči	88
Opozorila	89
Primerna posoda	89
Vok	90
Pribor	90
Dodatna rešetka za vok	90
Nasveti za kuhanje	90
Opozorila glede uporabe	91
Čiščenje in vzdrževanje	92
Čiščenje	92
Neprimerna sredstva	92
Vzdrževanje	92
Nepravilnosti	93
Pooblaščen servis	94
Garancijski pogoji	94
Embalaža in iztrošeni aparati	94
Odstranitev ostankov embalaže v skladu z okoljevarstvenimi predpisi	94

Spoštovani kupec:

Čestitamo vam, ker ste kupili naš aparat ter se vam zahvaljujemo za izkazano zaupanje. Ta praktičen aparat, moderen in funkcionalen, je izdelan iz prvovrstnih materialov, ki so bili med celotnim procesom proizvodnje podvrženi strogi kontroli kakovosti in natančno preizkušeni, da bi zadovoljili vsem vašim zahtevam za popolno kuhanje.

Aparat naj ostane v zaščitni embalaži vse do začetka postopka vgradnje.

Prosimo vas, da pred inštalacijo in uporabo aparata preberete navodila. Vsebujejo vse bistvene podatke glede pravilnega delovanja aparata in, kar je najvažnejše, glede vaše varnosti.

Embalaža vašega aparata je izdelana iz materialov, ki zagotavljajo učinkovito zaščito med prevozom. Vsi ti materiali so reciklažni in ne povzročajo škode okolju. Vabimo vas, da z upoštevanjem naslednjih nasvetov tudi vi prispevate k varovanju okolja:

- embalažo odvržite v ustrezen zabojnik za recikliranje
- preden odvržete iztrošen aparat, ga uničite. Na lokalni upravi se pozanimajte, kje se nahaja vam najbližji zbirni center reciklažnih materialov ter tam oddajte vaš aparat.
- odpadnega olja ne zlivajte v odtok. Spravite ga v zaprto posodo in ga oddajte na zbirnem mestu, če pa le-tega ni, ga odložite v svoj zabojnik za smeti (končalo bo na nadzorovanem smetišču, kar sicer ni najboljša rešitev, vendar boste s tem preprečili onesnaženje vode).

POMEMBNO:

Če v nasprotju z našimi pričakovanji, aparat ne izpolnjuje vaših zahtev glede kakovosti ali pa je poškodovan, vas vljudo prosimo, da nas o tem čimprej obvestite. Da je garancija veljavna, aparat ne sme biti napačno uporabljen in tudi kakršnokoli poseganje v aparat ni dovoljeno.

Varnostni napotki

Pazljivo preberite navodila. Le tako boste lahko učinkovito in varno upravljali z aparatom.

Vsa dela v zvezi z inštalacijo, nastavitvijo in prilagoditvijo na drugo vrsto plina mora opraviti pooblaščen servis, pri čemer mora upoštevati v državi veljavne zakonske normative in predpise ter predpise lokalnih podjetij za oskrbo z električno energijo in plinom. Priporočamo, da se za prilagoditev na drugo vrsto plina obrnete na pooblaščen servis.

Pred inštalacijo vaše nove kuhalne plošče se prepričajte, da bo le-ta izvedena v skladu z navodili za montažo.

Ta aparat lahko namestite samo na dobro zračenem mestu, pri čemer morate upoštevati veljavne predpise in uredbe v zvezi s prezračevanjem. Aparata ne smete priključiti na napravo za odvajanje produktov zgorevanja.

Ta aparat je zasnovan samo za uporabo v gospodinjstvu in ni namenjen komercialni ali profesionalni uporabi. Aparata ni dovoljeno namestiti v plovila ali počitniške prikolice. Garancija velja le v primeru, da aparat uporabljate v skladu z namembnostjo.

Mesto, kjer bo nameščen aparat, mora biti opremljeno z ustreznim prezračevanjem, ki deluje brezhibno.

Aparat naj ne bo izpostavljen močnemu zračnemu toku. Gorilniki lahko ugasnejo.

Aparat je dobavljen nastavljen na vrsto plina, ki je navedena na identifikacijski ploščici. Če je potrebno spremeniti vrsto plina, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Ne segajte v notranjost aparata. Po potrebi se obrnite na pooblaščen servis.

