

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VG 295 .20

Газовая варочная панель

Plynová varná deska

Gazowa płyta grzejna

Gazlı Ocak

Оглавление	3
Obsah	17
Spis treści	30
İçindekiler	44

Оглавление

Использование по назначению	4
Важные указания по технике безопасности	5
Причины повреждений	7
Охрана окружающей среды	7
Экономия электроэнергии	7
Правильная утилизация упаковки	7
Знакомство с прибором	8
Газовая варочная панель	8
Индикация светящегося кольца	8
Специальные принадлежности	8
Детали горелок	9
Установка горелки	9
Управление прибором	10
Включение	10
Поджиг вручную	10
Термоэлектрический контроль пламени	10
Выключение	11
Индикация остаточного тепла	11
Таблица настройки и рекомендации	12
Советы по варке и жарению	12
Рекомендации для Wok	12
Указания в отношении посуды	13
Подходящие варочные емкости	13
Указания по использованию	13
Очистка и обслуживание	14
Очистка прибора	14
Пригоревшие загрязнения	14
Изменение цвета конфорки	14
Что делать в случае неисправности?	15
Сервисная служба	16
Номер E и номер FD	16

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств. Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Запрещено использовать его в качестве обогревательного прибора. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в помещении.

Запрещается устанавливать данный прибор на лодках и в автомобилях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Если прибор не используется в течение длительного времени, закройте предохранительный кран на газовой трубе.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!

Утечка газа может привести к взрыву.

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

⚠ Предупреждение – Опасность удушья!

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Обратите особое внимание на хорошую вентиляцию помещения. Не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частишки жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, выключите регулятор и откройте дверь или окно в помещении. Подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Во время работы прибор сильно нагревается . Перед очисткой дайте прибору остыть.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!: –Вызванные перегревом повреждения стоящих рядом бытовых приборов или мебели:

При длительной эксплуатации прибора возникает жар и повышается влажность. Требуется дополнительная вентиляция. Откройте окно или включите вытяжку, направляющую воздух из помещения на улицу.

- **Повреждение прибора вследствие скопления жара:** Не разогревайте жаровни, сковороды или камни для гриля одновременно на нескольких горелках.
- **Функциональная неисправность:** Если прибор не используется, регулятор всегда поворачивайте в нулевое положение.

Охрана окружающей среды

Ниже приведены указания по экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Экономия электроэнергии

- Для каждой горелки выбирайте посуду подходящего размера. Ставьте посуду по центру.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии значительно возрастает. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать процесс приготовления, не открывая крышку.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева. Это позволит вам сэкономить электроэнергию.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

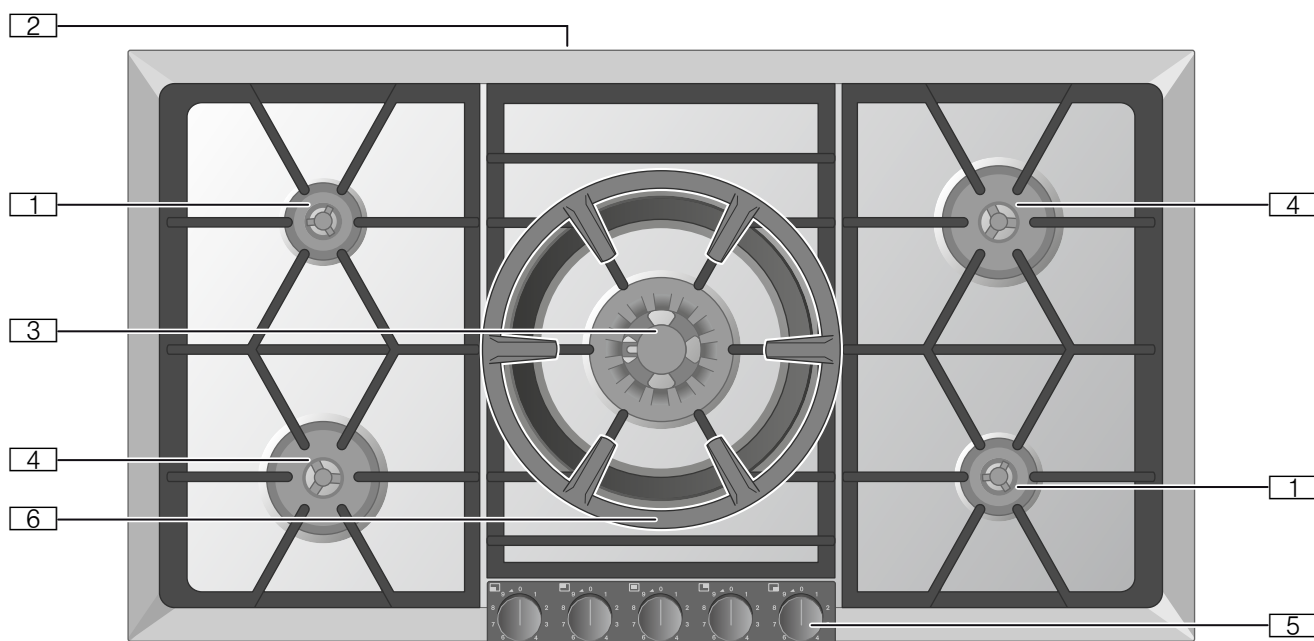


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

Газовая варочная панель



- 1 Стандартная газовая горелка 2,0 кВт
- 2 Отверстие для притока воздуха
- 3 Горелка Wok 6,0/5,8 кВт
- 4 Газовая горелка повышенной мощности 4,0 кВт
- 5 Регулятор:
уровень мощности 1-9
◀ Направление вращения регулятора
- 6 Кольцо Wok

Индикация светящегося кольца

На регуляторе имеется световое кольцо с разными вариантами индикации.

Индикация	Значение
○ Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
● Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЁН
● Медленно мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикация остаточного тепла
☀ Мигает оранжевым светом	Неисправность прибора Вызовите специалиста сервисной службы!

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

WP 400 001 Сковорода Wok из многослойного материала. С выпуклым дном и ручкой, Ø 36 см, 6 л, высота 10 см.

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

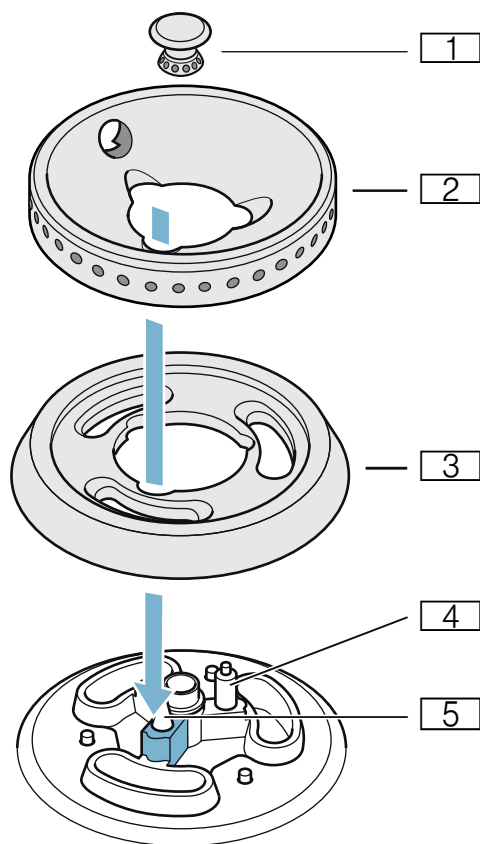
Детали горелок

Детали горелок установите точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время режима работы.

Установите головку горелки и пламярассекатель таким образом, чтобы фиксирующие выступы нижней части горелки зафиксировались в соответствующих отверстиях. Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

Указание: Если детали горелок установлены не прямо, то прибор не будет функционировать.

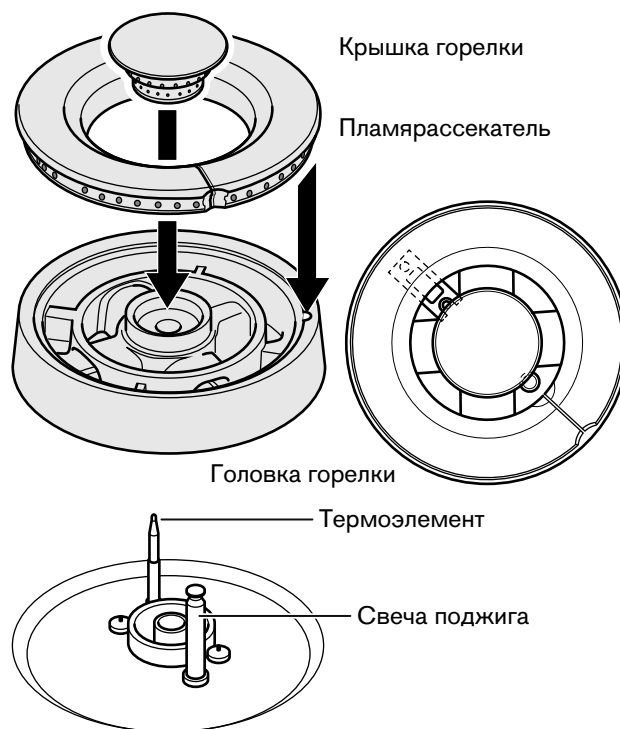
Детали стандартной газовой горелки и газовой горелки повышенной мощности



- ☐ 1 Крышка горелки
- ☐ 2 Пламярассекатель
- ☐ 3 Головка горелки
- ☐ 4 Свеча поджига
- ☐ 5 Термозэлемент

Установка горелки

Установите детали горелки точно по месту посадки, иначе могут возникнуть проблемы при поджиге или во время работы. Установите головку горелки таким образом, чтобы термозэлемент расположился в соответствующем отверстии головки. Фиксирующий выступ на пламярассекателе должен зафиксироваться в соответствующем отверстии головки.



Управление прибором

Указания

- Используйте только рекомендованные принадлежности. Не накрывайте варочную панель из нержавеющей стали (например, алюминиевой фольгой).
- Не закрывайте вентиляционные отверстия с обратной стороны панели управления.
- Горелка и свеча поджига должны быть чистыми и сухими.
- Зажигайте горелки только при правильно установленных решётке для посуды и всех деталей горелок.
- Нажимайте регулятор для поджига до упора и удерживайте нажатым, затем поворачивайте в нужное положение.
- После поджига удерживайте регулятор нажатым прим. в течение 2 - 4 секунд, поскольку термоэлемент, открывающий газовый канал, должен нагреться.
- Если пламя в течение 2 - 4 секунд не появится, поверните регулятор дальше влево в положение малого пламени, а после поджига верните его в положение большого пламени. Поджиг в положении малого пламени часто происходит быстрее, поскольку различные газы имеют разные характеристики воспламенения.
- При зажигании одной горелки на всех горелках появляется запальная искра.
- Не касайтесь свечи поджига в то время, когда газовый прибор зажигает горелку.
- Соблюдайте максимальную чистоту. Если свечи поджига загрязнены, это может привести к неправильному поджигу. Очищайте свечи поджига регулярно небольшой неметаллической щёткой. Следите за тем, чтобы свечи поджига не подвергались сильному ударам.

Включение

Данный прибор имеет ступенчатый клапан. Маркировка на регуляторе показывает мощность ступеней нагрева от 1 до 9.

Ваша газовая варочная панель оснащена свечами для электрического поджига.

- 1 Поставьте подходящую посуду на решётку.
- 2 Нажмите на регулятор выбранной горелки и поверните влево на нужную ступень нагрева. Горелка зажигается автоматически.

Вращая регулятор, вы можете установить ступень нагрева.

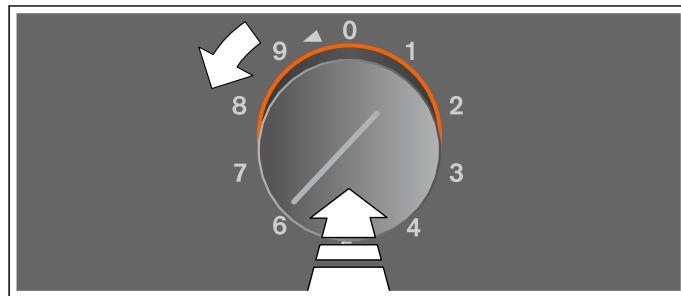
Внимание!

Повреждение прибора

Никогда не пытайтесь поворачивать регулятор из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 сразу в положение 0. Это приведёт к повреждению ступенчатого клапана.

Предупреждение – Опасность взрыва!

Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, выключите регулятор и откройте дверь или окно в помещении. Подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.



Поджиг вручную

При отключении электроэнергии вы можете зажечь горелку вручную.

- 1 Поставьте подходящую посуду на решётку.
- 2 Нажмите на регулятор выбранной горелки и поверните влево на нужную ступень нагрева. При этом удерживайте регулятор нажатым.
- 3 Зажгите горелку с помощью электрозажигалки или спички. После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд.

Указание: Индикация на световом кольце отсутствует.

Термоэлектрический контроль пламени

Для вашей безопасности варочная панель оснащена функцией термоэлектрического контроля пламени, которая предотвращает утечку газа, если горелка при эксплуатации случайно погаснет (например, из-за струи воздуха).

Если горелка при эксплуатации случайно погаснет, поверните регулятор в положение 0 и подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.

Выключение

Поверните регулятор вправо в положение 0.

Предупреждение – Опасность ожога!

Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом, пока прибор остаётся слишком горячим и к нему опасно прикасаться. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.

Таблица настройки и рекомендации

Степень нагрева	Способ приготовления	Примеры
9	Разогревание	Вода, прозрачные супы
	Бланширование	Овощи
	Жарение во фритюре	Картофель фри, выпечка
7–9	Обжаривание	Мясо
	Жарение при высокой температуре	Мясо, картофель
6–8	Приготовление на медленном огне с открытой крышкой	Жидкости, изделия из теста
5–7	Выпекание	Блюда из муки
	Жарение при средней температуре	Птица, рыба
4–5	Жарение при низкой температуре	Жареная колбаса, лук, блюда из яиц
	Размораживание	Продукты глубокой заморозки
4	Доведение до готовности на медленном огне с открытой крышкой	Клёцки, сардельки
	Разогревание	Овощи, супы, рагу
3–4	Тушение	Рулеты, жаркое
	Тушение	Овощи
2–4	Приготовление на медленном огне с закрытой крышкой	Супы, овощи
1	Набухание	Рис, молочный рис, зерновые

Советы по варке и жарению

Значения таблицы настройки служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния продукта, а также его количества и заполнения кастрюли, при варке требуется больше или меньше тепла.

На большой мощности происходит быстрое нагревание жира и масла. Не оставляйте без надзора зажариваемый продукт, так как жир может воспламениться и продукт сгорит.

Рекомендации для Wok

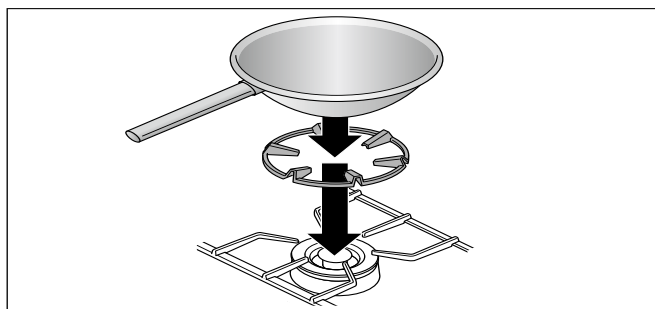
Указание: Для приготовления пищи на сковороде Wok необходимо установить над горелкой Wok на решётке для посуды индикаторное кольцо Wok. Следите за тем, чтобы сковорода Wok при приготовлении пищи стояла на индикаторном кольце Wok в устойчивом положении.

Мы рекомендуем сковороды Wok с выпуклым дном. Высококачественную сковороду Wok можно заказать в качестве специальной принадлежности (WP 400 001).

Используйте для приготовления пищи на сковороде Wok легко нагреваемое растительное масло, например, арахисовое.

Готовьте продукты при высокой температуре, постоянно их помешивая, и не слишком долго. Овощи доводите не до полной готовности.

Для перемешивания и вынимания блюд рекомендуется использовать разливательную ложку-лопатку с длинной ручкой из жаропрочного материала.



⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Стандартная газовая горелка и газовая горелка повышенной мощности не подходят для использования кольца Wok и сковороды Wok. Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться. Никогда не устанавливайте кольцо Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.

Указания в отношении посуды

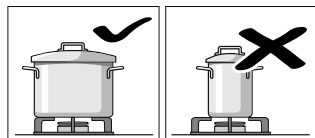
Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

Подходящие варочные емкости

Горелка	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли	Минимальный диаметр дна кастрюли
Нормальная горелка	200 - 240 мм	90 мм
Мощная горелка	240 - 280 мм	90 мм
Вок-горелка	240 - 320 мм	160 мм

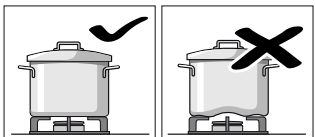
Запрещается использовать кастрюли с диаметром дна менее 90 мм или более 280 мм (или 320 мм для вок-горелки). При использовании кастрюль с дном большего диаметра, расстояние между варочной емкостью и окружающими частями должно быть не менее 50 мм. Расстояние между ручками, соответственно панелью управления, и кастрюлей или сковородой должно быть не менее 50 мм. Варочная емкость не должна находиться вблизи панели управления.

Указания по использованию



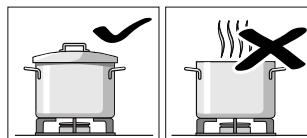
Используйте варочные емкости подходящего размера для соответствующей горелки.

Не устанавливайте маленькие варочные емкости на большие горелки. Пламя горелки не должно прикасаться к боковым сторонам варочных емкостей.

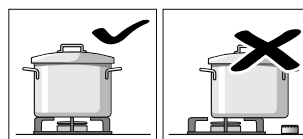


Не пользуйтесь деформированными варочными емкостями, так как они не обладают устойчивостью при установке на конфорку. Такие емкости могут опрокидываться.

Используйте варочные емкости только с плоским и толстым дном.

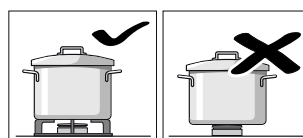


Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой. При этом значительная часть энергии расходуется бесполезно.



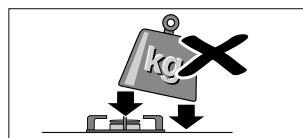
Устанавливайте варочную емкость посередине над горелкой, иначе возможно опрокидывание.

Не ставьте большие кастрюли на горелку близко от арматуры. Она может перегреться и получить повреждения.



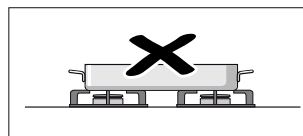
Устанавливайте кастрюли только на решетки, но ни в коем случае на горелки.

Перед использованием необходимо убедиться в том, что решетка и крышка газовой горелки установлены правильно.



Обращайтесь осторожно с емкостями, установленными на конфорках.

Избегайте ударов по конфорке и не ставьте на нее большие тяжести.



Запрещается нагревать кухонную посуду (например, жаровню, сковороду, камень для гриля) одновременно на нескольких горелках. Возникающий при этом тепловой затвор приводит к повреждению прибора.

Очистка и обслуживание

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Внимание!

Повреждение поверхности

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Острые и абразивные средства очистки
- Очистители для духовых печей
- Разъедающие, хлорсодержащие или агрессивные средства очистки
- Очистители с большим содержанием спирта
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки

При попадании таких средств на прибор, сразу же удаляйте их водой

Новые салфетки-губки перед употреблением всегда следует тщательно промывать

Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Немедленно удаляйте убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи подгорать.

После очистки горелки должны хорошо высохнуть. Разрешается эксплуатация прибора только с сухими горелками. Использование не полностью высохших горелок может вызвать проблемы при зажигании или нестабильность пламени.

При сборке обратите внимание на правильное положение деталей горелок (фиксирующий выступ). Все детали должны прилегать ровно.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Поверхности из нержавеющей стали	Мыльный раствор. Протрите насухо мягким полотенцем. Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора. Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством, но не трите. Сильные загрязнения или пожелтение, вызванное воздействием высокой температуры, легко удаляются нашим средством для нержавеющей стали (№ артикула 00311499).
Решётка для посуды, кольцо Wok	Для выполнения очистки осторожно снимите. Замочите, положив в раковину. Очистите с помощью щётки и моющего средства. При очистке в области резиновых упоров соблюдайте осторожность, чтобы избежать их нежелательного снятия. Промойте чистой водой и дайте высохнуть перед установкой. Не мойте в посудомоечной машине!
Детали горелок	Мыльный раствор. Протрите насухо мягким полотенцем. Следите за тем, чтобы отверстия не засорились. Проследите за тем, чтобы не потерялись мелкие детали. Не мойте в посудомоечной машине!
Панель управления	Мыльный раствор. Тряпочка не должна быть слишком мокрой. Протрите насухо мягким полотенцем.
Регулятор	Мыльный раствор. Тряпочка не должна быть слишком мокрой. Протрите насухо мягким полотенцем. Внимание! Повреждение прибора Не снимайте регулятор для очистки.

Пригоревшие загрязнения

Для удаления стойких, пригоревших загрязнений вы можете заказать в нашем интернет-магазине, в специализированном магазине или в сервисной службе гель для очистки (№ для заказа 00311859). Он подходит для очистки решётки для посуды и варочной панели из нержавеющей стали. При необходимости оставьте гель на загрязнении на ночь. Следуйте указаниям, приведённым в инструкции по использованию чистящего средства.

Внимание!

Повреждения поверхности

Не используйте гель для очистки деталей горелок, панели управления или регуляторов.

Изменение цвета конфорки

После длительного использования, латунные детали конфорки могут почернеть в результате естественного окисления. Изменение цвета не влияет на рабочие свойства деталей.

Что делать в случае неисправности?

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

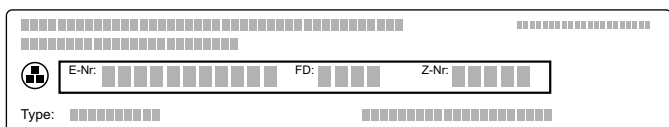
Неисправность	Возможная причина	Устранение
Неисправность общего электрооборудования	Сработал предохранитель в доме.	Проверить блок предохранителей на предмет срабатывания одного из них.
Не работает электрическое зажигание.	Между свечами зажигания и горелками могут находиться остатки пищевых продуктов или очистителей.	Зазор между свечой зажигания и горелкой должен быть чистым.
	Горелки мокрые.	Тщательно просушить крышки горелок.
	Неправильно установлены крышки горелок.	Убедиться в правильной установке крышек.
	Исчезновение напряжения в сети	Зажечь конфорку вручную.
Неравномерное пламя горелки	Неправильно установлены детали горелки.	Установить правильно детали горелки.
	Загрязнены отверстия горелки.	Очистить отверстия горелки.
Очевидно, нарушена нормальная подача газа или газ не подается вообще.	Закрыты промежуточные вентили.	Открыть промежуточные вентили.
	При использовании газового баллона проверить, есть ли газ в баллоне.	Заменить газовый баллон.
На кухне ощущается запах газа.	Возможно, нарушена герметичность соединения газового баллона.	Проверить соединение газового баллона на предмет герметичности.
Горелка выключается сразу же после зажигания.	Ручка управления находилась в нажатом состоянии недостаточно долго.	После зажигания горелки ручка управления должна находиться в нажатом состоянии еще несколько секунд. Сильно нажать.
	Загрязнены отверстия горелки.	Очистить отверстия горелки.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Obsah

Použití k určenému účelu	18
Důležité bezpečnostní pokyny	19
Příčiny poškození	21
Ochrana životního prostředí	21
Úspora energie	21
Ekologická likvidace	21
Seznámení se spotřebičem	22
Plynová varná deska	22
Indikace pomoci světelného kroužku	22
Zvláštní příslušenství	22
Jednotlivé části hořáků	23
Součásti hořáku	23
Obsluha spotřebiče	24
Zapnutí	24
Ruční zapálení	24
Termoelektrická kontrola plamene	24
Vypnutí	24
Indikátor zbytkového tepla	24
Tabulka nastavení a tipy	25
Tipy k vaření a smažení	25
Tipy pro wok	25
Upozornění k nádobám	26
Vhodné nádobí	26
Pokyny k použití	26
Čištění a údržba	27
Čištění spotřebiče	27
Přípečené nečistoty	27
Změna barvy hořáků	27
Co dělat v případě poruchy?	28
Zákaznický servis	29
Číslo E a číslo FD	29

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:

www.gaggenau.com/zz/store

Použití k určenému účelu

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Přístroj smí připojit pouze odborník s platným oprávněním. U škod způsobených nesprávným připojením zanikají nároky vyplývající ze záruky. Při přechodu na jiný druh plynu zavolejte zákaznický servis.

