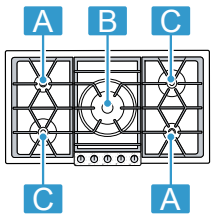
ru | Руководство пользователя 3
cs | Návod k obsluze 15
pl | Instrukcja obsługi 27
tr | Kullanım kılavuzu 40

BUILT-IN GAS HOB

Газовая варочная панель
Plynová varná deska
Płyta gazowa
Ankastre Gazlı Ocak

VG295150F VG295250 VG295250DE

GAGGENAU



A	Стандартная газовая горелка 2,0 кВт
B	Горелка Wok 5,8 / 6,0 кВт
C	Газовая горелка повышенной мощности 4,0 кВт

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

1 Безопасность 3
2 Предотвращение материального ущерба 5
3 Защита окружающей среды и экономия 6
4 Знакомство с прибором 6
5 Принадлежность 8
6 Перед первым использованием 8
7 Кухонная посуда 8
8 Стандартное управление 10
9 Указания по приготовлению 11
10 Очистка и уход 11
11 Устранение неисправностей 13
12 Утилизация 14
13 Сервисная служба 14

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

⚠ ОСТОРОЖНО – Опасность травмирования!
Этот прибор служит только для приготовления пищи.
▸ Его запрещено использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в домашнем хозяйстве.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:
- на лодках и в автомобилях.
- в качестве обогревателя помещения.
- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- вне помещений

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!
Утечка газа может привести к взрыву.
ПОВЕДЕНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ ЗАПАХА ГАЗА ИЛИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ НА ГАЗОПРОВОДЕ
▸ Сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона.
▸ Сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты.

- ▸ Не пользоваться больше выключателями света и бытовых приборов.
- ▸ 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.

Утечка газа может привести к взрыву.
Небольшие объемы газа могут накапливаться и воспламеняться на протяжении длительного времени.

- ▸ Если прибор не используется в течение длительного времени, закрыть предохранительный кран на линии подачи газа.

Утечка газа может привести к взрыву.
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.

- ▸ Баллоны со сжиженным газом всегда следует держать в вертикальном положении.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!
Использование газовой плиты ведет к выработке тепла, влажности и продуктов сгорания в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при использовании прибора.

- ▸ При долгом интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение мощности механической вентиляции (при наличии), или дополнительная вентиляция для безопасного вывода продуктов сгорания наружу в уличный воздух. Дополнительная вентиляции также обеспечит обмен воздуха в помещении.
- ▸ Для обеспечения дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом перед установкой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Прибор становится очень горячим.

- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

- ▸ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.
- ▸ Ни в коем случае не храните и не используйте легковоспламеняющиеся предметы, напр., аэрозольные баллончики или чистящие средства под прибором или в непосредственной близости от него.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

Включенная газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Расположенная над ней вытяжка может быть повреждена или может воспламениться.

- ▸ Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

При сильном нагреве прибора текстильные изделия и другие предметы могут вспыхнуть.

- ▸ Текстильные изделия, напр., одежду или шторы держать вдали от пламени.
- ▸ Ни в коем случае не касаться пламени.
- ▸ Не класть на прибор, рядом с ним или за ним легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные полотенца или журналы.

Утечка газа можетт привести к возгоранию.

- ▸ Если по истечении 10 секунд горелка не зажглась, поверните регулятор в нулевое положение и откройте дверь или окно в помещении. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.
- ▸ Если пламя самопроизвольно погасло во время работы, поверните регулятор в нулевое положение. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.

Продукты могут воспламениться.

- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Детали могут нагреваться в процессе эксплуатации.

- ▸ Не подпускайте маленьких детей к прибору.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Пустая посуда, установленная на включенные газовые конфорки, становится очень горячей.
- ▸ Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей и перекройте подачу газа.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
  →*Страница 14*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неисправности или повреждения прибора, а также некомпетентный его ремонт опасны.
- ▸ Не включайте неисправный прибор.
- ▸ Если прибор неисправен, вынуть вилку сетевого провода из розетки или отключить предохранитель в блоке предохранителей, перекрыть подачу газа и вызвать специалиста сервисной службы.
- ▸ Ремонтировать прибор и заменять поврежденные газопроводы разрешается только квалифицированным специалистам.

Кухонная посуда неподходящего размера, поврежденная или неправильно установленная посуда может стать причиной тяжелых травм.
- ▸ Учитывать указания в отношении посуды.

При включении горелки на свечах поджига образуются искры.
- ▸ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до свечей поджига во время зажигания горелки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Никогда не закрывайте варочную панель из нержавеющей стали, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой.
- ▸ Используйте только рекомендованные принадлежности.

Воздействие высокой температуры может привести к повреждениям находящихся рядом приборов и мебели.

При длительной эксплуатации прибора образуется тепло и повышается влажность.
- ▸ Откройте окно или включите вытяжную систему с выходом из помещения на улицу.

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Не разогревайте жаровни, сковороды или камни для гриля одновременно на нескольких горелках.

Неправильное положение регулятора приводит к функциональным неисправностям.

- Если прибор не используется, регуляторы всегда должны быть повернуты в нулевое положение.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте конфорку, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- ✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- ✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.

- ✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- ✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

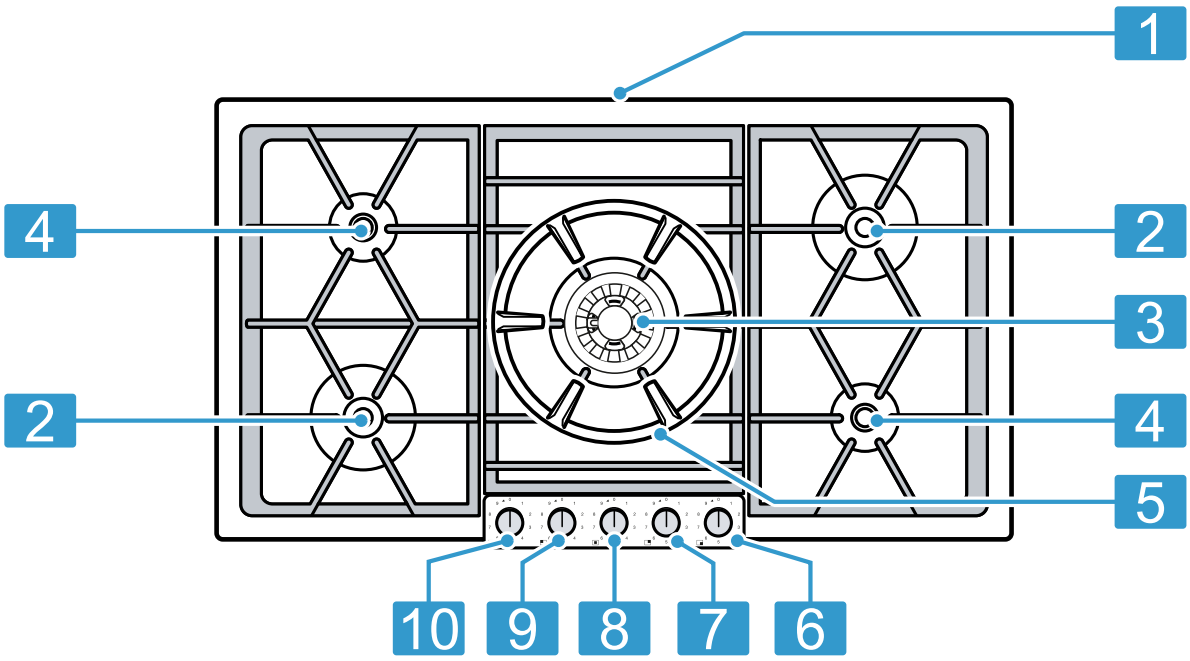
Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.

- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

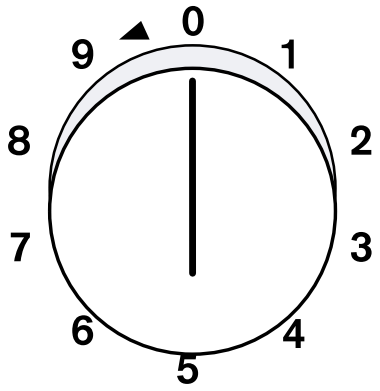


1	Вентиляционные отверстия под решеткой для посуды
2	Газовая горелка повышенной мощности
3	Горелка Wok
4	Стандартная газовая горелка
5	Кольцо Wok

6	Регулятор, передняя конфорка справа
7	Регулятор, задняя конфорка справа
8	Регулятор, центральная конфорка, Wok

4.2 Элементы управления

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.
Маркировки на регуляторах показывают расположение для соответствующей горелки и установку ступени нагрева от «1» до «9» и направление вращения для включения.



Регуляторы

	Левая передняя конфорка
	Левая задняя конфорка
	Центральная конфорка (Wok)
	Правая задняя конфорка
	Правая передняя конфорка
◀	Направление вращения для включения

4.3 Индикация на световом кольце

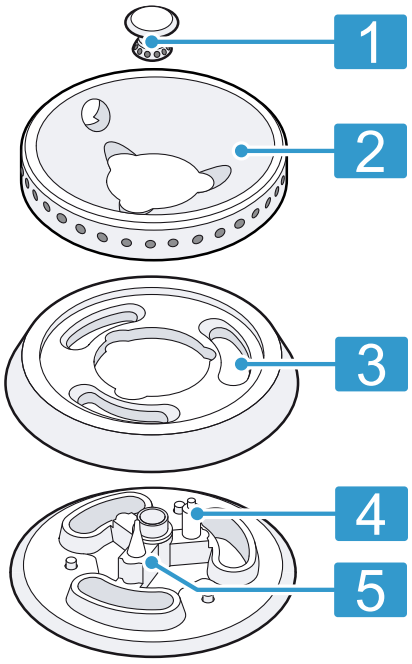
Каждый регулятор оснащен световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.

Индикация	Наименование
Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЕН
Медленно мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикация остаточного тепла
Быстрое мигание: оранжевый свет	Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу.

4.4 Детали стандартной газовой горелки и газовой горелки повышенной мощности

Здесь приведен обзор составных частей горелки.

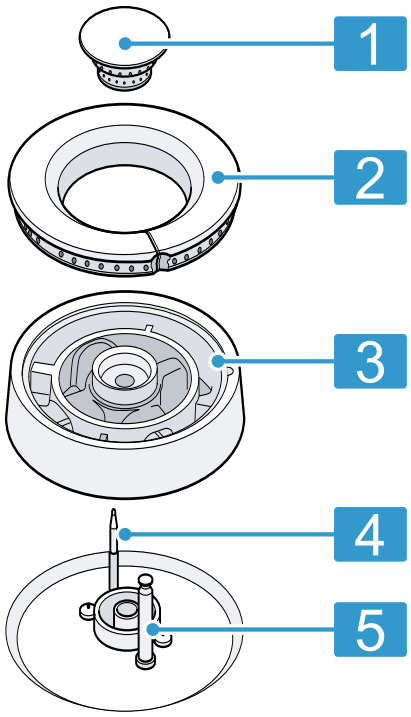
9	Регулятор, задняя конфорка слева
10	Регулятор, передняя конфорка слева



1	Крышка горелки
2	Пламярассекатель
3	Головка горелки
4	Свеча поджига
5	Термоэлемент для контроля пламени

4.5 Детали горелки Wok

Здесь приведен обзор составных частей горелки.



1	Крышка горелки
2	Пламярассекатель
3	Головка горелки
4	Термоэлемент для контроля пламени
5	Свеча поджига

4.6 Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

5 Принадлежность

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору.
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. →*Страница 14*
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.
www.gaggenau.com

Принадлежности	Применение
Сковорода Wok WP400001	Рекомендуемая принадлежность из многослойного материала для горелки Wok. С круглым дном и ручкой, Ø 36 см, 6 л, высота 10 см.

6 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Правильная установка деталей горелок и решетки для посуды

- Правильно установите детали горелок и решетки для посуды.
  → *"Установка деталей горелки", Страница 10*

6.2 Не закрывайте вентиляционные отверстия

- Не закрывайте вентиляционные отверстия с обратной стороны газовой варочной панели.
  → *"Знакомство с прибором", Страница 6*

7 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

7.1 Подходящая кухонная посуда

Газовая горелка	Максимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
Стандартная газовая горелка	200 мм	90 мм
Газовая горелка повышенной мощности	220 мм	90 мм

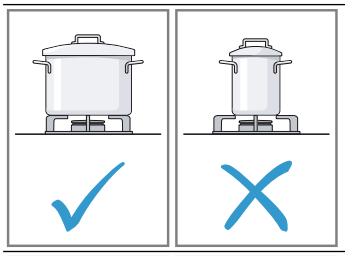
Газовая горелка	Максимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
Горелка Wok	320 мм	160 мм

7.2 Использование кухонной посуды

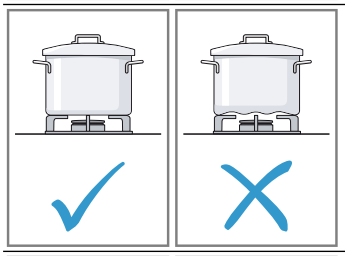
Выбор и установка кухонной посуды влияют на безопасность и энергоэффективность вашего прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.
- ▸ Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

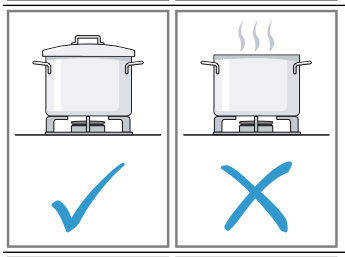
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм.
Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.
- ▸ Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.



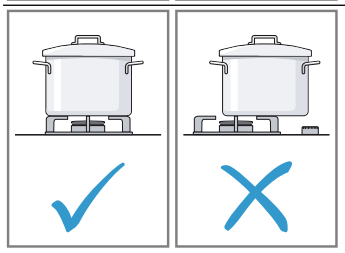
- Убедитесь, что размеры посуды подходят для горелки.
- Никогда не ставьте маленькую посуду на большие горелки.
- Убедитесь, что пламя не касается стенок посуды.



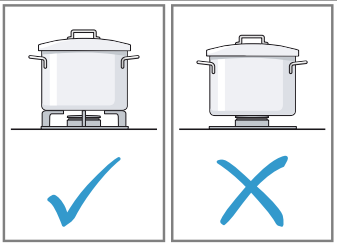
- Не используйте деформированную посуду.
- Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
- Используйте посуду с плоским толстым дном.



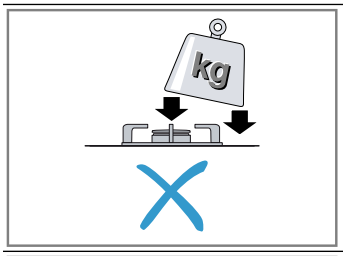
- Не готовьте без крышки.
- Убедитесь, что крышка не сдвинута.
- При приготовлении без крышки теряется большая часть энергии.



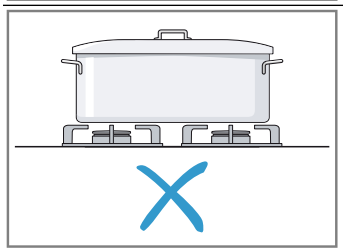
- Размещайте посуду в центре горелки, иначе посуда может опрокинуться.
- Не размещайте большую посуду на горелки вблизи элементов управления.
- Расстояние между регулятором и посудой не должно быть меньше 50 мм. Элементы управления могут быть повреждены из-за перегрева.



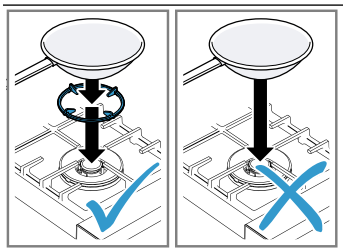
- Устанавливайте посуду на решётку для посуды.
- Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку.
- Перед использованием убедитесь, что решетка для посуды и крышки газовых горелок установлены правильно.



