

**Gaggenau**

ru	Инструкция по эксплуатации	3
cs	Návod k použití	16
pl	Instrukcja obsługi	28
tr	Kullanım kılavuzu	41

# VG295150F

# VG295250

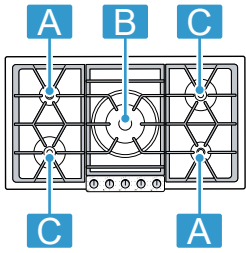
# VG295250DE

Газовая варочная панель

Plynová varná deska

Płyta gazowa

Ankastre Gazlı Ocak



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

- A** Normální hořák 2,0 kW
- B** Hořák wok 5,8 / 6,0 kW
- C** Silný hořák 4,0 kW

- A** Palnik zwykły 2,0 kW
- B** Palnik Wok 5,8 / 6,0 kW
- C** Palnik o dużej mocy 4,0 kW

- A** Normal brülör 2,0 kW
- B** Wok brülör 5,8 / 6,0 kW
- C** Güçlü brülör 4,0 kW

## Оглавление

1	Безопасность .....	3
2	Предотвращение материального ущерба.....	6
3	Охрана окружающей среды и экономия .....	6
4	Ознакомление с прибором.....	7
5	Принадлежность.....	8
6	Перед первым использованием.....	9
7	Кухонная посуда .....	9
8	Стандартное управление .....	10
9	Указания по приготовлению .....	11
10	Очистка и уход.....	12
11	Устранение неисправностей.....	13
12	Утилизация .....	14
13	Сервисная служба .....	15



## 1 Безопасность

Для безопасной эксплуатации прибора следуйте указаниям по теме «Безопасность».

### 1.1 Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться прибором.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Для безопасной и надлежащей эксплуатации прибора соблюдайте указания относительно использования по назначению.

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

Используйте прибор только:

- в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации;
- для приготовления блюд и напитков;
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств;
- на высоте 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- на лодках и в автомобилях.
- в качестве нагревательного прибора.
- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Не допускайте рисков для детей и подверженных опасности лиц.

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

При пользовании прибором соблюдайте данные указания по технике безопасности.

#### **⚠ 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 удушья!**

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры, влажности и появлению продуктов сгорания в помещении, где она установлена.

- ▶ Следить за достаточной вентиляцией помещения, где установлен прибор, особенно при эксплуатации газовой плиты.
- ▶ При интенсивном и длительном использовании прибора следует обеспечить дополнительную вентиляцию, чтобы продукты сгорания надежно отводились наружу, напр., при наличии механической вентиляционной системы установить более высокую мощность и одновременно обеспечить воздухообмен со свежим воздухом в помещении, где установлен прибор.
- ▶ В случае монтажа дополнительной вентиляционной системы следует проконсультироваться со специалистами.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Горячие масла и жиры воспламеняются быстро.

- ▶ Ни в коем случае не оставлять горячие масла и жиры без наблюдения.
- ▶ Ни в коем случае не тушить огонь водой.
- ▶ Выключить конфорку.
- ▶ Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

Конфорки очень сильно нагреваются.

- ▶ Ни в коем случае не класть легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- ▶ Не складывать 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. Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Расположенная над ней вентиляционная установка может быть повреждена или 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 15 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.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожогов!**

Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка, если она есть) сильно нагреваются.

- ▶ Никогда не дотрагиваться до горячих поверхностей варочной панели.
- ▶ Не подпускать детей близко к прибору.

Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

- ▶ Использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности.

Пустая кухонная посуда, установленная на включенные газовые конфорки, становится очень горячей.

- ▶ Никогда не устанавливать на 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 данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

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." → Стр. 15

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электротоком.

- ▶ 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.

- ▶ Ни в коем случае не включать 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 у свечи поджига образуются искры.

- ▶ Ни в коем случае не прикасаться к свечам поджига во время зажигания горелки.

---

## 2 Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

### 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 расположение регуляторов приводит к функциональным неисправностям.

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

---

## 3 Охрана окружающей среды и экономия

Бережно расходуя ресурсы при эксплуатации прибора и утилизируя надлежащим образом пригодные к повторному использованию материалы, вы проявляете заботу об окружающей среде.

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

Используйте кухонную посуду, соответствующую количеству продуктов.

- Если в кухонной посуде большого размера находится мало содержимого, то для разогрева требуется больше электроэнергии.

Используйте при варке небольшое количество воды.

- Чем больше воды находится в кухонной посуде, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень слабого нагрева.

- При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.

### 3.2 Экономия энергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Выбирайте конфорку, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

**Совет:** 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.

- Если вы варите без крышки, то прибору требуется значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Если вы приподнимаете крышку, много энергии улетучивается.

Использование стеклянных крышек

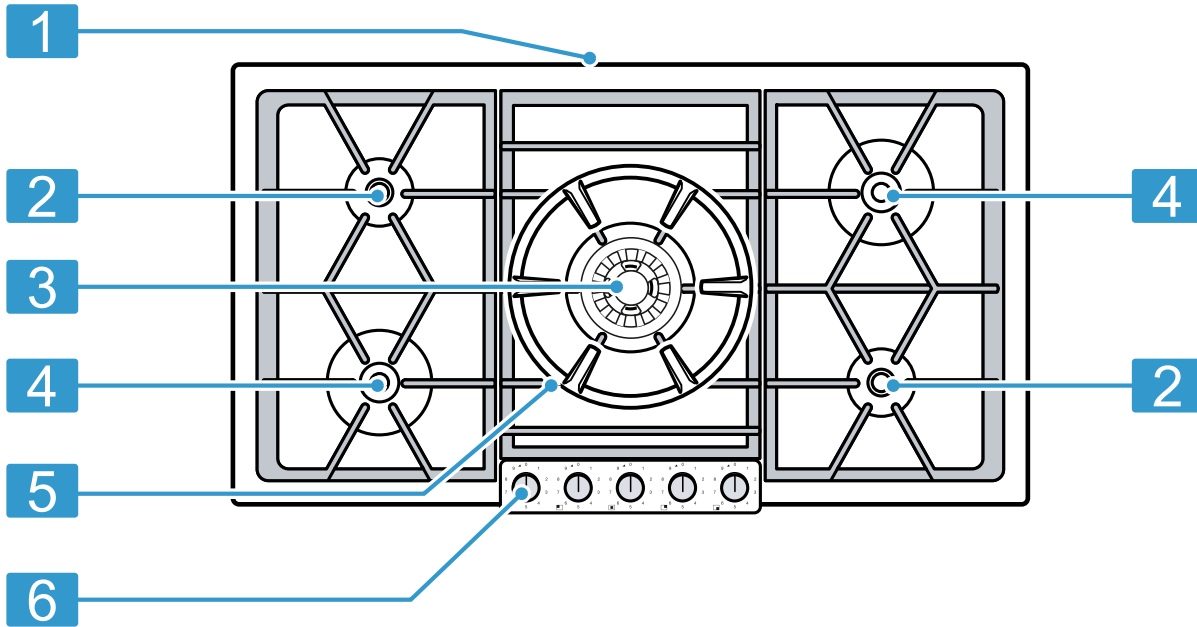
- Через стеклянную крышку вы можете заглянуть в кастрюлю, не поднимая крышку.

## 4 Ознакомление с прибором

Ознакомьтесь с компонентами вашего прибора.

### 4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



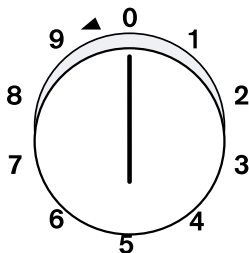
1	Вентиляционные отверстия под решеткой для посуды
2	Стандартная газовая горелка
3	Горелка Wok
4	Газовая горелка повышенной мощности
5	Кольцо Wok
6	Регуляторы

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

### 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.



Регулятор

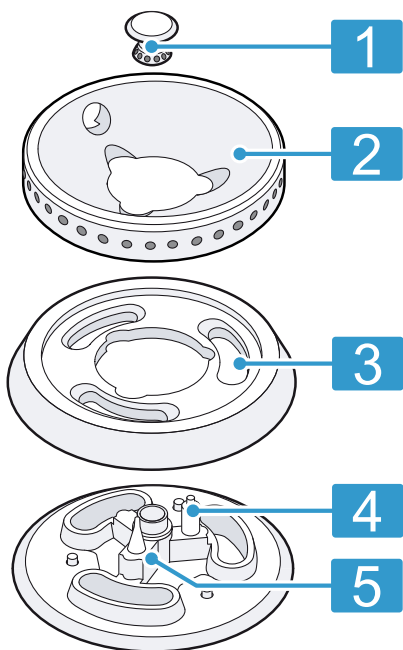
### 4.3 Индикация на световом кольце

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 Индикатор остаточного тепла
мигают оранжевым светом	Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу.

#### 4.4 Детали стандартной газовой горелки и газовой горелки повышенной мощности

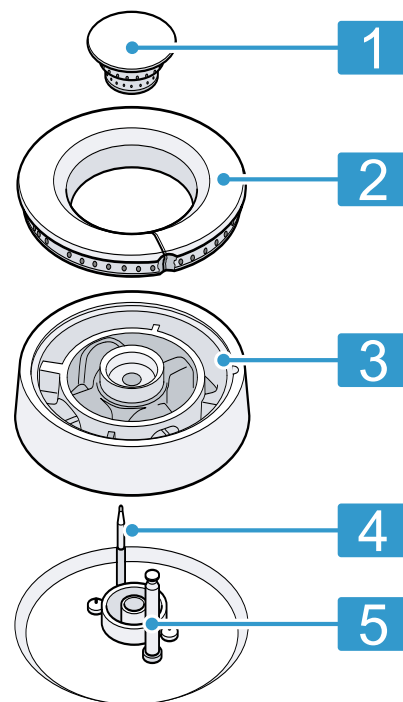
Здесь приведен обзор составных частей горелки.



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 Индикатор 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." → Стр.15

Информацию о том, какие принадлежности предлагают для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Принадлежности	Характеристики
Сковорода Wok WP 400 001	Многослойный материал. С круглым дном и ручкой, Ø 36 см, 6 л, высота 10 см.



