



SIEMENS

Piano di cottura a gas

Ankastre Gazli Ocak

Płyta gazowa

ED895RB90. ED885RB90.

siemens-home.com/welcome

[it] Istruzioni per l'uso	3
[tr] Kullanma k lavuzu	14
[pl] Instrukcja obsługi	24

Register
your
product
online

Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	4
	Cause dei danni	6
	Tutela dell'ambiente	6
	Risparmio energetico	6
	Smaltimento ecocompatibile	6
	Conoscere l'apparecchio	7
	Piano di cottura a gas	7
	Manopola di comando	7
	Manopola di comando bruciatore wok	7
	Accessorio speciale	7
	Bruciatori a gas	8
	Regolazione del piano di cottura	8
	Accensione automatica	8
	Sistema di sicurezza	8
	Accensione manuale	8
	Disattivazione	8
	Tabella delle impostazioni e consigli	8
	Recipienti da cucina	9
	Pentole idonee	9
	Avvertenze per l'uso	10
	Pulizia e manutenzione	10
	Non utilizzare i seguenti detergenti	10
	Pulizia dell'apparecchio	11
	Sporco incrostato	11
	Malfunzionamento, che fare?	12
	Servizio assistenza clienti	13
	Condizioni di garanzia	13

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia. Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e preparare bevande e non per generare calore. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per molto tempo.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – CHE COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Se si notano odore di gas oppure anomalie nell'installazione a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- Spegnerne immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- Non azionare l'interruttore della luce né quello dell'apparecchio, non estrarre la spina dalla presa. Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Avviso – Pericolo di soffocamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione. Provvedere a una buona ventilazione del luogo di installazione. Le aperture di aerazione naturali vanno tenute aperte oppure è necessario prevedere un dispositivo meccanico per l'aerazione (ad es. una cappa aspirante). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una ventilazione supplementare, ad es. tramite l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad es. facendo funzionare il dispositivo meccanico per l'aerazione presente a un livello di potenza superiore.

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengano fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa aspirante potrebbero incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



Cause dei danni

Attenzione!

- **Danni da calore sugli apparecchi o sui mobili adiacenti:** Se l'apparecchio è usato per un lasso di tempo prolungato, si formano calore e umidità. E' necessaria una ventilazione complementare. Aprire la finestra o attivare una cappa con convogliamento verso l'esterno.
- **Danni all'apparecchio causati da accumulo di calore:** Non riscaldare contemporaneamente più pentole, padelle o pietre del grill.
- **Disturbo di funzionamento:** Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.



Tutela dell'ambiente

Risparmio energetico

- Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola.
- Collocare le stoviglie centrandole.
- Coprire sempre la pentola con un coperchio adeguato.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



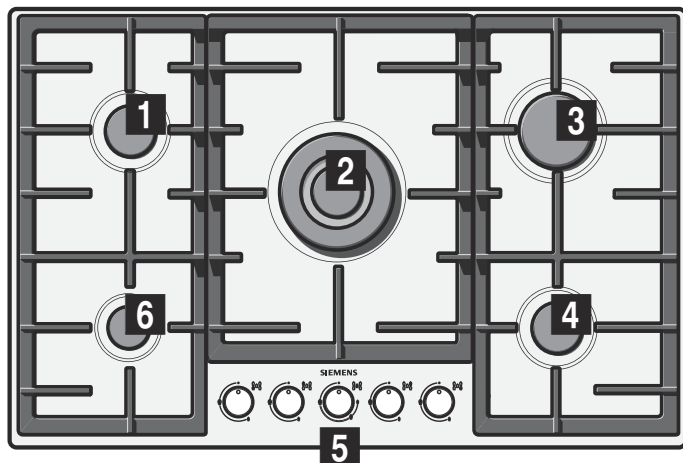
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

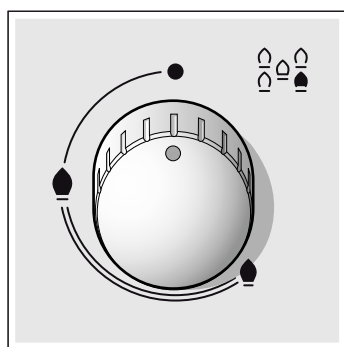
Di seguito è descritto come fare a prendere confidenza con l'apparecchio e si trovano informazioni relative agli accessori.

Piano di cottura a gas



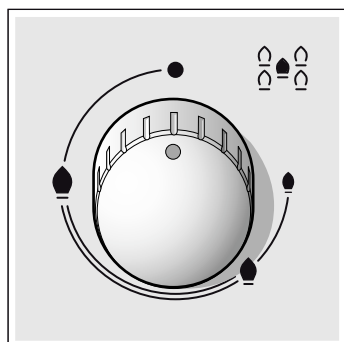
N.	Denominazione
1	Bruciatore medio 1,75 kW
2	Bruciatore wok 5 kW (4,6 kW)
3	Bruciatore grande 3 kW
4	Bruciatore a risparmio energetico 1 kW
5	Manopola di comando
6	Bruciatore medio 1,75 kW

Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola di comando indicano la correlazione con il relativo bruciatore e l'impostazione della fiamma da alta a bassa. L'impostazione non prevede livelli.

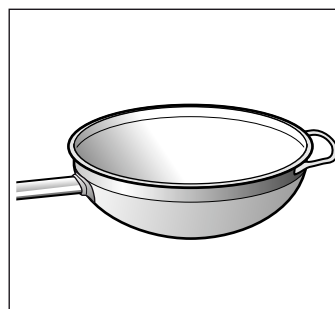
Manopola di comando bruciatore wok



Il simbolo intermedio della fiamma sulla manopola di comando del bruciatore wok indica il livello a partire dal quale è attivato anche il cerchio di fiamma complementare.

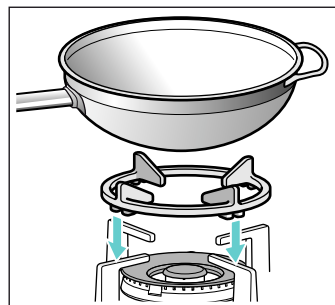
Accessorio speciale

È possibile ordinare i seguenti accessori presso il nostro servizio clienti oppure su internet.



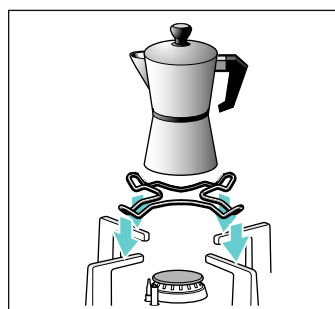
Padella wok (00469744)

Il wok distribuisce uniformemente l'intensità del calore, permettendo in questo modo di cuocere le pietanze più in fretta e usare meno olio. In caso di utilizzo di un wok, osservare le istruzioni del produttore.



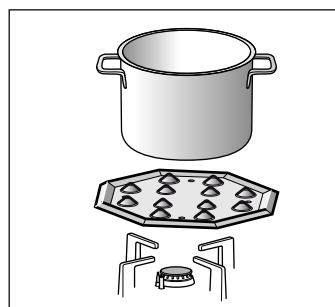
Griglia supplementare wok (00647660)

(inclusa in alcune versioni dell'apparecchio)
Per utilizzare padelle wok sul bruciatore wok.



