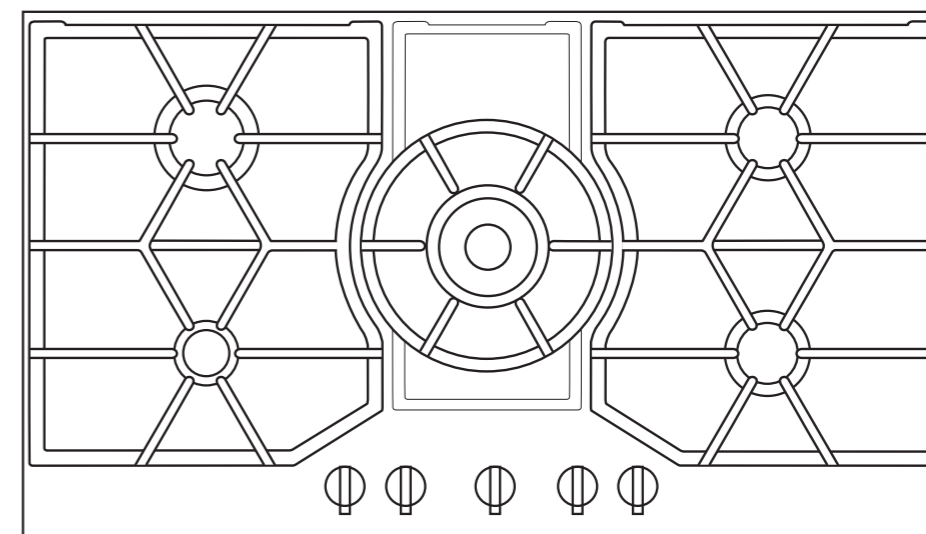


GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
Carl-Wery-Straße  
D-81739 München  
www.gaggenau.com

**GAGGENAU**

lv Lietošanas instrukcija  
pl Instrukcja obsługi  
ru Правила пользования

# CG 290



**GAGGENAU**

Cod. 9000649293 C

---

Cienījamais klient!

Mēs pateicamies jums un apsveicam jūs ar izdarīto izvēli! Šī praktiskā, modernā un funkcionālā iekārta ir ražota no augstākās kvalitātes materiāliem, kuri visu ražošanas procesa laikā tika pakļauti stingrai kvalitātes kontrolei un rūpīgām pārbaudēm, lai apmierinātu visas jūsu prasības ideālai ēdienu gatavošanai.

Tāpēc mēs jūs lūdzam **izlasīt un ievērot šīs vienkāršās instrukcijas**, lai varētu nodrošināt nevainojamus rezultātus jau pirmajā tās izmantošanas dienā. Tās satur **svarīgu informāciju** ne tikai par ierīces lietošanu, bet arī par apkopi un jūsu drošību.

Transportēšanas laikā mūsu produktiem nepieciešams drošs aizsargiepakojums. Tāpēc mēs izmantojam tikai pašu nepieciešamāko, un viss iepakojums ir pilnībā pārstrādājams. Jūs tāpat kā mēs varat dot savu ieguldījumu apkārtējās vides saglabāšanā, tāpēc izmetiet iepakojumu tuvākajā atkritumu tvertnē, kas ir paredzēta šim mērķim. Izlietoto eļļu nedrīkst izliet izlietnē, jo tā rada lielu kaitējumu apkārtējai videi. Ievietojiet to slēgtā traukā un nododiet savākšanas punktā vai, ja tāda nav, ievietojiet savā atkritumu spainī (tas nonāks sanitārā izgāztuvē un, lai gan tas nav labākais risinājums, tomēr tā izvairīsiet no ūdens piesārņošanas). Jums un jūsu bērniem tas nāks par labu. Pirms atbrīvoties no nolietotas iekārtas, demontējiet to. Pēc tam nododiet to pārstrādājamo materiālu pieņemšanas punktā. Tuvākā šāda centra adresi jautāriet vietējā pašvaldībā.

#### SVARĪGI.

Ja pretēji paredzētajam ierīcei ir kāds bojājums vai tā neatbilst attiecīgajām kvalitātes prasībām, lūdzam pēc iespējas ātrāk mūs par to informēt. Lai garantija būtu derīga, ierīci nedrīkst patvaļīgi remontēt vai nepareizi lietot.

#### Izlietotie iepakojumi un aparatūra



Ja datu plāksnītē redzams šis simbols, ņemiet vērā norādījumus.

#### Atkritumu likvidēšana videi draudzīgā veidā

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

---

## SATURS

---

<b>Drošības brīdinājumi .....</b>	<b>5</b>
<b>Šādi izskatās jūsu plīts virsma .....</b>	<b>6</b>
<b>Gāzes degļi .....</b>	<b>7</b>
Ieteicamie trauku diametri .....	8
<b>Daļu uzstādīšana .....</b>	<b>8</b>
Divkāršas liesmas deglis .....	8
Papildu restes .....	9
<b>Ēdienu gatavošanas padomi.....</b>	<b>9</b>
<b>Lietošanas brīdinājumi .....</b>	<b>10</b>
Par ēdienu gatavošanu .....	10
Par tīrīšanu un saglabāšanu .....	11
<b>Bojājumu noteikšana un novēršana .....</b>	<b>12</b>
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>13</b>

---

## Drošības brīdinājumi

---

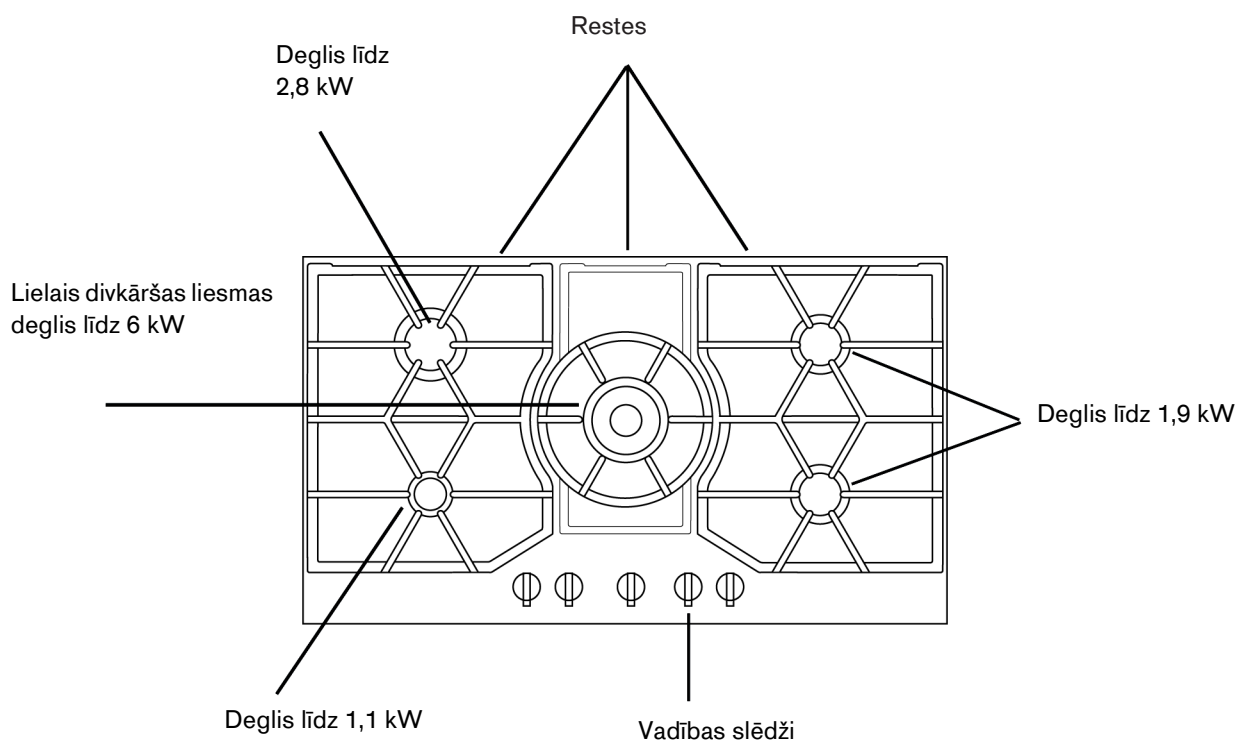
- ❑ Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu, lai ēdienu gatavot ar šo iekārtu varētu efektīvi un droši.
- ❑ Visi uzstādīšanas, regulēšanas un pielāgošanas darbi cita veida gāzei ir jāveic pilnvarotam tehnikam, ievērojot piemērojamos noteikumus un tiesību aktus, kā arī vietējo elektroenerģijas un gāzes uzņēmumu norādes. Lai ierīci pielāgotu cita tipa gāzei, ieteicams izsaukt tehnisko dienestu.
- ❑ Pirms savas jaunās plīts virsmas uzstādīšanas pārliecinieties, ka **izmēri ir pareizi**.
- ❑ Šo ierīci nedrīkst pieslēgt sadegšanas produktu izvadīšanas sistēmām.
- ❑ Šī ierīce izstrādāta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā, un to nav atļauts lietot rūpnieciskām vai profesionālām vajadzībām. Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz jahtām vai autofurgonos. Garantija būs spēkā tikai tad, ja šo ierīci izmantos paredzētajam mērķim.
- ❑ Šīs instrukcijas ir spēkā tikai tajās valstīs, kuru simboli redzami uz šīs ierīces. Apskatiet tehniskās instrukcijas, lai ierīci pielāgotu attiecīgās valsts lietošanas noteikumiem.
- ❑ Iekārta ir aprīkota ar EK „šuko” veida spraudni. Lai nodrošinātu aizsargzemeņu Dānijas standarta veida kontaktligzdā, iekārtai jāpievieno atbilstošs spraudņa pārveidotājs. Šādu pārveidotāju (atļauts izmantot maksimāli līdz 13 ampēriem) var iegādāties klientu dienestā (rezerves daļas Nr. 616581).
- ❑ Vietai, kurā paredzēts uzstādīt šo ierīci, ir jābūt aprīkotai ar **attiecīgu ventilācijas sistēmu** ideālā lietošanas kārtībā. (Gāzes iekārtu uzstādīšanas pamatnoteikumi dzīvojamās ēkās, Spānijas Oficiālais vēstnesis (BOE) Nr. 281,24-11-93).
- ❑ Ierīci nedrīkst pakļaut stiprām caurvēja pūsmām, jo tās var nodzēst degļus.
- ❑ Šī ierīce rūpnieciski ir pielāgota tādām gāzes veidam, kas norādīts datu plāksnītē. Ja tā ir jāmaina, zvaniet mūsu **tehniskā atbalsta dienestam**.
- ❑ Neveiciet labojumus aparāta iekšpusē. Ja tas nepieciešams, zvaniet mūsu tehniskā **atbalsta dienestam**.
- ❑ Rūpīgi **glabājiet** šīs lietošanas un uzstādīšanas instrukcijas, lai tās varētu pievienot ierīcei gadījumā, ja tā tiek nodota citam īpašniekam.
- ❑ Neieslēdziet **bojātu ierīci**.
- ❑ Sildīšanas un gatavošanas iekārtu virsmas uzsilst to darbības laikā. Rīkojieties piesardzīgi. **Turiet bērnus drošā attālumā**.
- ❑ Lietojiet ierīci tikai ēdienu gatavošanai un neizmantojiet to sildīšanai.
- ❑ Pārkarsētas taukvielas vai eļļas var viegli aizdegties. Tāpēc, gatavojot ēdienus ar lielu tauku vai eļļas saturu, piemēram, ceptus kartupeļus, plīti nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- ❑ Ja tauki vai eļļa ir aizdegusies, nekad nelejiet tiem virsū ūdeni. **APDEGUMU DRAUDI!** Lai noslāpētu liesmas, apsedziet trauku un izslēdziet plīti virsmu.
- ❑ Bojājuma gadījumā atslēdziet iekārtu no gāzes un elektrības padeves. Remontdarbu veikšanai izsauciet mūsu **tehniskā atbalsta dienestu**.
- ❑ Trauki, kas ir bojāti, neatbilstoša lieluma, pārsniedz plīts virsmas malas vai ir nepareizi novietoti, var radīt nopietnas traumas. Ņemiet vērā padomus un brīdinājumus par gatavošanas traukiem.
- ❑ Ja ir iestrēdzis gāzes padeves vārsts, neraujiet to ar varu. Nekavējoties zvaniet **mūsu oficiālajam tehniskajam dienestam**, lai tas labo vai nomaina vārstu.
- ❑ Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas, jo ir nāvējoša elektrošoka apdraudējums.
- ❑ Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām ar pavājinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērniem) vai personām, kam trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, ja ierīci izmanto par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ja ir sniegtas instrukcijas par ierīces izmantošanu.
- ❑ Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- ❑ **SVARĪGI** ievērot minimālo iebūvēšanas attālumu un neaizsegt spraugas ierīces aizmugurē. **BRIESMAS!** var ietekmēt sadegšanu.
- ❑ Šajā instrukciju rokasgrāmatā redzamie attēli ir orientējoši.