## 6 Перед первым использованием

Выполните настройки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и принадлежности.

### 6.1 Правильная установка деталей горелок и решетки для посуды

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

### 6.2 Не закрывайте вентиляционные отверстия

- ▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия с обратной стороны газовой варочной панели.  
→ "Ознакомление с прибором", Стр.7

## 7 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

### 7.1 Подходящая кухонная посуда

Используйте посуду только соответствующего диаметра. Посуда не должна выступать за пределы варочной панели.

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
Горелка Wok	320 мм	160 мм

### 7.2 Использование кухонной посуды

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

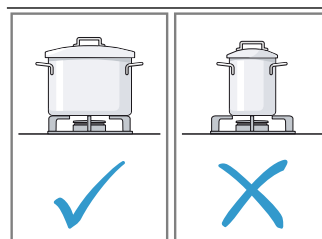
#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

- Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.
- ▶ Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

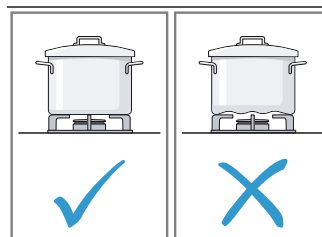
#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм. Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.

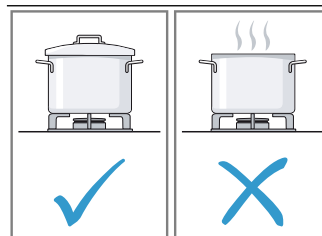
- ▶ Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.



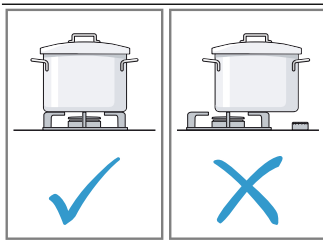
- Убедитесь, что размеры посуды подходят для горелки.
- Никогда не ставьте маленькую посуду на большие горелки.
- Убедитесь, что пламя не касается стенок посуды.



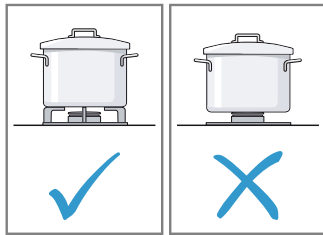
- Не используйте деформированную посуду.
- Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
- Используйте посуду с плоским толстым дном.



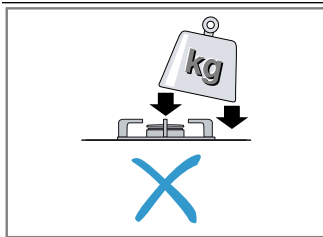
- Не готовьте без крышки.
- Убедитесь, что крышка не сдвинута.
- При приготовлении без крышки теряется большая часть энергии.



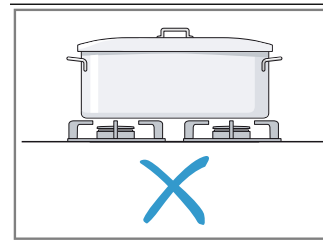
- Размещайте посуду в центре горелки, иначе посуда может опрокинуться.
- Не размещайте большую посуду на горелки вблизи элементов управления.
- Расстояние между регулятором и посудой не должно быть меньше 50 мм. Элементы управления могут быть повреждены из-за перегрева.



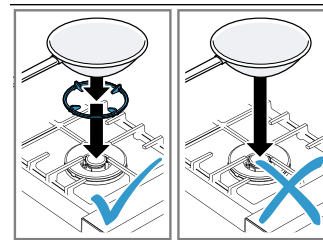
- Устанавливайте посуду на решётку для посуды.
- Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку.
- Перед использованием убедитесь, что решетка для посуды и крышки газовых горелок установлены правильно.



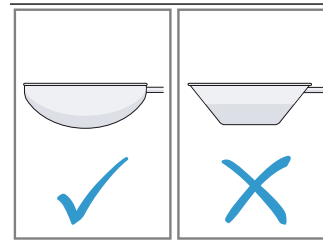
- Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели.
- Не ударяйте по варочной панели.
- Не ставьте тяжелые предметы на варочную панель.



- Не разогревайте посуду одновременно на нескольких горелках. Аккумуляция тепла приводит к повреждению прибора.
- Не разогревайте камни для гриля или сковороды для паэли.
- Используйте только посуду, диаметр которой не превышает максимально допустимые размеры.  
→ "Подходящая кухонная посуда", Стр.9



- 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

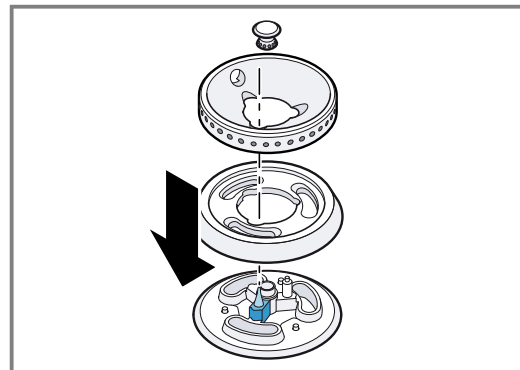
Здесь вы узнаете основную информацию об управлении вашим прибором.

### 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.

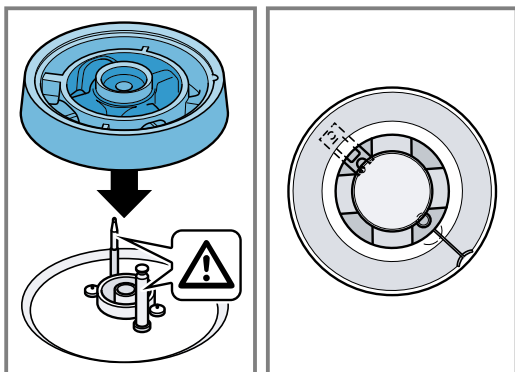


Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

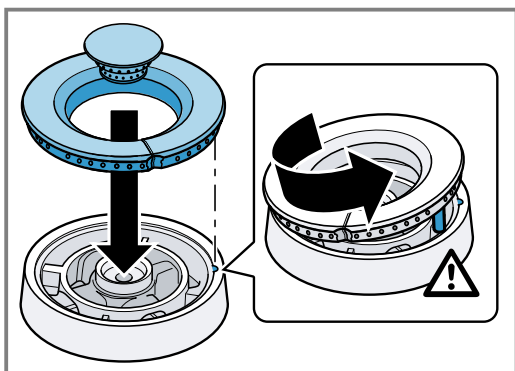
## 8.2 Установка деталей горелки Wok

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", Стр.9

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.

1. Установите подходящую посуду на решетку.  
→ "Подходящая кухонная посуда", Стр.9
2. Нажмите на регулятор выбранной горелки до упора и поверните влево на нужную ступень нагрева. 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 необходимую ступень нагрева.

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

## 8.5 Ручной поджиг

**Указание:** При отключении электроэнергии вы можете зажечь горелку вручную.

1. Поставьте 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.

## 9.1 Советы по установкам

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

### Степень нагрева Приготовление блюд

Степень нагрева	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

Степень нагрева	Приготовление блюд
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. Высокочащенные сковороды Wok можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

→ "Принадлежность", Стр.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!**

Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожогов!**

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ▶ 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 ожогов!**

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 ожогов!**

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.

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

## 10.4 Очистка горелки

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожогов!

Во время работы прибор сильно нагревается.

▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

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", Стр. 12
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.

**Совет:** 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", Стр. 12
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.

### 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 данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

## 11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина & Устранение неисправности
В кухне чувствуется запах газа.	Место подключения газового баллона негерметично. 1. Проветрите помещение. 2. Проверьте место подключения газового баллона.

Неисправность	Причина & Устранение неисправности
В кухне чувствуется запах газа.	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. Неисправен предохранитель. ▶ 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.
Пламя тухнет в рабочем режиме.	Газовый баллон пуст. ▶ Замените газовый баллон.
Детали горелки чернеют.	Естественное окисление латуни ▶ Это нормально. Изменение цвета не влияет на рабочие свойства.

## 12 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

### 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.



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

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Многие неполадки вы сможете устранить самостоятельно, воспользовавшись информацией в данной инструкции или на нашем сайте. Если это вам не удастся, обратитесь в нашу сервисную службу.

Мы всегда найдем подходящее решение и попытаемся помочь, чтобы не пришлось лишний раз вызывать мастера.

При гарантийном обслуживании и по истечении гарантии производителя мы обеспечим ремонт вашего прибора обученными специалистами сервисной службы с использованием оригинальных запасных деталей.

Важные для безопасности 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.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

### 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.

# Obsah

1	Bezpečnost.....	16
2	Zabránění věcným škodám .....	18
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	18
4	Seznámení .....	20
5	Příslušenství.....	21
6	Před prvním použitím .....	22
7	Nádoby.....	22
8	Základní ovládání.....	23
9	Pokyny k přípravě .....	24
10	Čistění a ošetřování.....	25
11	Odstranění poruch.....	26
12	Likvidace .....	27
13	Zákaznický servis.....	27

## 1 Bezpečnost

Pro bezpečné použití vašeho spotřebiče dodržujte informace týkající se bezpečnosti.

### 1.1 Všeobecné pokyny

Zde najdete obecné informace k tomuto návodu.

- Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete svůj spotřebič bezpečně a efektivně používat.
- Tento návod je určen pro uživatele spotřebiče.
- Dodržujte bezpečnostní a výstražné pokyny.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

### 1.2 Použití k určenému účelu

Pro bezpečné a správné používání spotřebiče dodržujte pokyny týkající se použití v souladu s určením.

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

Spotřebič používejte pouze:

- podle tohoto návodu k použití.
- k přípravě jídel a nápojů.

- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- na člunech nebo ve vozidlech.
- jako topení.
- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním.

Pro přepojení na jiný druh plynu zavolejte zákaznický servis.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

Zabraňte rizikům pro děti a ohrožené osoby. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruuovány 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

Při použití spotřebiče dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

#### VAROVÁNÍ – 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 uhasťte 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 svisele, 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.

### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí udušení!**

Při používání plynového vařiče vznikají v místnosti, kde je nainstalovaný, teplo, vlhkost a spaliny.