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů, nikdy ho nepoužívejte k vytápění. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v interiéru.

Tento spotřebič se nesmí zabudovávat na lodích nebo ve vozidlech.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Když spotřebič delší dobu nepoužíváte, zavřete bezpečnostní ventil na přívodním vedení plynu.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Chování v případě zápachu plynu!

Unikající plyn může způsobit výbuch.

Ucítíte-li plyn nebo všimnete-li si poškození přípojky plynu:

- Okamžitě uzavřete přívod plynu nebo ventil plynové láhve.
- Okamžitě uhasíte otevřený oheň nebo cigarety.
- Nezapínejte vypínače světel a přístrojů, nevytahujte zástrčky ze zásuvek. V domě nepoužívejte telefon ani mobil.
- Otevřete okno a místnost dobře vyvětrejte.
- Zavolejte zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

⚠ Varování – Nebezpečí udušení!

Používáním plynového vařiče se v místnosti instalace vytváří teplo, vlhko a zplodiny. Dbejte na správné větrání místnosti. Přirozené větrací otvory musí být otevřené, nebo se musí počítat s mechanickým větracím zařízením (např. digestoř). Intenzivní používání přístroje nebo jeho používání delší dobu může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevřením okna, nebo účinnější větrání, např. provoz instalovaného mechanického větracího zařízení na vyšším výkonovém stupni.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.

- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Přístroj a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.
- Pokud se hořák nezapálí během 15 sekund, vypněte ovládací knoflík a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Počkejte minimálně 1 minutu, než budete hořák znovu zapalovat.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

- Prázdné nádoby se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pozor!

- **Nebezpečí poškození sousedních spotřebičů nebo sousedního nábytku horkem:** Pokud spotřebič používáte delší dobu, vzniká horko a vlhkost. Je nutné více větrat. Otevřete okna nebo zapněte digestoř s odtahem ven.
- **Nebezpečí poškození spotřebiče nahromaděným teplem:** Pekáče, pánve nebo grilovací kameny nezahřívejte současně pomocí více hořáků.
- **Porucha funkce:** Když spotřebič není v provozu, nastavte ovládací knoflíky vždy do nulové polohy.

Ochrana životního prostředí

Zde získáte tipy pro úsporu energie a pokyny pro likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

- Zvolte hořák odpovídající velikosti hrnce. Nádobu umístěte doprostřed.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

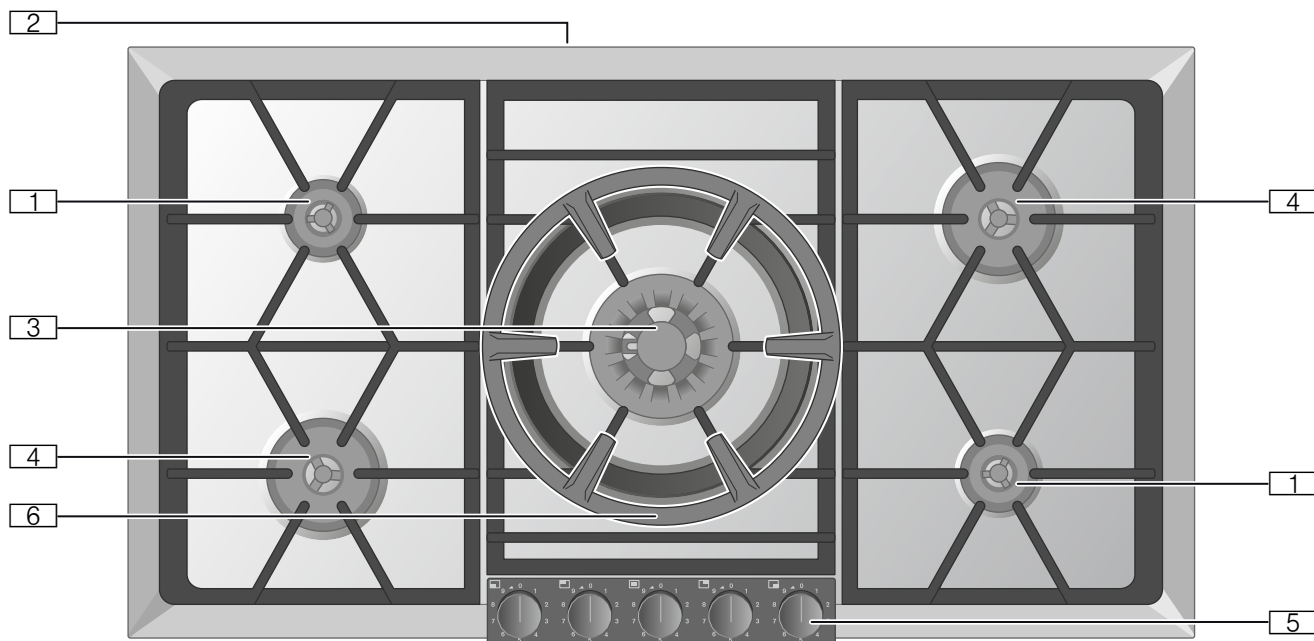


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

Plynová varná deska



- 1 Normální hořák 2,0 kW
- 2 Otvor pro přívod vzduchu
- 3 Hořák wok 6,0/5,8 kW
- 4 Silný hořák 4,0 kW
- 5 Ovládací knoflíky:
Stupeň výkonu 1–9
◀ směr otáčení ovládacího knoflíku
- 6 Kroužek pro wok

Indikace pomocí světelného kroužku

Ovládací knoflík má světelný kroužek s různými indikacemi.

Ukazatel	Význam
○ Nesvíí	Spotřebič vypnutý
● Svítí oranžově	Spotřebič zapnutý
● Pomalu bliká oranžově	Spotřebič vypnutý Ukazatel zbytkového tepla
☀ Bliká oranžově	Chyba spotřebiče Kontaktujte zákaznický servis!

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

WP 400 001 Pánev wok z vícevrstvého materiálu.
S vyklenutým dnem a držadlem,
Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm.

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno.
Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

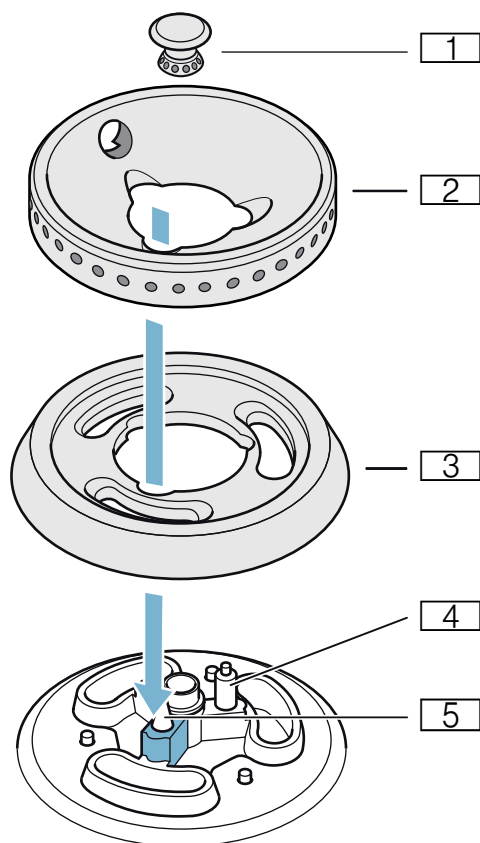
Jednotlivé části hořáků

Jednotlivé části hořáků umístíte přesně a rovně, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu.

Hlavu hořáku a kroužek hořáku nasadíte tak, aby výstupky na spodní části hořáku zapadly do příslušných vybrání. Na orientaci hlavy hořáku a kroužku hořáku nezáleží.

Upozornění: Pokud jsou části hořáku nasazené šikmo, spotřebič nefunguje.

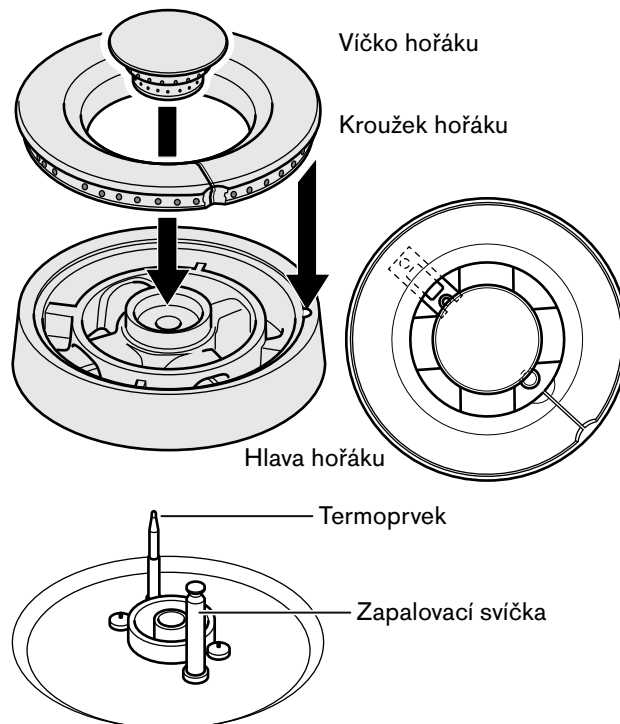
Jednotlivé části normálního hořáku a silného hořáku



- 1 Víčko hořáku
- 2 Kroužek hořáku
- 3 Hlava hořáku
- 4 Zapalovací svíčka
- 5 Termoprvek

Součásti hořáku

Jednotlivé části hořáků umístíte přesně a rovně, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu. Hlavu hořáku nasadíte tak, aby byl termoprvek umístěný v příslušném otvoru v hlavě hořáku. Výstupek na kroužku hořáku musí zaskočit do příslušného otvoru v hlavě hořáku.



Obsluha spotřebiče

Upozornění

- Používejte pouze předepsané příslušenství. Varnou desku z ušlechtilé oceli ničím neobkládejte (např. alobalem).
- Nezakrývejte větrací otvory na zadní straně ovládacího panelu.
- Hořák a zapalovací svíčka musí být čisté a suché.
- Varné zóny zapalujte pouze tehdy, když jsou mříže a všechny části hořáků správně nasazené.
- Při zapalování ovládací knoflík pevně stiskněte až nadoraz a držte ho stisknutý, poté ho otočte do požadované polohy.
- Po zapálení držte ovládací knoflík cca 2 až 4 sekundy stisknutý, protože tepelný senzor, který otevírá přívod plynu, se musí nejprve ohřát.
- Pokud se plamen během 2 až 4 sekund nezapálí, otočte ovládací knoflík dále doleva do polohy malého plamene a po zapálení znovu zpět do polohy velkého plamene. Zapálení v poloze malého plamene může být často rychlejší, protože různé druhy plynu se při zapalování chovají různě.
- Při zapalování jednoho hořáku vzniká u všech hořáků zapalovací jiskra.
- Během zapalování plynového spotřebiče se nedotýkejte zapalovací svíčky.
- Dbejte na maximální čistotu. Pokud jsou zapalovací svíčky znečištěné, může dojít k poruchám zapalování. Zapalovací svíčky pravidelně čistěte malým, nekovovým kartáčkem. Dbejte na to, aby na zapalovací svíčky nepůsobily žádné prudké nárazy.

Zapnutí

Tento spotřebič je vybavený stupňovým ventilem. Značky na ovládacím knoflíku vám ukazují výkon stupně vaření 1 až 9.

Vaše plynová varná deska je vybavená zapalovacími svíčkami s elektrickým zapalováním.

- 1 Postavte vhodnou nádobu na mříž.
- 2 Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva na požadovaný stupeň vaření. Hořák se automaticky zapálí.

Otáčením ovládacího knoflíku můžete nastavit stupeň vaření.

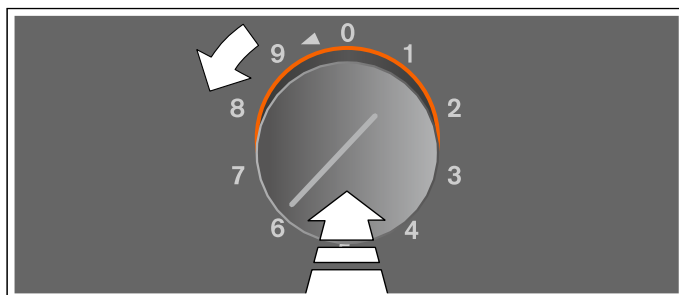
Pozor!

