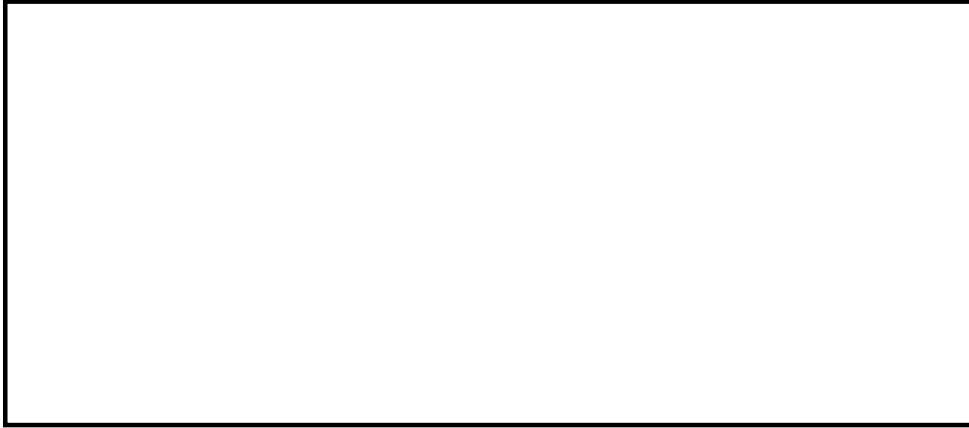


SIEMENS



pl Instrukcja obsługi

hu Használati utmutató

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

SIEMENS

Cod. 9000466192 B

www.siemens-home.com

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . .	5
Nowe urządzenie w Państwa domu	7
Palniki	8
Zapalanie ręczne	8
Zapalanie automatyczne	8
System zabezpieczający	9
Gaszenie palnika	9
Zakres mocy gotowania	9
Uwagi	10
Odpowiednie naczynia	11
Akcesoria	11
Ruszt dodatkowy wok..	11
Ruszt dodatkowy "do kawy"	11
Rady dotyczące gotowania	12
Funkcja zegara - regulatora czasowego	13
Minutnik	13
Programowanie	14
Inne funkcje	15
Wyświetlacz cyfrowy	16
Uwagi dotyczące obsługi	17
Czyszczenie i konserwacja	18
Czyszczenie	18
Środki niewskazane	18
Konserwacja	18
Sytuacje nietypowe	19
Serwis Techniczny	20
Warunki gwarancji	20
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem	20
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska	20

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 należy 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 podczas korzystania z urządzenia.

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

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

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o adresie najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi, 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 posiadany 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, zaleca się wezwać nasz Serwis Techniczny.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji 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, a nie profesjonalnego. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

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 czynności we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Proszę zachować instrukcję obsługi oraz instalacji, i przekazać ją wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

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

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

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

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

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

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy 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!

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.

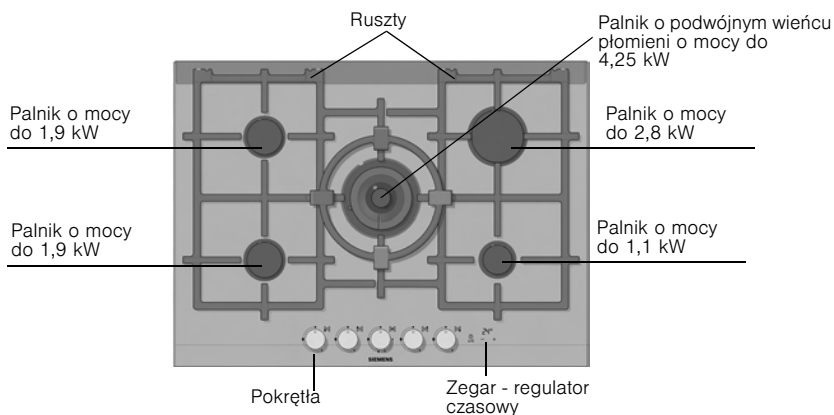
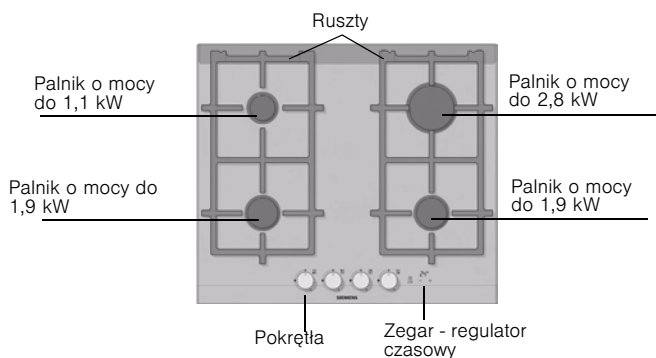
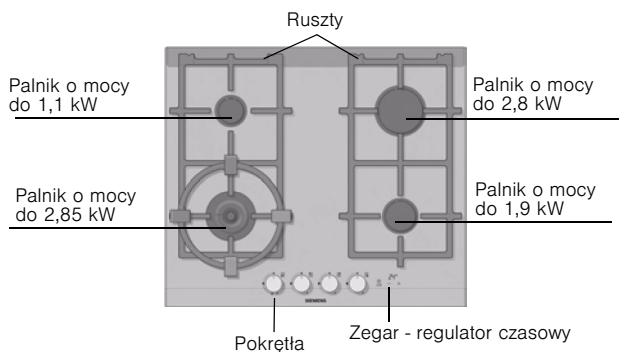
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje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

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji służą wyłącznie jako przykład.

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

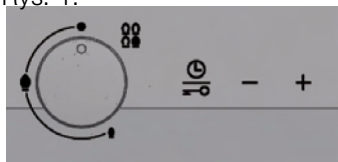
Nowe urządzenie w Państwa domu



Palniki gazowe

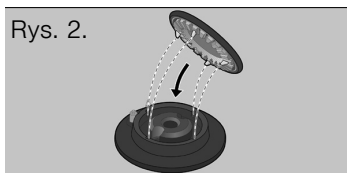
Działanie

Rys. 1.



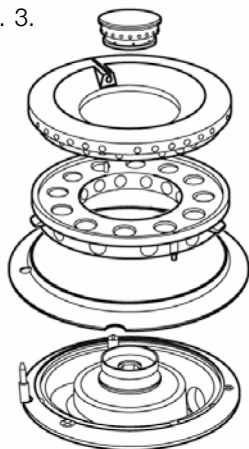
Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

Rys. 2.