- ▶ Dbejte na dostatečné větrání místnosti, obzvláště při provozu plynového vařiče.
- ▶ Při intenzivním a trvalém používání spotřebiče zajistěte dodatečné větrání, aby byly spaliny bezpečně odváděny do volného prostředí, např. v případě stávajícího mechanického větracího zařízení nastavte vyšší stupeň výkonu a současně zajistěte v místnosti výměnu vzduchu za čerstvý vzduch.
- ▶ Při instalaci dodatečného větracího zařízení konzultujte odborný personál.

### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí požáru!**

Horké oleje a tuky jsou rychle zápalné.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Oheň nikdy nehaste vodou.
- ▶ Vypněte varnou zónu.
- ▶ Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí dekou nebo podobným předmětem.

Varné zóny se silně zahřívají.

- ▶ Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
- ▶ Na varné desce 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 varné zóny bez umístěné nádoby vytvářejí při provozu velký žár. Digestoř umístěná nad nimi se může poškodit nebo vznítit.

- ▶ Plynové varné zóny 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 15 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.

### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí popálení!**

Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých ploch.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

- ▶ Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení jako např. dětské zábrany.

Prázdné nádoby se na provozovaných místech plynového vařiče extrémně zahřívají.

- ▶ Nikdy nezahřívajte prázdné nádoby.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### **⚠ VAROVÁNÍ – 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 tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

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 síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce a zavřete přívod plynu.
  - ▶ "Kontaktujte zákaznický servis."  
→ *Strana 27*
  - ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- 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.

### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí poranění!**

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 v době, kdy se plynový spotřebič zapaluje.

---

## **2 Zabránění věcným škodám**

Aby se zabránilo věcným škodám na vašem spotřebiči, příslušenství nebo kuchyňském zařízení, dodržujte tyto pokyny.

### **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**

Chraňte životní prostředí: svůj spotřebič používejte s účinným využitím zdrojů a recyklovatelné materiály správně likvidujte.

### **3.1 Likvidace obalu**

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.

### **3.2 Úspora energie**

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Hořák volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Používejte nádoby, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

**Rada:** 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.

Použití skleněné pokličky

- Skrz skleněnou pokličku máte možnost pohledu do hrnce bez odkrytí 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 potřebné pro zahřátí.

Včas přepněte zpět nižší stupeň vaření. Použijte vhodný stupeň pomalého vaření.

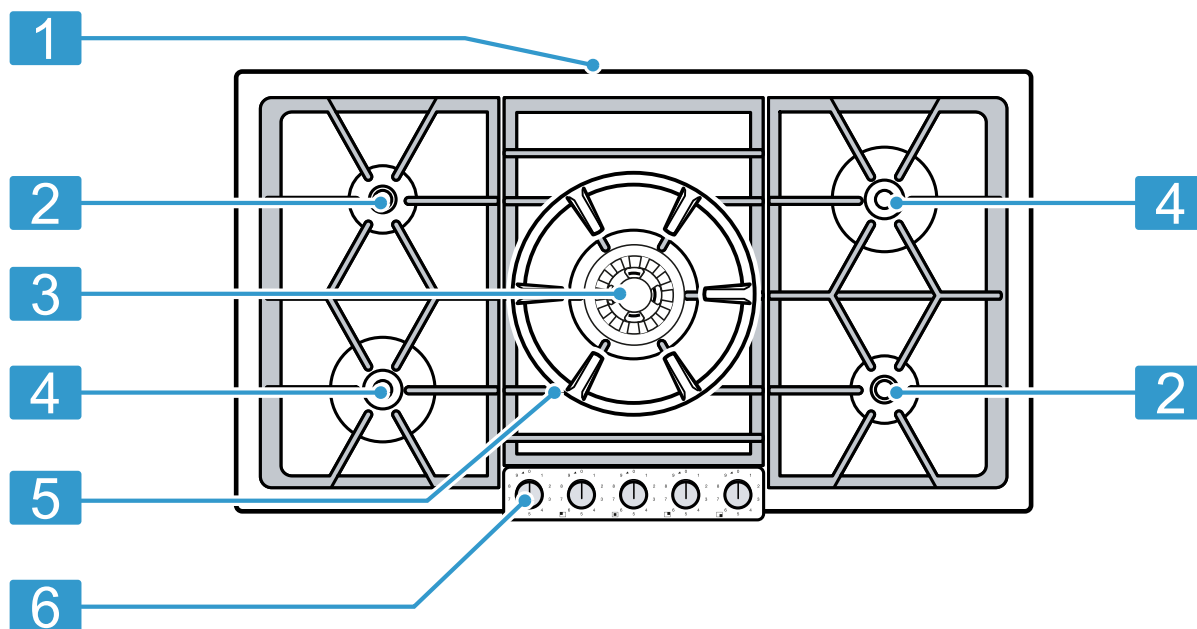
- Při příliš vysokém stupni pomalého vaření plýtváte energií

## 4 Seznámení

Seznamte se se součástmi vašeho přístroje.

### 4.1 Spotřebič

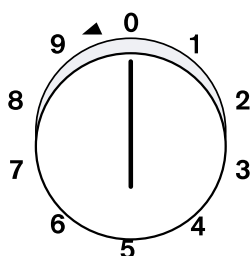
Zde naleznete přehled součástí vašeho spotřebiče.



1	Větrací otvory pod mřížkami
2	Normální hořák
3	Hořák wok
4	Silný hořák
5	Kroužek pro wok
6	Ovládací knoflík

### 4.2 Ovládací prvky

Pomocí ovládacích prvků nastavíte všechny funkce spotřebiče a obdržíte informace o provozním stavu. Značky u ovládacích knoflíků označují přiřazení k příslušnému 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

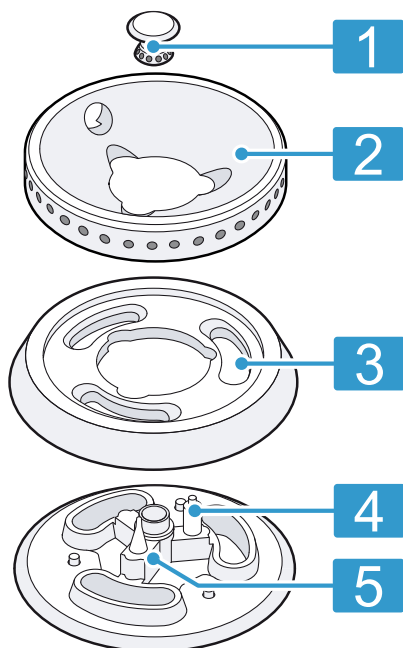
### 4.3 Ukazatel u světelného kroužku

Každý ovládací knoflík má světelný kroužek s různými indikacemi.

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

#### 4.4 Jednotlivé části normálního hořáku a silného hořáku

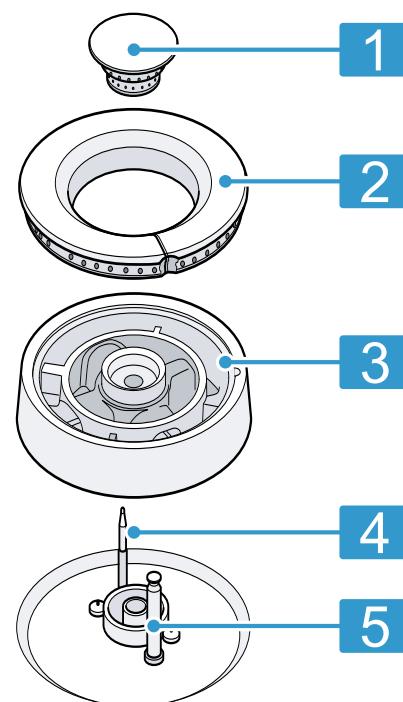
Zde naleznete přehled součástí hořáku.



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 27*

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici viz náš katalog, Online-Shop nebo zákaznický servis.

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Příslušenství	Vlastnosti
Pánev wok WP 400 001	Vícevrstvý materiál. S klenutým dnem a držadlem, Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm.

## 6 Před prvním použitím

Provedte nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

### 6.1 Správné nasazení částí hořáků a mřížky

- ▶ Správně nasadte všechny části hořáků a mřížky.  
→ "Nasazení částí hořáků", Strana 23

### 6.2 Nezakrývejte větrací otvory

- ▶ Nezakrývejte větrací otvory na zadní straně plynové varné desky.  
→ "Seznámení", Strana 20

## 7 Nádoby

Tyto rady vám pomůžou šetřit energii a zabránit poškození nádob.

### 7.1 Vhodné nádoby

Používejte pouze nádoby s vhodným průměrem. Nádoby nesmí přečnívat přes okraj varné desky.

Hořák	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.

#### ⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí požáru!

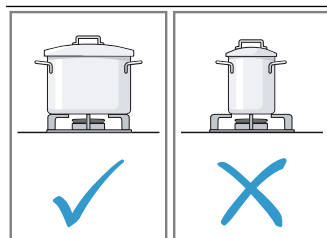
Okolní hořlavé prvky se mohou vznítit.

- ▶ Mezi nádobou a okolními hořlavými prvky dodržujte minimální vzdálenost 50 mm.

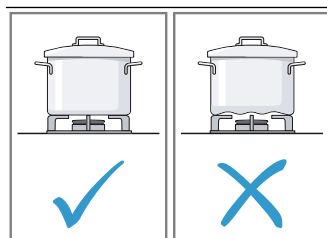
#### ⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí poranění!

Nesprávně umístěná pánev wok může způsobit poranění. Pánev wok nestojí stabilně a může se převrhnout.

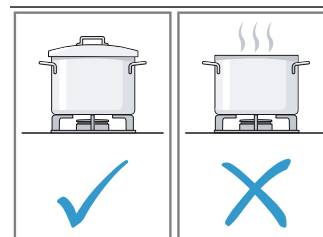
- ▶ Kroužek na wok a pánev wok používejte pouze na hořáku wok. Kroužek na wok a pánev wok nikdy neumísťujte na normální hořák nebo na silný hořák.



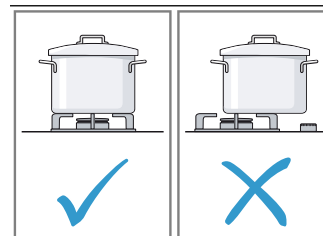
- Zajistěte, aby velikost nádoby byla vhodná pro hořák.
- Na velkých hořácích nikdy nepoužívejte malé nádoby.
- Zajistěte, aby se plamen nedotýkal stran nádoby.



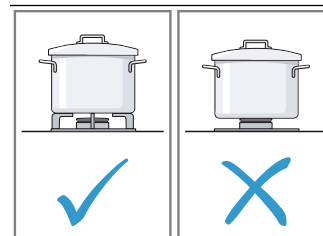
- Nepoužívejte zdeformované nádoby.
- Zdeformovaná nádoba nestojí na varné desce stabilně a může se převrhnout.
- Používejte nádoby s plochým a silným dnem.



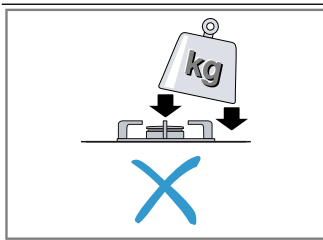
- Nevařte bez pokličky.
- Zajistěte, aby poklička nebyla posunutá.
- Při vaření bez pokličky uniká velká část energie.



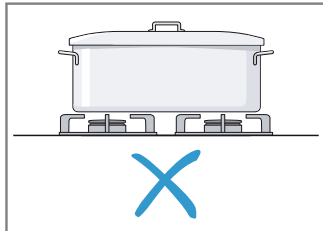
- Nádobu umístěte nad střed hořáku, jinak se může převrhnout.
- Velké nádoby nikdy nedávejte na hořáky do blízkosti ovládacích prvků.
- Mezi ovládacím knoflíkem a nádobou dodržujte minimální vzdálenost 50 mm. Ovládací prvky se mohou vlivem přehřátí poškodit.



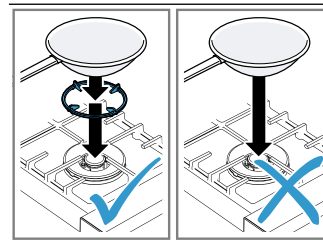
- Nádoby stavte na mřížky.
- Nádoby nikdy nestavte přímo na hořáky.
- Před použitím zajistěte, aby byly mřížky a víčka plynových hořáků správně nasazené.



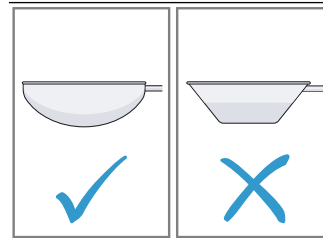
- S nádobami, které stojí na varné desce, manipulujte opatrně.
- Chraňte varnou desku před údery.
- Na varnou desku ne-  
stavte těžké předměty.



- 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 22



- Při vaření v pánvi wok používejte kroužek na wok.
- Kroužek na wok nasadte 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 převrhout.

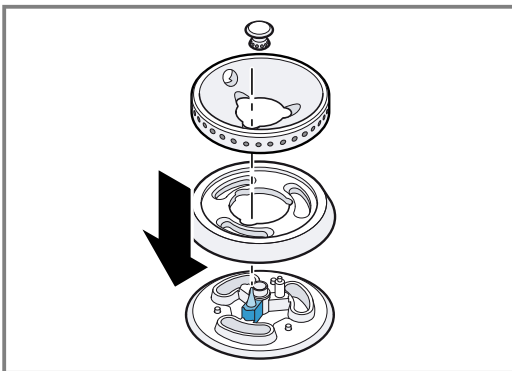
## 8 Základní ovládání

Zde získáte důležité informace o ovládání vašeho přístroje.

### 8.1 Nasazení částí hořáku

Zde se dozvíte, jak správně nasadit části hořáku.

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



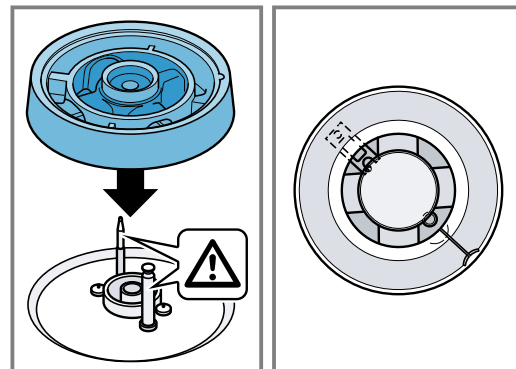
Na orientaci hlavy hořáku a kroužku hořáku nezáleží.

### 8.2 Nasazení částí hořáku wok

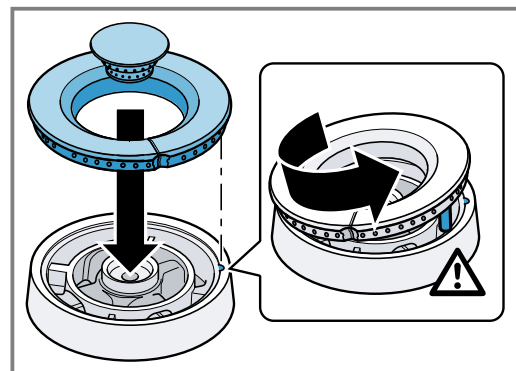
Zde se dozvíte, jak správně nasadit části hořáku.

1. Zajistěte, aby byly části hořáku čisté a suché.
2. Jednotlivé části hořáku umístěte přesně a rovně, jinak může docházet k poruchám zapalování a provozu.

3. Hlavu hořáku nasadte 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 22
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.

1. Postavte vhodnou nádobu na mřížku.  
→ "Vhodné nádoby", Strana 22
2. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku až nadoraz a otočte ho doleva na požadovaný stupeň ohřevu. 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 ohřevu 1 a po zapálení opět na požadovaný stupeň ohřevu.

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

## 8.5 Ruční zapálení hořáků

**Upozornění:** 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.

## 9.1 Doporučená nastavení

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

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

Stupeň ohřevu	Příprava pokrmů
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 pánve wok můžete zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu.

→ "Příslušenství", Strana 21

- Při vaření v pánvi wok používejte pouze stolní olej vhodný pro vysoké teploty, např. podzemnicový olej.
- Přísady vařte na velkém žáru za stálého míchání a ne příliš dlouhou dobu. Zelenina by měla být uvařená na skus.
- Pro míchání a vyjímání pokrmů používejte nejlépe plochou naběračku s dlouhým držadlem ze žáruvzdorného materiálu.



## 10 Čištění 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.

#### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

#### **⚠ VAROVÁNÍ – 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.
- ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky pro čištění za tepla.
- ▶ Čisticí prostředky na sklo, škrabku na sklo nebo ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel použijte 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.

#### **⚠ VAROVÁNÍ – 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.

#### **⚠ VAROVÁNÍ – 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.

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

### 10.4 Čištění hořáků

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

#### **⚠ VAROVÁNÍ – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

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 25
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.

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

### 10.6 Čištění ovládacích prvků

#### **⚠ VAROVÁNÍ – 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 25
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.

### **⚠️ VAROVÁNÍ – Nebezpečí poranění!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

### **⚠️ VAROVÁNÍ – 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 tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

### 11.1 Poruchy funkce

Porucha	Příčina & Odstranění závady
V kuchyni je cítit plyn.	Připojení láhve s plynem netěsní. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. V místnosti vyvětrejte.</li> <li>2. Zkontrolujte připojení láhve s plynem.</li> </ol>
	Vedení plynu ke spotřebiči netěsní. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. V místnosti vyvětrejte.</li> <li>2. Zavolejte dodavatele plynu.</li> </ol>
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Připojte spotřebič k el. síti.</li> </ul>
	Pojistka je vadná. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.</li> </ul>
	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul>
Hořák se nezapálí.	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zapalte hořák zápalkou nebo zapalovačem.</li> </ul>
	Části hořáku jsou špatně umístěné. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasadte části hořáku přesně a rovně.</li> <li>2. Zajistěte, aby výstupky zapadly do příslušných vybrání.</li> </ol>
	Části hořáku jsou mokré. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pečlivě osušte části hořáku.</li> </ul>
	Mezi zapalovací svíčkou a hořákem se nacházejí zbytky potravin nebo nečistoty. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyčistěte prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem.</li> </ul>
	Je zavřený bezpečnostní ventil vedení plynu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Otevřete bezpečnostní ventil vedení plynu.</li> </ul>
	Láhev s plynem je prázdná. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyměňte láhev s plynem.</li> </ul>
Hořák ihned po zapálení zhasne.	Nedrželi jste ovládací knoflík dostatečně dlouho stisknutý. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Držte ovládací knoflík stisknutý ještě několik sekund po zapálení.</li> <li>2. Stiskněte ovládací knoflík.</li> </ol>
	Otvory v hořáku jsou znečištěné. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyčistěte a osušte otvory v hořáku.</li> </ul>
Plamen hořáku je nestejný.	Části hořáku jsou špatně umístěné. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasadte části hořáku přesně a rovně.</li> <li>2. Zajistěte, aby výstupky zapadly do příslušných vybrání.</li> </ol>
	Otvory v hořáku jsou znečištěné. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyčistěte a osušte otvory v hořáku.</li> </ul>
Plamen hořáku za provozu zhasne.	Láhev s plynem je prázdná. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyměňte láhev s plynem.</li> </ul>

Porucha	Příčina & Odstranění závady
Části hořáků ztmavnou.	Přirozená oxidace mosazi. ▶ To je normální. Změna barvy nemá žádný vliv na jejich používání.

## 12 Likvidace

Zde se dozvíte, jak správně likvidovat staré spotřebiče.

### 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. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.



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

Pokud máte dotazy týkající se použití, nemůžete-li poruchu odstranit sami nebo musí být spotřebič opraven, kontaktujte náš zákaznický servis.

Velké množství problémů můžete sami odstranit díky informacím o odstraňování poruch uvedených v tomto návodu nebo na naší webové stránce. Pokud tomu tak není, kontaktujte náš zákaznický servis.

Vždy najdeme vhodné řešení a naší snahou je předházení zbytečným návštěvám techniků zákaznické služby.

V případě závady v záruce a po uplynutí záruky výrobce zajistíme opravu vašeho spotřebiče zaškolenými techniky zákaznického servisu za použití originálních náhradních dílů.

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.

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

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

### 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.

## Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	28
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	31
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	31
4	Poznananie urządzenia .....	32
5	Akcesoria.....	33
6	Przed pierwszym użyciem .....	34
7	Naczynia .....	34
8	Podstawowy sposób obsługi .....	35
9	Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw .....	36
10	Czyszczenie i pielęgnacja.....	37
11	Usuwanie usterek.....	38
12	Utylizacja .....	39
13	Serwis .....	40

## 1 Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania urządzenia jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Instrukcję należy dokładnie przeczytać. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i wydajnego użytkowania urządzenia.
- Ta instrukcja jest przeznaczona dla użytkownika urządzenia.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie wskazówek dotyczących użytkowania zgodnego z przeznaczeniem jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z urządzenia.

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- w sposób zgodny z niniejszą instrukcją użytkowania.
- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

Należy wykluczyć ryzyka dla dzieci i osób szczególnie zagrożonych.

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 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

Podczas używania urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo 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 – Niebezpieczeństwo uduszenia!**

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

- ▶ Zapewnić dostateczną wentylację miejsca ustawienia, szczególnie przy korzystaniu z kuchenki gazowej.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru!**

Gorące oleje i tłuszcze są bardzo łatwopalne.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie gasić ognia wodą.
- ▶ Wyłączyć pole grzewcze.
- ▶ Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

Pola grzejne bardzo silnie się rozgrzewają.

- ▶ Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzewczą.
- ▶ 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 gazowe pola grzewcze bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się znajdującego się nad nimi wentylatora.

- ▶ Gazowe pola grzewcze włączać tylko wtedy, gdy znajdują się na nich naczynia do gotowania.

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

- ▶ Trzymać tkaniny, np. ubrania, zasłony trzymać z daleka od płomieni.

- ▶ Nigdy nie sięgać po cokolwiek nad płomieniami.
- ▶ Nie umieszczać łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek do naczyń, czasopism na urządzeniu, obok urządzenia lub za urządzeniem.

Ulatniający się gaz może się zapalić.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualna rama płyty grzewczej, bardzo silnie się nagrzewają.

- ▶ Nie dotykać gorących powierzchni.
  - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Nieodpowiednie zabezpieczenia lub kratki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.
- ▶ Stosować wyłącznie zaaprobowane przez nas zabezpieczenia, np. kratki chroniące dzieci.

Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzewczych bardzo silnie się nagrzewają.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i zamknąć dopływ gazu.
- ▶ "Wezwać serwis." → *Strona 40*
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

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 – Niebezpieczeństwo zranienia!**

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 wymianę 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 gazu nigdy nie dotykać zapalników.

## 2 Zapobieganie szkodom materialnym

Aby wykluczyć szkody materialne w urządzeniu, akcesoriach lub wyposażeniu kuchni należy się stosować do tych wskazówek.

### 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 wyprawieniem na zewnątrz.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.

Niewłaściwe położenie pokrętki obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.

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

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

Aby chronić środowisko, należy używać urządzenia oszczędnie i prawidłowo usuwać przystosowane do recyklingu materiały.

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

### 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.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

**Rada:** 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.

Zamykać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywy wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywy następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek

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

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania. Stosować pasujący stopień mocy grzania dla dogotowania.

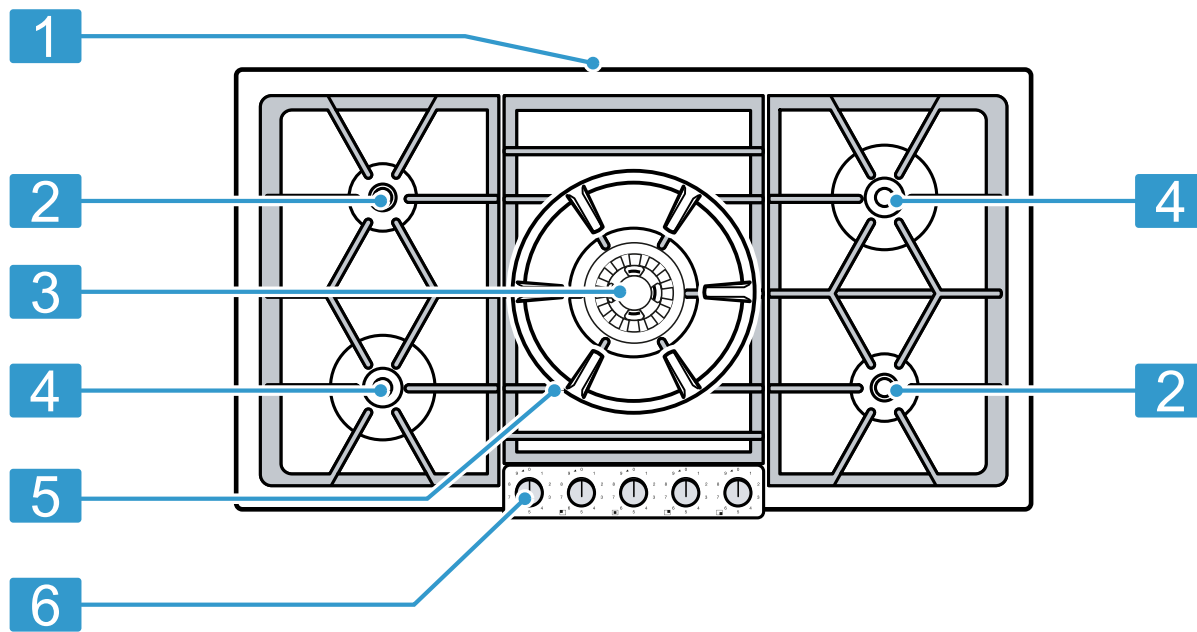
- Zbyt wysoki stopień mocy grzania dla dogotowania powoduje marnotrawienie energii

## 4 Poznawanie urządzenia

Zapoznać się z częściami urządzenia.

### 4.1 Urządzenie

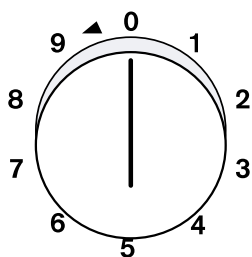
W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.



1	Otwory wentylacyjne pod rusztami nadpalnikowymi
2	Palnik zwykły
3	Palnik Wok
4	Palnik o dużej mocy
5	Pierścień stabilizujący patelnię Wok
6	Pokręta obsługi

### 4.2 Elementy obsługi

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



pokręta 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

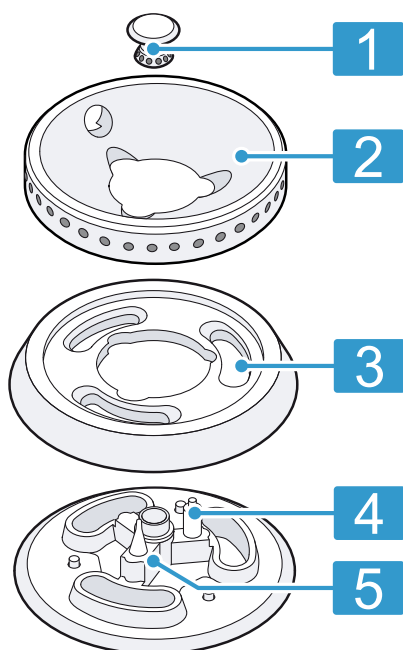
Każde pokrętle obsługi posiada pierścień świetlny, który oferuje różne warianty wskazań.

Wskazanie	Nazwa
Wył.	Urządzenie WYŁ.
Światło ciągle: kolor pomarańczowy	Urządzenie WŁ.
Powolne miganie: kolor pomarańczowy	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik zalegania ciepła
Miganie: kolor pomarańczowy	Błąd urządzenia. Wezwać serwis.



#### 4.4 Elementy palnika zwykłego i palnika o dużej mocy

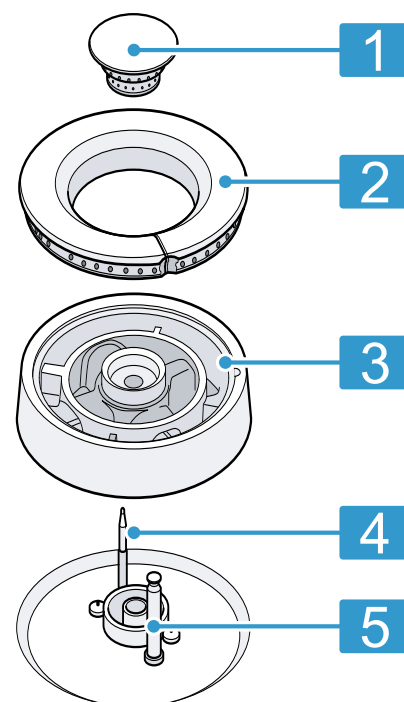
W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Nakrywka palnika                   |
| 2 | Pierścień palnika                  |
| 3 | Kołpak palnika                     |
| 4 | Świczka 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 | Świczka 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 40*

Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Akcesoria	Właściwości
Patelnia Wok WP 400 001	Materiał wielowarstwowy. Z okrągłym dnem i trzonkiem, Ø 36 cm, 6 l, wysokość 10 cm.

## 6 Przed pierwszym użyciem

Dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. 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 35

### 6.2 Nie zakrywać otworów wentylacyjnych

- ▶ Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych z tyłu gazowej płyty grzewczej.  
→ "Poznanawanie urządzenia", Strona 32

## 7 Naczynia

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

### 7.1 Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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 użytkownika i efektywność energetyczną urządzenia.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru!**

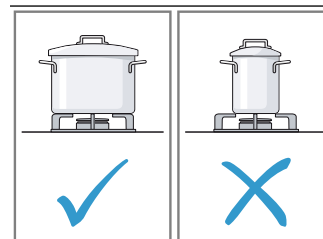
Łatwopalne elementy mogą się zapalić.

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

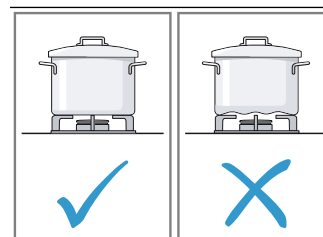
#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nieprawidłowo ustawiona patelnia Wok może spowodować obrażenia. Patelnia Wok stoi niestabilnie i może się przechylić.

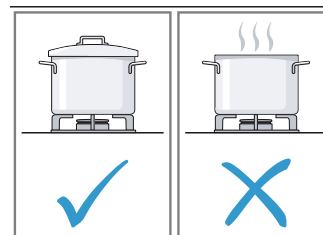
- ▶ Używać pierścienia stabilizującego i patelni Wok wyłącznie na palniku Wok. Nigdy nie umieszczać pierścienia stabilizującego ani patelni Wok na palniku zwykłym ani na palniku o dużej mocy.



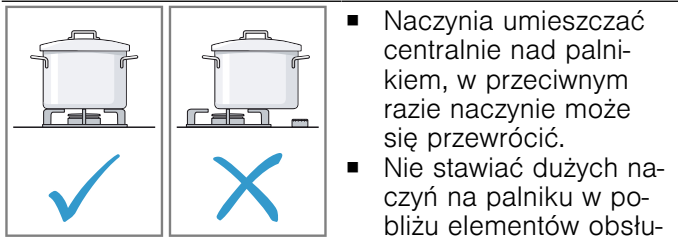
- Upewnić się, że rozmiar naczynia do gotowania jest dostosowany do wielkości palnika.
- Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach.
- Upewnić się, że płomień nie dotyka bocznych powierzchni naczyń do gotowania.



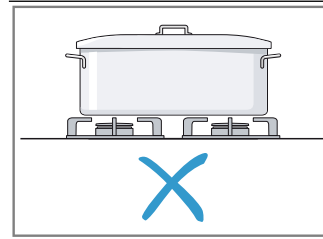
- Nie używać odkształconych naczyń do gotowania.
- Zdeformowane naczynie do gotowania nie stoją stabilnie na płycie grzewczej i mogą się przewrócić.
- Używać naczyń z płaskim i grubym dnem.



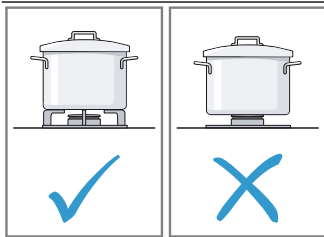
- Nie gotować bez pokrywy.
- Upewnić się, że pokrywa nie jest przesunięta.
- Podczas gotowania bez pokrywy dochodzi do utraty dużej części energii.



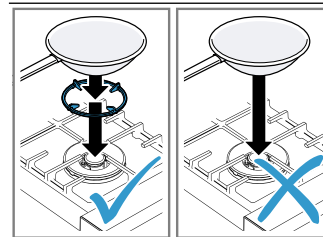
- Naczynia umieszczać centralnie nad palnikiem, w przeciwnym razie naczynie może się przewrócić.
- Nie stawiać dużych naczyń na palniku w pobliżu elementów obsługi.
- Zachować odstęp minimalny 50 mm między pokrętką obsługi a naczyniem do gotowania. Elementy obsługi mogą ulec uszkodzeniu w wyniku przegrzania.



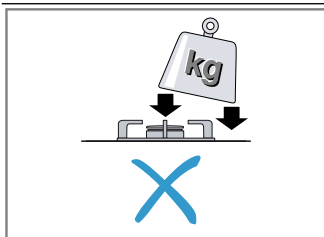
- Nigdy nie podgrzewać naczyń do gotowania za pomocą kilku palników. Nagromadzone gorące powietrze prowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie ogrzewać kamieni do grilla ani patelni do paelli.
- Używać wyłącznie naczyń o maksymalnej dopuszczalnej średnicy.  
→ "Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 34



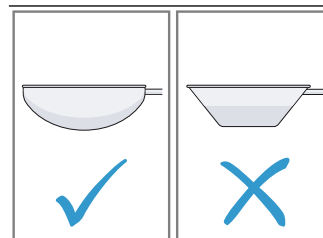
- Naczynia stawiać na rusztach nadpalnikowych.
- Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Przed użyciem upewnić się, że ruszty nadpalnikowe i nakrywki palników gazowych są prawidłowo nałożone.



- 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.



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



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

## 8 Podstawowy sposób obsługi

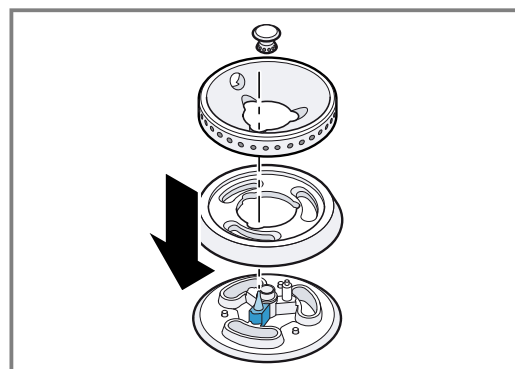
W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi swojego urządzenia.

### 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 wżębiające dolnej części palnika wchodziły w odpowiednie rowki.

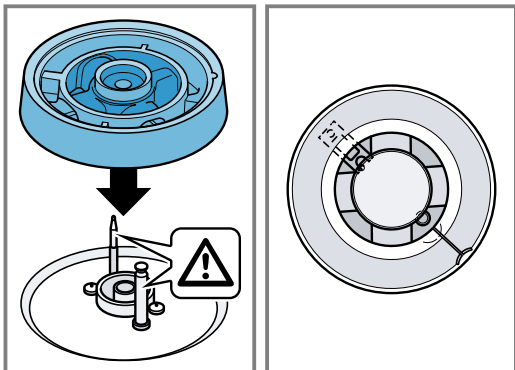


Kierunek położenia kołpaka i pierścienia palnika nie ma znaczenia.

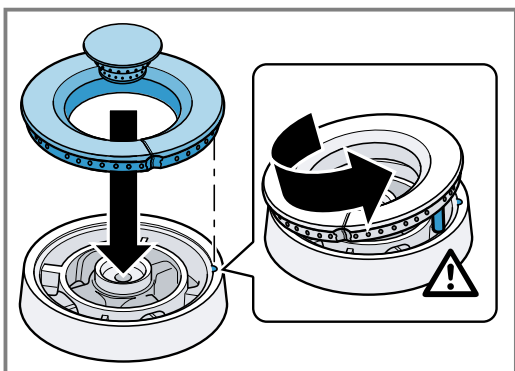
## 8.2 Montaż elementów palnika Wok

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 termogniwo znajdowało się w odpowiednim wgłębieniu w kołpaku.



4. Nosek wzbijający 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 34

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.

1. Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie nadpalnikowym.  
→ "Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 34
2. Nacisnąć pokrętko wybranego palnika i obrócić je w lewo do oporu na żądany stopień mocy grzania. Palnik zapala się automatycznie.
  - Przytrzymać wciśnięte pokrętko 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, przekręcić pokrętko obsługi dalej w lewo na stopień mocy grzania 1 i po podpaleniu ponownie ustawić na żądany poziom grzania.

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

## 8.5 Ręczny zapłon urządzenia

**Wskazówka** W przypadku zaniku zasilania prądem palniki można zapalić również ręcznie.

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

## 8.6 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Obrócić pokrętko obsługi w prawo na pozycję 0.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkle 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 umożliwi szybkie rozgrzanie tłuszczu i oleju. Tłuszcz może się zapalić lub potrawa może się spalić.

## 9.1 Proponowane ustawienia

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

Stopień mocy grzania	Przyrządzenie potraw
9	Podgrzewanie: woda, niezagęszczone zupy Blanszowanie: warzywa Smażenie w głębokim tłuszczu: frytki, wypieki
7 - 9	Obsmażanie: mięso Smażenie w wysokich temperaturach: mięso, ziemniaki

Stopień mocy grzania	Przyrządzanie potraw
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: kielbasa, cebula, potrawy jajeczne Rozmrażanie: produkty mrożone
4	Gotowanie na małym ogniu ze zdjętą pokrywką: kluski, kielbasy 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

## 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 – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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 poduszczek ciernych ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.
- ▶ 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.

## 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 33

- 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.

### 10.2 Ręczne czyszczenie rusztów nadpalnikowych

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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. Oplukać 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 – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

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.

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

## 10.4 Czyszczenie palnika

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 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 37
2. Czyścić ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem zgodnie z kierunkiem szlifowania.
3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.

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

## 10.6 Czyszczenie elementów obsługi

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo 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 37
  2. Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.
  3. Wyrzeć 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 z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

## 11.1 Zakłócenia działania

### Usterka

W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.

### Przyczyna & Usuwanie usterek

Podłączenie do butli gazowej jest nieszczelne.

1. Przewietrzyć pomieszczenie.
2. Sprawdzić podłączenie do butli gazowej.

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna &amp; Usuwanie usterek</b>
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Przewód gazowy podłączony 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. Uszkodzony bezpiecznik. ▶ 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 zapalki lub zapałki. Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. 1. Elementy palnika nałożyć dokładnie i prosto. 2. Upewnić się, że noski wzbijające 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 wzbijające 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.
Na elementach palnika pojawiają się ciemne przebarwienia.	Naturalne utlenianie mosiądzu ▶ Jest to normalne zjawisko. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

## 12 Utylizacja

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

### 12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.

2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Przekazać urządzenie do utylizacji zgodnej z wymogami ochrony środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 13 Serwis

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

Wiele problemów można rozwiązać na podstawie dostępnych na naszej stronie internetowej informacji dotyczących usuwania usterek. Jeżeli jest to niemożliwe, należy się zwrócić do naszego serwisu.

Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych wizyt techników.

Zapewnimy naprawę urządzenia z użyciem oryginalnych części zamiennych przez wyszkolonych techników serwisowych zarówno w okresie gwarancyjnym, jak i po jego upływie.

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.

**Wskazówka** W ramach warunków gwarancji produkcyjnej usługi serwisu są nieodpłatne.

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 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 zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.