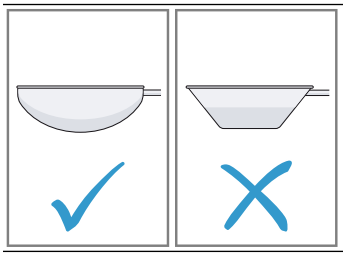
- Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели.
- Не ударяйте по варочной панели.
- Не ставьте тяжелые предметы на варочную панель.



- Не разогревайте посуду одновременно на нескольких горелках. Аккумуляция тепла приводит к повреждению прибора.
- Не разогревайте камни для гриля или сковороды для паэльи.
- Используйте только посуду, диаметр которой не превышает максимально допустимые размеры.
→ *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*



- Для приготовления блюд в сковороде Wok используйте индикаторное кольцо Wok.
- Устанавливайте индикаторное кольцо Wok над горелкой Wok на решетке для посуды.
- Убедитесь, что во время приготовления сковорода Wok устойчиво стоит на индикаторном кольце Wok.



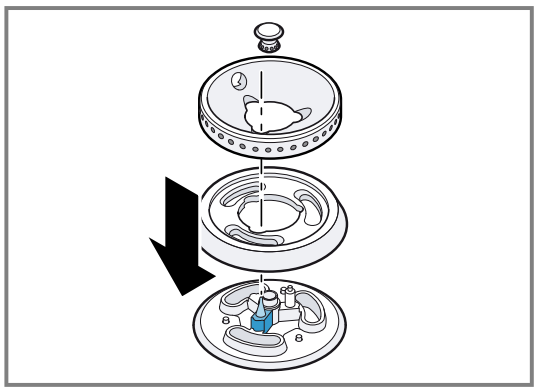
- Используйте высококачественную сковороду Wok с выпуклым дном.
- Сковорода с плоским дном неустойчиво стоит на индикаторном кольце Wok и может опрокинуться.

8 Стандартное управление

8.1 Установка деталей горелки

Здесь вы узнаете, как правильно устанавливать детали горелки.

1. Убедитесь, что детали горелки чистые и сухие.
2. Детали горелок установите точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время режима работы.
3. Установите головку горелки и пламярассекатель таким образом, чтобы фиксирующие выступы нижней части горелки зафиксировались в соответствующих отверстиях.

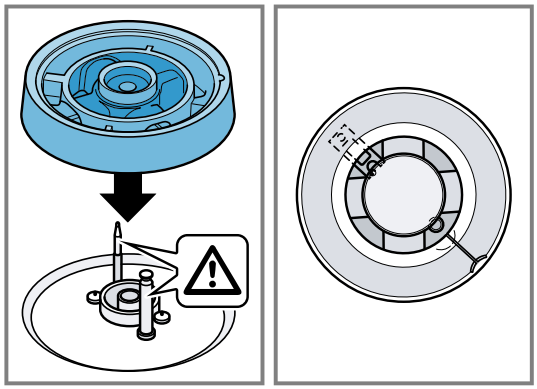


Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

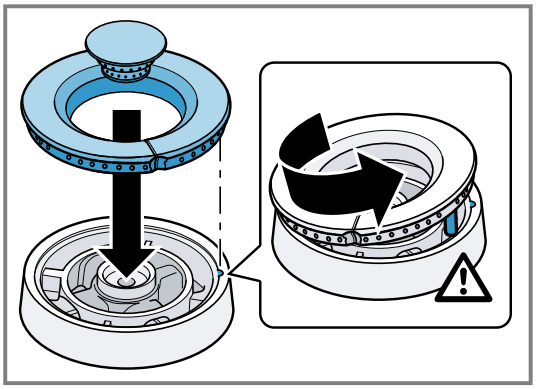
8.2 Установка деталей горелки Wok

Здесь вы узнаете, как правильно устанавливать детали горелки.

1. Убедитесь, что детали горелки чистые и сухие.
2. Детали горелок установите точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время режима работы.
3. Установите головку горелки таким образом, чтобы термоэлемент расположился в соответствующем отверстии головки.



4. Фиксирующий выступ на пламя рассекателе должен зафиксироваться в отверстии головки.



8.3 Использование подходящей кухонной посуды

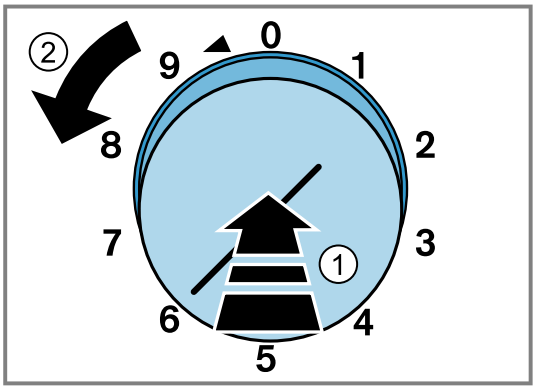
1. Используйте посуду только соответствующего диаметра.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*
2. Убедитесь, что посуда не выступает за пределы варочной панели.

8.4 Включение прибора

Ваша газовая плита оснащена клапаном с 9 ступенями нагрева конфорки и свечами поджига для электрического поджига.

Требование: Все детали стандартной газовой горелки и газовой горелки повышенной мощности, детали горелки для Wok →*Страница 10*, решетка для посуды и кольцо Wok →*Страница 9* установлены правильно.

1. Установите подходящую посуду на решетку.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*
2. Нажмите на регулятор выбранной горелки до упора ① и поверните влево на требуемую ступень нагрева ②. Горелка зажигается автоматически.
   - ▸ После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд, пока термоэлемент, открывающий газовый канал, не нагреется.
   - ▸ Если горелка не зажглась в течение 2–4 секунд, поверните регулятор дальше влево на ступень нагрева 1, а после поджига поверните вправо на требуемую ступень нагрева.



Поджиг в положении малого пламени часто происходит быстрее, поскольку различные газы имеют разные характеристики воспламенения.

8.5 Ручной поджиг

Примечание: При отключении электроэнергии вы можете зажечь горелку вручную.

1. Установите подходящую посуду на решетку.
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.

✔ Индикация на световом кольце отсутствует.

8.6 Выключение прибора

▸ Поверните регулятор вправо на «0».

✔ После выключения прибора световое кольцо на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

9 Указания по приготовлению

Значения, указанные в советах по установкам, являются ориентировочными, так как необходимое количество тепла зависит от вида и состояния блюд, а также от размера и степени заполнения посуды.
Благодаря большой мощности жир и масло нагреваются быстро. Жир может воспламениться или блюдо может подгореть.
Если блюдо требует длительного приготовления, готовьте на задней зоне приготовления.
Для пропаривания, обжаривания во фритюре и обжаривания блюда большого объема используйте газовую горелку повышенной мощности.

9.1 Советы по установкам

Ваш прибор оборудован ступенчатым клапаном. Вы можете установить необходимый уровень мощности от 1 до 9.

Ступень нагрева конфорки	Приготовление блюд
9	Подогрев: вода, прозрачные супы Бланширование: овощи Жарение во фритюре: картофель фри, выпечка
7–9	Жарение: мясо Жарение при высокой температуре: мясо, картофель
6–8	Приготовление на медленном огне в открытой посуде: 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: замороженные продукты
4	Доведение до готовности на медленном огне в открытой посуде: клецки, сардельки Разогревание: овощи, супы, рагу
3–4	Томление: рулеты, жаркое Тушение: овощи
2–4	Приготовление на медленном огне с закрытой крышкой: супы, овощи
1	Замачивание: рис, молочный рис, зерновые

9.2 Рекомендации для Wok

Здесь вы найдете рекомендации по приготовлению для Wok.
Мы рекомендуем сковороды Wok с выпуклым дном. Высококачественные сковороды Wok можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
→ *"Принадлежность", Страница 8*

- Используйте для приготовления пищи на сковороде Wok только легко нагреваемое растительное масло, например, арахисовое.
- Готовьте продукты при высокой температуре, постоянно помешивая, но не слишком долго. Не доводите овощи до полной готовности.
- Для перемешивания и вынимания блюд рекомендуется использовать разливательную ложку-лопатку с длинной ручкой из жаропрочного материала.

10 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

10.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.

▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агресивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▸ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

10.2 Очистка решетки для посуды вручную

Очищайте кольцо Wok также, как решетку для посуды.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Замочите решетку в раковине.
3. Очистите решетку с помощью щетки для мытья посуды и моющего средства.
   При очистке в области резиновых упоров соблюдайте осторожность, чтобы избежать их снятия.
4. Промойте решетку для посуды чистой водой.
5. Вытрите решетку для посуды кухонным полотенцем.

10.3 Очистка решетки для посуды в посудомоечной машине

Очищайте кольцо Wok также, как решетку для посуды.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Очищайте в посудомоечной машине при температуре не выше 60 °C.

Примечание: При очистке в посудомоечной машине решетка для посуды может изменить цвет. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

10.4 Очистка горелки

Для эффективной работы и безопасного использования на протяжении всего срока службы поддерживайте горелки в чистоте. Убедитесь, что отверстия и прорези составных частей горелки не загрязнены.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

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

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Осторожно снимите детали горелки.
3. Очистите детали горелки с помощью щетки для мытья посуды и моющего средства.
4. Промойте детали горелки под холодной водой.
5. Перед установкой дайте деталям полностью высохнуть, иначе могут возникнуть проблемы при поджиге или во время работы.

10.5 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
   → *"Чистящие средства", Страница 11*
2. Очищайте поверхности из нержавеющей стали с помощью губки и горячего мыльного раствора.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
4. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпки.

Рекомендация: Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

10.6 Очистка элементов управления

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током.
- ▸ Не снимайте регулятор для очистки.
- ▸ Не используйте мокрую губку.

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
   → *"Чистящие средства", Страница 11*
2. Очищайте с помощью влажной губки и горячего мыльного раствора.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.7 Использование геля для очистки от пригоревших загрязнений

Для удаления стойких, пригоревших загрязнений вы можете заказать в нашем интернет-магазине, в местном специализированном магазине или в сервисной службе гель для очистки.

1. Следуйте указаниям, приведенным в инструкции по использованию чистящего средства.
2. Снимите решетки для посуды и детали горелок.
3. **ВНИМАНИЕ –** Нанесение чистящего геля на детали горелок, элементы управления и алюминиевые поверхности приводит к их повреждению.
   - ▸ Используйте чистящий гель только для очистки решетки для посуды и поверхностей из нержавеющей стали.

   Наносите гель для очистки на пригоревшие загрязнения.
4. При необходимости оставьте гель на загрязнении на ночь.

11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 14*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
В кухне чувствуется запах газа.	Место подключения газового баллона негерметично. **1.** Проветрите помещение. **2.** Проверьте место подключения газового баллона.
	Газопровод прибора негерметичен. **1.** Проветрите помещение. **2.** Обратитесь в газовую службу.
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Газовая горелка не загорается.	Сбой электропитания. ▸ Зажгите горелку с помощью спички или зажигалки.
	Детали горелки расположены неправильно. **1.** Установите детали горелок точно и прямо. **2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях.
	Детали горелок мокрые. ▸ Тщательно высушите детали горелок.
	В пространстве между свечой поджига и горелкой находятся остатки пищи и загрязнения. ▸ Очистите пространство между свечой поджига и горелкой.
	Предохранительный клапан на газопроводе перекрыт. ▸ Откройте предохранительный клапан на газопроводе.
	Газовый баллон пуст. ▸ Замените газовый баллон.
Сразу после зажигания горелка гаснет.	Регулятор был нажат недостаточно долго. **1.** После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд. **2.** Плотно прижмите регулятор.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.
Пламя горит неравномерно.	Детали горелки расположены неправильно. **1.** Установите детали горелок точно и прямо. **2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Пламя тухнет в рабочем режиме.	Газовый баллон пуст. ▸ Замените газовый баллон.
Мигает индикация остаточного тепла, несмотря на то, что прибор уже остыл.	В целях безопасности индикация остаточного тепла мигает в течение примерно 30 минут, даже если горелка использовалась в течение непродолжительного времени. ▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла.
	Продолжительное отключение электроэнергии в доме. Индикация остаточного тепла мигает после отключения электроэнергии. ▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла.
Детали горелки чернеют.	Естественное окисление латуни ▸ Это нормально. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

12 Утилизация

12.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Закройте запорный газовый кран.
4. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

13 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем вебсайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано во Франции

13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.
Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

Další informace a vysvětlení najdete on-line. Naskenujte QR kód na titulní straně.



Obsah

1 Bezpečnost 15
2 Zabránění věcným škodám 17
3 Ochrana životního prostředí a úspora 17
4 Seznámení 18
5 Příslušenství 20
6 Před prvním použitím 20
7 Nádoby 20
8 Základní ovládání 21
9 Pokyny k přípravě 22
10 Čistění a ošetřování 23
11 Odstranění poruch 24
12 Likvidace 25
13 Zákaznický servis 25

⚠ 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.

⚠ POZOR – Nebezpečí zranění!
Tento spotřebič je určen pouze k vaření.
- ▸ Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místností.

Spotřebič používejte pouze:
- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:
- na člunech nebo ve vozidlech.
- pro vytápění místnosti.
- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.
- v přírodě

Pro přepojení na jiný druh plynu zavolejte zákaznický servis.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

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 nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.
Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.
Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

1.4 Bezpečné použití

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí výbuchu!
Unikající plyn může způsobit výbuch.
CHOVÁNÍ V PŘÍPADĚ ZÁPACHU PLYNU NEBO PORUCHÁCH PLYNOVÉ INSTALACE
- ▸ Ihned uzavřete přívod plynu nebo ventil plynové láhve.
- ▸ Ihned uhaste otevřený oheň a cigarety.
- ▸ Neaktivujte světelné spínače a spínače spotřebičů.
- ▸ Ze zásuvky neodpojujte zástrčky.
- ▸ V domě nepoužívejte telefon nebo mobilní telefon.
- ▸ Otevřete okna a místnost důkladně vyvětrejte.
- ▸ Zavolejte zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

Unikající plyn může způsobit výbuch.
Malá množství plynu se mohou po delší dobu shromažďovat a zapálit.
▸ Pokud spotřebič po delší dobu nepoužíváte, uzavřete pojistný ventil přívodu plynu.
Unikající plyn může způsobit výbuch.
Pokud láhev se zkapalněným plynem nestojí svisle, může do spotřebiče proniknout tekutý propan/butan. Přitom se u hořáku mohou vyskytnout velké ostré plameny. Může dojít k poškození součástí a tyto mohou být časem netěsné, takže může nekontrolovaně unikat plyn.
▸ Lahve se zkapalněným plynem vždy používejte ve svislé poloze.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí otravy!
Používání plynového spotřebiče vede ke vzniku tepla, vlhkosti a zplodin hoření v místnosti, ve které je instalován. Zajistěte dobré větrání kuchyně, zejména když je spotřebič v provozu.
▸ V případě dlouhodobého intenzivního používání spotřebiče je příp. nutné dodatečné větrání, např. zvýšení mechanické ventilace, pokud je k dispozici, dodatečné větrání pro bezpečný odvod zplodin hoření do vnějšího ovzduší (ven) a zároveň umožnění výměny vzduchu v místnosti s dodatečným větráním.
▸ Případné dodatečné větrání konzultujte před instalací s odborníkem.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!
Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.
▸ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
▸ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilií.
Spotřebič se velmi zahřívá.
▸ Na varnou desku nebo do její bezprostřední blízkosti nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
▸ Na varné desce nikdy neskladujte žádné předměty.
Spotřebič se zahřívá.
▸ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.
▸ Pod spotřebičem nikdy neskladujte hořlavé předměty, např. spreje nebo čisticí prostředky a nepoužívejte je v bezprostřední blízkosti spotřebiče.
Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.
▸ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.
Plynové hořáky bez umístěné nádoby vytvářejí při provozu velký žár. Digestoř, která se nachází nad nimi, se může poškodit nebo vznítit.
▸ Plynové hořáky používejte pouze s umístěnou nádobou.
Spotřebič je velmi horký, textilie a jiné předměty se mohou vznítit.
▸ Textilie, např. kusy oblečení nebo závěsy udržujte ve vzdálenosti od plamenů.
▸ Nikdy nesahejte do plamenů.
▸ Na spotřebič nebo za spotřebič nikdy nepokládejte hořlavé předměty, např. utěrku na nádobí nebo časopisy.
Unikající plyn se může vznítit.
▸ Pokud se hořák nezapálí během 10 sekund, ovládací knoflík otočte do nulové polohy a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Před opětovným zapálením hořáku vyčkejte minimálně jednu minutu.
▸ Pokud plamen při provozu neúmyslně zhasne, otočte ovládací knoflík do nulové polohy. Před opětovným zapálením hořáku vyčkejte minimálně jednu minutu.
Potraviny se mohou vznítit.
▸ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Přístupné části mohou být za provozu horké.
▸ Dávejte pozor, aby se malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.
Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.
▸ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.
Prázdné nádoby se na spuštěných plynových hořácích extrémně zahřívají.
▸ Nikdy nezahřívejte prázdné nádoby.
Spotřebič se během provozu zahřívá.
▸ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné.
▸ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
▸ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
▸ V případě poškození síťového kabelu nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speci-

ální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.
- ▸ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.
- ▸ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▸ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▸ Pokud je spotřebič nebo sítový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce a zavřete přívod plynu.
- ▸ Kontaktujte zákaznický servis. →*Strana 25*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.
- ▸ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.
- ▸ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poruchy nebo poškození spotřebiče a neodborné opravy jsou nebezpečné.
- ▸ Nikdy nezapínejte vadný spotřebič.
- ▸ Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce, uzavřete přívod plynu a kontaktujte zákaznický servis.
- ▸ Opravy spotřebiče a poškozeného plynového vedení smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.