Navodila za uporabo in inštalacijo shranite in jih predajte skupaj z aparatom, če le-ta zamenja lastnika.

Če opazite, da je aparat poškodovan, ga ne priključite na omrežje. Obrnite se na pooblaščen servis.

Površine kuhalnih aparatov se med delovanjem segrejejo. Bodite previdni. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini aparata.

Aparat uporabljajte samo za kuhanje, nikoli za ogrevanje prostora.

Pregrete maščobe ali olje se hitro vnamejo. Medtem ko segrevate maščobo ali olje, se ne oddaljujte.

Če se olje ali maščoba vname, plamena ne skušajte

pogasiti z vodo. Nevarnost opeklin! Posodo pokrijte s pokrovko, da zadušite ogenj, in izklopite kuhališče.

V primeru motnje izklopite električno napajanje in dovod plina. Za popravilo se obrnite na naš pooblaščen servis.

Če se katerikoli upravljalni gumb ne vrti, ga ne poskušajte vrteti s silo. Takoj pokličite naš pooblaščen servis, da ga popravi ali zamenja.

Na plošče in gorilnike ne postavljajte poškodovanih posod, ki niso stabilne, da se ne bi po nesreči prevrnile.

Na kuhalni plošči ne uporabljajte visokotlačnih čistilnih naprav. Nevarnost električnega udara!

Ta aparat ustreza razredu 3 v skladu s standardom EN 30-1-1 za aparate za plin: aparat, vstavljen v omarico.

Ne hranite in ne uporabljajte kemičnih korozivnih izdelkov, hlapljivih izdelkov, vnetljivih materialov ter prehrabnih izdelkov pod tem gospodinjskim aparatom ali v njegovi bližini.

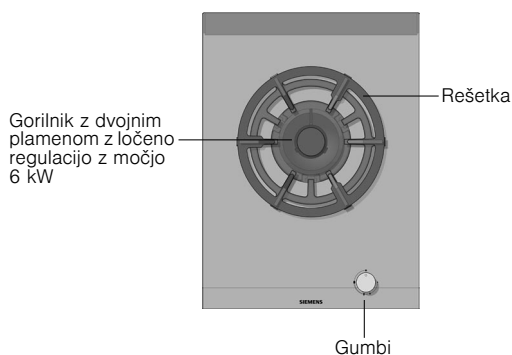
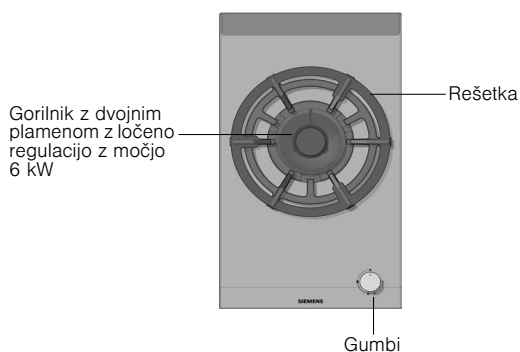
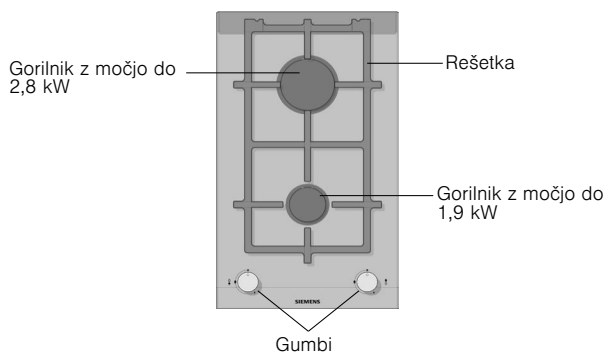
Ta aparat ni primeren, da bi ga uporabljali otroci ali odrasli z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi in umskimi sposobnostmi ter osebe, ki nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi aparata nadzira odrasla oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Med uporabo naj bo aparat pod stalnim nadzorom.

Slike, predstavljene v tem priročniku z navodili, so zgolj informativne.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, če določila iz tega priročnika niso izpolnjena.

