

SIEMENS

Płyta gazowa

Ankastre Gazli Ocak

ER9A6SB70.

pl Instrukcja obsługi

3 tr Kullanım kılavuzu

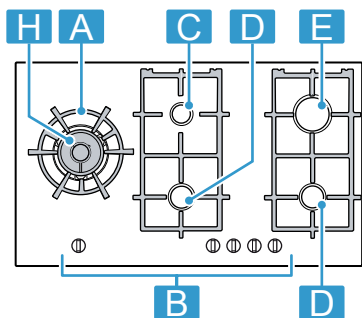
14



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ER9A.SB70.

¹	Komponent		
A	Ruszt	-	
B	Pokrętko obsługi	-	
C	Palnik oszczędny	1,10 kW	
D	Palnik zwykły	1,90 kW	
E	Palnik o dużej mocy	2,80 kW	
H	Palnik wielokoronowy Dual-wok	5,80 / 6,10 kW	

¹ Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

¹	Bileşenler		
A	Tel ızgara	-	
B	Kontrol düğmesi	-	
C	Ekonomik brülör	1,10 kW	
D	Normal brülör	1,90 kW	
E	Güçlü brülör	2,80 kW	
H	İkili wok çok taçlı brülör	5,80 / 6,10 kW	

¹ Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	7
4	Poznanie urządzenia	7
5	Akcesoria.....	8
6	Podstawowy sposób obsługi	9
7	Naczynia	9
8	Zalecane ustawienia przy gotowaniu.....	10
9	Czyszczenie i pielęgnacja.....	11
10	Usuwanie usterek.....	12
11	Serwis	13
12	Utylizacja	13

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do gotowania.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i pomieszczeniach domowych.

- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- jako jako urządzenie grzewcze.
- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.
- na dworze

W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. POSTĘPOWANIE W RAZIE WYCZUCIA ZAPACHU GAZU LUB USTEREK INSTALACJI GAZOWEJ

- ▶ Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- ▶ Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- ▶ Nie używać włączników oświetlenia i urządzeń.
- ▶ Nie odłączać wtyczek urządzeń elektrycznych od gniazd sieciowych.
- ▶ Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- ▶ Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- ▶ Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Niewielkie ilości gazu mogą się gromadzić przez dłuższy czas, a następnie zapalić.

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

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może się przedostać do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą powstawać słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i powolnemu rozszczelnieniu, co w konsekwencji doprowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu.

- ▶ Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Podczas korzystania z kuchenki gazowej w pomieszczeniu powstają ciepło i wilgoć oraz produktów spalania.

- ▶ Zapewnić dostateczną wentylację kuchni, szczególnie przy korzystaniu z kuchenki gazowej.
- ▶ W przypadku intensywnego i długotrwałego użytkowania urządzenia zapewnić dodatkową wentylację w celu niezawodnego odprowadzania produktów spalania do atmosfery, np. ustawić wyższą prędkość obrotową istniejącego wentylatora mechanicznego, jednocześnie zapewniając wymianę powietrza w miejscu ustawiania urządzenia.
- ▶ Jeżeli konieczna jest instalacja dodatkowego urządzenia wentylacyjnego, skonsultować się z wykwalifikowanym personelem.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Urządzenie bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na płytę grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie używać płyty grzewczej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.
- ▶ Nigdy nie przechowywać i nie używać w pobliżu urządzenia lub pod urządzeniem palnych przedmiotów, takich jak, np. aerozole w puszkach lub środki czyszczące.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Włączone palniki gazowe bez postawionych na nich naczyń do gotowania wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia znajdującego się nad urządzeniem okapu.

- ▶ Palników gazowych używać tylko wtedy, gdy znajdują się na nich naczynia do gotowania.

Urządzenie bardzo silnie się nagrzewa, mogą się od niego tkaniny i inne przedmioty.

- ▶ Trzymać tkaniny, np. ubrania, zasłony trzymać z daleka od płomieni.
- ▶ Nigdy nie sięgać po cokolwiek nad płomieniami.
- ▶ Nie umieszczać łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek do naczyń, czasopism na urządzeniu, obok urządzenia lub za urządzeniem.

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▶ Jeżeli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, obrócić pokrętko w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.
- ▶ Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętko w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne części mogą ulec rozgrzaniu podczas pracy urządzenia.

- ▶ Nie pozwalać, aby małe dzieci zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Puste naczynie do gotowania ustawione na włączonych palnikach gazowych bardzo silnie się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i zamknąć dopływ gazu.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 13*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Usterki i uszkodzenia urządzenia oraz nieprawidłowe naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego albo wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu i skontaktować się z serwisem.
- ▶ Naprawy urządzenia i wymianą uszkodzonych przewodów gazowych może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.

Odpryski lub pęknięcia w płycie szklanej stanowią zagrożenie.

- ▶ Niezwłocznie wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzewcze a urządzenie odłączyć od prądu.
- ▶ Zamknąć dopływ gazu.
- ▶ Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- ▶ Nie używać urządzenia.
- ▶ Wezwać serwis.

Naczynia o niedopasowanej wielkości czy uszkodzone lub źle ustawione naczynia go gotowania mogą spowodować ciężkie zranienie.

- ▶ Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Przy włączaniu palników zapalniki iskrzą.

- ▶ Podczas zapalania palników nigdy nie dotykać zapalników.

Jeżeli pokrętko obsługi nie daje się obracać, nie należy go już używać.

- ▶ Należy natychmiast skontaktować się z serwisem w celu naprawy lub wymiany pokrętkła obsługi.

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.

- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

Wytwarzane ciepło może spowodować uszkodzenie sąsiednich urządzeń lub mebli. Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, wytwarza się bardzo wysoka temperatura i wilgotność.

- ▶ Otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny z wyprawieniem na zewnątrz.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać dwóch palników ani dwóch źródeł ciepła do tylko jednego naczynia.
- ▶ Płyty grillowe, gliniane garnki itp. nie mogą być używane przed dłuższy czas przy pełnej mocy.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić elementy obsługi.

- ▶ Nie stawiać dużych naczyń do gotowania na palnikach w pobliżu pokręteł obsługi.

Niewłaściwe położenie pokrętkła obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.

- ▶ Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętkła obsługi obracać zawsze na pozycję zero.

Nieostrożne obchodzenie się z naczyniem może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

- ▶ Ostrożnie obchodzić się z naczyniami do gotowania stojącymi na płycie grzewczej.
- ▶ Nie stawiać na płycie grzewczej ciężkich przedmiotów.

Przesuwając naczynia, można porysować szkło.

- ▶ Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu. Jeśli na płytę grzewczą spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych ani ostrych przedmiotów.

- ▶ Nie uderzać o żadną krawędź płyty.

Sól, cukier lub piasek, który może osypywać się z warzyw, powoduje zarysowania szkła.

- ▶ Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów. Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o dużej zawartości cukru mogą uszkodzić szkło.

- ▶ Pozostałości potraw, które wykopiały, natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać palniki dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Nieodpasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywy wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywy następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można zobaczyć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywy.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

3.2 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

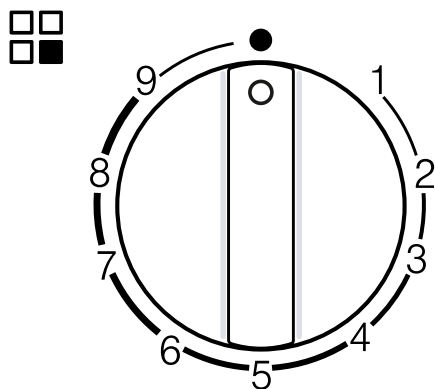
- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Pokrętko obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.

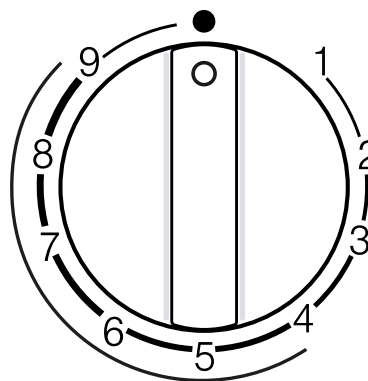
Za pomocą pokręteł obsługi wielkość płomienia można stopniowo dostosowywać do różnych stopni mocy grzania.



Wskaźnik	Znaczenie
	Palnik przypisany do pokrętki obsługi.
	Palnik wył.
9	Maksymalna moc i elektryczne zapalenie palnika.
1	Najniższa moc.

Palnik wielokoronowy Dualwok

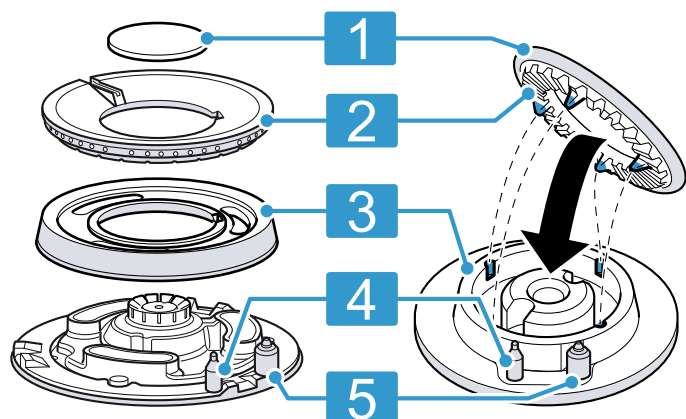
Dzięki palnikowi wielokoronowemu Dualwok możliwe jest niezależne sterowanie płomieniem wewnętrznym i zewnętrznym.



Stopień mocy grzania	Znaczenie
9	Płomień wewnętrzny i zewnętrzny - moc maksymalna.
4	Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.
3	Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.
1	Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

4.2 Palnik

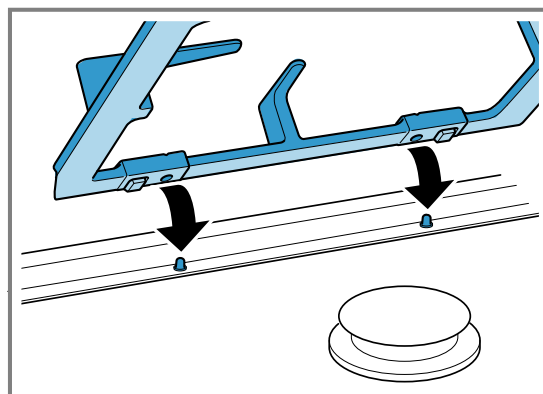
W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



1	Nakrywka palnika
2	Kołpak palnika
3	Dno kołpaka palnika
4	Termoelement do kontroli płomienia
5	Śweczka zapłonowa

4.3 Ruszty

Prawidłowo włożyć ruszty.



Ustawić prawidłowo naczynia na rusztach. Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach. Ruszty należy zawsze zdejmować z zachowaniem ostrożności. Przesunięcie jednego rusztu może spowodować zmianę położenia sąsiednich rusztów.

Wskazówka: Resztki metalu pozostałe na ruszcie w wyniku przesuwania niektórych naczyń do gotowania można usunąć za pomocą odpowiedniego czyszczenia. → "Czyszczenie rusztów", Strona 11

5 Akcesoria

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia. → Strona 13

Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie. siemens-home.bsh-group.com

Akcesoria	Opis	Użytkowanie
Dodatkowy ruszt Wok		<ul style="list-style-type: none"> Używać wyłącznie na palniku wielokoronowym. Używać zawsze w przypadku stosowania naczyń z wklęsłym dnem. Zalecane w celu wydłużenia okresu użytkowania urządzenia.
Dodatkowy ruszt pod kawiarkę		<ul style="list-style-type: none"> Używać tylko na palniku o najniższej mocy. Używać w przypadku stosowania naczyń, których średnica jest mniejsza od 12.
Płyta simmer		<ul style="list-style-type: none"> Do gotowania na małym ogniu. Używać palnika oszczędnego lub palnika zwykłego. Jeśli dostępnych jest kilka palników zwykłych, najlepiej użyć tylnych lub przednich palników po prawej stronie. Płytkę umieścić na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, nigdy nie kłaść jej bezpośrednio na palniku.

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Zapalanie palnika gazowego

Płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania palników.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▶ Jeżeli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, obrócić pokrętło w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.
- ▶ Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętło w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

UWAGA!

Obrócenie pokrętła obsługi bezpośrednio pomiędzy pozycją ● a 1 może spowodować nieprawidłowe działanie.

- ▶ Dlatego nigdy nie należy obracać pokrętła bezpośrednio z pozycji ● na pozycję 1 ani odwrotnie.
1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając maksymalny stopień mocy. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
 - ✓ Wszystkie palniki wytwarzają iskry i zapala się płomień.
 2. Odczekać kilka sekund i zwolnić pokrętło obsługi. → "System bezpieczeństwa", Strona 9
 3. Obrócić pokrętło obsługi na żądany stopień.
 4. Jeśli nie nastąpi zapłon, obrócić pokrętło obsługi na pozycję Wył. i powtórzyć czynności opisane powyżej. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi dłużej (do 10 sekund).

Uwaga:

Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia:

- Elementy palnika → Strona 8 oraz ruszt → Strona 8 muszą być prawidłowo włożone.
- Nie zamieniać nakrywek palnika.
- Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Świeczki zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świeczki zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

- Aby zapewnić prawidłowy płomień, otwory i rowki palnika muszą być czyste. → "Czyszczenie palników", Strona 11

6.2 System bezpieczeństwa

System bezpieczeństwa (termoelement) przerywa przepływ gazu, jeśli palniki przypadkowo zgasną. Aby zapalić palnik, należy aktywować system, który umożliwia przepływ gazu.

1. Zapalić palnik, nie zwalniając pokrętła obsługi.
- ✓ Zapala się płomień.
2. Przytrzymać całkowicie wciśnięte pokrętło obsługi przez kolejne 4 sekundy.

6.3 Ręczne zapalanie palnika gazowego

W przypadku awarii zasilania palniki można zapalić również ręcznie.

1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając maksymalny stopień mocy.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

6.4 Wyłączanie palnika

- ▶ Obrócić pokrętło obsługi w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawiając na ●.

6.5 Normalne zjawiska w trakcie pracy

Poniższe zjawiska są normalne dla urządzenia:

- Odgłos lekkiego syczenia dochodzący z zapalonego palnika.
- Wydzielanie się zapachów przy pierwszym użyciu. Zapachy ulatniają się po pewnym czasie.
- Płomień w kolorze pomarańczowym. Jest to spowodowane pyłem w otoczeniu, rozlanymi płynami itp.
- Trzaskanie kilka sekund po wyłączeniu palnika. Jest to spowodowane włączeniem systemu bezpieczeństwa. → "System bezpieczeństwa", Strona 9

7 Naczynia

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

7.1 Odpowiednie naczynia do gotowania

Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej.

Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach. Płomienie nie mogą dotykać bocznych ścianek naczynia.

Palnik	Minimalna średnica spodu naczynia do gotowania	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania
Palnik wielokorony	22 cm	30 cm
Palnik o dużej mocy	20 cm	26 cm
Palnik zwykły	14 cm	22 cm

Palnik	Minimalna średnica spodu naczynia do gotowania	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania
Palnik oszczędny	12 cm	16 cm

Naczyn z wklęsłym dnem używać wyłącznie na palniku wielokoronowym.

- Płyta grzewcza musi być wyposażona w palnik wielokoronowy i dodatkowy ruszt Wok.
- Dodatkowy ruszt Wok musi być umieszczony w odpowiedniej pozycji.

→ "Akcesoria", Strona 8

7.2 Stosowanie naczyń do gotowania

Wybór i ustawienie naczyń do gotowania wpływa na bezpieczeństwo użytkownika i efektywność energetyczną urządzenia.

→ "Oszczędzanie energii", Strona 7

8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

Za pomocą pokręteł obsługi urządzenia można stopniowo dostosowywać wielkość płomienia do różnych stopni mocy od 1 do 9.

Czasy gotowania i stopnie mocy zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw, od rodzaju używanego gazu, jak również od materiału, z którego wykonane jest naczynie do gotowania.

Wskazówki

- Porady dotyczące gotowania
 - W przypadku gotowania zup, kremów, soczewicy lub ciecierzycy wszystkie dodatki włożyć równocześnie do naczynia.
 - W przypadku potraw smażonych na patelni najpierw rozgrzać olej. Po rozpoczęciu smażenia utrzymywać stałą temperaturę, dostosowując w razie potrzeby stopień mocy. W przypadku przyrządzenia kilku porcji odczekać, aż żądana temperatura zostanie ponownie osiągnięta. Regularnie obracać potrawy.
- W celu skrócenia czasu gotowania:
 - Do gotowania kremów i warzyw strączkowych używać szybkowaru. W przypadku korzystania z szybkowaru stosować się do zaleceń producenta.
 - Przed włożeniem makaronu, ryżu lub ziemniaków woda musi się zagotować. Następnie dopasować stopień mocy, aby kontynuować gotowanie.
 - Podczas gotowania ziemniaków i ryżu używać pokrywki.

Stopień mocy	Przyrządzenie potraw
9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zagotowanie wody ■ Pieczenie w kąpieli wodnej: biszkopt, pudding, pudding chlebowy. ■ Smażenie w wysokiej temperaturze: dania kuchni azjatyckiej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Łatwopalne elementy mogą się zapalić.

- ▶ Zachować odstęp minimalny 50 mm między naczyniem do gotowania a elementami palnymi.

Nie używać odkształconych naczyń do gotowania.

Używać wyłącznie naczyń z płaskim i grubym dnem.

- Zdeformowane naczynia do gotowania nie stoją stabilnie na płycie grzewczej i mogą się przewrócić.

Postawić naczynie dokładnie na środku nad palnikiem.

- Jeśli naczynie nie jest ustawione centralnie na palniku, może się przewrócić.

Ustawić prawidłowo naczynia na rusztach.

- W przypadku ustawienia naczynia bezpośrednio na palniku może dojść do jego przewrócenia.