**RAŽOTĀJS NEUZŅEMAS NEKĀDU ATBILDĪBU PAR IEPRIEKŠMINĒTO DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMU NEIEVĒROŠANU.**

---

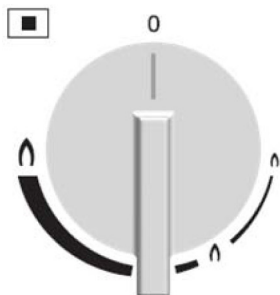
## Šādi izskatās jūsu plīts virsma

---



## Gāzes degļi

1. att.



Katram slēdzim ir norādīts, kuru degli tas kontrolē. 1. att.

Lai ieslēgtu degli, nospiediet atbilstošā degļa slēdzi un pagrieziet to pa kreisi līdz augstākajai pozīcijai; turiet to nospiestu šādā pozīcijā, līdz iedegas degļa liesma. Šādā slēdža pozīcijā visos degļos rodas dzirksteles.

Tagad pagrieziet slēdzi vēlamajā pozīcijā (vairs nav jāspiež slēdzis).

Ja liesma nav iedegusies, atkārtojiet procedūru un šajā reizē ilgāk turiet nospiestu slēdzi (maksimums līdz 10 sekundēm).

Ja aizdedzes būs netīras, aizdegšanās būs nepilnīga. Uzturiet plīts virsmu pēc iespējas tīrāku. To var izdarīt ar nelielu suku, paturot prātā, ka aizdedzes sveces nedrīkst pārāk stipri kustināt. Ja jūsu plīts virsmai nav nekāda veida automātiskās aizdedzes sistēmas, pietuviniet deglim atklātu liesmu (šķiltavas, sērkokciņu, utt.).

Jūsu plīts virsmai var būt **drošības termopāri**, kas nepieļauj gāzes noplūdi nejaušas degļu izslēgšanās gadījumā. 2. attēls.

Lai **ieslēgtu un aktivizētu** šo novatorisko sistēmu, veiciet tās pašas darbības, bet turiet nospiestu slēdzi, kamēr sākas aizdegšanās, parādās un nenodziest liesma.

Ja ieslēgšanās nenotiek, atkārtojiet darbību, šoreiz turot nospiestu 1–5 sekundes.

Lai **izslēgtu**, grieziet slēdzi pa labi līdz precīzai 0 pozīcijai. Veicot šo darbību, no jauna var nostrādāt ieslēgšanās sistēma; tas ir **pilnīgi normāli**.

Jūsu modernajai un funkcionālajai plīts virsmai ir pakāpeniski vārsti, kas starp maksimālo un minimālo liesmas lielumu ļauj atrast **vajadzīgo ieregulējumu**.

Lielais divkāršas liesmas deglis ir ļoti praktisks un ērts, gatavojot ar paeljas pannām, ķīniešu wok pannām (visu veidu aziātu ēdienus) u.tml.

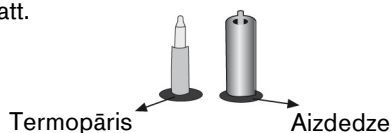
Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar lielu divkāršas liesmas degli, tai ir vārsts, kas neatkarīgi ļauj kontrolēt iekšējo un ārējo liesmu. Šī revolucionārā sistēma ļauj izvēlēties vērtību starp lielu jaudu diapazonu. Darbības apraksts 3. att.

Gāzes plīts lietošana rada karstumu un mitrumu telpā, kurā tā ir uzstādīta. Jums ir jānodrošina laba virtuves ventilācija: jātur atvērtas dabīgās ventilācijas atveres vai jāierīko mehāniska ventilācijas ierīce (tvaiku nosūcējs).

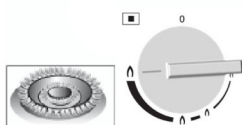
Nepārtrauktai jūsu ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atveriet logu (neradot caurvēju) vai palieliniet mehāniskā ventilatora, ja tāds ir, jaudu. Pirmo lietošanas reizi laikā smaku izdalīšanās ir normāla parādība.

Oranžas krāsas liesma ir normāla parādība; tā rodas, kad gaisā ir putekļi, ir izlijuši šķidrums u.tml.

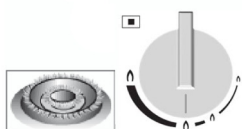
2. att.



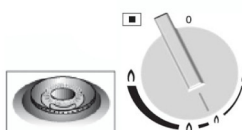
3. att.



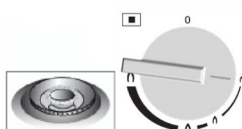
Abi degļa gredzeni (ārējais un iekšējais) deg ar maksimālo jaudu.



Ārējais degļa gredzens deg ar minimālo jaudu; iekšējais degļa gredzens deg ar maksimālo jaudu.



Iekšējais degļa gredzens deg ar maksimālo jaudu; ārējais degļa gredzens ir izslēgts.



Iekšējais degļa gredzens deg ar minimālo jaudu; ārējais degļa gredzens ir izslēgts.

---

## Ieteicamais trauku diametrs (cm)

---

Atkarībā no modeļa:

Deglis	Minimālais trauka lielums	Maksimālais trauka lielums
Lielais divkāršas liesmas deglis:		≥ 22 cm
Ātrais deglis	22 cm	26 cm
Vidēji ātrais deglis	14 cm	20 cm
Palīgdegļlis	12 cm	14 cm

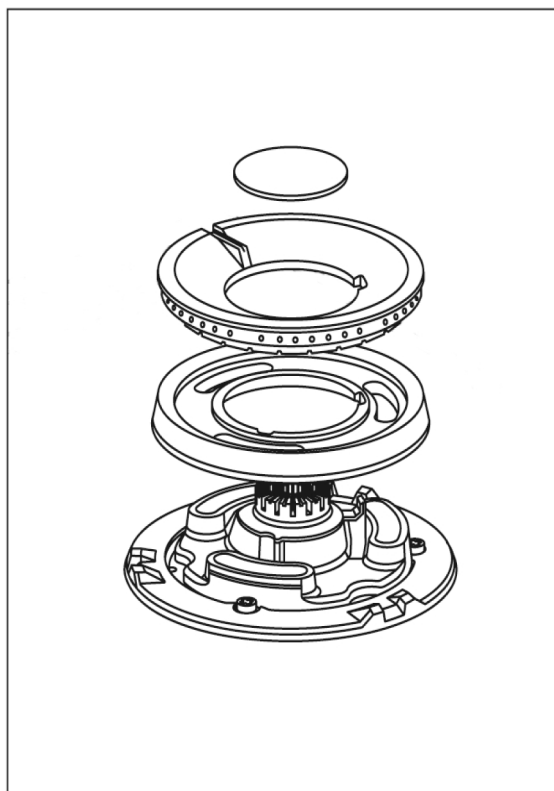
---

---

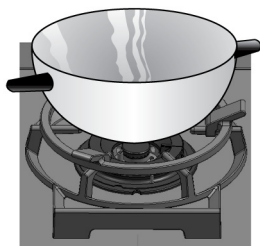
## Daļu uzstādīšana

---

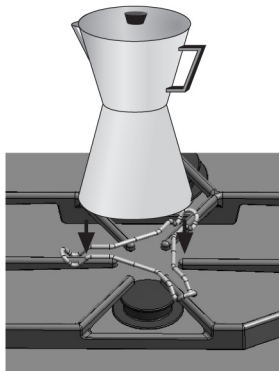
### Divkāršas liesmas deglis



4. att.