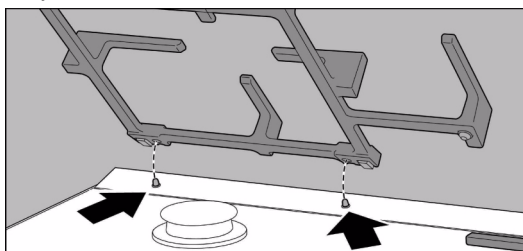


W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3-4.

Rys. 3.



Rys. 4.



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

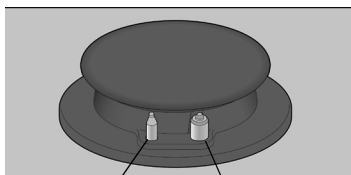
W przypadku płyty kuchennej zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

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 pokrętko w wybrane położenie.

Jeżeli płomień nie zapali się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętło w pozycji dociśniętej 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






Termopara Świeca

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

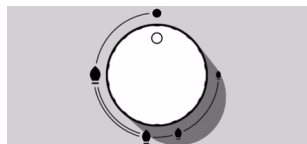
Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

Zakres mocy gotowania

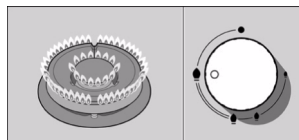
Położenie		Pokrętło zakręcone
Płomień duży		Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały		Minimalne otwarcie lub moc

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

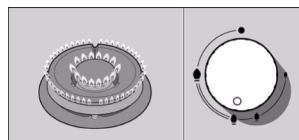


W przypadku dualnych palników o podwójnym wieńcu płomieni, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

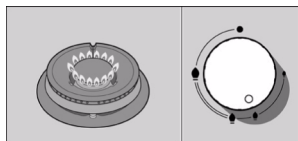
Dostępne zakresy mocy gotowania:



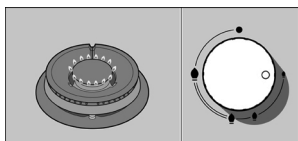
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



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



Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

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

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

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

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp. Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane.

Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający 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 przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Odpowiednie naczynia



Naczynie wok

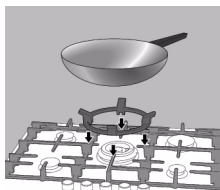


Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm

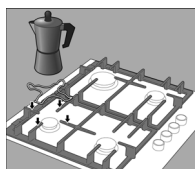
Wok to naczynie kuchenne pochodzące z Chin. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytami i prostym lub wklęsłym dnem. Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach. W woku ciepło jest rozprowadzane 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.

Aksesoria

Ruszt dodatkowy wok



Ruszt dodatkowy "do kawy"



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.

Do stosowania wyłącznie na palniku pomocniczym i do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

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: dania gotowe, dania gotowane.	
Palnik szybki	Eskalopki, befsztyk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu.		Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Palnik półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.		Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

Funkcja zegara - regulatora czasowego



Zegar - regulator czasowy to zegar elektroniczny, który służy do programowania minutnika i dwóch zegarów do pomiaru czasu gotowania, obsługujących palniki płyty kuchenki.

Minutnik może być używany niezależnie od innych funkcji. Oznacza to, że może być programowany także wówczas, gdy płyta kuchenki jest wyłączona.

Zegary do pomiaru czasu gotowania mogą służyć do automatycznego wyłączenia któregośkolwiek palnika płyty kuchenki.

Minutnik

Dzięki tej funkcji można zaprogramować czas w zakresie do 99 minut. Opisywana funkcja może być używana niezależnie od innych funkcji. **MINUTNIK NIE POWODUJE WYŁĄCZENIA ŻADNEGO Z PALNIKÓW.**

Sposób programowania

1. Dotknąć jeden raz symbolu . Na wyświetlaczu pokaże się następujący obraz .

2. W ciągu następnych 5 sekund dotknąć symbolu - lub +, aby zaprogramować żądany czas.

Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz zawsze będzie wskazywał czas pozostały do zakończenia najwcześniej kończącego się programu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Zostaje wyemitowany 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pokazuje się .

Po dotknięciu dowolnego symbolu, sygnał dźwiękowy zostaje przerwany, a wyświetlacz gaśnie.

Zmiana zaprogramowanego czasu

Dotknąć symbolu i w ciągu następnych 5 sekund zmienić ustawienie czasu za pomocą - lub +.

Odliczanie nowo zaprogramowanego czasu rozpocznie się za kilka sekund.

Anulowanie programu

Dotknąć symbolu i zmienić ustawienie czasu na za pomocą symbolu - lub +.

Po upływie kilku sekund wskaźnik znika lub pokazuje czas pozostały do zakończenia następnego programu.

Uwaga

Przerwa w dostawie prądu powoduje przerwanie działania minutnika.

Można zaprogramować czas w zakresie do 99 minut.

Programowanie automatycznego zgaszenia palnika. Zegar do pomiaru czasu gotowania.



Wprowadzić określony czas dla odpowiedniego palnika. Po upływie zaprogramowanego czasu, palnik zostanie automatycznie wyłączony.

Palnik powinien być zapalony.

1. Dotknąć jeden raz symbolu ☹. Na wyświetlaczu pokaże się następujący obraz 00☹.
2. Dotknąć po raz drugi symbolu ☹. Przez jedną sekundę wyświetlacz będzie pokazywał konfigurację płyty kuchenki ☹:00. Następnie dotknąć symbolu ☹ w celu wyborużądanego palnika.
3. Po wybraniu odpowiedniego palnika, w ciągu następnych 5 sekund dotknąć symboli - lub + w celu zaprogramowaniażądanego czasu.

Za pomocą tej sekwencji można zaprogramować działanie dowolnego palnika płyty kuchenki. W PŁYTCIE KUCHENKI MOGĄ BYĆ ZAPROGRAMOWANE JEDNOCZEŚNIE TYLKO 2 PALNIKI.

Program zacznie działać po upływie kilku sekund lub po wybraniu innego palnika.

Wyświetlacz zawsze będzie wskazywał czas pozostały do zakończenia najwcześniej kończącego się programu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Po upływie zaprogramowanego czasu palnik gaśnie, zostaje wyemitowany 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, po prawej stronie wyświetlacza pokazuje się symbol 00, a po jego lewej stronie - wirują punkty ☹☹.