Stopień mocy	Przyrządzenie potraw
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozpoczęcie procesu gotowania: makarony, zupy, kremy, paella, warzywa strączkowe, ryż na mleku. ■ Smażenie w głębokim oleju: warzywa w tempurze, krokiety, frytki, omlet ziemniaczany, sznycle, mrożonki, wypieki. ■ Smażenie na niewielkiej ilości oleju: omlet francuski, stek, stek z polędwicy Strogonoff. ■ Smażenie, podsmażanie: warzywa, mięso.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontynuowanie procesu gotowania: makarony, zupy, kremy, paella, warzywa strączkowe, ryż na mleku. ■ Smażenie z użyciem niewielkiej ilości oleju: hamburgery, kiełbaski, grillowany łosoś, klopsiki. ■ Dania jednogarnkowe, pieczeń duszona: ragout, gulasz, ratatouille. ■ Gotowanie w średniej temperaturze: sos serowy, beszamelowy, carbonara, neapolitański, pudding, naleśniki. ■ Rozmrażanie: produkty mrożone.
3-1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dogotowywanie: ryż, paella, warzywa strączkowe, pudding ryżowy. ■ Gotowanie na parze: ryby, warzywa. ■ Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła: potrawy gotowe.
1	Roztapianie: masłom czekolada, żelatyna, miód, karmel.

9 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

9.1 Środek czyszczący

Odpowiednie środki czyszczące są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać wełny stalowej.
- ▶ Nie należy używać noży ani ostrych przedmiotów do usuwania zaschniętych resztek potraw z płyty grzewczej.
- ▶ Nie używać noży ani ostrych przedmiotów do czyszczenia miejsca połączenia między elementami szklanymi a przestonami palnika, metalowymi profilami, płytami szklanymi lub aluminiowymi.
- ▶ Nie używać myjek parowych.

9.2 Czyszczenie urządzenia

UWAGA!

Jeżeli podczas czyszczenia urządzenia zostaną usunięte pokrętła obsługi, wilgoć może przedostać się do wnętrza urządzenia, powodując jego uszkodzenie.

- ▶ Podczas czyszczenia urządzenia nie usuwać elementów obsługi.

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Czyścić gąbką, mydłem i wodą.
3. Osuszyć miękką ściereczką.

Wskazówka: Natychmiast usuwać rozlane płyny. Zapobiega to przywieraniu resztek potraw i zmniejsza wysiłek związany z późniejszym czyszczeniem.

9.3 Czyszczenie palników

Po każdym użyciu wyczyścić powierzchnię elementów palnika. Zapobiegnie to przypaleniu się resztek potraw.

UWAGA!

Czyszczenie elementów palnika w zmywarce do naczyń może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nie czyścić elementów palnika w zmywarce do naczyń.

Uwaga: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 11

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Czyścić niemetalową szczoteczką i roztworem wody z mydłem.
3. Całkowicie wysuszyć urządzenie. Jeśli na początku gotowania pojawią się krople wody lub wilgotne miejsca, emalia może ulec uszkodzeniu.
4. Włożyć elementy palnika. Upewnić się, że nakrywki palników są prawidłowo umieszczone na rozdzielnicy.

→ "Palnik", Strona 8

9.4 Czyszczenie rusztów

Uwaga: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 11

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Ostrożnie zdjąć ruszty.
3. Czyścić niemetalową szczoteczką i roztworem wody z mydłem.
Starannie oczyścić obszar wokół gumowych podkładek. Jeśli gumowe podkładki odpadną, rdza może uszkodzić płytę grzewczą.
4. Alternatywnie ruszty można czyścić w zmywarce do naczyń.
Używać środka czyszczącego zalecanego przez producenta zmywarki. W przypadku silnych zabrudzeń zaleca się wstępne oczyszczenie rusztów.
5. Pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia. Jeśli na początku gotowania pojawią się krople wody lub wilgotne miejsca, emalia może ulec uszkodzeniu.
6. Prawidłowo włożyć ruszty.

→ "Ruszty", Strona 8

10 Usuwanie usterek

Mniejsze usterek urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

10.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie działają funkcje elektryczne urządzenia.	Uszkodzony bezpiecznik. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadziałał bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik różnicowoprądowy. ▶ Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy zadziałał bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik różnicowoprądowy. Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Nie działa funkcja automatycznego zapalania.	Pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem znajdują się resztki potraw lub zanieczyszczenia. ▶ Przestrzeń pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem należy utrzymywać w czystości. Elementy palnika są mokre. ▶ Elementy palnika należy starannie osuszyć. Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. ▶ Ustawić elementy palnika w prawidłowym położeniu. Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub przewód uziemiający jest uszkodzony. ▶ Należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Płomień palnika jest nierównomierny.	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. ▶ Ustawić elementy palnika w prawidłowym położeniu. Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▶ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.
Dopływ gazu jest nieprawidłowy lub gaz w ogóle nie wypływa.	Dopływ gazu jest odcięty przez wstawione zawory. ▶ Otworzyć wstawione zawory. Butla z gazem jest pusta. ▶ W razie potrzeby wymienić butlę.
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Pokrętło obsługi jest otwarte. ▶ Zamknąć pokrętła obsługi. Butla gazowa jest nieprawidłowo podłączona. ▶ Upewnić się, że butla gazowa jest prawidłowo podłączona. Przewód gazowy podłączany do urządzenia jest nieszczelny. <ol style="list-style-type: none"> 1. Zamknąć główny zawór gazu. 2. Przewietrzyć pomieszczenie. 3. Niezwłocznie wezwać autoryzowanego instalatora, który sprawdzi instalację gazową i wystawi odpowiedni certyfikat. 4. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie potwierdzona szczelność instalacji oraz urządzenia.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Palnik wyłącza się w momencie zwolnienia pokrętła obsługi.	<p>Pokrętło obsługi nie było wciśnięte przez odpowiednio długi czas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Po zapaleniu palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi przez kilka sekund. 2. Mocno wcisnąć pokrętło obsługi. <hr/> <p>Otwory w palniku są zanieczyszczone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.

11 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

11.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zantować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

12 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym 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 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.

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



İçindekiler tablosu

1	Güvenlik.....	14
2	Maddi hasarların önlenmesi	16
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	17
4	Cihazı tanıma.....	18
5	Aksesuar.....	19
6	Temel Kullanım	19
7	Pişirme kabı.....	20
8	Pişirme için ayar önerileri.....	20
9	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	21
10	Arızaları giderme	22
11	Müşteri hizmetleri.....	23
12	Atığa verme	23

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- Pişirme amacıyla.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve ev ortamında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklığe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- teknelerde veya taşıtlarda.
- Alan ısıtması olarak.
- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile.
- açık havada

Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

UYARI – Patlama tehlikesi!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. GAZ TESİSATINDA ARIZALAR VEYA GAZ KOKUSU DURUMUNDA DAVRANIŞLAR

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

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. Düşük gaz miktarları uzun bir süre boyunca birikebilir veya alev alabilir.

- Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa gaz beslemesinin emniyet valfini kapatınız.

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. Gaz tüpü dik durmuyorsa, sıvı propan/bütan cihaz içine ulaşabilir. Bu durumda brülörlerden güçlü alevler çıkabilir. Parçalar hasar görebilir ve zamanla sızdırmazlıkları bozulabilir, bu durumda kontrolsüz biçimde dışarıya gaz kaçar.

- Gaz tüplerini her zaman dik konumda kullanın.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Gazlı ocak kullanılması kurulum bölgesinde sıcaklığa, neme ve yanıcı maddelerin oluşmasına yol açar.

- Özellikle de gazlı ocak kullanılması durumunda mutfağın yeterince havalandırıldığından emin olunuz.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı durumunda, yanma gazlarının güvenli bir biçimde dışarı atılabilmesini sağlamak için ek bir havalandırma sağlanmalıdır, örneğin mekanik havalandırma tertibatı bir üst güç kademesine ayarlanmalıdır ve aynı zamanda kurulum odasında hava değişimi için odaya taze hava girişi olmalıdır.
- Ek havalandırma tertibatı kurulumu için uzman personelden fikir alınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Cihaz çok ısınır.

- Ocağın üzerine veya yakınlarına asla yanıcı cisimler koymayınız.
- Asla ocağın üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

- Yanıcı cisimleri veya sprej tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Cihazın altında veya çok yakınlarında asla sprej kutuları veya temizlik malzemeleri gibi yanıcı cisimler bulundurmuyunuz ve kullanmayınız.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

- Ocak kapağı kullanmayınız.

Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı brülörler çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir.

- Gazlı brülör yalnızca üzerinde pişirme kabı varken çalıştırılmalıdır.

Cihaz çok sıcaktır, kumaşlar ve diğer nesnelere tutuşabilir.

- Kumaşları, örneğin giysileri veya perdeleri alevlerden uzak tutunuz.
- Alevlere asla elinizi uzatmayınız.
- Bulaşık bezi veya gazete gibi yanıcı cisimleri cihazın yanına veya arkasına yerleştirmeyiniz.

Dışarı akan gaz alev alabilir.

- Eğer brülör 15 saniyeden sonra yanmazsa kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz ve odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.
- Alev istemediğiniz halde çalışma sırasında sönerse, kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Erişilebilen parçalar kullanım sırasında ısınabilir.

- Küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

- Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı brülörlerde aşırı derecede ısınacaktır.

- Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalı ve gaz girişi kapatılmalıdır.

- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 23

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- ▶ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihazdaki arızalar ve hasarlar ve usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız.
- ▶ Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız ve müşteri hizmetlerini arayınız.
- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir ve hasarlı gaz hatlarını değiştirebilir.

Cam plakadaki çatlaklar veya kırıklar tehlikelidir.

- ▶ Cihazın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesmek için tüm brülörleri ve her elektrikli ısıtıcı parçasını gecikmeden kapatınız.
- ▶ Gaz girişini kapatınız.
- ▶ Cihaz yüzeyine dokunmayınız
- ▶ Cihazı kullanmayınız.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız.

Uygun olmayan pişirme kabı boyutları, hasarlı veya yanlış yerleştirilmiş pişirme kapları ciddi yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Pişirme kabı uyarılarına uyunuz.
- ▶ Brülörü açtığınızda bujilerde kıvılcımlar oluşur.
- ▶ Brülör ateşleme yaparken asla bujilere dokunmayınız.

Eğer bir kontrol düğmesi döndürülemiyor veya gevşetilemiyorsa kullanılmamalıdır.

- ▶ Kontrol düğmesini tamir etmek veya değiştirmek için derhal müşteri hizmetlerine başvurunuz.

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.

- ▶ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Isı nedeniyle komşu cihazlarda veya mobilyalarda hasarlar oluşabilir. Cihaz çok uzun süre çalıştırılırsa ısı ve nem oluşur.

- ▶ Bir pencere açınız veya içerideki havayı dışarı atacak bir aspiratör çalıştırınız.

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

- ▶ Tek bir pişirme kabı için iki brülör veya ısı kaynağı kullanmayınız.
- ▶ Izgara tavalarını, kil tencereleri vb. uzun süre tam güçte kullanmayınız.

- Isı sıkışması kumanda elemanlarına hasar verebilir.
- ▶ Kontrol düğmelerinin yakınındaki brülörlerde büyük pişirme kapları kullanmayınız.
- Kumanda düğmesinin yanlış pozisyonda olması fonksiyon arızalarına neden olabilir.
- ▶ Cihaz çalışmıyorken kumanda düğmeleri her zaman sıfır konumunda olmalıdır.
- Pişirme kaplarının kaba kullanımı, cihaz yüzeyine zarar verebilir.
- ▶ Ocak üzerindeki pişirme kabını dikkatlice tutunuz.
 - ▶ Ocağın üzerine ağır nesnelere koymayınız.
- Pişirme kabının hareket ettirilmesi camın çizilmesine neden olabilir.
- ▶ Kaydırırken pişirme kabını kaldırınız.

- Sert veya sivri cisimler ocağın üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- ▶ Ocak üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.
 - ▶ Ocağın kenarlarından herhangi birine çarpmayınız. Sebzelerden düşebilecek tuz, şeker veya kum camın çizilmesine neden olabilir.
 - ▶ Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
- Erimiş şeker veya şeker içeriği yüksek yiyecekler cama zarar verebilir.
- ▶ Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir.

- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

3.2 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

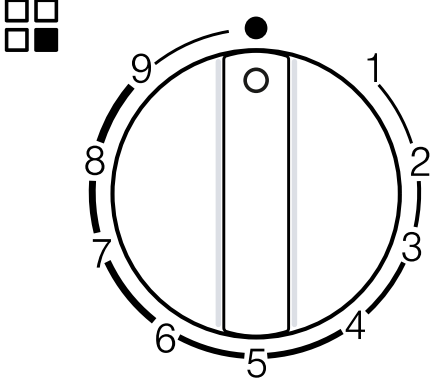
- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kontrol düğmesi

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Alev boyutu, kontrol düğmeleri ile kademeli olarak farklı pişirme kademelerine ayarlanabilir.

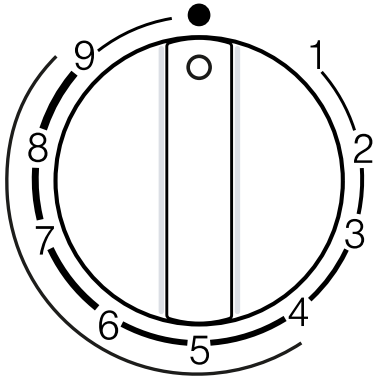


Gösterge Anlamı

9	Kontrol düğmesine atanan brülör.
•	Brülör kapalı.
9	Brülörün en yüksek gücü ve elektriksel ateşlemesi.
1	En düşük güç.

İkili wok çok taçlı brülör

İkili wok çok taçlı brülör ile iç ve dış alevleri birbirinden bağımsız olarak kontrol edebilirsiniz.

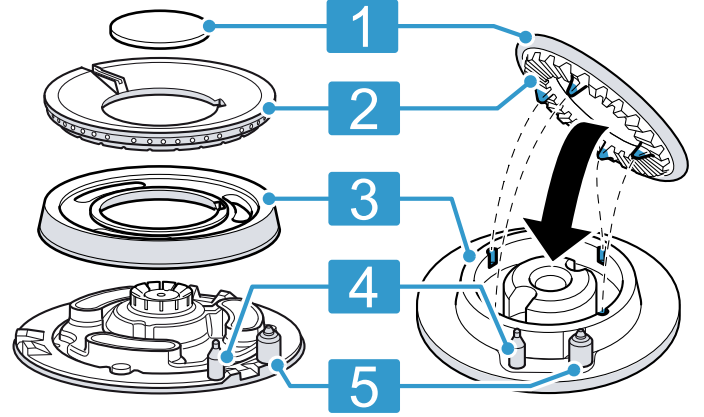


Pişirme kademeleri

9	Maksimum güçte iç ve dış alev.
4	Dış alev minimumda, iç alev maksimum güçte.
3	Maksimum güçte iç alev.
1	Minimum güçte iç alev.

4.2 Brülör

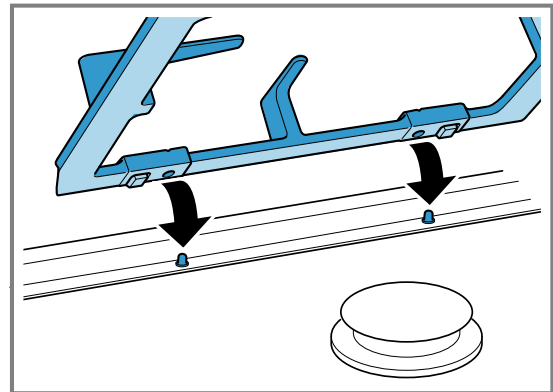
Bu bölümde, brülör parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1	Brülör kapağı
2	Brülör başlığı
3	Brülör başlığı tabanı
4	Alev denetimi için termik eleman
5	Buji

4.3 Tel ızgaralar

Tel ızgaraları doğru şekilde yerleştiriniz.



Pişirme kabını ızgaraların üzerine doğru şekilde yerleştiriniz. Pişirme kabını asla doğrudan brülörün üzerine koymayınız.

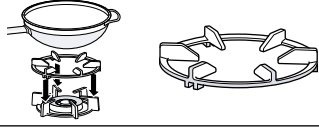
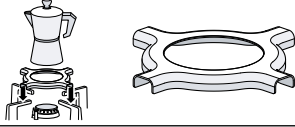
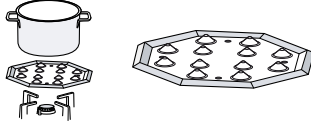
Tel ızgaraları her zaman dikkatlice çıkarınız. Bir ızgaranın kaydırılması, yandaki ızgaranın da aynı şekilde yerinin değişmesine neden olur.

İpucu: Pişirme kaplarının hareketi nedeniyle ızgarada kalan metal artıklarını uygun temizlik ile çıkarabilirsiniz. → "Tel ızgaraların temizlenmesi", Sayfa 21

5 Aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın. Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin. → Sayfa 23

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz. siemens-home.bsh-group.com

Aksesuarlar	Açıklama	Kullanım
Wok ek ızgarası		<ul style="list-style-type: none"> Yalnızca çok taçlı brülörde kullanınız. Daima eğimli tabanlı pişirme kabı ile kullanınız. Cihazın ömrünü uzatmak için önerilir.
Manuel Espresso makinesi ek ızgarası		<ul style="list-style-type: none"> Yalnızca en düşük güce sahip brülörde kullanınız. Çapı 12 değerinden küçük bir pişirme kabı ile kullanınız.
Simmer Plate		<ul style="list-style-type: none"> Düşük ateşte pişirmek için. Tasarruflu brülörü veya normal brülörü kullanınız. Birden çok normal brülör varsa, tercihen arka veya ön sağ brülörü kullanınız. Çıkıntıları yukarı bakacak şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz, asla doğrudan brülöre yerleştirmeyiniz.

6 Temel Kullanım

6.1 Bir gaz brülörünün ateşlenmesi

Ocağın otomatik brülör ateşlenmesi vardır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Dışarı akan gaz alev alabilir.

- Eğer brülör 15 saniyeden sonra yanmazsa kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz ve odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.
- Alev istemediğiniz halde çalışma sırasında sönerse, kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

DİKKAT!

Kontrol düğmesini doğrudan ● ve 1 konumları arasında çevirirseniz, arızalar meydana gelebilir.

- Bu nedenle asla doğrudan ● konumundan 1 konumuna veya tersi yönde çevirmeyiniz.

- Seçilen brülörün kumanda düğmesine basınız ve en yüksek seviyeye kadar saat yönünün tersine çeviriniz.
Kontrol düğmesini basılı tutunuz.
- Tüm brülörler kıvılcım üretir ve alevi ateşler.
- Birkaç saniye bekleyin ve kontrol düğmesini bırakınız.
→ "Emniyet sistemi", Sayfa 19
- Kontrol düğmesini istenen kademeye çeviriniz.
- Ateşleme olmazsa, kontrol düğmesini kapalı konuma getiriniz ve yukarıda açıklanan adımları tekrarlayınız. Bu defa kontrol düğmesini daha uzun süre basılı tutunuz (en fazla 10 saniye).

Not:

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

- İlgili brülör parçaları → Strona 18 ve tel ızgara → Strona 18 doğru yerleştirilmiş olmalıdır.
- Brülör kapaklarını karıştırmayınız.
- Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujileri düzenli olarak küçük, metal olmayan bir fırçayla temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.
- Doğru alev için brülör delikleri ve olukları temiz olmalıdır.
→ "Brülörün temizlenmesi", Strona 21

6.2 Emniyet sistemi

Emniyet sistemi (termo eleman), brülörlerin yanlışlıkla sönmeye durumunda gaz akışını keser. Brülörü ateşlemek için gaz akışına izin veren sistemi etkinleştirmeniz gerekir.

- Kontrol düğmesini bırakmadan brülörü ateşleyiniz.
✓ Alev yanmaya başlar.
- Kontrol düğmesini 4 saniye daha tamamen basılı tutunuz.

6.3 Bir gaz brülörünün elle ateşlenmesi

Elektrik kesintisi durumunda brülörü elle ateşleyebilirsiniz.

- Seçilen brülörün kumanda düğmesine basınız ve en yüksek seviyeye kadar saat yönünün tersine çeviriniz.

2. Brülöre çakmak veya alev (çakmak, kibrit vb.) tutunuz.

6.4 Bir brülörün kapatılması

- Kumanda düğmesini saat yönünde ● konumuna getiriniz.

6.5 İşletim sırasında normal davranış

Şu davranışlar cihaz için normaldir:

- Yanan brülörden gelen hafif bir tıslama sesi.

- İlk kullanımda koku oluşumu. Bir süre sonra bu kokular kaybolur.
- Turuncu bir alev. Bunun nedeni ortamdaki toz, sıvı dökülmeleri ve benzeridir.
- Brülör kapatıldıktan birkaç saniye sonra gelen çatırdama sesi. Bu, emniyet sisteminin etkinleştirilmesinden kaynaklanmaktadır.
→ "Emniyet sistemi", Strona 19

7 Pişirme kabı

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

7.1 Uygun pişirme kapları

Yalnızca uygun çapta pişirme kapları kullanınız. Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır. Büyük brülörlerin üzerinde asla küçük pişirme kabı kullanmayınız. Alevler pişirme kabının yan duvarlarına değmemelidir.

Brülör	Pişirme kabı tabanının minimum çapı	Pişirme kabı tabanının maksimum çapı
Çok taçlı brülör	22 cm	30 cm
Güçlü brülör	20 cm	26 cm
Normal brülör	14 cm	22 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm

Çok taçlı brülörde yalnızca bombeli tabanlı pişirme kapları kullanınız.

- Ocağın çok taçlı bir brülörü ve ek bir wok ızgarası olmalıdır.
- Ek wok ızgarası doğru şekilde yerleştirilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 19

7.2 Pişirme kabı kullanımı

Pişirme kabının seçimi ve konumlandırılması, cihazınızın güvenliğini ve enerji verimliliğini etkiler.
→ "Enerji tasarrufu", Sayfa 17

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanabilecek eklentiler alev alabilir.

- Pişirme kabı ve yanmaya neden olabilecek eklentiler arasındaki 50 mm'lik minimum mesafeyi koruyunuz.

Deforme olmuş pişirme kaplarını kullanmayınız. Düz ve kalın tabanlı pişirme kapları kullanınız.

- Deforme olmuş pişirme kapları ocak üzerinde düzgün durmaz ve devrilebilir.

Pişirme kabını brülörün üzerinde tam olarak ortaya koyunuz.

- Brülör üzerine ortalanarak konulmazsa pişirme kapları devrilebilir.

Pişirme kabını ızgaraların üzerine doğru şekilde yerleştiriniz.

- Pişirme kabını doğrudan brülörün üzerine koyarsanız pişirme kabı devrilebilir.

8 Pişirme için ayar önerileri

Cihazın kumanda düğmeleri ile alev boyutunu 1 ile 9 arasında farklı güç seviyelerine ayarlayabilirsiniz. Pişirme süreleri ve güç kademeleri, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve kalitesine göre değişebileceği gibi kullanılan gaz ve pişirme kabının malzemesine de bağlıdır.

İpuçları

- Pişirme ipuçları
- Çorba, krema, mercimek veya nohut pişirirken tüm malzemeleri aynı anda tencereye koyunuz.
 - Tavada kızartılmış yemekler için önce yağı ısıtınız. Kızartmaya başladığınızda sıcaklığı sabit tutunuz ve gerekirse güç kademesini ayarlayınız. Daha sonraki porsiyonları hazırlamak için pişirme sıcaklığına yeniden ulaşılan kadar bekleyiniz. Yiyecekleri düzenli aralıklarla çeviriniz.

- Pişirme süresini kısaltmak için:
- Krema ve bakliyat pişirmek için düdüklü tencere kullanınız. Bir düdüklü tencere kullanacaksanız üreticisinin talimatlarına uyunuz.
 - Makarnayı, pirinci veya patatesi ilave etmeden önce suyu kaynatmalısınız. Ardından pişirmeye devam etmek için güç kademesini ayarlayınız.
 - Pirinç ve patates pişirirken kapak kullanınız.

Pişirme kademesi Yemeklerin hazırlanması

- 9
- Suyu kaynatma
 - Benmari yöntemiyle pişirme: Bisküvi, puding, güveçte puding.
 - Yüksek sıcaklıkta kızartma: Asya yemekleri.

Piştirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Piştirme işlemine başlama: Makarna, çorbalar, kremalar, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Kızgın yağda kızartma: Tempura sebzeler, kroket, kızarmış patates, patatesli omlet, şnitzel, derin dondurulmuş yiyecekler, hamur işleri. ■ Az yağ ile kızartma: Fransız omleti, biftek, biftek strogonoff. ■ Kızartma: Sebze, et.

Piştirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Piştirme işlemine devam etme: Makarna, çorbalar, kremalar, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Az yağ ile kızartma: Hamburger, sosis, ızgara somon, köfteler. ■ Güveç, kızarmış et: Yahni, gulaş, ratatouille. ■ Orta sıcaklıkta piştirme: Peynir sosu, beşamel, carbonara, neapolitana, puding, krep. ■ Buz çözme: Derin dondurulmuş gıdalar.
3-1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Piştirmeyi tamamlama: Pirinç, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Buharda piştirme: Balık, sebze. ■ Isıtma ve sıcak tutma: Hazır yemekler.
1	Eritme: Çikolata, tereyağı, jelatin, bal, karamel.

9 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

9.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- ▶ Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
- ▶ Çelik tel kullanmayınız.
- ▶ Kurumuş yemek artıklarını ocaktan çıkarmak için bıçak veya keskin nesnelere kullanmayınız.
- ▶ Cam ile brülör çerçevesi, metal profiller veya cam veya alüminyum plakalar arasındaki bağlantıyı temizlemek için bıçak veya keskin nesnelere kullanmayınız.
- ▶ Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız.

9.2 Cihazın temizlenmesi

DİKKAT!

Cihaz temizlenirken kontrol düğmeleri çıkarılırsa, nem girebilir ve cihazın içine zarar verebilir.

- ▶ Cihazı temizlerken kontrol elemanlarını çıkarmayınız.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Bir sünger, sabun ve suyla temizleyiniz.
3. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

İpucu: Dökülen sıvıları derhal temizleyiniz. Bu, yiyecek artıklarının yapışmasını önler ve sonraki temizlik için gereken çabayı azaltır.

9.3 Brülörün temizlenmesi

Her kullanımdan sonra brülör parçalarının yüzeyini temizleyiniz. Bu, yiyecek artıklarının yanmasını önleyecektir.

DİKKAT!

Bulaşık makinesinde temizlendiklerinde brülör parçaları zarar görebilir.

- ▶ Brülör parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Not: Temizlik malzemelerine yönelik talimatlara dikkat ediniz.

→ "*Temizlik malzemeleri*", Sayfa 21

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz.
3. Cihazı tamamen kurutunuz. Piştirme başlangıcında su damlaları veya nemli alanlar varsa, emaye tabaka zarar görebilir.
4. Brülör parçalarını yerleştiriniz. Brülör kapaklarının dağıtıcı üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
→ "*Brülör*", Sayfa 18

9.4 Tel ızgaraların temizlenmesi

Not: Temizlik malzemelerine yönelik talimatlara dikkat ediniz.

→ "*Temizlik malzemeleri*", Sayfa 21

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Tel ızgaraları dikkatlice çıkarınız.
3. Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz.
Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz. Lastik pedler çözülürse, tel ızgara ocağı çizebilir.
4. Alternatif olarak tel ızgaraları bulaşık makinesinde de temizleyebilirsiniz.
Bulaşık makinesi üreticisi tarafından önerilen deterjanı kullanınız. Tel ızgaralar çok kirliyse, ön temizleme yapmanızı öneririz.

5. Cihazın tamamen kurumasını bekleyiniz. Pişirme başlangıcında su damlaları veya nemli alanlar varsa, emaye tabaka zarar görebilir.

6. Tel ızgaraları doğru şekilde yerleştiriniz.
→ "Tel ızgaralar", Sayfa 18

10 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

10.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Genel elektrikli işletim arızalı.	Sigorta arızalı. <ul style="list-style-type: none">▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Otomatik sigorta veya kaçak akım koruma şalteri devreye girmiş. <ul style="list-style-type: none">▶ Sigorta kutusunda otomatik sigortanın veya kaçak akım koruma şalterinin atıp atmadığını kontrol ediniz. Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. <ul style="list-style-type: none">▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Elektrik beslemesi kesildi. <ul style="list-style-type: none">▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Otomatik ateşleme çalışmıyor.	Buji ile brülör arasında yemek artıkları veya kirler mevcut. <ul style="list-style-type: none">▶ Buji ile brülör arasındaki boşluğu temizleyiniz. Brülör parçaları ıslak. <ul style="list-style-type: none">▶ Brülör parçalarını dikkatlice kurulum yapınız. Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. <ul style="list-style-type: none">▶ Brülör parçalarını doğru biçimde yerleştiriniz. Cihaz topraklanmamış, yanlış bağlanmış veya topraklama kablosu hasarlı. <ul style="list-style-type: none">▶ Bir elektrik uzmanına başvurunuz.
Brülör alevi her noktada eşit değil.	Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. <ul style="list-style-type: none">▶ Brülör parçalarını doğru biçimde yerleştiriniz. Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. <ul style="list-style-type: none">▶ Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulum yapınız.
Gaz akışı normal görünmüyor veya dışarı gaz çıkmıyor.	Ara valfler nedeniyle gaz beslemesi kapalı. <ul style="list-style-type: none">▶ Ara valfleri açınız. Gaz tüpü boş. <ul style="list-style-type: none">▶ Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfak gaz kokuyor.	Bir kontrol düğmesi açık. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontrol düğmesini kapatınız. Gaz tüpü usulüne uygun biçimde bağlanmamış. <ul style="list-style-type: none">▶ Gaz tüpünün usulüne uygun biçimde bağlandığından emin olunuz. Cihaza giden gaz hattında sızıntı var. <ol style="list-style-type: none">1. Ana gaz vanasını kapatınız.2. Odayı havalandırınız.3. Gaz sistemini kontrol etmek ve kurulum sertifikasını düzenlemek için derhal yetkili bir tesisatçı çağırınız.4. Kurulumdan veya cihazdan gaz sızmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Kontrol düğmesi serbest bırakıldığı anda brülör kapanıyor.	Kumanda düğmesi yeterince uzun süre basılı tutulmadı. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz. 2. Kumanda düğmesini sıkıca bastırınız.
	Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. <ul style="list-style-type: none"> ► Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulayınız.

11 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

11.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.

- Ocağın alt tarafında.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

11.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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 kullanabilir. 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 olmadığı, 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.

12 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

12.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.

2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.

3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-StraÙe 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG
BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir



8001253247 (020328)
pl, tr