# İçindekiler

1	Güvenlik.....	41
2	Maddi hasarların önlenmesi .....	43
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	43
4	Cihazı tanıma .....	45
5	Aksesuar .....	46
6	İlk Kullanım öncesi.....	47
7	Pişirme kabı.....	47
8	Temel Kullanım .....	48
9	Hazırlık bilgileri .....	49
10	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	50
11	Arızaları giderme .....	51
12	Atığa verme .....	52
13	Müşteri hizmetleri.....	53



## 1 Güvenlik

Cihazınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

### 1.1 Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde cihazı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Bu kılavuz cihazı kullanan kişiye yöneliktir.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

### 1.2 Amaca uygun kullanım

Cihazı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusundaki uyarıları dikkate alın.

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

Cihazı yalnızca:

- bu kullanma kılavuzuna göre kullanın.

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinin 4000 m üzerinde kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- teknelerde veya taşıtlarda.
- ısıtma cihazı olarak.
- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile birlikte kullanınız.

Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

### 1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Çocuklar ve tehlikeye maruz kalabilecek kişiler için riskleri önleyiniz.

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

Cihazın kullanım sırasında güvenlik ile ilgili uyarılara dikkat ediniz.

#### ⚠ UYARI – Patlama tehlikesi!

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

- ▶ Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- ▶ Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- ▶ Lamba veya cihaz düğmelerine artık basmayınız.
- ▶ Fişleri prizden çekmeyiniz.
- ▶ Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.

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

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

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

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

- ▶ Gaz tüplerini her zaman dik konumda kullanın.

### **⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!**

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

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

### **⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

Sıcak sıvı ve katı yağlar kolay alev alır.

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız.
- ▶ Ocağı kapatınız.
- ▶ Alevleri bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile kullanarak çok dikkatli şekilde söndürünüz.

Ocak gözleri çok sıcak olur.

- ▶ Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız.
- ▶ Pişirme bölümünün üzerine hiçbir 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 ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Ocakların üzerine yerleştirilen bir havalandırma cihazı bu nedenle hasar görebilir veya yanabilir.
- ▶ Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.

Cihaz çok sıcaktır, kumaşlar ve diğer nesnelere tutuşabilir.

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

Dışarı akan gaz alev alabilir.

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

### **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Ocak gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınır.

- ▶ Sıcak yüzeylere asla dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocukları uzak tutunuz.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

- ▶ Sadece bizim tarafımızdan onaylanmış olan çocuk güvenlik bariyeri gibi koruma tertibatlarını kullanınız.

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

- ▶ Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

### ⚠ **UYARI – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

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

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalı ve gaz girişi kapatılmalıdır.
- "Müşteri hizmetlerini arayınız." → Sayfa 53
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

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.
- Gazlı cihaz ateşleme yaparken asla bujilere dokunmayınız.

## 2 Maddi hasarların önlenmesi

Cihazınızda, aksesuarlarda veya mutfak eşyalarında maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

### **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 taşıni 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

Cihazı, kaynakları gözeterek kullanın ve yeniden kullanılabilir malzemeleri doğru bir şekilde atığa verin.

### 3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

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

### 3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

**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.

Tencereleri uygun bir kapak ile kapatınız.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapaklarını mümkün olduğunca nadir açınız.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanınız

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

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanınız.

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

Yemekleri az su ile pişiriniz.

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

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçiniz.

Uygun bir pişirmeye devam kademesi kullanınız.

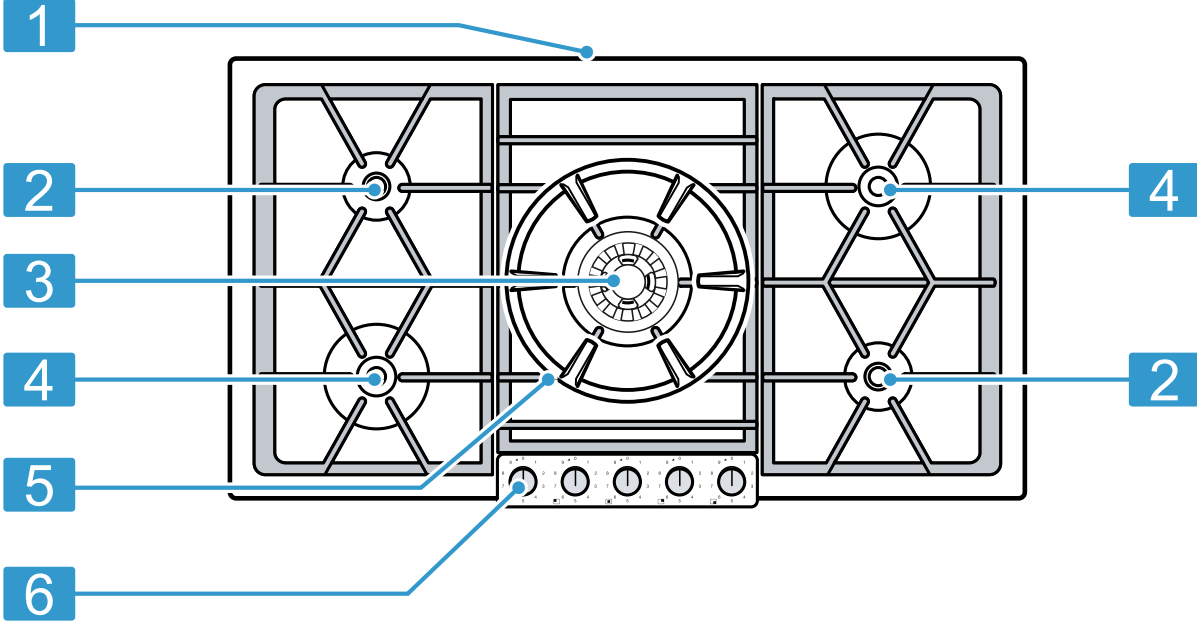
- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız

## 4 Cihazı tanıma

Cihazınızın parçalarını öğreniniz.

### 4.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



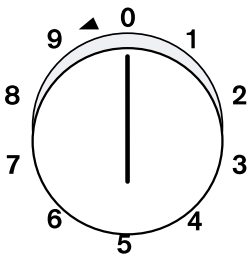
- |   |                                                       |
|---|-------------------------------------------------------|
| 1 | Ocak ızgaralarının altındaki havalandırma açıklıkları |
| 2 | Normal brülör                                         |
| 3 | Wok brülör                                            |
| 4 | Güçlü brülör                                          |
| 5 | Wok halkası                                           |
| 6 | 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 |

### 4.2 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

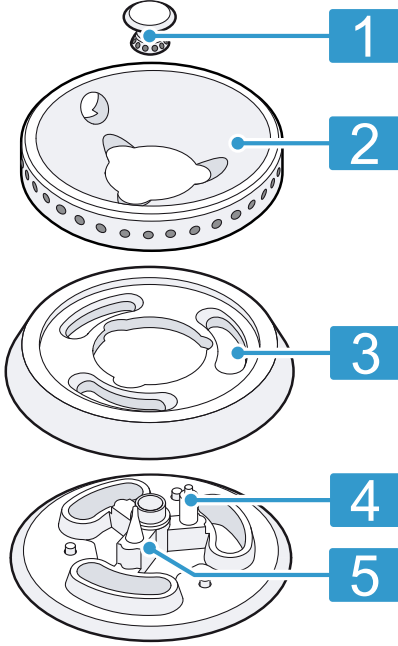
### 4.3 Halka lambadaki göstergeler

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
Yanıp söner: Turuncu	Cihaz hatası. Müşteri hizmetlerini arayınız.

#### 4.4 Normal brülörün ve güçlü brülörün münferit parçaları

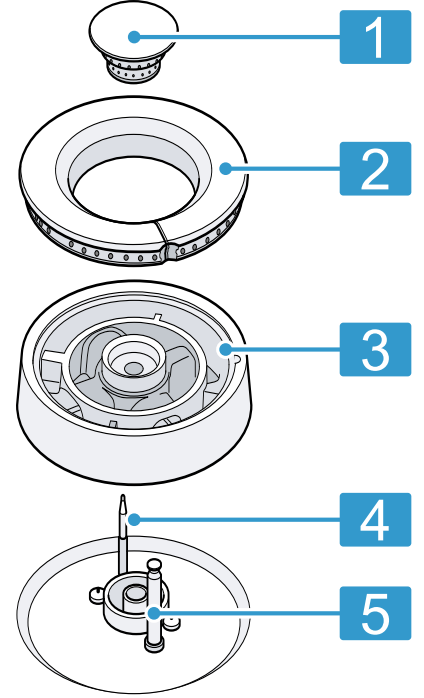
Bu bölümde, brülör parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



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 edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın. "Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin." → Sayfa 53 Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.

www.gaggenau.com

Aksesuar	Özellikler
Wok tavası WP 400 001	Çok katmanlı malzeme. Yuvarlak zeminli ve tutamaklı, Ø 36 cm, 6 litre, yükseklik 10 cm.

## 6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

### 6.1 Brülör parçalarının ve ocak ızgarasının doğru yerleştirilmesi

- Tüm brülör parçalarını ve ocak ızgarasını doğru yerleştiriniz.  
→ "Brülör parçalarının yerleştirilmesi", Sayfa 48

### 6.2 Havalandırma deliklerini kapatmayınız

- Gazlı ocağın arkasındaki havalandırma deliklerinin önünü kapatmayınız.  
→ "Cihazı tanıma", Sayfa 45

## 7 Pişirme kabı

Bu uyarılar enerjiden tasarruf etmenizi ve pişirme kaplarındaki olası hasarları engelleme için yardımcı olabilir.

### 7.1 Uygun pişirme kapları

Sadece uygun çaptaki pişirme kaplarını kullanınız. Pişirme kabı ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır.

Brülör	Tencere tabanı maksimum çapı	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!

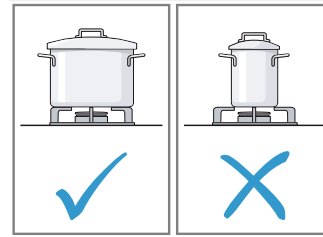
Yanabilecek eklentiler alev alabilir.