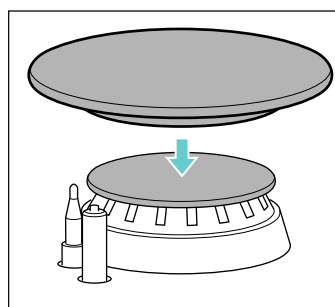
Supporto per la preparazione del caffè (0088903)

Il supporto per la preparazione del caffè si adatta solo al bruciatore a risparmio energetico, per l'uso di stoviglie di misura inferiore a Ø 9 cm (per esempio macchinetta da caffè).



Diffusore di calore (00648786)

Il diffusore di calore riduce il calore se si utilizza il livello di potenza più basso. Collocare il diffusore di calore con le protuberanze verso l'alto sul supporto per le pentole, mai direttamente sul bruciatore. Collocare la stoviglia centrando il diffusore di calore.



Diffusore (00616229)

Il diffusore è adatto soltanto per il bruciatore a risparmio energetico. Il diffusore permette di cuocere a lungo a fuoco lento. Rimuovere il bruciatore a risparmio energetico e posizionare il diffusore.

Utilizzare gli accessori esclusivamente nel modo indicato. Il produttore non si assume la responsabilità, di utilizzi scorretti degli accessori.

Bruciatori a gas

Avvertenze

- Un leggero ronzio durante il funzionamento dei bruciatori è normale.
- Nel corso del primo utilizzo è normale l'emissione di odori. Questo non rappresenta né un rischio né un difetto. Gli odori scompaiono con il tempo.
- Una fiamma di colore arancione è normale. Deriva da polveri nell'aria, dal versamento di liquidi ecc.
- Quando la fiamma si spegne accidentalmente: ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione 0". Prima di riaccendere, attendere almeno un minuto.

Regolazione del piano di cottura

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano qual è il bruciatore di turno e la potenza alta o bassa della fiamma. La potenza è regolabile senza selezionare un livello.

Avvertenze

- Accendere le zone di cottura solamente quando il supporto per pentole e tutti i componenti del bruciatore sono posizionati correttamente.
- Bruciatori e candelette di accensione devono essere puliti e asciutti.
- Utilizzare solo gli accessori prescritti. Non coprire la superficie del piano cottura (per esempio con carta di alluminio).

Accensione automatica

Avvertenza: Accertarsi che la pulizia sia massima. Se le candelette di accensione sono otturate, è possibile che l'accensione fallisca. Pulire regolarmente le candelette di accensione con una piccola spugna non metallica. Evitare urti violenti sulle candelette di accensione.

Il vostro piano cottura a gas dispone di candelette di accensione per l'accensione elettrica.

1. Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
2. Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.
3. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Ruotando lentamente la manopola di comando è possibile impostare un'altezza più o meno alta della fiamma, senza un livello.

Avviso – Pericolo di esplosione!

Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, chiudere la manopola di comando e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Sistema di sicurezza

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.

Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

1. Accendere il bruciatore come di consueto.
2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Accensione manuale

In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

1. Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
2. Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Tenere premuta la manopola di comando.
3. Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Disattivazione

Ruotare verso destra in posizione 0 la manopola di comando desiderata.

Tabella delle impostazioni e consigli

Campo di regolazione	Procedimento di cottura	Esempi
Fiamma alta 	Cottura iniziale	Acqua
	Rosolatura	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, sughi
	Sbollentare	Verdura
Da  a 	Cottura arrosto	Carne, pesce, patate
	Cottura al forno	Pietanze da forno e a base di uova
	Stufare	Canederli, würstel, bollito
	Montare	Crema, salse
	Continuazione della cottura	Minestre, patate
	Cottura a vapore	Verdura, pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, arrosto, verdure
Fiamma bassa 	Scongellamento	Alimenti surgelati
	Ammollare	Riso, legumi
	Riscaldare	Minestre, minestrone, verdure in salsa

I valori della tabella delle impostazioni sono meramente indicativi, poiché il calore necessario varia a seconda del tipo e dello stato delle pietanze, nonché della grandezza e del livello di riempimento della pentola.

Con una potenza elevata, grasso e olio si riscaldano velocemente. Non lasciare la pietanza incustodita, potrebbe infiammarsi il grasso bruciarsi la pietanza.

Pietanze che devono cuocere più a lungo, dovrebbero essere preparate sulle aree di cottura posteriori.

Per una cottura parziale, per friggere e arrostiti grandi quantità, utilizzare preferibilmente il bruciatore a fiamma alta o il bruciatore wok.

Consigli relativi al wok

Avvertenza: Per cucinare con una padella wok è necessario aggiungere al bruciatore wok il supporto aggiuntivo per wok, sopra il supporto per le pentole. Accertarsi che durante la cottura la padella wok poggi in modo sicuro sul supporto aggiuntivo per il wok.

Suggeriamo l'utilizzo di padelle wok con la base arrotondata. È possibile ordinare padelle wok di alta qualità come accessorio speciale (codice prodotto 00469744).

Per cucinare con la padella wok utilizzare solo olio di cottura che resiste a temperature molto elevate, per es. olio di semi di arachide.

Cuocere gli ingredienti a fuoco alto, non troppo a lungo e continuando a mescolare. La verdura dovrebbe rimanere soda.

Per mescolare e togliere le pietanze dalla pentola servirsi preferibilmente di un mestolo piatto a manico lungo di un materiale resistente al calore.



Recipienti da cucina

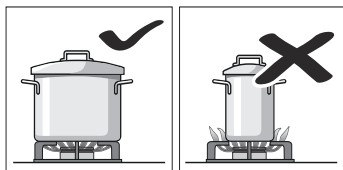
Seguire i seguenti suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

Pentole idonee

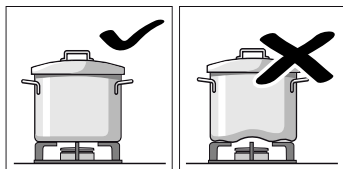
Bruciatori	Diametro della pentola suggerito	Diametro minimo della pentola
Bruciatore a risparmio energetico	100 - 180 mm	100 mm
Bruciatore medio posteriore	180 - 220 mm	140 mm
Bruciatore medio anteriore	Pentole da 180 mm Padelle da 160 mm	140 mm
Bruciatore rapido	220 - 240 mm	140 mm
Bruciatore wok	220 - 240 mm Utilizzare la padella wok solamente con la griglia supplementare.	200 mm Per diametri < 220 mm: utilizzare solo il bruciatore interno.

Avvertenze per l'uso

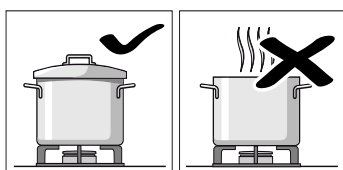
I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



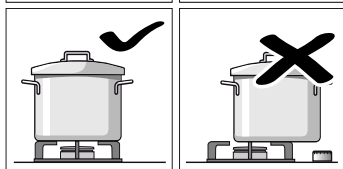
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore. Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.



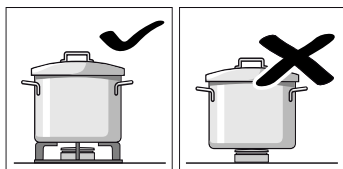
Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa. Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



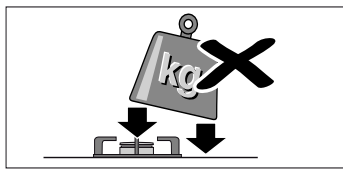
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.



Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore. Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura. Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.



Pulizia e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le corrette modalità di cura e pulizia dell'apparecchio.



Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.



Avviso – Pericolo di scarica elettrica!

Per la pulizia non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore.

Non utilizzare i seguenti detergenti

- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergenti a contenuto acido (per esempio aceto, acido citrico ecc.)
- Detergenti a contenuto di cloro oppure detergenti ad elevato contenuto alcolico.
- Spray da forno
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.
- Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

Pulizia dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo con un straccio morbido e umido; asciugare con un panno. Per la pulizia usare solo poca acqua, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Attenzione! Danni alla guarnizione Pulire le fenditure di contorno del piano in acciaio inox soltanto con una spazzola morbida. Non utilizzare oggetti appuntiti. Per sporco ostinato o scolorimento, presso il vostro rivenditore specializzato o presso il nostro servizio clienti è disponibile un detergente per acciaio inox (codice articolo 00311499).
Supporto pentola	Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detergente per stoviglie. Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si staccino. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare. Non lavare in lavastoviglie!
Manopola di comando	Pulire con uno straccio morbido e umido e con un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Attenzione! Danni all'apparecchio Per pulirla, non estrarre la manopola di comando.
Componenti del bruciatore	Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare. Non lavare in lavastoviglie!
Candela di accensione	Se necessario pulire attentamente con una piccola spazzola.

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. Rimuovere immediatamente eventuali liquidi fuoriusciti, non lasciare incrostare i residui di cibo.

1. Rimontare i componenti del bruciatore e il supporto per pentole.
2. Prestare attenzione al corretto posizionamento dei componenti dei bruciatori.

Avvertenza: Le corone e le coperture dei bruciatori vanno riposizionate ben adese e dritte.

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia della griglia (n. articolo 00311761). È adatto al supporto pentola e al piano in acciaio. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.

Attenzione!

Non applicare il gel per la pulizia della griglia sui componenti del bruciatore.

Malfunzionamento, che fare?

In alcuni casi è possibile eliminare facilmente le anomalie eventualmente insorte. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Anomalie dell'impianto elettrico generale.	Si è attivato il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico.	Verificare nel contatore elettrico se si è attivato il dispositivo di sicurezza.
L'accensione elettrica non funziona.	Potrebbero esserci residui di cibo o di detergente tra le candele di accensione e il bruciatore.	Lo spazio tra le candele di accensione e il bruciatore deve essere pulito.
	Il bruciatore è bagnato.	Asciugare con cura la copertura del bruciatore.
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Verificare se la copertura è posizionata correttamente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Accendere manualmente il bruciatore.
Irregolarità della fiamma del bruciatore.	I componenti del bruciatore non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anormale oppure il gas non fuoriesce.	Le valvole intermedie sono chiuse.	Aprire le valvole intermedie.
	In caso di utilizzo di una bombola di gas, accertarsi che questa non sia vuota.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina si sente odore di gas.	Possibile perdita in corrispondenza dell'allacciamento della bombola di gas.	Verificare la tenuta stagna dell'allacciamento della bombola del gas.
Il bruciatore si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La manopola di comando non è stata premuta sufficientemente a lungo.	Dopo l'accensione del bruciatore tenere ancora premuta la manopola di comando per alcuni secondi. Premere energicamente.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.

Servizio assistenza clienti

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	14
	Önemli güvenlik uyarıları	15
	Hasar nedenleri	16
	Çevre koruma	16
	Enerji tasarruf edin	16
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	16
	Cihazı tanıyınız	17
	Gazlı ocak	17
	Kumanda düğmesi	17
	Wok ocak kumanda düğmesi	17
	Özel aksesuar	17
	Gaz brülörleri	18
	Ocağın ayarlanması	18
	Otomatik ateşleme	18
	Emniyet sistemi	18
	Elle yakılması	18
	Kapatılması	18
	Ayar tablosu ve ipuçları	18
	Pişirme kapları	19
	Uygun pişirme kapları	19
	Kullanım Uyarıları	20
	Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması	20
	Bu temizlik malzemelerini kullanmayınız	20
	Cihazın temizlenmesi	21
	Yanmış kirler	21
	Arıza halinde ne yapmalı?	22
	Yetkili servisin çağırılması	23
	Garanti koşulları	23

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazınızı güvenli ve doğru şekilde kullanabilirsiniz. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız, kesinlikle ısıtıcı olarak kullanmayınız. Çalışma sırasında cihazı gözlem altında tutunuz. Cihazı sadece iç mekanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa gaz besleme hattındaki emniyet valfini kapatınız.

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – GAZ KOKUSU ALMANIZ DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir.

Gaz kurulumundan gaz kokusu alır ya da kurulumda bir arıza fark ederseniz:

- Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- Lamba ve cihaz şalterlerini kullanmayınız, hiçbir fişi prizden çekmeyiniz. Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- Pencereyi açınız ve odayı iyice havalandırınız.
- Yetkili servisi veya gaz dağıtım şirketini arayınız.

⚠️ Uyarı – Boğulma tehlikesi!

Gazlı bir ocak kullanılması, kurulum bölgesinde sıcaklığa, nemliliğe ve yanıcı maddelerin oluşmasına yol açar. Kurulum odasının iyice havalandırılmasına dikkat ediniz. Doğal havalandırma deliklerini açık bırakınız veya mekanik bir havalandırma tertibatı (örneğin bir davlumbaz) taktırınız. Cihazların yoğun ve uzun süren kullanımları pencereleri açma veya mevcut olan mekanik havalandırma tertibatlarının daha yüksek güçte çalıştırılması gibi daha etkili ek havalandırmaları gerekli kılabilir.

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.
- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı ocaklarda aşırı derecede ısınacaktır. Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Uygun olmayan çaptaki tencereler, hasarlı veya hatalı yerleştirilmiş tencereler ağır yaralanmalara neden olabilir. Pişirme kabıyla ilgili uyarılara dikkat ediniz.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.



Hasar nedenleri

Dikkat!

- **Komşu cihazlarda veya mobilyalarda ısıdan kaynaklanan hasarlar:** Cihaz uzun süre işletildiğinde ısı ve nem oluşur. İlaveten havalandırma yapılması gerekir. Pencereyi açın veya dışarıya bağlantılı davlumbazı çalıştırın.
- **Cihazda ısı yığılmasından kaynaklanan hasarlar:** Kızartma kaplarını, tavaları veya grill taşlarını aynı anda birden fazla brülörle ısıtmayın.
- **Fonksiyon bozukluğu:** Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.



