

Gaggenau

Οδηγίες χρήσεω

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Kullanma kılavuzu

CG261, CG291

Βάση εστιών αερίου

Placa de cocción a gas

Placa de cozinhar a gás

Ankastre Gazlı Ocak

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	2
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Η νέα σας συσκευή	5
Στοιχεία χειρισμού και καυστήρες	5
Βοηθητικά Εξαρτήματα	6
Καυστήρες αερίου	7
Χειροκίνητη ενεργοποίηση	7
Αυτόματη ανάφλεξη	7
Σύστημα ασφαλείας	7
Σβήσιμο ενός καυστήρα	7
Προειδοποιήσεις	7
Σκεύη μαγειρικής	7
Κατάλληλα σκεύη	7
Οδηγίες χρήσης	8
Πίνακας μαγειρέματος	8
Πληροφορίες σχετικά με τον πίνακα	8
Καθαρισμός και συντήρηση	11
Καθαρισμός	11
Συντήρηση	11
Επίλυση προβλημάτων	12
Τεχνικό σέρβις	13
Όροι εγγύησης	13
Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές	13
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	13

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau.com και στο online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια. Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.

Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Μην βγάζετε τη συσκευή από το προστατευτικό περιτύλιγμα μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης. Εάν παρατηρήσετε κάποια βλάβη στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το τεχνικό μας σέρβις.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3, σύμφωνα με τον κανονισμό EN 30-1-1 για συσκευές αερίου: συσκευή εντοιχισμένη σε έπιπλο.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα.

Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε αεριζόμενους χώρους.

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

Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, σύνδεσης, ρύθμισης και προσαρμογής σε άλλους τύπους αερίου θα πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, και

τους κανονισμούς των τοπικών εταιριών διανομής ηλεκτρικού και αερίου. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις διατάξεις που εφαρμόζονται σχετικά με τον αερισμό.

Αυτή η συσκευή βγαίνει από το εργοστάσιο με προσαρμοσμένο το αέριο που ορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών. Εάν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε, συμβουλευτείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης. Συνιστάται να επικοινωνήσετε με το τεχνικό σέρβις για την προσαρμογή σε άλλους τύπους αερίου.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

Μην χρησιμοποιείτε καλύμματα ή προστατευτικά εμπόδια για παιδιά που δεν συνιστανται από τον κατασκευαστή της βάσης εστιών. Μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, ανάφλεξης ή αποκόλλησης θραυσμάτων υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος κατάκαυσης!

Η συσσώρευση αερίου χωρίς να καίγεται σε ένα κλειστό χώρο εγκυμονεί κίνδυνο κατάκαυσης. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ρεύμα αέρα. Οι καυστήρες μπορεί να σβήσουν. Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις σχετικά με τη λειτουργία των καυστήρων αερίου.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Η χρήση μιας συσκευής αερίου παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο μέρος που εγκαθίσταται. Διασφαλίστε ένα καλό εξαερισμό στο χώρο της κουζίνας, ειδικά ενώ λειτουργεί η βάση εστιών: να διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού, ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να χρειάζεται ένα συμπληρωματικό ή ένα πιο αποτελεσματικό σύστημα εξαερισμού. ανοίξτε το παράθυρο ή αυξήστε την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Οι εστίες και τα κοντινά στοιχεία θερμαίνονται πολύ. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.
- Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί

να οδηγήσουν σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Οι εστίες θερμαίνονται πολύ. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδωδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.
- Τα υπερθερμαινόμενα λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστία.

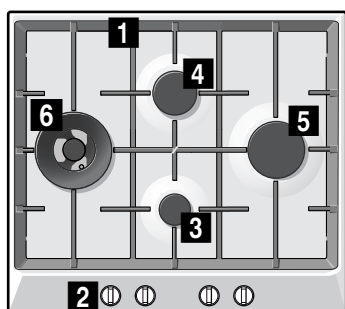
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμών!