Poškození spotřebiče

Nikdy se nesnažte otočit ovládací knoflík z polohy 0 rovnou do polohy 1 nebo z polohy 1 rovnou do polohy 0. Poškodil by se tím stupňový ventil.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

Pokud se hořák nezapálí během 15 sekund, vypněte ovládací knoflík a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Počkejte minimálně 1 minutu, než budete hořák znovu zapalovat.



Ruční zapálení

Při výpadku proudu můžete hořáky zapálit i ručně.

- 1 Postavte vhodnou nádobu na mříž.
- 2 Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva na požadovaný stupeň vaření. Ovládací knoflík držte stisknutý.
- 3 Zapalte hořák zapalovačem nebo zápalkou. Ovládací knoflík držte stisknutý ještě několik sekund po zapálení.

Upozornění: Ukazatel u světelného kroužku nesvítil.

Termoelektrická kontrola plamene

Kvůli vaší bezpečnosti je varná deska vybavená termoelektrickou kontrolou plamene. Zabraňuje unikání plynu, pokud hořák za provozu nedopatřením zhasne (např. vlivem průvanu).

Když hořák za provozu nedopatřením zhasne, nastavte ovládací knoflík do polohy 0 a počkejte minimálně 1 minutu, než ho znovu zapálíte.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 0.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

Indikátor zbytkového tepla

Po vypnutí bliká světelný kroužek u ovládacího knoflíku pomalu oranžově, dokud spotřebič nevychladne natolik, aby bylo možné se ho bezpečně dotýkat. Nedotýkejte se spotřebiče, dokud bliká ukazatel zbytkového tepla.

Tabulka nastavení a tipy

Stupeň vaření	Druh vaření	Příklady
9	Ohřívání	Voda, vývary
	Blanširování	Zelenina
	Smažení	Hranolky, pečivo
7–9	Opečení	Maso
	Pečení při vysokých teplotách	Maso, brambory
6–8	Další vaření s odklopenou pokličkou	Tekutiny, těstoviny
5–7	Pečení	Moučniky
	Pečení při středních teplotách	Drůbež, ryby
4–5	Pečení při nízkých teplotách	Klobásy, cibule, vaječné pokrmy
	Rozmrazování	Zmražené pokrmy
4	Pošírování s odklopenou pokličkou	Knedlíky, párky
	Ohřívání	Zeleniny, polévky, Eintopf
3–4	Dušení	Rolády, pečeně
	Dušení	Zelenina
2–4	Další vaření s přiklopenou pokličkou	Polévky, zelenina
1	Pomalé vaření	Rýže, mléčná rýže, obilné výrobky

Tipy k vaření a smažení

Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu potraviny, velikosti a úrovně naplnění nádoby je potřeba více nebo méně tepla.

Velkým výkonem se tuk nebo olej rychle rozpálí. Nenechávejte smažené potraviny bez dozoru, tuk se může vznítit, smažené potraviny spálit.

Tipy pro wok

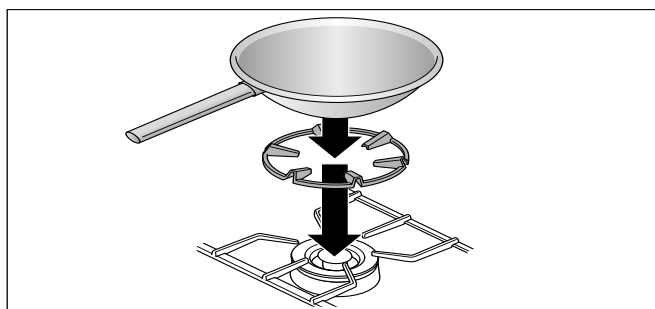
Upozornění: Pro vaření v pánvi wok se musí na hořák wok na mřížku položit kroužek pro wok. Dbejte na to, aby pánev wok při vaření bezpečně stála kroužku pro wok.

Doporučujeme pánve wok s vyklenutým dnem. Kvalitní pánve wok si můžete objednat jako zvláštní příslušenství (WP 400 001).

Při vaření v pánvi wok používejte pouze stolní olej vhodný pro vysoké teploty, např. podzemnicový olej.

Přísady vařte na velkém žáru za stálého míchání a ne příliš dlouhou dobu. Zelenina by měla být uvařená na skus.

Pro míchání a vyjímání pokrmů používejte nejlépe plochou naběračku s dlouhým držadlem ze žáruvzdorného materiálu.



⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Normální hořák a silný hořák nejsou vhodné pro použití kroužku wok a pánve wok. Pánev wok by nestála stabilně a mohla by se převrhnout. Kroužek wok nikdy neumísťujte na normální hořák nebo na silný hořák.

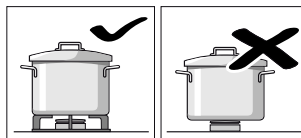
Upozornění k nádobám

Následující rady vám pomůžou šetřit energii a zabránit poškození nádob.

Vhodné nádobí

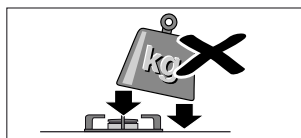
Hořák	Doporučený průměr dna hrnce	Min. průměr dna hrnce
Normální hořák	200 - 240 mm	90 mm
Velký hořák	240 - 280 mm	90 mm
Hořák wok	240 - 320 mm	160 mm

Neměli byste používat hrnce s průměrem menším než 90 mm, příp. větším než 280 mm (320 mm pro hořák wok). Používáte-li větší hrnce, musíte mezi nádobou a hořlavým okolím dodržovat minimální vzdálenost 50 mm. Mezi ovládacím knoflíkem nebo ovládacím panelem a hrncem nebo pánví udržujte minimální vzdálenost 50 mm. Nádobu nesmí přesahovat na ovládací panel.



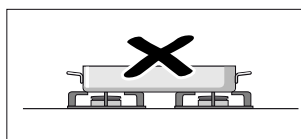
Hrnce stavte vždy na mřížku pro hrnce, nikdy přímo na hořáky.

Před použitím zkontrolujte, zda jsou mřížky pro hrnce a víčka hořáků vždy správně nasazeny.



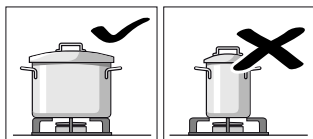
S nádobím stojícím na varné desce manipulujte opatrně.

Do varné desky nebouchejte a nestavte na ni těžké předměty.



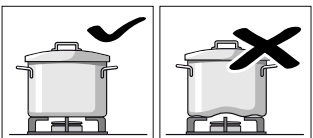
Nikdy neohřívejte nádobu na vaření (např. pekáč, pánev, kamenná grilovací deska) několika hořáky. Akumulaci vysokých teplot se poškodí přístroj.

Pokyny k použití



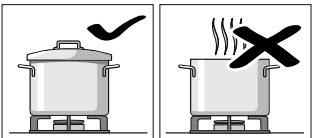
Používejte nádobí o velikosti vhodné pro příslušný hořák.

Na velkých hořácích nepoužívejte nádobí o malém průměru. Plamen by se neměl dotýkat stran nádobí.

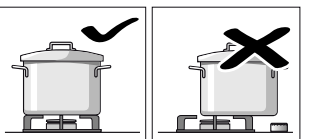


Nepoužívejte zdeformované nádobí, které nestojí na varné desce stabilně. Hrnce se mohou převrhnout.

Používejte pouze nádobí s rovným a tlustým dnem.



Nevařte bez pokličky nebo s posunutou pokličkou. Proplytvá se tím větší část energie.



Hrncem postavte doprostřed nad hořák, jinak se může nádoba převrhnout.

Nestavte velké hrnce na hořáky v blízkosti armatur. Mohou se přehřát a tak se poškodit.

Čištění a údržba

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Prostředky na čištění trouby
- Leptavé čisticí prostředky, prostředky obsahující chlór nebo agresivní čisticí prostředky
- Prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem

Pokud se takový prostředek dostane na přístroj, okamžitě jej omyjte vodou.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte!

Čištění spotřebiče

Spotřebič čistěte po každém použití, když vychladne. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Hořáky po čištění důkladně osušte. Spotřebič zapínejte pouze se suchými hořáky. Vlhké hořáky způsobují problémy při zapalování, resp. nestabilní plamen.

Při sestavování dbejte na správnou polohu částí hořáku (západek). Všechny části musí přesně dosedat.

Část spotřebiče / Doporučené čištění povrch

Plochy z ušlechtilé oceli Mycí roztok – osušte měkkým hadrem. K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče.

Přípečená místa nechte odmočit v malém množství vody s trochou mycího prostředku, nedrhněte je.

Silné nečistoty nebo zbarvení dožluta způsobené žářem odstraňte naším čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel (objednací č. 00311499).

Mřížka, kroužek pro wok Pro čištění opatrně sejměte. Nechte odmočit ve dřezu. Vyčistěte kartáčkem a mycím prostředkem.

V místě gumových podložek čistěte opatrně, aby se neuvolnily.

Opláchněte čistou vodou, před umístěním zpět osušte.

Nemyjte v myčce nádobí!

Části hořáků Mycí roztok – osušte měkkým hadrem. Dbejte na to, aby se neucpaly otvory.

Dejte pozor, abyste neztratili drobné části.

Nemyjte v myčce nádobí!

Ovládací panel Mycí roztok – hadr nesmí být příliš mokry. Osušte měkkým hadrem.

Ovládací knoflíky Mycí roztok – hadr nesmí být příliš mokry. Osušte měkkým hadrem.

Pozor!

Poškození spotřebiče

Ovládací knoflíky při čištění nesnímejte.

Přípečené nečistoty

Na ulpívající, přípečené nečistoty si můžete v našem internetovém obchodě, ve specializované prodejně nebo u našeho zákaznického servisu objednat čisticí gel (objednací č. 00311859). Je vhodný na mříže na varnou desku a varnou desku z ušlechtilé oceli. V případě potřeby nechte působit přes noc. Řiďte se pokyny uvedenými na čisticím prostředku.

Pozor!

Poškození povrchu

Čisticí gel nepoužívejte na části hořáků, ovládací panel a ovládací knoflíky.

Změna barvy hořáků

Po dlouhém používání části hořáků z mosazi přirozenou oxidací ztmavnou. Změna barvy nemá vliv na jejich funkci.

Co dělat v případě poruchy?

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Porucha všeobecné el. instalace.	Vypadl jistič v jističové skříni domácnosti.	V jističové skříni zkontrolujte, zda nevypadl jistič.
Elektrické zapalování nefunguje.	Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky se mohou nacházet zbytky potravin nebo čističů.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.
	Hořáky jsou vlhké.	Víčka hořáku pečlivě osušte.
	Víčka hořáku nejsou správně nasazena.	Zkontrolujte, zda víčka správně dosedají.
	Výpadek proudu	Hořák zapalte ručně.
Nepravidelný plamen hořáku	Díly hořáku nejsou správně nasazeny.	Díly hořáku správně sestavte.
	Otvory hořáku jsou znečištěny.	Otvory hořáku vyčistěte.
Zdá se, že tok plynu není normální nebo přívod plynu je přerušen.	Ventily na přívodním potrubí jsou zavřené.	Otevřete ventily na přívodním potrubí.
	Při používání plynové lahve zkontrolujte, zda není prázdná.	Vyměňte plynovou lahev.
V kuchyni je cítit plyn.	Možná netěsnost přípojky plynové lahve.	Zkontrolujte těsnost přípojky plynové lahve.
Hořák po zapálení okamžitě zhasne.	Ovládací knoflík jste nestlačili dostatečně dlouho.	Po zapálení hořáku držte ovládací knoflík ještě několik sekund stisknutý. Pevně ovládací knoflík stlačte.
	Otvory hořáku jsou znečištěny.	Otvory hořáku vyčistěte.

Zákaznický servis

Pokud potřebujete spotřebič opravit, obraťte se na náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na spodní straně spotřebiče.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the label, there are four main sections: a small icon of a person with a plus sign, a section labeled 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, a section labeled 'FD-' followed by a row of 6 squares, and a section labeled 'Z-Nr.' followed by a row of 6 squares. Below these sections, there is a 'Type:' label followed by a row of 12 squares.

Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku
(E-Nr.)

Výr. č. (FD-
Nr.)