Po dotknięciu dowolnego symbolu, sygnał dźwiękowy zostaje przerwany, a wyświetlacz gaśnie.

OBRÓCIĆ W POŁOŻENIE 0 POKRĘTŁO PALNIKÓW, KTÓRE ZOSTAŁY WYŁĄCZONE PRZEZ ZEGAR - REGULATOR CZASOWY.

Zmiana zaprogramowanego czasu

Dotknąć symbolu ☹, wybrać palnik i w ciągu następnych 5 sekund zmienić ustawienie czasu za pomocą symbolu - lub +. Odliczanie nowo zaprogramowanego czasu rozpocznie się za kilka sekund.

Anulowanie programu

Dotknąć symbolu ☹, wybrać palnik i zmienić ustawienie czasu na 00. za pomocą symbolu - lub +. Po upływie kilku sekund wskaźnik znika lub pokazuje czas pozostały do zakończenia następnego programu.

Uwagi

Przerwa w dostawie prądu powoduje przerwanie działania regulacji czasu. Można zaprogramować czas w zakresie do 99 minut. Aby sprawdzić zaprogramowane ustawienia czasu, dotknąć symbolu ☹; wyświetlą się wówczas wszystkie programy.

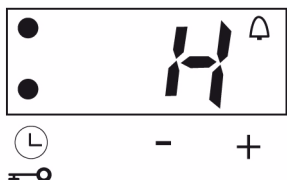
Inne funkcje

Blokada przycisków zegara - regulatora czasowego



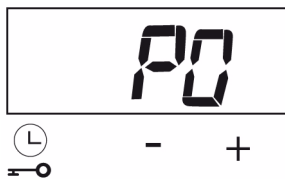
Przez co najmniej 4 sekundy przyciskać symbol Ⓛ . Wówczas da się słyszeć gwizd, a na wyświetlaczu pokaże się następujący komunikat **PL**. Następnie wyświetlacz ponownie pokaże informacje dotyczące programów. Gdy włączona jest ta funkcja, wtedy po dotknięciu któregośkolwiek symbolu da się słyszeć gwizd, a na wyświetlaczu pojawi się **PL**. Aby wyłączyć blokadę, ponownie nacisnąć na symbol Ⓛ , przytrzymując go przez co najmniej 4 sekundy.

Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą



Płyta kuchenki jest wyposażona w system zabezpieczający układy elektroniczne zegara - regulatora czasowego. Kiedy układy elektroniczne tego zegara nadmiernie się rozgrzeją, wówczas wyświetlacz będzie pokazywał na przemian komunikat **H** oraz informacje o wykonywanych programach, natomiast palniki nadal będą działały. Jeśli temperatura obniży się do dopuszczalnego poziomu, komunikat **H** zniknie. Jeśli temperatury osiągną maksymalne dopuszczalne granice, zegar - regulator czasowy wyłączy - w celu ochrony urządzenia - wszystkie palniki płyty kuchenki, a wyświetlacz będzie pokazywał na przemian komunikat **H** oraz czas pozostały do zakończenia programów, które były wykonywane i zostały zatrzymane. Elementy sterujące pozostaną zablokowane do chwili, gdy temperatura obniży się i osiągnie dopuszczalny poziom. Po odczekaniu kilku minut można ponownie używać płyty kuchenki.

Zabezpieczenie na wypadek przerwy w dostawie prądu elektrycznego



Jeśli zegar - regulator czasowy jest w trakcie wykonywania jakiegoś programu i nastąpi przerwa w dostawie prądu elektrycznego, w celu ochrony urządzenia zostaną wyłączone zaprogramowane palniki. Natychmiast po przywróceniu dostawy prądu, na wyświetlaczu pokaże się komunikat **PO**. Aby móc ponownie korzystać z zegara - regulatora czasowego, dotknąć dowolnego symbolu; wówczas wyświetlacz zgaśnie, a płyta kuchenki będzie gotowa do ponownego programowania.

Komunikat **PO** pokazuje się również w chwili, gdy po raz pierwszy podłączamy płytę kuchenki do sieci elektrycznej. Aby rozpocząć korzystanie z zegara - regulatora czasowego, dotknąć dowolnego symbolu; wówczas wyświetlacz zgaśnie, a płyta kuchenki będzie gotowa do ponownego programowania.

Uwagi

Kiedy na czujniki spadną krople wody, wówczas system emituje dźwięki podobne do gwizdu. System nie będzie działał prawidłowo, jeśli czynności związane z jego obsługą będą wykonywane wilgotnymi palcami.

Wyświetlacz cyfrowy

Wskaźniki zaprogramowanych palników.

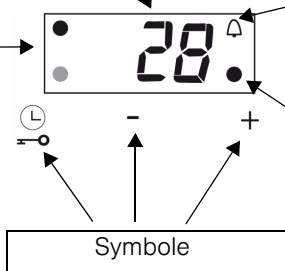
Świecący punkt wskazuje, że czas, który widzimy, odnosi się do danego palnika.

Jeśli wyświetlone symbole świecą się przygaszonym światłem, oznacza to, że w danej chwili oprócz programu widocznego na wyświetlaczu, wykonywane są inne programy.

Czas pozostały do zakończenia najwcześniej kończącego się programu

Symbol dzwonka oznacza, że minutnik jest zaprogramowany.

Symbol punktu wskazuje, że zegar do pomiaru czasu gotowania jest zaprogramowany.

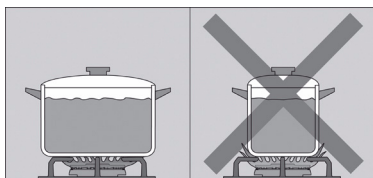


Komunikaty na wyświetlaczu cyfrowym

<i>H</i>	Zbyt wysoka temperatura (patrz <i>Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą</i>).
<i>PL</i>	Blokada przycisków zegara - regulatora czasowego (patrz <i>Blokada przycisków zegara - regulatora czasowego</i>).
<i>PD</i>	Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej / Przerwa w dostawie prądu elektrycznego (patrz <i>Zabezpieczenie na wypadek przerwy w dostawie prądu elektrycznego</i>).