- Τα σκεύη που παρουσιάζουν βλάβες, δεν έχουν το κατάλληλο μέγεθος, προεξέχουν από τις άκρες της βάσης εστιών ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά μπορεί να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Διαβάστε με προσοχή τις συμβουλές και προειδοποιήσεις σχετικά με τα σκεύη μαγειρικής.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα ηλεκτρικά καλώδια και τους σωλήνες παροχής αερίου. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Όταν ένα κουμπί χειρισμού δεν μπορεί να περιστραφεί ή είναι χαλαρό, δεν επιτρέπεται πλέον να χρησιμοποιηθεί. Επικοινωνήστε αμέσως με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, για να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί το κουμπί χειρισμού.

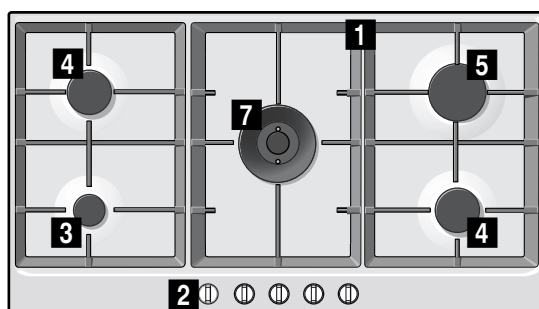
Η νέα σας συσκευή

CG261.....



- 1** Σχάρες
- 2** Διακόπτες
- 3** Οικονομικός καυστήρας μέχρι και 1 kW
- 4** Κανονικός καυστήρας μέχρι και 1,75 kW

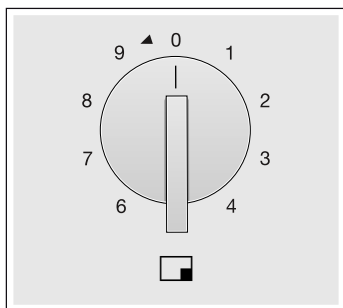
CG291.....



- 5** Ισχυρός καυστήρας μέχρι και 3 kW
- 6** Καυστήρας για Wok μέχρι και 4 kW
- 7** Διπλός καυστήρας για Wok μέχρι και 5 kW

Στοιχεία χειρισμού και καυστήρες

Σε κάθε διακόπτη χειρισμού είναι μαρκαρισμένος ο αντίστοιχος καυστήρας. Με τους διακόπτες χειρισμού μπορείτε να ρυθμίσετε, σύμφωνα με τις διάφορες θέσεις, την εκάστοτε απαραίτητη ισχύ μεταξύ των μέγιστων και των ελάχιστων τιμών. Μη δοκιμάσετε ποτέ, να περάσετε από τη θέση 0 απευθείας στη θέση 1 ή από τη θέση 1 στη θέση 0.



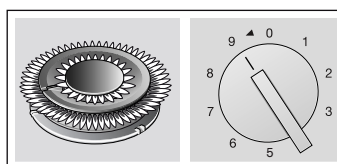
Ενδείξεις

- Καυστήρας ελεγχόμενος με το διακόπτη χειρισμού
- 0 Απενεργοποιημένος καυστήρας
- 9 Υψηλότερη βαθμίδα ισχύος και ηλεκτρική ανάφλεξη
- 1 Χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος

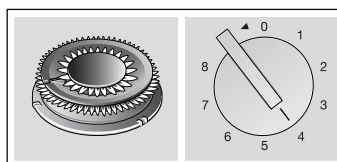
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε τη συσκευή.

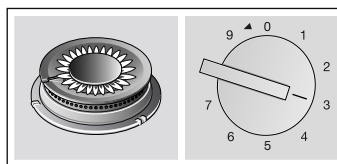
Οι εσωτερικές και εξωτερικές φλόγες των διπλών καυστήρων μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα η μία από την άλλη. Οι πιθανές βαθμίδες ισχύος είναι οι εξής:



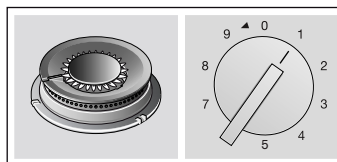
Εξωτερική και εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη, εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



