

Gaggenau

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

Kullanma kılavuzu

Правила пользования

CG 280

Encimera a gas

Placa de fogão a gás

Βάση εστιών αερίου

Gazlı Ocak

Газовая варочная панель

Índice	3
Índice	12
Πίνακας περιεχομένων	21
İçindekiler	30
Оглавление	39

Índice

Consejos y advertencias de seguridad 4

Consejos y advertencias generales	4
Seguridad en el uso	4
Seguridad en la limpieza	4
Seguridad en el mantenimiento y reparaciones	4

Su nuevo aparato 5

Placa de cocción a gas	5
Maneta de mando	5
Maneta de mando quemador Wok	5
Accesorio	6
Accesorios especiales	6

Ajustar la placa de cocción 6

Encendido automático	6
Encendido a mano	6
Apagar	6
Controlador de llamas termoeléctrico	6

Tabla de ajuste y consejos 7

Consejos para cocinar y asar	7
Consejos acerca del Wok	7

Advertencias de uso 8

Recipientes de cocción apropiados	8
Indicaciones de uso	8

Cuidado y limpieza 9

Limpiar el aparato	9
Suciedades incrustadas	9
No use los medios de limpieza siguientes	9

Solucionar anomalías 10

Sevicio de atención al cliente 11

Embalaje y aparatos viejos 11

Evacuación ecológica	11
----------------------	----

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones para el uso posterior o para posibles compradores posteriores.

Consejos y advertencias generales

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Emplear el aparato únicamente para preparar comidas, nunca como calefactor.

Los adultos y los niños no deben manejar el aparato sin vigilancia en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura. No permitir que los niños jueguen con el aparato o el embalaje.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia externo.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que pudieran ocasionarse como consecuencia de no observar las instrucciones.

Seguridad en el uso

Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. No dejar a los niños que se acerquen.

Peligro de incendio! Los platos a temperatura excesiva pueden provocar un incendio. No dejar el aparato desatendido cuando se esté usando.

Peligro de incendio! Los fogones de gas sin recipientes para cocinar encima generan gran cantidad de calor. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Utilizar los fogones de gas únicamente con recipientes para cocinar encima.

Peligro de quemaduras! Si se colocan recipientes para cocinar vacíos sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se tocan. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.

Peligro de incendio! La grasa o aceite a temperatura excesiva arden fácilmente. Para preparar platos con grasa o aceite no dejar el aparato desatendido. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Sofocar el fuego con una tapa o manta para incendios.

Peligro de incendio! Los materiales inflamables pueden arder a causa de la llama de gas y el calor. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) demasiado cerca de la placa de cocción. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

Peligro de lesiones! Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.

Peligro de cortocircuito! El aislamiento del cable de aparatos eléctricos puede derretirse. No tender cables de conexión sobre las zonas de cocción calientes.

Daños a causa del calor en los aparatos o muebles contiguos. Si se usa el aparato por un período prolongado de tiempo, se producirá calor y humedad. Se requiere una ventilación adicional. Abrir las ventanas o conectar una campana extractora tendida hacia el exterior.

Daños en el aparato por acumulación de calor. No calentar cacerolas, sartenes o piedras de grill simultáneamente con varios quemadores.

Avería funcional. Girar siempre el mando regulador hasta la posición cero cuando no se esté utilizando el aparato.

Seguridad en la limpieza

Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Peligro de descarga eléctrica! Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Daños en la junta. No limpiar la separación que hay alrededor en la superficie de acero fino con objetos punzantes.

Daños en el aparato. No sacar los mandos reguladores para la limpieza.

Seguridad en el mantenimiento y reparaciones

Peligro de lesiones! En caso de avería o daños en el aparato: extraer o desconectar los fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Peligro de lesiones! A causa de reparaciones realizadas de forma no profesional pueden producirse riesgos elevados. Las reparaciones en el aparato deberá realizarlas exclusivamente un técnico. Cuando sea necesario realizar una reparación, acudir al Servicio de Asistencia Técnica.

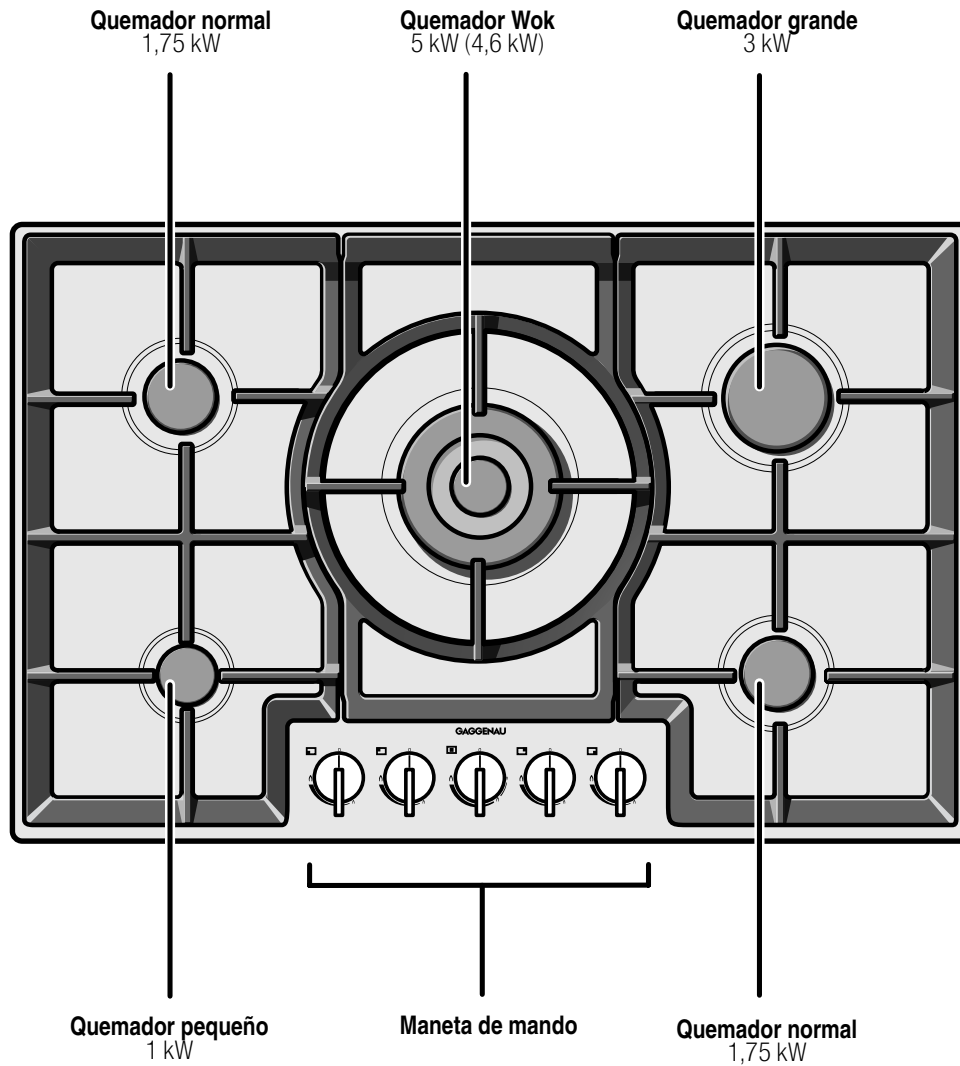
Peligro de lesiones! Se deberá solicitar al fabricante, a la empresa distribuidora, al Servicio de Asistencia Técnica o a un técnico la sustitución inmediata del cable de corriente o la manguera de gas.

Para cambiar a otro tipo de gas, dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica.

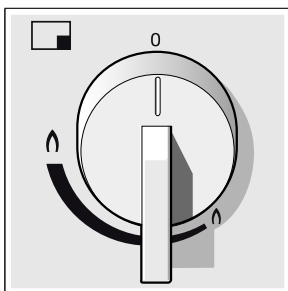
Su nuevo aparato

En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Placa de cocción a gas

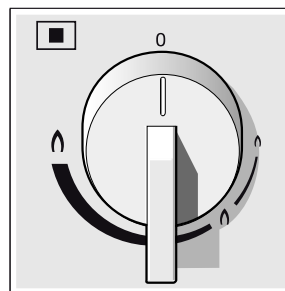


Maneta de mando



Las marcas en la maneta de mando muestra la asignación con el quemador correspondiente y el ajuste desde fuego pequeño hasta fuego grande. El ajuste es sin escalonamiento.

Maneta de mando quemador Wok



El símbolo de llama del medio en la maneta de mando del quemador Wok, marca el nivel en el cual se encuentra el círculo de llamas exterior encendido.

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

- **Anillo Wok (647660)**
Para utilizar con sartenes Wok sobre quemador Wok.

Accesorios especiales

El accesorio indicado a continuación lo puede adquirir en nuestro servicio de atención al cliente o bien en Internet:

- **Sartén Wok (WP 400 001)**
Sartén Wok de material multicapa. Con fondo abombado y mango, Ø 36 cm, 6 Litros, Altura 10 cm.
- **Cruz Espresso (088903)**
La cruz espresso sólo es apta para el quemador pequeño con el de poder utilizar recipientes de cocción inferiores a Ø 9 cm (p. ej. una cafetera italiana).
- **Placa para fuego lento (648786)**
La placa para fuego lento es apta para el quemador pequeño. Reduce el calor al utilizar la graduación más pequeña (fuego pequeño).
Coloque la placa para fuego lento con los abombamientos hacia arriba sobre la rejilla y no directamente sobre el quemador. Coloque el recipiente de cocción en el centro sobre la placa para fuego lento.

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Ajustar la placa de cocción

Las marcas situadas en las manetas de mando indican la posición del quemador respectivo así como la potencia desde llama pequeña hasta llama grande. La potencia es de graduación continua.

Notes

- Encender los fogones sólo si están colocados los soportes para ollas y todas las piezas del quemador correctamente.
- El quemador y el electrodo de encendido deberá estar siempre limpio y seco.
- Utilizar sólo el accesorio prescrito. No cubrir la encimera de acero inoxidable (p. ej. con lámina de aluminio).

Encendido automático

Su encimera de gas dispone de electrodo de encendido para el encendido eléctrico.

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida y girela hacia la izquierda a la posición deseada. El quemador enciende automáticamente.
- 3 Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

Girando lentamente la maneta de mando puede ajustar de modo continuo el tamaño de llama entre graduación pequeña y graduación grande.

Encendido a mano

En caso de un fallo de corriente puede encender el quemador a mano.

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida y girela hacia la izquierda a la posición deseada. Mantenga la maneta de mando presionada.
- 3 Encienda el quemador con un encendedor o bien usando una cerilla. Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

Apagar

Gire la maneta de mando elegida hacia la derecha hasta la posición 0.

Controlador de llamas termoelectrónico

La placa de cocción va dotada para su seguridad con un controlador de llamas termoelectrónico. Este controlador evita que pueda salir gas en caso de que se apague el quemador durante su funcionamiento inesperadamente (p. ej. debido a una corriente de aire).

Si se apaga el quemador durante el funcionamiento inesperadamente, gire la maneta de mando a la posición 0 y espere como mínimo 30 segundos antes de volver a encender el quemador.

Tabla de ajuste y consejos

Rango de ajuste	Métodos de cocción	Ejemplos
Llama máxima \uparrow	Cocción inicial	Agua
	Sofreír	Carne
	Calentar	Grasa, Líquidos
	Ebullición	Sopas, Salsas
	Escaldar	Verduras
Desde \uparrow hasta \uparrow	Asado	Carne, Pescado, Patatas
	Hornear	Platos con harina, platos con huevo
	Cocción a fuego lento	Albóndiga de patata, Salchicha hervida, carne para cocidos
	Batir	Cremas, Salsas
	Continuar la cocción	Sopas, Patatas
	Cocción a vapor	Verdura, Pescado
	Rehogar	Verdura, Fruta, Pescado
	Asar a fuego lento	Estofado, Asado, Verdura
Llama pequeña \uparrow	Descongelar	Alimentos congelados
	Hincharse	Arroz, Legumbres
	Calentar	Sopas, Cocidos, Verduras en salsa

Aconsejamos que utilicen sartenes Wok con fondo bombeado. Puede pedir una sartén Wok de alta calidad como accesorio especial bajo la referencia siguiente (WP 400 001).

Utilice para cocinar con la sartén Wok sólo aceite para alimentos resistente a temperaturas altas como p. ej. aceite de cacahuets.

Cocine los ingrediente con temperaturas elevadas agitándolas de modo continuo y durante poco tiempo. La verdura deberá estar aún crujiente.

Para agitar y extraer las comidas es recomendable un cucharón de palo largo de material termorresistente.

Consejos para cocinar y asar

Los valores de la tabla de ajuste son meramente orientativos, ya que según el tipo y estado de los alimentos, así como el tamaño y el nivel de llenado de la olla, puede se necesario más o menos calor.