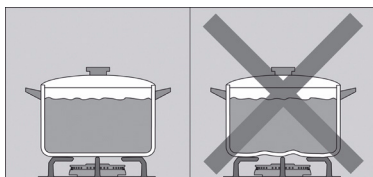
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



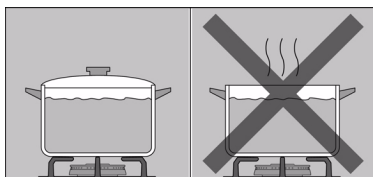
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

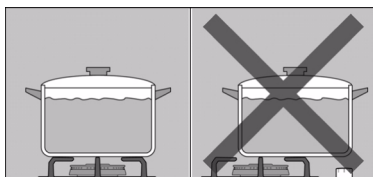


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

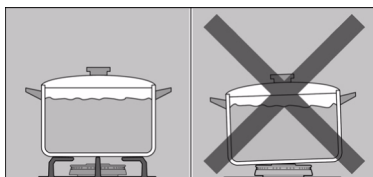


Nie gotować bez pokrywy lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



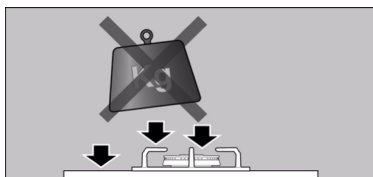
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

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



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

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

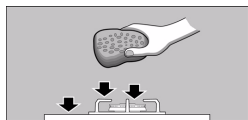


Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

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

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie



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

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i szczeliny palnika powinny być czyste.

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

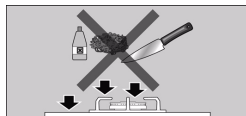
Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

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

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

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

Środki niewskazane



Nie należy przesuwać naczyń po szkłe, gdyż mogą je one zarysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadały twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w brzegi płyty kuchenki.

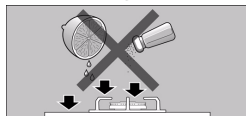
Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

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 należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia 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.

Ziarnka piasku, które sypią się na przykład podczas oczyszczania warzyw, powodują zarysowanie 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" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Przeźren między świecą a palnikiem powinna być czysta. Starannie osuszyć nakładki palników. Sprawdzić, czy nakładki palników są prawidłowo założone. Proszę skontaktować się z instalatorem elektrycznym.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. 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, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty. Możliwy wyciek gazu na złączu butli z gazem.	Zakręcić kurki. Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
Zawory bezpieczeństwa jednego z palników nie działają.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo. 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 zmian.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym 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).

Tartalomjegyzék

Biztonsági előírások	23
A készülék.	25
Égők	26
Kézi gyújtás	26
Automatikus gyújtás	26
Biztonsági rendszer	27
Égő eloltása	27
Erősségi fokozatok	27
Megjegyzések	28
Megfelelő edények	28
Tartozékok	29
Kiegészítő rostély wok edényhez	29
Kiegészítő rostély kávéfőzéshez	29
Ételkészítési tanácsok	29
Beállítható óra funkció.	30
Időzítő	30
Beállítás	31
Egyéb funkciók.	32
Digitális kijelző	33
Használati szabályok	34
Tisztítás és karbantartás	35
Tisztítás	35
Nem megfelelő termékek	35
Karbantartás	35
Műszaki rendellenességek	36
Vevőszolgálat	37
Jótállási feltételek	37
Csomagolás és használt készülék.	37
Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása.	37

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt bennünket, és termékünket választotta! Ezt a praktikus, modern és funkcionális készüléket olyan kiváló minőségű anyagokból gyártották, amelyeket a gyártás egész ideje alatt szigorú minőségvizsgálatoknak és alapos próbának vetettek alá annak érdekében, hogy a készülék kielégítsen minden, a tökéletes főzéssel szemben támasztott igényt.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból.

Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat a készülék üzembe helyezése és használata előtt. Ezek az információk szükségesek a készülék megfelelő működéséhez, és ami még ennél is fontosabb, a biztonságos használathoz.

A készülék csomagolása kizárólag olyan anyagokból készült, melyek feltétlenül szükségesek a biztonságos szállításhoz.

Ezek az anyagok maradéktalanul újrahasznosíthatók, így csökkentve a környezetet ért károkat. Kérjük, óvja Ön is a környezetet a következő tanácsok megfogadásával:

- A csomagolást a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőbe helyezze.
- A készülék kiselejtezése előtt tegye azt használhatatlanná. A készüléket megfelelő hulladékgyűjtő telepen adja le (a lakóhelyéhez legközelebbi újrahasznosítható hulladékot gyűjtő telepről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál).
- A használt olajat ne öntse a mosogatóba. Tárolja zárt tartályban, majd adja le a megfelelő gyűjtőhelyen, vagy ennek hiányában dobja a szemétközetbe (így a hulladéklerakó-helyre kerül, ami ugyan nem a legjobb megoldás, de ezzel legalább elkerüljük a vízszennyezést).

FONTOS:

Ha várakozásainkkal ellentétben a készülék sérült vagy minősége nem megfelelő, kérjük, hogy erről a lehető leghamarabb tájékoztasson minket. A garancia akkor érvényes, ha a készüléken nem végeztek módosításokat ill. csak rendeltetésszerűen használták.

Biztonsági előírások

Olvassa el figyelmesen a következő utasításokat. Csak ezt követően tudja a készüléket hatékonyan és biztonságosan használni.

Az üzembe helyezéssel, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi áram- és gázszolgáltatók előírásainak betartásával. A más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Az új főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az üzembe helyezés a szerelési útmutató szerint történik.

A készüléket csak jól szellőző helyre szabad beszerelni, az érvényben lévő szabályozások és a szellőzésre vonatkozó rendelkezések figyelembevételével. Ne kapcsolja a készüléket égéstermékek eltávolítására szolgáló berendezéshez.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő, és nem nagyüzemi használatra tervezték. A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

A helyiség, ahol a készüléket üzembe helyezi, rendelkezzen tökéletesen működő, szabályszerű szellőzéssel.

Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. Az égők lángja kialakulhat.

A készüléket a gyártás során adott, a műszaki adatlapon jelölt gáztípus használatára állították be. Ha módosításra van szükség, kérjük, olvassa el a szerelési útmutatóban található információkat.

Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.

Őrizze meg a használati és beszerelési útmutatót, és az esetleges új tulajdonosnak a készülékkel együtt adja át azokat.

Ha bármilyen sérülést észlel a készüléken, ne csatlakoztassa azt. Lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.

A főzőkészülékek egyes felületei működés közben felmelegednek. Ezekkel legyen óvatos. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre.

