

**SIEMENS**

Table de cuisson gaz

Płyta gazowa

EO6B.P....

fr Manuel d'utilisation

3 pl Instrukcja obsługi

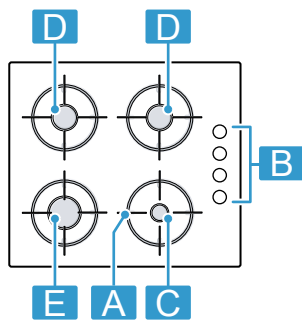
13



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

EO6B.P.1..



<sup>1</sup> Composants		
A	Grille	-
B	Bouton de commande	-
C	Brûleur éco	1,00 / 1,02 kW
D	Brûleur standard	1,75 / 1,80 kW
E	Brûleur puissant	3,00 / 3,10 kW

<sup>1</sup> Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

<sup>1</sup> Komponent		
A	Ruszt	-
B	Pokrętko obsługi	-
C	Palnik oszczędny	1,00 / 1,02 kW
D	Palnik zwykły	1,75 / 1,80 kW
E	Palnik o dużej mocy	3,00 / 3,10 kW

<sup>1</sup> Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



## Table des matières

1	Sécurité.....	3
2	Éviter les dommages matériels.....	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	6
4	Description de l'appareil.....	7
5	Accessoires.....	8
6	Utilisation.....	8
7	Ustensiles de cuisson.....	9
8	Recommandations de réglage de cuisson.....	9
9	Nettoyage et entretien.....	10
10	Dépannage.....	10
11	Service après-vente.....	11
12	Mise au rebut.....	12



## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé. Utilisez l'appareil uniquement :

- à des fins de cuisson.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.

- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- en plein air

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !**

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

- ▶ Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- ▶ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▶ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▶ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▶ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.

- ▶ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▶ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane / butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée.

- ▶ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !**

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé.

- ▶ Veillez à une ventilation suffisante de la cuisine, notamment lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson au gaz.
- ▶ Lors d'une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, assurez une ventilation supplémentaire afin d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'extérieur, par exemple en réglant le dispositif de ventilation mécanique existant sur une puissance plus élevée et en assurant en même temps un échange d'air avec de l'air frais dans le lieu d'installation.
- ▶ Consultez un personnel qualifié pour l'installation du système de ventilation supplémentaire.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyants) en dessous de l'appareil ou à proximité.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▶ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▶ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.
- ▶ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.



Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart. Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.

- ▶ Ne chauffez jamais un récipient vide. L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.
- ▶ Appelez le service après-vente.  
→ Page 11

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.

- ▶ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Les fissures ou les cassures dans la plaque en verre sont dangereuses.

- ▶ Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz.
- ▶ Ne touchez pas la surface de l'appareil
- ▶ N'utilisez pas l'appareil.
- ▶ Appelez le service après-vente.

De fortes variations de température peuvent entraîner une rupture de la vitre.

- ▶ Évitez les courants d'air et tout déversement de liquides froids sur la table de cuisson lorsque vous utilisez cette dernière.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.

- ▶ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.

- ▶ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur est allumé.

S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé.

- ▶ Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

---

## 2 Éviter les dommages matériels

### **ATTENTION !**

La chaleur peut endommager les appareils ou meubles avoisinants. Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité.

- ▶ Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul ustensile de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas longtemps et à pleine puissance des grilles, des cocottes en terre cuite, etc.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager les éléments de commande.

- ▶ N'utilisez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs à proximité des boutons de commande.

La position incorrecte d'un bouton de commande entraîne des dysfonctionnements.

- ▶ Lorsque l'appareil n'est pas en service, tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro.

Une manipulation brutale de l'ustensile de cuisson peut endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.
- ▶ Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson. Le fait de déplacer les ustensiles de cuisson peut rayer le verre.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne faites pas tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- ▶ Ne cognez pas la table de cuisson sur ses bords. Le sel, le sucre ou le sable qui peut tomber des légumes rayer le verre.

Le sel, le sucre ou le sable qui peut tomber des légumes rayer le verre.

Le sucre fondu ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager le verre.

- ▶ Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

---

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

**Conseil :** L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

### 3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



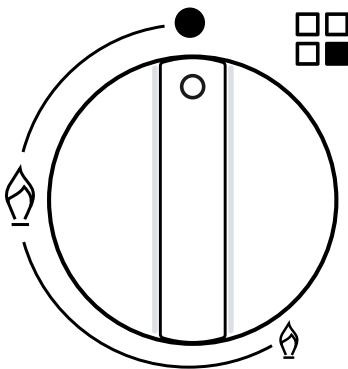
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## 4 Description de l'appareil

### 4.1 Bouton de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

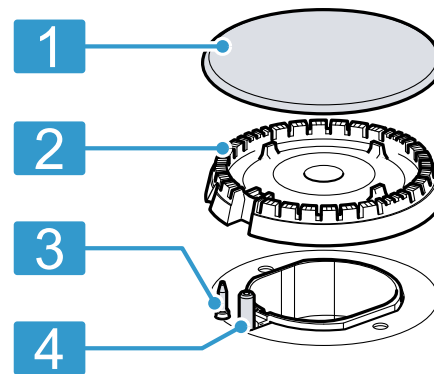
La taille de la flamme peut être réglée par étapes à l'aide des boutons de commande.



Affichage	Signification
	Brûleur affecté au bouton de commande.
	Brûleur éteint.
	Puissance la plus élevée et allumage électrique du brûleur.
	Puissance minimale.

### 4.2 Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.



1	Chapeau de brûleur
2	Corps du brûleur
3	Élément thermique du détecteur de flamme
4	Bougie d'allumage

### 4.3 Grilles

Insérez les grilles correctement.

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

**Conseil :** Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement.

→ "Laver les grilles", Page 10

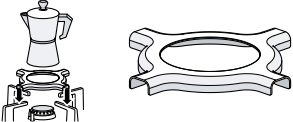
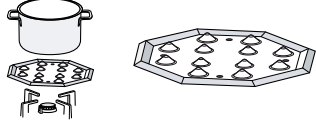
## 5 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 12

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

siemens-home.bsh-group.com

Accessoires	Description	Utilisation
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso		<ul style="list-style-type: none"> <li>À utiliser uniquement sur le brûleur avec la plus faible puissance.</li> <li>À utiliser avec des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12.</li> </ul>
Plaque de cuisson à feu doux		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour cuire à feu doux.</li> <li>Utilisez le brûleur éco ou le brûleur standard. En présence de plusieurs brûleurs standard, utilisez de préférence les brûleurs arrière ou avant droit.</li> <li>À placer avec les renflements vers le haut sur la grille, jamais directement sur le brûleur.</li> </ul>

## 6 Utilisation

### 6.1 Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.  
Maintenez le bouton de commande enfoncé.
- Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume.
- Patiencez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande.  
→ "Système de sécurité", Page 8
- Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
- Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

#### **Remarque :**

Respectez les instructions suivantes afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil :

- Les parties du brûleur → Page 7 et la grille → Page 7 doivent être correctement insérées.
- N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur.
- Veillez au plus haut niveau de propreté. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.
- Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte.  
→ "Nettoyer les brûleurs", Page 10

### 6.2 Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) coupe le flux de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

- Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
- La flamme s'allume.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

### 6.3 Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
- Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.



## 6.4 Désactiver un brûleur

- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur ●.

## 6.5 Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

- Léger sifflement du brûleur allumé.

- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs disparaissent après quelque temps.
- Une flamme de couleur orange. Cela est dû à la poussière dans l'environnement, aux liquides déversés, etc.
- Bruit de claquement quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est dû au fait que le système de sécurité est mis en marche.  
→ "Système de sécurité", Page 8

# 7 Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

## 7.1 Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.

N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur puissant	20 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	22 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

- La table de cuisson doit être équipée d'un brûleur multi-couronnes et d'une grille auxiliaire pour wok.
- La grille wok supplémentaire doit être positionnée correctement.

→ "Accessoires", Page 8

## 7.2 Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

→ "Économies d'énergie", Page 6

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.

- ▶ Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.	Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
Placez l'ustensile de cuisson bien au centre, au-dessus du brûleur.	L'ustensile de cuisson peut basculer s'il n'est pas centré sur le brûleur.
Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles.	L'ustensile de cuisson peut basculer si vous le placez directement sur le brûleur.

# 8 Recommandations de réglage de cuisson

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient.

Brûleurs	Position de chauffe maximale/forte	Position de chauffe centrale	Position de chauffe minimale
Brûleur puissant	Escalope, steak, tortilla, fritures	Riz, sauce béchamel, ragoût	Cuire à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur standard	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, ragoûts, nouilles	Réchauffer et maintenir au chaud des plats préparés et cuisiner des ragoûts fins	Réchauffer et maintenir au chaud des plats préparés et cuisiner des ragoûts fins
Brûleur éco	Cuire : plats braisés, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire lentement : légumineuses, fruits, produits surgelés	Préparer/faire fondre : beurre, chocolat, gélatine

## 9 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 9.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

#### **ATTENTION !**

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour enlever les résidus d'aliments séchés sur la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez aucun couteau ni objet pointu pour nettoyer le joint entre le verre et les bandeaux du brûleur, les profils métalliques ou les plaques de verre ou d'aluminium.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

### 9.2 Nettoyer l'appareil

#### **ATTENTION !**

Si vous retirez les boutons de commande pendant le nettoyage de l'appareil, l'humidité peut s'introduire et endommager l'intérieur de l'appareil.

- ▶ Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Nettoyez avec une éponge, du savon et de l'eau.
3. Séchez avec un chiffon doux.

**Conseil :** Retirez immédiatement les liquides. Cela empêche les résidus alimentaires de coller et réduit l'effort nécessaire pour le nettoyage ultérieur.

### 9.3 Nettoyer les brûleurs

Nettoyez la surface des pièces de brûleur après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les résidus alimentaires ne s'enflamment.

#### **ATTENTION !**

Vous risquez d'endommager les parties du brûleur si vous les nettoyez au lave-vaisselle.

- ▶ Ne nettoyez pas les parties du brûleur au lave-vaisselle.

**Remarque :** Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 10

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
3. Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.
4. Insérez les parties du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés sur le répartiteur.  
→ "Brûleurs", Page 7

### 9.4 Laver les grilles

**Remarque :** Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 10

#### **ATTENTION !**

Vous risquez d'endommager les grilles si vous les nettoyez au lave-vaisselle.

- ▶ Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les grilles avec précaution.
3. Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.  
Nettoyez soigneusement la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson.
4. Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.
5. Insérez les grilles correctement.  
→ "Grilles", Page 7

## 10 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

## 10.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Le fusible est défectueux. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e). ▶ Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▶ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	Les éléments du brûleur sont humides. ▶ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé. ▶ Contactez un électricien.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires. ▶ Ouvrez les vannes intermédiaires.
	La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un bouton de commande est ouvert. ▶ Fermez le bouton de commande.
	La bouteille de gaz a été mal raccordée. ▶ Assurez-vous que la bouteille de gaz est correctement raccordée.
	La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. <b>1.</b> Fermez le robinet de gaz principal. <b>2.</b> Aérez la pièce. <b>3.</b> Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation. <b>4.</b> N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. <b>1.</b> Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. <b>2.</b> Enfoncez fermement le bouton de commande.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

## 11 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre

service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 11.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

---

## 12 Mise au rebut

### 12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



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



## Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	13
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	16
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	17
4	Poznanie urządzenia .....	17
5	Akcesoria.....	18
6	Podstawowy sposób obsługi .....	18
7	Naczynia .....	19
8	Zalecane ustawienia przy gotowaniu.....	19
9	Czyszczenie i pielęgnacja.....	20
10	Usuwanie usterek.....	21
11	Serwis .....	22
12	Utylizacja .....	22

## 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 m 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 zatrucia!**

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. skutek 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 10 sekundach, obrócić pokrętkę 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 pokrętkę 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 22*

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.

Silne wahania temperatury mogą prowadzić do pęknięcia szyby.

- ▶ Podczas korzystania z płyty grzewczej unikać przeciągów i rozlewania zimnych płynów.

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.

- Niedopasowane 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 widzieć 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.

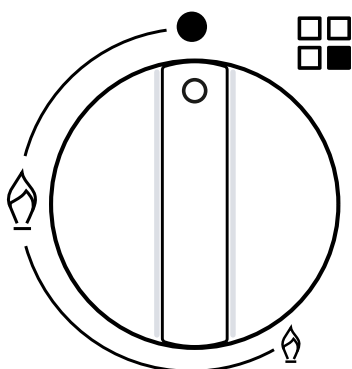
- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

## 4 Poznawanie urządzenia

### 4.1 Pokrętko obsługi

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

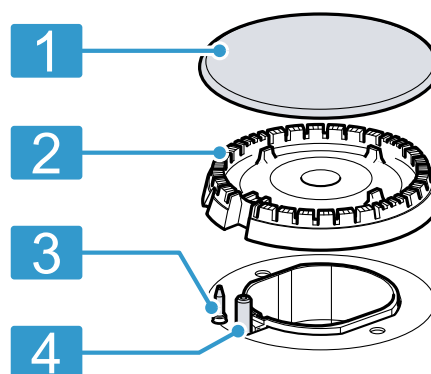
Wielkość płomienia można stopniowo regulować za pomocą pokręteł obsługi.



Wskazanie	Znaczenie
	Palnik przypisany do pokrętki obsługi.
	Palnik wył.
	Maksymalna moc i elektryczne zapalanie palnika.
	Najniższa moc.

### 4.2 Palnik

W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



1	Nakrywka palnika
2	Kołpak palnika
3	Termoelement do kontroli płomienia
4	Świecełka 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 20

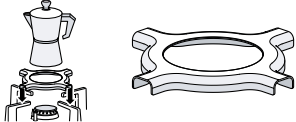
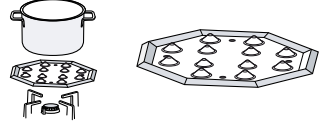
## 5 Akcesoria

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 22

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 pod kawiarkę		<ul style="list-style-type: none"> <li>Używać tylko na palniku o najniższej mocy.</li> <li>Używać w przypadku stosowania naczyń, których średnica jest mniejsza od 12.</li> </ul>
Płyta simmer		<ul style="list-style-type: none"> <li>Do gotowania na małym ogniu.</li> <li>Używać palnika oszczędnego lub palnika zwykłego. Jeśli dostępnych jest kilka palników zwykłych, najlepiej użyć tylnych lub przednich palników po prawej stronie.</li> <li>Płytkę umieścić ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, nigdy nie kłaść jej bezpośrednio na palniku.</li> </ul>

## 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 10 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.

- Nacisnąć pokrętko obsługi wybranego palnika i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając maksymalny stopień mocy. Przytrzymać wciśnięte pokrętko obsługi.
- ✓ Wszystkie palniki wytwarzają iskry i zapala się płomień.
- Odczekać kilka sekund i zwolnić pokrętko obsługi. → "System bezpieczeństwa", Strona 18
- Obrócić pokrętko obsługi na żądany stopień.
- Jeśli nie nastąpi zapłon, obrócić pokrętko obsługi na pozycję Wył. i powtórzyć czynności opisane powyżej. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętko obsługi dłużej (do 10 sekund).

#### **Uwaga:**

Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia:

- Elementy palnika → Page 17 oraz ruszt → Page 17 muszą być prawidłowo włożone.
- Nie zamieniać nakrywek palnika.
- Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Świecek zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świecek zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.
- Aby zapewnić prawidłowy płomień, otwory i rowki palnika muszą być czyste. → "Czyszczenie palników", Page 20

### 6.2 System bezpieczeństwa

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

- Zapalić palnik, nie zwalniając pokrętkła obsługi.
- ✓ Zapala się płomień.
- Przytrzymać całkowicie wciśnięte pokrętko 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, zapalnik, 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", Page 18

## 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. Płomień nie mogą dotykać bocznych ścianek naczyń.

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

Naczyń 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 18

### 7.2 Stosowanie naczyń do gotowania

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

→ "Oszczędzanie energii", Strona 17

#### 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 naczyń bezpośrednio na palniku może dojść do jego przewrócenia.

## 8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

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

Palnik	Najwyższy/silny stopień mocy grzania	Średni stopień mocy grzania	Najniższy stopień mocy grzania
Palnik o dużej mocy	Sznyceł, stek, tortilla, potrawy smażone w głębokim tłuszczu	Ryż, sos beszamelowy, ragout	Gotowanie na parze: ryba, warzywa

Palnik	Najwyższy/silny stopień mocy grzania	Średni stopień mocy grzania	Najniższy stopień mocy grzania
Palnik zwykły	Ziemniaki gotowane na parze, świeże warzywa, potrawy jednogarnkowe, makaron	Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła gotowych potraw oraz gotowanie delikatnych potraw duszonych	Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła gotowych potraw oraz gotowanie delikatnych potraw duszonych
Palnik oszczędny	Gotowanie: potrawy duszone, ryż na mleku, karmel	Rozmrażanie i powolne gotowanie: warzywa strączkowe, owoce, produkty mrożone	Przyrządzanie/roztopianie: masło, czekolada, żelatyna

## 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 przesłonami 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 20

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 rozdzielaczu.

→ "Palnik", Strona 17

### 9.4 Czyszczenie rusztów

**Uwaga:** Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 20

#### UWAGA!

Czyszczenie rusztów w zmywarce do naczyń może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nie myć rusztów w zmywarce.

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. Całkowicie wysuszyć urządzenie. Jeśli na początku gotowania pojawią się krople wody lub wilgotne miejsca, emalia może ulec uszkodzeniu.
5. Prawidłowo włożyć ruszty.  
→ "Ruszty", Strona 17



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

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"> <li>Po zapaleniu palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi przez kilka sekund.</li> <li>Mocno wcisnąć pokrętło obsługi.</li> </ol>
	<p>Otwory w palniku są zanieczyszczone.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.</li> </ul>

## 11 Serwis

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 zano-tować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

## 12 Utylizacja

### 12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
  - Przeciąć przewód sieciowy.
  - 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 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.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG  
Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



**8001241915** (021130)  
fr, pl