Debido a su elevada potencia la grasa y el aceite se calientan muy rápidamente No deje los productos en cocción sin vigilancia, la grasa podría incendiarse y quemar el producto de asar.

Los alimentos que precisan una cocción más larga, los debería preparar en las zonas de cocción de la parte posterior.

Utilice para la cocción inicial, freír y sofreír de grandes cantidades preferentemente el quemador grande o bien el quemador Wok.

Consejos acerca del Wok

Note

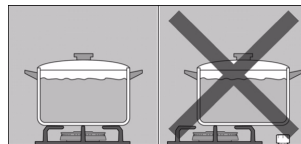
Para cocinar con una sartén Wok deberá colocar el anillo Wok en el quemador Wok sobre la rejilla. Preste atención de que la sartén Wok esté colocada de forma segura durante la cocción sobre el anillo Wok.

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

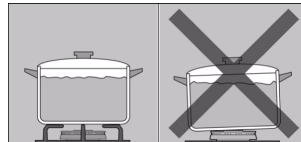
Recipientes de cocción apropiados

Quegador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quegador económico	100 - 180 mm	90 mm
Quegador normal trasero	180 - 220 mm	120 mm
Quegador normal delantero	180 mm Ollas 160 mm Sartenes	120 mm
Quegador potente	220 - 240 mm	140 mm
Quegador Wok	220 - 240 mm Utilizar la sartén Wok sólo con un anillo Wok.	180 mm Con diámetro < 220 mm: Utilizar sólo el quemador interior.



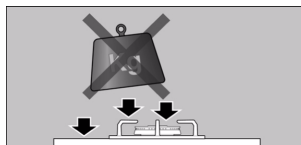
Coloque los recipientes de cocción en el centro sobre el quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

No coloque las ollas grandes sobre el quemador próximo a los mandos. Estos podrían sobrecalentarse e incluso dañarse.



Coloque las ollas sólo sobre el soporte de ollas, no directamente sobre el quemador.

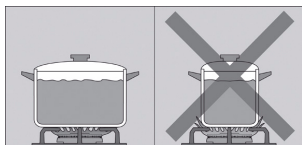
Asegurese antes de su uso que el soporte de ollas y la tapa del quemador de gas asientan correctamente.



Manipule con cuidado los recipientes situados sobre la placa de cocción.

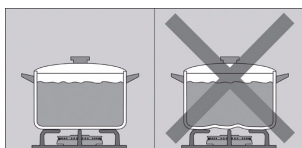
No golpee sobre la placa de cocción ni coloque pesos elevados sobre la misma.

Indicaciones de uso



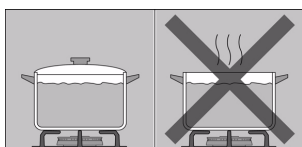
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado para los quemadores respectivos.

No utilice recipientes de cocción pequeños sobre quemadores grandes. La llama no deberá tocar los laterales del recipientes de cocción.



No utilice recipientes de cocción deformados, que puedan tener poca estabilidad sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de cocción con un fondo plano y grueso.



No cocine sin tapa o bien si la tapa se encuentra desplazada. Se pierde una gran cantidad de energía.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de la placa de cocción.

Warning

Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Warning

Peligro de descarga eléctrica! Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso una vez enfriado. Retire los líquidos derramados, no permita que se incrusten los restos de los alimentos.

Coloque tras la limpieza y secado las piezas del quemador y las rejillas. Preste atención de que las piezas del quemador estén en posición correcta. El anillo de quemador y la tapa de quemador deben encastrar al colocarlo y asentar rectos.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero	<p>Aplicar el detergente con un paño suave húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, se ha de evitar que pueda penetrar agua en el aparato.</p> <p>Caution! Daños en la junta. Limpiar la ranura perimétrica en la superficie de acero sólo mediante un cepillo blando. No utilizar objetos puntiagudos.</p> <p>Para suciedades intensas o coloraciones causadas por calor, puede adquirir un producto de limpieza para acero inoxidable en nuestro servicio de asistencia técnica al cliente (Número de pedido 464524).</p>
Soporte de ollas	<p>Retirarlo para su limpieza con cuidado. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con cepillo y detergente para lavavajillas. En la zona de la almohadilla de goma limpiar con cuidado para que no se desprendan.</p> <p>Lavar con agua limpia y secar a conciencia antes de volver a colocarlo.</p> <p>¡No usar el lavavajillas para su limpieza!</p>

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Maneta de mando	<p>Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.</p> <p>Caution! Daños en el aparato. No retirar la maneta del mando para su limpieza.</p>
Piezas del quemador	<p>Lavar con agua limpia y secar a conciencia antes de volver a colocarlo.</p> <p>¡No usar el lavavajillas para su limpieza!</p>
Electrodo de encendido	<p>Limpiar en caso necesario con cuidado usando un cepillo pequeño.</p>

Suciedades incrustadas

Para suciedades incrustadas persistentes, puede pedir limpiador de Grill de Gel en su comercial especializado o bien en nuestro servicio de asistencia técnica al cliente (número de pedido 463582). Es apto para soporte de ollas, piezas de quemador y encimeras de acero inoxidable. Según necesidad deje que actúe sobre la suciedad durante la noche. Observe las indicaciones del producto de limpieza.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Coloque tras la limpieza y secado las piezas del quemador y las rejillas. Preste atención de que las piezas del quemador estén en posición correcta. El anillo de quemador y la tapa de quemador deben encastrar al colocarlo y asentar rectos.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
Anomalía eléctrica en general.	Se ha disparado la protección doméstica.	Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El encendido eléctrico no funciona.	Entre los electrodos de encendido y los quemadores pueden existir restos de alimentos o bien de productos de limpieza.	El espacio intermedio entre el electrodo de encendido y el quemador deberá estar limpio.
	Los quemadores están húmedos.	Secar bien las tapas de quemadores.
	Las tapas de quemadores no están colocadas correctamente.	Compruebe si esta la tapa asentada correctamente.
	Fallo de corriente	Encender el quemador manualmente.
Llama de quemador irregular	Las piezas de los quemadores no están colocadas correctamente.	Colocar las piezas de los quemadores correctamente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.
Aparentemente el flujo de gas parece normal, sin embargo no sale gas.	Las válvulas interconectadas están cerradas.	Abrir las válvulas interconectadas.
	En caso de utilizar una bombona de gas, compruebe de que no esté vacía.	Sustituir la bombona de gas.
En la cocina huele a gas.	Posible puntos de fuga puede ser la conexión de la bombona de gas.	Comprobar estanqueidad de la bombona de gas.
El quemador se apaga de inmediato tras encender.	No ha accionado la maneta de mando el suficiente tiempo.	Una vez encendido el quemador, mantener presionada la maneta de mando unos segundos más. Pulsar firmemente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.

Sevicio de atención al cliente

Nuestro Sevicio de atención al cliente está a su disposición para reparaciones y compra de accesorios o bien piezas de repuesto de nuestros productos.

Los datos de contacto de nuestro Sevicio de atención al cliente los podrá encontrar en el folleto de asistencia técnica adjunto.

Si reclama a nuestro servicio técnico indique, por favor, el número E y el número FD del aparato. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Sevicio de atención al cliente.

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Nº E.

Nº FD.

Sevicio de atención al cliente ☎

Embalaje y aparatos viejos

Tanto el embalaje de los aparatos nuevos como los viejos, contienen materias primas valiosas y materiales reutilizables.

Por favor evacue cada una de las piezas de modo clasificado.

Consulte a su comercial especializado a través de las vías de evacuación actuales o en su ayuntamiento.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Índice

Indicações de segurança	13
Indicações gerais	13
Segurança durante a utilização	13
Segurança durante a limpeza	13
Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação	13
O seu aparelho novo	14
Placa de fogão a gás	14
Botões de comando	14
Botão de comando do wok	14
Acessórios	15
Acessórios especiais	15
Ajustar a placa de fogão	15
Ignição automática	15
Ignição manual	15
Desligar	15
Dispositivo de monitorização termoelétrica de chamas	15
Tabela de ajuste e dicas	16
Dicas para cozer e fritar	16
Tipps zum Wok	16
Instruções relativamente aos tachos/panelas	17
Tachos/panelas adequados	17
Instruções de utilização	17
Cuidados e Limpeza	18
Limpar o aparelho	18
Sujidade incrustada	18
Não usar os seguintes produtos de limpeza	18
Reparar falhas	19
Serviço de Apoio ao Cliente	20
Embalagem e resíduos de equipamentos	20
Eliminação ecológica	20

Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Indicações gerais

Verificar o aparelho depois de ter sido desembalado. Se forem detectados danos de transporte, não ligar o aparelho.

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilizar o aparelho exclusivamente para confeccionar alimentos, nunca como aquecedor.

O aparelho não pode ser utilizado sem vigilância por adultos e crianças, se os mesmos não tiverem as condições físicas ou mentais adequadas ou lhes faltarem os conhecimentos e a experiência necessários para utilizar o aparelho correctamente. Não deixar as crianças brincar com o aparelho nem com o material de embalagem.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos decorrentes da não observação das instruções.

Segurança durante a utilização

Perigo de queimaduras! O aparelho aquece durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

Perigo de incêndio! Alimentos aquecidos em excesso podem provocar incêndios. Utilizar o aparelho sempre sob vigilância.

Perigo de incêndio! As zonas de cozinhar a gás ligadas sem um recipiente em cima, produzem um calor intenso. O aparelho e um eventual exaustor de fumos instalado por cima podem ser danificados ou incendiar-se. Utilizar as zonas de cozinhar a gás apenas com um recipiente em cima.

Perigo de queimaduras! Os recipientes vazios deixados nas zonas de cozinhar a gás ficam extremamente quentes. Existe o risco de queimaduras se se tocar nos mesmos. Nunca aquecer recipientes vazios.

Perigo de incêndio! A gordura e o óleo excessivamente quentes inflamam-se facilmente. A confecção de alimentos em gordura ou óleo deve ser feita sempre sob vigilância permanente. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Apague o fogo com uma tampa ou manta de incêndio.

Perigo de incêndio! Materiais inflamáveis podem incendiar-se por acção da chama de gás descoberta e do calor. Não guardar nem utilizar materiais inflamáveis (por ex., sprays, produtos de limpeza) por baixo da placa de cozinhar ou nas proximidades imediatas. Nunca colocar objectos inflamáveis na placa de cozinhar.

Perigo de ferimentos! Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.

Perigo de curto-circuito! O isolamento dos cabos de aparelhos eléctricos pode derreter. Não colocar o cabo de ligação sobre zonas de cozinhar quentes.

Danos provocados por calor em aparelhos ou móveis contíguos. Se o aparelho for utilizado durante muito tempo, são gerados calor e humidade. Por conseguinte, é necessária ventilação adicional. Abrir as janelas ou ligar um exaustor com evacuação para o exterior.

Danos no aparelho provocados por acumulação de calor. Não aquecer assadeiras, frigideiras ou pedras para grelhar simultaneamente em vários queimadores.

Anomalias do funcionamento. Rode sempre os botões reguladores para a posição zero, quando o aparelho não estiver em funcionamento.

Segurança durante a limpeza

Perigo de queimaduras! O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Perigo de choque eléctrico! Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Danos no vedante. Não limpe a fenda em volta da superfície de aço inoxidável com objectos pontiagudos.

Danos no aparelho. Não retire os botões de regulação para limpeza.

Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação

Perigo de ferimentos! Em caso de avarias ou danos no aparelho: retirar ou desligar os fusíveis. Fechar a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de ferimentos! As reparações mal feitas pode dar origem a perigos consideráveis. As reparações no aparelho só podem ser realizadas por um técnico qualificado. Se for necessária a reparação, contactar a Assistência Técnica.

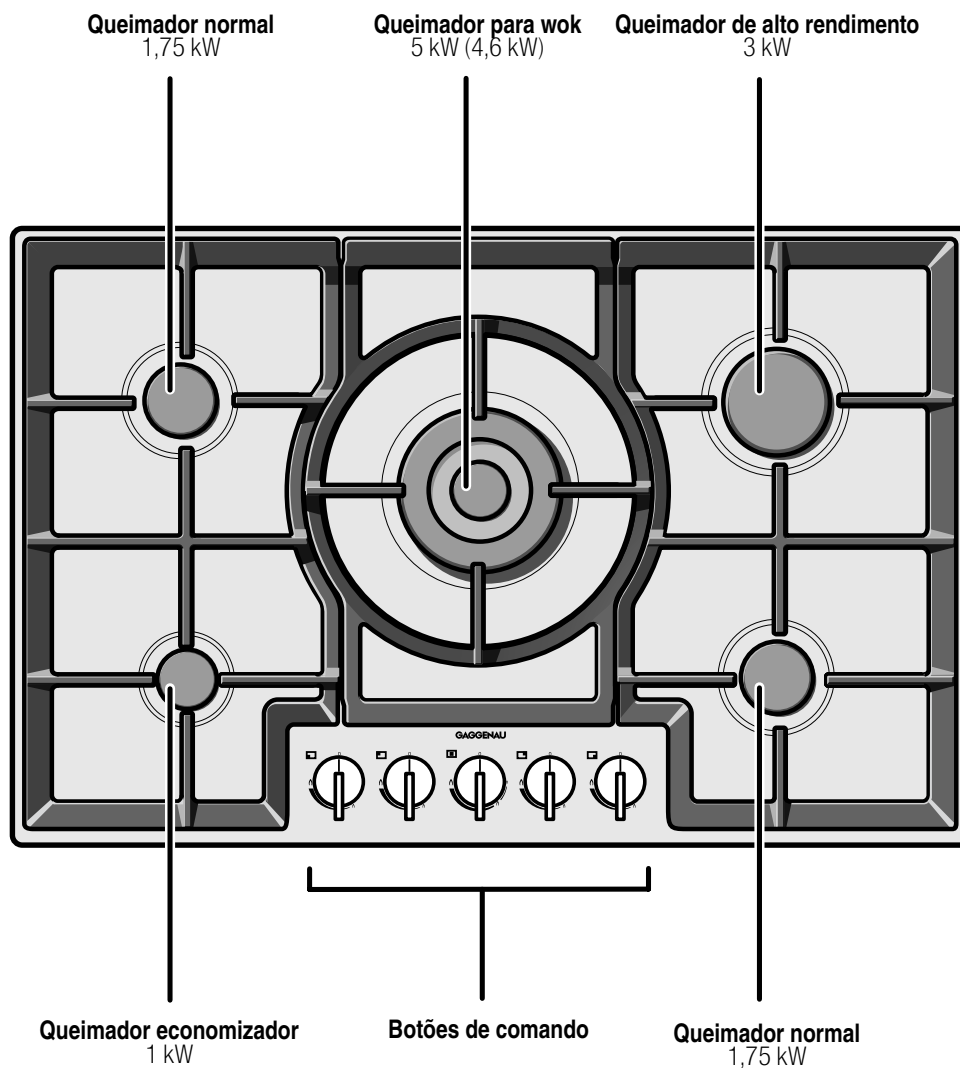
Perigo de ferimentos! Um cabo eléctrico ou uma mangueira de gás danificados têm de ser imediatamente substituídos pelo fabricante, o representante, a Assistência Técnica ou um técnico qualificado.

Para a conversão para outro tipo de gás, deve contactar a Assistência Técnica.

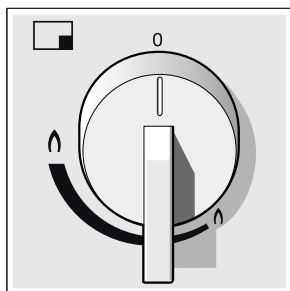
O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Placa de fogão a gás

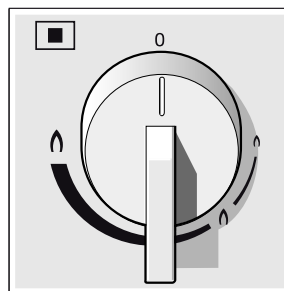


Botões de comando



As marcações nos botões de comando indicam a posição do respectivo queimador e a potência, desde a potência máxima à mínima. O ajuste é contínuo.

Botão de comando do wok



O símbolo central de chama no botão de comando do wok marca o nível a partir do qual se acende adicionalmente o queimador exterior.

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

- **Anel de wok (647660)**
Para a utilização de woks sobre o queimador do wok.

Acessórios especiais

Os seguintes acessórios podem ser encomendados através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente ou da Internet:

- **Wok (WP 400 001)**
Wok em material multicamadas. Com fundo abaulado e pega, Ø de 36 cm, 6 litros, 10 cm de altura.
- **Cruz expresso (088903)**
A cruz expresso destina-se apenas ao queimador economizador, para a utilização de recipientes com um Ø inferior a 9 cm (p. ex. cafeteira expresso).
- **Placa difusora de calor (648786)**
A placa difusora de calor é apenas adequada para o queimador economizador. Ela reduz o calor quando se está a usar o nível de potência mais baixo (potência mínima).
Encaixe a placa difusora de calor com as reentrâncias para cima sobre a grelha, nunca directamente sobre o queimador. Coloque o recipiente no centro da placa difusora de calor.

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Ajustar a placa de fogão

As marcações nos botões de comando indicam a posição do respectivo queimador e a potência, desde a potência máxima à mínima. A potência pode ser regulada de forma contínua.

Notes

- Os queimadores só podem ser acesos se os apoios e todos os componentes dos queimadores estiverem encaixados de forma correcta.
- Os queimadores e as velas de ignição têm de estar limpos e secos.
- Utilizar apenas os acessórios estipulados. Não forrar a placa em aço inoxidável (p. ex. com folha de alumínio).

Ignição automática

A placa de fogão a gás dispõe de velas de ignição para a ignição eléctrica.

- 1 Coloque um tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o respectivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. O queimador acende automaticamente.
- 3 Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

Rodar o botão de comando de forma lenta permite regular o tamanho da chama de forma contínua, entre a potência máxima e mínima.

Ignição manual

Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser acesos manualmente.

- 1 Coloque um tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o respectivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. Mantenha o botão de comando premido.
- 3 Acenda o queimador com um isqueiro ou um fósforo. Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

Desligar

Rode o botão de comando pretendido para a direita, para a posição 0.

Dispositivo de monitorização termoelectrica de chamas

Para sua segurança, a placa de fogão está equipada com um dispositivo de monitorização termoelectrica de chamas. Se o queimador se apagar acidentalmente durante o funcionamento (p. ex. com uma corrente de ar) este impede a fuga de gás.

Se o queimador se apagar acidentalmente durante o funcionamento, rode o botão de comando para a posição 0 e aguarde pelo menos 30 segundos, antes de voltar a acender o queimador.

Tabela de ajuste e dicas

Zona de ajustes	Processo de cozedura	Exemplos
Potência máxima ↑	Ferver	Água
	Alourar	Carne
	Aquecer	Gorduras, líquidos
	Cozer	Sopas, molhos
	Branquear	Legumes
De ↑ até ↓	Fritar	Carne, peixe, batatas
	Cozer no forno	Alimentos com farinha, com ovos
	Apurar	Knödel, salsichas escaldadas, carne para a sopa
	Emulsionar	Crems, molhos
	Prosseguir a cozedura	Sopas, batatas
	Cozinhar a vapor	Legumes, peixe
	Cozinhar lentamente	Legumes, fruta, peixe
	Estufar	Gulasch, assados, legumes
Potência mínima ↓	Descongelar	Alimentos congelados
	Demolhar	Arroz, leguminosas
	Aquecer	Sopas, guisados, legumes em molho

Recomendamos woks com fundo abaulado. É possível encomendar um wok de qualidade como acessório especial (WP 400 001).

Para cozinhar com o wok utilize óleos vegetais resistentes a elevadas temperaturas, p. ex. óleo de amendoim.

Cozinhe os ingredientes em lume alto, mexendo sempre, mas não demasiado tempo. Os legumes devem ficar al dente.

Para mexer e retirar os alimentos, utilize preferencialmente uma concha plana com um cabo comprido em material resistente ao calor.

Dicas para cozer e fritar

Os valores da tabela de ajuste servem apenas como valor de orientação, uma vez que, dependendo do tipo e estado dos alimentos, bem como do nível de enchimento da panela, é necessária mais ou menos energia.

A elevada potência aquece a gordura e o óleo muito rapidamente. Não deixe os alimentos a fritar sem supervisão; a gordura pode inflamar-se e o alimento queima-se.

Os alimentos que requerem um tempo de cocção maior devem ser cozinhados nas zonas de cocção de trás.

Para ferver, fritar e alourar grandes quantidades de alimentos, prefira os queimadores de alto rendimento ou o queimador para wok.

Tipps zum Wok

Note

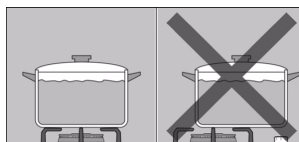
Para cozinhar com o wok é necessário colocar o respectivo anel no apoio, sobre o queimador do wok. Certifique-se de que o wok está estavelmente posicionado sobre o anel de wok.

Instruções relativamente aos tachos/panelas

As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

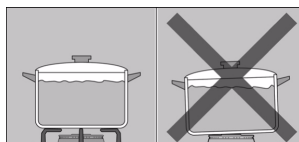
Tachos/panelas adequados

Queimadores	Diâmetro recomendado da base da panela	Diâmetro mínimo da base da panela
Queimador economizador	100 - 180 mm	90 mm
Queimador normal, atrás	180 - 220 mm	120 mm
Queimador normal, à frente	panelas de 180 mm frigideiras de 160 mm	120 mm
Queimador de alto rendimento	220 - 240 mm	140 mm
Queimador para wok	220 - 240 mm Usar o wok apenas com o anel previsto para o efeito.	180 mm Com diâmetros < 220 mm: Usar apenas o queimador central.



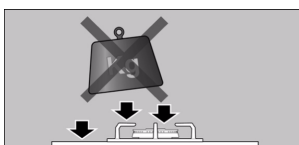
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

Não coloque panelas grandes sobre os queimadores próximos das guarnições. Estes podem sobreaquecer e, conseqüentemente, sofrer danos.



Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

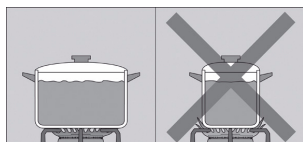
Antes da utilização, certifique-se de que os apoios e as tampas dos queimadores estão bem assentes.



Manuseie os recipientes que se encontram sobre a placa de fogão com muito cuidado.

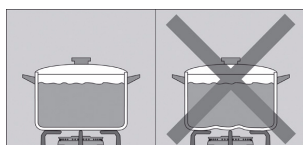
Não bata na placa de fogão nem coloque objectos pesados sobre a mesma.

Instruções de utilização



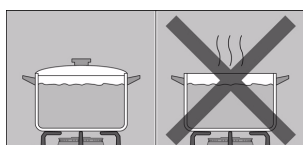
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

Não utilize tachos/panelas mais pequenos nos queimadores grandes. A chama não deverá tocar nas partes laterais dos tachos/panelas.



Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

Utilize apenas tachos/panelas com uma base plana e espessa.



Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testo parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os melhores cuidados e limpeza da placa de fogão.

Warning

Perigo de queimaduras! O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Warning

Perigo de choque eléctrico! Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois do mesmo ter arrefecido. Remova os líquidos derramados imediatamente, não permita a incrustação dos resíduos.

Depois da limpeza, volte a colocar os componentes dos queimadores e as grelhas. Observe a posição correcta dos componentes dos queimadores. Quando se coloca o anel e a tampa do queimador, ambos têm de engatar e ficar nivelados.

Peça/ superfície	Limpeza recomendada
Superfícies em aço inoxidável	Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Usar pouca água para fins de limpeza; não pode penetrar água no aparelho. Caution! Danos na junta. A fenda circundante na superfície em aço inoxidável só pode ser limpa com uma escova macia. Não usar objectos pontiagudos. Para a sujidade resistente e descolorações provocadas pelo calor pode encomendar um produto de limpeza para aço inoxidável no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 464524).
Apoios	Retirar com cuidado para efeitos de limpeza. Amolecer no lava-louça. Limpar com a escova da louça e detergente. Ter cuidado na zona dos elementos de borracha, para que não se soltem. Enxaguar com água limpa e secar bem antes de os voltar a colocar no respectivo sítio. Não lavar na máquina de lavar louça!

Peça/ superfície	Limpeza recomendada
Botões de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Caution! Danos no aparelho. Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.
Componentes dos queimadores	Enxaguar com água limpa e secar bem antes de os voltar a colocar no respectivo sítio. Não lavar na máquina de lavar louça!
Vela de ignição	Se necessário, limpar cuidadosamente com uma escova pequena.

Sujidade incrustada

Para a sujidade resistente e incrustada pode encomendar um gel de limpeza no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 463582). Este produto é adequado para os apoios, os componentes dos queimadores e para a placa em aço inoxidável. Se necessário, deixar actuar o produto durante a noite. Observe as instruções que constam na embalagem do produto de limpeza.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Depois da limpeza, volte a colocar os componentes dos queimadores e as grelhas. Observe a posição correcta dos componentes dos queimadores. Quando se coloca o anel e a tampa do queimador, ambos têm de engatar e ficar nivelados.

Reparar falhas

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas que podem ocorrer. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Falha	Possível causa	Solução
Falha no sistema electrónico geral.	O fusível disparou.	Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
A ignição eléctrica não funciona.	É possível que se encontrem resíduos de alimentos ou produtos de limpeza entre as velas de ignição e os queimadores.	O espaço entre a vela de ignição e o queimador tem de estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Limpar bem as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores não estão colocadas correctamente.	Verificar se as tampas estão colocadas correctamente.
	Falha de energia	Acender o queimador manualmente.
Chama irregular	Os componentes dos queimadores não estão colocados correctamente.	Colocar os componentes dos queimadores correctamente.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.
O fluxo de gás não aparenta ser normal, ou não sai gás nenhum.	As válvulas intermédias estão fechadas.	Abrir as válvulas intermédias.
	Em caso de utilização de uma botija de gás, certifique-se de que a mesma não está vazia.	Substituir a botija de gás.
Cheira a gás na cozinha.	Possível fuga no ponto de ligação da botija de gás.	Verificar a estanqueidade do ponto de ligação da botija de gás.
O queimador apaga-se imediatamente após a ignição.	Não manteve o botão de comando premido o tempo suficiente.	Depois de acender o queimador, manter o botão de comando premido durante alguns segundos. Premir com força.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.

Serviço de Apoio ao Cliente

O nosso Serviço de Apoio ao Cliente está sempre ao seu dispor para efeitos de reparação e aquisição de acessórios ou peças de substituição para os nossos produtos.

Poderá encontrar os dados de contacto do nosso Serviço de Apoio ao Cliente no caderno de registo de assistências.

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para, em caso de necessidade, não perder muito tempo à procura, pode inserir os dados do seu aparelho e o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente neste local.

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao
Cliente ☎

Embalagem e resíduos de equipamentos

Tanto a embalagem de equipamentos novos como os resíduos de equipamentos contêm matérias-primas valiosas e materiais recicláveis.

Queira eliminar as respectivas peças de acordo com o tipo.

Para obter informações referentes às actuais formas de eliminação contacte o seu revendedor ou a sua Câmara Municipal ou Junta de Freguesia.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες ασφαλείας	22
Γενικές υποδείξεις	22
Ασφάλεια κατά τη χρήση	22
Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό	22
Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή	22
Η καινούργια σας συσκευή	23
Βάση εστιών αερίου	23
Κουμπιά χειρισμού	23
Κουμπί χειρισμού του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)	23
Εξαρτήματα	24
Ειδικός εξοπλισμός	24
Ρύθμιση της βάσης εστιών	24
Αυτόματη ανάφλεξη	24
Ανάφλεξη με το χέρι	24
Απενεργοποίηση	24
Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας	24
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	25
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	25
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	25
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	26
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	26
Υποδείξεις χρήσης	26
Φροντίδα και καθαρισμός	27
Καθαρισμός της συσκευής	27
Καμένη ρύπανση	27
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	28
Άρση βλαβών	28
Σέρβις πελατών	29
Συσκευασία και παλιές συσκευές	29
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	29

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Γενικές υποδείξεις

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μη συνδέσετε τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το μαγείρεμα φαγητών, ποτέ ως συσκευή θέρμανσης.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση, όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή με τα υλικά της συσκευασίας.

Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα εξωτερικό τηλεχειριστήριο.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές, που οφείλονται σε μη τήρηση των οδηγιών.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα υπερθερμασμένα φαγητά μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιές. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο κάτω από επίβλεψη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Οι αναμμένες μαγειρικές εστίες αερίου χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη δημιουργούν μεγάλη θερμότητα. Η συσκευή και ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορούν να υποστούν ζημιά ή να πιάσουν φωτιά. Λειτουργείτε τις μαγειρικές εστίες αερίου μόνο με εναποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Σε περίπτωση επαφής κίνδυνος εγκαύματος. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λίπος ή λάδι είναι εύφλεκτα. Μαγειρεύετε φαγητά σε λίπος ή λάδι μόνο κάτω από συνεχή επίβλεψη. Μην σβήνετε ποτέ το λίπος ή το λάδι που καίγεται με νερό. Σβήνετε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν από την ανοιχτή φλόγα του αερίου και τη θερμότητα. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε κανένα εύφλεκτο υλικό (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη βάση εστιών ή πολύ κοντά στις εστίες. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτος αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Το ακατάλληλο μέγεθος των κατσαρολών, χαλασμένες ή λάθος τοποθετημένες κατσαρόλες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να λιώσει. Μην ακουμπάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Ζημιές λόγω θερμότητας στις γειτονικές συσκευές ή έπιπλα. Όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία. Ένας πρόσθετος αερισμός είναι απαραίτητος. Ανοίξτε τα παράθυρα ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα που οδηγεί έξω.

Ζημιές στη συσκευή από συσώρευση θερμότητας. Μη θερμαίνετε συγχρόνως με περισσότερους καυστήρες ψηλές φόρμες, τηγάνια ή πλάκες ψησίματος.

Λειτουργική βλάβη. Όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία, γυρίζετε τα κουμπιά ρύθμισης πάντοτε στη μηδενική θέση.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό

Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Ζημιές στη στεγανοποίηση. Μην καθαρίζετε την περιμετρική σχισμή στην επιφάνεια ανοξειδωτού χάλυβα με αιχμηρά αντικείμενα.

Ζημιές στη συσκευή. Για τον καθαρισμό μην αφαιρείτε τα κουμπιά χειρισμού.

Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή

Κίνδυνος τραυματισμού! Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή: Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια. Κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Από μη ενδεδειγμένες επισκευές μπορούν να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από ένα εξειδικευμένο άτομο. Σε περίπτωση επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

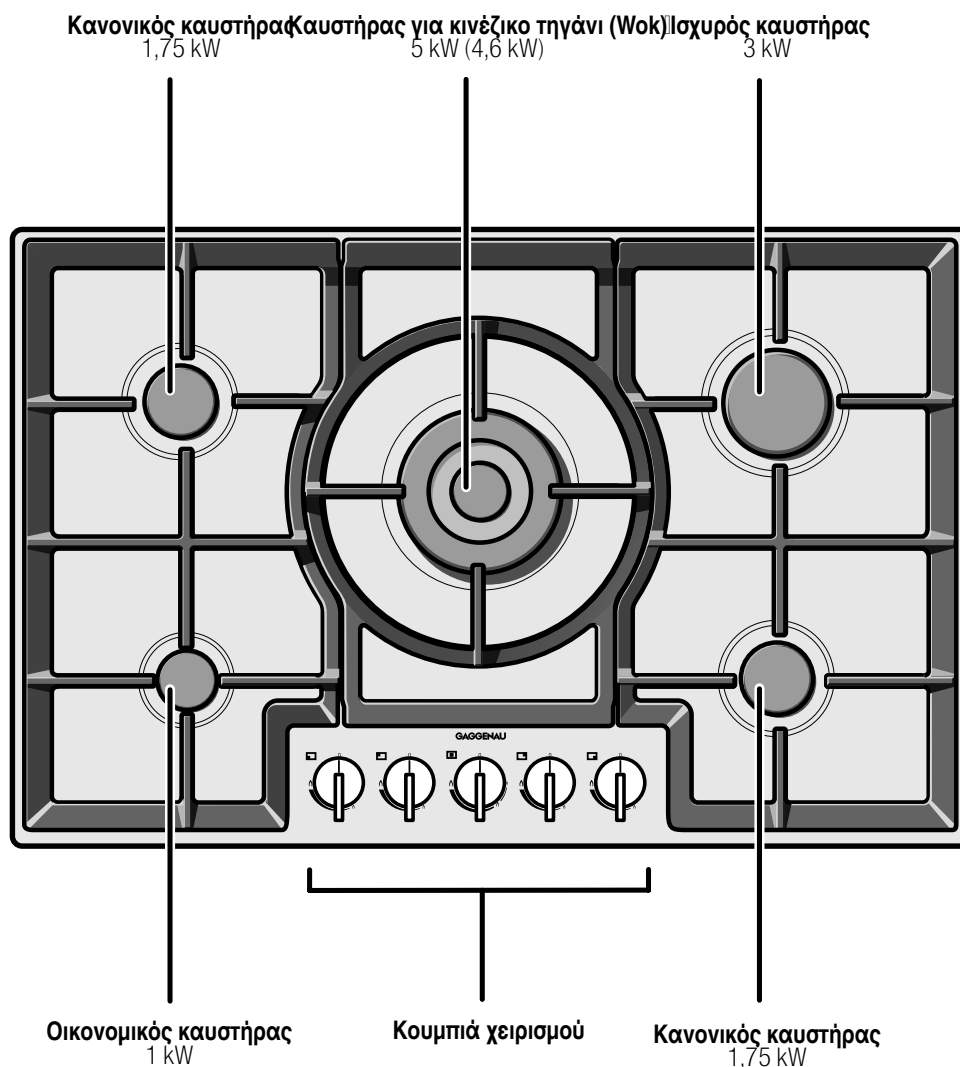
Κίνδυνος τραυματισμού! Ένα χαλασμένο καλώδιο του ρεύματος ή ένας ελαττωματικός εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως από τον κατασκευαστή, τα υποκαταστήματα πωλήσεων, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή ένα εξειδικευμένο άτομο.

Για τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

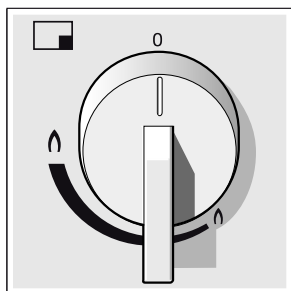
Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Βάση εστιών αερίου

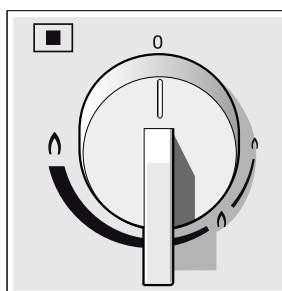


Κουμπιά χειρισμού



Τα μαρκαρίσματα στο κουμπι χειρισμού δείχνουν τον καταμερισμό με τον εκάστοτε καυστήρα και τη ρύθμιση από μικρή έως πλήρη φλόγα. Η ρύθμιση είναι συνεχής.

Κουμπι χειρισμού του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)



Το μεσαίο σύμβολο της φλόγας στο κουμπι χειρισμού του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok) συμβολίζει τη βαθμίδα, από την οποία ενεργοποιείται πρόσθετα ο εξωτερικός κύκλος της φλόγας.

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

- **Δακτύλιος Wok (647660)**

Για τη χρήση τηγανιών Wok πάνω σε καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok).

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του δικού μας σέρβις πελατών ή στο διαδίκτυο (Internet):

- **Τηγάνι Wok (WP 400 001)**

Τηγάνι Wok από πολυστρωματικό υλικό. Με κυρτό πάτο και λαβή, Ø 36 cm, 6 λίτρα, ύψος 10 cm.

- **Σχάρα εσπρέσσο (088903)**

Η σχάρα εσπρέσσο είναι κατάλληλη μόνο για τον οικονομικό καυστήρα, για τη χρήση μαγειρικών σκευών με διάμετρο κάτω από 9 cm (π.χ. μπρίκι του καφέ).

- **Πλάκα σιγανού μαγειρέματος (648786)**

Η πλάκα σιγανού μαγειρέματος είναι κατάλληλη μόνο για τον οικονομικό καυστήρα. Μειώνει τη θερμότητα σε περίπτωση χρήσης της χαμηλότερης βαθμίδας ισχύος (μικρή φλόγα).

Τοποθετείτε την πλάκα σιγανού μαγειρέματος πάνω στη σχάρα με τις προεξοχές προς τα επάνω, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο πάνω στην πλάκα σιγανού μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τα μαρκαρίσματα στα κουμπιά χειρισμού σας δείχνουν τη θέση του εκάστοτε καυστήρα και την ισχύ από πλήρη έως μικρή φλόγα. Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί συνεχώς.

Notes

- Ανάψτε τις εστίες μαγειρέματος μόνο, όταν οι φορείς των μαγειρικών σκευών και όλα τα εξαρτήματα των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα.
- Οι καυστήρες και οι αναφλεκτήρες πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Μην καλύπτετε τη βάση των εστιών αερίου από ανοξειδωτο χάλυβα (π.χ. με αλουμινόχαρτο).

Αυτόματη ανάφλεξη

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει αναφλεκτήρες για την ηλεκτρική ανάφλεξη.

- 1 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στον επιθυμητό καυστήρα.
- 2 Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί χειρισμού και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή θέση. Ο καυστήρας ανάβει αυτόματα.
- 3 Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

Στρέφοντας αργά το κουμπί χειρισμού μπορεί να ρυθμιστεί το μέγεθος της φλόγας χωρίς διαβάθμιση μεταξύ μεγάλης και μικρής φλόγας.

Ανάφλεξη με το χέρι

Σε περίπτωση μιας διακοπής του ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης και με το χέρι.

- 1 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στον επιθυμητό καυστήρα.
- 2 Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί χειρισμού και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή θέση. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
- 3 Ανάψτε τον καυστήρα με έναν αναπτήρα αερίου ή με ένα σπέρτο. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το επιθυμητό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά στη θέση 0.

Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας

Για την ασφάλειά σας η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας. Αυτή η διάταξη εμποδίζει τη διαρροή του αερίου, σε περίπτωση που ο καυστήρας κατά τη λειτουργία σβήσει κατά λάθος (π.χ. από το ρεύμα του αέρα).

Όταν ο καυστήρας κατά τη λειτουργία σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0 και περιμένετε το λιγότερο 30 δευτερόλεπτα, προτού ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Περιοχή ρυθμίσεων	Διαδικασία μαγειρέματος	Παραδείγματα
Πλήρης φλόγα Δ	Βράσιμο	Νερό
	Σοτάρισμα	Κρέας
	Ζέσταμα	Λίπος, υγρά
	Ανάβρασμα	Σούπες, σάλτσες
	Ζεμάτισμα	Λαχανικά
από Δ έως λ	Ψήσιμο	Κρέας, ψάρι, πατάτες
	Τηγάνισμα	Κρέπες, φαγητά με αυγά
	Σιγανό μαγείρεμα	Γιουβαρλάκια, βραστά λουκάνικα, κρέας σούπας
	Κτύπημα	Κρέμες, σάλτσες
	Συνέχιση μαγειρέματος	Σούπες, πατάτες
	Μαγείρεμα με ατμό	Λαχανικά, ψάρι
	Τσιγάρισμα	Λαχανικά, φρούτα, ψάρι
	Μαγείρεμα σε κλειστή κατσαρόλα	Γκούλας, ψητό, λαχανικά
Μικρή φλόγα λ	Ξεπάγωμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα
	Φύσκωμα	Ρύζι, όσπρια
	Ζέσταμα	Σούπες, τουρλού, λαχανικά σε σάλτσα

Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)

Note

Για το μαγείρεμα με ένα τηγάνι Wok πρέπει να τοποθετήσετε το δακτύλιο Wok στον καυστήρα για το κινέζικο τηγάνι (Wok) πάνω στη σχάρα της εστίας. Προσέξτε, να στέκεται το τηγάνι Wok κατά το μαγείρεμα με ασφάλεια πάνω στο δακτύλιο Wok.

Εμείς συνιστούμε τα τηγάνια Wok με κυρτό πάτο. Ένα υψηλής ποιότητας τηγάνι Wok μπορείτε να παραγγείλετε ως ειδικό εξοπλισμό (WP 400 001).

Για το μαγείρεμα με το τηγάνι Wok χρησιμοποιείτε μόνο πολύ θερμαινόμενο λάδι φαγητού, π.χ. φιστικέλαιο.

Μαγειρέψτε τα υλικά με μεγάλη φωτιά, ανακατεύοντάς τα συνεχώς και όχι για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα λαχανικά πρέπει να είναι ακόμα λίγο σκληρά.

Για το ανακάτεμα και το κένωμα των φαγητών χρησιμοποιείτε καλύτερα μια ρηχή κουτάλα με μακρύ κοτσάνι από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση των τροφίμων καθώς επίσης και ανάλογα με το μέγεθος και την πλήρωση της κατσαρόλας είναι απαραίτητη περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

Λόγω της μεγάλης ισχύος θερμαίνεται το λίπος και το λάδι γρήγορα. Μην αφήσετε το ψητό χωρίς επιτήρηση, το λίπος μπορεί να αναφλεγεί και το ψητό να καεί.

Τα φαγητά, που απαιτούν για το μαγείρεμα περισσότερο χρόνο, πρέπει να τα παρασκευάζετε στις πίσω ζώνες μαγειρέματος.

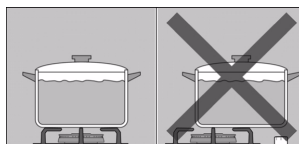
Για το αρχικό βράσιμο, το τηγάνισμα σε φριτέζα και το σοτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση τους ισχυρούς καυστήρες ή τον καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok).

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

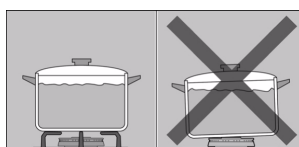
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διάμετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμετρος πάτου κατσαρόλας
Οικονομικός καυστήρας	100 - 180 mm	90 mm
Κανονικός καυστήρας πίσω	180 - 220 mm	120 mm
Κανονικός καυστήρας μπροστά	180 mm κατσαρόλες 160 mm τηγάνια	120 mm
Ισχυρός καυστήρας	220 - 240 mm	140 mm
Καυστήρας για κινέζικο τηγάνι (Wok)	220 - 240 mm Χρησιμοποιείτε το τηγάνι Wok μόνο με δακτύλιο Wok.	180 mm Σε διάμετρο < 220 mm: Χρησιμοποιείτε μόνο τον εσωτερικό καυστήρα.



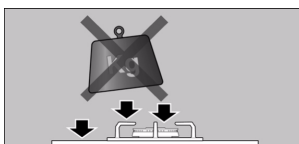
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

Μην τοποθετείτε μεγάλες κατσαρόλες πάνω στους καυστήρες κοντά στα κουμπιά χειρισμού. Αυτά θα μπορούσαν να υπερθερμανθούν και έτσι να καταστραφούν.



Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στο φορέα μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα.

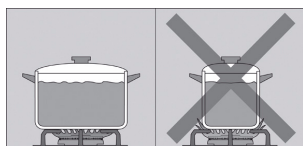
Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε, ότι οι φορείς των μαγειρικών σκευών και τα καπάκια των καυστήρων αερίου έχουν τοποθετηθεί σωστά.



Να χειρίζεστε προσεκτικά τα σκεύη, που βρίσκονται πάνω στη βάση εστιών.

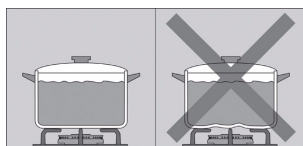
Μην κτυπάτε τη βάση εστιών και μην τοποθετείτε πάνω κανένα βαρύ αντικείμενο.

Υποδείξεις χρήσης



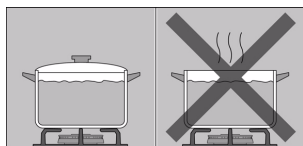
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα μικρό μαγειρικό σκεύος πάνω στους μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις πλευρές των μαγειρικών σκευών.



Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.



Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της βάσης εστιών.

Warning

Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Warning

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα έχει κρυώσει. Απομακρύνετε τα ξεχειλισμένα υγρά αμέσως, μην αφήσετε να καούν καθόλου υπολείμματα φαγητού.

Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα των καυστήρων και τις σχάρες των εστιών. Προσέξτε τη σωστή θέση των εξαρτημάτων των καυστήρων. Ο δακτύλιος του καυστήρα και το καπάκι του καυστήρα κατά την τοποθέτηση πρέπει να ασφαλισουν και να τοποθετηθούν επίπεδα.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα	Απλώστε το απορρυπαντικό με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή. Caution! Ζημιές στην τσιμουχά στεγανοποίησης. Καθαρίζετε τον περιμετρικό αρμό στην επιφάνεια ανοξειδωτου χάλυβα μόνο με μια μαλακιά βούρτσα. Μη χρησιμοποιείτε καθόλου αιχμηρά αντικείμενα. Για μεγάλη ρύπανση ή για τις αλλαγές στο χρώμα που οφείλονται στη θερμότητα στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο δικό μας σέρβις πελατών είναι διαθέσιμο ένα υλικό καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 464524).
Φορέας μαγειρικών σκευών	Για τον καθαρισμό αφαιρέστε προσεκτικά το φορέα των μαγειρικών σκευών. Μουλιάστε τον στο νεροχύτη. Καθαρίστε τον με βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή των λάστιχων, για να μην ξεκολλήσουν. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το φορέα των μαγειρικών σκευών με καθαρό νερό και στεγνώστε τον προσεκτικά πριν την τοποθέτηση. Μην καθαρίζετε το φορέα των μαγειρικών σκευών στο πλυντήριο των πιάτων!
Κουμπιά χειρισμού	Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Caution! Ζημιές στη συσκευή. Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.
Εξαρτήματα καυστήρων	Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα των καυστήρων με καθαρό νερό και στεγνώστε τον προσεκτικά πριν την τοποθέτηση. Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα καυστήρων στο πλυντήριο των πιάτων!
Αναφλεκτήρες	Όταν χρειάζεται, καθαρίστε τους αναφλεκτήρες προσεκτικά με μια μικρή βούρτσα.

Καμένη ρύπανση

Για σκληρή, καμένη ρύπανση μπορείτε να παραγγείλετε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο δικό μας σέρβις πελατών μια γέλη καθαρισμού γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582). Είναι κατάλληλη για τους φορείς των μαγειρικών σκευών, τα εξαρτήματα των καυστήρων και της βάσης των εστιών αερίου από ανοξειδωτο χάλυβα. Όταν χρειάζεται, αφήστε τη γέλη να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα. Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης

- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα των καυστήρων και τις σχάρες των εστιών. Προσέξτε τη σωστή θέση των εξαρτημάτων των καυστήρων. Ο δακτύλιος του καυστήρα και το καπάκι του καυστήρα κατά την τοποθέτηση πρέπει να ασφαλισουν και να τοποθετηθούν επίπεδα.

Άρση βλαβών

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του γενικού ηλεκτρικού συστήματος	Η ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα της κατοικίας έχει πέσει.	Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Η ηλεκτρική ανάφλεξη δε λειτουργεί.	Ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες μπορεί να βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή καθαριστικού. Οι καυστήρες είναι υγροί. Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα. Διακοπή ρεύματος	Ο ενδιάμεσος χώρος ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες πρέπει να είναι καθαρός. Στεγνώστε προσεκτικά τα καπάκια των καυστήρων. Ελέγξτε, εάν τα καπάκια είναι σωστά τοποθετημένα. Ανάψτε τον καυστήρα με το χέρι.
Ανομοιόμορφη φλόγα των καυστήρων	Τα εξαρτήματα των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα. Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων σωστά. Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.
Η ροή του αερίου φαίνεται να μην είναι κανονική ή δεν εξέρχεται καθόλου αέριο.	Οι ενδιάμεσες βαλβίδες είναι κλειστές. Σε περίπτωση χρήσης μιας φιάλης αερίου ελέγξτε, ότι δεν είναι άδεια.	Ανοίξτε τις ενδιάμεσες βαλβίδες. Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη σεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μετά την ανάφλεξη.	Δεν πατήσατε αρκετά το κουμπί χειρισμού. Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Αφού πρώτα ανάψει ο καυστήρας, κρατήστε το κουμπί χειρισμού ακόμα μερικά δευτερόλεπτα πατημένο. Πατήστε το δυνατά. Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.

Σέρβις πελατών

Το σέρβις πελατών βρίσκεται στη διάθεσή σας για επισκευές και την αγορά αξεσουάρ ή ανταλλακτικών των προϊόντων μας.


Τα στοιχεία επαφής του σέρβις πελατών της εταιρείας μας θα τα βρείτε στο συνημμένο φυλλάδιο σέρβις.

Εάν ζητήσετε το σέρβις πελατών της εταιρείας μας, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μη ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών 

Συσκευασία και παλιές συσκευές

Η συσκευασία των νέων συσκευών καθώς επίσης και οι παλιές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες και ανακυκλώσιμα υλικά.

Παρακαλώ αποσύρετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, χωρισμένα σε κατηγορίες.

Για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης πληροφορηθείτε παρακαλώ στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην αντίστοιχη υπηρεσία του δήμου σας.

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

İçindekiler

Güvenlik uyarıları	31
Genel uyarılar	31
Kullanım esnasında güvenlik	31
Temizleme esnasında güvenlik	31
Bakım ve onarım esnasında güvenlik	31
Yeni cihazınız	32
Gazlı Ocak	32
Kumanda düğmeleri	32
Wok brülörü kumanda düğmesi	32
Aksesuar	33
Özel aksesuar	33
Ocağın ayarlanması	33
Otomatik ateşleme	33
Manuel ateşleme	33
Kapatma	33
Termo elektrikli alev denetim sistemi	33
Ayar tablosu ve öneriler	34
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	34
Wok ile ilgili öneriler	34
Pişirme takımına ilişkin açıklamalar	35
Uygun tencereler	35
Kullanım uyarıları	35
Temizleme ve bakım	36
Cihazın temizlenmesi	36
Yanarak yapışan kirler	36
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	36
Arızaların giderilmesi	37
Müşteri hizmetleri	38
Ambalaj malzemeleri ve eski cihazlar	38
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	38

Güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Daha sonra kullanmak veya sizden sonraki kullanıcılar için kılavuzu saklayınız.

Genel uyarılar

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek pişirmek amacıyla kullanınız, asla ısıtma cihazı olarak kullanmayınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değillerse veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değillerse cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır. Çocukların cihazla veya ambalaj malzemeleriyle oynamalarına izin vermeyiniz.

Bu cihaz, harici bir zaman ayarlı şalterle veya harici bir uzaktan kumanda ile çalıştırılmak üzere yapılmamıştır.

Kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması sonucunda meydana gelen hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Kullanım esnasında güvenlik

Yanma tehlikesi! Cihaz çalışma esnasında ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmış yemekler yangına neden olabilir. Cihazı sadece gözetim altında çalıştırınız.

Yangın tehlikesi! Üzerinde pişirme kabı bulunmayan açık gaz ocakları aşırı sıcaklık verir. Cihazın kendisi ve cihaz üzerine monte edilmiş davlumbaz hasar görebilir veya yanabilir. Gaz ocaklarını sadece üzerinde pişirme kabı varken çalıştırınız.

Yanma tehlikesi! Açık gazlı pişirme ocakları üzerine bırakılan boş pişirme kabı aşırı ısınır. Bunlarla temas halinde yanma tehlikesi mevcuttur. Boş pişirme kabını asla ısıtmayınız.

Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmış sıvı veya katı yağ kolayca alev alır. Katı veya sıvı yağda pişirilen yemekleri sadece sürekli gözetim altında pişiriniz. Tutuşmuş katı veya sıvı yağı asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Kabın üzerini bir kapak veya bir yangın örtüsü ile kapatarak söndürünüz .

Yangın tehlikesi! Yanıcı malzemeler, açıktaki alevden ve ısıdan tutuşabilir. Pişirme bölümünün altında veya çok yakınında yanıcı malzemeler (örn. Sprey kutuları, temizlik malzemeleri) bırakmayınız veya kullanmayınız. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı maddeler bırakmayınız .

Yaralanma tehlikesi! Uygun olmayan çaptaki tencereler, hasarlı veya hatalı yerleştirilmiş tencereler ağır yaralanmalara neden olabilir. Pişirme kabıyla ilgili uyarılara dikkat ediniz.

Kısa devre tehlikesi! Elektrikli cihazların kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrik bağlantı kablosunu asla sıcak ocakların üzerine koymayınız.

Bitişik cihazlarda veya mobilyalarda aşırı sıcaklıktan dolayı meydana gelen hasarlar. Cihaz uzun süre çalıştırıldığında aşırı sıcaklık ve nem oluşur. Bunun için ek bir havalandırma gereklidir. Pencereyi açınız veya dışarıya üfleyen aspiratörü çalıştırınız.

Isı sıkışmasıyla meydana gelen cihaz arızaları. Kızartma tenceresi, tava veya ızgara taşlarını aynı zamanda birden fazla ocakta ısıtmayınız.

Fonksiyon arızası. Cihaz çalışmıyorsa, regülatör düğmelerini sıfır konumuna getiriniz.

Temizleme esnasında güvenlik

Yanma tehlikesi! Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

Elektrik çarpma tehlikesi! Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Contada hasarlar. Paslanmaz çelik alanın etrafındaki boşluğu sivri uçlu cisimlerle temizlemeyiniz.

Cihaz hasarı. Kumanda düğmelerini temizlik için yerinden çıkarmayınız.

Bakım ve onarım esnasında güvenlik

Yaralanma tehlikesi! Cihazda arıza veya hasar olması halinde sigortaları sökünüz veya kapatınız. Gaz girişini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yaralanma tehlikesi! Usulüne aykırı onarımlardan dolayı önemli tehlikeler ortaya çıkabilir. Cihazdaki onarımlar sadece bir uzman eleman tarafından yapılmalıdır. Onarım gereken durumlarda müşteri hizmetlerini arayınız.

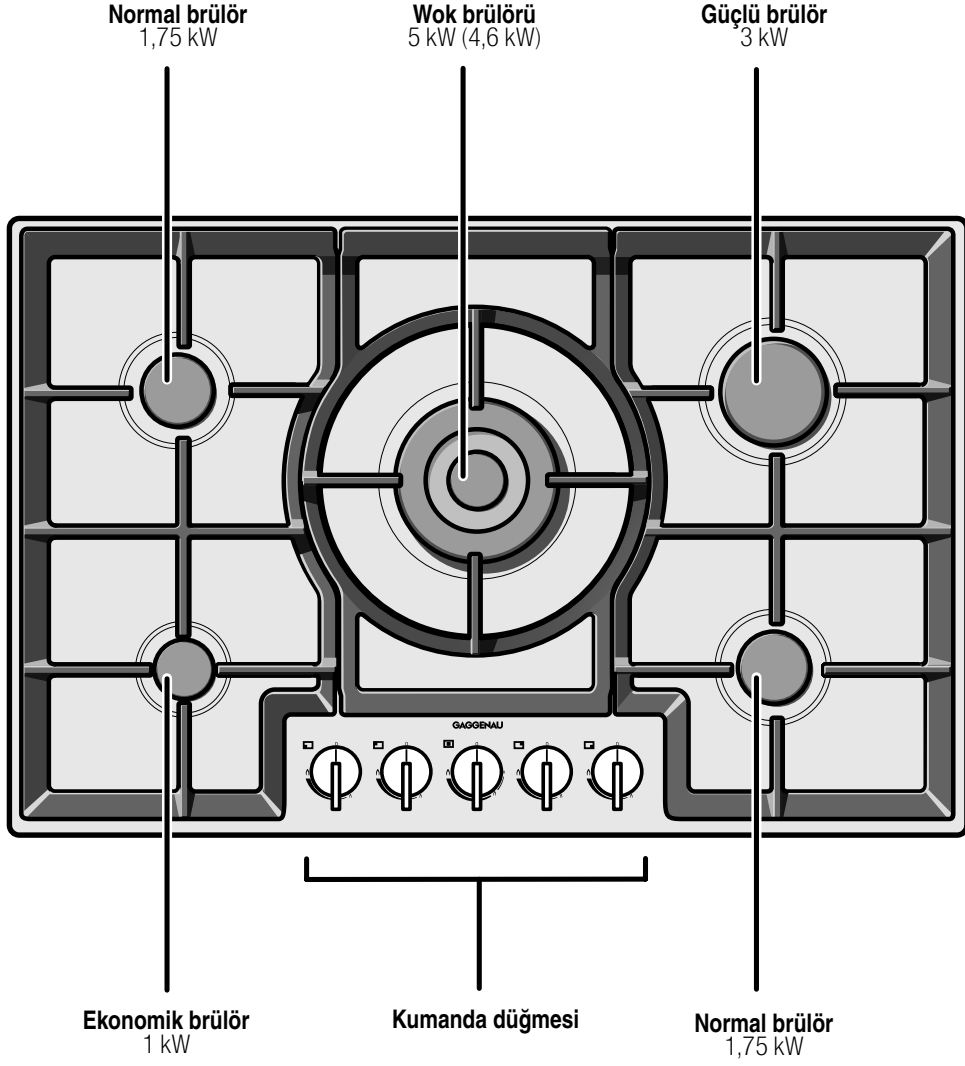
Yaralanma tehlikesi! Hasarlı bir elektrik kablosu veya gaz hortumu en kısa zamanda üretici firma, satış şubesi, müşteri hizmetleri veya bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazın başka bir gaz türüne dönüşümü için müşteri hizmetlerini arayınız.

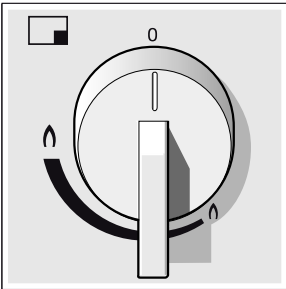
Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

Gazlı Ocak

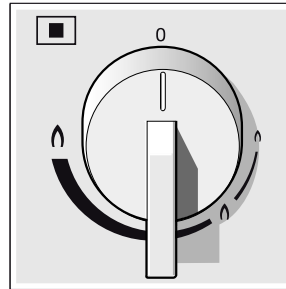


Kumanda düğmeleri



Kumanda düğmelerindeki işaretler düğmenin ait olduğu brülörü belirler ve kısık ateş ile tam ateş arası ayarı gösterir. Ayar kademesiz gerçekleşir.

Wok brülörü kumanda düğmesi



Wok brülörünün kumanda düğmesindeki orta alev sembolü, dış alev dairesinin ilaveten devreye gireceği kademesi belirler.

Aksesuar

Aşağıda belirtilen aksesuar teslimat kapsamına dahildir:

- **Wok halkası (647660)**
Wok tavaların Wok brülörü üzerinde kullanılmasını sağlar.

Özel aksesuar

Aşağıda belirtilen aksesuarları müşteri hizmetleri departmanımızdan veya internetten sipariş edebilirsiniz:

- **Wok tava (WP 400 001)**
Çok katmanlı malzemeden üretilmiş Wok tava. Kavisli tabanlı ve saplı, Ø 36 cm, 6 litre, yüksekliği 10 cm.
- **Espresso ızgarası (088903)**
Espresso ızgarası sadece ekonomik brülör için uygundur ve çapı 9 cm'nin altında kapların kullanılmasını sağlar (örneğin espresso cezvesi).
- **Isı dağıtıcı plaka (648786)**
Isı dağıtıcı plaka sadece ekonomik brülör için uygundur. Plaka, en düşük kademe (kısık ateş) kullanıldığında ısıyı azaltır.
Isı dağıtıcı plakayı çıkıntılı tarafı yukarı gelecek şekilde ızgaranın üzerine koyun. Kesinlikle doğrudan brülörün üzerine koymayın. Tencereyi ısı dağıtıcı plakanın ortasına yerleştirin.

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

Ocağın ayarlanması

Kumanda düğmelerindeki işaretler, ilgili brülörün pozisyonunu ve tam ateş ile kısık ateş arası gücü gösterir. Güç kademesiz olarak ayarlanabilir.

Notes

- Ocağın gözlerini ancak tencere ızgaraları ve tüm brülör parçaları doğru şekilde takılıken ateşleyin.
- Brülör ve çakmak bujileri temiz ve kuru olmalıdır.
- Sadece öngörülen aksesuarları kullanın. Paslanmaz çelikten gövdeyi kaplamayın (örneğin alüminyum folyoyla).

Otomatik ateşleme

Gazlı ocağınız elektrikli çakmak fonksiyonu için bujilere sahiptir.

- 1 Kullanmak istediğiniz brülörün üzerinde uygun bir tencere koyun.
- 2 İlgili kumanda düğmesine basın ve düğmeyi sola, istediğiniz pozisyona çevirin. Brülör otomatik olarak ateşlenir.

- 3 Kumanda düğmesini brülör yandıktan sonra birkaç saniye daha basılı tutun.

Kumanda düğmesini yavaşça çevirmek suretiyle alev büyüklüğü tam ateş ile kısık ateş arasında kademesiz olarak ayarlanabilir.

Manuel ateşleme

Elektrik kesildiğinde brülörleri manuel olarak da ateşleyebilirsiniz.

- 1 Kullanmak istediğiniz brülörün üzerinde uygun bir tencere koyun.
- 2 İlgili kumanda düğmesine basın ve düğmeyi sola, istediğiniz pozisyona çevirin. Kumanda düğmesini basılı tutun.
- 3 Brülörü fırın çakmağı veya kibrit kullanarak yakın. Kumanda düğmesini brülör yandıktan sonra birkaç saniye daha basılı tutun.

Kapatma

İlgili kumanda düğmesini sağa, 0 pozisyonuna çevirin.

Termo elektrikli alev denetim sistemi

Ocağın, sizin güvenliğiniz için termo elektrikli alev denetim sistemiyle donatılmıştır. Bu sistem, brülörün işletim esnasında yanlışlıkla sönmeye halinde (örneğin hava cereyanı nedeniyle) gaz kaçağı oluşmasını önler.

Brülör işletim esnasında yanlışlıkla sönerse, brülörü tekrar ateşlemeden önce kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin ve en az 30 saniye bekleyin.

Ayar tablosu ve öneriler

Yemekleri karıştırmak ve tavadan almak için en iyisi uzun saplı ve ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş yassı bir keççe kullanın.

Ayar aralığı	Pişirme yöntemi	Örnekler
Tam ateş \uparrow	Kaynatma	Su
	Ön kızartma	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorba, soslar
	Buharda haşlama	Sebze
\uparrow ile \downarrow arası	Kızartma	Et, balık, patates
	Hamur işleri	Unlu yemekler, yumurtalı yemekler
	Kıvama getirme	Hamur köftesi, sosis, çorbalık et
	Buharda çırpma	Kremalar, soslar
	Pişirmeye devam etme	Çorba, patates
	Buğulama	Sebze, balık
	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
	Buğuda pişirme	Gulaş, rosto, sebze
Kısık ateş \downarrow	Buzunu çözme	Derin dondurulmuş ürünler
	Yumuşatma	Pirinç, baklagiller
	Isıtma	Çorba, türlü, soslu sebze

Yemek pişirme ve kızartma önerileri

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

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

Daha uzun süre pişmesi gereken yemekleri arka taraftaki ocak gözlerinde pişirin.

Büyük miktarları kaynatmak, kızgın yağda kızartmak veya ön kızartmasını yapmak için güçlü brülörü veya Wok brülörünü kullanın.

Wok ile ilgili öneriler

Note

Wok tavayla yemek pişirmek için Wok halkasını Wok brülörünün üzerinde tencere ızgarasına koymanız gerekir. Pişirirken Wok tavanın sağlam şekilde Wok halkasının üzerinde durmasına dikkat edin.

Tabanı kavisli Wok tavalara kullanılması önerilir. Üstün nitelikli Wok tava için özel aksesuar olarak sipariş edebilirsiniz (WP 400 001).

Wok tava ile yemek pişirirken sadece yüksek derecelere kadar ısıtılabilir yağlar kullanın, örneğin fıstık yağı.

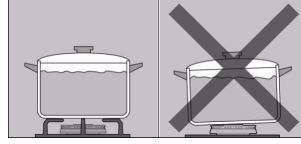
Malzemeleri yoğun ısıda ve sürekli karıştırarak kısa bir süre pişirin. Sebze dişe gelecek şekilde pişirilmelidir.

Piştirme takımına ilişkin açıklamalar

Aşağıdaki açıklamalar enerjiden tasarruf etmeniz ve tencerelerde hasarların önlenmesi için faydalı olacaktır.

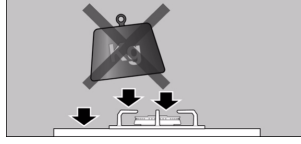
Uygun tencereler

Brülör	Önerilen tencere tabanı çapı	Minimum tencere tabanı çapı
Ekonomik brülör	100 - 180 mm	90 mm
Normal brülör, arka	180 - 220 mm	120 mm
Normal brülör, ön	180 mm tencereler 160 mm tavalalar	120 mm
Güçlü brülör	220 - 240 mm	140 mm
Wok brülörü	220 - 240 mm Wok tavasını sadece Wok halkasıyla birlikte kullanın.	Çap < 220 mm ise: Sadece iç brülörü kullanın.



Tencereleri tencere ızgarasının üzerine koyun. Kesinlikle brülörün üzerine koymayın.

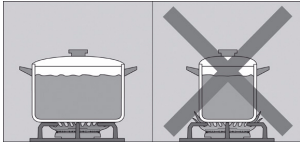
Kullanım öncesi tencere ızgarasının ve gaz brülör kapaklarının tam yerlerine oturmuş olduklarından emin olun.



Ocağa koyduğunuz tencerelerle çalışırken dikkatli olun.

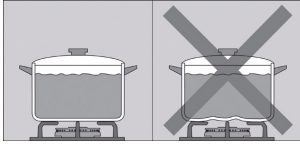
Ocağa vurmayın ve üzerine ağır yükler koymayın.

Kullanım uyarıları



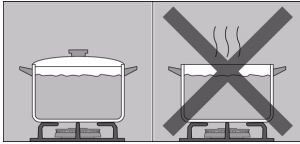
Her brülör için uygun büyüklükte tencereler kullanın.

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

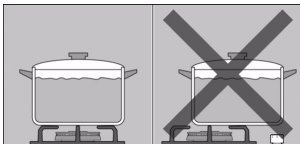


Ocak üzerinde sağlam şekilde durmayan, deformasyona uğramış tencereleri kullanmayın. Böylesi tencereler devrilebilir.

Sadece düz ve kalın tabana sahip tencereler kullanın.



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



Tencereyi ortalayarak brülörün üzerine koyun. Aksi takdirde tencere devrilebilir.

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

Temizleme ve bakım

Bu bölümde, ocağın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

⚠ Warning

Yanma tehlikesi! Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Warning

Elektrik çarpma tehlikesi! Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrası soğuduktan sonra temizleyin. Taşan sıvıları derhal temizleyin ve yemek artıklarının yanarak yapışmalarını önleyin.

Temizledikten ve kuruttuktan sonra brülör parçalarını ve tencere ızgaralarını tekrar yerleştirin. Brülör parçalarının doğru pozisyonda olmalarına dikkat edin. Brülör halkası ve brülör kapağı takarken yerlerine oturmalı ve düz durmalıdırlar.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Paslanmaz çelikten yüzeyler	Bulaşık deterjanını yumuşak, nemli bir bezle sürün. Yumuşak bir bezle kurulaşın. Temizlemek için sadece az miktarda su kullanın. Cihaza su girmemelidir. Caution! Contada hasarlar oluşabilir. Paslanmaz çelikten yüzeydeki çevreleyici aralığı sadece yumuşak bir fırçayla temizleyin. Sivri cisimler kullanmayın. İnatçı kirlenmeler veya ısı nedeniyle meydana gelen renk değişimleri için uzman satış noktanızdan veya müşteri hizmetleri departmanımızdan paslanmaz çelik temizleyicisini temin edebilirsiniz (Sipariş No. 464524).
Tencere ızgarası	Temizlemek için dikkatle çıkarın. Evyenin içinde yumuşamaya bırakın. Bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin. Lastik tamponların çıkmaması için bu kısımları dikkatle temizleyin. Temiz suyla yıkayın ve yerine koymadan önce itina ile kurutun. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Kumanda düğmeleri	Yumuşak, nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Caution! Cihazda hasar oluşabilir. Kumanda düğmelerini temizlemek için çekerek çıkarmayın.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Brülör parçaları	Temiz suyla yıkayın ve yerine koymadan önce itina ile kurutun. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Çakmak	Gerekirse küçük bir fırça kullanarak dikkatle temizleyin.

Yanarak yapışan kirler

İnatçı, yanarak yapışmış kirlenmeler için uzman satış noktanızdan veya müşteri hizmetleri departmanımızdan grill temizleme jeli sipariş edebilirsiniz (Sipariş No. 463582). Bu ürün tencere ızgarası, brülör parçaları ve paslanmaz çelikten gövde için uygundur. Gerekirse kirlenmelerin sabaha kadar yumuşamasını bekleyin. Temizleyici üzerindeki bilgileri dikkate alın.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıyıcı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Temizledikten ve kuruttuktan sonra brülör parçalarını ve tencere ızgaralarını tekrar yerleştirin. Brülör parçalarının doğru pozisyonda olmalarına dikkat edin. Brülör halkası ve brülör kapağı takarken yerlerine oturmalı ve düz durmalıdırlar.

Arızaların giderilmesi

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

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

Müşteri hizmetleri

Müşteri hizmetleri departmanımız, ürünlerimizin onarım çalışmaları, aksesuar veya yedek parça tedarigi için hizmetinizdedir.

Müşteri hizmetleri departmanımızın iletişim bilgilerini ekte sunulan servis kitabında bulabilirsiniz.

Müşteri hizmetleri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri 

Ambalaj malzemeleri ve eski cihazlar

Gerek yeni cihazların ambalajları gerek eski cihazlar değerli ham maddeler ve yeniden değerlendirilebilir malzemeler içerir.

Lütfen tüm parçaları türlerine göre ayırarak imha edin.

Aktüel imha olanakları hakkında lütfen uzman satış noktanızdan veya belediyenizden bilgi edinin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Оглавление

Правила техники безопасности	40
Общие указания	40
Безопасность при эксплуатации	40
Безопасность при очистке	40
Безопасность при обслуживании и ремонте	40
Ваш новый прибор	41
Газовая варочная панель	41
Ручки управления	41
Ручка управления для Вок-конфорки	41
Принадлежности	42
Специальные принадлежности	42
Настройка конфорки	42
Автоматическое зажигание	42
Ручное зажигание	42
Выключение	42
Термоэлектрический контроль пламени	42
Таблица настроек и советов	43
Советы по варке и жарению	43
Советы по использованию вок-сковороды	43
Указания по использованию варочной посуды	44
Подходящие варочные емкости	44
Указания по использованию	44
Уход и очистка	45
Очистка прибора	45
Пригоревшие загрязнения	45
Запрещается использовать следующие средства очистки:	45
Устранение неисправностей	46
Служба сервиса	47
Упаковка и старые приборы	47
Экологически чистая утилизация	47

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данную инструкцию. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Общие указания

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления. Запрещено использовать его в качестве обогревательного прибора.

Категорически запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию или при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором. Не позволяйте детям играть с прибором или упаковочными материалами.

Данный прибор не предназначен для работы с внешним выключателем с часовым механизмом или с внешней системой дистанционного управления.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, связанные с несоблюдением указаний руководства по эксплуатации.

Безопасность при эксплуатации

Опасность ожога! Во время работы прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей близко.

Опасность возгорания! Перегретое блюдо может стать причиной пожара. Следите за прибором во время приготовления.

Опасность возгорания! Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

Опасность ожога! Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. **Опасность ожога!** Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Приготовление на растительном масле или жире возможно только под постоянным присмотром. В случае воспламенения масел никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или негорючим полотном.

Опасность возгорания! Легковоспламеняющиеся материалы могут загореться при нахождении вблизи открытого пламени и источника тепла. Поэтому не храните под варочной панелью подобные материалы (например спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Запрещается класть легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность травмирования! Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

Опасность короткого замыкания! Изоляция проводов электроприборов может оплавиться. Сетевые провода не должны касаться горячих конфорок.

Повреждения стоящих рядом приборов или мебели, вызванные жаром. При длительной работе прибора образуются тепло и влага. Требуется дополнительная вентиляция. Откройте окно или включите вытяжку с отводом воздуха на улицу.

Повреждения прибора вследствие перегрева. Не нагревайте гусьтницу, сковороду или камень для гриля одновременно на нескольких горелках.

Повреждение при непрерывной работе. Всегда поворачивайте регулятор конфорки в нулевое положение, когда прибор не работает.

Безопасность при очистке

Опасность ожога! Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Опасность удара током! Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Повреждения уплотнителей. Не используйте для очищения зазора по периметру стальной поверхности острые предметы.

Повреждения прибора. Не снимайте регулятор для очистки.

Безопасность при обслуживании и ремонте

Опасность травмирования! При неисправности или повреждении прибора: выньте или отключите предохранители. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность травмирования! Неквалифицированный ремонт может стать источником серьёзной опасности. Ремонт должен производиться только специалистом. В случае необходимости ремонта вызовите специалиста сервисной службы.

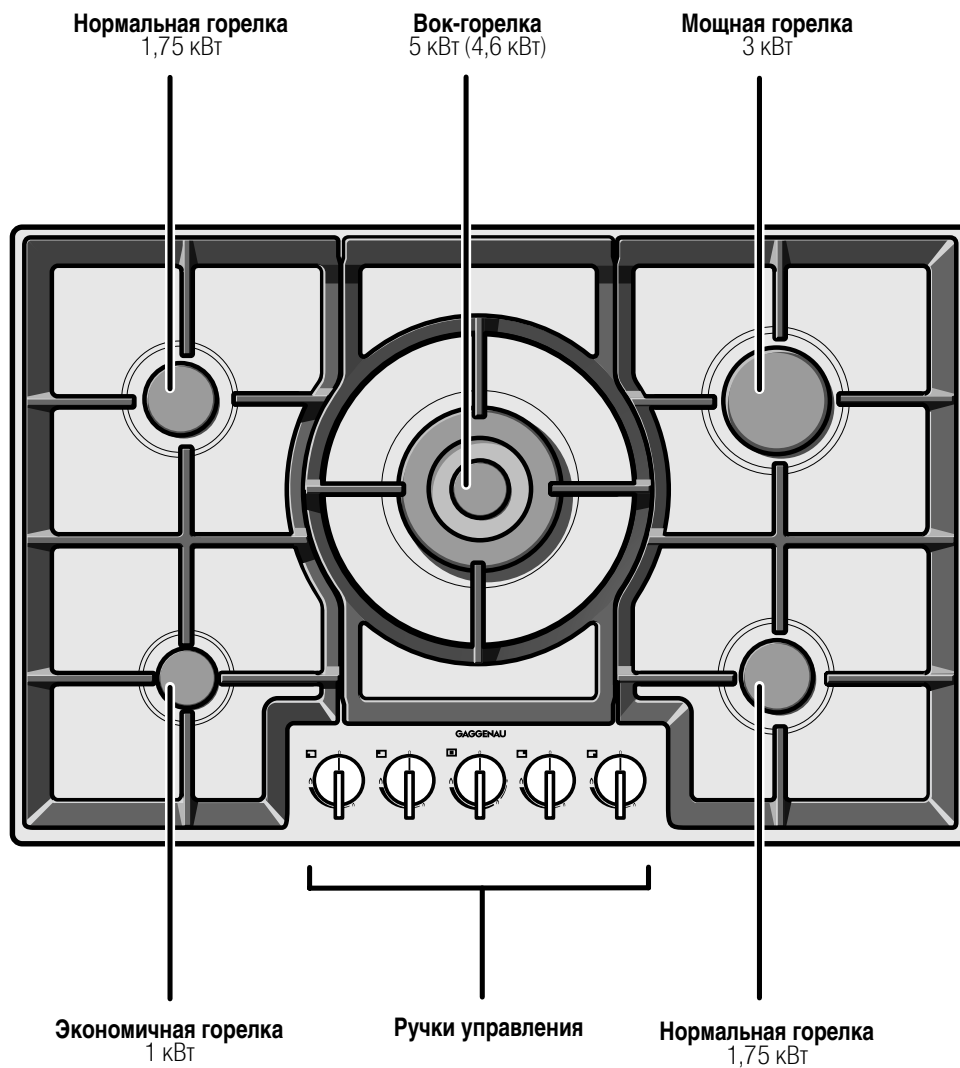
Опасность травмирования! Повреждённый кабель или газовый шланг должны быть незамедлительно заменены сотрудниками производителя, представительства фирмы, сервисной службой или специалистом.

