

SIEMENS



pl Instrukcja obsługi

hu Használati utmutató

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

SIEMENS

Cod. 9000466193 C

www.siemens-home.com

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . .	5
Nowe urządzenie w Państwa domu	8
Palniki	9
Zapalanie palnika	9
System zabezpieczający	10
Gaszenie palnika	10
Zakres mocy gotowania	10
Wskaźnik ciepła resztkowego	11
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	11
Funkcja zabezpieczenia dzieci	12
Uwagi	12
Odpowiednie naczynia	13
Akcesoria	13
Ruszt dodatkowy wok..	13
Ruszt dodatkowy "do kawy"	13
Rady dotyczące gotowania	14
Uwagi dotyczące obsługi	15
Czyszczenie i konserwacja	16
Czyszczenie	16
Środki niewskazane	16
Konserwacja	17
Sytuacje nietypowe	18
Wskazania dotyczące działania i komunikaty o błędach	19
Serwis Techniczny	19
Warunki gwarancji	20
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym 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 pozbyciem 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 posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcję obsługi oraz instalacji, i przekazać ją wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

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

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

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

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

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączeniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez uprawnionego instalatora serwisu technicznego, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

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

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.

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

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

Pała grzejne i ich otoczenie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom poniżej 8 lat.

Pała grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

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

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.

Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzozy płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: 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 lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

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

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

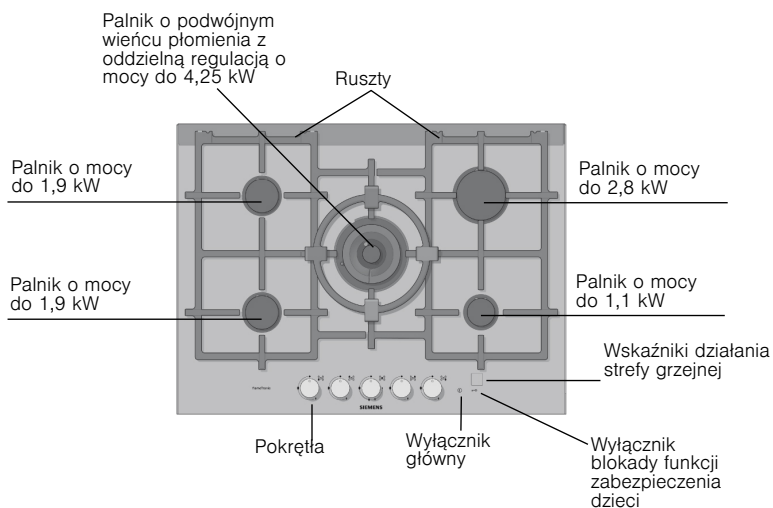
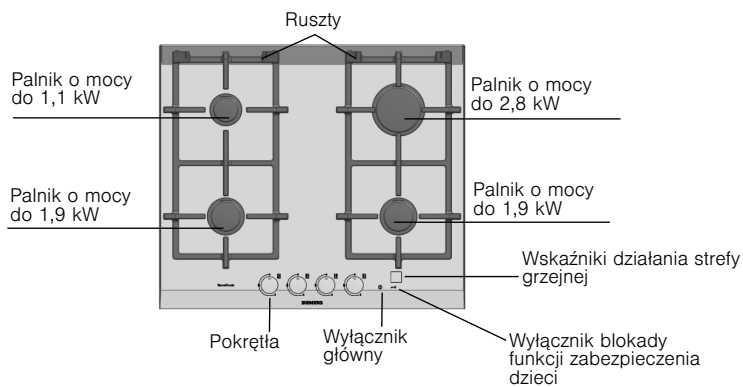
W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, 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.

Szczeliny lub pęknięcia powodują ryzyko porażenia prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Powiadomić Serwis Techniczny.

Nowe urządzenie w Państwa domu

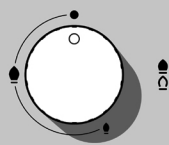


Palniki gazowe

Działanie

Urządzenie posiada ustawienie fabryczne, które zapewnia automatyczne włączenie funkcji zabezpieczenia dzieci przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Aby wyłączyć funkcję zabezpieczenia dzieci, należy przytrzymać wciśnięty wyłącznik "Blokada funkcji zabezpieczenia dzieci" przez kilka sekund, aż zapali się wskaźnik głównego wyłącznika. Wówczas, można już korzystać z płyty kuchenki. W przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego lub spadku napięcia, funkcja zabezpieczenia dzieci włączy się automatycznie po ponownym uruchomieniu urządzenia.