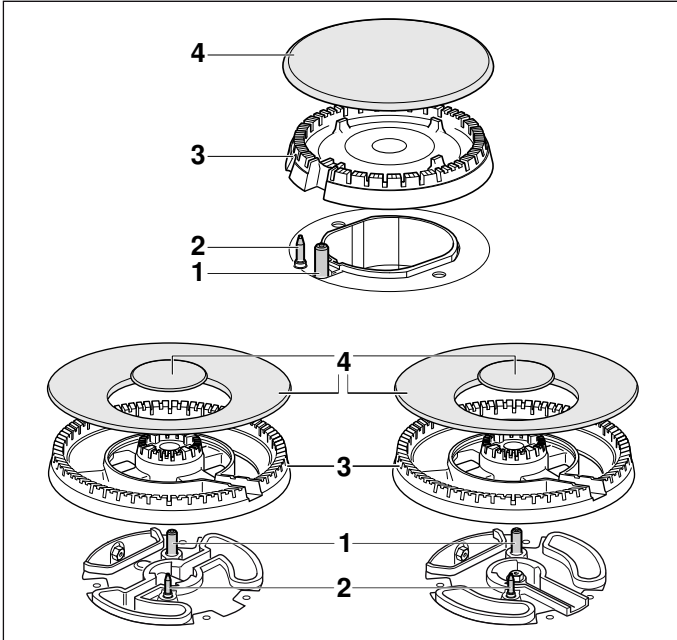
Εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εσωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ.

Για την καλή λειτουργία της συσκευής είναι απαραίτητο να βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες, καθώς και όλα τα κομμάτια, έχουν τοποθετηθεί σωστά. Μην ανταλλάζετε τα καπάκια των καυστήρων.

Αφαιρείτε τις σχάρες πάντοτε προσεκτικά. Η μετατόπιση μιας σχάρας μπορεί να μετακινήσει επίσης και τις γειτονικές σχάρες.

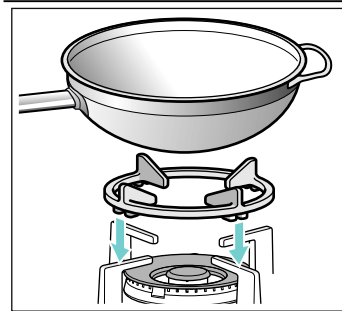


Στοιχεία

1	Αναφλεκτήρας
2	Θερμοστοιχείο
3	Κεφαλή καυστήρα
4	Καπάκι καυστήρα

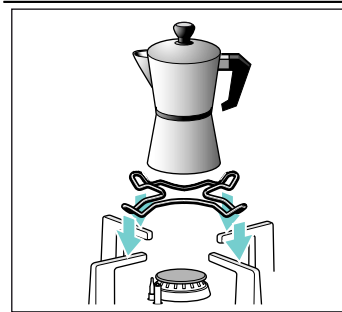
Βοηθητικά Εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών μπορεί να περιλαμβάνει τα ακόλουθα βοηθητικά εξαρτήματα. Αυτά μπορείτε επίσης να τα αποκτήσετε από το Τεχνικό Σέρβις.



Πρόσθετη σχάρα Wok

Κατάλληλη μόνο για τη χρήση σε καυστήρες Wok. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κυρτό πάτο.



Πρόσθετη σχάρα για μπρίκι εσπρέσο

Κατάλληλη μόνο για τη χρήση στο μικρότερο καυστήρα. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μια διάμετρο μικρότερη από 12 cm.

Κωδικός

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Πρόσθετη σχάρα Wok

423545

Πρόσθετη σχάρα για μπρίκι εσπρέσο

Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη εάν δεν χρησιμοποιούνται ή εάν χρησιμοποιούνται λάθος αυτά τα βοηθητικά εξαρτήματα.

Καυστήρες αερίου

Χειροκίνητη ενεργοποίηση

- 1 Πατήστε το διακόπτη χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε το προς τα αριστερά, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- 2 Κρατήστε έναν αναφλεκτήρα ή μια φλόγα (αναπτήρας, σπέρτο κτλ.) κοντά στον καυστήρα.

Αυτόματη ανάφλεξη

Όταν η βάση εστιών διαθέτει μια αυτόματη ανάφλεξη (αναφλεκτήρες):

- 1 Πατήστε το διακόπτη χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε το προς τα αριστερά, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα ισχύος. Κατά τη διάρκεια που κρατάτε πατημένο το διακόπτη χειρισμού, δημιουργούνται σ' όλους τους καυστήρες σπινθήρες. Ο καυστήρας ανάβει.
- 2 Αφήστε το διακόπτη χειρισμού ελεύθερο.
- 3 Γυρίστε το διακόπτη χειρισμού στην επιθυμητή θέση.

Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία ανάφλεξη, ενεργοποιήστε τον καυστήρα και επαναλάβετε τα βήματα που περιγράφονται προηγουμένως. Αυτή την φορά κρατήστε το διακόπτη χειρισμού περισσότερο χρόνο πατημένο (μέχρι και 10 δευτερόλεπτα).

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εκρηκτικής ανάφλεξης!

Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, κλείστε το διακόπτη χειρισμού και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του δωματίου. Περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό, προτού ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Υπόδειξη: Προσέξτε για πολύ μεγάλη καθαριότητα. Εάν οι αναφλεκτήρες είναι λερωμένοι, μπορεί να προκύψει μια ελαττωματική ανάφλεξη. Καθαρίζετε τακτικά τους αναφλεκτήρες με μια μικρή, μη μεταλλική βούρτσα. Προσέξτε, να μην ασκηθούν δυνατοί κραδασμοί στους αναφλεκτήρες.

Σύστημα ασφαλείας

Η βάση εστιών σας διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο) που εμποδίζει τη διέλευση του αερίου αν οι καυστήρες σβήσουν τυχαία.

Για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αυτή είναι ενεργή:

- 1 Ανάψτε τον καυστήρα φυσιολογικά.
- 2 Χωρίς να αφήσετε το διακόπτη, κρατήστε τον πατημένο σταθερά για 4 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα της φλόγας.

Σβήσιμο ενός καυστήρα

Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση 0.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο του καυστήρα θα ακουστεί ένας ήχος (στεγνό χτύπημα). Δεν υπάρχει πρόβλημα, αυτό σημαίνει ότι η ασφάλεια έχει απενεργοποιηθεί.

Προειδοποιήσεις

Κατά τη λειτουργία του καυστήρα, είναι φυσιολογικό να ακουστεί ένα ελαφρύ σφύριγμα.

Κατά τις πρώτες χρήσεις, η εμφάνιση μυρωδιών είναι φυσιολογική. Δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος ούτε κακή λειτουργία θα χαθούν με τον καιρό

Είναι φυσιολογικό, η φλόγα να έχει χρώμα πορτοκαλί. Οφείλεται στη σκόνη που υπάρχει στο περιβάλλον, στην υπερχειλίση υγρών, κ.λπ.

Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν τυχαία, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας του καυστήρα και μην προσπαθείτε να τον ανάψετε για 1 λεπτό τουλάχιστον.

Σκεύη μαγειρικής

Κατάλληλα σκεύη

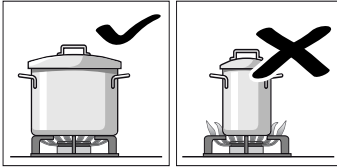
Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους	Μέγιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους
Καυστήρας Wok	22 cm	- cm
Ισχυρός καυστήρας	20 cm	26 cm
Κανονικός καυστήρας	14 cm	22 cm
Οικονομικός καυστήρας	12 cm	16 cm

Το σκεύος δεν επιτρέπεται να προεξέχει πέρα από το περιθώριο της βάσης εστιών.

Οδηγίες χρήσης

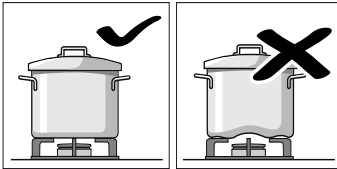
Υπόδειξη: Σε περίπτωση χρήσης με ορισμένα τηγάνια ή κατσαρόλες μπορεί να προκύψει μια προσωρινή, ελαφριά παραμόρφωση της χαλύβδινης επιφάνειας μαγειρέματος. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επιδρά στην ικανότητα λειτουργίας της συσκευής.

Οι ακόλουθες συμβουλές σας βοηθούν, να εξοικονομήσετε ενέργεια και να αποφύγετε ζημιές στο μαγειρικό σκεύος:



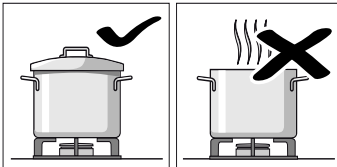
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα.

Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του σκεύους.