A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a főzőlapot felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Égésveszély! Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

A készülék sérülése esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.

Ha valamelyik kapcsoló nem forog, ne erőltesse. A javítás vagy csere érdekében hívja azonnal a vevőszolgálatot.

A főzőlapra és az égőkre ne helyezzen alakjukat vesztett, bizonytalan egyensúlyú edényeket, mivel ezek könnyen felborulhatnak.

A főzőlap tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket. Áramütés veszélye!

Ez a főzőlap a gázkészülékekre vonatkozó EN 30-1-1-es szabvány szerinti 3. osztályba sorolandó: bútorba beépített készülék.

Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyebet élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.

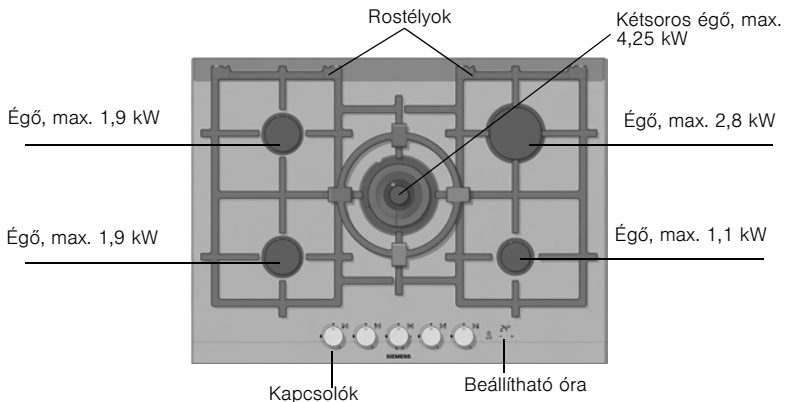
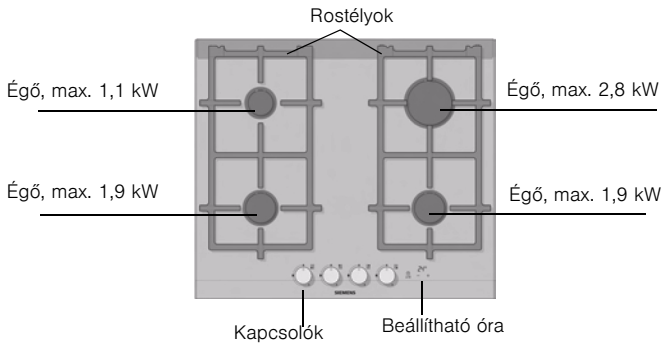
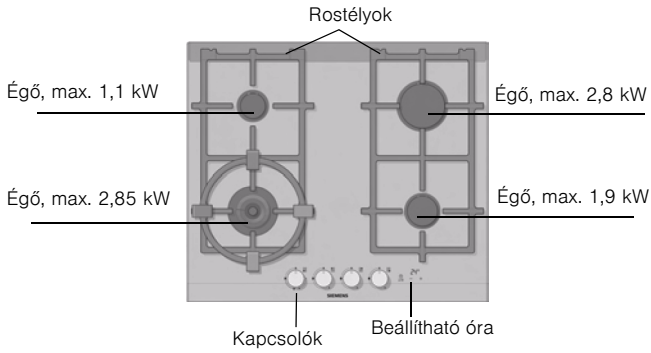
A készüléket testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek (a gyermekeket is beleértve) csak felelős felnőtt felügyelete vagy irányítása mellett használhatják.

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Az ezen használati kézikönyvben szereplő ábrák csak tájékoztató jellegűek.

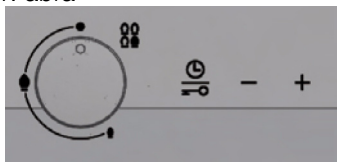
A kézikönyv utasításainak figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A készülék



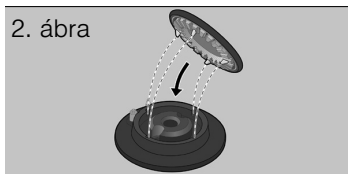
Gázrózsák Használat

1. ábra



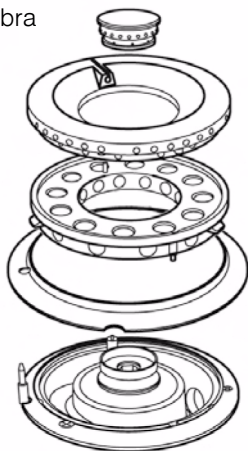
Mindegyik kapcsolón fel van tüntetve, hogy melyik égőt vezérli. 1. ábra

2. ábra

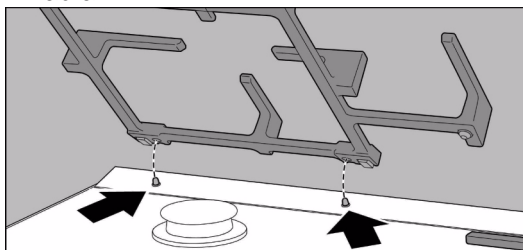


A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. 2-3-4. ábra

3. ábra



4. ábra



Kézi gyújtás

1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a kívánt pozícióba.
2. Tartson az égőhöz közel valamilyen tűzforrást (öngyújtó, gyufa stb.).

Automatikus gyújtás

Ha a főzőlap rendelkezik automatikus gyújtással (gyertyák):

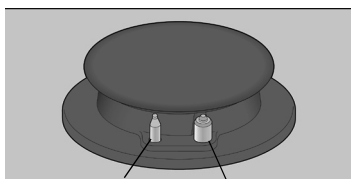
1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a legnagyobb erősségi fokozatig. A kapcsoló lenyomásakor az összes égőben szikra képződik. A láng meggyullad (a kapcsolót nem szükséges tovább lenyomva tartani).

2. Forgassa a kapcsolót a kívánt pozícióba.

Ha a gyújtás nem sikerült, forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe, majd ismétlje meg az előbbi lépéseket. Ez alkalommal hosszabb ideig tartsa lenyomva a kapcsolót (max. 10 másodpercig).

Figyelem! Ha a láng 15 másodperc elteltével sem gyullad meg, zárja el az égőt, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja az égő meggyújtását.