5. att.



## Papildu restes

Atkarībā no modeļa jūsu ierīces komplektācijā var būt iekļautas restes, kas ir obligātas uz **lielā divkāršas liesmas degļa** traukiem, kuru diametrs ir lielāks par 26 cm, pannām ar rokturiem, māla traukiem un visa veida ieliektiem traukiem (ķīniešu wok pannām u.tml...).

4. att. Tā kā papildu restes gatavošanas laikā ļoti sakarst, esiet uzmanīgs, ja tās ir jāpārvieto: „apdegumu draudi”.

Ja šis piederums nav iekļauts ierīces komplektācijā, šīs papildu restes var iegūt tehniskā atbalsta dienestā, norādot kodu 494664.

**Kafijas kannas reste.** Atkarībā no modeļa jūsu plīts komplektā var būt iekļauta papildu reste kafijas kannām, un tā ir paredzēta tikai un vienīgi palīgdeglim ar traukiem, kuru diametrs ir mazāks par 10 cm. 5. att. Ja šis piederums nav iekļauts ierīces komplektācijā, šīs kafijas kannas restes var iegūt tehniskā atbalsta dienestā; kods: 423529.

**Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja šīs papildu restes lieto nepareizi vai neizmanto vispār.**

## Ēdienu gatavošanas padomi

Šie ieteikumi ir nav obligāta rakstura

	Ļoti stipra uguns - stipra uguns	Vidēja uguns	Maza uguns
Liels divkāršas liesmas deglis	Vārīt, sautēt, cept, apgrauzdēt, paeljas, aziātu ēdienus (wok).	Uzsildīt un saglabāt siltus: pusfabrikāti vai gatavie ēdieni.	
Ātrais deglis	Eskalops, bifšteks, tortilja, cepti ēdieni.	Rīsi, baltā mērce, ragū	Tvaicēšana: zivis, dārzeņi
Vidēji ātrais deglis	Tvaicēti kartupeļi, svaigi dārzeņi, sautējumi, makaroni.	Uzsildīt un uzturēt siltus gatavos ēdienus un gatavot izsmalcinātus sautējumus	
Palīgdeglis	Vārīt: sautējumus, rīsus ar pienu, karameli.	Atkausēt un lēni gatavot: dārzeņus, augļus, saldētus produktus.	Gatavot/izk ausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.



## Brīdinājumi par ēdienu gatavošanu

### NĒ



Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



Negatavojiet bez vāka vai, kad tas ir daļēji uzlikts, jūs izšķiežat daļu enerģijas.



Neizmantojiet traukus ar nelīdzenu apakšu, tas paildzina ēdienu gatavošanas laiku un palielina enerģijas patēriņu.



Nenovietojiet trauku degļa malā, trauks var apgāzties.



Neizmantojiet lielizmēra traukus uz degļiem, kas atrodas vadības slēdžu tuvumā, tie var pieskarties vai tik ļoti pietuvoties vadības slēdžiem, ka paaugstina slēdžu zonas temperatūru, un var izraisīt bojājumus.



Nenovietojiet traukus tieši uz degļa.



Neizmantojiet lielus smagumus un nedauziet plīts virsmu ar smagiem priekšmetiem.



Neizmantojiet divus degļus vai karstuma avotus vienam traukam.

Izvairieties lietot cepešpannas, māla kastroļus u.tml. ilgu laiku ar maksimālo degļa vai sildriņķa jaudu.

### JĀ



Vienmēr izmantojiet katram deglim **piemērotus traukus**, šādi jūs novērsīsiet pārmērīgu gāzes patēriņu un trauku notraipīšanos.



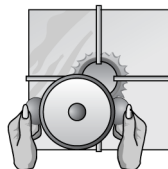
Vienmēr uzlieciet **vāku**.



Izmantojiet tikai katlus, pannas un kastroļus ar **līdzenu un biezu apakšu**.



Novietojiet trauku **uz restēm**. Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka degļu **restes un vāciņi** ir kārtīgi uzlikti.



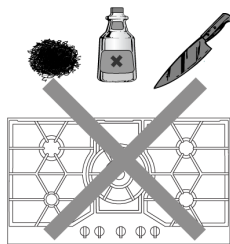
Uz plīts virsmas traukus pārvietojiet **uzmanīgi**.



Ierīcēs ar rūdīto stiklu uz katra degļa lieciet tikai vienu trauku. Uz divkāršas liesmas degļiem izmantojiet papildu restes.

## Stikla keramikas virsmu lietošanas noteikumi: tīrīšana un saglabāšana

### NĒ



Neizmantojiet pulverveida mazgāšanas līdzekļus, izsmidzināmus plīts tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvas švammes, kas var saskrāpēt stiklu.

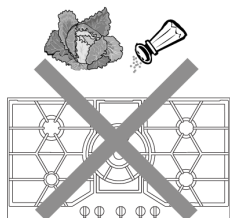
Nekad neizmantojiet tādus asus priekšmetus kā metāla beržamās suku vai nažus, lai no plīts virsmas noņemtu sakaltušas ēdienu paliekas.

Neizmantojiet nažus, skrāpjus vai līdzīgus priekšmetus, lai iztīrītu stikla savienojuma vietas ar degļu metāla apmalēm.



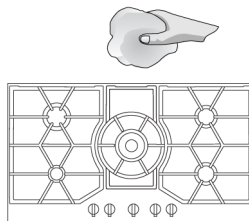
Neslidiniet traukus pa stikla virsmu, jo to var saskrāpēt. Neļaujiet arī uz stikla nokrist smagiem vai asiem priekšmetiem.

Nedaudziet ne pa vienu plīts virsmas daļu.



Smilšu graudi, kas, piemēram, radušies no dārzeņu tīrīšanas, skrāpē stikla virsmu.

### JĀ

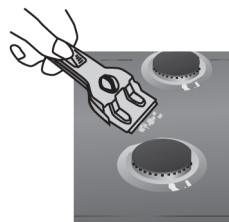
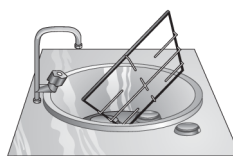


Pēc katras lietošanas reizes notīriet degļa atbilstošo elementu virsmas, kad tās ir atdzisušas. Ja atstāsiet paliekas (piedeģuša ēdiena, tauku pilienu u.tml.), lai cik niecīgas tās arī nebūtu, tās ieēdīsies virsmā un vēlāk būs daudz grūtāk notīrāmas.

Lai uzturētu tīrus degļus un restes, ik pa laikam tīriet tos, iemērcot ziepju denī un beržot ar nemetālisku suku, līdz caurumi un rievās ir pilnīgi tīras, lai varētu nodrošināt atbilstošu liesmu.

Nožāvējiet degļu vāciņus un restes iekreiz, kad tās ir slapjas. Izmantojiet stikla skrāpi plakaniski uz stikla, vienmēr pievērsiet īpašu uzmanību, lai to nepietuvinātu gāzes degļu rotājumiem.

Pēc tīrīšanas beigām nožāvējiet visus degļa elementus un arī atbilstošo pamatu. Degļa gredzenam un vākam jābūt precīzi uzliktam uz degļa pamata. Mitrums un nepareizs atbilstošo degļa elementu novietojums ietekmē radītās liesmas vienmērīgumu.



Kausēts cukurs vai pārtikas produkti ar augstu cukura saturu, kas izlijuši uz sildriņķa, nekavējoties jānotīra ar stikla skrāpjiem. Pēc restu nomazgāšanas pirms atkal uz tām gatavojat ēst, nožāvējiet tās pilnībā. Ūdens lāses vai mitras zonas uz plīts virsmas ēdienu gatavošanas sākumā var bojāt ierīces emalju.

Ja jūsu plīts virsmas restēm ir gumijas kājiņas, esiet piesardzīgi, tīrot restes, jo šie stiprinājumi var nokrist, un nākamajā lietošanas reizē reste var saskrāpēt stiklu vai plīts virsmu.

## Bojājumu noteikšana un izlabošana

Ne vienmēr ir jāizsauc tehniskā atbalsta dienests. Daudzos gadījumos attiecīgo problēmu jūs varat novērst pats. Zemāk redzamajā tabulā izklāstīti vairāki padomi.

### Svarīga piezīme.

Tikai pilnvarots mūsu tehniskā dienesta personāls var veikt ierīces gāzes un elektrosistēmu labojumus.