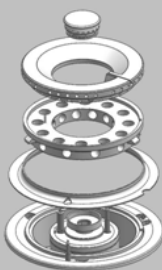
Rys. 1.



Rys. 2.



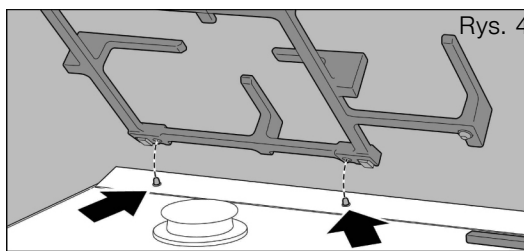
Rys. 3.



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.

Rys. 4



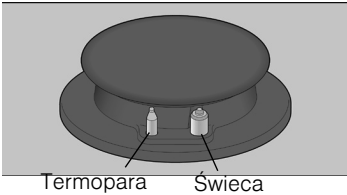
Zapalanie palnika

Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego, wówczas wskaźnik wyłącznika głównego zapali się. Następnie obrócić pokrętko wybranego palnika w lewo (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara), dożądanego położenia. Płomień zostanie zapalony w sposób automatyczny i zaświeci się wskaźnik strefy grzejnej.

Jeśli po naciśnięciu wyłącznika głównego nie uda się zapalić żadnego z palników, po upływie trzech minut urządzenie wyłącza się w sposób automatyczny. W przypadku nagłego zgaszenia palnika podczas działania (np. na skutek podmuchu powietrza), urządzenie automatycznie zapala płomień w strefie grzewczej.

Jeżeli ponowne zapalenie płomienia nie udaje się (np. z powodu resztek potrawy znajdujących się w palniku), dopływ gazu do tego palnika zostaje przerwany i miga wskaźnik strefy grzewczej palnika. Obrócić pokrętło kontrolne do położenia 0 i sprawdzić, czy można rozwiązać usterkę za pomocą tabeli na stronie 19.

System zabezpieczający



Płyta kuchenki jest zaopatrzona w elektroniczny system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ do przypadkowo zgaszonych palników. Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu, należy zapalić palnik w zwykły sposób.

Wszystkie strefy grzewcze są wyposażone w mechanizm zabezpieczający! Oznacza to, że jeśli zgaśnie płomień (np. z powodu rozlania płynu), wówczas dopływ gazu do palnika zostaje odcięty.




Gaszenie palnika

Wskazówka

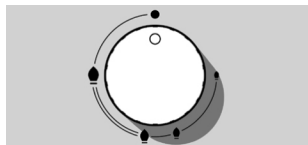
Po zakończeniu gotowania, obrócić wszystkie pokrętła do położenia 0 i wyłączyć urządzenie za pomocą głównego przełącznika. Główny wyłącznik gaśnie.

Po 6 godzinach działania, urządzenie wyłącza się w sposób automatyczny. Ustawić wszystkie pokrętła w położeniu 0; palniki urządzenia mogą zostać ponownie włączone.

Zakres mocy gotowania

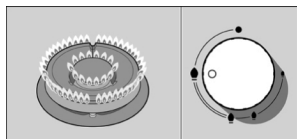
Położenie		Pokrętło zakręcone
Płomień duży		Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały		Minimalne otwarcie lub moc

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

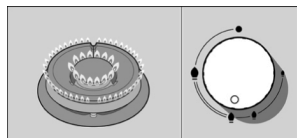


W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

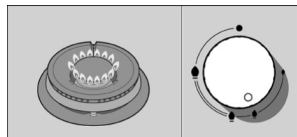
Dostępne zakresy mocy gotowania:



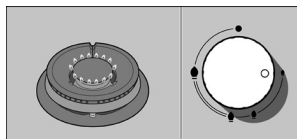
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



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



Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wszystkie strefy posiadają wskaźnik działania i ciepła resztkowego, który zaczyna się świecić po zapaleniu płomienia w odpowiedniej strefie grzejnej.