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

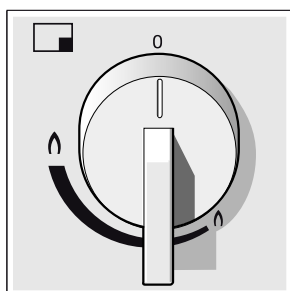
Ваш новый прибор

Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

Газовая варочная панель

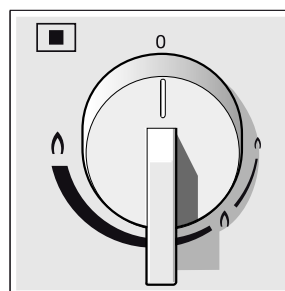


Ручки управления



Маркировка ручек управления указывает на принадлежность к соответствующей конфорке и настройку в диапазоне между маленьким и большим огнем. Настройка является бесступенчатой.

Ручка управления для Вок-конфорки



Значок пламени в среднем положении ручки для управления вок-конфоркой обозначает ступень, после которой дополнительно включается внешний круг пламени.

Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

- **Вок-кольцо (647660)**
Для использования вок-сковород на вок-конфорке.

Специальные принадлежности

Нижеприведенные принадлежности вы можете заказать в нашей службе сервиса или в Интернете:

- **Вок-сковорода (WP 400 001)**
Вок-сковорода из многослойного материала. С выпуклым дном и ручкой, Ø 36 см, вместимость 6 литров, высота 10 см.
- **Эспрессо-крестовина (088903)**
Эспрессо-крестовина предназначена только для экономичной конфорки и должна использоваться с варочными емкостями диаметром не более Ø 9 см (например, эспрессо-кофейник).
- **Теплоизолирующая подставка (648786)**
Теплоизолирующая подставка предназначена только для экономичной конфорки. Она уменьшает передачу тепла на нижней ступени мощности (маленький огонь).
Теплоизолирующая подставка устанавливается на решетку выступами вверх, но ни в коем случае прямо на горелку. Варочную емкость следует ставить на теплоизолирующую подставку посередине.

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

Настройка конфорки

Маркировка ручки управления указывает на положение соответствующей горелки и на её мощность в диапазоне от большого до малого огня. Мощность можно плавно регулировать.

Notes

- Конфорки можно зажигать только после того, как на них будут установлены решетки и все детали горелок.
- Горелки и свечи зажигания должны быть чистыми и сухими.
- Должны использоваться только предписанные принадлежности. Запрещается выстилать стальную варочную плиту (например, алюминиевой фольгой).

Автоматическое зажигание

Газовая конфорка оснащена свечами для электрического зажигания.

- 1 Установите подходящую варочную емкость на желаемую конфорку.
- 2 Нажмите на нужную ручку управления и поверните её влево в желаемое положение. При этом горелка автоматически зажигается.
- 3 После зажигания держите ручку управления в нажатом состоянии еще несколько секунд.

Посредством постепенного вращения ручки управления можно плавно регулировать огонь от большой до малой величины.

Ручное зажигание

При исчезновении напряжения в сети горелки можно зажигать вручную.

- 1 Установите подходящую варочную емкость на желаемую конфорку.
- 2 Нажмите на нужную ручку управления и поверните её влево в желаемое положение. Держите ручку управления в нажатом состоянии.
- 3 Зажгите горелку зажигалкой для газовых приборов или спичкой. После зажигания держите ручку управления в нажатом состоянии еще несколько секунд.

Выключение

Поверните желаемую ручку управления вправо в положение 0.

Термоэлектрический контроль пламени

Для обеспечения безопасности конфорка оборудована термоэлектрическим контролем пламени. Этот контроль предотвращает утечку газа, если произошло случайное выключение горелки (например, в результате сквозняка).

Если во время работы горелка случайно выключается, поверните ручку управления в положение 0 и, прежде чем зажечь горелку снова, подождите, по крайней мере, 30 секунд.

Таблица настроек и советов

Диапазон настройки	Вид приготовления	Примеры
Большой огонь \uparrow	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир, жидкости
	Варка	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
от \uparrow до \downarrow	Жарение	Мясо, рыба, картофель
	Выпечка	Сладкие мучные блюда, блюда из яиц
	Томление	Клецки, вареные колбасы, суповое мясо
	Сгущение	Кремы, соусы
	Доведение до готовности	Супы, картофель
	Приготовление на пару	Овощи, рыба
	Приготовление в собственном соку	Овощи, фрукты, рыба
	Тушение	Гуляш, жаркое, овощи
	Малый огонь \downarrow	Размораживание
Набухание		Рис, бобовые
Подогревание		Супы, солянки, овощи в соусе

Советы по варке и жарению

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

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

Блюда, требующие более продолжительной готовки, следует ставить на задние конфорки.

Для доведения до кипения, фритирования и обжаривания большего количества продукта используйте предпочтительно мощные конфорки или вок-конфорку.

Советы по использованию вок-сковороды

Note

Для приготовления блюд на вок-сковороде, на решетку, находящуюся над вок-горелкой, нужно положить вок-кольцо. Обращайте внимание на то, чтобы при готовке вок-сковорода надежно стояла на вок-кольце.

Мы рекомендуем вок-сковороду с выпуклым дном. Высококачественную вок-сковороду можно заказать как специальную принадлежность (WP 400 001).

Для приготовления блюд на вок-сковороде следует использовать только пищевые масла, пригодные для большого нагрева, например, арахисовое масло.

При большом нагреве готовьте составляющие только при постоянном перемешивании и не слишком продолжительное время. Готовые овощи должны быть еще твердыми на вкус.

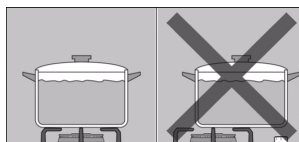
Для перемешивания и вынимания продуктов лучше всего подходит плоский половник с длинной ручкой из термостойкого материала.

Указания по использованию варочной посуды

Нижеследующие указания помогут вам сэкономить энергию и избежать повреждения варочных емкостей.

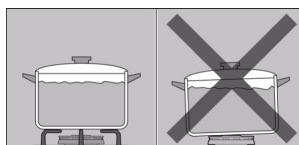
Подходящие варочные емкости

Горелка	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли	Минимальный диаметр дна кастрюли
Экономичная горелка	100 - 180 мм	90 мм
Стандартная горелка задняя	180 - 220 мм	120 мм
Стандартная горелка передняя	Кастрюли 180 мм Сковороды 160 мм	120 мм
Мощная горелка	220 - 240 мм	140 мм
Вок-горелка	220 - 240 мм Использовать вок-горелку только с вок-кольцом.	При диаметре < 220 мм: Использовать только внутреннюю горелку.



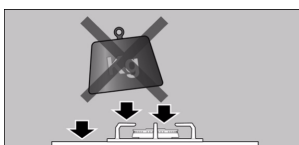
Устанавливайте варочную емкость посередине над горелкой, иначе возможно опрокидывание.

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



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

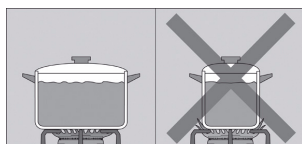
Перед использованием необходимо убедиться в том, что решетка и крышка газовой горелки установлены правильно.



Обращайтесь осторожно с емкостями, установленными на конфорках.

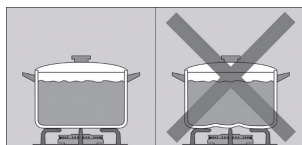
Не производите удары по конфорке и не ставьте на нее большие тяжести.

Указания по использованию



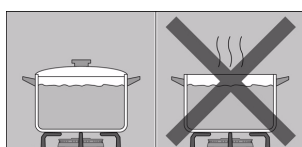
Используйте варочные емкости подходящего размера для соответствующей горелки.

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



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

Используйте варочные емкости только с плоским и толстым дном.



Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой. Значительная часть энергии расходуется при этом бесполезно.

Уход и очистка

В этой главе приведены советы и указания по оптимальному уходу за варочной панелью и её очистке.

Warning

Опасность ожога! Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Warning

Опасность удара током! Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Очистка прибора

После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Чтобы остатки пищи не пригорали, немедленно удаляйте выбежавшие жидкости.

После очистки и сушки установите снятые детали горелки и решетки на место. Обращайте внимание на правильную установку деталей горелки. Кольцо и крышка горелки должны зафиксироваться в своем положении без перекосов.

Детали прибора / поверхности	Рекомендуемые очистители
Поверхности из нержавеющей стали	<p>Нанести моющее средство мягкой влажной тряпкой, а затем протереть насухо мягкой салфеткой. Использовать для очистки минимальное количество воды, причем вода не должна проникать в прибор.</p> <p>Caution! Повреждение уплотнения. Зазор по периметру стальной поверхности следует очищать только мягкой щеткой. Запрещается использовать заостренные предметы.</p> <p>Для удаления приставших загрязнений или цветowych пятен, возникающих при нагревании, вы можете заказать в своем специализированном магазине или в нашей службе сервиса очиститель для стальных поверхностей (номер для заказа: 464524).</p>
Решетки	<p>Осторожно снять для очистки. Размягчить загрязнения в кухонной раковине. Очистить посудной щеткой и моющим средством.</p> <p>Следует проявлять осторожность при очистке в области резиновых накладок, чтобы избежать их отделения.</p> <p>Промыть чистой водой и, прежде чем установить на место, тщательно просушить.</p> <p>Запрещается очищать в посудомоечной машине!</p>

Детали прибора / поверхности	Рекомендуемые очистители
Ручки управления	<p>Очищать мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства, при этом тряпка не должна быть намочена слишком сильно.</p> <p>Caution! Повреждение прибора. Запрещается снимать для очистки ручки управления.</p>
Детали горелки	<p>Промыть чистой водой и, прежде чем установить на место, тщательно просушить.</p> <p>Запрещается очищать в посудомоечной машине!</p>
Свеча зажигания	<p>По мере необходимости, очищать маленькой щеткой.</p>

Пригоревшие загрязнения

Для удаления плохо отделяющихся, пригоревших загрязнений вы можете заказать в своем специализированном магазине или в нашей службе сервиса гель для очистки гриля (номер для заказа: 463582). Он подходит для решеток, деталей горелок и стальной варочной плиты. При необходимости, обработанные очистителем загрязнения следует оставить на ночь для достижения желаемого эффекта. Выполняйте указания, приведенные на упаковке очистителя.

Запрещается использовать следующие средства очистки:

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

После очистки и сушки установите снятые детали горелки и решетки на место. Обращайте внимание на правильную установку деталей горелки. Кольцо и крышка горелки должны зафиксироваться в своем положении без перекосов.

Устранение неисправностей

Зачастую, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания.

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

Служба сервиса

Наша служба сервиса всегда к вашим услугам для проведения ремонта и приобретения принадлежностей или запчастей для наших продуктов.


Данные для обращения в нашу службу сервиса вы можете найти в прилагаемой сервисной книжке.

При обращении в нашу службу сервиса следует указать E-номер и FD-номер прибора. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

E-№

FD-№

Служба сервиса 

Упаковка и старые приборы

Как в упаковке от новых приборов, так и в самих старых приборах содержатся ценные исходные и повторно используемые материалы.

Просим проводить утилизацию деталей отдельно по видам.

По вопросу актуальных способов утилизации вы можете обращаться в специализированный магазин или в районное/городское управление.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

www.gaggenau.com

9000491728 ru (891102)

GAGGENAU