Biztonsági rendszer






Termoérzékelő Gyertya

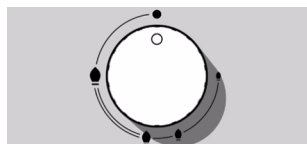
A készülék típusától függően a főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak. A berendezés biztos aktiválásához gyújtsa meg az égőt a szokásos módon, majd a láng meggyújtása után ne engedje el a kapcsolót, hanem tartsa lenyomva további 4 másodpercig.

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

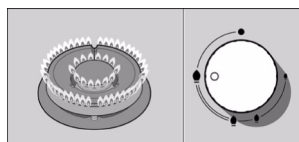
Erősségi fokozatok

Fokozat		Kikapcsolt állás
Nagy láng		Legnagyobb fokozat/teljesítmény, elektromos gyújtás
Kis láng		Legkisebb fokozat/teljesítmény

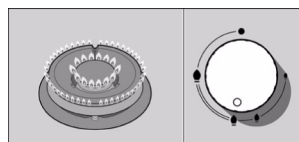


Kétsoros égők esetén lehetséges a belső és külső lángsor egymástól független szabályozása.

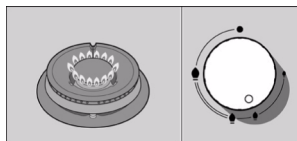
A lehetséges erősségi fokozatok a következők:



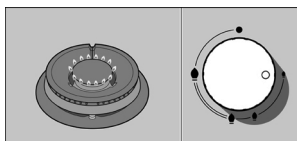
A külső és belső lángsor egyaránt a legnagyobb teljesítményen ég.



A külső lángsor a legkisebb teljesítményen, a belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legkisebb teljesítményen ég.

Megjegyzések

Normális jelenség, hogy az égő működése közben halk sípoló hang hallatszik.

Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet, és idővel megszűnik.

Az égő kikapcsolása után néhány másodperccel éles hangjelzés hallatszik. Ez nem hibára utal, hanem a biztonsági rendszer kikapcsolását jelzi.

Ügyeljen a főzőlap tisztaságára. Ha a gyertyákon szennyeződés van, a gyújtás nem lesz megfelelő. Tisztítsa meg őket rendszeresen egy kisebb, nem fémszálas kefével. Ne feledje, hogy a gyertyákat óvni kell az erősebb ütésektől.

A narancssárga színű láng normális jelenség. Okozhatja por, kiömlött folyadék stb.

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget és párárt eredményez.

Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltesse be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtőt).

A berendezés hosszan tartó használata esetén szükség lehet kiegészítő szellőzésre (pl. nyissa ki az ablakot) vagy hatékonyabb szellőzésre (pl. növelje a gépi szellőztetés teljesítményét, ha ez lehetséges).

Az égő lángjának váratlan kialvása esetén zárja el az égőt vezérlő kapcsolót, és várjon legalább 1 percet az újragyújtás előtt.

Megfelelő edények



Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Kétsoros égő	22 cm	
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsékelt gyorségő	14 cm	20 cm
Pótégő	12 cm	16 cm

Wok edény



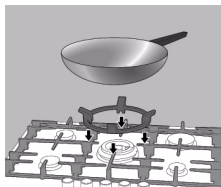
A kínai eredetű wok főzőedény egy könnyű, kerek és mély serpenyőfajta, fűlekkel és egyenes vagy homorú aljjal.

A wokban az ételek különböző módon készíthetők el (főzés, sütés, lassú tűzön történő elkészítés, grillezés vagy párolás). A wok tulajdonképpen serpenyő és fazék egyben, alakjának és méretének köszönhetően alkalmas nagy mennyiségű alapanyag elkészítésére.

A wokban a hő egyenletesebben oszlik el, a nagyobb hőmérsékleten az ételek rövidebb idő alatt készülnek el, és ehhez kevesebb olajra van szükség. Így ez az egyik leggyorsabb és legegészségesebb ételkészítési mód. Wok edény használatakor kövesse a gyártó előírásait.

Tartozékok

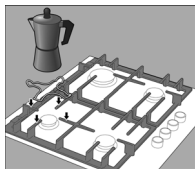
Kiegészítő rostély wok edényhez



A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezhet. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.

Kizárólag kétsoros égőn használható, 26 cm-nél nagyobb átmérőjű edényekkel (pecsenyesütő lap, agyagedény stb.) és homorú edényekkel.

Kiegészítő rostély kávéfőzéshez



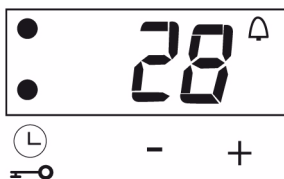
Kizárólag a pótégőn használható, 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényekkel.

A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem vagy nem rendeltetésszerűen használja a kiegészítő rostélyokat.

Ételkészítési tanácsok

Égő	Legnagyobb	Nagy	Közepes	Gyenge
Kétsoros égő	Forralás, főzés, sütés, piritás; paella és ázsiai jellegű (wok) ételek.		Újramelegítés és melegen tartás: készételek, főtt ételek.	
Gyorségő	Rántott szelet, bifsztek, tortilla, sülték.		Rizs, besamel, ragu.	Párolás: halak, zöldségek.
Mérsékelt gyors égő	Párolt burgonya, friss zöldségek, főzelékek, tészták.		Újramelegítés és melegen tartás: főtt ételek és ínycsok fogások.	
Pótégő	Főzés: főtt ételek, tejberizs, karamell.		Kiolvasztás és lassú főzés: zöldségek, gyümölcsök, fagyasztott termékek.	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.

Beállítható óra funkció



A beállítható óra egy elektronikus óra, melynek segítségével aktiválható az időzítő és két időmérő a főzőlap égőjéhez.

Az időzítő a többi funkciótól függetlenül használható. Így akkor is beállítható, ha a főzőlap ki van kapcsolva.

Az időmérők segítségével a főzőlap egyes égői automatikusan kikapcsolhatók.

Időzítő

A funkció segítségével a maximális beprogramozható időtartam 99 perc. Ez a funkció a többi funkciótól függetlenül használható. **AZ IDŐZÍTŐ NEM AZ ÉGŐK KIKAPCSOLÁSÁRA SZOLGÁL.**

A beállítás menete

1. Érintse meg egyszer a szimbólumot \ominus . A kijelzőn megjelenik a következő ábra: 00^{\triangle} .

2. Érintse meg 5 másodpercen belül a - vagy + szimbólumot a kívánt idő beállításához.

Az idő visszaszámlálása néhány másodperc után elkezdődik.

A kijelző folyamatosan mutatja a legkorábban befejeződő programból hátralévő időt.

Ha a beállított idő letelt

Hangjelzés szól 30 másodpercen keresztül, és a jelzés 00^{\triangle} látható a kijelzőn.

Ha megérinti valamelyik szimbólumot, a hangjelzés megszűnik és a kijelző kialszik.

A beállított idő módosítása

Érintse meg a szimbólumot \ominus , és az ezt követő 5 másodpercen belül módosítsa az időt a - és + szimbólumok segítségével.

A beállított új időtartam néhány másodpercen belül érvénybe lép.

A program törlése

Érintse meg a szimbólumot \ominus , majd a - és + szimbólumok segítségével módosítsa az időt a következőre: 00^{\triangle} .

A jelzés néhány másodperc után eltűnik, vagy megjelenik a következő programból hátralévő idő.

Megjegyzés



Áramkimaradást követően az időzítő nem marad aktív. A maximális beprogramozható időtartam 99 perc.




Égő automatikus kikapcsolásának beállítása. Időmérő.



Beállítható egy adott égőre vonatkozó kívánt időtartam. A beállított idő leteltével az égő automatikusan kikapcsol.

Az égő legyen meggyújtva.

1. Érintse meg egyszer a szimbólumot . A kijelzőn megjelenik a következő ábra: .

2. Érintse meg ismét a szimbólumot . A kijelzőn egy pillanatra megjelennek a főzőlap alapbeállításai . Ezután érintse meg a szimbólumot  a kívánt égő kiválasztásához.



3. A megfelelő égő kiválasztása után, a következő 5 másodpercen belül állítsa be a kívánt időtartamot a - és + szimbólumok segítségével.

A főzőlap bármelyik égőjét beprogramozhatja a fenti lépéseket követve. **EGYSZERRE CSAK 2 ÉGŐ BEÁLLÍTÁSA LEHETSÉGES.**

A program néhány másodpercen belül vagy egy másik égő kiválasztásakor elindul.

A kijelző folyamatosan mutatja a legkorábban befejeződő programból hátralevő időt.


Ha a beállított idő letelt

Ha a beállított idő letelt, az égő kialszik, hangjelzés szól 30 másodpercen keresztül, a kijelző jobb oldalán megjelenik a jelzés , a bal oldalán pedig váltakozva villognak a pontok .



Ha megérinti valamelyik szimbólumot, a hangjelzés megszűnik és a kijelző kialszik.

A BEÁLLÍTHATÓ ÓRA ÁLTAL KIKAPCSOLT ÉGŐK KAPCSOLÓJÁT FORGASSA A 0 POZÍCIÓBA.

A beállított idő módosítása

Érintse meg a szimbólumot , válassza ki az égőt, és a következő 5 másodpercen belül módosítsa az időtartamot a - és + szimbólumok segítségével. A beállított új időtartam néhány másodpercen belül érvénybe lép.

A program törlése


Érintse meg a szimbólumot , válassza ki az égőt, majd a - és + szimbólumok segítségével módosítsa az időt a következőre: .

A jelzés néhány másodperc után eltűnik, vagy megjelenik a következő programból hátralevő idő.

Megjegyzések

Áramkimaradást követően az időbeállítás funkció nem marad aktív.



A maximális beprogramozható időtartam 99 perc.

A beállított időtartamok ellenőrzéséhez érintse meg a szimbólumot , és minden beprogramozott adat megjelenik.

Egyéb funkciók

A beállítható óra gombjainak lezárása



Nyomja meg a szimbólumot  legalább 4 másodpercig. Sípóló hang hallatszik, és a kijelzőn megjelenik a következő üzenet: **PL**. Ezután a kijelző ismét a beprogramozott adatokat mutatja. Ha a funkció aktiválva van, minden szimbólum megérintésekor sípóló hang hallatszik, és a kijelzőn megjelenik a következő: **PL**. A feloldáshoz nyomja meg ismét a szimbólumot  legalább 4 másodpercig.

Túlmelegedés elleni védelem



A főzőlap rendelkezik a beállítható óra elektronikáját felügyelő rendszerrel. Ha a beállítható óra elektronikája túlmelegszik, az üzenet **H** és az aktív programokra vonatkozó információ felváltva jelenik meg, az égők továbbműködnek. Ha a hőmérséklet a megfelelő szintre csökken, az üzenet **H** eltűnik. Ha a hőmérséklet eléri a megengedett legmagasabb szintet, a beállítható óra biztonsági okokból kikapcsolja a főzőlap összes égőjét, és a kijelzőn váltakozva látható az üzenet **H** és az aktív, de megszakított programokból hátralévő idő. A gombok lezárva maradnak, amíg a hőmérséklet le nem csökken és el nem éri a megfelelő szintet. Várjon néhány percet, ezután ismét használhatja a főzőlapot.

Áramkimaradás elleni védelem



Ha a beállítható óra éppen egy programot hajt végre, amikor áramkimaradás történik, a beállított égők biztonsági okokból kialszanak. Amint helyreáll az áramszolgáltatás, a kijelzőn megjelenik az üzenet **PO**. Ha ismét használni szeretné a beállítható óra funkciót, érintse meg valamelyik szimbólumot. A kijelző kialszik, és a főzőlap újra beállítható.

Az üzenet **PO** is megjelenik, amikor a főzőlapot először csatlakoztatja az elektromos hálózatra. A beállítható óra használatához érintse meg valamelyik szimbólumot. A kijelző kialszik, és a főzőlap beállítható.

Megjegyzések

A rendszer sípóló hanggal jelzi, ha víz kerül az érzékelőkre.

A rendszer nem működik, ha vizes kézzel érinti meg a kapcsolókat.

Digitális kijelző

Beállított égők jelzése.

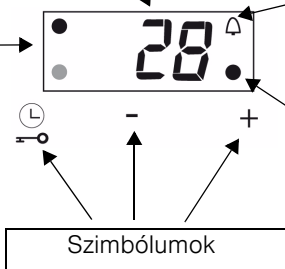
Egy világító pont jelzi az égőt, amelyre az éppen látható időtartam vonatkozik.

A sötétebb szimbólumok jelzik, hogy a kijelzőn látható programon kívül egyéb beállított programok is vannak.

A legkorábban befejeződő programból hátralévő idő.

A harang jelzi, hogy az időzítő be van állítva.

A pont jelzi, hogy az időmérő be van állítva.