Çevre koruma

Enerji tasarruf edin

- Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz.
- Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
- Tencerenin üzerine her zaman uygun bir kapak kapatınız.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



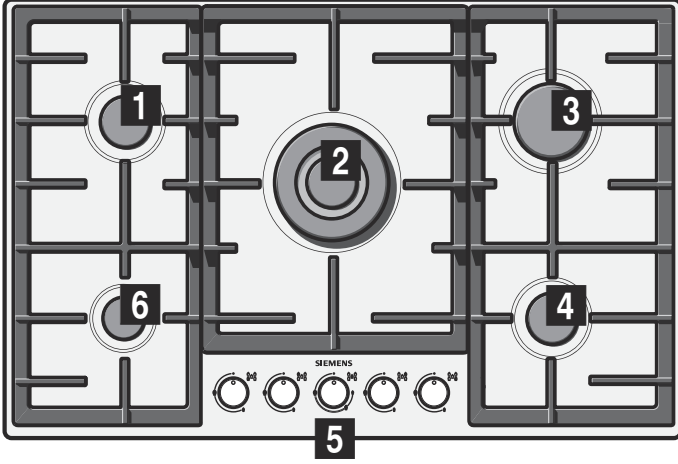
Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazı tanıyınız

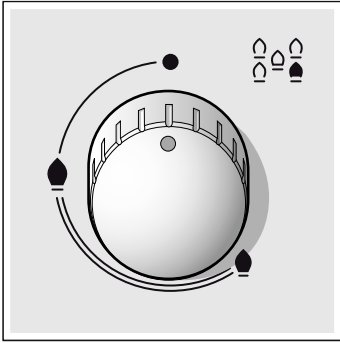
Burada yeni cihazınızı öğrenebilir ve aksesuarlara ilişkin bilgiler edinebilirsiniz.

Gazlı ocak



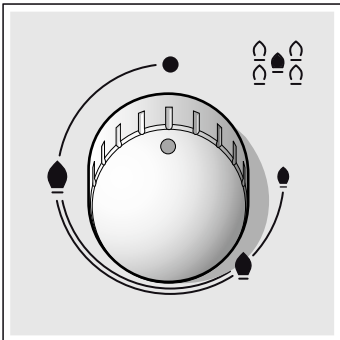
No.	Tanım
1	Normal ocak 1,75 kW
2	Wok ocak 5 kW (4,6 kW)
3	Güçlü ocak 3 kW
4	Tasarruflu ocak 1 kW
5	Kumanda düğmesi
6	Normal ocak 1,75 kW

Kumanda düğmesi



Kumanda düğmesi üzerindeki işaretler, ilgili brülörün hangisi olduğunu gösterir ve hafif ateş ile hızlı ateş arasında ayarlama olanağı sunar. Ayarlama kademesiz olarak yapılabilir.

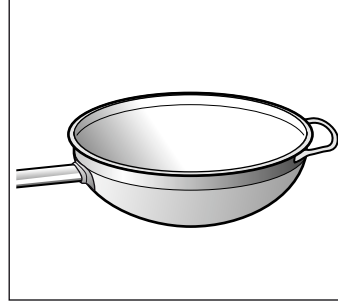
Wok ocak kumanda düğmesi



Wok ocağın kumanda düğmesindeki orta alev sembolü, ek dış alev halkasının açılacağı kademesi gösterir.

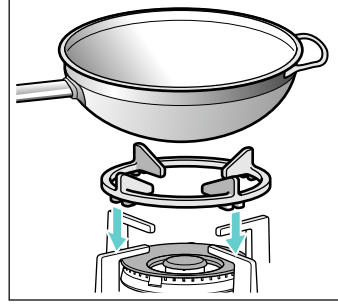
Özel aksesuar

Aşağıdaki aksesuarları müşteri hizmetlerimiz üzerinden veya internetten sipariş edebilirsiniz.



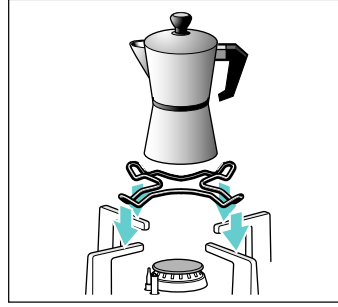
Wok tava (00469744)

Wok ısıyı eşit biçimde dağıtır ve çok az yağ kullanarak yemeklerin hızla pişirilmesine olanak sağlar. Wok kullanırken üreticinin talimatlarına dikkat edilmesi gerekir.



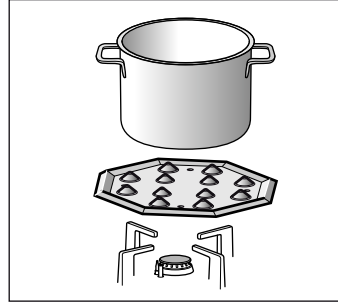
Wok ek ızgarası (00647660)

(bazı cihaz versiyonlarında mevcuttur)
Wok ocak üzerinde Wok tavaları kullanmak için.



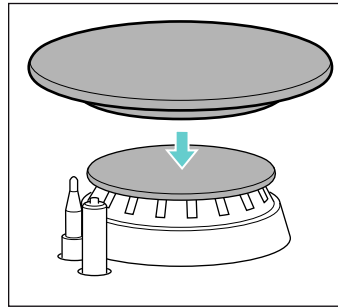
Kahve pişirme yerleştirme ızgarası (0088903)

Kahve pişirme yerleştirme ızgarası sadece ekonomik ocak gözüne uygundur, bu ızgarada sadece çapı 9 cm'den ufak kaplar kullanılabilir (örneğin espresso cezvesi).



Demleme plakası (00648786)

Demleme plakası, en düşük güç kademesinde kullanım sırasında ısıyı azaltır. Demleme plakasını, dışbükey tarafı yukarıyı gösterecek biçimde ızgaranın üzerine yerleştiriniz, asla doğrudan brülörün üzerine koymayınız. Pişirme kabını demleme plakasının ortasına yerleştiriniz.



Küçük alev kapağı (00616229)

Küçük alev kapağı, tasarruflu ocak için uygundur. Küçük bir alev üzerinde yavaşça pişirmeye olanak sağlar. Tasarruflu ocağı çıkarınız ve küçük alev kapağını takınız.

Aksesuarları sadece belirtildiği biçimde kullanınız. Aksesuar yanlış biçimde kullanılırsa üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Bilgiler

- Brülör yanarken hafif bir ses çıkartması normaldir.
- İlk kullanım sırasında bazı kokular duyulması normaldir. Bu durum bir risk teşkil etmez ve bir hata değildir. Kokular zamanla yok olur.
- Turuncu renkli bir alev görülmesi normaldir. Havada mevcut olan tozlar, taşan sıvılar vb. nedeniyle oluşur.
- Brülörün alevi istenmeyen biçimde sönerse: Brülörün kumanda düğmesini "0" pozisyonuna çeviriniz. Yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Ocağın ayarlanması

Kumanda düğmeleri üzerindeki işaretler size ilgili brülörün pozisyonunu ve hızlı ve yavaş ateş aralığındaki gücü gösterir. Güç kademesiz olarak ayarlanabilir.

Bilgiler

- Ocakları ancak ocak ızgarası ve tüm brülör parçaları yerine doğru biçimde yerleştirilmişse ateşleyiniz.
- Brülörler ve bujiler temiz ve kuru olmalıdır.
- Sadece önceden belirlenmiş aksesuarları kullanınız. Paslanmaz çelik tepsileri kaplamayınız (örneğin alüminyum folyo ile).

Otomatik ateşleme

Bilgi: Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujiler kirlenmişse hatalı bir ateşleme yapılabilir. Bujileri düzenli olarak ufak, metalik olmayan bir fırçayla temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Gazlı ocağınız elektrikli ateşleme yapan bujilere sahiptir.

1. İsteddiğiniz brülörün üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.
2. İlgili kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi sola çevirerek istediğiniz pozisyona getiriniz. Brülör otomatik olarak yanar.
3. Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz.