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	31
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	32
Przyczyny uszkodzeń	34
Ochrona środowiska	34
Oszczędność energii	34
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	34
Informacje na temat urządzenia	35
Gazowa płyta grzewcza	35
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	35
Akcesoria dodatkowe	35
Elementy palników	36
Budowa palnika	36
Obsługa urządzenia	37
Włączanie	37
Zapalanie ręczne	37
Termoelektryczny nadzór płomienia	37
Wyłączanie	38
Wskaźnik ciepła resztkowego	38
Tabela ustawień i porady	39
Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia	39
Porady dotyczące Woka	39
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	40
Odpowiednie naczynie do gotowania	40
Wskazówki dotyczące użytkowania	40
Czyszczenie i przegląd	41
Czyszczenie urządzenia	41
Przypalone zanieczyszczenia	41
Przebarwienie palników	41
Usterka, co robić?	42
Serwis	43
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	43

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

Urządzenia nie montować na łodziach ani w pojazdach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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

Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ ZAPACHU GAZU!

Wydostający się gaz może prowadzić do eksplozji.

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

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.
- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.
- Jeżeli palnik nie zapali się po 15 sekundach, wyłączyć pokrętło obsługi i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się niebezpieczne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- **Uszkodzenia sąsiadujących urządzeń lub mebli spowodowane wysoką temperaturą:** Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, wytwarza się bardzo wysoka temperatura i wilgotność. Należy zadbać o dodatkową wentylację. Otworzyć okno lub włączyć okap kuchenny z odprowadzeniem oparów na zewnątrz.
- **Uszkodzenie urządzenia spowodowane kumulacją gorącego powietrza:** Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.
- **Zakłócenia działania:** Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętła obsługi obracać zawsze na pozycję zero.

Ochrona środowiska

Tutaj podane są wskazówki, dotyczące oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

- Wybrać palnik dostosowany do wielkości garnka. Naczynia należy ustawiać na środku rusztu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać pokrywki szklanej, aby móc zaglądać do garnka bez konieczności zdejmowania pokrywki.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Zapewnia to oszczędność energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

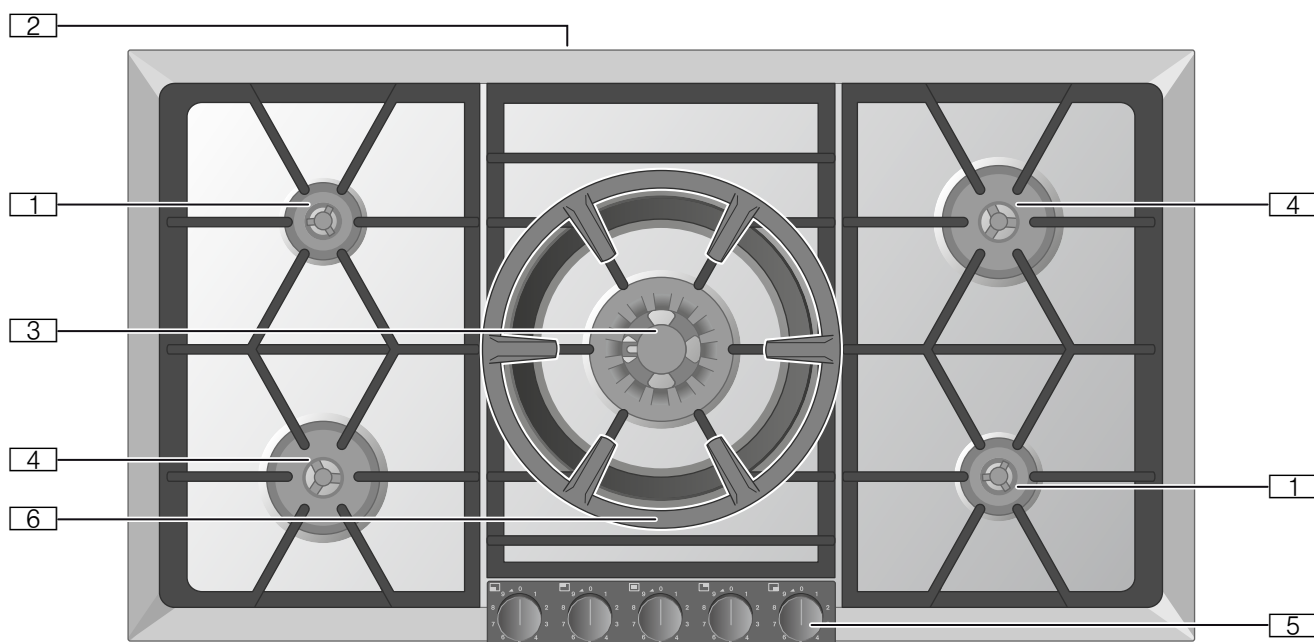


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r.

„O 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.

Informacje na temat urządzenia

Gazowa płyta grzewcza



- 1** Palnik zwykły 2,0 kW
- 2** Otwór wlotu powietrza
- 3** Palnik Wok 6,0/5,8 kW
- 4** Palnik o dużej mocy 4,0 kW
- 5** Pokrętła obsługi
Stopień mocy 1-9
◀ Kierunek obrotu pokrętła obsługi
- 6** Pierścień stabilizujący patelnię Wok

Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Pokrętło obsługi posiada podświetlany pierścień, który oferuje różne warianty wskazań.

Wskazanie	Znaczenie
○ Wył.	Urządzenie WYŁ.
● Światło ciągłe: kolor pomarańczowy	Urządzenie WŁ.
● Powolne miganie: kolor pomarańczowy	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik zalegania ciepła
☀ Miganie: kolor pomarańczowy	Błąd urządzenia Wezwać serwis!

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

WP 400 001 Patelnia Wok z materiału wielowarstwowego. Z wypukłym dnem i trzonkiem, Ø 36 cm, 6 l, wysokość 10 cm.

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

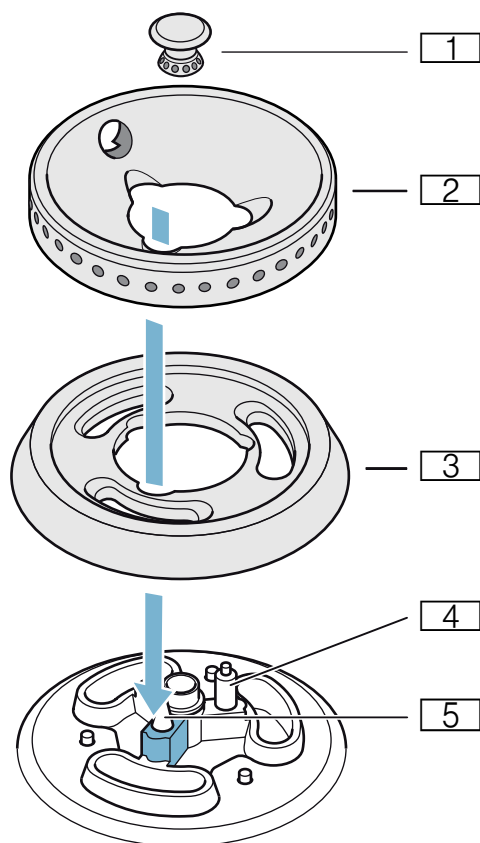
Elementy palników

Elementy palników nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.

W taki sposób nałożyć kołpak i pierścień palnika, aby noski wżębiające dolnej części palnika wchodziły w odpowiednie rowki. Kierunek położenia kołpaka i pierścienia palnika nie ma znaczenia.

Wskazówka: Krzywo nałożone elementy palnika uniemożliwia eksploatację urządzenia.

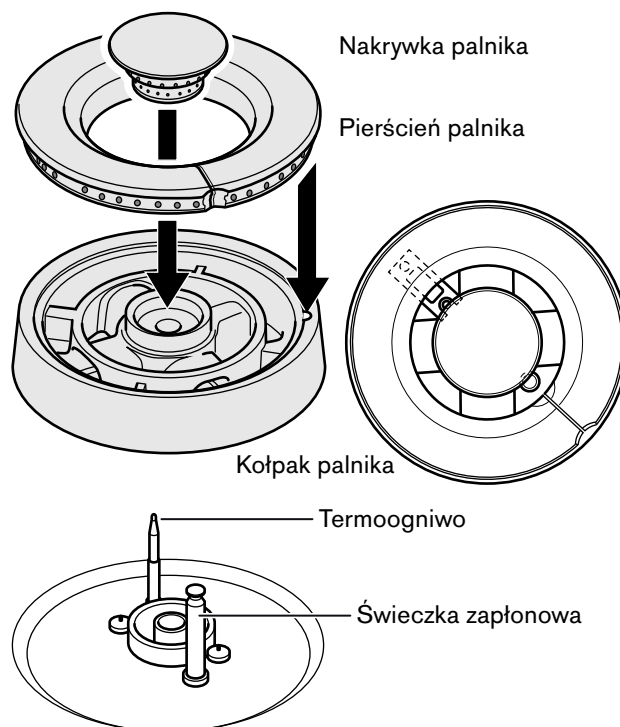
Elementy palnika zwykłego i palnika o dużej mocy



- ☐ 1 Nakrywka palnika
- ☐ 2 Pierścień palnika
- ☐ 3 Głowica palnika
- ☐ 4 Śweczka zapłonowa
- ☐ 5 Termoogniwo

Budowa palnika

Elementy palnika nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji. Kołpak palnika nałożyć w taki sposób, aby termoogniwo znajdowało się w odpowiednim wgłębieniu w kołpaku. Nosek pierścienia palnika musi zatrzasknąć się w odpowiednim wgłębieniu na kołpaku.



Obsługa urządzenia

Wskazówki

- Używać wyłącznie zalecanego wyposażenia. Nie wykładać niczym płyty ze stali nierdzewnej (np. folią aluminiową).
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych z tyłu panelu obsługi.
- Palniki i świece zapłonowe muszą być czyste i suche.
- Pół grzewcze zapalać wyłącznie, gdy ruszty nadpalnikowe oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo nałożone.
- Pokrętkę obsługi wcisnąć mocno do oporu i przytrzymać, a następnie obrócić je na żadaną pozycję.
- Po zapaleniu należy przytrzymać wciśniętą pokrętkę obsługi przez ok. 2 do 4 sekund, ponieważ otwierający drogę gazu czujnik termiczny musi się najpierw rozgrzać.
- Jeśli płomień nie zapali się w ciągu 2 do 4 sekund, obrócić pokrętkę jeszcze bardziej w lewo, ustawiając mały płomień, a po jego zapaleniu zmienić ustawienie ponownie na duży płomień. Zapłon w przypadku ustawienia małego płomienia można często uzyskać szybciej, ponieważ różne gazy mają zróżnicowane właściwości zapłonu.
- Podczas zapalania palnika we wszystkich palnikach wytwarzana jest iskra zapalająca.
- Nie dotykać świece zapłonowej podczas włączania urządzenia gazowego.
- Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Jeżeli świece zapłonowe są zabrudzone, proces zapalania może mieć nieprawidłowy przebieg. Świece zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świece zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

Włączanie

To urządzenie jest wyposażone w zawór umożliwiający ustawianie stopni mocy grzania. Oznaczenia na pokrętkę obsługi wskazują moc stopni grzania od 1 do 9.

Płyta gazowa jest wyposażona w świece zapłonowe z elektrycznym zapłonem.

- 1 Postawić odpowiednie naczynie na wybrany ruszt nadpalnikowy.
- 2 Nacisnąć pokrętkę wybranego palnika i obrócić je w lewo na żądany stopień mocy grzania. Palnik zapala się automatycznie.

Stopień mocy grzania można ustawić, obracając pokrętkę obsługi.

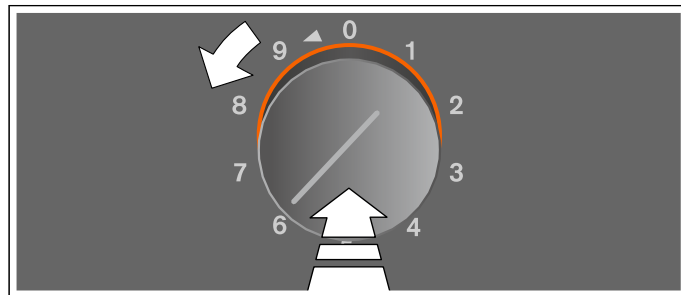
Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia

Nigdy nie próbować obracać pokrętki z pozycji 0 bezpośrednio na pozycję 1 lub z pozycji 1 bezpośrednio na pozycję 0. Może to spowodować uszkodzenie zaworu umożliwiającego ustawianie stopni mocy grzania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

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



Zapalanie ręczne

W przypadku zaniku zasilania prądem palniki można zapalić również ręcznie.

- 1 Postawić odpowiednie naczynie na wybrany ruszt nadpalnikowy.
- 2 Nacisnąć pokrętkę obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo na żądany stopień mocy grzania. Przytrzymać wciśniętą pokrętkę obsługi.
- 3 Zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapalniczki. Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśniętą pokrętkę obsługi.

Wskazówka: Wskazanie podświetlanego pierścienia jest wyłączone.

Termoelektryczny nadzór płomienia

W celu zapewnienia bezpieczeństwa płyta grzewcza jest wyposażona w termoelektryczny nadzór płomienia. Zapobiega on wydobywaniu się gazu, w przypadku gdyby podczas eksploatacji kuchenki zgasł palnik (np. w wyniku przeciągu).

Jeśli podczas użytkowania kuchenki palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0 i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Wyłączanie

Obrócić pokrętko obsługi w prawo na pozycję 0.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu podświetlany pierścień na pokrętkle obsługi miga powoli na pomarańczowo, o ile urządzenie jest zbyt gorące, aby bezpiecznie go dotknąć. Nie dotykać urządzenia, dopóki miga wskaźnik ciepła resztkowego.

Tabela ustawień i porady

Stopień mocy grzania	Sposób gotowania	Przykłady
9	Podgrzewanie	Woda, niezagęszczone zupy
	Blanszowanie	Warzywa
	Smażenie w głębokim tłuszczu	Frytki, wypieki
7 - 9	Obsmażanie	Mięso
	Smażenie w wysokich temperaturach	Mięso, ziemniaki
6 - 8	Kontynuowanie gotowania ze zdjętą pokrywką	Płynny, produkty mączne
5 - 7	Pieczenie	Potrawy mączne
	Smażenie w średnich temperaturach	Drób, ryby
4 - 5	Smażenie w niskich temperaturach	Kiełbasa, cebula, potrawy z jaj
	Rozmrażanie	Artykuły mrożone
4	Gotowanie na małym ogniu ze zdjętą pokrywką	Knedle, kiełbasy parzone
	Podgrzewanie	Warzywa, zupy, potrawy jednogarnkowe
3 - 4	Duszenie	Zrazy zawijane, pieczenie
	Duszenie	Warzywa
2 - 4	Kontynuowanie gotowania z nałożoną pokrywką	Zupy, warzywa
1	Pęcznienie	Ryż, ryż na mleku, zboża

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

Wartości tabeli nastawczej służą jedynie jako wartość wytyczna, ponieważ zależnie od rodzaju i stanu potraw oraz wielkości i napełnienia garnka niezbędne jest mniej lub więcej ciepła.

Dzięki dużej mocy następuje szybkie podgrzanie oleju i tłuszczu. Nie pozostawiać pieczenia bez nadzoru, tłuszcz może zapalić się a pieczeń spalić.

Porady dotyczące Woka

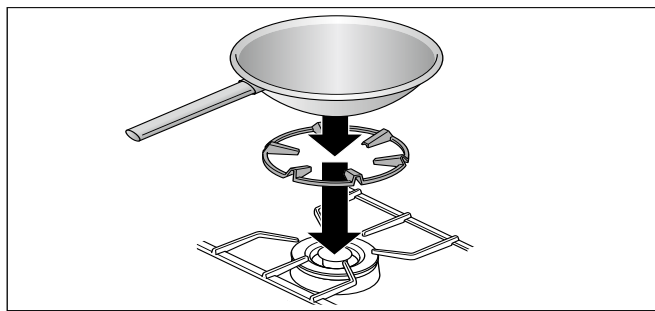
Wskazówka: W przypadku gotowania z użyciem patelni Wok na ruszt nad palnikiem Wok należy nałożyć pierścień stabilizujący patelnię Wok. Zwrócić uwagę na to, aby podczas gotowania patelnia Wok była stabilnie ustawiona na pierścieniu stabilizującym.

Zalecamy patelnię Wok z wypukłym dnem. Wysokiej jakości patelnię Wok można zamówić w serwisie jako wyposażenie dodatkowe (WP 400 001).

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

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

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



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Palnik zwykły i palnik o dużej mocy nie są przeznaczone do używania pierścienia stabilizującego patelnię Wok i patelni Wok. Patelnia Wok stoi niestabilnie i może się przechylić. Nigdy nie stawiać patelni Wok na palniku zwykłym ani na palniku o dużej mocy.

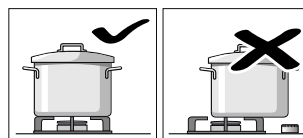
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

Odpowiednie naczynie do gotowania

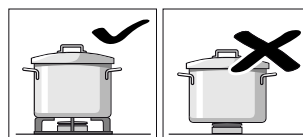
Palnik	Zalecana średnica dna garnka	Minimalna średnica dna garnka
Palnik normalny	200 - 240 mm	90 mm
Palnik o dużej mocy	240 - 280 mm	90 mm
Palnik dla woka	240 - 320 mm	160 mm

Nie należy używać garnków o średnicy poniżej 90 mm i ponad 280 mm (320 mm dla woka do silnych palników). Jeśli używane są większe garnki, należy zwrócić uwagę na to, aby pomiędzy naczyniem i palnym otoczeniem zachowany był odstęp co najmniej 50 mm. Pomiedzy pokrętką obsługi lub panelem obsługi i garnkiem lub patelnią należy zachować odstęp co najmniej 50 mm. Naczynie nie może stać na panelu obsługi.



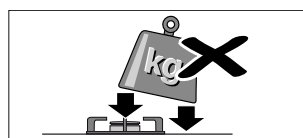
Naczynie do gotowania stawiać na środku palnika, inaczej może się ono przewrócić.

Dużych garnków nie stawiać na palniki w pobliżu armatur. Mogłyby one się przegrzać w wyniku czego nastąpiłoby ich uszkodzenie.



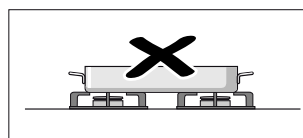
Garnki stawiać na ruszt, nigdy bezpośrednio na palniki.

Przed użyciem upewnić się, że ruszt i pokrywa palnika leżą poprawnie.



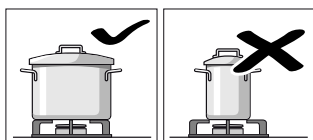
Należy ostrożnie manipulować naczyniami, które stoją na polu grzejnym.

Nie uderzać w pole i nie stawiać na nim ciężkich przedmiotów.



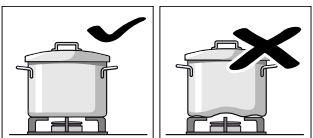
Niedopuszczalne jest podgrzewanie naczyń (np. brytfanny, patelni lub kamiennych płyt do grillowania) jednocześnie przez więcej niż jeden palnik. Powstająca w ten sposób kumulacja ciepła może uszkodzić urządzenie.

Wskazówki dotyczące użytkowania



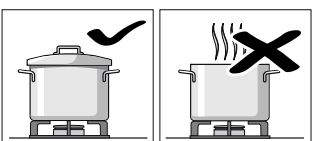
Należy używać naczyń do gotowania o odpowiedniej wielkości dla danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Ogień nie powinien wychodzić na boczne ścianki naczyń.



Nie używać zdeformowanych naczyń do gotowania, które nie stoją stabilnie na polu grzewczym. Naczynia mogą się wywrócić.

Należy używać naczyń do gotowania wyłącznie z płaskim i grubym dnem.



Nigdy nie gotować bez przykrywkę lub jeśli przykrywkę jest przesunięta. Ma wtedy miejsce utrata dużej części energii.

Czyszczenie i przegląd

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Czyszczenie urządzenia

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

Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć palniki. Użytkować urządzenie wyłącznie z suchymi palnikami. Wilgotne palniki mogą utrudniać zapalanie lub powodować niestabilność płomienia.

Podczas montażu zwrócić uwagę na prawidłową pozycję elementów palnika (noski wżębiające). Wszystkie elementy muszą być dokładnie dopasowane.

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Woda z detergentem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia. Przypalone miejsca namoczyć niewielką ilością wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, nie szorować. Silne zabrudzenia lub żółte przebarwienia spowodowane wysoką temperaturą usuwać naszym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (nr artykułu 00311499).
Ruszt nadpalnikowy, pierścień stabilizujący patelnię Wok	Ostrożnie zdjąć w celu wyczyszczenia. Namoczyć w zlewie. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń. Zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki, aby te nie odpadły. Oplukać czystą wodą, przed nałożeniem osuszyć. Nie myć w zmywarce do naczyń!

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Elementy palnika	Woda z detergentem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Dopilnować, aby otwory nie były zapchane. Uważać, aby nie zgubić drobnych elementów. Nie myć w zmywarce do naczyń!
Panel obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Pokrętła obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Uwaga! Uszkodzenie urządzenia Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.

Przypalone zanieczyszczenia

W przypadku przypalonych, trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można zamówić w sklepie internetowym, w specjalistycznym sklepie stacjonarnym lub w naszym serwisie żel do czyszczenia (nr artykułu 00311859). Środek ten nadaje się do czyszczenia rusztów nadpalnikowych oraz płyty ze stali nierdzewnej. W razie potrzeby pozostawić żel na zanieczyszczonej powierzchni przez noc. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.

Uwaga! **Uszkodzenia powierzchni**

Nie nakładać żelu czyszczącego na elementy palnika, panel obsługi lub pokrętła obsługi.

Przebarwienie palników

Długi okres użytkowania powoduje przebarwienie mosiężnych elementów palnika w wyniku naturalnego procesu utleniania. Zmiana koloru nie ma wpływu na ich walory użytkowe.

Usterka, co robić?

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobne błędy. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie zakłócenia
Awaria ogólnej instalacji elektrycznej.	Zadziałał bezpiecznik sieci domowej.	Sprawdzić w szafce bezpiecznikowej, czy nie zadziałał bezpiecznik.
Nie działa elektryczna zapalarka.	Pomiędzy zapalarkę i palniki dostały się resztki jedzenia lub środka do czyszczenia.	Przestrzeń pomiędzy zapalarką i palnikiem musi być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie wysuszyć palniki.
	Pokrywy palników są niepoprawnie nałożone.	Sprawdzić, czy pokrywy leżą poprawnie.
	Brak prądu	Palnik zapalić ręcznie.
Nierównomierny płomień	Części palników są niepoprawnie nałożone.	Nałożyć poprawnie części palników.
	Otwory palników są zanieczyszczone.	Oczyścić otwory palników.
Strumień gazu nie jest normalny lub gaz nie wypływa wcale.	Zawory odcinające są zamknięte.	Otworzyć zawory odcinające.
	W przypadku używania butli z gazem sprawdzić, czy nie jest ona pusta.	Wymienić butlę z gazem.
W kuchni czuć gazem.	Potencjalne nieszczelności na przyłączy butli gazowej.	Sprawdzić szczelność przyłącza butli gazowej.
Palnik gaśnie zaraz po zapaleniu.	Pokrętło nie było dostatecznie długo wciśnięte.	Po zapaleniu palnika, pokrętło przytrzymać wciśnięte jeszcze kilka sekund. Mocno docisnąć.
	Otwory palników są zanieczyszczone.	Oczyścić otwory palników.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać numer produktu (nr E) oraz datę produkcji (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na spodzie urządzenia.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a circular icon containing a stylized 'E'. To the right of the icon, the label is divided into three main sections: 'E-Nr:' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of 4 squares. Below these sections, there is a 'Type:' label followed by a row of 10 squares. The entire label is enclosed in a thin black border.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis ☎

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	45
Önemli güvenlik uyarıları	46
Hasar sebepleri	48
Çevrenin korunması	48
Enerji tasarruf edin	48
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	48
Cihazı tanıma	49
Gazlı ocak	49
Işıklı halkadaki gösterge	49
Özel aksesuarlar	49
Brülör münferit parçaları	50
Brülörün montajı	50
Cihazın kullanılması	51
Çalıştırma	51
Elle yakılması	51
Termoelektrikli alev denetlemesi	51
Kapatma	51
Kalan ısı göstergesi	51
Ayar tablosu ve ipuçları	52
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	52
Wok ile ilgili ipuçları	52
Pişirme kabı ile ilgili uyarılar	53
Uygun tencereler	53
Kullanım uyarıları	53
Temizlik ve bakım	54
Cihazın temizlenmesi	54
Yanmış kirler	54
Brülörde renk değişimi	54
Arıza halinde ne yapmalı?	55
Müşteri Hizmetleri	56
E numarası ve FD numarası	56

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Amaca uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

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

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

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

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

Bu cihazı botlara veya araçlara takmayınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Sadece tarafımızdan onaylanmış olan koruma cihazlarını veya çocuk güvenlik bariyerlerini kullanınız. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa gaz besleme hattındaki emniyet valfini kapatınız.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – GAZ KOKUSU ALMANIZ DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir.