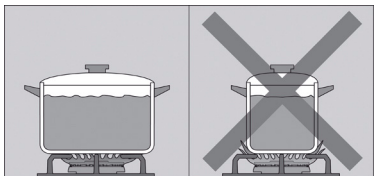


Üzenetek a digitális kijelzőn

<i>H</i>	Túlmelegedés (ld. <i>Túlmelegedés elleni védelem</i>).
<i>PL</i>	A beállítható óra gombjainak lezárása (ld. <i>A beállítható óra gombjainak lezárása</i>).
<i>PD</i>	A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz / Áramkimaradás (ld. <i>Áramkimaradás elleni védelem</i>).

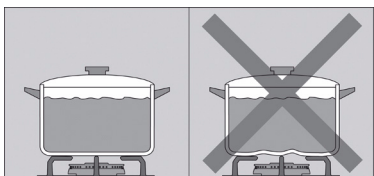
Használati szabályok

A következő tanácsok segítenek az energiamegtakarításban és az edények sérüléseinek megelőzésében:



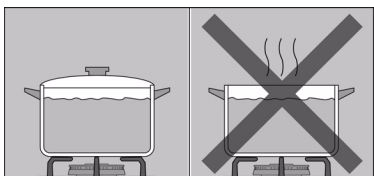
Mindig az adott égőnek megfelelő edényt használjon.

Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.

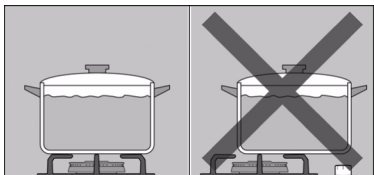


Ne használjon deformálódott edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

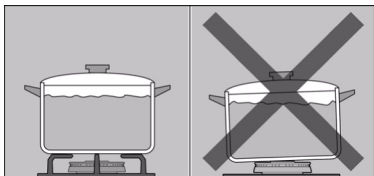


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel, mivel így elvész az energia egy része..



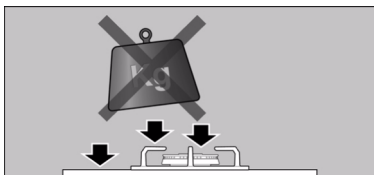
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhoz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.



Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

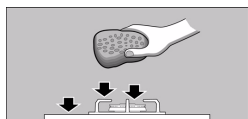
A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.



Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt. Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás



Ha a készülék kihűlt, tisztítsa meg szivacs, víz és szappan segítségével.

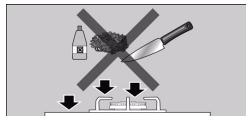
Minden használat után tisztítsa meg az égő elemeit, miután az kihűlt. Az ételmaradékok (odaégett étel, zsiradék stb.) könnyen rászáradnak a főzőfelületre, és később nehezebb lesz őket eltávolítani. Az égő megfelelő lángja érdekében fontos, hogy a lyukak és vágatok tiszták legyenek. Tisztítsa meg őket szappanos vízzel, majd dörzsölje át egy nem fémszálas kefével.

Ha a rostélyokon védőgumi van, legyen óvatos a tisztításakor. A tömítés leeshet, és a rostély megkarcolhatja a főzőlapot.

Mindig hagyja teljesen megszáradni az égőket és a rostélyokat. A vízcseppek vagy nedves területek a főzés megkezdésekor károsíthatják a zománcot.

Miután megtisztította és megszáritotta az égőket, ellenőrizze, hogy a fűvókákra jól visszatette-e azok fedelét.

Nem megfelelő termékek



Az edényeket ne csúsztassa az üvegen, mivel megkarcolhatják azt. Ugyancsak ügyeljen, hogy kemény vagy hegyes végű tárgyak ne essenek az üvegre. Ne ütögesse a főzőlapot egyik sarkán sem.

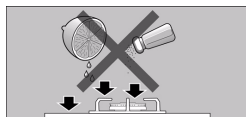
A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

A főzőlapra száradt ételmaradékok eltávolítására soha ne használjon súrolószert, fém mosogatószivacsot, éles tárgyakat, kést stb.

Ha a főzőlap rendelkezik üveg vagy alumínium lappal, ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üveg és fém találkozásának tisztításához.

Ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az olyan részek tisztítására, ahol az üveg találkozik az égők takarásával, illetve a fémprofilokon és az üveg- vagy alumínium lapokon sem (ha vannak).

Karbantartás



A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel, így megelőzheti a későbbi, időigényesebb tisztítást.

A homokszemcsék (amelyek például a zöldségfélék tisztításakor fordulhatnak elő) megkarcolhatják az üveg felületét.

A főzőfelületre került olvasztott cukrot vagy magas cukortartalmú ételt azonnal törölje le az üveggaparó segítségével.

Műszaki rendellenességek

Az észlelt rendellenességek a legtöbbször könnyen megszüntethetők. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, olvassa el a következő tanácsokat:

Rendellenesség	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás a biztosíték. Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki. Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték ill. kiégett-e egy biztosíték.
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószerek-maradékok vannak. Nedvesek az égők. Rosszul van visszatéve az égő fedele. A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt. Alaposan szárítsa meg az égők fedelét. Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve. Lépjen kapcsolatba egy villamosági szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatéve. Szennyeződés van a fűvóka vájatain.	Helyezze vissza megfelelően az egyes elemeket. Tisztítsa meg a fűvóka vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját. Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat. Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázzzag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt. Elképzelhető, hogy gáz szívárog a gázpalack csatlakozásánál.	Zárja el a gázcsapokat. Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
Nem működnek az egyik égő biztonsági szelepei.	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót. Szennyeződés van a fűvóka vájatain.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig. Tisztítsa meg a fűvóka vájatait.


Vevőszolgálat

Ha vevőszolgálatunkhoz fordul, meg kell adnia a készülék típusszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). Ezt az információt megtalálja a főzőlap alsó részén lévő műszaki adatlapon és a használati utasítás címkéjén.

Jótállási feltételek

Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkaképviselője határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazókhoz. A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása. A változtatás jogát fenntartjuk.

Csomagolás és használt készülék

Ha a készülék műszaki adatlapján szerepel a szimbólum , vegye figyelembe a következő információkat.

Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

A készülék kicsomagolása után környezetbarát módon helyezze el a csomagolást.

Jelen készülék megfelel a 2002/96/EK számú, az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó európai uniós irányelvnek (WEEE, waste electrical and electronic equipment).