Kas noticis?	Iespējamais iemesls	Risinājums
...ja vispārējā elektriskā darbība ir traucēta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bojāts drošinātājs.</li> <li>- Varbūt izdegusi slēgiekārtā vai uzstādīšanas drošinātājs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārbaudiet drošinātāju galvenajā drošinātāju kastē un bojājumu gadījumā nomainiet.</li> <li>- Pārbaudiet ieejas galvenajā kastē, vai nav izdegusi slēgiekārtā vai drošinātājs.</li> </ul>
...ja elektriskā ieslēgšana nedarbojas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Starp aizdedzi un degļiem var būt pārtikas produktu vai tīrīšanas līdzekļu atliekas.</li> <li>- Degļi ir mitri.</li> <li>- Degļa vāki nav precīzi novietoti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spraugai starp aizdedzi un degļiem jābūt rūpīgi iztīrītai.</li> <li>- Uzmanīgi nosusiniet degļa vākus un aizdedzes.</li> <li>- Pārlicinieties, ka vāki ir pareizi novietoti.</li> </ul>
...ja degļu liesma nav vienmērīga?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Degļa dažādās daļās ir nepareizi novietotas.</li> <li>- Gāzes izplūdes rievās degļos ir netīras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pareizi novietojiet dažādās detaļas.</li> <li>- Iztīriet gāzes izplūdes rievās degļos.</li> </ul>
...ja gāzes plūsma nešķiet normāla vai neizplūst gāze?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Starpvārstu dēļ ir noslēgta gāzes padeve.</li> <li>- Ja gāze neizplūst no gāzes balona, tas var būt tukšs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atveriet iespējamus starpvārstus.</li> <li>- Nomainiet tukšo gāzes balonu pret pilnu.</li> </ul>
...ja virtuves telpā ir gāzes smaka?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kāds no gāzes vārstiem ir vaļā.</li> <li>- Iespējama noplūde gāzes balona savienojumā.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārbaudiet, vai visi vārsti ir aizgriezti.</li> <li>- Pārlicinieties, ka savienojums ir pareizs.</li> </ul>
...ja nedarbojas dažādu degļu drošinātāji?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slēdzis nebija nospiests pietiekami ilgi.</li> <li>- Ir netīras gāzes izplūdes rievās degļos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kad esat ieslēdzis degli, vēl dažas sekundes turiet nospiestu slēdzi.</li> <li>- Iztīriet gāzes izplūdes rievās degļos.</li> </ul>

---

## Garantijas noteikumi

---

Šai ierīcei piemērojamos garantijas noteikumus ir noteicis uzņēmums, kurš mūs pārstāv tajā valstī, kurā ir nopirkta šī ierīce. Pārdevējs, no kura iegādājāties šo ierīci, ar prieku pastāstīs par visām garantijas noteikumu detaļām. Lai varētu izmantot produkta garantiju, vienmēr jāuzrāda pirkumu apliecināošs dokuments.

Uzņēmums saglabā tiesības mainīt šos noteikumus.

Gadījumā, ja jūs zvanāt mūsu tehniskā atbalsta dienestam, lūdzu, norādiet šādu informāciju:

---

E-NR      FD

---

Šie burti redzami uz jūsu ierīces datu plāksnītes. Plāksnīte atrodas plīts virsmas apakšpusē.

---

Szanowni Państwo!

Dziękujemy Państwu za zakup naszego urządzenia i gratulujemy udanego wyboru. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Prosimy Państwa o **przeczytanie i o przestrzeganie tej prostej instrukcji**, aby zapewnić doskonałe wyniki od chwili pierwszego użycia urządzenia. Instrukcja zawiera **ważne informacje** związane nie tylko z użytkowaniem, ale również z bezpieczeństwem i konserwacją.

Podczas transportu, nasze produkty wymagają opakowania ochronnego, które będzie stanowiło skuteczne zabezpieczenie. Ze swej strony ograniczamy się do zapewnienia absolutnie podstawowego opakowania. Całe dostarczone opakowanie podlega recyklingowi. Państwo, podobnie jak my, mogą przyczynić się do ochrony środowiska, dlatego zalecamy, aby umieścić opakowanie w przeznaczonym na ten cel pojemniku na odpady, który znajduje się najbliżej Państwa domu. Nie należy wylewać zużytego oleju do zlewu, gdyż ma to duży wpływ na zanieczyszczenie środowiska. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego pojemnika i przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki lub, jeśli nie ma takiej możliwości, umieścić go w koszu na śmieci (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku i chociaż nie jest to najlepsze rozwiązanie, unikamy w ten sposób skażenia wód). Państwa dzieci i Państwo sami będą czerpać z tego korzyści. Przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Następnie należy go przekazać do punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi. Adres najbliższego punktu zbiórki surowców wtórnych może zostać Państwu podany przez lokalną placówkę administracji publicznej.

**WAŻNE:**

Jeśli mimo starań i oczekiwań producenta, urządzenie będzie pracować wadliwie lub nie będzie spełniać wymaganych norm jakości, prosimy jak najszybciej poinformować nas o tym. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

### **Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem**



Jeżeli symbol pojawia się na tabliczce znamionowej urządzenia, należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

### **Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska**

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.Ź. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

---

## Spis treści

---

<b>Uwagi dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>16</b>
<b>Prezentacja płyty kuchenki</b> .....	<b>17</b>
<b>Palniki gazowe</b> .....	<b>18</b>
Zalecane średnice naczyń.....	19
<b>Montaż elementów</b> .....	<b>19</b>
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni.....	19
Ruszty dodatkowe.....	20
<b>Rady dotyczące gotowania</b> .....	<b>20</b>
<b>Uwagi dotyczące obsługi</b> .....	<b>21</b>
Podczas gotowania .....	21
Podczas czyszczenia i konserwacji.....	22
<b>Przypadki nieprawidłowego działania</b> .....	<b>23</b>
<b>Warunki gwarancji</b> .....	<b>24</b>

## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

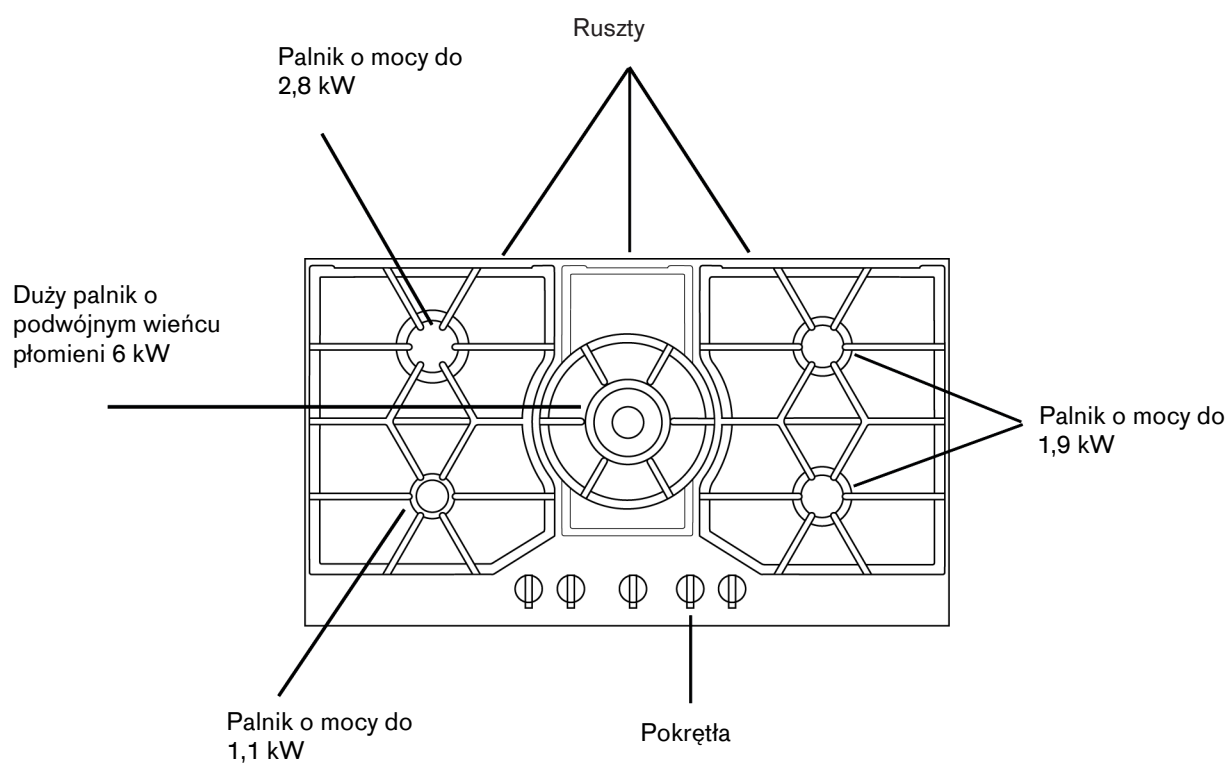
- ❑ Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotowywać potrawy, korzystając z tego urządzenia w sposób bezpieczny i skuteczny.
- ❑ Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zaleca się wezwać nasz Serwis Techniczny.
- ❑ Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy sprawdzić, czy odpowiednie **wymiary są prawidłowe**.
- ❑ Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.
- ❑ Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.
- ❑ Poniższe instrukcje obowiązują wyłącznie w przypadku krajów, których symbol znajduje się na urządzeniu. Należy zastosować odpowiednie instrukcje techniczne w celu dostosowania urządzenia do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.
- ❑ Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę UE Schuko. W celu zapewnienia uziemienia w gnieździe duńskim urządzenie należy podłączyć za pomocą odpowiedniego adapteru-wtyczki. Taki adapter (o dopuszczalnym natężeniu do maks. 13 amperów) można nabyć w serwisie (nr części zamiennej 616581).
- ❑ W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy obowiązkowo zapewnić sprawnie działający **system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami**. (Podstawowe normy dotyczące instalacji gazowej w przystosowanych budynkach, BOE nr 281,24-11-93).
- ❑ Należy chronić urządzenie przed silnymi przeciągami, gdyż w przeciwnym razie mogą się zgasić palniki.
- ❑ Opisane urządzenie posiada fabryczne ustawienia dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W przypadku konieczności wykonania zmiany, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ Nie należy wykonywać żadnych czynności we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ **Przechowywać** skrupulatnie instrukcje obsługi i montażu, aby móc je przekazać razem z urządzeniem w przypadku zmiany jego właściciela.
- ❑ Nie należy włączać **uszkodzonego urządzenia**.
- ❑ Powierzchnie urządzeń służących do ogrzewania i gotowania nagrzewają się podczas działania. Wszelkie czynności należy zatem wykonywać z należytą ostrożnością. **Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia**.
- ❑ Należy używać urządzenia wyłącznie w celu przygotowania potraw, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.
- ❑ Tłuszcze lub oleje podgrzane do bardzo wysokiej temperatury, mogą łatwo ulec zapaleniu. Z tego względu przygotowywanie potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład frytek, powinno być wykonywane z zachowaniem ostrożności.
- ❑ Nigdy nie polewać wodą palącego się tłuszczu lub oleju. **NIEBEZPIECZEŃSTWO** poparzeń! Należy nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.
- ❑ W przypadku awarii, odciąć doływ gazu i zasilanie elektryczne urządzenia. W celu wykonania naprawy, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- ❑ W przypadku zatarcia się kurka, nie należy go obracać, używając siły. Należy bezzwłocznie wezwać **nasz autoryzowany Serwis Techniczny**, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.
- ❑ Do czyszczenia płyty kuchenki nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- ❑ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- ❑ Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ❑ **WAŻNE:** nie zatykać szczelin z tyłu urządzenia i zachować minimalną odległość przy montażu w meblu. **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** może negatywnie wpłynąć na proces spalania.
- ❑ Ilustracje przedstawione w niniejszej Instrukcji służą wyłącznie jako przykład.