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

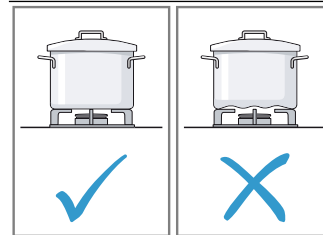
#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış yerleştirilmiş bir Wok tavası yaralanmalara neden olabilir. Wok tavası sabit durmaz ve devrilebilir.

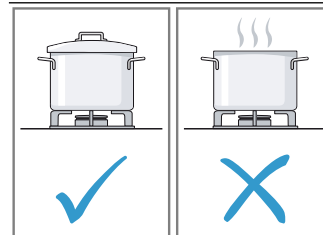
- Wok tavası ve Wok halkasını Wok ocak gözü üzerinde kullanınız. Wok halkası ve Wok tavasını asla normal brülör veya güçlü brülör üzerine yerleştirmeyiniz.



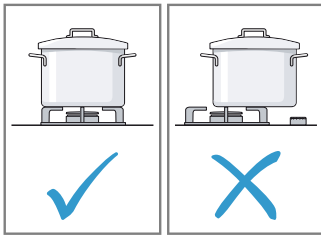
- Pişirme kabı büyüklüğünün brülöre uygun olduğundan emin olunuz.
- Büyük brülörlerin üzerinde asla küçük pişirme kabı kullanmayınız.
- Alevlerin pişirme kabının yanlarına değmediğinden emin olunuz.



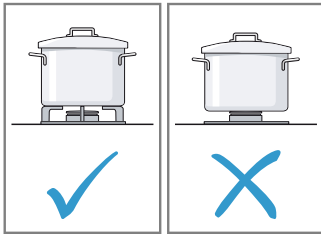
- Deforme olmuş pişirme kaplarını kullanmayınız.
- Deforme olmuş pişirme kapları ocak üzerinde düzgün durmaz ve devrilebilir.
- Düz ve kalın tabanlı pişirme kapları kullanınız.



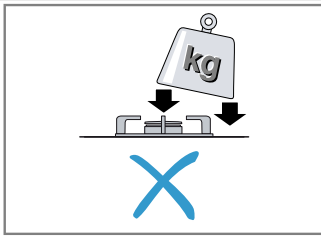
- Kapaksız pişirme yapmayınız.
- Kapağın kaymadığından emin olunuz.
- Kapaksız pişirme sırasında enerjinin büyük kısmı kaybedilir.



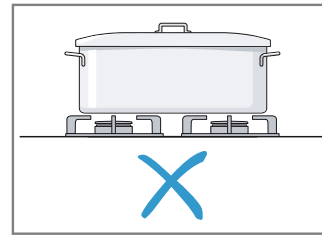
- Pişirme kabını brülörün ortasına konumlandırınız, aksi takdirde kap devrilebilir.
- Büyük pişirme kaplarını kumanda elemanları yakınındaki brülörlere yerleştirmeyiniz.
- Pişirme kabı ve kumanda düğmesi arasındaki 50 mm'lik minimum mesafeyi koruyunuz. Kumanda elemanları aşırı ısınma nedeniyle hasar görebilir.



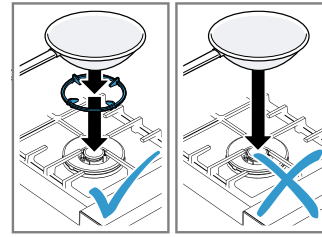
- Pişirme kabını ocak ızgarası üzerine koyunuz.
- Pişirme kabını asla doğrudan brülörün üzerine koymayınız.
- Kullanmadan önce ocak ızgarasının ve kapağın gazlı brülör üzerine doğru biçimde yerleştirildiğinden emin olunuz.



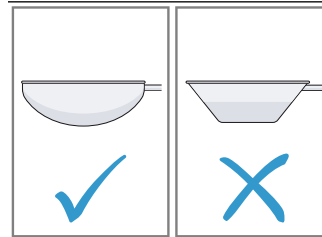
- Ocak üzerindeki pişirme kaplarını hareket ettirirken dikkatli olunuz.
- Ocağın üzerine vurmeyiniz.
- Ocak üzerine ağırlığı fazla cisimler yerleştirmeyiniz.



- 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", Sayfa 47



- 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 tabanlı olan yüksek kaliteli bir wok tavası kullanınız.
- Düz tabanlı bir wok tavası, wok halkasında sabit durmaz ve devrilebilir.

## 8 Temel Kullanım

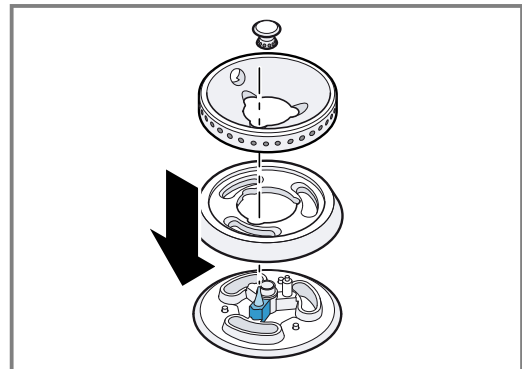
Bu bölümde cihazınızın kullanımına ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

### 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 tınakları uygun boşluklara oturacak biçimde yerleştiriniz.



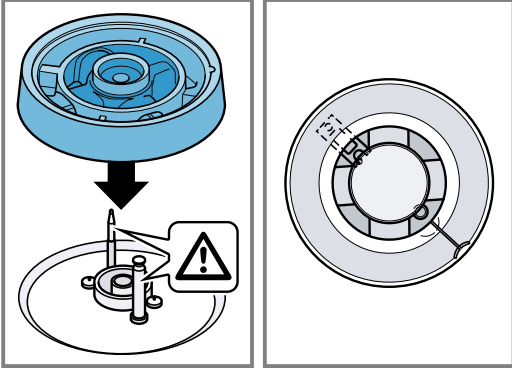
Brülör kafasının ve brülör bileziğinin yönleri önemli değildir.



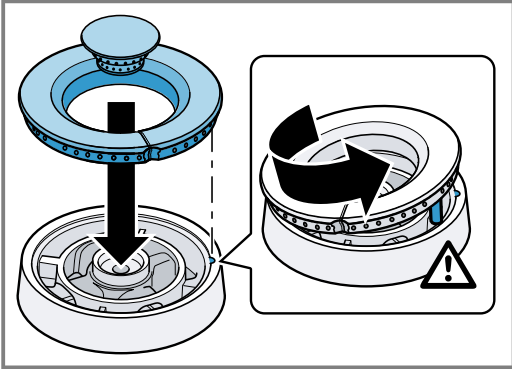
## 8.2 Wok brülör parçalarının yerleştirilmesi

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", Sayfa 47

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.

1. Uygun bir pişirme kabını ocak ızgarası üzerine koyunuz.  
→ "Uygun pişirme kapları", Sayfa 47
2. Seçilen brülörün kontrol düğmesini sonuna kadar itiniz ve istenen pişirme kademesine doğru sola çeviriniz. 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

**Uyarı:** Bir elektrik kesintisi durumunda brülörü elle de yakabilirsiniz.

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

## 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

Piştirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
5 - 7	Piştirme: 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 çekirme: Manti, haşlanmış sosis Isıtma: Sebze, çorbalar, sulu yemekler
3 - 4	Buğulama: Et sarma, rosto Soteleme: Sebze
2 - 4	Kapak kapalıyken piştirmeye devam etme: Çorbalar, sebze
1	Piştirme: Pirinç, sütlaç, tahıl

## 9.2 Wok ile ilgili ipuçları

Burada wok ile piştirmeye dair ipuçlarını bulabilirsiniz. Bombeli tabanlı wok tavalarnı öneriyoruz. Müşteri hizmetlerinden, yetkili mağazalardan veya İnternet'ten yüksek kaliteli bir wok tava satın alabilirsiniz.

→ "Aksesuar", Sayfa 46

- Wok tava ile yemek piştirmek 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 çarpma 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.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- ▶ 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.

**Uyarı:** Bulaşık makinesinde temizleme sırasında ocak ızgarası renk değiştirebilir. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

### 10.4 Brülörün temizlenmesi

Uzun süre kullanıldığında pirinç brülör parçaları doğal oksidasyon nedeniyle kararır. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

#### **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

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 kurummasını bekleyiniz, aksi takdirde ateşleme veya çalışma sırasında arızalar olabilir.

### 10.5 Paslanmaz çelik yüzeylerin temizlenmesi

1. Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.  
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 50
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 çarpma 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", Sayfa 50
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.

#### ⚠ UYARI – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

### 11.1 Fonksiyon arızaları

Arıza	Sebepler & Arızaların giderilmesi
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 arızalı. ▶ 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.

Arıza	Sebeup & Arızaların giderilmesi
Brülör yanmıyor.	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 kurulum yapınız. 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 sönyör.	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 kurulum yapınız.
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 kurulum yapınız.
Çalışma sırasında brülör alevi sönyör.	Gaz tüpü boş. ▶ Gaz tüpünü değiştiriniz.
Brülör parçaları kararmıyor.	Pirinçlerin doğal oksidasyonu ▶ Bu normaldir. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

## 12 Atığa verme

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

### 12.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazın çevreye zarar vermeyecek şekilde imha edilmesi sağlanmalıdır.



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

## 13 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. Birçok sorunu, işbu kılavuzdaki veya web sitemizdeki arıza giderme bilgileriyle kendiniz düzeltebilirsiniz. Bu mümkün değilse müşteri hizmetlerimize başvurun. Daima uygun bir çözüm bulabiliriz ve müşteri hizmetleri teknisyenlerinin gereksiz olarak gönderilmesini önlemeye çalışırız.

Cihazınızın, ister garanti kapsamında ister üretici garantisi sona erdikten sonra, eğitimli müşteri hizmetleri personelleri tarafından orijinal yedek parçalarla onarılmasını sağlarız.

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.

**Uyarı:** Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) hazır bulundurunuz.

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

### 13.1 Ürün numarası (E no.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.

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

### 13.2 Garanti Şartları

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

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.



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



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line below the pencil icon and followed by 20 dashed lines, providing a guide for letter height and placement.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001538656 ru, cs, pl, tr (000810)