Kumanda düğmesini yavaşça çevirerek alev boyutunu kademesiz olarak hızlı ve yavaş ateş biçiminde ayarlayabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

Eğer brülör 15 saniye süreyle yanmazsa, kumanda düğmesini kapatınız ve içinde bulunduğunuz odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi

Pişirme tezgahınız, brülörlerin kazayla yanması halinde gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemine (termo kupl) sahiptir.

Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için:

1. Brülörü normal olarak açınız
2. Kumanda düğmesini bırakmadan ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

Elle yakılması

Bir elektrik kesintisi durumunda brülörü elle de yakabilirsiniz.

1. İsteddiğiniz brülörün üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.
2. İlgili kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi sola çevirerek istediğiniz pozisyona getiriniz. Kumanda düğmesini basılı tutunuz.
3. Brülörü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz. Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz.

Kapatılması

İsteddiğiniz kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Ayar tablosu ve ipuçları

Ayar alanı	Pişirme yöntemi	Örnekler
Hızlı ateş 🔥	Pişirmeye başlama	Su
	Kızartmaya başlama	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorbalar, soslar
	Haşlama	Sebze
🔥 ile 🔥 arasında	Kızartmak	Et, balık, patates
	Fırında pişirme	Unlu yiyecekler, yumurtalı yiyecekler
	Haşlama	Manti, haşlanmış sosis, etli çorbalar
	Sıcak suda pişirme	Kremalar, soslar
	Pişirmeye devam etme	Çorbalar, patatesler
	Buharda pişirme	Sebze, balık
	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
	Buğulama	Gulaş, kızartma, sebze
Hafif ateş 🔥	Buz çözme	Derin dondurulmuş gıdalar
	Şişirme	Pirinç, baklagiller
	Isıtmak	Çorbalar, tencere yemekleri, soslu sebzeler

Ayar tablosunun değerleri sadece fikir vermeye yöneliktir; değerler, yemeklerin türüne ve durumuna ve ayrıca tencerenin büyüklüğüne ve doluluğuna göre ısı ihtiyacı değiştiğinden değişebilir.

Daha fazla güç uygulandığında yağlar hızla ısınır. Kızartılacak malzemeye sürekli dikkat etmelisiniz, yağ alev alabilir ve kızartılacak malzeme yanabilir.

Daha uzun süre pişirilmesi gereken malzemeler arkadaki pişirme alanlarında pişirilmelidir.

Büyük miktarda gıdayı pişirmek, yağda kızartmak ve fırında kızartmak için güçlü ocağı veya Wok ocağını kullanınız.

Wok ile ilgili ipuçları

Bilgi: Wok tava ile pişirmek için ocak ızgarasında Wok ocağının üzerine Wok ilave ızgarasını yerleştirmeniz gereklidir. Wok tavaşının pişirme sırasında Wok ilave ızgarasının üzerinde emniyetli biçimde oturmasına dikkat ediniz.

Bombeli tabana sahip Wok tavalar kullanmanızı tavsiye ederiz. Özel aksesuar olarak yüksek kaliteli bir Wok tava sipariş edebilirsiniz (sipariş numarası 00469744).

Wok tava ile pişirmek için sadece yüksek ısılara dayanıklı bitkisel yağ kullanınız, örneğin ceviz yağı.

Yemeklik malzemeleri yüksek ısıda, sürekli karıştırarak ve kısa süre pişiriniz. Sebzeler diri kalmalıdır.

Yemekleri karıştırmak ve tavadan almak için uzun saplı, ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş ve yassı bir kaşık kullanınız.



Pişirme kapları

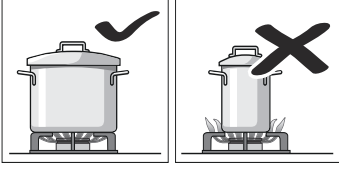
Aşağıdaki uyarılar enerjiden tasarruf etmenizi ve pişirme kaplarındaki olası hasarları engellemenizi sağlamakta yardımcı olabilir.

Uygun pişirme kapları

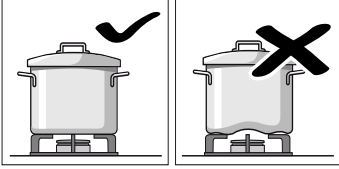
Brülörler	Tencere tabanı için önerilen çap	Tencere tabanı için minimum çap
Ekonomik Brülör	100 - 180 mm	100 mm
Arka normal brülör	180 - 220 mm	140 mm
Ön normal brülör	180 mm tencereler 160 mm tavalar	140 mm
Kuvvetli brülör	220 - 240 mm	140 mm
Wok ocak	220 - 240 mm Wok tavayı Wok ilave ızgara ile kullanınız.	200 mm Çap < 220 mm ise: Sadece iç brülörü kullanınız.

Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:

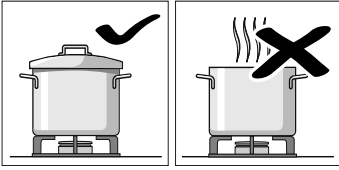


Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız. Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

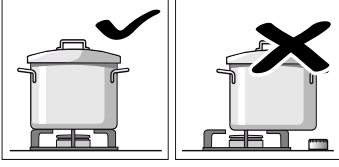


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

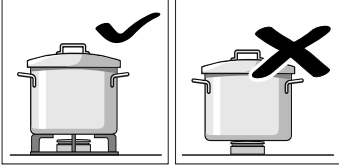
Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.



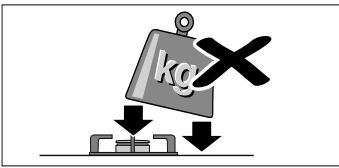
Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz. Enerjiyi boşa harcarsınız.



Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir. Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz. Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.



Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz. Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.



Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.



Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır. Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.



Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanınız.

Bu temizlik malzemelerini kullanmayınız

- Aşındırıcı veya sivri temizleyiciler
- Asit içeren temizleyiciler (örneğin sirke, limon asidi vb.)
- Klor içeren veya yüksek oranda alkol içeren temizleyiciler
- Fırın spreyi
- Sert, çizilecek bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovma süngerleri
- Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Cihazın temizlenmesi

Cihaz parçası/ yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Paslanmaz çelik yüzeyler	Bulaşık deterjanını yumuşak, nemli bir bezle sürünüz; yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Dikkat! Sızdırmazlık hasarları Paslanmaz çelik yüzey boyunca mevcut olan aralığı sadece yumuşak bir fırçayla temizleyiniz. Sivri nesneler kullanmayınız. Güçlü kirler veya ısının neden olduğu renk değişimleri için yetkili satıcınızdan veya müşteri hizmetlerimizden bir paslanmaz çelik temizleyici sipariş edebilirsiniz (sipariş numarası 00311499).
Ocak ızgarası	Temizlemek için dikkatlice çıkartınız. Bulaşık tasında suda bekletiniz. Bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz. Lastik tamponun olduğu bölgeyi dikkatlice temizleyiniz, bu tamponun sökülmemesine dikkat ediniz. Temiz suyla durulayınız ve yerleştirmeden önce dikkatlice kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kumanda düğmesi	Yumuşak ve nemli bir bezle ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz, bezin çok ıslak olmamasına dikkat ediniz. Dikkat! Cihaz hasarı Kumanda düğmesini temizlemek için çıkarmayınız.
Brülör parçaları	Temiz suyla durulayınız ve yerleştirmeden önce dikkatlice kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Buji	İhtiyaç durumunda küçük bir fırçayla dikkatlice temizleyiniz.