Nevhodná velikost nádob, poškozené nebo chybně umístěné nádoby mohou způsobit závažná poranění.
- ▸ Dodržujte upozornění k nádobám.

Při zapnutí hořáku vznikají jiskry u svíček zapalování.
- ▸ Nikdy se nedotýkejte svíček zapalování, když se hořák zapaluje.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.
- ▸ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▸ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.
- ▸ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▸ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

2 Zabránění věcným škodám

POZOR

Nahromaděné teplo může spotřebič poškodit.
- ▸ Varnou desku z ušlechtilé oceli nikdy nezakrývejte, např. alobalem nebo ochrannou fólií na sporáky.
- ▸ Používejte pouze předepsané příslušenství.

Žár může poškodit sousední spotřebiče nebo skříňky. Pokud spotřebič používáte delší dobu, vzniká horko a vlhkost.
- ▸ Otevřete okno nebo zapněte digestoř s odtahem ven.

Nahromaděné teplo může spotřebič poškodit.
- ▸ Pekáče, pánve nebo grilovací kameny nezahřívejte současně pomocí více hořáků.

Nesprávná poloha ovládacího knoflíku způsobí poruchy funkce.
- ▸ Když spotřebič není v provozu, nastavte ovládací knoflíky vždy do nulové polohy.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.
- ▸ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Hořák volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Tip: Výrobci nádobí často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.
- ✔ Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.
- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.
- Přes skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte nádoby podle množství potravin.
- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

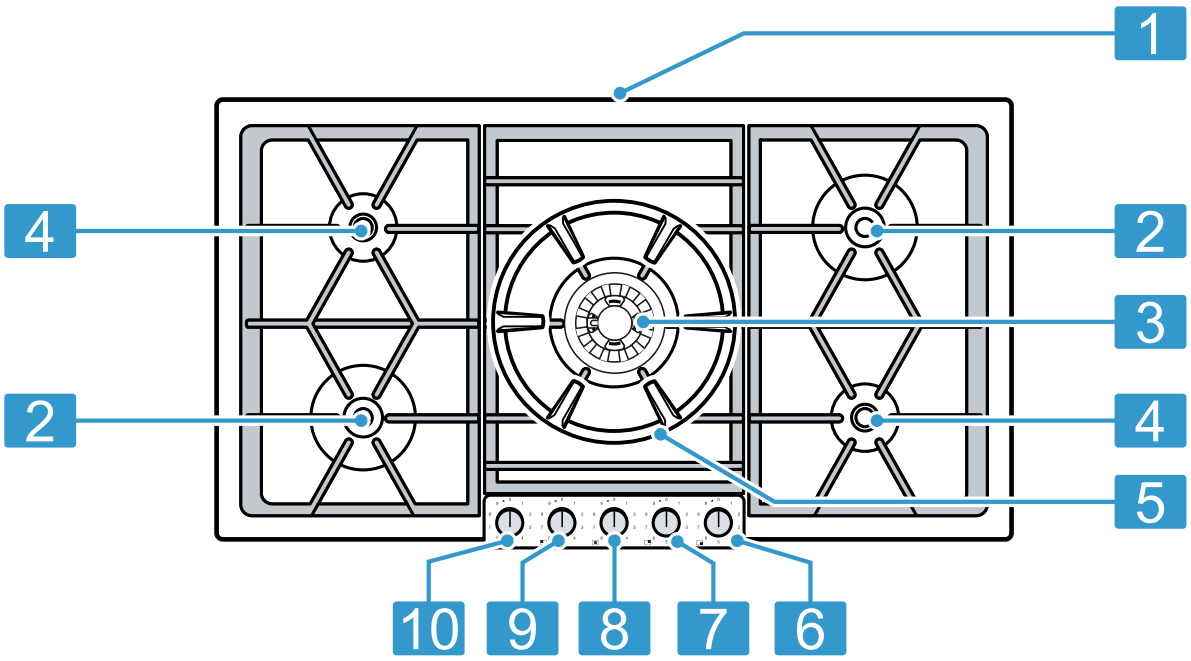
Vařte s malým množstvím vody.
- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření.
- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

4 Seznámení

4.1 Spotřebič

Zde naleznete přehled součástí vašeho spotřebiče.

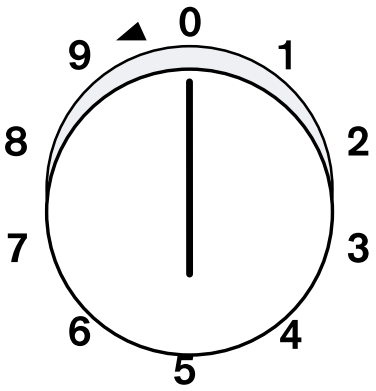


1	Větrací otvory pod mřížkami
2	Silný hořák
3	Hořák wok
4	Normální hořák
5	Kroužek pro wok
6	Ovládací knoflík, pravá přední varná zóna
7	Ovládací knoflík, pravá zadní varná zóna
8	Ovládací knoflík, prostřední varná zóna, wok
9	Ovládací knoflík, levá zadní varná zóna
10	Ovládací knoflík, levá přední varná zóna

4.2 Ovládací prvky

Pomocí ovládacích prvků nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a obdržíte informace o provozním stavu.

Značky u ovládacích knoflíků označují přiřazení k příslušenému hořáku a nastavení stupně vaření 1 až 9 a směr otáčení pro zapnutí.



Ovládací knoflík

	Levá přední varná zóna
	Levá zadní varná zóna
	Prostřední varná zóna (wok)
	Pravá zadní varná zóna
	Pravá přední varná zóna
◀	Směr otáčení pro zapnutí

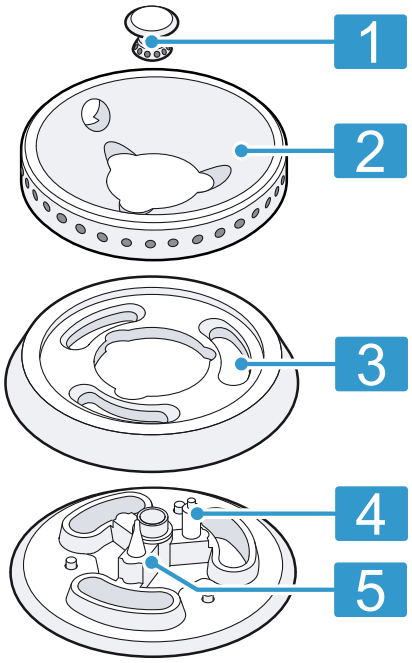
4.3 Ukazatel u světelného kroužku

Každý ovládací knoflík má světelný kroužek s různými indikacemi.

Displej	Název
Nesvítí	Spotřebič vypnutý
Svítí oranžově	Spotřebič zapnutý
Pomalu bliká oranžově	Spotřebič vypnutý Ukazatel zbytkového tepla
Rychle bliká oranžově	Chyba spotřebiče Kontaktujte zákaznický servis.

4.4 Jednotlivé části normálního hořáku a silného hořáku

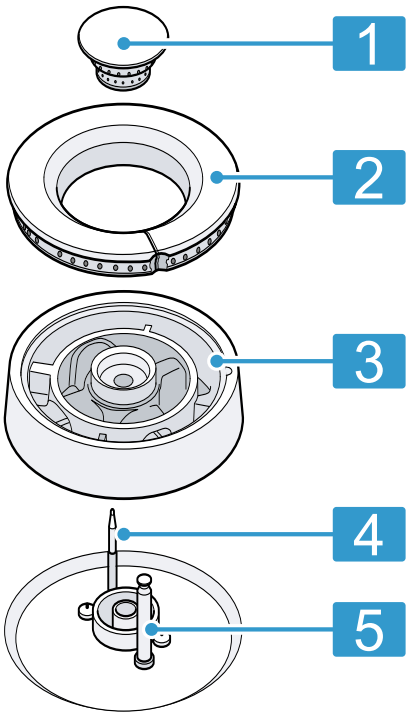
Zde naleznete přehled součástí hořáku.



1	Víčko hořáku
2	Kroužek hořáku
3	Hlava hořáku
4	Zapalovací svíčka
5	Termoprvek pro sledování plamene

4.5 Jednotlivé části hořáku wok

Zde naleznete přehled součástí hořáku wok.



1	Víčko hořáku
2	Kroužek hořáku

3	Hlava hořáku
4	Termoprvek pro sledování plamene
5	Zapalovací svíčka

4.6 Ukazatel zbytkového tepla

Světelný kroužek u ovládacího knoflíku po vypnutí bliká, dokud je spotřebič příliš horký na to, aby se ho dalo bezpečně dotknout.

5 Příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu. Používejte pouze originální příslušenství, toto je přesně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.
Příslušenství je specifické podle zařízení. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (E-č.) vašeho spotřebiče. →*Strana 26*
Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici viz nás katalog, Online-Shop nebo zákaznický servis.

www.gaggenau.com

Příslušenství	Použití
Pánev wok WP400001	Doporučené příslušenství pro hořák WOK z vícevrstvého materiálu. S klenutým dnem a držadlem, Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm.

6 Před prvním použitím

Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

6.1 Správné nasazení částí hořáků a mřížek

- Správně nasaďte všechny části hořáků a mřížky.
  → *"Nasazení částí hořáků", Strana 21*

6.2 Nezakrývejte větrací otvory

- Nezakrývejte větrací otvory na zadní straně plynové varné desky.
  → *"Seznámení", Strana 18*

7 Nádoby

Tyto rady vám pomůžou šetřit energii a zabránit poškození nádob.

7.1 Vhodné nádoby

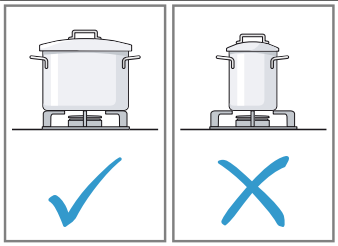
Hořáky	Maximální průměr dna hrnce	Minimální průměr dna hrnce
Normální hořák	200 mm	90 mm
Silný hořák	220 mm	90 mm
Hořák wok	320 mm	160 mm

7.2 Použití nádob

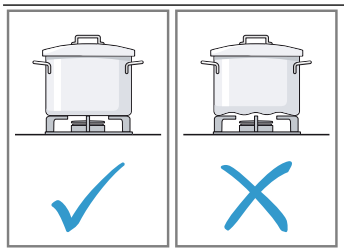
Volba a umístění nádoby ovlivňují bezpečnost a energetickou účinnost spotřebiče.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!
Okolní hořlavé prvky se mohou vznítit.
- Mezi nádobou a okolními hořlavými prvky dodržujte minimální vzdálenost 50 mm.

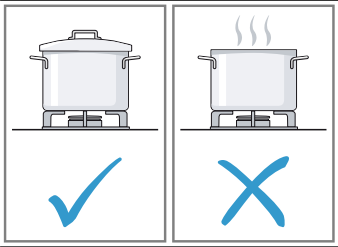
⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!
Nesprávně umístěná pánev wok může způsobit poranění.
Pánev wok nestojí stabilně a může se převrhnout.
- Kroužek na wok a pánev wok používejte pouze na hořáku wok. Kroužek na wok a pánev wok nikdy neumisťujte na normální hořák nebo na silný hořák.



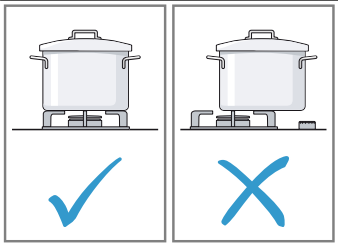
- Zajistěte, aby velikost nádoby byla vhodná pro hořák.
- Na velkých hořácích nikdy nepoužívejte malé nádoby.
- Zajistěte, aby se plamen nedotýkal stran nádoby.



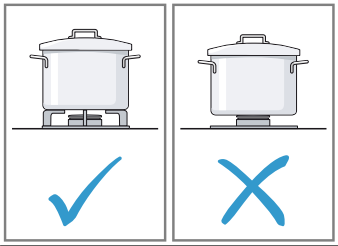
- Nepoužívejte zdeformované nádoby.
- Zdeformovaná nádoba nestojí na varné desce stabilně a může se převrhnout.
- Používejte nádoby s plochým a silným dnem.



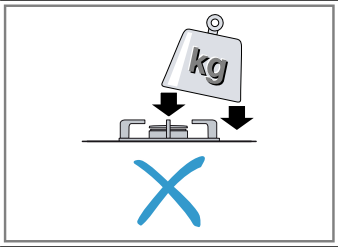
- Nevařte bez pokličky.
- Zajistěte, aby pokličkа nebyla posunutá.
- Při vaření bez pokličky uniká velká část energie.



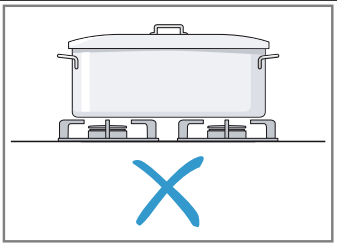
- Nádobu umístěte nad střed hořáku, jinak se může převrhnout.
- Velké nádoby nikdy nedávejte na hořáky do blízkosti ovládacích prvků.
- Mezi ovládacím knoflíkem a nádobou dodržujte minimální vzdálenost 50 mm. Ovládací prvky se mohou vlivem přehřátí poškodit.



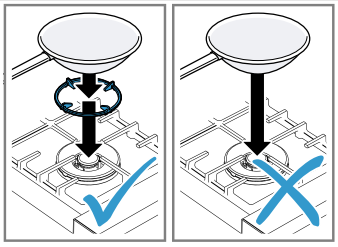
- Nádoby stavte na mřížky.
- Nádoby nikdy nestavte přímo na hořáky.
- Před použitím zajistěte, aby byly mřížky a víčka plynových hořáků správně nasazené.