Vaš nov aparat

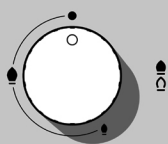


Ti aparati se lahko z uporabo vmesnega pribora kombinirajo med seboj in/ali z navadnimi kuhalnimi ploščami iste znamke. Glejte katalog.

Plinski gorilniki

Delovanje

Slika 1



Vsak gumb za vklop ima oznako gorilnika, ki ga upravlja. Slika 1.

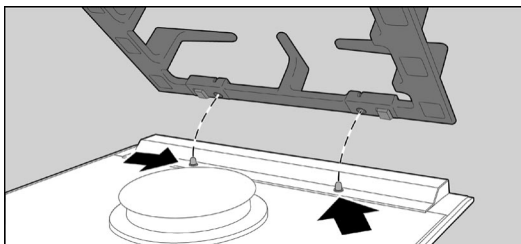
Slika 2



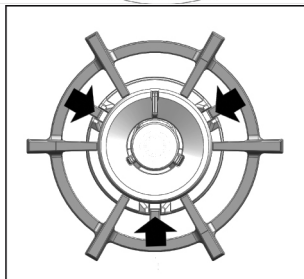
Za pravilno delovanje aparata se morate prepričati, da so rešetke in vsi deli gorilnikov pravilno nameščeni. Slike 2-3-4-5.

Slika 4

Slika 3



Slika 5



Ročni vžig

1. Pritisnite gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do zelenega položaja.
2. Gorilniku približajte plamen (vžigalnik, vžigalice itd.).

Avtomatski vžig

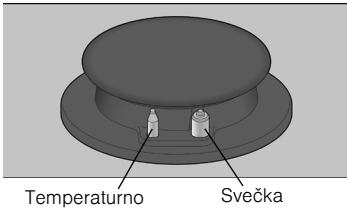
Vaša kuhalna plošča ima na voljo avtomatski vžig (svečke):

1. Pritisnite gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči. Med pritiskanjem na gumb se na vseh gorilnikih pojavijo iskre. Plamen se prižge (gumba ni več potrebno držati pritisnjene).
2. Gumb zavrtite v zeleni položaj.

Če se ne prižge, zasučite gumb v ugasnjen položaj ter vse korake ponovite. Tokrat zadržite gumb pritisnjen dlje časa (do 10 sekund).

Opozorilo! Če se po 15 sekundah plamen ne prižge, ugasnite gorilnik in odprite vrata ali okno v območju kuhinje. Preden poskusite prižgati gorilnik počakajte vsaj eno minuto.

Varnostni sistem



Odvisno od modela ima vaša kuhalna plošča varnostni sistem (temperaturno zaznavalo), ki preprečuje dovod plina, če gorilniki po nesreči ugasnejo. Da bi zagotovili, da je naprava vključena, prižgite gorilnik kot običajno, gumba pa ne izpustite, temveč ga zadržite pritisnjenega še 4 sekunde po vžigu plamena.

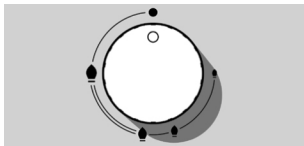
Izklop gorilnika

Zasučite ustrezni gumb v desno do položaja 0.

Stopnje moči

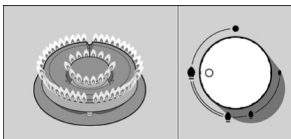
Progresivni gumbi vam omogočajo nastavitev moči, ki jo potrebujete med najmanjšo in največjo stopnjo moči.

Položaj		Zaprt gumb
Velik plamen		Največje odprtje ali zmogljivost in električni vžig
Majhen plamen		Najmanjše odprtje ali zmogljivost

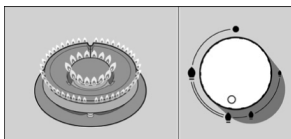


Pri gorilnikih z dvojnimi plamenom se zunanji in notranji plameni lahko nastavijo neodvisno.

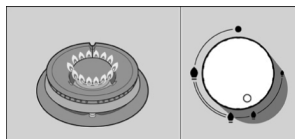
Možne so naslednje stopnje moči:



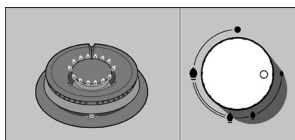
Zunanji in notranji plamen z največjo močjo.