Cihazı her kullanımdan sonra soğuduğunda temizleyiniz. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz, aksi takdirde yemek artıkları yanacaktır.

1. Brülör parçaları ve damlama ızgarasını temizledikten ve kuruttuktan sonra yeniden yerleştiriniz.
2. Brülör parçalarının doğru pozisyonda olmasına dikkat ediniz.

Bilgi: Brülör bileziği ve brülör kapağı yerlerine tam oturmalı ve düz biçimde yerleşmelidir.

Yanmış kirler

Sert, yanmış kirler için yetkili satıcınızdan veya müşteri hizmetlerimizden bir ızgara temizleme jeli sipariş edebilirsiniz (ürün numarası 00311761). Ocak ızgarası ve paslanmaz çelik tepsiler için uygundur. Gerekirse kirli kısımlara uygulanarak bir gece etki etmesi beklenebilir. Temizleyici üzerindeki uyarıları dikkate alınız.

Dikkat!

Izgara temizleme jeli brülör parçaları üzerine uygulanamaz.

? Arıza halinde ne yapılmalı?

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası nedeni	Çözüm
Genel elektrik arızası.	Ev sigortası atmış.	Sigorta kutusunda ilgili sigortanın atıp atmadığını kontrol ediniz.
Elektrikli ateşleme çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yiyecek veya deterjan artıkları birikmiş olabilir.	Buji ile brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak.	Brülör kapağı dikkatlice kurulanmalıdır.
	Brülör kapağı doğru biçimde yerleştirilmemiş.	Kapakların doğru olarak yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi	Brülörü elle yakınız.
Eşit olmayan brülör alevi	Brülör parçaları doğru olarak yerleştirilmemiş.	Brülör parçalarını doğru olarak yerleştiriniz.
	Brülörün açıklıkları kirli.	Brülörün açıklıklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal görünmüyor veya dışarı gaz çıkmıyor.	Ara valfler kapalı.	Ara valfleri açınız.
	Bir gaz tüpü kullanıyorsanız bu gaz tüpünün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü dolusu ile değiştiriniz.
Mutfak gaz kokuyor.	Gaz tüpü bağlantısında olası sızıntı noktası.	Gaz tüpünün bağlantısında sızdırmazlık kontrolü yapınız.
Brülör yakma sonrasında hemen sönmüyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basmadınız.	Brülör yandıktan sonra, kumanda düğmesini birkaç saniye basılı tutunuz. Güçlü biçimde bastırınız.
	Brülörün açıklıkları kirli.	Brülörün açıklıklarını temizleyiniz.

Yetkili servisin çağırılması

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler tablosunun üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Garanti koşulları

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildiriniz. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	25
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	25
	Przyczyny uszkodzeń	27
	Ochrona środowiska	27
	Oszczędzanie energii	27
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie	
	środowiska naturalnego	27
	Informacje na temat urządzenia	28
	Płyta gazowa	28
	Pokrętła obsługi	28
	Pokrętło obsługi palnika Wok.	28
	Wyposażenie dodatkowe	28
	Palniki gazowe	29
	Nastawianie płyty grzewczej.	29
	Automatyczne zapalanie.	29
	System zabezpieczający.	29
	Zapalanie ręczne	29
	Wyłączanie.	29
	Tabela ustawień i porady	29
	Naczynia do gotowania	30
	Odpowiednie naczynia	30
	Uwagi dotyczące obsługi	31
	Czyszczenie oraz przegląd	31
	Nie używać do czyszczenia	31
	Czyszczenie urządzenia	32
	Przypalone zanieczyszczenia	32
	Co robić w razie usterki?	33
	Serwis	34
	Warunki gwarancji	34

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia. W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów, nigdy nie używać go do ogrzewania pomieszczeń. Włączonego urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w pomieszczeniach.

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

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

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barier dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

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 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zamknąć zawór bezpieczeństwa na przewodzie doprowadzającym gaz.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie – POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ ZAPACHU GAZU!

Wydostający się gaz może prowadzić do eksplozji.

W przypadku pojawienia się zapachu gazu lub zauważenia usterek w instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- Nie naciskać włącznika światła ani włącznika urządzenia, nie wyciągać wtyczek z gniazda. Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap). Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.
- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- 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 obrażeń!

- 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.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- **Uszkodzenie urządzeń bądź mebli wskutek żaru:**
Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, tworzy się żar i wilgotność. Należy więc zadbać o dodatkową wentylację. Otworzyć okno lub włączyć okap kuchenny z odprowadzeniem na zewnątrz.
- **Uszkodzenie urządzenia wskutek kumulacji ciepła:**
Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.
- **Zakłócenie działania:** Pokrętła przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

Ochrona środowiska

Oszczędzanie energii

- Wybrać palnik dostosowany do wielkości garnka.
- Naczynia należy ustawiać na środku rusztu.
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

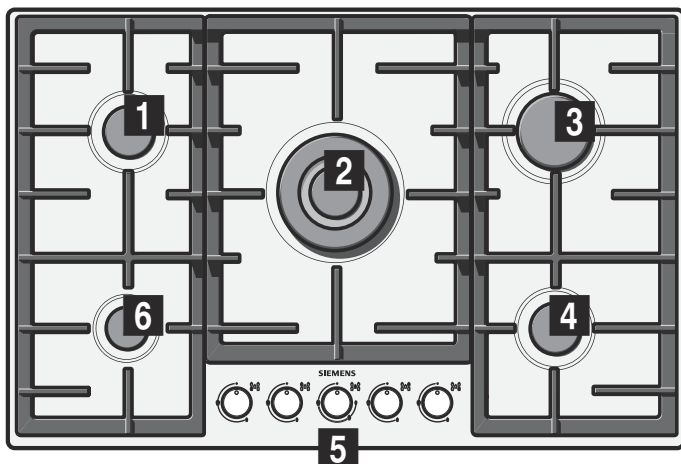


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego 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 zużyтым 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.

Informacje na temat urządzenia

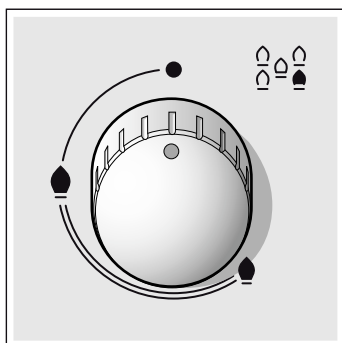
Poniżej zamieszczono opis urządzenia oraz informacje na temat wyposażenia.

Płyta gazowa



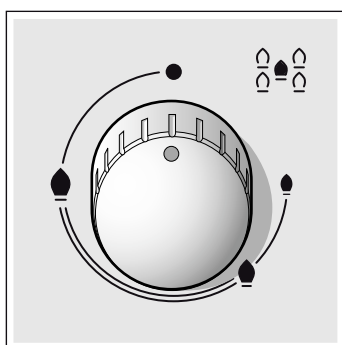
Nr	Oznaczenie
1	Palnik zwykły 1,75 kW
2	Palnik Wok 5 kW (4,6 kW)
3	Palnik o dużej mocy 3 kW
4	Palnik oszczędny 1 kW
5	Pokrętła obsługi
6	Palnik zwykły 1,75 kW

Pokrętła obsługi



Oznaczenia na pokrętle obsługi wskazują jego przyporządkowanie do danego palnika oraz ustawienie w przedziale od dużego do małego płomienia. Ustawianie przebiega bezstopniowo.