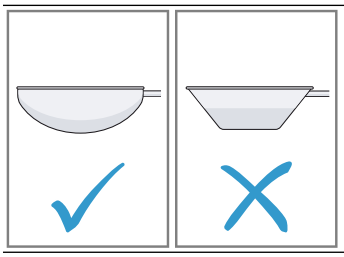
- S nádobami, které stojí na varné desce, manipulujte opatrně.
- Chraňte varnou desku před údery.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.



- Nikdy neohřívejte jednu nádobu na více hořácích. Nahromaděné teplo by poškodilo spotřebič.
- Neohřívejte grilovací kameny nebo pánve na paellu.
- Používejte pouze nádoby s maximálním přípustným průměrem.
  → *"Vhodné nádoby", Strana 20*



- Při vaření v pánvi wok používejte kroužek na wok.
- Kroužek na wok nasaďte na mřížku na hořáku wok.
- Zajistěte, aby byla pánev wok při vaření bezpečně umístěná na kroužku na wok.



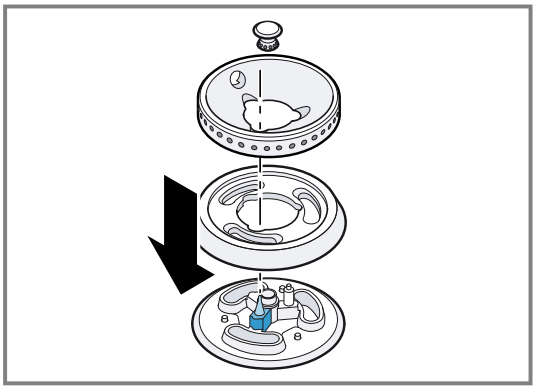
- Používejte kvalitní pánev wok s klenutým dnem.
- Pánev wok s rovným dnem nestojí na kroužku na wok stabilně a může se převrhnout.

8 Základní ovládání

8.1 Nasazení částí hořáků

Zde se dozvíte, jak správně nasadit části hořáků.

1. Zajistěte, aby byly části hořáků čisté a suché.
2. Jednotlivé části hořáků umístěte přesně a rovně, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu.
3. Hlavu hořáku a kroužek hořáku nasaďte tak, aby výstupky na spodní části hořáku zapadly do příslušných vybrání.



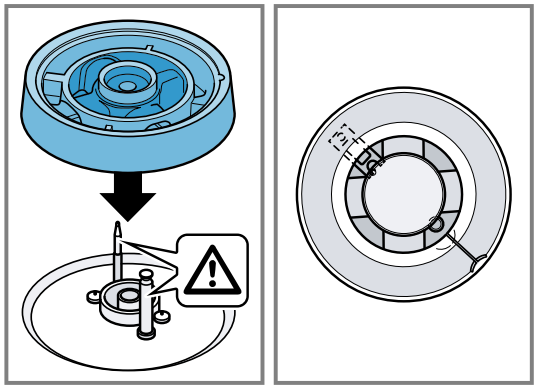
Na orientaci hlavy hořáku a kroužku hořáku nezáleží.

8.2 Nasazení částí hořáku wok

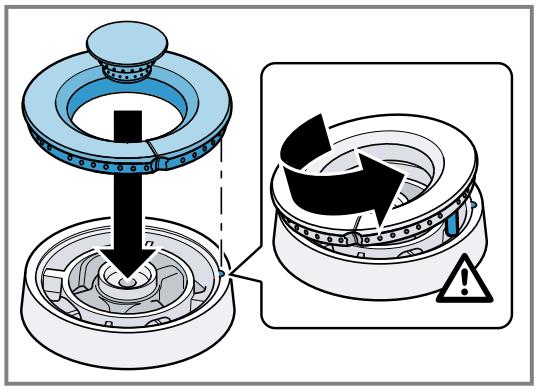
Zde se dozvíte, jak správně nasadit části hořáků.

1. Zajistěte, aby byly části hořáků čisté a suché.

2. Jednotlivé části hořáků umístěte přesně a rovně, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu.
3. Hlavu hořáku nasaďte tak, aby byl termoprvek umístěný v příslušném vybrání v hlavě hořáku.



4. Výstupek na kroužku hořáku musí zaskočit do vybrání v hlavě hořáku.



8.3 Použití vhodných nádob

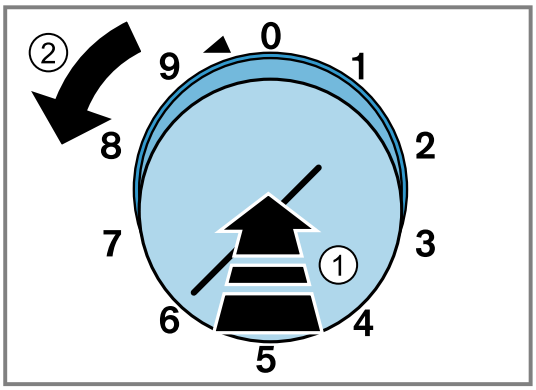
1. Používejte pouze nádoby s vhodným průměrem.
→ *"Vhodné nádoby", Strana 20*
2. Zajistěte, aby nádoby nepřečnívaly přes okraj varné desky.

8.4 Zapnutí spotřebiče

Plynová varná deska je vybavená stupňovým ventilem s 9 stupni ohřevu a zapalovacími svíčkami pro elektrické zapalování.

Požadavek: Všechny části normálních hořáků a silných hořáků, části hořáku wok →*Strana 21*, mřížka pod hrnce a kroužek pro wok →*Strana 20* jsou správně nasazené.

1. Postavte vhodnou nádobu na mřížku.
→ *"Vhodné nádoby", Strana 20*
2. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku až nadoraz ① a otočte ho doleva na požadovaný stupeň vaření ②. Hořák se automaticky zapálí.
   - ▸ Po zapálení držte ovládací knoflík několik sekund stisknutý, dokud se neohřeje tepelný senzor, který otevírá přívod plynu.
   - ▸ Pokud se hořák nezapálí během 2 až 4 sekund, otočte ovládací knoflík dál doleva na stupeň vaření 1 a po zapálení opět na požadovaný stupeň vaření.



Zapálení v poloze malého plamene může být často rychlejší, protože různé druhy plynu se při zapalování chovají různě.

8.5 Ruční zapálení hořáků

Poznámka: Při výpadku proudu můžete hořáky zapálit i ručně.

1. Postavte vhodnou nádobu na mřížku.
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.

✔ Ukazatel u světelného kroužku nesvítí.

8.6 Vypnutí spotřebiče

- ▸ Otočte ovládací knoflík doprava na 0.

✔ Světelný kroužek u ovládacího knoflíku po vypnutí bliká, dokud je spotřebič příliš horký na to, aby se ho dalo bezpečně dotknout.

9 Pokyny k přípravě

Hodnoty doporučeného nastavení jsou pouze orientační, protože v závislosti na druhu a stavu pokrmů a dále velikosti a naplnění hrnce je zapotřebí větší nebo menší teplo.
Při velkém výkonu se tuk a olej rychle zahřívá. Tuk se může vznítit nebo se pečený pokrm může připálit.
Pokud se pokrmy musí vařit déle, připravujte je na zadních varných zónách.
Pro uvedení do varu, smažení a opékání velkých množství používejte přednostně silný hořák.

9.1 Doporučená nastavení

Spotřebič je vybavený stupňovým ventilem. Můžete nastavit požadovaný výkon od 1 do 9.

Stupeň vaření	Příprava pokrmů
9	Ohřívání: voda, vývary Blanšírování: zelenina Smažení: hranolky, pečivo
7–9	Opékání: maso

Stupeň vaření	Příprava pokrmů
	Pečení při vysokých teplotách: maso, brambory
6–8	Další vaření s odklopenou pokličkou: tekutiny, těstoviny
5–7	Pečení: moučníky Pečení při středních teplotách: drůbež, ryby
4–5	Pečení při nízkých teplotách: klobásy, cibule, vaječné pokrmy Rozmrazování: zmrazené pokrmy
4	Pošírování s odklopenou pokličkou: knedlíky, párky Ohřívání: zelenina, polévky, eintopfy
3–4	Dušení: rolády, pečeně Dušení: zelenina
2–4	Další vaření s přiklopenou pokličkou: polévky, zelenina
1	Pomalé vaření: rýže, mléčná rýže, obilné výrobky

9.2 Rady pro wok

Zde najdete rady pro vaření na pánvi wok.
Doporučujeme pánve wok s klenutým dnem. Kvalitní pánev wok můžete zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu.
→ *"Příslušenství", Strana 20*

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

10 Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

10.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky zakoupíte u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.
▸ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se během provozu zahřívá.
▸ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

POZOR
Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.
▸ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
▸ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
▸ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
▸ Čisticí prostředky na sklo, škrabku na sklo nebo ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel používejte pouze tehdy, pokud jsou v návodu na čištění doporučené pro příslušnou část.
▸ Houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

10.2 Ruční čištění mřížek

Kroužek na wok čistěte stejně jako mřížky.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se během provozu zahřívá.
▸ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

1. Mřížku opatrně sejměte.
2. Nechte mřížku odmočit ve dřezu.
3. Mřížku vyčistěte kartáčkem a mycím prostředkem. V místě gumových podložek čistěte opatrně, aby se neuvolnily.
4. Mřížku opláchněte čistou vodou.
5. Mřížku osušte utěrkou.

10.3 Mytí mřížek v myčce nádobí

Kroužek na wok čistěte stejně jako mřížky.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se během provozu zahřívá.
▸ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

1. Mřížku opatrně sejměte.
2. V myčce nádobí myjte maximálně na 60 °C.

Poznámka: Mřížky mohou při mytí v myčce nádobí změnit barvu. Změna barvy nemá žádný vliv na jejich používání.

10.4 Čištění hořáků

Kvůli zajištění dobrého výkonu a bezpečného používání po celou dobu životnosti udržujte držáky čisté. Zajistěte, aby se v otvorech a drážkách v součástech hořáků nenacházely žádné nečistoty.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se během provozu zahřívá.
▸ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Poznámka: Po dlouhém používání části hořáků z mosazi přirozenou oxidací ztmavnou. Změna barvy nemá žádný vliv na používání.

1. Mřížku opatrně sejměte.
2. Opatrně sejměte části hořáků.
3. Části hořáků vyčistěte kartáčkem a mycím prostředkem.
4. Části hořáků opláchněte čistou vodou.

5. Části hořáků nechte před nasazením úplně uschnout, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu.

10.5 Čištění ploch z ušlechtilé oceli

1. Řiďte se informacemi k čisticím prostředkům.
   → *"Čisticí prostředky", Strana 23*
2. Vyčistěte houbovou utěrkou a horkým mycím roztokem ve směru broušení.
3. Osušte měkkým hadrem.
4. Naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.

Tip: Ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel zakoupíte u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.

10.6 Čištění ovládacích prvků

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Pokud do zařízení pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Ovládací knoflíky při čištění nesnímejte.
- Nepoužívejte mokré houbové utěrky.

1. Řiďte se informacemi k čisticím prostředkům.
   → *"Čisticí prostředky", Strana 23*
2. Vyčistěte vlhkou houbovou utěrkou a horkým mycím roztokem.
3. Osušte měkkým hadrem.

10.7 Použití čisticího gelu na připečené nečistoty

Na ulpívající, připečené nečistoty si můžete v našem internetovém obchodě, ve specializované prodejně nebo u našeho zákaznického servisu objednat čisticí gel.

1. Řiďte se pokyny uvedenými na čisticím prostředku.
2. Sejměte mřížky a všechny části hořáků.
3. **POZOR –** Čisticí gel by poškodil části hořáků, ovládací prvky a hliníkové plochy.
   - Čisticí gel používejte pouze na mřížky a plochy z ušlechtilé oceli.

   Čisticí gel naneste na připálené nečistoty.
4. V případě potřeby nechte působit přes noc.

11 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!
Neodborné opravy jsou nebezpečné.
- Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.
  → *"Zákaznický servis", Strana 25*

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné.
- Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- V případě poškození síťového kabelu nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.
- V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

11.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
V kuchyni je cítit plyn.	Připojení láhve s plynem netěsní. **1.** V místnosti vyvětrejte. **2.** Zkontrolujte připojení láhve s plynem.
	Vedení plynu ke spotřebiči netěsní. **1.** V místnosti vyvětrejte. **2.** Zavolejte dodavatele plynu.
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. - Připojte spotřebič k el. síti.
	Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. - Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek napájení. - Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.
Hořák se nezapálí.	Výpadek napájení. - Zapalte hořák zápalkou nebo zapalovačem.

Závada	Příčina a řešení závady
Hořák se nezapálí.	Části hořáku jsou špatně umístěné. **1.** Nasaďte části hořáku přesně a rovně. **2.** Zajistěte, aby výstupky zapadly do příslušných vybrání.
	Části hořáku jsou mokré. ▸ Pečlivě osušte části hořáku.
	Mezi zapalovací svíčkou a hořákem se nacházejí zbytky potravin nebo nečistoty. ▸ Vyčistěte prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem.
	Je zavřený bezpečnostní ventil vedení plynu. ▸ Otevřete bezpečnostní ventil vedení plynu.
	Láhev s plynem je prázdná. ▸ Vyměňte láhev s plynem.
Hořák ihned po zapálení zhasne.	Nedrželi jste ovládací knoflík dostatečně dlouho stisknutý. **1.** Držte ovládací knoflík stisknutý ještě několik sekund po zapálení. **2.** Stiskněte ovládací knoflík.
	Otvory v hořáku jsou znečištěné. ▸ Vyčistěte a osušte otvory v hořáku.
Plamen hořáku je nestejnoměrný.	Části hořáku jsou špatně umístěné. **1.** Nasaďte části hořáku přesně a rovně. **2.** Zajistěte, aby výstupky zapadly do příslušných vybrání.
	Otvory v hořáku jsou znečištěné. ▸ Vyčistěte a osušte otvory v hořáku.
Plamen hořáku za provozu zhasne.	Láhev s plynem je prázdná. ▸ Vyměňte láhev s plynem.
Ukazatel zbytkového tepla bliká, ačkoli je spotřebič vychladlý.	Z bezpečnostních důvodů bliká ukazatel zbytkového tepla cca 30 minut i po krátké době provozu hořáku. ▸ Nedotýkejte se hořáku, dokud bliká ukazatel zbytkového tepla.
	Delší výpadek elektrického proudu v domácnosti. Po výpadku proudu bliká ukazatel zbytkového tepla dál. ▸ Nedotýkejte se hořáku, dokud bliká ukazatel zbytkového tepla.
Části hořáků ztmavnou.	Přirozená oxidace mosazi. ▸ To je normální. Změna barvy nemá žádný vliv na jejich používání.

12 Likvidace

12.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Zavřete uzavírací kohout plynu.
4. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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.

13 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

Poznámka: Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi získáte prostřednictvím QR kódu na přiloženém dokumentu k servisním kontaktům a záručním podmínkám, u našeho zákaznického servisu, u svého prodejce nebo na našich webových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.
Kontaktní údaje zákaznického servisu získáte prostřednictvím QR kódu na přiloženém dokumentu k servisním kontaktům a záručním podmínkám na našich webových stránkách.
Informace podle nařízení (EU) 66/2014 a (EU) 2023/826 najdete online na *www.gaggenau.com* na stránce výrobku a stránce k servisu vašeho spotřebiče u návodů k použití a dalších doplňujících dokumentů.

13.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.
Typový štítek najdete na spodní straně spotřebiče.
Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

**Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online.
Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.**



Spis treści

1 Bezpieczeństwo 27
2 Zapobieganie szkodom materialnym 30
3 Ochrona środowiska i oszczędność 30
4 Poznawanie urządzenia 31
5 Akcesoria 32
6 Przed pierwszym użyciem 32
7 Naczynia 33
8 Podstawowy sposób obsługi 34
9 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw 35
10 Czyszczenie i pielęgnacja 36
11 Usuwanie usterek 37
12 Utylizacja 38
13 Serwis 39

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

⚠ WAŻNE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania.