Po wyłączeniu stref grzejnych, wskaźnik ciepła resztkowego pozostaje zapalony tak długo, jak długo utrzymuje się wysoka temperatura.

Kiedy strefy grzejne ostygną, wówczas wskaźnik ciepła resztkowego wyłącza się.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zabudowa jest wyposażona w system zabezpieczenia przed ewentualnym przegrzaniem, mający na celu ochronę instalacji elektrycznej.

Obrócić pokrętła sterujące do położenia 0. Odczekać do chwili, gdy urządzenie wystarczająco się ochłodzi i zgaśnie wskazanie dotyczące działania głównego wyłącznika. Obecnie, można ponownie włączyć urządzenie w zwykły sposób. Migoczące szybko

wskazania dotyczące działania palnika gasną lub zmieniają się na wskazanie ciepła resztkowego.

Funkcja zabezpieczenia dzieci

Aby włączyć funkcję zabezpieczenia dzieci, wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego i następnie przytrzymać wciśnięty przycisk blokady funkcji zabezpieczenia dzieci przez kilka sekund, aż zapali się wskaźnik blokady funkcji zabezpieczenia dzieci. Od tej chwili nie można włączyć płyty kuchenki.

Aby wyłączyć funkcję zabezpieczenia dzieci, należy przytrzymać wciśnięty przycisk blokady funkcji zabezpieczenia dzieci przez kilka sekund, aż zapali się wskaźnik głównego wyłącznika. Obecnie można włączyć płytę kuchenki jak zazwyczaj.

Uwagi

Urządzenie nie będzie działało, jeśli nie będzie podłączone do sieci elektrycznej lub jeśli nastąpi przerwa w dostawie prądu elektrycznego.

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 zniknie.

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.

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

Odpowiednie naczynia



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

Naczynie wok



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.

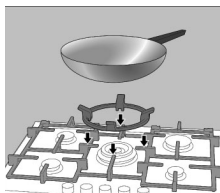
W woku ciepło jest rozprowadzane wolniej i bardziej równomiernie niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok gromadzi w sobie dużo ciepła, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto zużywa się mniejszą ilość oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych.

Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

Akcesoria

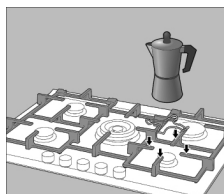
W zależności od modelu, do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

Ruszt dodatkowy wok



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.

Ruszt dodatkowy "do kawy"



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

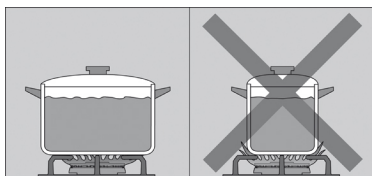
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy ruszty dodatkowe nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

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.	

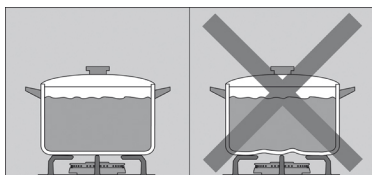
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



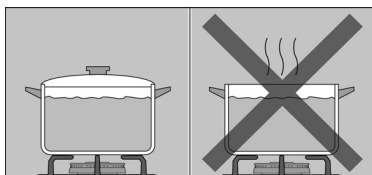
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

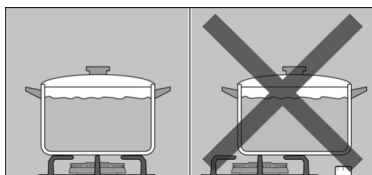


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

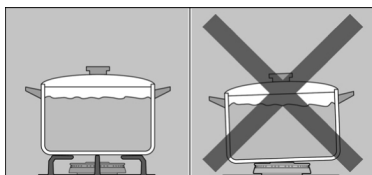


Nie gotować bez pokrywy lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



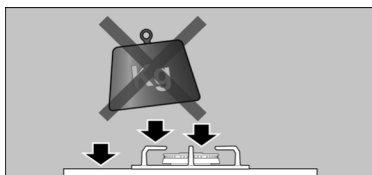
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

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.

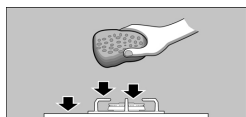


Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

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.