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

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

⚠️ Uyarı – Boğulma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.

- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.
- Eğer brülör 15 saniye süreden sonra yanmazsa kumanda düğmesini kapatınız ve içinde bulunduğunuz odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.
- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

- Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı ocaklarda aşırı derecede ısınacaktır. Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Hasar sebepleri

Dikkat!

- **Komşu cihazlarda veya mobilyalarda ısıya dayalı hasarlar:** Cihaz çok uzun süre çalıştırılırsa ısı ve nem oluşur. İlave bir havalandırma gerekir. Pencereyi açınız veya dışarı hava üfleyen bir davlumbazı çalıştırınız.
- **Aşırı ısınma nedeniyle cihazda hasar:** Hiçbir kızartma tenceresini, tavayı veya pişirme taşıni eşzamanlı olarak birden fazla brülörle ısıtmayınız.
- **Fonksiyonel arıza:** Cihaz çalışmadığı zamanlarda kumanda düğmesini her zaman sıfır konumuna çeviriniz.

Çevrenin korunması

Burada enerji tasarrufu ve cihaz imhasına ilişkin ipuçları bulacaksınız.

Enerji tasarruf edin

- Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapaksız pişirme işlemi çok fazla enerji harcar. Kapağı kaldırmak zorunda kalmadan tencerenin içini görebilmek için cam kapak kullanınız.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzellerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



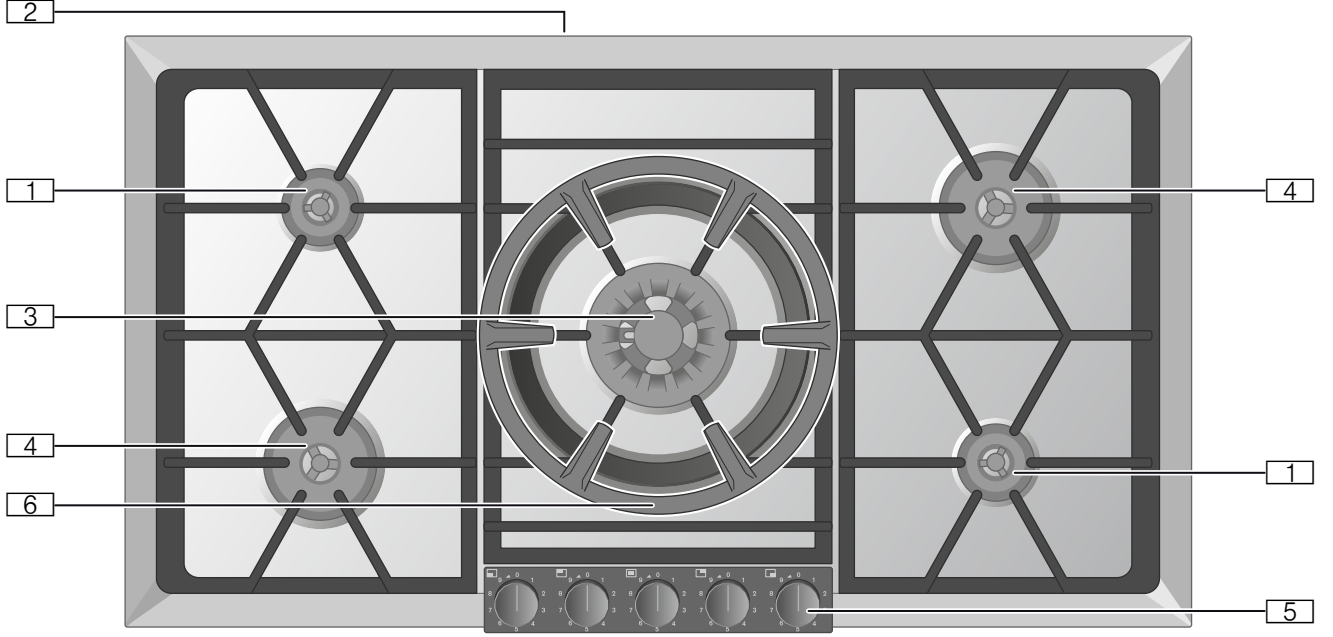
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

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.

Cihazı tanıma

Gazlı ocak



- 1 Normal brülör 2,0 kW
- 2 Hava giriş açıklığı
- 3 Wok brülörü 6,0/5,8 kW
- 4 Güçlü brülör 4,0 kW
- 5 Kumanda düğmesi
Güç kademesi 1-9
Kumanda düğmesinin ◀ dönüş yönü
- 6 Wok halkası

Işıklı halkadaki gösterge

Kumanda düğmesi farklı gösterge olanakları sunan bir yanar halkaya sahiptir.

Gösterge	Anlamı
○ Kapalı	Cihaz KAPALI
● Yanar: Turuncu	Cihaz AÇIK
● Yavaşça yanıp söner: Turuncu	Cihaz KAPALI Kalan ısı göstergesi
☀ Yanıp söner: Turuncu	Cihaz hatası Müşteri hizmetlerini arayınız!

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

WP 400 001 Çok katmanlı malzemeden Wok tava.
Bombeli zeminli ve tutamaklı,
Ø 36 cm, 6 litre, yükseklik 10 cm.

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

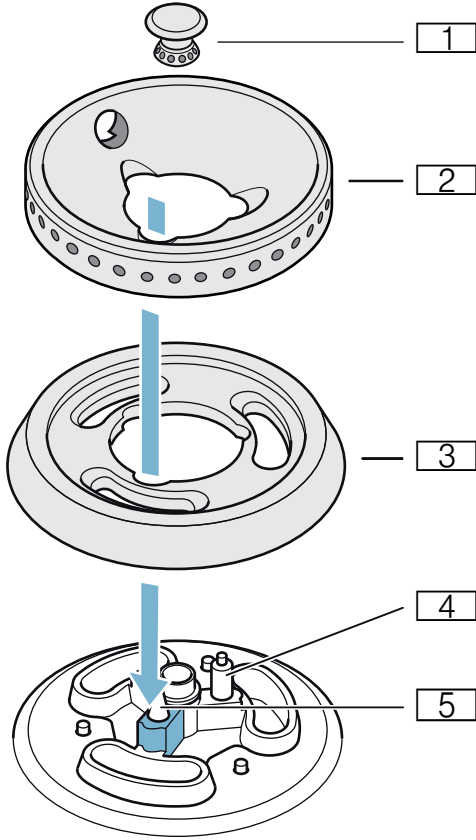
Brülör münferit parçaları

Brülörün münferit parçalarını yerine tam olarak oturacak biçimde ve düz olarak yerleştiriniz, aksi takdirde ateşlemede veya çalışma sırasında arızalar ortaya çıkabilir.

Brülör kafasını ve brülör bileziğini, brülörün alt parçasındaki kilit tırnakları uygun boşluklara oturacak biçimde yerleştiriniz. Brülör kafasının ve brülör bileziğinin yönleri önemli değildir.

Bilgi: Brülör parçaları eğik olarak yerleştirildiğinde cihaz çalışmaz.

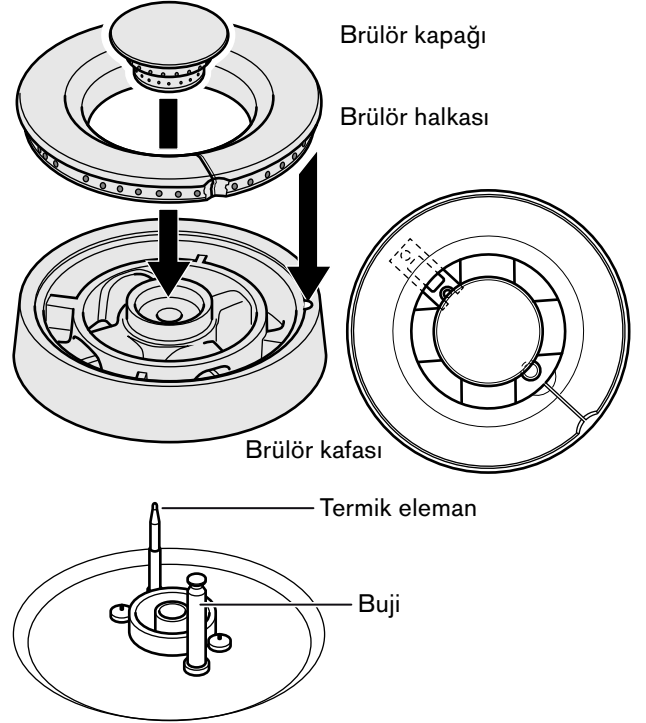
Normal brülörün ve güçlü brülörün münferit parçaları



- 1 Brülör kapağı
- 2 Brülör halkası
- 3 Brülör kafası
- 4 Buji
- 5 Termik eleman

Brülörün montajı

Brülörün parçalarını yerine tam olarak oturacak biçimde ve düz olarak yerleştiriniz, aksi takdirde ateşlemede veya çalışma sırasında arızalar ortaya çıkabilir. Brülör kafasını yerleştirirken termik elemanın brülör kafasındaki ilgili açıklığının içine tam olarak oturduğundan emin olunuz. Brülör halkasının kilit tırnağı, brülör kafasındaki ilgili açıklığının içine tam olarak oturmalıdır.



Cihazın kullanılması

Bilgiler

- Sadece önceden belirlenmiş aksesuarları kullanınız. Paslanmaz çelik tepsileri kaplamayınız (örn. alüminyum folyo ile).
- Kumanda panelinin arkasındaki havalandırma açıklıklarının önünü kapatmayınız.
- Brülörler ve buji temiz ve kuru olmalıdır.
- Ocak gözlerini ancak ocak ızgarası ve tüm brülör parçaları yerine doğru biçimde yerleştirilmişse ateşleyiniz.
- Ateşlemek için kumanda düğmesini dayanak noktasına kadar sıkıca bastırınız ve basılı tutunuz ve ardından dilediğiniz konuma çeviriniz.
- Ateşlemeden sonra gaz yolunu açan termo sensörün öncelikle ısınması gerektiği için kumanda düğmesini yakl. 2 ila 4 saniye arası basılı tutunuz.
- 2 ila 4 saniye içinde ateşleme yapmaması halinde kumanda düğmesini biraz daha solda bulunan düşük konuma çeviriniz ve ateşlemeden sonra yeniden yüksek konuma getiriniz. Çeşitli gazlar farklı yanma alışkanlıkları gösterdikleri için düşük konumda ateşlemek çoğunlukla daha kolaydır.
- Brülörün ateşlenmesi sırasında tüm brülörlerde bir kıvılcım oluşur.
- Gazlı cihazı yakarken bujilere dokunmayınız.
- Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujiler kirlenmişse hatalı bir ateşleme yapılabilir. Bujileri düzenli olarak küçük, metal olmayan bir fırçayla temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Çalıştırma

Bu cihaz bir kademeli vanayla donanmıştır. Kumanda düğmesindeki işaretler gücü pişirme kademesi 1'den 9'a kadar gösterir.

Gazlı ocağınız elektrikli ateşleme yapan bujilere sahiptir.

- 1 Kap ızgarasının üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.
- 2 Seçtiğiniz brülörün kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine getirmek için sola çeviriniz. Brülör otomatik olarak yanar.

Kumanda düğmesini çevirerek pişirme kademesini ayarlayabilirsiniz.

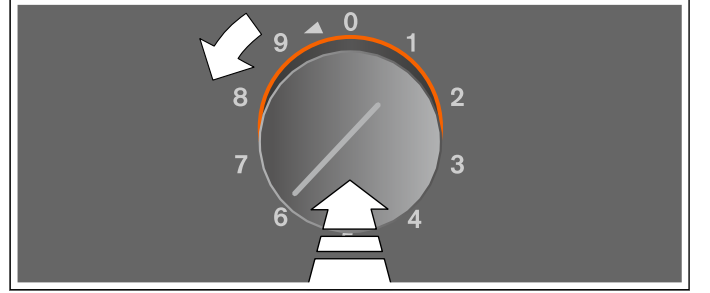
Dikkat!

Cihaz hasarı

Hiçbir zaman kumanda düğmesini doğrudan pozisyon 0'dan pozisyon 1'e veya pozisyon 1'den pozisyon 0'a çevirmeyi denemeyiniz. Bu, kademeli vananın zarar görmesine neden olur.

⚠ Uyarı – Alev alma tehlikesi!

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



Elle yakılması

Bir elektrik kesintisi durumunda brülörü elle de yakabilirsiniz.

- 1 Kap ızgarasının üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.
- 2 Seçtiğiniz brülörün kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine getirmek için sola çeviriniz. Kumanda düğmesini basılı tutunuz.
- 3 Brülörü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz. Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz.

Bilgi: Yanar halkadaki gösterge kapalı kalır.

Termoelektrikli alev denetlemesi

Emniyetiniz için ocak bir termoelektrikli alev denetlemesi ile donatılmıştır. Bu donanım çalışmakta olan brülör istem dışı biçimde sönerse (örneğin hava çekişi nedeniyle) gazın akışının devam etmesini engeller.

Çalışma sırasında brülör istem dışı biçimde sönerse, kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz ve brülörü yeniden yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Kapatma

İsteddiğiniz kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Kalan ısı göstergesi

Kapandıktan sonra kumanda düğmesindeki ışıklı halka, cihaza güvenli bir şekilde dokunabilmeniz için cihaz sıcak olduğu sürece yavaşca turuncu yanıp söner. Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece cihaza dokunmayınız.

Ayar tablosu ve ipuçları

Piştirme kademesi	Piştirme yöntemi	Örnekler
9	Isıtma	Su, saydam çorbalar
	Haşlama	Sebze
	Kızartma	Patates kızartması, kek
7 - 9	Hafif kızartma	Et
	Yüksek sıcaklık- larda kızartma	Et, patates
6 - 8	Açık kapakla piştir- meye devam etmek	Sıvılar, hamur işleri
5 - 7	Fırında piştirme	Unlu yiyecekler
	Orta sıcaklıklarda kızartma	Kümes hayvanı, balık
4 - 5	Düşük sıcaklıklarda kızartma	Sosis, soğan, yumurtalı yemekler
	Buz çözme	Derin dondurulmuş gıdalar
4	Kapak açıkken suyunu çektiirmek	Köfte, haşlanmış sosis
	Isıtma	Sebze, çorbalar, sulu yemekler
3 - 4	Buğulama	Et sarma, rosto
	Buharda piştirme	Sebze
2 - 4	Kapak kapalıyken piştirmeye devam etme	Çorbalar, sebze
1	Demleme	Pirinç, sütlaç, tahıl

Yemek piştirme ve kızartma önerileri

Yemeklerin türü ve durumu ile tencerenin büyüklüğü ve doluluk derecesine göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, ayar tablosunda yer alan değerler sadece kılavuz değerlerdir.

Ocağın büyük gücü sayesinde katı ve sıvı yağlar çabuk ısınır. Kızartılacak malzemeyi gözetimsiz bırakmayın. Yağ tutuşabilir ve kızartılacak malzeme yanabilir.

Wok ile ilgili ipuçları

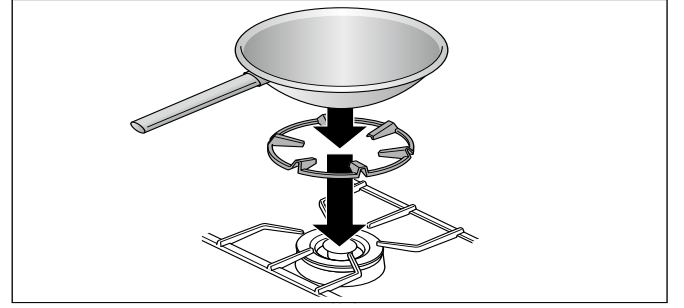
Bilgi: Wok tava ile piştirmek için ocak ızgarasındaki Wok ocağının üzerine Wok halkasını yerleştirmeniz gereklidir. Wok tavasının piştirme sırasında Wok halkası üzerinde emniyetli biçimde oturmasına dikkat ediniz.

Bombeli tabana sahip Wok tavalar kullanmanızı tavsiye ederiz. Özel aksesuar olarak yüksek kaliteli bir Wok tava sipariş edebilirsiniz (WP 400 001).

Wok tava ile piştirmek için sadece yüksek ısılara dayanıklı bitkisel yağ kullanınız, örneğin yer fıstığı yağı.

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

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



⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Normal brülör ve güçlü brülör Wok halkasının veya Wok tavasının kullanımına uygun değildir. Wok tavası sabit durmaz ve devrilebilir. Wok halkasını hiçbir zaman normal brülörün veya güçlü brülörün üzerine koymayınız.

Piştirme kabı ile ilgili uyarılar

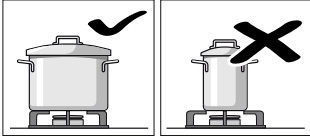
Aşağıdaki uyarılar enerjiden tasarruf etmenizi ve piştirme kaplarındaki olası hasarları engellemenizi sağlamakta yardımcı olabilir.

Uygun tencereler

Brülör	Önerilen tencere tabanı çapı	Minimum tencere tabanı çapı
Normal brülör	200 - 240 mm	90 mm
Güçlü brülör	240 - 280 mm	90 mm
Wok brülörü	240 - 320 mm	160 mm

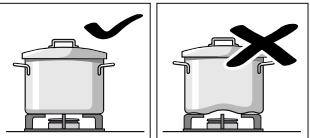
Çapı 90 mm'nin altında veya 280 mm'nin üstünde (Wok brülörü için 320 mm) tencereler kullanılmamalıdır. Daha büyük tencereler kullanmak istiyorsanız, tencere ile etraftaki yanabilir nesneler arasında en az 50 mm mesafe bırakmanız gerekir. Kumanda düğmesi veya kumanda paneli ile tencere ya da tava arasında en az 50 mm mesafe bırakılmalıdır. Tencere kumanda paneline yaklaşmamalıdır.

Kullanım uyarıları



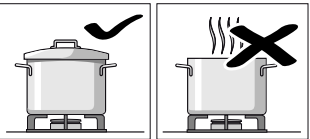
Her brülör için uygun büyüklükte tencereler kullanın.

Büyük brülörlerin üzerinde küçük tencereler kullanmayın. Alev tencerelerin kenarlarıyla temas etmemelidir.

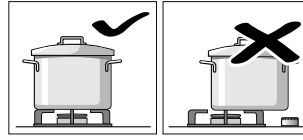


Ocak üzerinde sağlam şekilde durmayan, deformasyona uğramış tencereleri kullanmayın. Böylesi tencereler devrilebilir.

Sadece düz ve kalın tabana sahip tencereler kullanın.

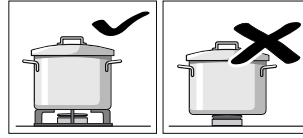


Kapaksız veya kapak kaydıgında yemek pişirmeyin. Enerjinin büyük kısmı gereksiz yere harcanmış olur.



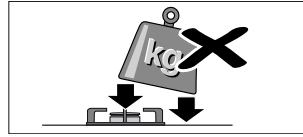
Tencereyi ortalayarak brülörün üzerine koyun. Aksi takdirde tencere devrilebilir.

Büyük tencereleri armatürlerin yakınlarındaki brülörlerin üzerine koymayın. Aksi takdirde armatürler aşırı ısınabilir ve zarar görebilir.



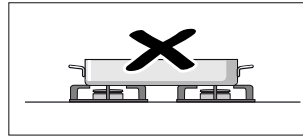
Tencereleri tencere ızgarasının üzerine koyun. Kesinlikle brülörün üzerine koymayın.

Kullanım öncesi tencere ızgarasının ve gaz brülör kapaklarının tam yerlerine oturmuş olduklarından emin olun.



Ocağa koyduğunuz tencerelerle çalışırken dikkatli olun.

Ocağa vurmayın ve üzerine ağır yükler koymayın.



Piştirme kaplarını (örneğin kızartma kabı, tava, grill taşı) kesinlikle birden fazla brülörle ısıtmayın. Oluşan ısı yığılması cihazda hasarlara yol açar.

Temizlik ve bakım

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Dikkat!

Yüzey hasarları

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Keskin ve ovucu deterjanlar
- Fırın temizleyicileri
- Aşındırıcı, klor içeren veya agresif deterjanlar
- Aşırı alkol içeren deterjanlar
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler

Böylesi bir madde cihaz üzerine geldiğinde derhal suyla silerek giderin.

Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce daima iyice yıkayın!

Cihazın temizlenmesi

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

Brülör her temizlik sonrasında iyice kurulanmalıdır. Cihazı sadece brülör kuru ise çalıştırınız. Nemli brülörler ateşleme sırasında problemlere neden olabilir veya düzensiz bir alev oluşturabilir.

Montaj sırasında brülör parçalarının (kilit tırnakları) pozisyonunun doğru olmasına dikkat ediniz. Tüm parçalar düz olarak yerleştirilmelidir.

Cihaz parçası/ Yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Paslanmaz çelik yüzeyler	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Yanmış yerleri biraz su ve biraz deterjanla bekletiniz, ovalamayınız. Zorlu kirler ve ısı nedeniyle oluşmuş sarı renk değişimleri paslanmaz çelik temizleyicimizle giderilebilir (ürün no. 00311499).
Ocak ızgarası, Wok halkası	Temizlemek için dikkatlice çıkarınız. Lavanın içinde suda bekletiniz. Bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz. Lastik tamponun olduğu bölgeyi dikkatlice temizleyiniz, bu tamponun sökülmesine dikkat ediniz. Temiz suyla durulayınız, yerleştirmeden önce kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Brülör parçaları	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Açıklıkların tıkanmamasına dikkat ediniz. Küçük parçaların kaybolmamasına dikkat ediniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kumanda paneli	Deterjanlı su - bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Kumanda düğmesi	Deterjanlı su - bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Dikkat! Cihaz hasarı Kumanda düğmesini temizlemek için çıkarmayınız.

Yanmış kirler

Sert, yanmış kirler için online mağazamızdan, yetkili satıcınızdan veya müşteri hizmetlerimizden bir temizleme jeli sipariş edebilirsiniz (ürün numarası 00311859). Ocak ızgarası ve paslanmaz çelik tepsiler için uygundur. Gerekirse kirli kısımlara uygulanarak bir gece etki etmesi beklenebilir. Temizleyici üzerindeki uyarıları dikkate alınız.

Dikkat!

Yüzeyde hasarlar

Temizleme jeli brülör parçaları, kumanda paneli veya kumanda düğmesi üzerine uygulanamaz.

Brülörde renk değişimi

Uzun süre kullanıldığında piring brülör parçaları doğal oksidasyon nedeniyle kararır. Renk değişiminin parça fonksiyonu üzerinde bir etkisi yoktur.

Arıza halinde ne yapmalı?

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen tablodaki notları dikkate alınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Elektrik sisteminde genel arıza var.	Ev sigortası atmış olabilir.	Sigortanın atıp atmadığını sigorta kutusundan kontrol edin.
Elektrikli çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yiyecek artıkları veya deterjan kalmış olabilir.	Buji ile brülör arasındaki aralık temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak.	Brülör kapaklarını iyice kurulayın.
	Brülör kapakları yerlerine doğru takılmadı.	Kapakların doğru takılı olduklarını kontrol edin.
	Elektrik kesildi.	Brülörleri manuel olarak ateşleyin.
Brülörün alevi düzensiz	Brülör parçaları yerlerine doğru takılmadı.	Brülör parçalarını yerlerine doğru şekilde takın.
	Brülörün delikleri kirli.	Brülörün deliklerini temizleyin.
Gaz akışı sanki normal değil veya gaz gelmiyor.	Aradaki valfler kapalı.	Aradaki valfleri açın.
	Tüpgaz kullanıyorsanız tüpün boşalmadığından emin olun.	Gaz tüpünü değiştirin.
Mutfak gaz kokuyor.	Gaz tüpünün bağlantı yeri sızdırıyor olabilir.	Gaz tüpünün bağlantısını sızdırmazlık açısından kontrol edin.
Brülör ateşleme yapıldıktan hemen sonra sönüyor.	Kumanda düğmesini yeterince basılı tutmadınız.	Brülör yandıktan sonra kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutun. Düğmeye kuvvetle bastırın.
	Brülörün delikleri kirli.	Brülörün deliklerini temizleyin.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001329048 (980510)
ru, cs, pl, tr

GAGGENAU