- ▸ Nie może być wykorzystywane do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!
Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.
POSTĘPOWANIE W RAZIE WYCZUCIA ZAPACHU GAZU LUB USTEREK INSTALACJI GAZOWEJ
- ▸ Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- ▸ Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- ▸ Nie używać włączników oświetlenia i urządzeń.
- ▸ Nie odłączać wtyczek urządzeń elektrycznych od gniazd sieciowych.
- ▸ Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- ▸ Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- ▸ Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.
Niewielkie ilości gazu mogą się gromadzić przez dłuższy czas, a następnie zapalić.
- ▸ Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zamknąć zawór bezpieczeństwa na przewodzie doprowadzającym gaz.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!
Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.
- ▸ Jeśli urządzenie jest intensywnie używane przez dłuższy czas, konieczna może być dodatkowa wentylacja, np. zwiększenie wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna, dodatkowy nawiew powietrza w celu bezpiecznego odprowadzania produktów spalania do powietrza zewnętrznego (na zewnątrz) i jednocześnie umożliwienia wymiany powietrza w pomieszczeniu z dodatkowym nawiewem.
- ▸ W celu zapewnienia dodatkowego nawiewu powietrza skonsultować się przed montażem należy ze specjalistą.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.
- ▸ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▸ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Urządzenie bardzo się nagrzewa.
- ▸ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na płytę grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▸ Nigdy nie używać płyty grzewczej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

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

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.
- ▸ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Włączone palniki gazowe bez postawionych na nich naczyń do gotowania wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia znajdującego się nad urządzeniem okapu.
- ▸ Palników gazowych używać tylko wtedy, gdy znajdują się na nich naczynia do gotowania.

Urządzenie bardzo silnie się nagrzewa, mogą się od niego tkaniny i inne przedmioty.
- ▸ Trzymać tkaniny, np. ubrania, zasłony trzymać z daleka od płomieni.
- ▸ Nigdy nie sięgać po cokolwiek nad płomieniami.
- ▸ Nie umieszczać łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek do naczyń, czasopism na urządzeniu, obok urządzenia lub za urządzeniem.

Ulatniający się gaz może się zapalić.
- ▸ Jeżeli palnik nie zapalił się po 10 sekundach, obrócić pokrętło w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

- Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętło w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne części mogą ulec rozgrzaniu podczas pracy urządzenia.

- Nie pozwalać, aby małe dzieci zbliżały się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

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

- Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i zamknąć dopływ gazu.
- Skontaktować się z serwisem. →*Strona 39*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Usterki i uszkodzenia urządzenia oraz nieprawidłowe naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

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

- Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Przy włączaniu palników zapalniki iskrzą.

- Podczas zapalania palników nigdy nie dotykać zapalników.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA
Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie zakrywać płyty ze stali nierdzewnej, np. folią aluminiową lub folią ochronną do kuchenek.
- ▸ Używać wyłącznie zalecanego wyposażenia.

Wytwarzane ciepło może spowodować uszkodzenie sąsiednich urządzeń lub mebli.
Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, wytwarza się bardzo wysoka temperatura i wilgotność.
- ▸ Otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny z wyprowadzeniem na zewnątrz.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.

Niewłaściwe położenie pokrętła obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.
- ▸ Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętła obsługi obracać zawsze na pozycję zero.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- ▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać palniki dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.
Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.
- ✔ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.
- ✔ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.
- ✔ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.
- ✔ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
- ✔ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości zużywa większą ilość energii.

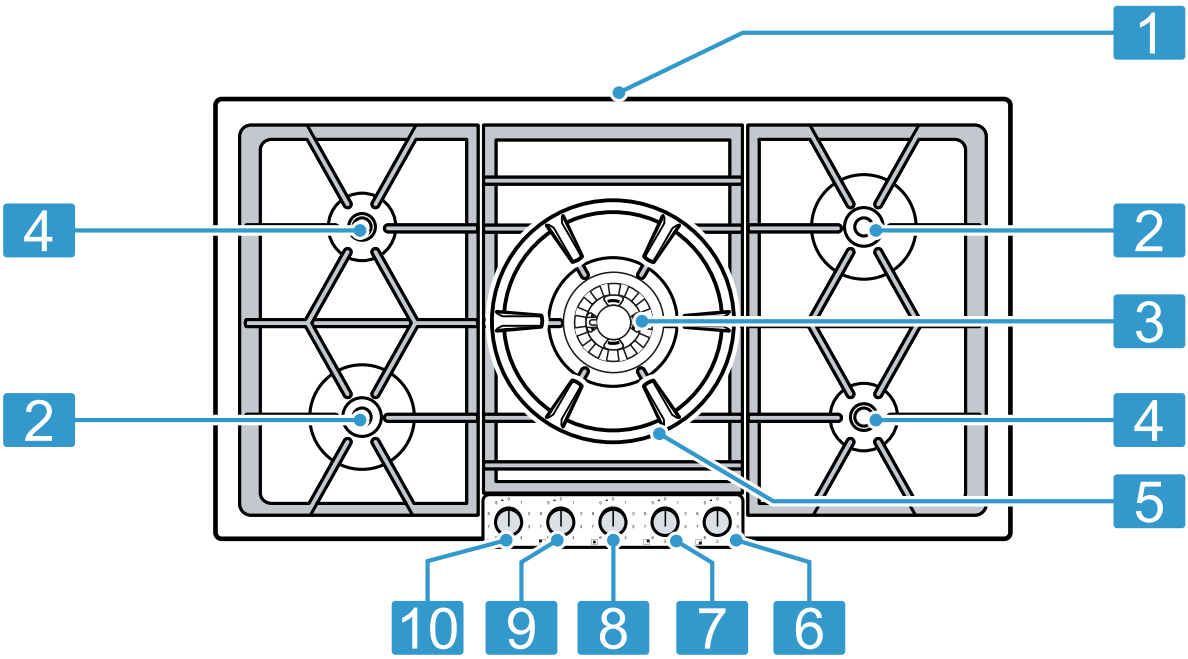
Gotować w niewielkiej ilości wody.
- ✔ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.
- ✔ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Urządzenie

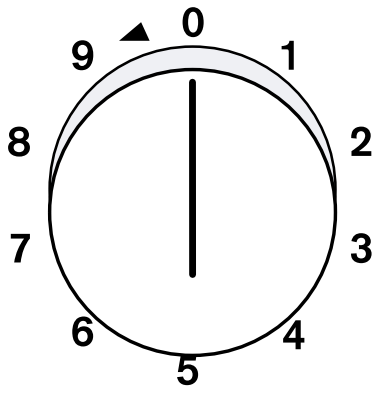
W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.



1	Otwory wentylacyjne pod rusztami nadpalnikowymi
2	Palnik o dużej mocy
3	Palnik Wok
4	Palnik zwykły
5	Pierścień stabilizujący patelnię Wok
6	Pokrętło obsługi, pole grzewcze z przodu po prawej stronie
7	Pokrętło obsługi, pole grzewcze z tyłu po prawej stronie
8	Pokrętło obsługi, środkowe pole grzewcze, Wok
9	Pokrętło obsługi, pole grzewcze z tyłu po lewej stronie
10	Pokrętło obsługi, pole grzewcze z przodu po lewej stronie

4.2 Elementy obsługi

Elementy obsługowe służą do sterowania funkcjami urządzenia i zapewniają informacje o jego stanie. Oznaczenia na pokrętle obsługi wskazują jego przyporządkowanie do danego palnika, ustawienie stopnia mocy grzania od 1 do 9 oraz kierunek obrotu w celu włączenia.



Pokrętła obsługi

	Pole grzewcze z przodu po lewej stronie
	Pole grzewcze z tyłu po lewej stronie
	Środkowe pole grzewcze (Wok)
	Pole grzewcze z tyłu po prawej stronie
	Pole grzewcze z przodu po prawej stronie
◄	Kierunek obrotu w celu włączenia

4.3 Wskazanie na podświetlanego pierścienia

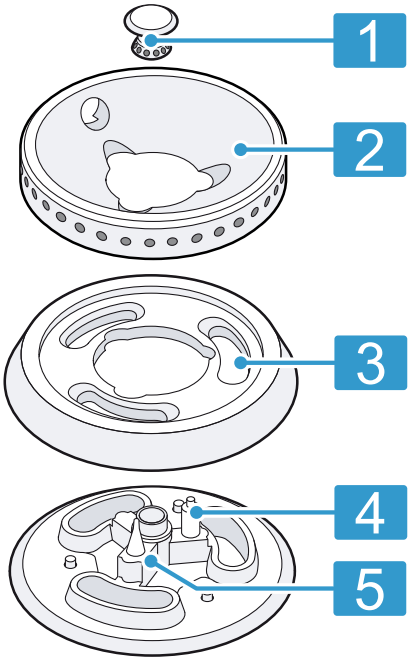
Każde pokrętło obsługi posiada pierścień świetlny, który oferuje różne warianty wskazań.

Wskazanie	Nazwa
Wył.	Urządzenie WYŁ.
Światło ciągłe: kolor pomarańczowy	Urządzenie WŁ.
Powolne miganie: kolor pomarańczowy	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik zalegania ciepła

Wskazanie	Nazwa
Szybkie miganie: kolor pomarańczowy	Błąd urządzenia. Wezwać serwis.

4.4 Elementy palnika zwykłego i palnika o dużej mocy

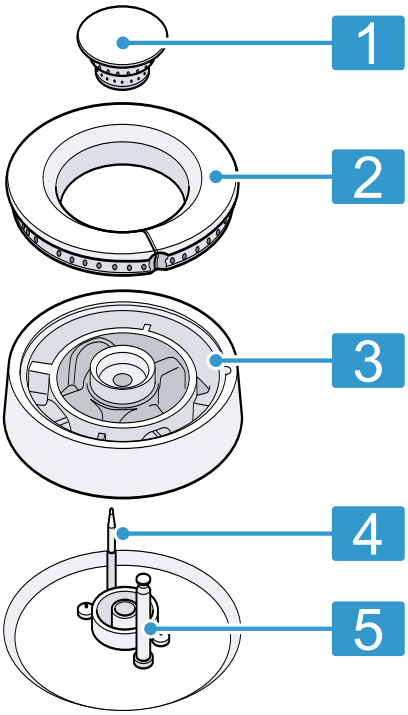
W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



1	Nakrywka palnika
2	Pierścień palnika
3	Kołpak palnika
4	Świeczka zapłonowa
5	Termoelement do kontroli płomienia

4.5 Elementy palnika Wok

W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika Wok.



1	Nakrywka palnika
2	Pierścień palnika
3	Kołpak palnika
4	Termoelement do kontroli płomienia
5	Świeczka zapłonowa

4.6 Wskaźnik zalegania ciepła

Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi miga po wyłączeniu, dopóki urządzenie jest zbyt gorące, aby bezpiecznie go dotknąć.

5 Akcesoria

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.
Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia. →*Strona 39*
Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

www.gaggenau.com

Akcesoria	Zastosowanie
Patelnia Wok WP400001	Zalecane wyposażenie z materiału wielowarstwowego do palnika Wok. Z okrągłym dnem i trzonkiem, Ø 36 cm, 6 l, wysokość 10 cm.

6 Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

6.1 Prawidłowy montaż elementów palnika i rusztów nadpalnikowych

- Prawidłowo zamontować wszystkie elementy palnika oraz ruszty nadpalnikowe.
  → *"Montaż elementów palnika", Strona 34*

6.2 Nie zakrywać otworów wentylacyjnych

- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych z tyłu gazowej płyty grzewczej.
  → *"Poznawanie urządzenia", Strona 31*

7 Naczynia

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

7.1 Odpowiednie naczynia do gotowania

Palnik	Maksymalna średnica spodu garnka	Minimalna średnica spodu garnka
Palnik zwykły	200 mm	90 mm
Palnik o dużej mocy	220 mm	90 mm
Palnik Wok	320 mm	160 mm

7.2 Stosowanie naczyń do gotowania

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Łatwopalne elementy mogą się zapalić.

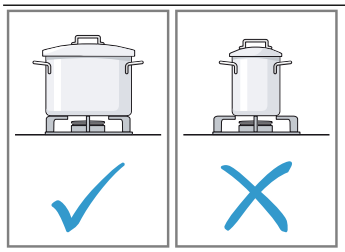
- Zachować odstęp minimalny 50 mm między naczyniem do gotowania a elementami palnymi.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

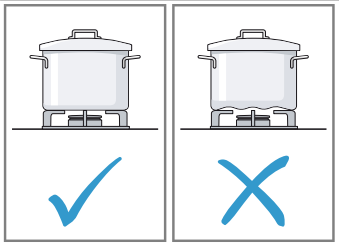
Nieprawidłowo ustawiona patelnia Wok może spowodować obrażenia.

Patelnia Wok stoi niestabilnie i może się przechylić.

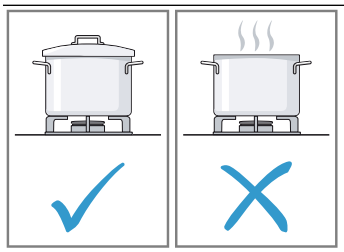
- Używać pierścienia stabilizującego i patelni Wok wyłącznie na palniku Wok. Nigdy nie umieszczać pierścienia stabilizującego ani patelni Wok na palniku zwykłym ani na palniku o dużej mocy.



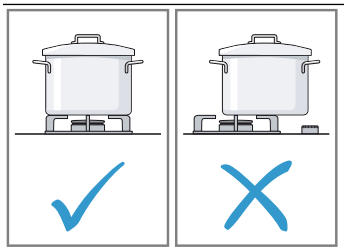
- Upewnić się, że rozmiar naczynia do gotowania jest dostosowany do wielkości palnika.
- Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach.
- Upewnić się, że płomień nie dotyka bocznych powierzchni naczyń do gotowania.



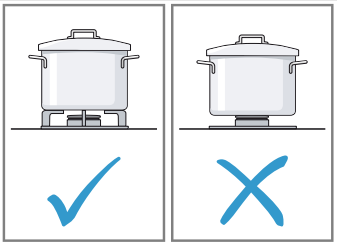
- Nie używać odkształconych naczyń do gotowania.
- Zdeformowane naczynia do gotowania nie stoją stabilnie na płycie grzewczej i mogą się przewrócić.
- Używać naczyń z płaskim i grubym dnem.



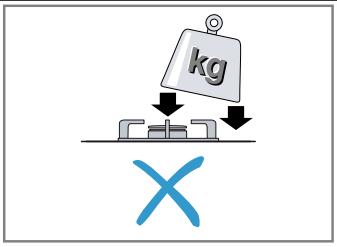
- Nie gotować bez pokrywki.
- Upewnić się, że pokrywka nie jest przesunięta.
- Podczas gotowania bez pokrywki dochodzi do utraty dużej części energii.



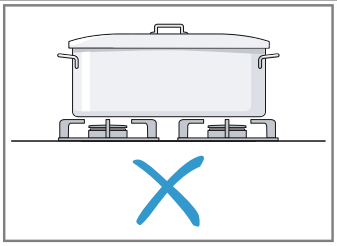
- Naczynia umieszczać centralnie nad palnikiem, w przeciwnym razie naczynie może się przewrócić.
- Nie stawiać dużych naczyń na palniku w pobliżu elementów obsługi.
- Zachować odstęp minimalny 50 mm między pokrętłem obsługi a naczyniem do gotowania. Elementy obsługi mogą ulec uszkodzeniu w wyniku przegrzania.



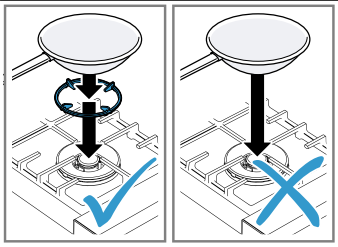
- Naczynia stawiać na rusztach nadpalnikowych.
- Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Przed użyciem upewnić się, że ruszty nadpalnikowe i nakrywki palników gazowych są prawidłowo nałożone.