**W PRZYPADKU NIEPRZESTRZEGANIA POWYŻSZYCH UWAG DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA, PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.**

---

## Prezentacja płyty kuchenki

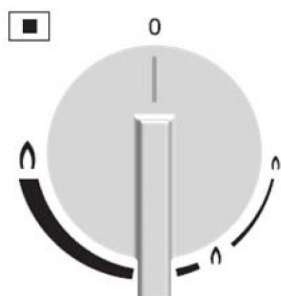
---





## Palniki gazowe

Rys. 1



Każde pokrętło posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

W celu zapalenia palnika, należy wcisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić go w lewą stronę, do najwyższego położenia, przytrzymując go w tej pozycji aż do chwili zapalenia płomienia w palniku. W tym położeniu pokrętła, we wszystkich palnikach wytwarzają się iskry.

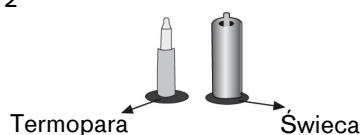
Obrócić pokrętło w żądane położenie (nie jest już konieczne wciskanie pokrętła).

Jeśli płomień się nie zapali, należy powtórzyć operację, przytrzymując pokrętło dłużej wciśnięte (maksymalnie do 10 sekund).

Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Należy dbać o idealną czystość. Należy je czyścić za pomocą małej szczoteczki, pamiętając, że świece nie powinny być narażane na silne uderzenia. Jeżeli płyta kuchenki nie posiada żadnego automatycznego systemu zapalania płomienia, należy przybliżyć wybrane źródło płomienia (zapalniczkę, zapałki, itd.) do palnika.

Płyta kuchenki może być wyposażona w **termopary zabezpieczające**, które blokują wypływ gazu w razie przypadkowego zgaszenia palników. Rys. 2.

Rys. 2



Aby **zapalić palnik i uruchomić** ten innowacyjny system zabezpieczający, należy postąpić w identyczny sposób jak opisany powyżej, jednak przytrzymując pokrętło wciśnięte do chwili, gdy nastąpi zapłon i pojawi się płomień, który nie będzie gasł.

Jeżeli płomień nie zapali się, należy powtórzyć operację, lecz tym razem należy przytrzymywać pokrętło wciśnięte przez około 1 do 5 sekund.

**W celu zgaszenia palnika**, obrócić pokrętło w prawo, aż do uzyskania prawidłowego położenia 0. Podczas tej czynności może ponownie zostać uruchomiony system iskrownika. Jest to **całkowicie normalne** zjawisko.

Ta nowoczesna i funkcjonalna płyta kuchenki jest wyposażona w kurki do stopniowej regulacji płomienia, które umożliwiają wybranie **odpowiedniego ustawienia** między największym a najmniejszym płomieniem.

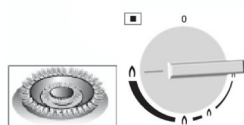
Duży palnik o podwójnym wieńcu płomieni jest bardzo praktyczny i wygodny do gotowania w naczyniach do paelli, chińskich wokach (wszelkiego rodzaju dań kuchni azjatyckiej) itd.

Gdy płyta kuchenki jest wyposażona w duży palnik o podwójnym wieńcu płomieni, wówczas posiada kurek, który umożliwia niezależne sterowanie płomieniem wewnętrznym i zewnętrznym. Dzięki temu innowacyjnemu systemowi istnieje szeroki wachlarz wyboru mocy. Opis działania. Rys. 3.

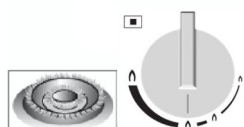
Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały niezamknięte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Stałe korzystanie z urządzenia może spowodować konieczność dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna (nie powodując przeciągów) lub zwiększenia mocy ewentualnej wentylacji mechanicznej. Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie.

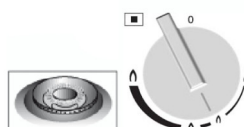
Rys. 3



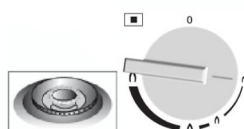
Oba wieńce płomieni (zewnątrzny i wewnętrzny) palą się z maksymalną mocą.



Zewnętrzny wieńce płomieni pali się z minimalną mocą, natomiast wewnętrzny wieńce płomieni pali się z maksymalną mocą.



Wewnętrzny wieńce płomieni pali się z maksymalną mocą, natomiast zewnętrzny wieńce płomieni jest zgaszony.



Wewnętrzny wieńce płomieni pali się z minimalną mocą, natomiast zewnętrzny wieńce płomieni jest zgaszony.

Występowanie płomienia w kolorze pomarańczowym jest zjawiskiem naturalnym i ma miejsce, gdy w otoczeniu znajduje się pył, rozlał się jakiś płyn, itd.

---

## Zalecane średnice naczyń (cm)

---

Zależnie od modelu:

Palnik	Najmniejsze naczynie	Największe naczynie
Duży palnik o podwójnym wieńcu płomieni:		≥ 22 cm
Szybki	22 cm	26 cm
Pólszybki	14 cm	20 cm
Pomocniczy	12 cm	14 cm

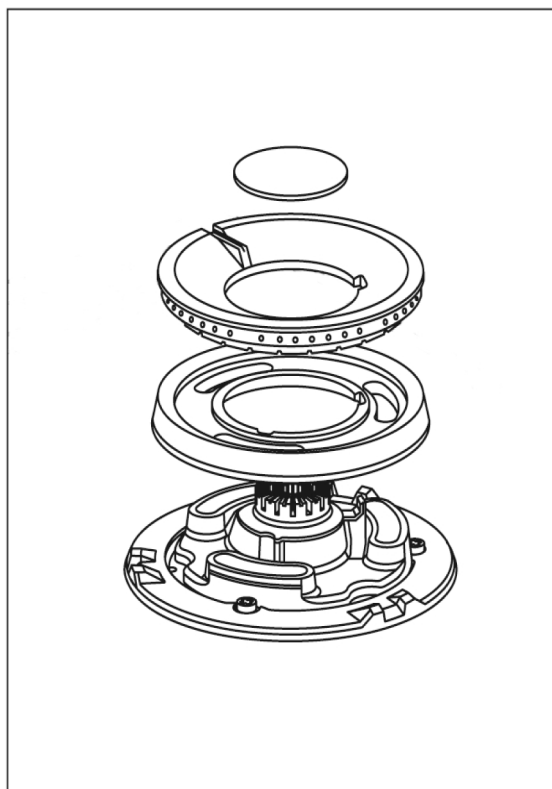
---

---

## Montaż elementów

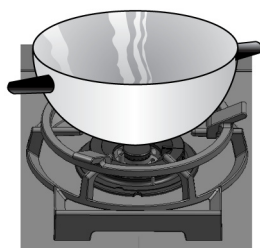
---

### Palnik o podwójnym wieńcu płomieni

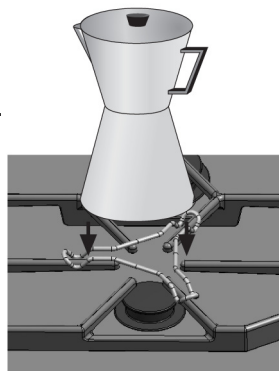


## Ruszty dodatkowe

Rys. 4.



Rys. 5.



Zależnie od modelu, urządzenie może zawierać dodatkowe ruszt, niezbędny **do dużego palnika o podwójnym wieńcu płomieni**, stosowany w przypadku naczyń o średnicy przekraczającej 26 cm, płyt do grillowania, garnków z kamionki i wszelkich głębokich naczyń o nieregularnym kształcie (chiński wok, itd.).

Rys. 4. Ze względu na wysokie temperatury osiągane przez te dodatkowe ruszty podczas procesu gotowania, należy zachować ostrożność podczas poruszania nimi - niebezpieczeństwo poparzeń!

W przeciwnym razie, Serwis Techniczny marki posiada ten dodatkowy ruszt o kodzie produktu 494664.

**Ruszt "do kawy":** Zależnie od modelu, płyta kuchenki może zawierać dodatkowy ruszt "do kawy", stosowany wyłącznie na palniku pomocniczym w przypadku naczyń o średnicy poniżej 10 cm. Rys. 5. W przeciwnym razie, Serwis Techniczny marki posiada te dodatkowe ruszty "do kawy" o kodzie produktu 423529.

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieużywania lub używania w sposób nieprawidłowy tych dodatkowych rusztów.**

## Rady dotyczące gotowania

Niniejsze rady mają charakter orientacyjny

	Bardzo mocny – Mocny	Średni	Słaby
Duży palnik o podwójnym wieńcu płomieni:	Gotowanie, pieczenie, smażenie, przyrumienianie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Szybki	Eskalopki, befszyk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu.	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa	Gotowanie na parze: ryby, warzywa
Półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury gotowanych potraw oraz przygotowywanie delikatnych potraw duszonych	
Pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

## Uwagi dotyczące obsługi podczas gotowania

### NIE



Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.



Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



Nie stosować naczyń o nieregularnym dnie, gdyż powoduje to wydłużenie czasu gotowania i zwiększenie zużycia energii.



Nie umieszczać na palniku naczynia w położeniu niecentrycznym, gdyż może się ono wywrócić.



Nie używać naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się blisko pokręteł, gdyż po ustawieniu w położeniu centrycznym na palniku mogą one dotknąć pokręteł i przybliżyć się tak bardzo, że spowodują wzrost temperatury w tej strefie i możliwość powstania uszkodzeń.



Nie umieszczać naczyń bezpośrednio na palniku.

Nie umieszczać na płycie kuchenki ciężkich przedmiotów ani nie uderzać w nią ciężkimi przedmiotami.



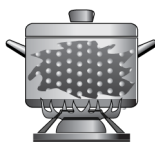
Nie należy używać dwóch palników lub dwóch źródeł ciepła dla jednego naczynia.

Unikać dłuższego używania płyt do grillowania, garnków z kamionki, itd..., wykorzystując maksymalną moc urządzenia.

### TAK



Zawsze stosować **naczynia** dostosowane do odpowiedniego typu palnika, w ten sposób uniknie się nadmiernego zużycia gazu i zabrudzenia naczyń.



Zawsze nakładać **pokrywki** na naczynia.

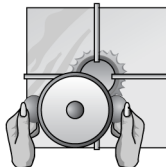


Stosować wyłącznie garnki, patelnie i rondle o **grubym i płaskim dnie**.



Umieszczać naczynia na palniku w położeniu dokładnie **centrycznym**.

Umieszczać naczynia **na ruszcie**. Przed użyciem palników sprawdzić, czy **ruszty i nakładki** palników są prawidłowo założone.



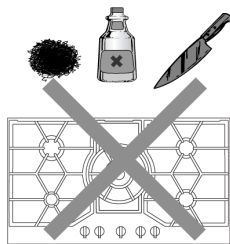
Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z **zachowaniem ostrożności**.



W przypadku urządzeń ze szkła hartowanego, należy stosować wyłącznie jedno naczynie na jednym palniku. Używać dodatkowego ruszta na palnikach o podwójnym wieńcu płomieni.

## Normy dotyczące użytkowania elementów ze szkła witrażowego: czyszczenie i konserwacja

### NIE



Nie należy używać detergentów w proszku, sprejów do czyszczenia piekarników lub gąbek ściernych, które mogą zarysować szkło.

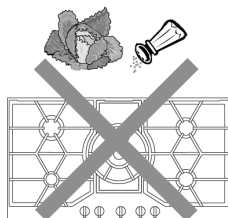
Nigdy nie należy używać ostrych przedmiotów, takich jak: metalowe zmywaki lub noże, w celu usunięcia stwardniałych resztek potraw z powierzchni płyty.

Nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia elementu szklanego z ozdobnymi elementami palników lub z ozdobnymi profilami metalowymi.



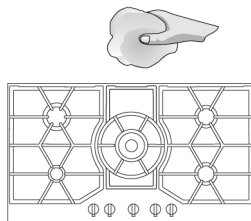
Nie należy przesuwac naczyń po szkłe, gdyż mogą je one zarysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadały twarde lub spiczaste przedmioty.

Nie należy uderzać w brzegi płyty kuchenki.



Ziarnka piasku, które syją się na przykład podczas oczyszczania warzyw, powodują zarysowanie szklanego elementu.

### TAK

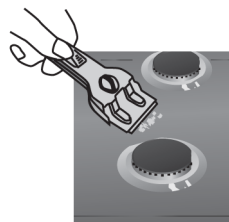


Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.), które pozostaną na płycie, przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie.

W celu zachowania czystości, palniki i ruszty powinny być okresowo czyszczone poprzez zanurzenie w wodzie z dodatkiem mydła i szczotkowanie szczotką z niemetalowym włosiem w ten sposób, aby otwory i rowki zostały całkowicie opróżnione z zanieczyszczeń, dzięki czemu zapewnimy prawidłowy płomień. Zawsze osuszać nakładki palników i ruszty, gdy ulegną zmoczeniu.



Używać skrobaka do szkła, zawsze ustawiając go poziomo na szklanym elemencie i zwracając szczególną uwagę, aby nie zbliżać go do ozdobnych elementów palników gazowych. Po zakończeniu czyszczenia, osuszyć wszystkie elementy palnika łącznie z jego korpusem. Przy nakładaniu na korpus palnika, pierścieni i nakładka powinny zostać na siebie wsunięte. Wilgoć i nieprawidłowe położenie elementów palnika wpływają na niejednorodność wytwarzanego płomienia.



Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o wysokiej zawartości cukru, rozlane na powierzchni płyty, należy natychmiast usunąć ze strefy grzejnej za pomocą skrobaka do szkła.

Po umyciu rusztów, osuszyć je całkowicie przed ponownym użyciem podczas gotowania. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować punktowe uszkodzenia emalii.

Podczas czyszczenia rusztów należy uważać na podkładki, gdyż mogą one odpaść, co spowoduje zarysowanie szklanego elementu lub profilu przez ruszt przy jego następnym użyciu.

## Przypadki nieprawidłowego działania

Nie zawsze należy wzywać Serwis Techniczny. W wielu przypadkach mogą Państwo sami rozwiązać zaistniałe problemy. Poniższa tabela zawiera kilka porad w tym zakresie.

### Ważna uwaga:

Wyłącznie upoważnieni pracownicy naszego Serwisu Technicznego mogą wykonywać prace w systemie związanym z instalacją gazową i elektryczną.

Co się dzieje...?	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
...jeśli funkcje elektryczne urządzenia nie działają?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Uszkodzony bezpiecznik.</li> <li>-Mógł "wyskoczyć" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy instalacji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.</li> <li>-Sprawdzić w głównej skrzynce wejściowej, czy "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.</li> </ul>
...jeżeli nie działa iskrownik elektryczny?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Możliwe, że między świecą a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.</li> <li>-Palniki są mokre.</li> <li>-Nakładki palników są nieprawidłowo założone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Przestrzeń między świecą a palnikami powinna zostać starannie oczyszczona.</li> <li>-Dokładnie osuszyć nakładki palnika i świece.</li> <li>-Sprawdzić, czy nakładki zostały prawidłowo założone.</li> </ul>
...jeżeli płomień w palnikach nie jest jednorodny?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Poszczególne części palnika zostały założone nieprawidłowo.</li> <li>-Rowki wypływu gazu z palników są zabrudzone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Założyć prawidłowo poszczególne części.</li> <li>-Oczyszczyć rowki wypływu gazu z palników.</li> </ul>
...jeżeli strumień gazu wydaje się nieprawidłowy lub brak dopływu gazu do palników?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brak gazu z powodu zamknięcia pośrednich zaworów dopływu gazu.</li> <li>-Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, butla może być już pusta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.</li> <li>-Wymienić butlę z gazem na pełną.</li> </ul>
...jeżeli w otoczeniu kuchenki czuć zapach gazu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Jeden z kurków jest otwarty.</li> <li>-Możliwy wyciek na połączeniu butli z gazem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Wykonać odpowiednią kontrolę.</li> <li>-Sprawdzić, czy połączenie jest prawidłowe.</li> </ul>
...jeżeli nie działają zabezpieczenia w różnych palnikach?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.</li> <li>-Rowki wypływu gazu z palników są zabrudzone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.</li> <li>-Oczyszczyć rowki wypływu gazu z palników.</li> </ul>

---

## Warunki gwarancji

---

Warunki gwarancji mające zastosowanie w przypadku tego urządzenia to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. W razie potrzeby, sprzedawca tego urządzenia może w każdej chwili dostarczyć szczegółowych informacji na jego temat. W każdym przypadku, aby skorzystać z gwarancji należy przedstawić dowód zakupu.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

W przypadku wezwania naszego Serwisu Technicznego, proszę podać:

---

E-NR    FD

---

Wskazane informacje znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki.

---

Уважаемый покупатель! Уважаемая покупательница!

Благодарим вас за покупку и поздравляем с правильным выбором. Этот практичный, современный и удобный электроприбор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно протестированных, чтобы наш прибор мог удовлетворить всем вашим требованиям к идеальному приготовлению пищи.

Убедительно просим вас **ознакомиться с этими простыми указаниями и придерживаться их**, чтобы с первого же использования варочной панели получить великолепный результат. Здесь содержится **важная информация**, касающаяся не только использования варочной панели, но и вашей безопасности и ухода за прибором.

Во время транспортировки электроприборов им необходима надежная защитная упаковка. Мы сводим ее к абсолютно необходимому минимуму, и все упаковочные материалы могут быть переработаны. Как и мы, вы можете помочь делу охраны природы: поместите упаковку в ближайший к вашему дому контейнер для подобных материалов. Не выливайте использованное растительное масло в раковину, так как оно очень вредит окружающей среде. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт. А если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорное ведро (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом мы можем избежать загрязнения воды). Вы сами и ваши дети будете потом благодарны за это. Прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. После этого передайте его в приемный пункт по сбору вторичного сырья. Адрес ближайшего приемного пункта можно узнать в органах местной администрации.