Jako alternatywne rozwiązanie, można umyć ruszty w zmywarce do naczyń. Zastosować detergent zalecany przez producenta zmywarki do naczyń. W przypadku dużego zabrudzenia, zaleca się, aby wykonać wstępne czyszczenie rusztów.

Nie myć nakładek palników w zmywarce do naczyń.

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.

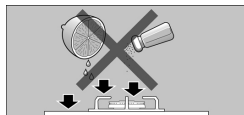
Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

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.

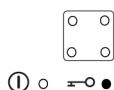
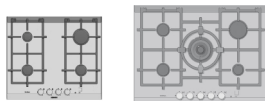
Sytuacje nietypowe

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

Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	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.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palników.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palników są prawidłowo założone.
	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.

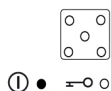
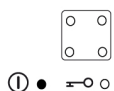
Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętki.	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyszczyć rowki palnika.
Zapala się wskaźnik funkcji zabezpieczenia dzieci	Po przerwie w dostawie prądu elektrycznego lub spadku napięcia, zostało przywrócone zasilanie.	Wyłączyć funkcję zabezpieczenia dzieci (patrz str. 12). Jeśli problem się powtarza, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Wskazania dotyczące działania i komunikaty o błędach



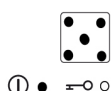
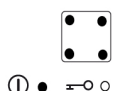
Blokada funkcji zabezpieczenia dzieci jest włączona.

Nacisnąć, przytrzymując przez 4 sekundy wyłącznik w celu włączenia urządzenia.



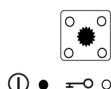
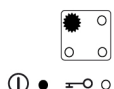
Wskaźnik wyłącznika głównego jest zapalony.

Urządzenie jest gotowe do pracy.



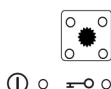
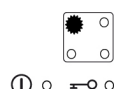
Wskaźnik głównego wyłącznika i inne wskaźniki działania zapalają się.

Wszystkie palniki działają lub są jeszcze gorące.



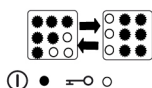
Wskaźnik wyłącznika głównego zapala się, natomiast wskaźnik działania jednego z palników miga.

Nie można było ponownie zapalić palnika (brud, resztki potrawy, nieprawidłowo założone części palnika, silny przeciąg).



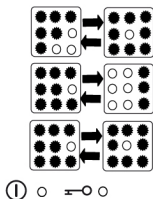
Wskaźnik wyłącznika głównego jest zgaszony, natomiast wskaźnik działania jednego z palników miga.

Wykonano nieprawidłową operację, pokrętko sterowania zostało otwarte bez wcześniejszego wciśnięcia wyłącznika głównego lub błądy bezpieczeństwa. Urządzenie działało przez ponad sześć godzin.



Wskaźnik głównego wyłącznika i inne wskaźniki działania kolejno migają.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem; obrócić wszystkie pokrętki do położenia 0 lub poczekać, aż urządzenie ochłodzi się i zgasną wskaźniki działania lub zapali się wskaźnik ciepła reszkowego.



Wskaźnik głównego wyłącznika jest zgaszony, natomiast wszystkie wskaźniki działania kolejno migają.

Błąd elektroniczny: obrócić wszystkie pokrętła do położenia 0, ponownie włączyć urządzenie (nacisnąć na główny przełącznik). Jeśli wskaźnik w urządzeniu nadal miga, należy wezwać Serwis Techniczny.


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, 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.	26
Égők	27
Égő meggyújtása	27
Biztonsági rendszer	28
Égő eloltása	28
Erősségi fokozatok	28
Maradék hővel történő működés jelzése	29
Túlmelegedés elleni védelem	29
Gyermekbiztonsági zár	29
Megjegyzések	30
Megfelelő edények	30
Tartozékok	31
Kiegészítő rostély wok edényhez.	31
Kiegészítő rostély kávéfőzéshez	31
Ételkészítési tanácsok	31
Használati szabályok	32
Tisztítás és karbantartás	33
Tisztítás	33
Nem megfelelő termékek	33
Karbantartás	34
Műszaki rendellenességek	34
Működési jelzések és hibaüzenetek	35
Vevőszolgálat	36
Jótállási feltételek	36
Csomagolás és használt készülék.	36
Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása	36

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.

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

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

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból.

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

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

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A beszereléssel, bekötéssel, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett és a szerelésben jártas szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi gáz- és áramszolgáltatók előírásainak betartásával. A szellőzésre vonatkozó előírásokra kiemelt figyelmet kell fordítani.

Más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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

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

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni. A jótállás kizárólag rendeltetésszerű használat esetén érvényes.

A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

A készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást soha nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

A gáz elégés nélkül felhalmozódása zárt helyiségben gyulladásveszéllyel jár. Olvassa el figyelmesen a gázégők működésére vonatkozó utasításokat és figyelmeztetéseket.

A főzőhelyek és a környezetük nagyon forró. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Ne engedjen 8 év alatti gyerekeket a főzőfelület közelébe.

A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

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

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

A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget, párákat és égéstermékeket eredményez. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, főként a főzőlap működtetése során: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltesse be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtőt).

Ha a készüléket nagy teljesítményen vagy hosszú időn át használja, kiegészítő vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: nyisson ablakot, vagy növelje a mechanikus szellőztető teljesítményét.

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

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

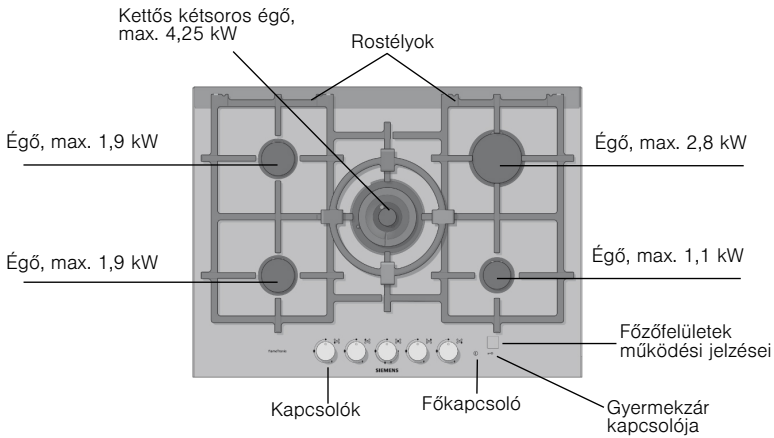
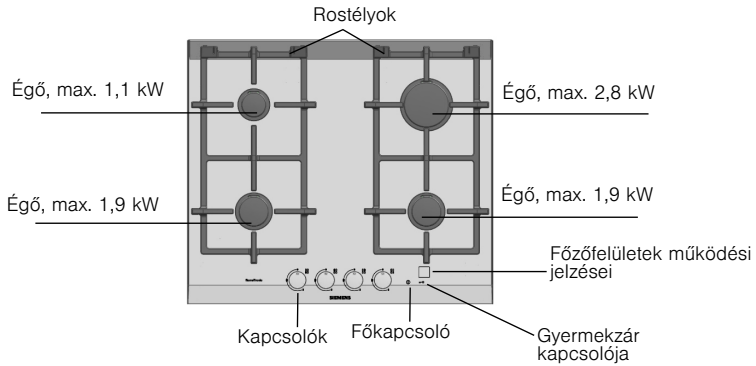
A készülék sérülése esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.

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

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

Az üvegen lévő repedések vagy törések áramütés veszélyével járnak. Kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékpanelen. Hívja a vevőszolgálatot.

A készülék

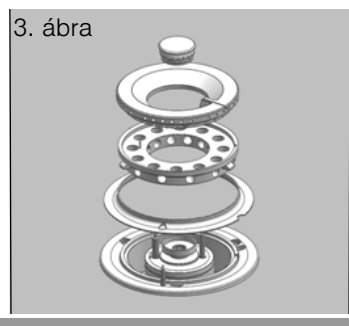
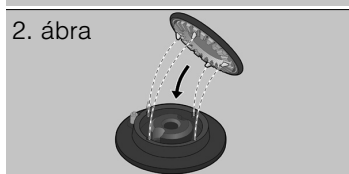
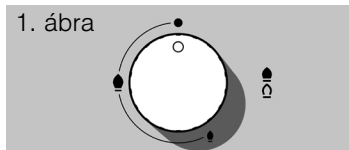


Gázrózsák

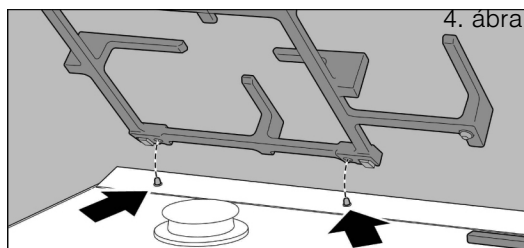
Használat

A készüléket a gyártás során úgy állították be, hogy az első bekapcsoláskor a gyermekbiztonsági zár automatikusan aktiválódik. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához tartsa lenyomva a "Gyermekezár" kapcsolót néhány másodpercig, amíg a főkapcsoló jelzése ki nem gyullad. Ezt követően a főzőlap használatra kész. Áramkimaradás vagy feszültségesés után, a készülék bekapcsolásakor a gyermekbiztonsági zár automatikusan aktiválódik.

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



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



Égő meggyújtása

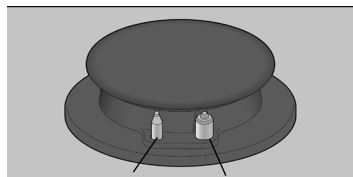
Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló segítségével. A főkapcsoló jelzése kigyullad. Ezután forgassa a kiválasztott égőnek megfelelő kapcsolót balra (az óramutató járásával ellenkező irányban), a kívánt pozícióba. A láng automatikusan meggyullad, és a főzőfelület kijelzője világítani kezd.

Ha a főkapcsoló megnyomását követően nem használja egyik égőt sem, a készülék három perc után automatikusan kikapcsol.

Ha az égő működés közben kialszik (pl. huzat esetén), a készülék automatikusan meggyújtja a főzőfelületet.

Ha nem sikerül újragyújtani az égőt (pl. az égőn található ételmaradékok miatt), az adott égőbe továbbra sem jut gáz és a főzőfelület jelzése villog. Forgassa a kapcsolót a 0 pozícióba, és ellenőrizze, hogy a hiba megoldható-e a 35. oldalon található táblázat segítségével.

Biztonsági rendszer



Termoérzékelő Gyertya

A főzőlap elektronikus 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.

Mindegyik főzőfelület rendelkezik biztonsági funkcióval. Ez azt jelenti, hogy ha kialszik a láng (pl. folyadék kerül az égőre), a gáz útja elzáródik, így az nem jut az égőbe.




Égő eloltása

Miután befejezte a főzést, forgassa az összes kapcsolót a 0 pozícióba, és a főkapcsoló segítségével kapcsolja ki a készüléket. A főkapcsoló jelzése kialszik.

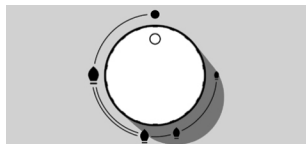
Információ

6 óránál hosszabb működési idő esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Állítsa az összes kapcsolót a 0 pozícióba. Ezután az égők ismét meggyújthatók.

Erősségi fokozatok

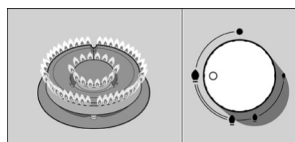
Fokozat		Kikapcsolt állás
Nagy láng		Legnagyobb fokozat/teljesítmény, elektromos gyújtás
Kis láng		Legkisebb fokozat/teljesítmény

A folyamatos szabályozású kapcsolók lehetővé teszik a megfelelő teljesítmény beállítását a legkisebb és legnagyobb erősségi fokozatok között.

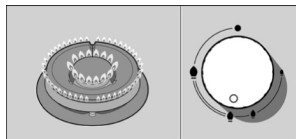


Kettős kétsoros égők esetén lehetséges a belső és külső lángsor egymástól független szabályozása.

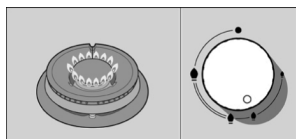
A lehetséges erősségi fokozatok a következők:



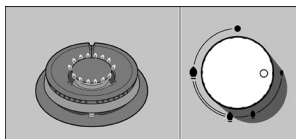
A külső és belső lángsor egyaránt a legnagyobb teljesítményen ég.



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.

Maradékhővel történő működés jelzése

Az összes főzőfelület rendelkezik működési jelzéssel illetve maradékhő-kijelzővel, mely az adott főzőfelület kikapcsolásakor kigyullad.

A főzőfelületek kikapcsolása után a maradékhő-kijelző mindaddig égve marad, amíg a főzőfelületek hőmérséklete túl magas.

Ha a főzőfelületek kihűltek, a jelzés kialszik.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap védelmi funkciója megakadályozza az esetleges túlmelegedést, így az elektromos rendszer nem károsodhat.

Forgassa az összes kapcsolót a 0 pozícióba. Várja meg, amíg a készülék kihűl, és a főkapcsoló jelzése kialszik. Ekkor ismét bekapcsolhatja a készüléket. A működési jelzések gyors villogása megszűnik, vagy váltakozik a maradékhő-kijelzővel.

Gyermekbiztonsági zár

A gyermekbiztonsági zár aktiválásához kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével, majd tartsa lenyomva a gyermekzárát néhány másodpercig, amíg a gyermekzár jelzése ki nem gyullad. Ekkor a főzőlap nem kapcsolható be.

A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához tartsa lenyomva a gyermekzárát néhány másodpercig, amíg a főkapcsoló jelzése ki nem gyullad. Ezután a főzőlap a szokásos módon bekapcsolható.

Megjegyzések

A készülék nem működik, ha nincs csatlakoztatva az elektromos hálózatra, vagy ha megszűnik az áramszolgáltatás.

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.

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, füllel és egyenes vagy homorú aljjal.

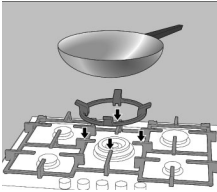
A wokban az ételek különböző módon készíthetők el (főzés, sütés, lassú tűzön történő elkészítés, grillezés vagy párolás). A wok tulajdonképpen serpenyő és fazék egyben, alakjának és méretének köszönhetően alkalmas nagy mennyiségű alapanyag elkészítésére.

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

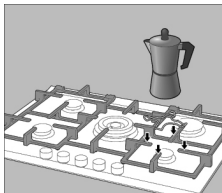
A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezhet. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.

Kiegészítő rostély wok edényhez



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.

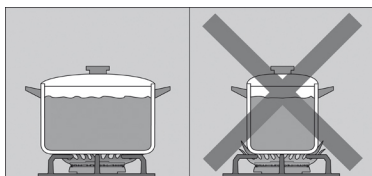
A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem vagy nem rendeltetésszerűen használja a kiegészítő rostélyokat.

Ételkészítési tanácsok

Égő	Legnagyobb	Nagy	Közepes	Gyenge
Kétsoros égő	Forralás, főzés, sütés, pírítás; 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.

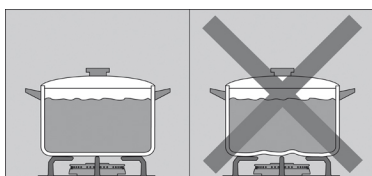
Használati szabályok

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



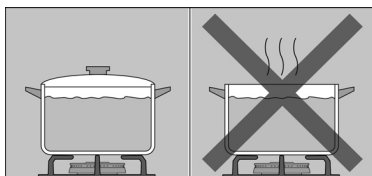
Mindig az adott égőnek megfelelő edényt használjon.

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

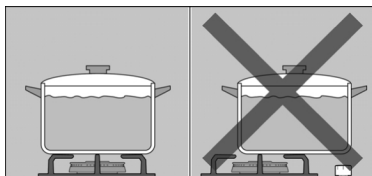


Ne használjon deformálódott edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

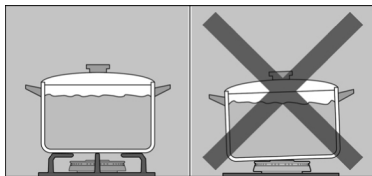


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel, mivel így elvész az energia egy része..



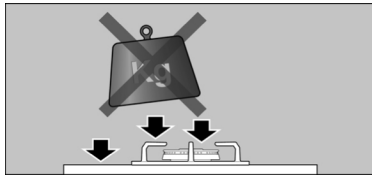
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

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.

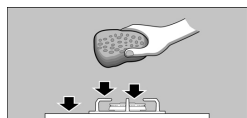
A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.



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. Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

Az égőket és a rostélyokat tisztítsa meg szappanos vízzel és dörzsölje át egy nem fémszálalás kefével.

A rostélyok mosogatógépben is tisztíthatók. A mosogatógép gyártója által ajánlott mosogatószer használjon. Erős szennyeződés esetén a rostélyokat ajánlott először kézzel megtisztítani.

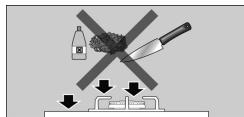
Az égők fedeleit ne tisztítsa mosogatógépben.

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.

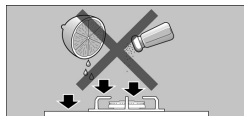
A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

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 fémpofilokon 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 üvegkaparó segítségével.

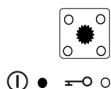
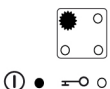
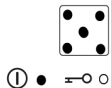
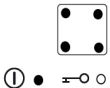
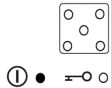
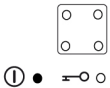
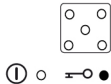
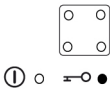
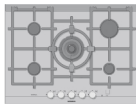
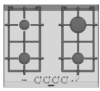
Műszaki rendellenességek

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

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki.
	Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték, illetve kiégett-e egy biztosíték.
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószer-maradékok vannak.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt.
	Nedvesek az égők.	Alaposan szárítsa meg az égők fedelét.
	Az égő fedele nem megfelelően van visszahelyezve.	Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve.
	A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Lépjen kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatéve.	Helyezze vissza az egyes elemeket megfelelően az érintett égőre.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat.
	Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Cserélje ki a gázpalackot.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A konyhában gázszag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt.	Zárja el a gázcsapokat.
	Gázpalack hibás csatlakoztatása	Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
	Lehetséges gázszivárgás.	Zárja el a fő gázcsapot, szellőztesse ki a helyiséget, és azonnal kérje egy engedéllyel rendelkező szakember segítségét a készülék ellenőrzéséhez és működtetésének jóváhagyásához. Ne használja a készüléket addig, amíg nem bizonyosodott meg arról, hogy megszűnt a gázszivárgás a rendszerben vagy a készülékben.
Ha elengedi a kapcsolót, az égő azonnal kialszik.	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
Kigyullad a gyermekbiztonsági zár lámpája.	Elektromos meghibásodás vagy feszültségesés után helyreállt az áramszolgáltatás.	Kapcsolja ki a gyermekbiztonsági zárat (ld. 29. o.). Ha a probléma visszatér, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

Működési jelzések és hibaüzenetek



A gyermekzár aktív.

A készülék bekapcsolásához nyomja le 4 másodpercig a kapcsolót.

A főkapcsoló jelzése kigyullad.

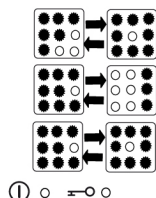
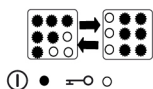
A készülék használatra kész.

A főkapcsoló jelzése és a többi működési jelzés kigyullad.

Az összes égő működik vagy még meleg.

A főkapcsoló jelzése kigyullad, az egyik égő működési jelzése villog.

Az égőt nem lehet újra meggyújtani (szennyeződés, ételmaradék, nem megfelelően elhelyezett gázrözsza-elemek, erős légáramlat).



A főkapcsoló jelzése nem világít, az egyik égő működési jelzése villog.

A főkapcsoló jelzése és a többi működési jelzés felváltva villog.

A főkapcsoló jelzése kialszik és az összes többi működési jelzés felváltva villog.

Helytelen használat: a vezérlőgomb megnyomása előtt nem nyomta meg a főkapcsolót vagy a biztonsági zár gombját. Hat óránál hosszabb ideig bekapcsolt készülék.

Túlmelegedés elleni védelem; forgassa az összes kapcsolót a 0 pozícióba, majd várja meg, amíg a készülék lehűl és a működési jelzések kialszanak vagy a maradék hő-kijelző kigyullad.

Elektronikus hiba: forgassa az összes kapcsolót a 0 pozícióba, majd indítsa újra a készüléket (nyomja meg a főkapcsolót). Ha a villogás nem szűnik meg, hívja a vevőszolgálatot.

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

Hulladékok környezetbarát módon történő eltávolítása

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

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).