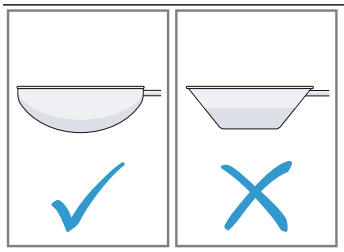
- Ostrożnie obchodzić się z naczyniami do gotowania stojącymi na płycie grzewczej.
- Nie uderzać w płytę grzewczą.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.



- Nigdy nie podgrzewać naczyń do gotowania za pomocą kilku palników. Nagromadzone gorące powietrze prowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie ogrzewać kamieni do grilla ani patelni do paelli.
- Używać wyłącznie naczyń o maksymalnej dopuszczalnej średnicy. → *"Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 33*



- Podczas gotowania na patelni Wok używać pierścienia stabilizującego.
- Pierścień stabilizujący umieścić nad palnikiem Wok na ruszcie nadpalnikowym.
- Podczas gotowania należy upewnić się, że patelnia Wok jest stabilnie ustawiona na pierścieniu stabilizującym.



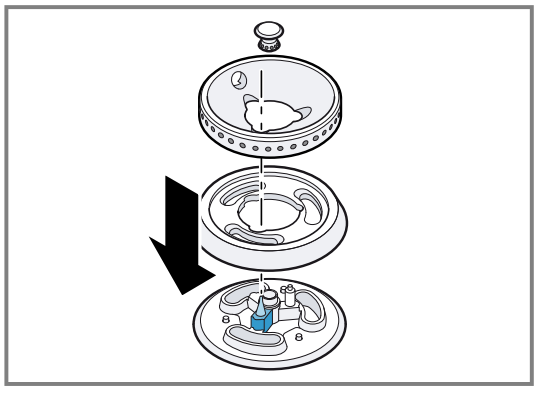
- Używać wysokiej jakości patelni wok z wypukłym dnem.
- Patelnie wok z płaskim dnem nie stoi stabilnie na pierścieniu stabilizującym i może się przechylic.

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Montaż elementów palnika

Tutaj podane są informacje na temat prawidłowego montażu elementów palnika.

1. Upewnić się, że elementy palnika są czyste i suche.
2. Elementy palników nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.
3. W taki sposób nałożyć kołpak i pierścień palnika, aby noski wzębiające dolnej części palnika wchodziły w odpowiednie rowki.

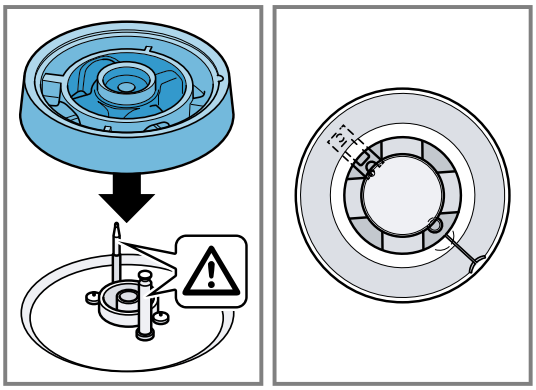


Kierunek położenia kołpaka i pierścienia palnika nie ma znaczenia.

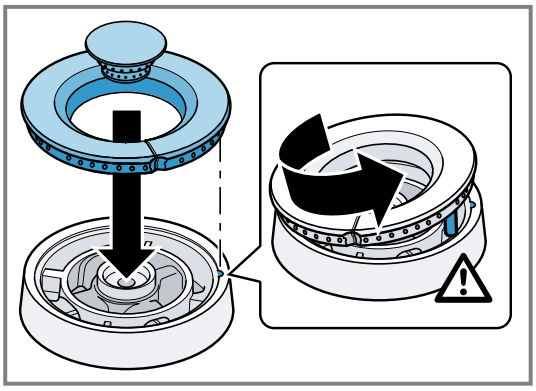
8.2 Montaż elementów palnika Wok

Tutaj podane są informacje na temat prawidłowego montażu elementów palnika.

1. Upewnić się, że elementy palnika są czyste i suche.
2. Elementy palników nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.
3. Kołpak palnika nałożyć w taki sposób, aby termoogniwo znajdowało się w odpowiednim wgłębieniu w kołpaku.



4. Nosek wzębiający na pierścieniu palnika zatrzasnąć się w odpowiednim wgłębieniu na kołpaku.



8.3 Używanie odpowiednich naczyń do gotowania

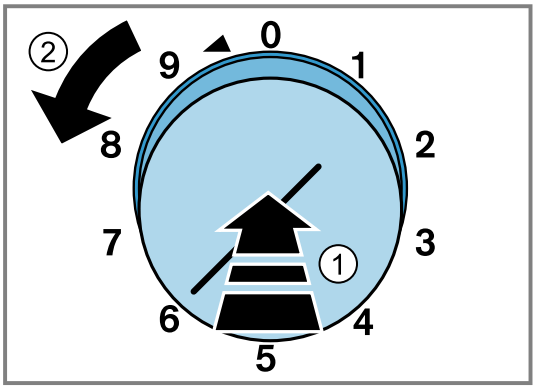
1. Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy.
   → *"Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 33*
2. Upewnić się, że naczynia nie wystają poza krawędź płyty grzewczej.

8.4 Włączanie urządzenia

Kuchenka gazowa wyposażona jest w wentyl z 9 stopniami mocy grzania i świeczkę zapłonową do elektrycznego zapalania.

Wymaganie: Wszystkie elementy palników zwykłych i palników o dużej mocy, elementy palnika Wok →*Strona 34*, ruszt nadpalnikowy oraz pierścień stabilizujący patelnię Wok →*Strona 33* są zamontowane prawidłowo.

1. Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie nadpalnikowym.
   → *"Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 33*
2. Wcisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika do oporu ① i obrócić je w lewo na żądany stopień mocy grzania ②. Palnik zapala się automatycznie.
   - ▸ Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi przez kilka sekund, aż do momentu, w którym otwierający drogę gazu czujnik termiczny się rozgrzeje.
   - ▸ Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 2 do 4 sekund, obrócić pokrętło obsługi dalej w lewo na stopień mocy grzania 1 i po podpaleniu ponownie ustawić na żądany stopień mocy grzania.



Zapłon w przypadku ustawienia małego płomienia można często uzyskać szybciej, ponieważ różne gazy mają zróżnicowane właściwości zapłonu.

8.5 Ręczny zapłon urządzenia

Uwaga: W przypadku awarii zasilania palniki można zapalić również ręcznie.

1. Postawić odpowiednie naczynie na wybranym ruszcie nadpalnikowym.
2. Nacisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo na żądany stopień mocy grzania. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
3. Zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapałki. Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętło obsługi.

✔ Wskazanie podświetlanego pierścienia jest wyłączone.

8.6 Wyłączanie urządzenia

- ▸ Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję 0.

✔ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi miga po wyłączeniu, dopóki urządzenie jest zbyt gorące, aby bezpiecznie go dotknąć.

9 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Wartości podane w zaleceniach ustawień mają charakter orientacyjny, ponieważ w zależności od rodzaju i stanu potraw, jak również od wielkości i zawartości garnka potrzebna jest większa lub mniejsza ilość ciepła.
Duża moc umożliwia szybkie rozgrzanie tłuszczu i oleju. Tłuszcz może się zapalić lub potrawa może się spalić. Przyrządzać potrawy na tylnej strefie grzewczej, jeśli wymagają one dłuższego gotowania.
Do obgotowywania, smażenia w głębokim tłuszczu i obsmażania dużych ilości produktów wskazane jest używanie palnika o dużej mocy.

9.1 Proponowane ustawienia

Urządzenie jest wyposażone w wentyl. Można ustawić żądaną moc w zakresie od 1 do 9.

Stopień mocy grzania	Przyrządzanie potraw
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: płyny, makarony
5 - 7	Pieczenie: potrawy mączne Smażenie w średnich temperaturach: drób, ryby
4 - 5	Smażenie w niskich temperaturach: kiełbasa, cebula, potrawy jajeczne Rozmrażanie: produkty mrożone

Stopień mocy grzania	Przyrządzanie potraw
4	Gotowanie na małym ogniu ze zdjętą pokrywką: kluski, 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

9.2 Porady dotyczące patelni Wok

Tutaj znajdują się wskazówki do gotowania w woku. Polecamy patelnię wok z wypukłym dnem. Dobrej jakości patelnię wok można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.
→ *"Akcesoria", Strona 32*

- 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.

10 Czyszczenie i pielęgnacja

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

10.1 Środki czyszczące

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

UWAGA
Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- ▸ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.
- ▸ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▸ Nie używać poduszeczek ciernych ani szorstkich gąbek.
- ▸ Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.
- ▸ Zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

10.2 Ręczne czyszczenie rusztów nadpalnikowych

Pierścień stabilizujący patelnię Wok czyścić w ten sam sposób co ruszt nadpalnikowy.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Ostrożnie zdjąć ruszt nadpalnikowy.
2. Namoczyć ruszt nadpalnikowy w zlewie.
3. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń.
   Zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki, aby te nie odpadły.
4. Opłukać ruszt nadpalnikowy czystą wodą.
5. Osuszyć ruszt nadpalnikowy za pomocą ściereczki do naczyń.

10.3 Czyszczenie rusztów nadpalnikowych w zmywarce do naczyń

Pierścień stabilizujący patelnię Wok czyścić w ten sam sposób co ruszt nadpalnikowy.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Ostrożnie zdjąć ruszt nadpalnikowy.
2. Myć w zmywarce do naczyń w temp. maks. 60°C.

Uwaga: Podczas czyszczenia w zmywarce do naczyń może dojść do odbarwienia rusztów nadpalnikowych. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

10.4 Czyszczenie palnika

Aby zapewnić dobrą wydajność i bezpieczne użytkowanie przez cały okres eksploatacji, należy utrzymywać palniki w czystości. Upewnić się, że otwory i szczeliny w elementach palnika są wolne od zanieczyszczeń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Długi okres użytkowania powoduje przebarwienie mosiężnych elementów palnika w wyniku naturalnego procesu utleniania. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

1. Ostrożnie zdjąć ruszt nadpalnikowy.
2. Ostrożnie zdjąć elementy palnika.

3. Elementy palnika wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń.
4. Umyć elementy palnika czystą wodą.
5. Całkowicie wysuszyć przed nałożeniem elementy palnika, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.

10.5 Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.
   → *"Środki czyszczące", Strona 36*
2. Czyścić ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem zgodnie z kierunkiem szlifu.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Wskazówka: Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie internetowym.

10.6 Czyszczenie elementów obsługi

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.
- Nie używać mokrych ściereczek z gąbki.

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.
   → *"Środki czyszczące", Strona 36*
2. Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

10.7 Stosowanie żelu do czyszczenia przypalonych zanieczyszczeń

W przypadku przypalonych, trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można zamówić w sklepie internetowym, specjalistycznym sklepie stacjonarnym lub w naszym serwisie żel do czyszczenia.

1. Przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.
2. Zdjąć ruszt oraz elementy palnika.
3. **UWAGA –** Żel czyszczący rozprowadzony na elementach palnika, elementach obsługi i powierzchniach aluminiowych powoduje ich uszkodzenie.
   - Używać żelu wyłącznie do czyszczenia rusztów nadpalnikowych i powierzchni ze stali nierdzewnej.

   Rozprowadzić żel do czyszczenia na przypalonych zanieczyszczeniach.
4. W razie potrzeby pozostawić żel na zanieczyszczonej powierzchni przez noc.

11 Usuwanie usterek

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 39*

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

11.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Podłączenie do butli gazowej jest nieszczelne. **1.** Przewietrzyć pomieszczenie. **2.** Sprawdzić podłączenie do butli gazowej.
	Przewód gazowy podłączany do urządzenia jest nieszczelny. **1.** Przewietrzyć pomieszczenie. **2.** Wezwać dostawcę gazu.
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. - Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Palnik nie zapala się.	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Zapalić palnik za pomocą zapałki lub zapalarki.
	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. **1.** Elementy palnika nałożyć dokładnie i prosto. **2.** Upewnić się, że noski wzębiające zatrzasną się w otworach.
	Elementy palnika są mokre. ▸ Elementy palnika należy starannie osuszyć.
	Pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem znajdują się resztki potraw lub zanieczyszczenia. ▸ Przestrzeń pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem należy utrzymywać w czystości.
	Zawór bezpieczeństwa przewodu gazowego jest zamknięty. ▸ Otworzyć zawór bezpieczeństwa przewodu gazowego.
	Butla z gazem jest pusta. ▸ W razie potrzeby wymienić butlę.
Palnik gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Pokrętło obsługi nie było wciśnięte przez odpowiednio długi czas. **1.** Po zapaleniu palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi przez kilka sekund. **2.** Mocno wcisnąć pokrętło obsługi.
	Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▸ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.
Płomień palnika jest nierównomierny.	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. **1.** Elementy palnika nałożyć dokładnie i prosto. **2.** Upewnić się, że noski wzębiające zatrzasną się w otworach.
	Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▸ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.
Płomień palnika gaśnie podczas pracy.	Butla z gazem jest pusta. ▸ W razie potrzeby wymienić butlę.
Wskaźnik zalegania ciepła miga, mimo że urządzenie ostygło.	Ze względów bezpieczeństwa wskaźnik zalegania ciepła miga przez ok. 30 minut, nawet po krótkim czasie pracy palnika. ▸ Nie dotykać palnika, dopóki miga wskaźnik zalegania ciepła.
	Dłuższa awaria zasilania w gospodarstwie domowym. Po awarii zasilania wskaźnik zalegania ciepła nadal miga. ▸ Nie dotykać palnika, dopóki miga wskaźnik zalegania ciepła.
Na elementach palnika pojawiają się ciemne przebarwienia.	Naturalne utlenianie mosiądzu ▸ Jest to normalne zjawisko. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

12 Utylizacja

12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Zamknąć kurek odcinający dopływ gazu.
4. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekre-

ślonego 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.

13 Serwis

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

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.
Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.gaggenau.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.
Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.
Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

1 Güvenlik 40
2 Nesnesel hasarlar oluşmasını önleme 42
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 42
4 Cihazı tanıma 43
5 Aksesuar 45
6 İlk Kullanım öncesi 45
7 Pişirme kabı 45
8 Temel Kullanım 46
9 Hazırlık bilgileri 48
10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 48
11 Arızaları giderme 49
12 Atığa verme 51
13 Müşteri hizmetleri 51

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.

⚠ DİKKAT – Yaralanma tehlikesi!
Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- ▸ Örneğin oda ısıtması gibi farklı bir amaç için kullanmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve ev ortamında.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:
- teknelerde veya taşıtlarda.
- Alan ısıtması olarak.
- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile.
- açık havada

Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Patlama tehlikesi!
Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir.
GAZ TESİSATINDA ARIZALAR VEYA GAZ KOKUSU DURUMUNDA DAVRANIŞLAR
- ▸ Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- ▸ Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- ▸ Lamba veya cihaz düğmelerine artık basmayınız.
- ▸ Fişleri prizden çekmeyiniz.
- ▸ Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.

- ▸ Pencereyi açınız ve odayı iyice havalandırınız.
- ▸ Yetkili servisi veya gaz dağıtım şirketini arayınız.

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

- ▸ Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa gaz beslemesinin emniyet valfini kapatınız.

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

- ▸ Gaz tüplerini her zaman dik konumda kullanın.

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir ocağın kullanılması, monte edildiği odada ısı, nem ve yanıcı maddelerinin oluşmasına yol açar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz.

- ▸ Cihazın uzun süreli yoğun kullanımı sırasında, örneğin varsa yanıcı maddeleri güvenli bir şekilde uzaklaştırmak için mekanik havalandırmanın arttırılması ve aynı zamanda ek havalandırma (dışarı doğru) ile dahili havalandırmanın sağlanması gibi ek havalandırma gerekebilir.
- ▸ İlave havalandırma için kurulumdan önce bir uzmana danışınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

Cihaz çok ısınır.

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

Cihaz sıcak olur.

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

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

- ▸ Ocak kapağı kullanmayınız.

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

- ▸ Gazlı brülör yalnızca üzerinde pişirme kabı varken çalıştırılmalıdır.

Cihaz çok sıcaktır, kumaşlar ve diğer nesneler tutuşabilir.

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

Dışarı akan gaz alev alabilir.Dışarı akan gaz alev alabilir.

- ▸ Eğer brülör 10 saniyeden sonra yanmazsa kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz ve odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.
- ▸ Alev istemediğiniz halde çalışma sırasında sönerse, kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▸ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Erişilebilen parçalar kullanım sırasında ısınabilir.

- ▸ Küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

- ▸ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı brülörlerde aşırı derecede ısınacaktır.

- ▸ Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse,

üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalı ve gaz girişi kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa51*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- ▸ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihazdaki arızalar ve hasarlar ve usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.
- ▸ Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız.
- ▸ Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız ve müşteri hizmetlerini arayınız.
- ▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir ve hasarlı gaz hatlarını değiştirebilir.

Uygun olmayan pişirme kabı boyutları, hasarlı veya yanlış yerleştirilmiş pişirme kapları ciddi yaralanmalara neden olabilir.
- ▸ Pişirme kabı uyarılarına uyunuz.

Brülörü açtığınızda bujilerde kıvılcımlar oluşur.
- ▸ Brülor ateşleme yaparken asla bujilere dokunmayınız.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Nesnesel hasarlar oluşmasını önleme

DİKKAT

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
- ▸ Asla paslanmaz çelik ocak yüzeyini alüminyum folyo veya ocak koruma folyosu gibi maddelerle kapatmayınız.
- ▸ Sadece önceden belirlenmiş aksesuarları kullanınız.

Isı nedeniyle komşu cihazlarda veya mobilyalarda hasarlar oluşabilir.

Cihaz çok uzun süre çalıştırılırsa ısı ve nem oluşur.
- ▸ Bir pencere açınız veya içerideki havayı dışarı atacak bir aspiratör çalıştırınız.

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
- ▸ Hiçbir kızartma tenceresini, tavayı veya pişirme taşını eşzamanlı olarak birden fazla brülörle ısıtmayınız.

Kumanda düğmesinin yanlış pozisyonda olması fonksiyon arızalarına neden olabilir.
- ▸ Cihaz çalışmıyorken kumanda düğmeleri her zaman sıfır konumunda olmalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.
- ▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.
- ✔ Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.
- ✔ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.
- ✔ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

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

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.
- ✔ İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

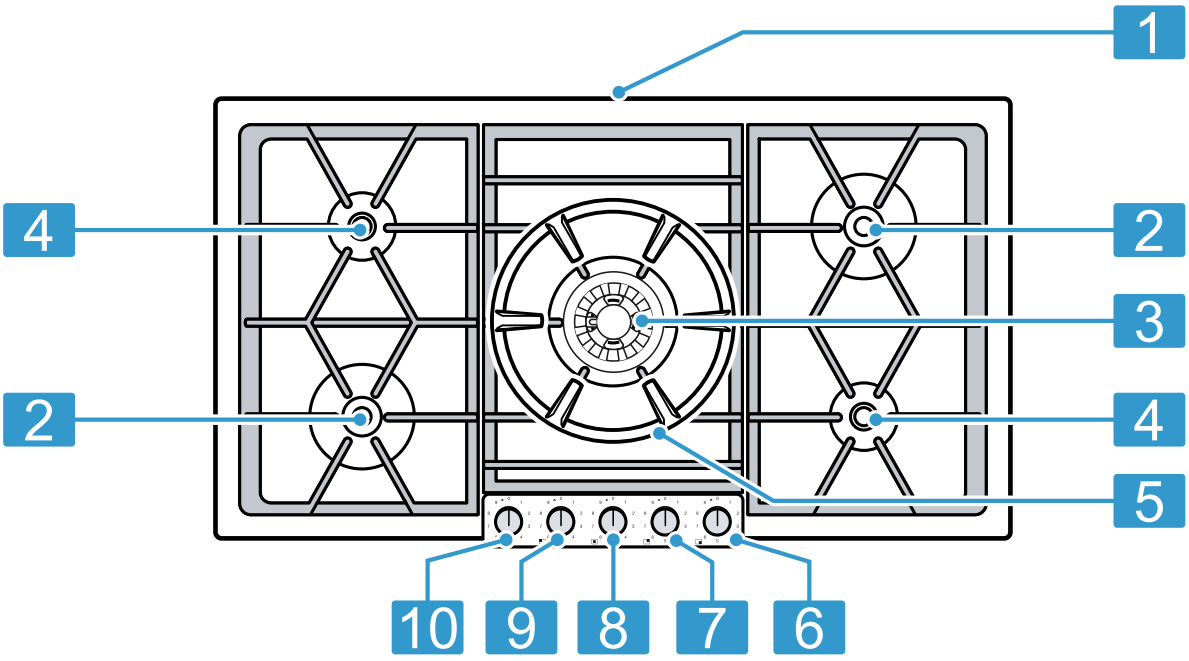
Yemekler az su ile pişirilmelidir.
- ✔ Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçiniz.
- ✔ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

4 Cihazı tanıma

4.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.

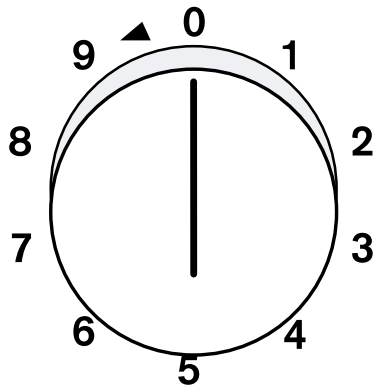


1	Ocak ızgaralarının altındaki havalandırma açıklıkları
2	Güçlü brülör
3	Wok brülör
4	Normal brülör
5	Wok halkası
6	Kumanda düğmesi, sağ ön ocak gözü
7	Kumanda düğmesi, sağ arka ocak gözü
8	Kumanda düğmesi, orta ön ocak gözü, wok
9	Kumanda düğmesi, sol arka ocak gözü
10	Kumanda düğmesi, sol ön ocak gözü

4.2 Kumanda elemanları

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

Kumanda düğmesi üzerindeki işaretler, ilgili brülörün hangisi olduğunu gösterir ve bu düğmelerle 1 ile 9 arası pişirme kademeleri ve açma yönü ayarlanır.



Kumanda düğmesi

	Sol ön ocak gözü
	Sol arka ocak gözü
	Orta ocak gözü (Wok)
	Sağ arka ocak gözü
	Sağ ön ocak gözü
◀	Açma için dönüş yönü

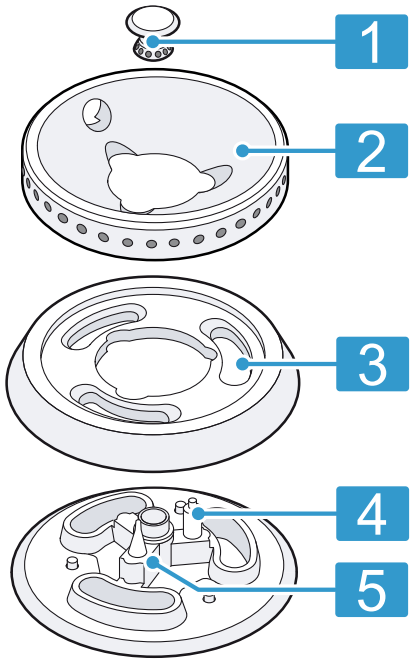
4.3 Halka lambadaki göstergeler

Her kumanda düğmesi farklı gösterge olanakları sunan bir yanar halkaya sahiptir.

Gösterge	Ad
Kapalı	Cihaz KAPALI
Yanar: Turuncu	Cihaz AÇIK
Yavaşça yanıp söner: Turuncu	Cihaz KAPALI Kalan ısı göstergesi
Hızlı yanıp sönme: turuncu	Cihaz hatası. Müşteri hizmetlerini arayınız.

4.4 Normal brülörün ve güçlü brülörün münferit parçaları

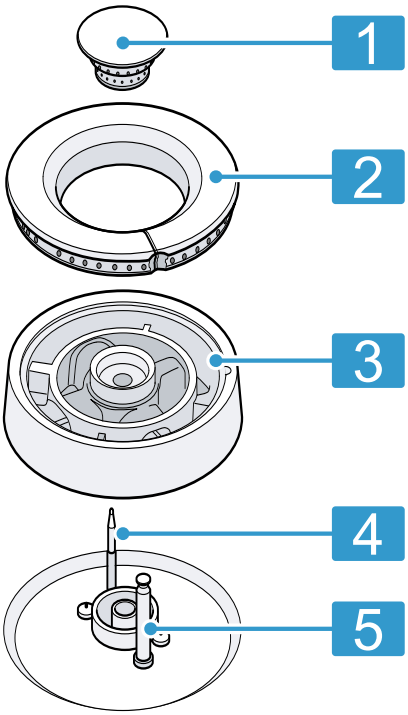
Bu bölümde, brülör parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1	Brülör kapağı
2	Brülör halkası
3	Brülör kafası
4	Buji
5	Alev denetimi için termik eleman

4.5 Wok brülörün münferit parçaları

Bu bölümde, wok brülörün parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1	Brülör kapağı
2	Brülör halkası

3	Brülör kafası
4	Alev denetimi için termik eleman
5	Buji

4.6 Kalan ısı göstergesi

Kapandıktan sonra kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka, cihaza güvenli bir şekilde dokunabilmeniz için cihaz sıcak olduğu sürece yanıp söner.

5 Aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edinebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin. →*Sayfa51*
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.

www.gaggenau.com

Aksesuarlar	Kullanımı
Wok tavası WP400001	Çok katmanlı malzemeden Wok brülörü için önerilen aksesuar. Yuvarlak zeminli ve tutamaklı, Ø 36 cm, 6 litre, yükseklik 10 cm.

6 İlk Kullanım öncesi

Cihazı ve aksesuarı temizleyiniz.

6.1 Brülör parçalarının ve ocak ızgarasının doğru yerleştirilmesi

- Tüm brülör parçalarını ve ocak ızgarasını doğru yerleştiriniz.
  → *"Brülör parçalarının yerleştirilmesi", Sayfa46*

6.2 Havalandırma deliklerini kapatmayınız

- Gazlı ocağın arkasındaki havalandırma deliklerinin önünü kapatmayınız.
  → *"Cihazı tanıma", Sayfa43*

7 Pişirme kabı

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

7.1 Uygun pişirme kapları

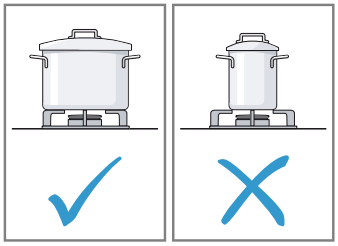
Brülör	Tencere tabanı maksimum çap	Tencere tabanı için minimum çap
Normal brülör	200 mm	90 mm
Güçlü brülör	220 mm	90 mm
Wok brülör	320 mm	160 mm

7.2 Pişirme kabı kullanımı

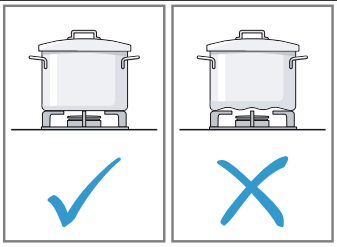
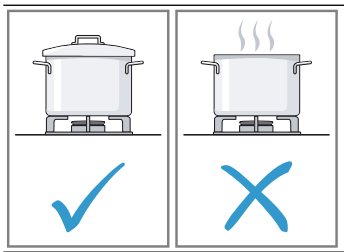
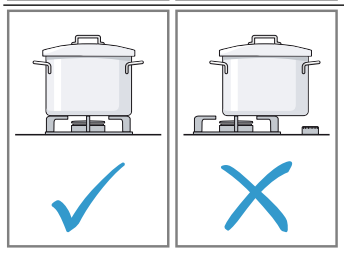
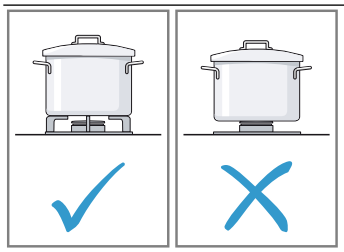
Pişirme kabının seçimi ve konumlandırılması, cihazınızın güvenliğini ve enerji verimliliğini etkiler.

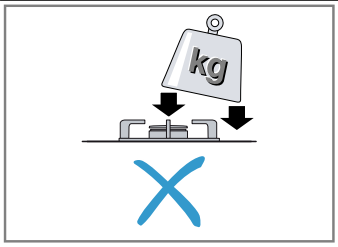
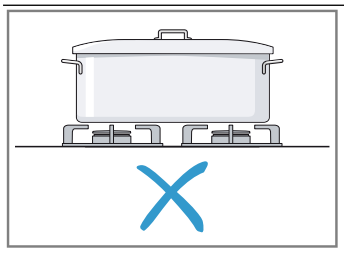
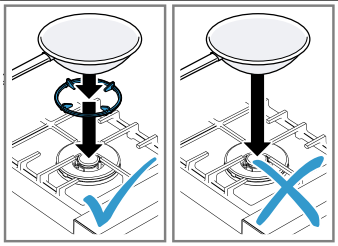
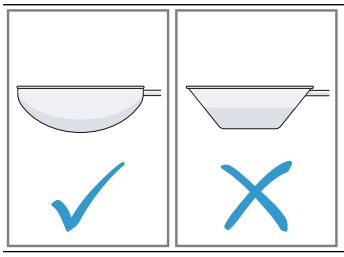
⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Yanabilecek eklentiler alev alabilir.
- Pişirme kabı ve yanmaya neden olabilecek eklentiler arasındaki 50 mm'lik minimum mesafeyi koruyunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Yanlış yerleştirilmiş bir Wok tavası yaralanmalara neden olabilir.
Wok tavası sabit durmaz ve devrilebilir.
- Wok tavası ve Wok halkasını Wok ocak gözü üzerinde kullanınız. Wok halkası ve Wok tavasını asla normal brülör veya güçlü brülör üzerine yerleştirmeyiniz.



- Pişirme kabı büyüklüğünün brülöre uygun olduğundan emin olunuz.
- Büyük brülörlerin üzerinde asla küçük pişirme kabı kullanmayınız.
- Alevlerin pişirme kabının yanlarına değmediğinden emin olunuz.

	▪ Deforme olmuş pişirme kaplarını kullanmayınız. ▪ Deforme olmuş pişirme kapları ocak üzerinde düzgün durmaz ve devrilebilir. ▪ Düz ve kalın tabanlı pişirme kapları kullanınız.
	▪ Kapaksız pişirme yapmayınız. ▪ Kapağın kaymadığından emin olunuz. ▪ Kapaksız pişirme sırasında enerjinin büyük kısmı kaybedilir.
	▪ Pişirme kabını brülörün ortasına konumlandırınız, aksi takdirde kap devrilebilir. ▪ Büyük pişirme kaplarını kumanda elemanları yakınındaki brülörlere yerleştirmeyiniz. ▪ Pişirme kabı ve kumanda düğmesi arasındaki 50 mm'lik minimum mesafeyi koruyunuz. Kumanda elemanları aşırı ısınma nedeniyle hasar görebilir.
	▪ Pişirme kabını ocak ızgarası üzerine koyunuz. ▪ Pişirme kabını asla doğrudan brülörün üzerine koymayınız. ▪ Kullanmadan önce ocak ızgarasının ve kapağın gazlı brülör üzerine doğru biçimde yerleştirildiğinden emin olunuz.

	▪ Ocak üzerindeki pişirme kaplarını hareket ettirirken dikkatli olunuz. ▪ Ocağın üzerine vurmayınız. ▪ Ocak üzerine ağırlığı fazla cisimler yerleştirmeyiniz.
	▪ Pişirme kabını asla birden fazla brülörle ısıtmayınız. Oluşan ısı birikimi cihaza zarar verir. ▪ Izgara taşlarını veya paella tavalarını ısıtmayınız. ▪ Sadece izin verilen maksimum çapa kadar pişirme kaplarını kullanınız. → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa45*
	▪ Wok tavası ile pişirme sırasında bir Wok halkası kullanınız. ▪ Wok halkasını Wok ocak gözündeki ocak ızgarasının üzerine yerleştiriniz. ▪ Pişirme sırasında Wok tavasının Wok halkası üzerinde güvenle durduğundan emin olunuz.
	▪ Kavisli tabanı olan yüksek kaliteli bir wok tavası kullanınız. ▪ Düz tabanlı bir wok tavası, wok halkasında sabit durmaz ve devrilebilir.

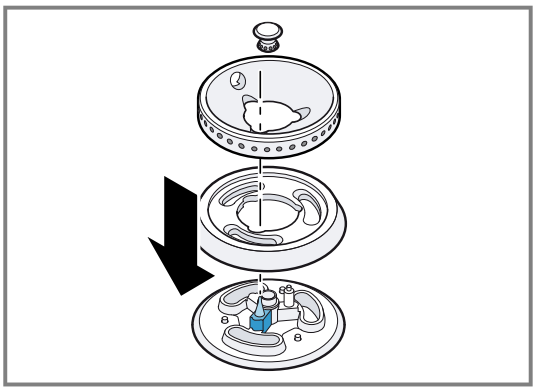
8 Temel Kullanım

8.1 Brülör parçalarının yerleştirilmesi

Burada brülör parçalarını doğru biçimde yerleştirmeyi öğreneceksiniz.

1. Brülör parçalarının temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.
2. Brülörün münferit parçalarını yerine tam olarak oturacak biçimde ve düz olarak yerleştiriniz, aksi takdirde ateşlemede veya çalışma sırasında arızalar ortaya çıkabilir.

3. Brülör kafasını ve brülör bileziğini, brülörün alt parçasındaki kilit tırnakları uygun boşluklara oturacak biçimde yerleştiriniz.

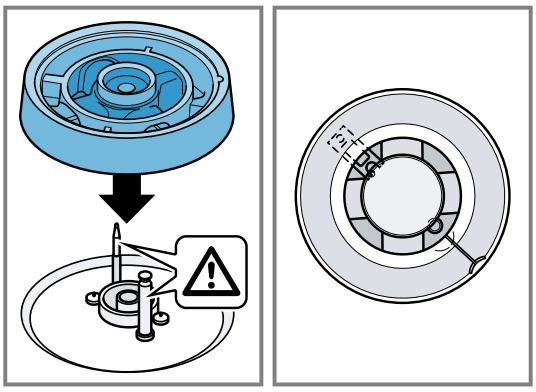


Brülör kafasının ve brülör bileziğinin yönleri önemli değildir.

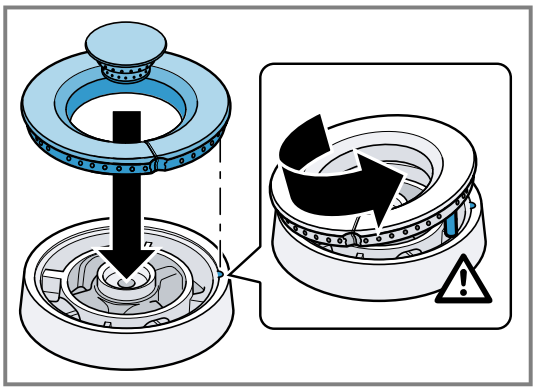
8.2 Wok brülör parçalarının yerleştirilmesi

Burada brülör parçalarını doğru biçimde yerleştirmeyi öğreneceksiniz.

1. Brülör parçalarının temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.
2. Brülörün münferit parçalarını yerine tam olarak oturacak biçimde ve düz olarak yerleştiriniz, aksi takdirde ateşlemede veya çalışma sırasında arızalar ortaya çıkabilir.
3. Brülör başını yerleştirirken termik elemanın brülör başındaki ilgili açıklığın içine tam olarak oturduğundan emin olunuz.



4. Brülör bileziğinin kilit tırnağı, brülör başındaki ilgili açıklığın içine tam olarak oturmalıdır.



8.3 Uygun pişirme kapları kullanımı

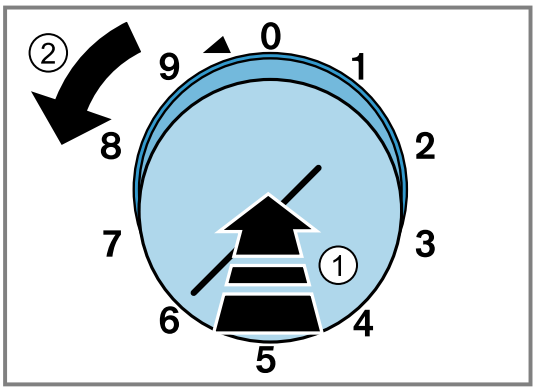
1. Sadece uygun çaptaki pişirme kaplarını kullanınız. → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa45*
2. Pişirme kabının ocağın kenarından dışarı taşmadığından emin olunuz.

8.4 Cihazın açılması

Gazlı ocağınız, 9 pişirme seviyeli kademeli bir vana ve elektrikli ateşleme için bujilerle donatılmıştır.

Gereklilik: Normal brülörün ve güçlü brülörün tüm brülör parçaları, WOK brülör parçaları →*Sayfa47*, ocak ızgarası ve Wok halkası →*Sayfa45* doğru bir şekilde yerleştirildi.

1. Kap ızgarasının üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz. → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa45*
2. Seçilen brülörün kontrol düğmesini sonuna kadar itiniz ① ve istenen pişirme kademesine doğru sola çeviriniz ②. Brülör otomatik olarak yanar.
   - ▸ Ateşleme sonrasında, termik sensör ısınana kadar gaz yolunu açan kontrol düğmesini birkaç saniye basılı tutunuz.
   - ▸ Brülör 2 ila 4 saniye içinde ateşlemezse, kontrol düğmesini sola doğru pişirme kademesi 1'e ve ateşlemeden sonra tekrar istenen pişirme kademesine çeviriniz.



Çeşitli gazlar farklı yanma alışkanlıkları gösterdikleri için düşük konumda ateşlemek çoğunlukla daha kolaydır.

8.5 Cihazın elle yakılması

Not: Bir elektrik kesintisi durumunda brülörü elle de yakabilirsiniz.

1. Ocak 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.

✔ Halka lambadaki gösterge kapalı kalır.

8.6 Cihazın kapatılması

- Kumanda düğmesini sağa çevrilerek 0 pozisyonuna getiriniz.
- ✔ Kapandıktan sonra kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka, cihaza güvenli bir şekilde dokunabilmeniz için cihaz sıcak olduğu sürece yanıp söner.

9 Hazırlık bilgileri

Ayar önerilerinin değerleri sadece fikir vermeye yöneliktir; yemeklerin türüne ve durumuna ve ayrıca tencerenin büyüklüğüne ve doluluğuna göre ısı ihtiyacı değiştiğinden değerler de değişebilir.
Daha fazla güç uygulandığında yağlar hızla ısınır. Yağ alev alabilir veya yiyecek yanabilir.
Daha uzun süre pişirilmesi gereken malzemeleri arka pişirme alanında hazırlayınız.
Büyük miktarda gıdayı pişirmek, kızartmak ve sote etmek için tercihen yüksek brülörü kullanınız.

9.1 Ayar önerileri

Cihazınız bir kademeli valf ile donatılmıştır. 1 ile 9 arasında istediğiniz gücü ayarlayabilirsiniz.

Pişirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
9	Kaynatma: Su, saydam çorbalar Blanşe etme: Sebzeler Kızartma: Patates kızartma, hamur işi
7 - 9	Kızartma: Et Yüksek sıcaklıkta kızartma: Et, patates
6 - 8	Açık kapakla pişirmeye devam etme: Sıvılar, hamur işleri
5 - 7	Pişirme: Unlu yiyecekler Orta sıcaklıklarda kızartma: Kümes hayvanları, balık
4 - 5	Düşük sıcaklıklarda kızartma: Sosis, soğan, yumurtalı yemekler
	Buz çözme: Derin dondurulmuş gıdalar
4	Kapak açıkken suyunu çektirme: Mantı, haşlanmış sosis Isıtma: Sebze, çorbalar, sulu yemekler
3 - 4	Buğulama: Et sarma, rosto Soteleme: Sebze
2 - 4	Kapak kapalıyken pişirmeye devam etme: Çorbalar, sebze
1	Pişirme: Pirinç, sütlaç, tahıl

9.2 Wok ile ilgili ipuçları

Burada wok ile pişirmeye dair ipuçlarını bulabilirsiniz. Bombeli tabanlı wok tavalarını öneriyoruz. Müşteri hizmetlerinden, yetkili mağazalardan veya İnternet'ten yüksek kaliteli bir wok tava satın alabilirsiniz.
→ *"Aksesuar", Sayfa45*

- Wok tava ile yemek pişirmek için sadece yüksek derecede ısıtılabilir yemeklik yağ kullanınız, örn. 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.

10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

10.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz çalışırken çok ısınır.
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

DİKKAT
Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.
- Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayın.
- Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.
- Temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

10.2 Ocak ızgarasının elle temizlenmesi

Wok halkasını ocak ızgarası gibi temizleyiniz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Cihaz çalışırken çok ısınır.
▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

1. Ocak ızgarasını dikkatlice çıkarınız.
2. Ocak ızgarasını lavabonun içinde suda bekletiniz.
3. Ocak ızgarasını bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz.
   Lastik tamponun olduğu bölgeyi dikkatlice temizleyiniz, bu tamponun sökülmemesine dikkat ediniz.
4. Ocak ızgarasını temiz suyla durulayınız.
5. Ocak ızgarasını bir bulaşık beziyle kurulayınız.

10.3 Ocak ızgarasının bulaşık makinesinde temizlenmesi

Wok halkasını ocak ızgarası gibi temizleyiniz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Cihaz çalışırken çok ısınır.
▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

1. Ocak ızgarasını dikkatlice çıkarınız.
2. Bulaşık makinesinde maksimum 60 C sıcaklıkta temizleyiniz.

Not: Bulaşık makinesinde temizleme sırasında ocak ızgarası renk değiştirebilir. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

10.4 Brülörün temizlenmesi

Çalışma ömrü boyunca iyi performans ve güvenli kullanım sağlamak için brülörleri temiz tutunuz. Brülör parçalarının açıklıklarının ve deliklerinin kirden arınmış olduğundan emin olunuz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Cihaz çalışırken çok ısınır.
▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Not: Uzun süre kullanıldığında pirinç brulör parçaları doğal oksidasyon nedeniyle kararır. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

1. Ocak ızgarasını dikkatlice çıkarınız.
2. Brülör parçalarını dikkatlice çıkarınız.
3. Brülör parçalarını bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz.
4. Brülör parçalarını temiz suyla durulayınız.
5. Brülör parçalarını takmadan önce tamamen kurumasını bekleyiniz, aksi takdirde ateşleme veya çalışma sırasında arızalar olabilir.

10.5 Paslanmaz çelik yüzeylerin temizlenmesi

1. Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
   → *"Temizlik malzemeleri", Sayfa48*
2. Bir temizleme bezi ve sıcak deterjanlı suyla fırçalanma yönünde temizlenmelidir.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
4. Paslanmaz çelik bakım malzemesi yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.

İpucu: Paslanmaz çelik bakım malzemesini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

10.6 Kumanda elemanlarının temizlenmesi

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
▸ Kumanda düğmesini temizlemek için çıkarmayınız.
▸ Islak temizleme bezleri kullanmayınız.

1. Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
   → *"Temizlik malzemeleri", Sayfa48*
2. Nemli bir temizleme bezi ve sıcak sabunlu suyla temizleyiniz.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

10.7 Yanmış kirler için temizleme jeli kullanımı

Sert, yanmış kirler için online mağazamızdan, yetkili satıcınızdan veya müşteri hizmetlerimizden bir temizleme jeli sipariş edebilirsiniz.

1. Temizleyici üzerindeki uyarıları dikkate alınız.
2. Tencere ızgaralarını ve brülör parçalarını çıkarınız.
3. **DİKKAT –** Temizleme jeli brülör parçalarına, kumanda elemanlarına ve alüminyum yüzeylere zarar verir.
   ▸ Temizleme jelini sadece ocak ızgaraları ve paslanmaz çelik yüzeyler üzerinde kullanınız.

   Temizleme jelini yanmış kirlerin üzerine sürünüz.
4. Gerekirse kirli kısımlara uygulanarak bir gece etki etmesi beklenebilir.

11 Arızaları giderme

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

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
▸ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ *"Müşteri hizmetleri", Sayfa51*

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

11.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Mutfak gaz kokuyor.	Gaz tüpünün bağlantısında sızıntı. **1.** Odayı havalandırınız. **2.** Gaz tüpünün bağlantısını kontrol ediniz.
	Cihaza giden gaz hattında sızıntı var. **1.** Odayı havalandırınız. **2.** Gaz dağıtım şirketini arayınız.
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▸ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Brülör yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Brülörü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz.
	Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. **1.** Brülör parçalarını yerine oturtarak ve düz biçimde yerleştiriniz. **2.** Kilit tırnaklarının ilgili boşluklara oturduğundan emin olunuz.
	Brülör parçaları ıslak. ▸ Brülör parçalarını dikkatlice kurulayınız.
	Buji ile brülör arasında yemek artıkları veya kirler mevcut. ▸ Buji ile brülör arasındaki boşluğu temizleyiniz.
	Gaz hattının emniyet vanası kapalı. ▸ Gaz hattının emniyet vanasını açınız.
	Gaz tüpü boş. ▸ Gaz tüpünü değiştiriniz.
Brülör yakma sonrasında hemen sönüyor.	Kumanda düğmesi yeterince uzun süre basılı tutulmadı. **1.** Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz. **2.** Kumanda düğmesini sıkıca bastırınız.
	Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. ▸ Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulayınız.
Brülör alevi her noktada eşit değil.	Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. **1.** Brülör parçalarını yerine oturtarak ve düz biçimde yerleştiriniz. **2.** Kilit tırnaklarının ilgili boşluklara oturduğundan emin olunuz.
	Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. ▸ Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulayınız.
Çalışma sırasında brülör alevi sönüyor.	Gaz tüpü boş. ▸ Gaz tüpünü değiştiriniz.
Cihaz soğumuş olsa dahi kalan ısı göstergesi yanıp söner.	Güvenlik sebebiyle brülörün kısa süreli işletiminin ardından dahi kalan ısı göstergesi yaklaşık 30 dakika yanıp söner. ▸ Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece brülöre dokunmayınız.
	Evde uzun süreli elektrik kesintisi. Elektrik kesintisi sonrasında kalan ısı göstergesi yanıp sönmeye devam eder. ▸ Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece brülöre dokunmayınız.
Brülör parçaları kararır.	Pirinçlerin doğal oksidasyonu ▸ Bu normaldir. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

12 Atığa verme

12.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Gaz kesme vanasını kapatınız.
4. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

13 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.gaggenau.com
Phone: 0049 89 4590-01
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.gaggenau.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

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

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Tip plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

13.2 Garanti Şartları

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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

VG295250

9001538656 (050429) REG25
ru, cs, pl, tr