#### ВНИМАНИЕ!

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не произошло никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

#### Упаковка и отработавшие приборы



Если на табличке с характеристиками имеется такой символ, придерживайтесь следующих инструкций:

#### Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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



---

## Содержание

---

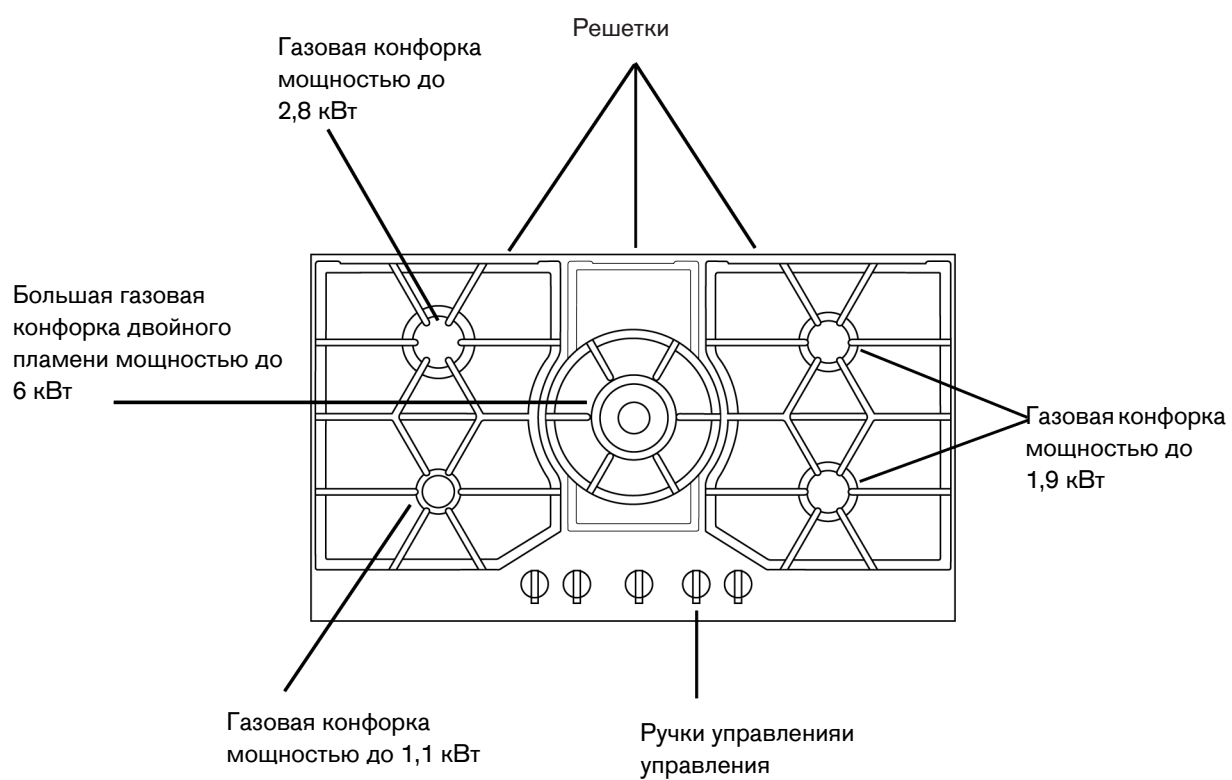
Правила техники безопасности.....	27
Общий вид варочной панели.....	28
Газовые конфорки.....	29
Диаметр рекомендуемой посуды .....	30
Установка деталей .....	30
Конфорка двойного пламени.....	30
Дополнительные решетки .....	31
Советы по приготовлению блюд .....	31
Советы по эксплуатации .....	32
При приготовлении блюд.....	32
При очистке и уходе .....	33
Мелкие неполадки .....	34
Условия гарантийного обслуживания.....	35

## Правила техники безопасности

- ❑ Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации, чтобы приготовление пищи на этой варочной панели было для вас безопасным и максимально удобным.
- ❑ Все операции по монтажу, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Для адаптации прибора к другому виду газа рекомендуется связаться с сервисным центром.
- ❑ Перед установкой новой варочной панели проверьте **правильность размеров**.
- ❑ Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.
- ❑ Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.
- ❑ Следующие инструкции действительны только для стран, условное обозначение которых указано на электроприборе. Для адаптации данного прибора к условиям использования в конкретной стране обратитесь к техническому руководству.
- ❑ Прибор оснащён штепсельной вилкой Schuko. Чтобы обеспечить заземление в розетках в Дании, прибор должен быть подключен через специальный адаптер. Этот адаптер (макс. до 13 А) можно приобрести через сервисную службу (номер для заказа 616581).
- ❑ В помещении, где устанавливается прибор, обязательно должна быть **соответствующая нормам вентиляция** в рабочем состоянии. (Основные нормы по проводке газа в оборудованных зданиях, «Официальный государственный вестник» № 281 от 24.11.93).
- ❑ Не допускайте наличия сильных сквозняков в помещении, где установлен прибор, так как они могут задуть пламя на конфорках.
- ❑ Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. Если настройку необходимо изменить, свяжитесь с нашим **сервисным центром**.
- ❑ Не производите никаких действий в середине варочной панели. В случае необходимости обратитесь в наш **сервисный центр**.
- ❑ **Сохраните** руководства по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому хозяину, передайте ему эти руководства.
- ❑ Не включайте **поврежденный прибор**.
- ❑ Поверхности обогревательных приборов и оборудования для приготовления пищи во время работы нагреваются. Будьте осторожны. **Не разрешайте детям подходить к варочной панели!**
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.
- ❑ Перегретый жир и масло легко возгораются. Поэтому блюда, которые готовятся с использованием жира или масла, например картофель-фри, нельзя оставлять без присмотра.
- ❑ При возгорании масла или жира никогда не заливайте пламя водой. Существует **ОПАСНОСТЬ** ожогов! Накройте посуду крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.
- ❑ В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. Для ремонта свяжитесь с нашим **сервисным центром**.
- ❑ Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера и посуды, края которой выходят за пределы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.
- ❑ Если ручка поворачивается туго, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с **нашим сервисным центром**, чтобы отремонтировать или заменить ручку.
- ❑ Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем, так как существует опасность поражения электротоком.
- ❑ Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.
- ❑ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ❑ **ВНИМАНИЕ!** Не закрывайте отверстия на задней панели прибора и соблюдайте минимальные расстояния при размещении встраиваемых варочных панелей. **ОПАСНОСТЬ!** В противном случае процесс горения может быть нарушен.
- ❑ Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

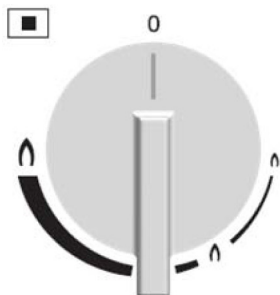
**В СЛУЧАЕ НЕВЫПОЛНЕНИЯ ДАННЫХ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ НЕ НЕСЕТ.**

## Общий вид варочной панели



## Газовые конфорки

Рис. 1



Около каждой ручки управления указано, какую конфорку она включает (рис. 1).

Чтобы включить конфорку, надавите на ручку выбранной конфорки, поверните ее влево до максимальной отметки и удержите в таком положении несколько секунд, продолжая нажимать на ручку, пока не зажжется огонь. При таком положении ручки на всех конфорках возникают искры.

Когда пламя загорится, поверните ручку до нужной отметки степени нагрева (без нажатия).

Если пламя не зажглось, повторите все описанные действия сначала, но подольше удержите ручку в нажатом состоянии (до 10 секунд).

Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо. Содержите варочную панель в чистоте. Чистка свечей проводится маленькой щеточкой с учетом того, что свечи нельзя подвергать агрессивному воздействию. Если на вашей варочной панели нет автоматического поджига, поднесите к горелке источник пламени (зажигалку, спички и т. п.).

На варочной панели могут быть установлены **термопары газ-контроля**, которые препятствуют выходу газа при случайном угасании пламени на конфорках (рис. 2).

Для **включения и активации** этой системы защиты включите конфорку как обычно, но удержите ручку в нажатом состоянии, пока не произойдет поджиг, не загорится и не стабилизируется пламя.

Если конфорка не зажглась, повторите те же действия, на этот раз удержав ручку в нажатом состоянии от 1 до 5 секунд.

Для **отключения** конфорки поверните ручку вправо точно до отметки 0. При этом система поджига может снова включиться, это **нормально**.

Ваша современная и практичная варочная панель снабжена ручками плавной регулировки, с помощью которых можно проводить точную **регулировку пламени** между максимальным и минимальным уровнем.

Большая конфорка двойного пламени прекрасно подходит для приготовления блюд в больших сковородах, в сковородах вок (на которых готовят различные блюда азиатской кухни) и т. д.

Если на вашей варочной панели имеется большая конфорка двойного пламени, для нее предусмотрена ручка, позволяющая регулировать внутреннее и наружное кольцо пламени по отдельности. Благодаря этой новаторской системе можно выбрать один из нескольких вариантов мощности конфорки. Регулирование такой конфорки проиллюстрировано на рис. 3.

Использование варочной панели повышает температуру и влажность в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном использовании прибора может понадобиться дополнительная вентиляция, например можно открыть окно (не создавая сквозняков) или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется. Во время первого использования варочной панели могут появиться специфические запахи.

Рис. 2

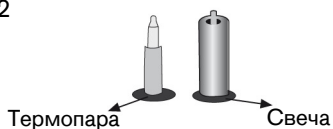
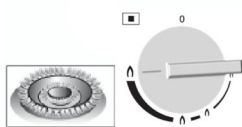
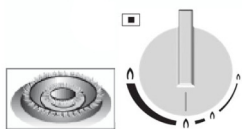


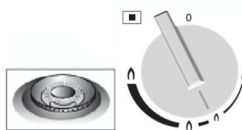
Рис. 3



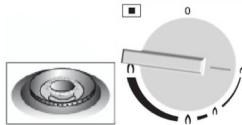
Оба кольца пламени (внешнее и внутреннее) включены на максимальную мощность.



Наружное кольцо пламени включено на минимальную мощность, а внутреннее кольцо пламени на максимальную мощность.



Внутреннее кольцо пламени включено на максимальную мощность, наружное кольцо пламени выключено.



Внутреннее кольцо пламени включено на минимальную мощность, наружное кольцо пламени выключено.

Пламя оранжевого цвета это нормальное явление; такая окраска возникает при наличии в воздухе пыли, при пролипании жидкости и т. д.