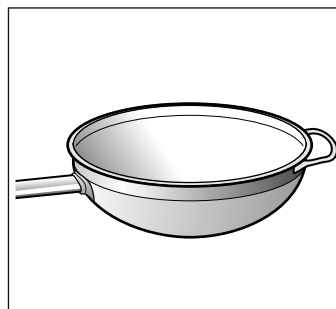
Pokrętło obsługi palnika Wok



Środkowy symbol płomienia na pokrętle obsługi palnika Wok oznacza stopień, powyżej którego włączany jest dodatkowo zewnętrzny wieniec płomieni.

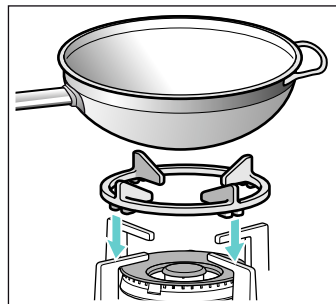
Wyposażenie dodatkowe

Wymieniowe wyposażenie można zamówić w serwisie lub przez Internet.



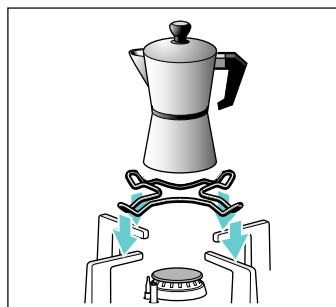
Patelnia Wok (00469744)

Naczynie Wok rozprzodza intensywne ciepło w sposób równomierny, dzięki czemu potrawy gotują się krócej i z użyciem mniejszej ilości oleju. Podczas użytkowania naczynia Wok należy przestrzegać zaleceń producenta.



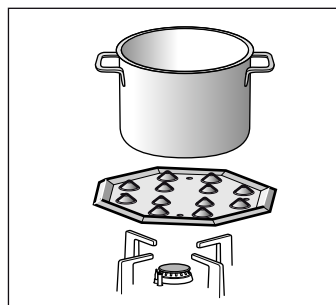
Dodatkowy ruszt Wok (00647660)

(dołączony do niektórych wersji urządzenia)
Do używania patelni Wok na palniku Wok.



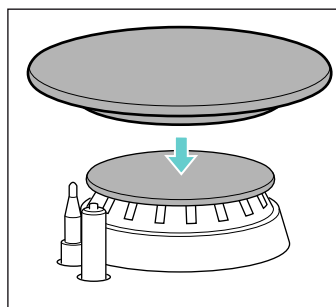
Nakładany ruszt pod kawiarkę (0088903)

Nakładany ruszt pod kawiarkę jest przeznaczony wyłącznie do palnika oszczędnego oraz naczyń o średnicy poniżej 9 cm (np. do kawiarki).



Płytko do gotowania na wolnym ogniu (00648786)

Płytko do gotowania na wolnym ogniu ogranicza ilość wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej. Płytko umieścić ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, nigdy nie kłaść jej bezpośrednio na palniku. Naczynie ustawić na środku płytki do gotowania na wolnym ogniu.



Nakładka do gotowania na wolnym ogniu (00616229)

Nakładka ta jest przeznaczona wyłącznie do stosowania na palniku oszczędnym. Umożliwia powolne gotowanie na małym ogniu. Zdjąć palnik oszczędny i nałożyć nakładkę do gotowania na wolnym ogniu.

Używać wyposażenia wyłącznie w sposób opisany w instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki błędnego używania wyposażenia.

Palniki gazowe

Wskazówki

- Cichy gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest normalnym zjawiskiem.
- Na początku eksploatacji urządzenie może wydzielać specyficzny zapach, co jest normalnym zjawiskiem. Nie stanowi to żadnego zagrożenia ani nie jest objawem usterki. Zapach ten zniknie po pewnym czasie.
- Płomień w kolorze pomarańczowym jest normalnym zjawiskiem. Przyczyną jest obecność pyłu w powietrzu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.
- Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie: obrócić pokrętło obsługi palnika na "Pozycję 0". Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej 1 minutę.

Nastawianie płyty grzewczej

Oznaczenia na pokrętkach obsługi wskazują pozycję danego palnika oraz moc grzania w przedziale od dużego do małego płomienia. Moc grzania jest regulowana bezstopniowo.

Wskazówki

- Pola grzewcze zapalać wyłącznie, gdy ruszty nadpalnikowe oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo nałożone.
- Palniki i świeceki zapłonowe muszą być czyste i suche.
- Używać wyłącznie zalecanego wyposażenia. Nie wykładać niczym płyty ze stali nierdzewnej (np. folią aluminiową).

Automatyczne zapalanie

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

Płyta gazowa jest wyposażona w świeceki zapłonowe z elektrycznym zapłonem.

1. Postawić odpowiednie naczynie na wybranym palniku.
2. Nacisnąć odpowiadające mu pokrętło obsługi i obrócić je w lewo, ustawiając w żądanej pozycji. Palnik zapala się automatycznie.
3. Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętło obsługi.

Powolne obracanie pokrętła obsługi umożliwia bezstopniowe ustawienie wielkości płomienia między wysokim i niskim stopniem grzania.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

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

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 pokrętło, docisnąć je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Zapalanie ręczne

W przypadku zaniku zasilania prądem palniki można zapalić również ręcznie.

1. Postawić odpowiednie naczynie na wybranym palniku.
2. Nacisnąć odpowiadające mu pokrętło obsługi i obrócić je w lewo, ustawiając w żądanej pozycji. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
3. Zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapalnika. Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętło obsługi.

Wyłączanie

Obrócić odpowiednie pokrętło obsługi w prawo na pozycję 0.

Tabela ustawień i porady

Strefa nastawiania	Sposób gotowania	Przykłady
Maksymalny ogień 	Podgotowanie	Woda
	Obsmażanie	Mięso
	Podgrzewanie	Tłuszcz, produkty płynne
	Zagotowanie	Zupy, sosy
	Blanszowanie	Warzywa
Od  do 	Smażenie	Mięso, ryby, ziemniaki
	Pieczenie	Potrawy mączne, potrawy z jaj
	Gotowanie na małym ogniu	Knedle, kiełbasy parzone, mięso na zupe
	Zagęszczanie	Kremy, sosy
	Dalsze gotowanie	Zupy, ziemniaki
	Pieczenie na parze	Warzywa, ryby
	Duszenie	Warzywa, owoce, ryby
	Duszenie	Gulasz, pieczeń, warzywa
	Rozmrażanie	Artykuły mrożone
	Pęcznienie	Ryż, warzywa strączkowe
Mały płomień 	Podgrzewanie	Zupy, potrawy jednogarnkowe, warzywa w sosie

Wartości podane w tabeli ustawień mają wyłącznie charakter orientacyjny, ponieważ w zależności od rodzaju i stanu potraw, jak również od wielkości i zawartości garnka potrzebna jest większa lub mniejsza ilość ciepła.

Duża moc umożliwia szybkie rozgrzanie tłuszczu i oleju. Nie pozostawiać smażonych produktów bez nadzoru, tłuszcz może się zapalić, powodując przypalenie się potrawy.

Potrawy, które wymagają dłuższego czasu gotowania, należy przyrządzać na tylnych strefach grzewczych.

Do obgotowywania, smażenia w głębokim tłuszczu i obsmażania dużych ilości produktów wskazane jest używanie palnika o dużej mocy lub palnika Wok.

Porady dotyczące Woka

Wskazówka: W przypadku gotowania z użyciem patelni Wok na ruszt nad palnikiem Wok należy nałożyć dodatkowy ruszt. Zwrócić uwagę na to, aby podczas gotowania patelnia Wok była stabilnie ustawiona na dodatkowym ruszcie Wok.

Zalecamy patelnie Wok z wypukłym dnem. Wysokiej jakości patelnię Wok można zamówić jako wyposażenie dodatkowe (nr artykułu 00469744).

Do gotowania z użyciem patelni Wok używać wyłącznie oleju spożywczego o wysokim punkcie dymienia np. oleju arachidowego.

Składniki gotować na dużym ogniu, stale mieszając, nie za długo. Warzywa powinny być ugotowane al dente.

Do mieszania i wyjmowania potraw najlepiej używać płaskiej łyżki z długim trzonkiem z materiału odpornego na wysoką temperaturę.



Naczynia do gotowania

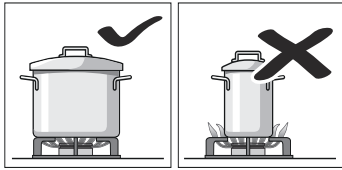
Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

Odpowiednie naczynia

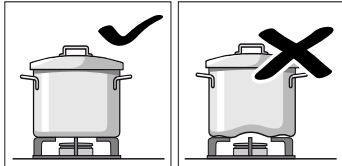
Palnik	Zalecana średnica spodu garnka	Minimalna średnica spodu garnka
Palnik oszczędny	100 - 180 mm	100 mm
Palnik zwykły z tyłu	180 - 220 mm	140 mm
Palnik zwykły z przodu	180 mm garnki 160 mm patelnie	140 mm
Palnik o dużej mocy	220 - 240 mm	140 mm
Palnik Wok	220 - 240 mm Patelni Wok używać wyłącznie w połączeniu z dodatkowym rusztem Wok.	200 mm Przy średnicy < 220 mm: Używać wyłącznie wewnętrznego palnika.

Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



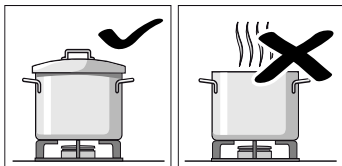
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika. Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczyń.



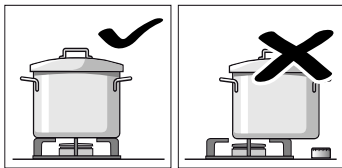
Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.



Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.



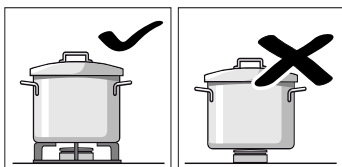
Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



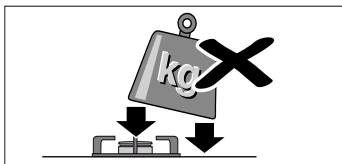
Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.



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

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Nie używać do czyszczenia

- Szorujących ani żrących środków czyszczących
- Środków czyszczących zawierających kwasy (np. octu, kwasku cytrynowego itd.)
- Środków czyszczących zawierających chlor lub dużą ilość alkoholu
- Sprayów do piekarnika
- Twardych, szorstkich gąbek, szczoteczek ani druciaków
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Czystczenie urządzenia

Część urządzenia/Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Miękką, wilgotną ściereczką rozprowadzić płyn do mycia naczyń i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia. Uwaga! Uszkodzenie uszczelki Szczelinę wokół powierzchni ze stali nierdzewnej czyścić wyłącznie miękką szczoteczką. Nie używać ostrych przedmiotów. W przypadku silnych zanieczyszczeń lub przebarwień spowodowanych wysoką temperaturą można zamówić w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie środek do czyszczenia stali nierdzewnej (nr art. 00311499).
rusztu	Ostrożnie zdjąć w celu wyczyszczenia. Namoczyć w zlewie. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń. Zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki, aby te nie odpadły. Oplukać czystą wodą, przed nałożeniem starannie osuszyć. Nie myć w zmywarce do naczyń!
Pokrętła obsługi	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń; ściereczka nie może być zbyt mokra. Uwaga! Uszkodzenie urządzenia Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.
Elementy palnika	Oplukać czystą wodą, przed nałożeniem starannie osuszyć. Nie myć w zmywarce do naczyń!
Świeczka zapłonowa	W razie potrzeby ostrożnie wyczyścić małą szczoteczką.

Czyścić urządzenie po każdym użyciu, gdy ostygnie. Natychmiast usuwać płyny, które wykapiały, nie dopuszczać do przypalenia resztek pożywienia.

1. Po czyszczeniu ponownie nałożyć elementy palnika oraz ruszty.
2. Zwrócić uwagę na prawidłową pozycję elementów palnika.

Wskazówka: Pierścień i nakrywka palnika muszą przy nakładaniu zaskoczyć na swoje miejsce i leżeć równo.

Przypalone zanieczyszczenia

W przypadku przypalonych, trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można zamówić w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie żel do czyszczenia grilla (nr artykułu 00311761). Środek ten nadaje się do czyszczenia rusztów nadpalnikowych i płyty ze stali nierdzewnej. W razie potrzeby pozostawić żel na zanieczyszczonej powierzchni przez noc. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.

Uwaga!

Nie stosować żelu do czyszczenia grilla na elementach palników.

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:

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Usterka ogólnej sieci energetycznej.	Zadziałał bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik się wyłączył.
Nie działa elektryczna zapalarka.	Między świeczkami zapłonowymi a palnikami mogą znajdować się resztki produktów spożywczych lub środków czyszczących.	Przestrzeń między świeczką zapłonową a palnikiem należy utrzymywać w czystości.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakrywki palników.
	Nakrywki palników są nieprawidłowo nałożone.	Sprawdzić, czy nakrywki są nałożone prawidłowo.
	Zanik zasilania prądem	Zapalić palnik ręcznie.
Nierównomierny płomień palnika	Elementy palnika są nieprawidłowo nałożone.	Prawidłowo nałożyć elementy palnika.
	Otwory palnika są zabrudzone.	Wyczyścić otwory palnika.
Przepływ gazu jest nieprawidłowy lub gaz w ogóle nie wypływa.	Wstawione zawory są zamknięte.	Otworzyć zawory.
	W przypadku używania butli gazowej sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę gazową.
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Przyczyną może być nieszczelność podłączenia do butli gazowej.	Sprawdzić podłączenie do butli gazowej pod kątem szczelności.
Palnik gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Pokrętło obsługi nie zostało przytrzymane przez odpowiednio długi czas.	Po zapaleniu palnika należy przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi jeszcze przez kilka sekund. Mocno wcisnąć pokrętło.
	Otwory palnika są zabrudzone.	Wyczyścić otwory palnika.



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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

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

[siemens-home.com](https://www.siemens-home.com)



9001106186
950512