Zunanji plamen z najmanjšo močjo, notranji plamen z največjo močjo.



Notranji plamen z največjo močjo.



Notranji plamen z najmanjšo močjo.

Opozorila

Povsem običajno je, da se med delovanjem gorilnika sliši rahel žvižg.

Povsem običajno je, da se pri prvih uporabah izloča vonj, ki pa ne predstavlja nobene nevarnosti in ni znak za nepravilno delovanje. Sčasoma bo izginil.

Nekaj sekund po izkločitvi gorilnika se zasliši zvok (močan in zamolkel). Ne gre za nepravilnost. Pomeni le, da je zaščita prenehala delovati.

Vzdržujte kar največjo čistočo. Če so svečke umazane, bo vžig neenakomeren. Občasno jih očistite z majhno nekovinsko krtačko. Paziti morate, da ne udarjate po svečkah.

Oranžna barva plamena ne pomeni nič nenavadnega. Pojavi se, kadar je v okolici prah, če je prišlo do razlitja tekočine ipd.

Pri uporabi plinski kuhalni aparat v prostoru, kjer se nahaja, proizvaja toploto in vlago. Poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje: odprtine za naravno zračenje naj bodo odprte ali pa namestite mehansko napravo za prezračevanje (kuhinjska napa).

Če aparat pogosto uporabljate, bo morda potrebno dodatno prezračevanje, na primer odpiranje okna, ali pa bolj učinkovito prezračevanje, na primer povečanje moči mehanskega prezračevanja, če obstaja.

Če plameni gorilnika po nesreči ugasnejo, zaprite upravljalni gumb gorilnika. Počakajte najmanj 1 minuto in nato plamene ponovno prižgite.

Primerna posoda



Gorilnik	Najmanjši premer posode	Največji premer posode
Gorilnik z dvojnim plamenom	22 cm	
Hitri gorilnik	22 cm	26 cm
Polhitri	14 cm	20 cm

Vok



Vok je kuhinjska posoda, ki izvira s Kitajske. Je lahka, okrogla in globoka ponev z držali, ki ima ravno ali vbočeno dno.

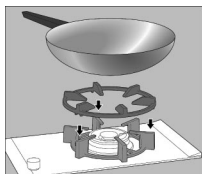
V voku lahko hrano pripravimo na različne načine: dušeno, ocvrto, na počasnem ognju, na žaru, v sopari. Lahko rečemo, da je vok ponev in lonec v enem, njegova oblika in velikost pa omogočata kuhanje precej velikih količin živil.

V voku se toplota enakomerno porazdeli. Shranjena toplota omogoča krajši čas kuhanja, poleg tega pa potrebujemo manj olja, zato je to eden izmed najhitrejših in najbolj zdravih načinov kuhanja.

Ko uporabljate vok, upoštevajte navodila proizvajalca.

Pribor

Dodatna rešetka za vok



Odvisno od modela, ima lahko kuhalna plošča naslednji pribor. Pribor lahko kupite tudi na pooblaščenem servisu.

Uporablja se samo na gorilnikih z dvojnimi plamenom, pri posodi s premerom, večjim od 26 cm (ponev za pečenje, lončena posoda itd.) in pri posodi z vbočnim dnom.

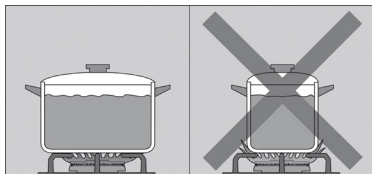
Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, če se dodatne rešetke ne uporabljajo ali pa se uporabljajo nepravilno.

Nasveti za kuhanje

Gorilnik	Zelo močno Močno	Srednje	Šibko
Gorilnik z dvojnimi plamenom	Vrenje, kuhanje, pečenje, popekanje, praženje, azijske jedi (vok).	Pogrevanje in ohranjanje toplote: vnaprej pripravljene jedi, kuhane jedi.	
Hitri gorilnik	Zrezek, biftek, tortilja, cvrtje, sveža zelenjava, goste juhe, testenine.	Riž, bešamel, ragu.	Kuhanje v sopari: ribe, zelenjava.
Polhitri	V sopari kuhan krompir, sveža zelenjava, mesna juha, testenine.	Pogrevanje in ohranjanje toplote: kuhane jedi in priprava zahtevnih omak.	

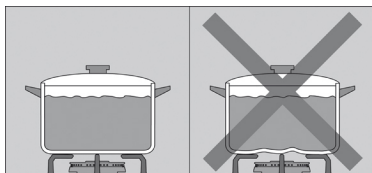
Opozorila glede uporabe

Naslednji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo in preprečiti poškodbo posode:



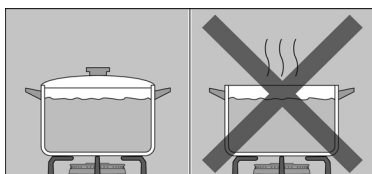
Za vsak gorilnik uporabite posodo ustrezne velikosti.

Ne uporabljajte majhne posode na velikih gorilnikih. Plamen se ne sme dotikati stranskih sten posode.

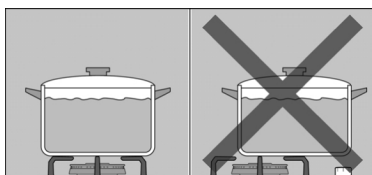


Ne uporabljajte poškodovane posode, ki na kuhališču ni stabilna. Posoda se lahko prevrne.

Uporabljajte samo posodo z ravnim in debelim dnom.

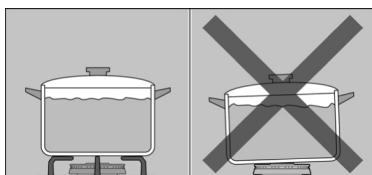


Ne kuhajte brez pokrovke, saj se pri tem izgubi del energije.



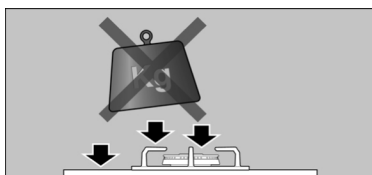
Posodo postavite na sredino gorilnika. V nasprotnem primeru se lahko prevrne.

Velikih posod ne postavljajte na gorilnike, ki so v bližini upravljalnih gumbov. Povišana temperatura jih lahko poškoduje.



Posodo postavite na rešetko, nikoli neposredno na gorilnik.

Posodo previdno prestavljajte po kuhalni plošči.

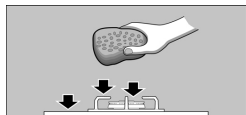


Ne udarjajte po kuhalni plošči in nanjo ne postavljajte težkih predmetov.

Pred uporabo se prepričajte, ali so rešetke in pokrovčki gorilnikov pravilno nameščeni.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje



Ko se aparat ohladi, ga očistite z gobo, vodo in milom.

Po vsaki uporabi ko se aparat ohladi, očistite površino elementov gorilnika. Vsi najmanjši delčki (sprijeta hrana, kapljice maščobe itd.), ki jih ne odstranite, se zažrejo v površino in jih kasneje še težje odstranite. Luknje in žlebovi morajo biti čisti, da je plamen pravilen. Očistite jih z milnico in jih zdrgnite z nekovinsko ščetko.

Če imajo rešetke gumijaste čepke, bodite pri čiščenju pazljivi. Čepki se lahko snamejo in rešetka lahko opraska kuhhalno ploščo.

Gorilnike in rešetke vedno popolnoma posušite.

Prisotnost vodnih kapljic ali vlage na začetku kuhanja lahko poškoduje emajl.

Po čiščenju in sušenju gorilnikov, se prepričajte, da so pokrovčki pravilno postavljeni na razdelilnik plamena gorilnika.

Neprimerna sredstva



Ne vlecite posode po steklokeramični plošči, ker jo lahko opraska. Prav tako pazite, da na steklokeramiko ne padejo težki ali koničasti predmeti. Ne udarjajte po robovih kuhhalne plošče.

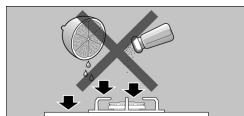
Ne uporabljajte visokotlačnih čistilnih naprav. Kuhhalna plošča se lahko poškoduje.

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev, jeklenih gobic, rezil, nožev itd. za odstranjevanje ostankov hrane s kuhhalne plošče.

Če je površina vaše kuhhalne plošče iz steklokeramike ali aluminija, za čiščenje ne uporabljajte noža, strgala ali česa podobnega.

Ne uporabljajte nožev, strgal ali česa podobnega za čiščenje prehodov med steklokeramično ploščo in okrasnimi profili gorilnikov oziroma kovinskimi okrasnimi profili.

Vzdrževanje



Vso razlito tekočino takoj očistite; s tem si boste prihranili nepotrebno delo.

Zrnca peska, ki lahko na ploščo zaidejo pri čiščenju zelenjave in sočivja, lahko opraskajo steklokeramično površino.

Razlit stopljen sladkor ali živila z visoko vsebnostjo sladkorja morate takoj odstraniti s kuhališča s pomočjo strgala za steklo.

Nepravilnosti

V nekaterih primerih lahko odkrite nepravilnosti zlahka odpravite. Preden pokličete pooblaščen servis, upoštevajte naslednje nasvete:

Nepravilnost	Možen vzrok	Rešitev
Celotno električno delovanje je v okvari.	Pregorela varovalka. Izklopila se je avtomatska varovalka ali FIT-stikalo.	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari in jo zamenjajte. Preverite, če se je na glavni upravljalni plošči izklopila avtomatska varovalka ali FIT-stikalo.
Avtomatski vžig ne deluje.	Med svečkami in gorilniki so lahko ostanki hrane ali čistilnega sredstva. Gorilniki so mokri. Pokrovčki gorilnikov so nepravilno nameščeni. Aparat ni ozemljen, je nepravilno priključen ali pa je ozemljitev v okvari.	Prostor med svečko in gorilnikom mora biti čist. Skrbno posušite pokrovčke gorilnikov. Preverite, ali so pokrovčki pravilno nameščeni. Obrnite se na elektroinstalaterja.
Plamen gorilnika je neenakomeren.	Pokrovčki gorilnikov so nepravilno nameščeni. Žlebovi gorilnika so umazani.	Vse dele namestite pravilno. Očistite žlebove razdelilnika.
Tok plina ni normalen ali plin ne izhaja.	Prehod plina je zaprt zaradi vmesnih pip. Če plin prihaja iz jeklenke, preverite, ali ni le-ta morda prazna.	Odprite možne vmesne pipe. Zamenjajte jeklenko.
V kuhinji je vonj po plinu.	Eden od ventilov je odprt. Možno je uhajanje na priključku plinske jeklenke.	Zaprite ventile. Preverite, ali je priključitev pravilna.
Varnostni ventili na enem izmed gorilnikov ne delujejo.	Gumba niste zadržali pritisnjenega dovolj dolgo. Žlebovi razdelilnika so umazani.	Ko prižgete gorilnik, zadržite gumb pritisnjen nekaj sekund dlje. Očistite žlebove razdelilnika.

Pooblašчени servis

Če se obrnete na pooblaščen servis, morate vedno navesti številko izdelka (E-št.) in serijsko številko (FD) aparata. Ti podatki so na identifikacijski ploščici aparata, ki je nameščena na notranji strani kuhalne plošče in na nalepki v priročniku za uporabo aparata.

Garancijski pogoji

Veljavni garancijski pogoji so tisti, ki jih je določilo naše podjetje v državi, kjer je bil aparat kupljen. Na prodajnih mestih so vam na voljo podrobnejše informacije. Za uveljavitev garancije morate predložiti dokazilo o nakupu aparata. Pridržujemo si pravico do sprememb.

Embalaža in iztrošeni aparati

Če se na identifikacijski ploščici aparata nahaja znak , upoštevajte naslednja navodila.

Odstranitev ostankov embalaže v skladu z okoljevarstvenimi predpisi

Odvijte aparat in embalažo odstranite v skladu z okoljevarstvenimi predpisi.

Ta aparat izpolnjuje zahteve evropske direktive 2002/96/CE o električnih in elektronskih aparatih, označene z WEEE (waste electrical and electronic equipment).