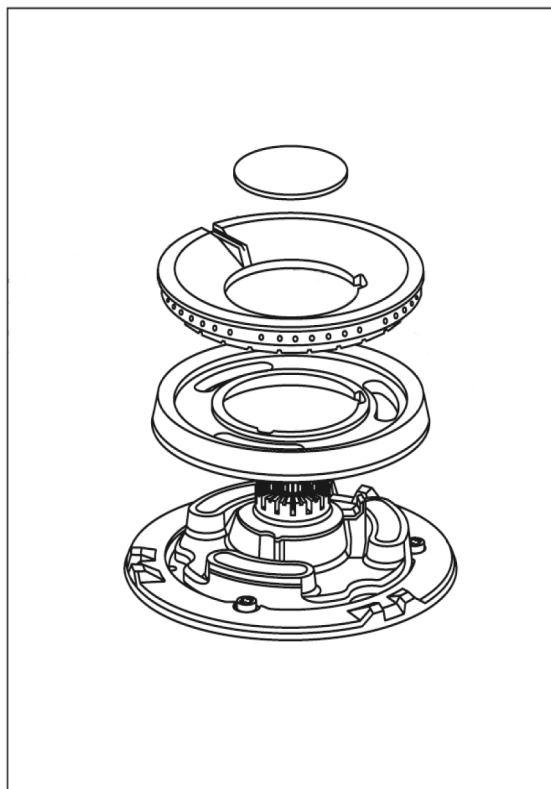
## Рекомендуемый диаметр посуды (см)

В зависимости от модели:

Конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Большая конфорка двойного пламени		$\geq 22$ см
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	14 см

## Установка деталей

### Конфорка двойного пламени

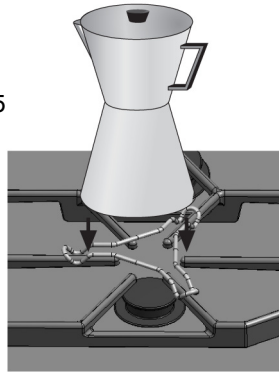


## Дополнительные решетки

Рис. 4



Рис. .5



В зависимости от модели, в комплект варочной панели может входить дополнительная решетка, без которой нельзя использовать **большую конфорку двойного пламени** с посудой диаметром более 26 см, сковородами-гриль, глиняными сотейниками и любыми видами посуды с выпуклым дном (например, со сковородами вок, казанами и т. п.) (рис. 4). Во время работы конфорки дополнительная решетка сильно нагревается. Если необходимо ее сдвинуть, будьте осторожны: существует опасность ожогов! Если такая решетка не входит в комплект вашей модели, ее можно приобрести в сервисном центре (артикул 494664).

**Решетка для кофеварки:** В зависимости от модели, в комплект варочной панели может входить решетка для кофеварки, предназначенная для использования только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 10 см (рис. 5). Если такая решетка не входит в комплект вашей модели, ее можно приобрести в сервисном центре (артикул 423529).

**Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования дополнительных решеток.**

## Советы по приготовлению блюд

Эти советы являются ориентировочными.

	Очень большой огонь	Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Большая конфорка двойного пламени	Отваривание, тушение, жарение, подрумянивание, приготовление пазлы и блюд азиатской кухни (в сковороде вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и полуфабрикаты.		
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, соус бешамель, рагу.	Отваривание на пару: рыба, овощи.	
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры готовых блюд и приготовление нежных блюд.		
Вспомогательная конфорка	Приготовление: жаркое, молочная каша, карамель.	Размораживание и медленное приготовление: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	

### НЕЛЬЗЯ



Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



Не используйте посуду с неровным дном, приготовление пищи в ней займет больше времени и потребует лишнего расхода энергии.



Не устанавливайте посуду не по центру конфорки, иначе она может перевернуться.



Не используйте посуду большого размера на конфорках, находящихся вблизи от ручек управления, если при установке на центр конфорки такая посуда может оказаться слишком близко к ручкам, приводя к их нагреванию и повреждению.



Не ставьте посуду прямо на горелку конфорки.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.

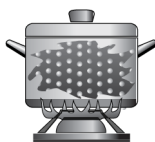


Избегайте продолжительного использования сковород-гриль, глиняных сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности нагрева.

### НУЖНО



Всегда пользуйтесь **посудой**, подходящей для каждой конфорки, так вы избежите лишнего расхода газа и загрязнения посуды.



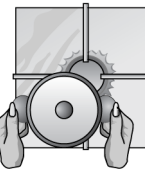
Всегда накрывайте посуду **крышкой**.



Используйте только кастрюли и сковороды с **плоским и толстым дном**.



Ставьте посуду точно **по центру** конфорки.



Ставьте посуду на **решетку**. Перед использованием конфорки убедитесь, что **решетки и крышки** горелок правильно установлены.

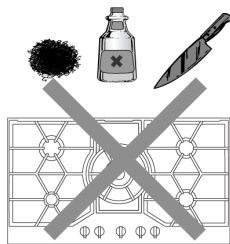


Будьте **осторожны** в обращении с посудой на варочной панели.

На варочных панелях из закаленного стекла не ставьте на конфорку больше одной кастрюли или сковороды. Используйте дополнительную решетку на конфорках двойного пламени.

## Правила эксплуатации стеклокерамики: очистка и уход

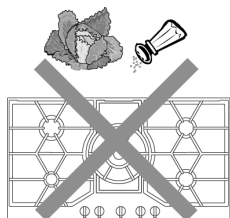
### НЕЛЬЗЯ



Не используйте моющие средства в виде порошков, аэрозоли для очистки духовых шкафов или жесткие губки, которые могут поцарапать стекло. Никогда не используйте царапающие или острые предметы, например металлические мочалки или ножи, для удаления остатков пищи, прилипших к поверхности варочной панели. Не используйте ножи, скребки и другие подобные приспособления для очистки стыка между стеклом и кольцевыми накладками горелок или металлическим профилем рамы.

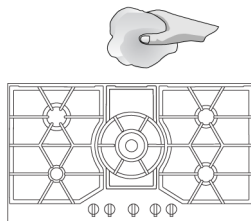


Не передвигайте посуду по поверхности варочной панели, стекло может поцарапаться. Также избегайте падения на стекло твердых и острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.



Песчинки, которые осыпаются при очистке овощей и корнеплодов, могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

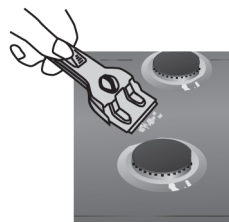
### НУЖНО



Каждый раз после использования необходимо протирать поверхность деталей горелки, как только она остынет. Если на них останутся загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.), даже если их немного, они запекутся на поверхности, и потом их будет труднее удалить.



Для поддержания чистоты горелки и решетки необходимо периодически очищать путем погружения в мыльную воду и последующей очистки с помощью неметаллической щетки, чтобы удалить все загрязнения из отверстий и прорезей для обеспечения правильного выхода пламени. Всегда насухо вытирайте крышки горелок и решетки.



Используйте скребок для стекла, передвигая его вдоль плоскости поверхности и следя за тем, чтобы он не приближался к кольцевым накладкам горелок. По окончании очистки тщательно просушите все детали и корпус горелки. При установке на корпус горелки кольцевая накладка и крышка должны прочно встать на свои места. Из-за присутствия влаги на деталях горелки и их неправильного положения пламя на конфорке будет гореть неравномерно.

Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу же удалять с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

После очистки решеток тщательно вытрите их перед повторным использованием. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может привести к точечному повреждению эмали.

При очистке решеток будьте осторожны с прокладками: они могут слететь, и тогда при повторном использовании решетка сможет поцарапать стекло или раму варочной панели.



## Мелкие неполадки

Не всегда нужно сразу обращаться в сервисный центр. Во многих случаях мелкие неполадки можно устранить самостоятельно. В следующей таблице приводятся некоторые советы.

**Примечание:**

Только сертифицированный персонал сервисного центра может производить ремонт системы подачи газа и электрических компонентов.

Что случилось	Возможная причина	Решение проблемы
...если электросистема не работает?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неисправен предохранитель.</li> <li>- Возможно, сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.</li> <li>- Проверьте на общем электрощите, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.</li> </ul>
...если не работает электрический поджиг?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Возможно, между свечой и горелкой скопились остатки продуктов или моющих средств.</li> <li>- Горелки мокрые.</li> <li>- Плохо установлены крышки горелок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужно тщательно очистить пространство между свечой и горелкой.</li> <li>- Тщательно вытрите крышки горелок и свечи.</li> <li>- Проверьте, чтобы крышки были правильно установлены.</li> </ul>
...если пламя неравномерное?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильно собраны детали горелки.</li> <li>- Отверстия выхода газа горелок загрязнены.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно соберите детали горелки.</li> <li>- Очистите отверстия выхода газа горелок.</li> </ul>
...если газ выходит неравномерно или не выходит вообще?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подача газа перекрыта промежуточным вентилем.</li> <li>- Если газ подается из баллона, возможно, он пуст.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Откройте промежуточный вентиль, если он имеется.</li> <li>- Замените баллон на полный.</li> </ul>
...если в кухне пахнет газом?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Открыт кран какой-то конфорки.</li> <li>- Возможна утечка из соединительного устройства баллона.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте, не повернута ли ручка какой-нибудь неработающей конфорки в рабочее положение.</li> <li>- Убедитесь, что баллон правильно подсоединен.</li> </ul>
...если не работают предохранительные клапаны газ-контроля конфорок?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.</li> <li>- Отверстия выхода газа горелок загрязнены.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.</li> <li>- Очистите отверстия выхода газа горелок.</li> </ul>

---

## Условия гарантийного обслуживания

---

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. По вашему желанию, продавец, у которого вы приобрели прибор, может в любой момент предоставить подробную информацию о них. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить:

---

E-NR	FD
------	----

---

Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели.