

SIEMENS



Gáz főzőfelület

Płyta gazowa

Plită pe gaz

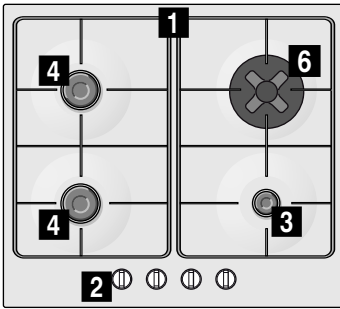
EG6B.H...., EG6B.P...., EG7B.Q...., EG7B.S....

siemens-home.bsh-group.com/welcome

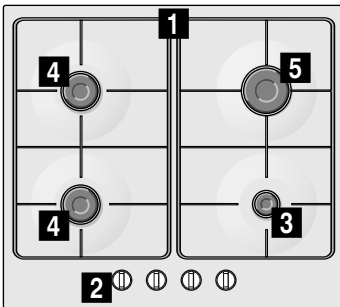
[hu]Használati utasítás	3
[pl]Instrukcja obsługi	11
[ro]Instrucțiuni de utilizare	19

Register
your
product
online

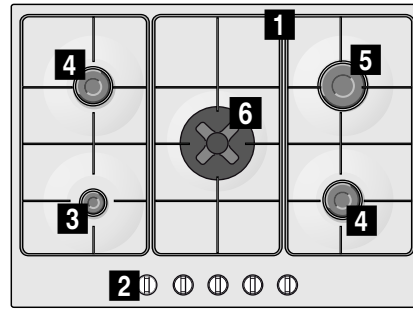
EG6B.H....



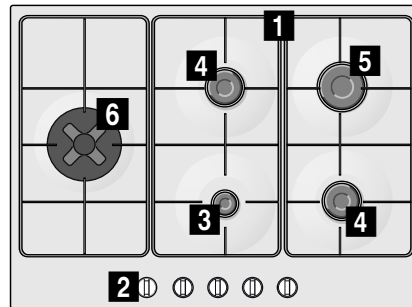
EG6B.P....



EG7B.Q....



EG7B.S...



- 1** Rostélyok
- 2** Kapcsolók
- 3** Takarékos égőfej, max. 1 kW

- 4** Normál égőfej, max. 1,75 kW
- 5** Erős égőfej, max. 3 kW
- 6** Mini wok égőfej 3,3 kW-ig

- 1** Ruszty
- 2** Pokręta
- 3** Palnik oszczędný o mocy do 1 kW

- 4** Palnik zwykły o mocy do 1,75 kW
- 5** Palnik o dużej mocy do 3 kW
- 6** Minipalnik Wok o mocy do 3,3 kW

- 1** Grătare
- 2** Comenzi
- 3** Arzător economic cu până la 1 kW

- 4** Arzător normal cu până la 1,75 kW
- 5** Arzător puternic cu până la 3 kW
- 6** Mini-arzător pentru wok până la 3,3 kW

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	3
	Fontos biztonsági előírások	4
	A készülék megismerése	5
	Kezelőelemek és égők	5
	Tartozékok	6
	Gázrészak	6
	Kézi bekapcsolás	6
	Automatikus gyújtás	6
	Biztonsági rendszer	6
	Égő eloltása	6
	Megjegyzések	6
	Ételkészítési tanácsok	7
	Főzőedények	7
	Megfelelő edények	7
	Használati útmutató	7
	Tisztítás és karbantartás	8
	Tisztítás	8
	Karbantartás	8
	Üzemzavar – mi a teendő?	9
	Vevőszolgálat	9
	Jótállási feltételek	9
	Környezetvédelem	10
	Környezetbarát ártalmatlanítás	10

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.bsh-group.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops talál.

Rendeltetésszerű használat

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.

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

A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre. A jóállás kizárólag rendeltetésszerű használat esetén érvényes.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Csak olyan fedőt vagy gyermekbiztonsági védőelemet használjon, melyet a főzőlap gyártója jóváhagyott. Balesetveszély áll fenn, például a túlmelegedés, meggyulladás vagy darabok leválása miatt.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Gyulladásveszély!

A gáz elégés nélkül felhalmozódása zárt helyiségben gyulladásveszéllyel jár. Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. Az égők lángja kialudhat. Olvassa el figyelmesen a gázrőzsák működésére vonatkozó utasításokat és figyelmeztetéseket.

Figyelmeztetés – Gázmérgezés veszélye!

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget, párát 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.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőfelületek és a készülék környezetében található bútorok felforrósodnak. Ne érintse meg a forró felületeket. A 8 éven aluli gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/ bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyósgázpalackokat mindig függőleges helyzetben használja.

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- A főzőfelületek nagyon felmelegednek. Ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra. Ne tároljon semmit a főzőlapon.
- 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 túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- 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 szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, és zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Ha egy kezelőgomb nem forgatható vagy laza, ne használja tovább. A kezelőgomb javításához vagy cseréjéhez forduljon azonnal a vevőszolgálathoz.

⚠ Figyelmeztetés – Elektromos kisülés veszélye!!

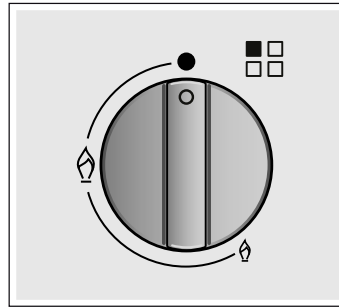
A készülék tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket.

A készülék megismerése





A modell áttekintésénél megtalálja készülékét az égőfejek teljesítményével. → 2. oldal

Kezelőelemek és égők

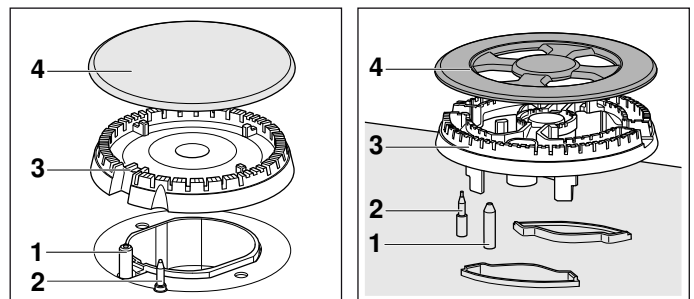
Minden kezelőgombon jelölve van a hozzá tartozó égő. A kezelőgombokkal állíthatja be a mindenkor szükséges teljesítményt a maximális és minimális értékek között.



Kijelzések

	Kezelőgombbal szabályozott égő
 / 0	Kikapcsolt égő
	Legmagasabb teljesítményfokozat és elektromos gyújtás
	Legalacsonyabb teljesítményfokozat

A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. Ne cserélje fel az égők fedeleit.

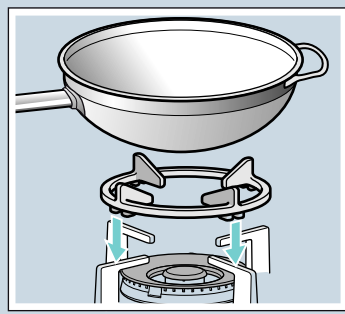


Alkatrészek

1	Gyújtógyertya
2	Hőelem
3	Égőkehely
4	Égőfedél

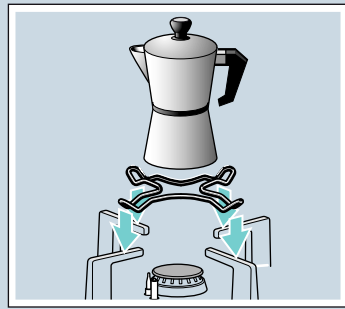
Tartozékok

Az alábbi tartozékok a vevőszolgálatnál szerezhetők be:



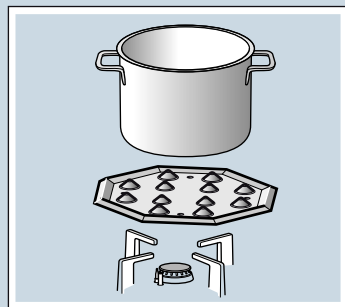
Wok kiegészítő feltét

Csak wok égőfejekre való használatra alkalmas. Domború aljú edényt használjon.



Eszpresszófőző kiegészítő feltét

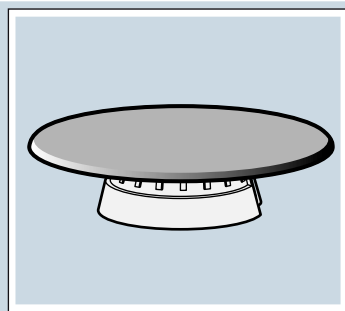
Csak a legkisebb égőfejen való használatra alkalmas. Csak 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényt használjon.



Simmer Plate

Ez a kiegészítő csak alacsony hőmérsékleten való főzéshez használható. Használható takarékos égőfejjel vagy normál égőfejjel. Ha főzőfelület több normál égőfejjel rendelkezik, akkor a Simmer Plate elhelyezése a jobb első vagy hátsó normál égőfejre javasolt.

A kiegészítőt a dudorokkal felfelé helyezze a tartóra, és ne közvetlenül az égőfejre.



Simmer Cap

Kizárólag minimális teljesítményen való főzésre szolgáló égőfej. Használatához el kell távolítani a takarékos égőfejet, és ki kell cserélni a Simmer Cap kiegészítőre.

Kód

- HZ298108 Kiegészítő rostély wok edényhez:
Öntöttvas rostély (3,3 kW)
HZ298110 Wok kiegészítő feltét: zománczott acél
HZ298114 Eszpresszófőző kiegészítő feltét
HZ298105 Simmer Plate
HZ298104 Simmer Cap

A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem használja a tartozékokat, vagy ha nem rendeltetésszerűen használja őket.

Gázrózsák

Kézi bekapcsolás

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig.
2. Tartson egy elektromos gyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

Automatikus gyújtás

Ha a főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik (gyújtógyertya):

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig. Amíg nyomva tartja a kezelőgombot, minden égőnél szikra képződik. Az égőfej begyullad.
2. Engedje el a kezelőgombot.
3. A kezelőgombot forgassa a kívánt pozícióra.

Ha nem sikerül a begyújtás, kapcsolja ki az égőt, majd ismételje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

⚠ Figyelmeztetés – Belobbanás veszélye!

Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, kapcsolja ki a kezelőgombot, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újból meggyújtja az égőt.

Utasítás: Ügyeljen a legnagyobb tisztaságra. Ha az égőgyertyák szennyeződnek, hiba keletkezhet a gyújtás során. A gyújtógyertyákat tisztítsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen arra, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.

Biztonsági rendszer

A főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak.

A berendezés biztos aktiválásához:

1. Gyújtsa meg az égőt a szokásos módon.
2. 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.

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

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. A jelenség idővel megszűnik.

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 újragújtás előtt.

Ételkészítési tanácsok

Égő	Legnagyobb - Nagy	Közepes	Gyenge
Wok égőfej	Forralás, főzés, sütés, pirítás; paella és ázsiai jellegű (wok) ételek	Újramelegítés és melegen tartás: készételek, főtt ételek	
Erős égőfej	Rántott szelet, bifsztek, tortilla, sülték	Rizs, besamel, ragu	Párolás: halak, zöldségek
Normál égőfej	Párolt burgonya, friss zöldségek, főzelékek, tészták	Elkészített ételek újramelegítése és melegen tartása, illetve ínyenc fogások elkészítése	
Takarék égőfej	Főzés: főtt ételek, tejberizs, karamell	Kiolvasztás és lassú főzés: zöldségek, gyümölcsök, fagyasztott termékek	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin

Főzőedények

Megfelelő edények

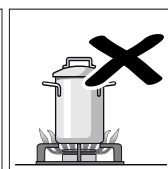
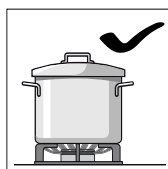
Égőfej	Az edény aljának minimális átmérője	Az edény aljának maximális átmérője
Wok égőfej	22 cm	- cm
Erős égőfej	20 cm	26 cm
Normál égőfej	14 cm	22 cm
Takarék égőfej	12 cm	16 cm

Az edény ne nyúljon túl a főzőfelület peremén.

Használati útmutató

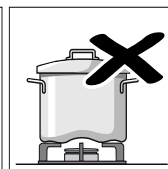
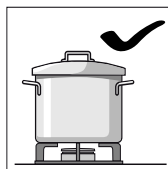
Utasítás: Bizonyos serpenyők és edények használata esetén az acél főzőfelület átmenetileg enyhén deformálódhat. Ez normális jelenség, és nincs hatással a készülék működőképességére.

Az alábbi javaslatok segítségével energiát takaríthat meg, és elkerülheti a főzőedények károsodását:



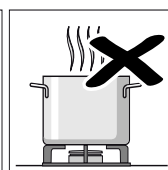
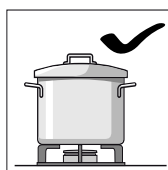
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

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

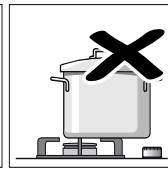


Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

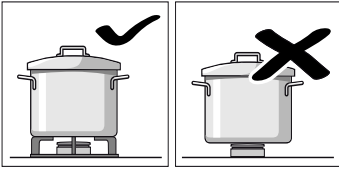


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.

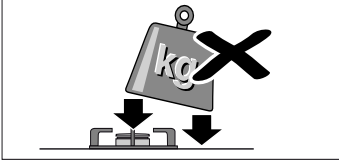


Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

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. Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon. Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

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 vájatok tiszták legyenek.

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

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

Ha a rostélyokon védőgumi van, legyen óvatos a tisztításkor. 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 fúvókákra jól visszatette-e azok fedelét.

Figyelem!

- A készülék tisztításához ne távolítsa el a kezelőelemeket. A beszivárgó nedvesség károsíthatja a készüléket.
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

Karbantartás

A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel. Így elkerülhető, hogy az ételmaradékok ráéghenek a főzőlapra, és megelőzhető a későbbi, időigényesebb tisztítás.

A magas hőmérséklet következtében a wok égő és a rozsdamentes acél felületek (zsírfogó tálca, égők pereme stb.) elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Ezeket a felületeket minden használat után tisztítsa meg a rozsdamentes acélhoz megfelelő tisztítószerrel.

Ajánlott a vevőszolgálatnál kapható tisztítószer (kód: 464524) rendszeres használata.

Figyelem!

A kapsolók közelében ne használjon rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószeret. A jelölések (szimbólumok) letörlődhetnek.

Ne hagyjon maró hatású folyadékot (citromlé, ecet stb.) a főzőlapon.

Üzemzavar – mi a teendő?

Bizonyos esetekben a fellépett zavarok könnyen elháríthatók. Mielőtt felhívna az ügyfélszolgálatot, vegye figyelembe az alábbi útmutatást:

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 visszatevé.
Az égő lángja nem egyenletes.	A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Lépjön kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatevé.	Helyezze vissza az egyes elemeket megfelelően az érintett égőre.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat.
A konyhában gázzzag van.	Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Cserélje ki a gázpalackot.
	Valamelyik gázcsap nyitva maradt.	Zárja el a gázcsapokat.
	Gázpalack hibás csatlakoztatása.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
Ha elengedi a kapcsolót, az égő azonnal kialszik.	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.
	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő 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.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.


Jótállási feltételek

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, illetve csak rendeltetésszerűen használták.

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Környezetvédelem

Ha készüléke típustábláján a  szimbólum található, vegye figyelembe az alábbi útmutatást.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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 kicselejtezése 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 szemétbe (így a hulladéklerakó-helyre kerül, ami ugyan nem a legjobb megoldás, de ezzel legalább elkerüljük a vízszennyezést).

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	11
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 12	
	Informacje na temat urządzenia	13
	Elementy obsługi i palniki.	13
	Akcesoria	14
	Palniki gazowe	14
	Włączanie ręczne	14
	Automatyczne zapalanie	14
	System zabezpieczający	14
	Gaszenie palnika	14
	Uwagi	14
	Rady dotyczące gotowania	15
	Naczynia do gotowania	15
	Odpowiednie naczynia	15
	Wskazówki dotyczące użytkowania	15
	Czyszczenie oraz przegląd	16
	Czyszczenie	16
	Konserwacja	16
	Co robić w razie usterki?	16
	Serwis	17
	Warunki gwarancji	17
	Ochrona środowiska	18
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	18

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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. Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je 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.

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

Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

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

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

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączeniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, z uwzględnieniem wszystkich norm i przepisów prawnych obowiązujących w danym kraju oraz zaleceń lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na

obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie należy używać innych pokrywek i barierek ochronnych dla dzieci niż zalecane przez producenta płyty kuchenki. W przeciwnym razie mogą spowodować wypadek, na przykład na skutek nadmiernego nagrzania, zapalenia lub oddzielenia się fragmentów materiału.

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 osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzeń w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zatrucia!

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.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Strefy grzejne i przylegające do nich miejsca bardzo się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę uważać, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle.
- Strefy grzejne bardzo się nagrzewają. Nie należy kłaść na płycie kuchenki przedmiotów łatwopalnych. Nie należy gromadzić przedmiotów na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać ani nie używać substancji chemicznych powodujących korozję, par, substancji łatwopalnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas ogrzewania tłuszczu lub oleju, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Jeżeli pokrętło obsługi nie daje się obracać, nie należy go już używać. Należy natychmiast skontaktować się z serwisem w celu naprawy lub wymiany pokrętła obsługi.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

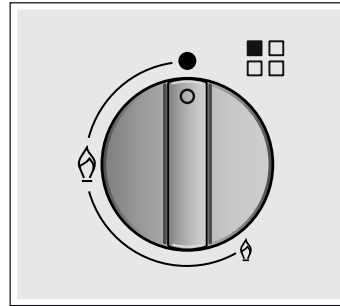
W celu oczyszczenia urządzenia, nie należy używać maszyn do czyszczenia parą wodną.

👁 Informacje na temat urządzenia

Urządzenie wraz z parametrami mocy palników wymienione jest w zestawieniu modeli. → *Strona 2*

Elementy obsługi i palniki

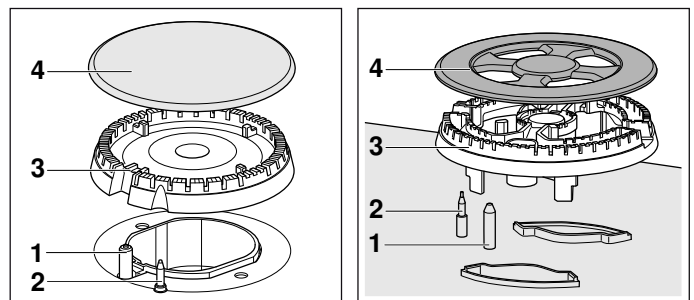
Na każdym pokrętle obsługi oznaczony jest przynależny do niego palnik. Pokrętła obsługi umożliwiają regulację żądanej mocy w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego.



Wskaźniki

	Palnik sterowany za pomocą pokrętła obsługi
	Wyłączony palnik
	Maksymalny stopień mocy i elektryczne zapalenie
	Minimalny stopień mocy

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.

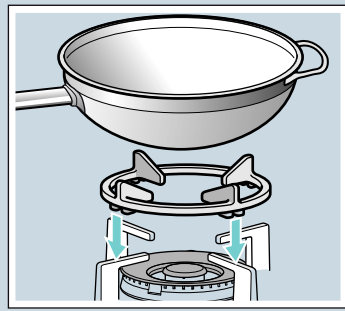


Elementy

1	Świecełka zapłonowa
2	Termoogniwo
3	Kołpak palnika
4	Nakrywka palnika

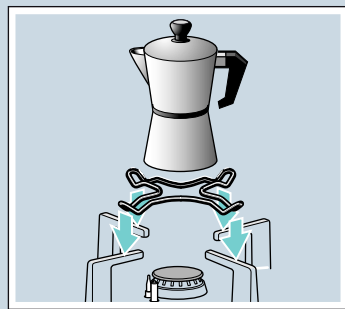
Akcesoria

Poniższe akcesoria można nabyć w Serwisie Technicznym:



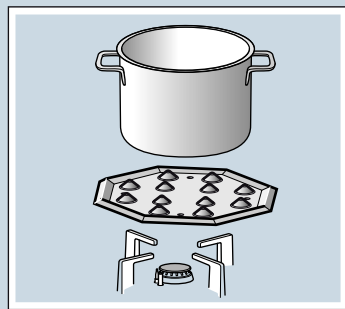
Dodatkowy ruszt Wok

Przeznaczony wyłącznie do stosowania na palnikach Wok. Używać naczyń z wklęsłym dnem.



Dodatkowy ruszt pod kawiarkę

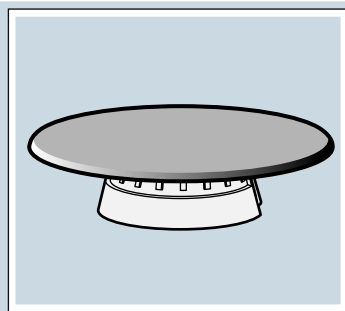
Przeznaczony wyłącznie do stosowania na najmniejszym palniku. Używać naczyń o średnicy poniżej 12 cm.



Płyta Simmer

Ten element wyposażenia jest przeznaczony do gotowania w niskich temperaturach. Może być używany w połączeniu z palnikiem oszczędnym lub palnikiem zwykłym. Jeżeli płyta grzewcza posiada kilka palników zwykłych, zalecane jest stosowanie płyty Simmer na tylnym lub na przednim palniku zwykłym po prawej stronie.

Umieścić element wyposażenia wpustkami do góry na ruszcie, nigdy bezpośrednio na palniku.



Simmer Cap

Palnik przeznaczony wyłącznie do gotowania z zastosowaniem minimalnej mocy. W celu wykorzystania należy zdjąć palnik oszczędny i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.

Kod produktu

- HZ298108 Ruszt dodatkowy wok: ruszt z żeliwa (3,3 kW)
- HZ298110 Dodatkowy ruszt Wok: stal emaliowana
- HZ298114 Dodatkowy ruszt pod kawiarkę
- HZ298105 Płyta Simmer
- HZ298104 Simmer Cap

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

Palniki gazowe

Włączanie ręczne

1. Nacisnąć pokrętkę obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

Automatyczne zapalanie

Jeżeli płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania (świecek zapłonowe):

1. Nacisnąć pokrętkę obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy. Naciśnięcie pokrętki powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się.
2. Zwolnić pokrętkę obsługi.
3. Obrócić pokrętkę obsługi na żądaną pozycję.

Jeśli płomień nie zapalił się, wyłączyć palnik i ponownie wykonać opisane powyżej czynności. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętkę dłużej (do 10 sekund).

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

Jeżeli palnik nie zapali się po 15 sekundach, wyłączyć pokrętkę obsługi i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Wskazówka: Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Jeżeli świecek zapłonowe są zabrudzone, proces zapalania może mieć nieprawidłowy przebieg. Świecek zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świecek zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

System zabezpieczający

Płyta kuchenki jest zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.

Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:

1. W zwykły sposób zapalić palnik.
2. Przytrzymując mocno pokrętkę, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętkę w prawo w położenie 0.

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.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

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.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny – Mocny	Średni	Słaby
Palnik wok	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok)	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane	
Palnik o dużej mocy	Eskalopki, befsztyk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa	Gotowanie na parze: ryby, warzywa
Palnik zwykły	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury gotowanych potraw oraz przygotowywanie delikatnych potraw duszonych	
Palnik oszczędny	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki	Topienie: masło, czekolada, żelatyna

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia

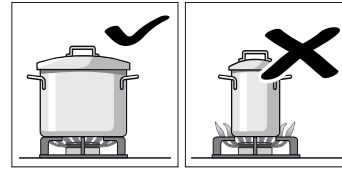
Palnik	Minimalna średnica spodu naczynia do gotowania	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania
Palnik Wok	22 cm	- cm
Palnik o dużej mocy	20 cm	26 cm
Palnik zwykły	14 cm	22 cm
Palnik oszczędny	12 cm	16 cm

Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej.

Wskazówki dotyczące użytkowania

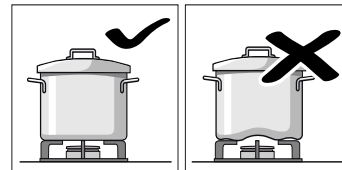
Wskazówka: Użytkowanie urządzenia przy użyciu określonych patelni lub garnków może spowodować niewielką, przejściową deformację stalowej powierzchni grzewczej. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

Poniższe wskazówki pozwolą zaoszczędzić energię, jak również zapobiec uszkodzeniu naczyń do gotowania:



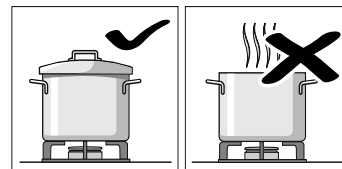
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

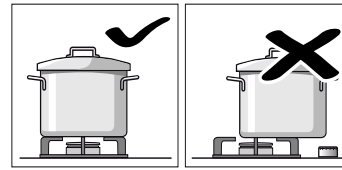


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

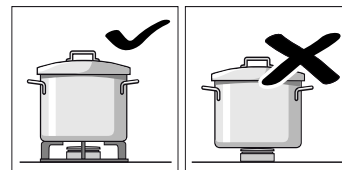


Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.

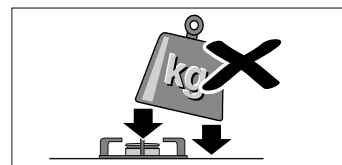


Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku. Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



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.

Czyszczenie oraz przegląd

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 rowki 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.

Uwaga!

- W celu wyczyszczenia urządzenia nie usuwać elementów obsługi. Wnikająca wilgoć może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur palnik wok oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników itd.) mogą zmienić kolor. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 464524).

Uwaga!

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

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

Co robić w razie usterki?

Pojawiające się usterki można w niektórych przypadkach łatwo usunąć. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

Anomalia	Możliwa 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 palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
	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.

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokręta.	Pokręto nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokręto dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis

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.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.


Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

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.

Ochrona środowiska

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.




To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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 odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	19
	Instrucțiuni de siguranță importante	20
	Familiarizarea cu aparatul	21
	Elementele de operare și arzătoarele	21
	Accesorii	22
	Arzătoare cu gaz	22
	Conectarea manuală	22
	Aprindere automată	22
	Sistem de siguranță	22
	Stingerea unui arzător	22
	Indicații	22
	Recomandări pentru gătit	23
	Recipiente de gătit	23
	Recipiente adecvate	23
	Indicații de utilizare	23
	Curățare și întreținere	24
	Curățare	24
	Întreținere	24
	Defecțiuni – ce este de făcut?	24
	Unitatea service abilitată	25
	Condiții de garanție	25
	Protecția mediului	25
	Evacuarea corectă ca deșeu	25

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: www.siemens-home.bsh-group.com și la magazinul online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Doar atunci veți putea manevra aparatul dvs. într-un mod eficient și sigur. Păstrați instrucțiunile de utilizare și instalare și înmânați-le împreună cu aparatul dacă acesta își schimbă proprietarul.

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

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

Nu scoateți aparatul din ambalajul protector până în momentul încălzirii. Dacă observați vreo daună la aparat, nu îl conectați. Luați legătura cu Serviciul nostru tehnic.

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

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

Acest aparat nu poate fi instalat în iahturi sau rulote.

Acest aparat trebuie să fie utilizat exclusiv în locuri cu ventilație suficientă.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Toate lucrările de instalare, conectare, reglare și adaptare la alte tipuri de gaz trebuie să fie realizate de către un tehnician autorizat, respectând toate normele și legislația aplicabile și dispozițiile companiilor locale furnizoare de gaz și energie electrică. Se va acorda o atenție deosebită dispozițiilor aplicabile în ceea ce privește ventilația.

Acest aparat iese din fabrică reglat pentru tipul de gaz indicat pe plăcuța cu caracteristici. Dacă este necesar să îl schimbați, consultați instrucțiunile de montare. Este recomandat să apelați la serviciul nostru tehnic pentru adaptarea la alte tipuri de gaz.

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea

casei. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost conceput.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu utilizați capace sau bariere de protecție pentru copii care nu sunt recomandate de către producătorul plitei de gătit. Puteți provoca accidente, de ex. aprinderea sau desprinderea de fragmente de material datorită supraîncălzirii.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de deflagrație!

Acumularea de gaz fără ardere într-o incintă închisă aduce pericolul de deflagrație. Nu supuneți aparatul la curenți de aer. Arzătoarele s-ar putea stinge. Citiți cu atenție instrucțiunile și indicațiile cu privire la funcționarea arzătoarelor cu gaz.

Avertizare – Pericol de intoxicare!

Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și produși de ardere în locul în care este instalat. Asigurați o bună aerisire a bucătăriei, în special cât timp plita de gătit este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă). Utilizarea frecventă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară sau mai eficientă: deschideți o fereastră sau măriți puterea aerisirii mecanice.

Avertizare – Pericol de arsuri!

- Zonele de gătit și zonele adiacente se înfierbântă. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți la distanță copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propanul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora și pot deveni neetanșe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat. Ambele pot duce la arsuri. Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere.
- Zonele de gătit se înfierbântă. Nu amplasați obiecte inflamabile pe plita de gătit. Nu depozitați obiecte pe plita de gătit.
- Nu depozitați și nici nu utilizați produse chimice corozive, vapori, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub acest aparat electrocasnic și nici în apropierea lui.

- Grăsimile sau uleiurile supraîncălzite sunt ușor inflamabile. Nu vă îndepărtați în timp ce încălziți grăsime sau ulei. Dacă acestea iau foc, nu stingeți cu apă. Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuși focul și deconectați zona de gătit.

⚠️ Avertizare – Pericol de leziuni!

- Recipientele care prezintă daune, au o dimensiune inadecvată, depășesc marginile plitei de gătit sau sunt situate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați sfaturile și indicațiile referitoare la recipientele de gătit.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Reparațiile pot fi executate numai de către un tehnician de service instruit de noi, la fel și înlocuirea cablurilor electrice sau a conductelor de gaz defecte. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.
- În cazul în care un buton de comandă nu mai poate fi rotit sau este slăbit, acesta nu mai poate fi folosit. Contactați imediat unitatea de service abilitată și solicitați repararea sau înlocuirea acestuia.

⚠️ Avertizare – Pericol de șoc electric!

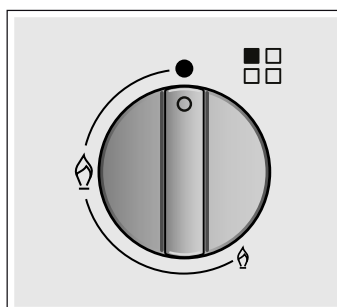
Nu utilizați aparate de curățare cu aburi pentru a curăța aparatul.

Familiarizarea cu aparatul

În imaginea de ansamblu a modelului găsiți aparatul dvs. cu puterile arzătoarelor. → *Pagina 2*

Elementele de operare și arzătoarele

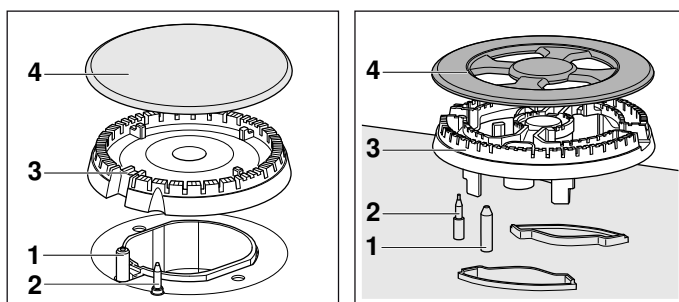
La fiecare buton de control este marcat arzătorul aferent. Cu butoanele de control puteți seta de fiecare dată puterea necesară între valorile maxime și cele minime.



Afișaje

	Arzător comandat de la butonul de control
	Arzător deconectat
	Treapta de putere cea mai mare și aprinderea electrică
	Treapta de putere cea mai redusă

Pentru o funcționare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asigurați că grătarele și toate piesele arzătoarelor sunt bine poziționate. Nu interschimbați capacele arzătoarelor.

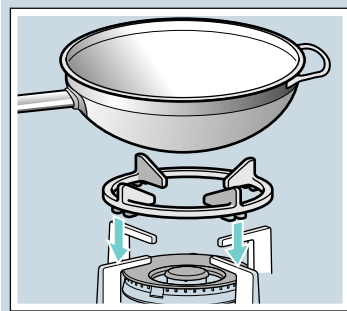


Elemente

1	Bujie
2	Termoelement
3	Corpul arzătorului
4	Capacul arzătorului

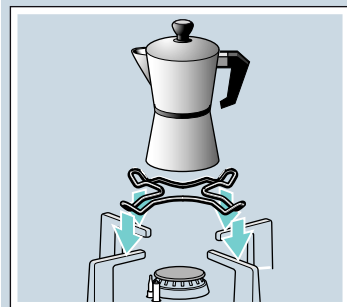
Accesorii

Următoarele accesorii pot fi achiziționate de la Serviciul tehnic:



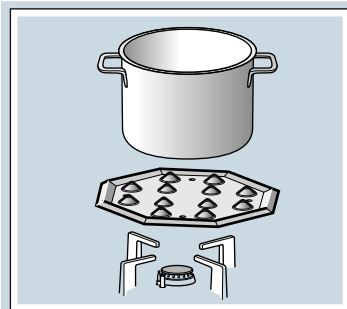
Suport suplimentar pentru wok

Adecvat numai pentru utilizare pe arzătorul pentru wok. Utilizați vase de gătit cu fund bombat.



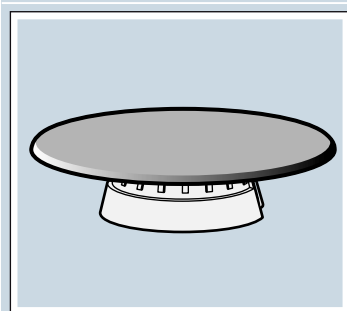
Suport suplimentar pentru espressor moka

Adecvat numai pentru utilizare pe arzătorul cel mai mic. Utilizați vase de gătit cu un diametru mai mic de 12 cm.



Suport Simmer

Acest accesoriu este numai pentru preparare la temperatură scăzută. Acesta poate fi utilizat împreună cu arzătorul economic sau cu arzătorul normal. Dacă plita dumneavoastră dispune de mai multe arzătoare normale, se recomandă utilizarea unui suport Simmer pe arzătorul normal din spate sau față, dreapta. Introduceți accesoriul cu proeminențele în sus, niciodată direct pe arzător.



Capac Simmer

Arzătorul este utilizat numai la prepararea cu putere minimă. Pentru utilizare, arzătorul economic trebuie demontat și înlocuit cu capacul Simmer.

Cod

- HZ298108 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din fontă (3,3 kW)
- HZ298110 Suport suplimentar pentru wok: oțel emailat
- HZ298114 Suport suplimentar pentru espressor moka
- HZ298105 Suport Simmer
- HZ298104 Capac Simmer

Producătorul nu își asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează incorect aceste accesorii.

Arzătoare cu gaz

Conectarea manuală

1. Apăsăți butonul de control al arzătorului selectat și rotiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
2. Țineți un element de aprindere sau o flacăra (brichetă, chibrit etc.) la arzător.

Aprindere automată

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

1. Apăsăți butonul de control al arzătorului selectat și rotiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare. În timp ce mențineți apăsat butonul de control, vor fi declanșate scânteii la toate arzătoarele. Arzătorul se aprinde.
2. Dați drumul butonului de control.
3. Rotiți butonul de control în poziția dorită.

În cazul în care nu se realizează aprinderea, deconectați arzătorul și repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta mențineți butonul de control apăsat mai mult timp (până la 10 secunde).

⚠ Avertizare – Pericol de explozie!

Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, deconectați butonul de control și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin un minut înainte să aprindeți din nou arzătorul.

Indicație: Acordați atenție unei curățenii desăvârșite. În cazul în care bujiile sunt murdare, se poate produce o aprindere greșită. Curățați bujiile regulat cu o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovituri puternice.

Sistem de siguranță

Plita dvs. de gătit dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică trecerea gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.

Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:

1. Aprindeți arzătorul în mod normal.
2. Fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce ați aprins flacăra.

Stingerea unui arzător

Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

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

Indicații

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

La primele utilizări, este normal să se degaje mirosuri. Aceasta nu presupune niciun risc și nicio funcționare defectuoasă. Mirosurile vor dispărea.

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

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

Recomandări pentru gătit

Arzător	Foarte puternic – Puternic	Mediu	Lent
Arzător pentru wok	Fierbere, gătire, fri-gere la grătar, rumenire, paella, mâncare asiatică (Wok)	Încălzirea și păstrarea mâncărurilor preparate și gătite calde	
Arzător puternic	Escalop, biftec, tortilla, fripturi	Orez, bechamel, ragout	Coacere la aburi: pește, legume
Arzător normal	Cartofi natur, legume proaspete, supe, paste	Încălzirea și păstrarea mâncărurilor gătite calde și prepararea mâncărurilor delicate	
Arzător economic	Gătire: tocane, orez cu lapte, caramel	Decongelare și gătire lentă: legume, fructe, produse congelate	Preparare/topire: unt, ciocolată, gelatină

Recipiente de gătit

Recipiente adecvate

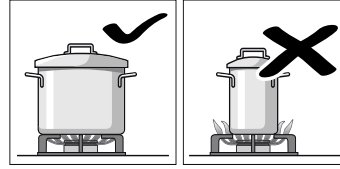
Arzător	Diametrul minim al bazei vasului de gătit	Diametrul maxim al bazei vasului de gătit
Arzător pentru wok	22 cm	- cm
Arzător puternic	20 cm	26 cm
Arzător normal	14 cm	22 cm
Arzător economic	12 cm	16 cm

Vasele nu trebuie să depășească marginea zonei de gătit.

Indicații de utilizare

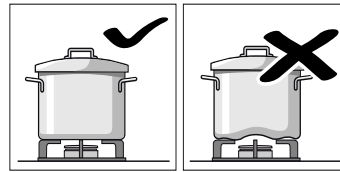
Indicație: La folosirea anumitor tigăi sau oale, poate apărea o ușoară deformare trecătoare a suprafeței din oțel. Acest lucru este normal și nu influențează funcționalitatea aparatului.

Următoarele recomandări vă ajută să economisiți energie și să evitați deteriorări ale vaselor de gătit:



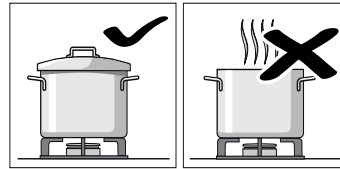
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

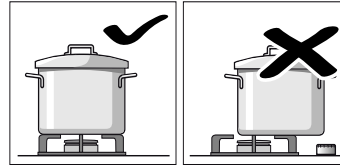


Nu utilizați recipiente deformate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

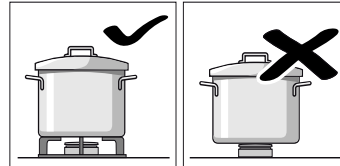
Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.



Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.

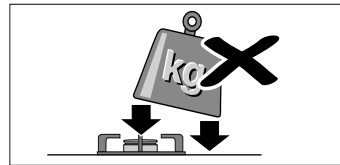


Așezați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna. Nu așezați recipiente mari pe arzătoarele apropiate de comenzi. Acestea s-ar putea deteriora din cauza excesului de temperatură.



Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

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



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit. Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutăți excesive.

Curățare și întreținere

Curățare

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

După fiecare utilizare, curățați suprafața respectivelor elemente ale arzătorului atunci când acesta s-a răcit. Dacă se lasă resturi (alimente fierte, stropi de grăsime, etc.), indiferent cât de puține ar fi, acestea vor forma o crustă și vor fi apoi mai dificil de îndepărtat. Este necesar ca orificiile și canelurile să fie curate pentru ca flacăra să fie corectă.

Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

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

Dacă grătarele dispun de piciorușe de cauciuc, aveți grijă atunci când le curățați. Piciorușele pot ieși iar grătarul poate zgâria plita de gătit.

Uscați complet arzătoarele și grătarele, întotdeauna. Prezența picăturilor de apă sau a zonelor umede la începutul gătitului poate deteriora emailul.

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

Atenție!

- Pentru curățarea aparatului, nu îndepărtați elementele de control. Umiditatea care se produce poate deteriora aparatul.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.

Întreținere

Curățați imediat lichidele care se varsă. Astfel, se va evita ca resturile de mâncare să se lipească și se vor economisi eforturi necesare.

Datorită temperaturilor înalte pe care le suportă, arzătorul pentru wok și zonele din oțel inoxidabil (recipientul pentru grăsime, zonele învecinate ale arzătoarelor, etc.) își pot schimba culoarea. Acest lucru este normal. După fiecare utilizare, curățați zonele respective cu un produs adecvat pentru oțel inoxidabil.

Se recomandă utilizarea regulată a produsului de curățare disponibil la Serviciul nostru tehnic cu codul 464524.

Atenție!

Agentul de curățare pentru inox nu trebuie să fie utilizat în zona din jurul comenzilor. Indicațiile (serigrafia) se pot șterge.

Nu lăsați lichide acide (zeamă de lămâie, oțet etc.) pe plita de gătit.

Defecțiuni – ce este de făcut?

În anumite cazuri, defecțiunile care apar pot fi remediate ușor. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor indicații:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariata.	Siguranța fuzibilă defectă.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de siguranțe fuzibile este avariata și schimbați-o.
	Întreprupătorul automat sau un întrerupător diferențial s-a deconectat.	Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii și arzătoare.	Spațiul dintre bujie și arzător trebuie să fie curat.
	Arzătoarele sunt umede.	Uscați cu grijă capacele arzătorului.
	Capacele arzătorului sunt poziționate greșit.	Verificați poziționarea corectă a capacelor.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greșit sau împământarea este defectă.	Luați legătura cu electricianul.
	Piese ale arzătorului sunt poziționate greșit.	Poziționați în mod corect piesele pe arzătorul corespunzător.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu iese gaz.	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.
	Debitul de gaz este închis de chei intermediare.	Deschideți posibilele chei intermediare.
	Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Schimbați butelia.

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Un robinet este deschis.	Închideți robinetele.
	Racord greșit la butelie.	Verificați ca racordul să fie perfect.
	Posibilă scurgere de gaz.	Închideți cheia generală de gaz, ventilați încăperea și anunțați imediat un tehnician autorizat pentru revizia și certificarea instalației. Nu utilizați aparatul până când nu veți asigura că nu există nicio scurgere de gaz la instalație sau la aparat.
Arzătorul se stinge imediat ce comanda a fost eliberată.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.

Unitatea service abilitată

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.


Condiții de garanție

Dacă, în caz contrar așteptărilor noastre, aparatul va prezenta vreo daună sau nu va îndeplini exigențele de calitate prevăzute, vă rugăm să ne înștiințați cât mai urgent posibil. Pentru ca garanția să aibă valabilitate, aparatul nu va trebui manipulat, nici utilizat în mod inadecvat.

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Protecția mediului

Atunci când pe plăcuța de identificare a aparatului apare simbolul , acordați atenție următoarelor indicații.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

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

- depozitați ambalajul în containerul de reciclare corespunzător,
- înainte de a arunca un aparat la care doriți să renunțați, dezafectați-l. Informați-vă la administrația locală despre adresa centrului de colectare a materialelor reciclabile cel mai apropiat și predați acolo aparatul dvs,
- nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă. Păstrați-l într-un recipient închis și predați-l la un centru de colectare, sau, în lipsa acestuia, la un container de gunoi (va ajunge într-un loc de deversare supravegheată; probabil nu este cea mai bună soluție, însă evităm contaminarea apei).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG
Produit de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001179378
980508(C)