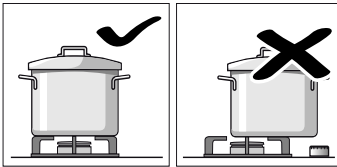


Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.

Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.

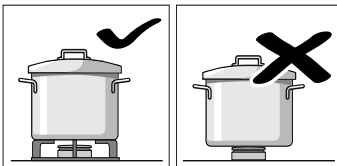


Μην μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισοσκεπασμένο σκεύος. Χάνεται μέρος της ενέργειας.



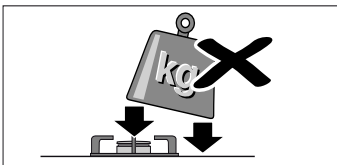
Τοποθετήστε το σκεύος καλά κεντραρισμένο πάνω στον καυστήρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει.

Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας.



Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι οι σχάρες και τα καλύμματα των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα.



Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.

Πίνακας μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει τις ιδανικές βαθμίδες μαγειρέματος και τους ιδανικούς χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά. Τα στοιχεία είναι τιμές αναφοράς για τέσσερις μερίδες.


Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών, από το είδος του χρησιμοποιούμενου αερίου καθώς και από το υλικό των μαγειρικών σκευών. Για την παρασκευή αυτών των φαγητών χρησιμοποιήθηκαν κυρίως μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα.


Χρησιμοποιείτε πάντοτε μαγειρικά σκεύη με το αντίστοιχο μέγεθος και τοποθετείτε τα στη μέση του καυστήρα. Πληροφορίες για τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους μπορείτε να βρείτε κάτω από → "Κατάλληλα σκεύη".

Πληροφορίες σχετικά με τον πίνακα

Η παρασκευή κάθε φαγητού αποτελείται από ένα ή δύο βήματα. Κάθε βήμα περιέχει πληροφορίες για τα εξής:


 Μέθοδος μαγειρέματος

 Βαθμίδα μαγειρέματος


 Διάρκεια σε λεπτά


Αναφερόμενες στον πίνακα μέθοδοι μαγειρέματος

 Βράσιμο

 Συνέχιση μαγειρέματος

 Δημιουργία πίεσης στη χύτρα ταχύτητας

 Διατήρηση της πίεσης στη χύτρα ταχύτητας

 Δυνατό σοτάρισμα

 Ελαφρό σοτάρισμα

 Λιώσιμο

* Χωρίς καπάκι

** Συνεχές ανακάτεμα

Υπόδειξη: Τα σύμβολα δεν εμφανίζονται στη συσκευή. Χρησιμεύουν ως προσανατολισμός για τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος.

Εμφανίζονται στοιχεία για την παρασκευή φαγητών σε διαφορετικούς καυστήρες. Η συνιστούμενη επιλογή είναι ο πρώτος αναφερόμενος καυστήρας. Στην επισκόπηση των μοντέλων περιγράφονται όλοι οι καυστήρες της βάσης εστιών.

Παράδειγμα:

Φαγητό Καυστήρας	Συνολι- κός χρό- νος σε λεπτά	Βήμα 1			Βήμα 2		
Σούπες, σούπες κρέμα							
Ψαρόσουπα							
Ισχυρός καυ- στήρας	12-17		8	7-9		1	5-8
Κανονικός καυ- στήρας	17-22		8	11-13		1	6-9
Καυστήρας Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Αυτό το παράδειγμα δείχνει την παρασκευή ψαρόσουπας με τον ισχυρό καυστήρα, τον κανονικό καυστήρα και τον καυστήρα Wok.

Με τον ισχυρό καυστήρα (συνιστούμενη επιλογή) ανέρχεται ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος μεταξύ 12 και 17 λεπτών.



















































- Βήμα 1: Ανάβρασμα. Για 7-9 λεπτά ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος 8.
- Βήμα 2: Συνέχιση μαγειρέματος. Για 5-8 λεπτά αλλάξτε στη βαθμίδα μαγειρέματος 1.










Τα στοιχεία ισχύουν επίσης και για τους άλλους προτεινόμενους καυστήρες.

Φαγητό Καυστήρας	Συνολι- κός χρόνος σε λεπτά	Βήμα 1			Βήμα 2		
Σούπες, σούπες κρέμα							
Ψαρόσουπα							
Ισχυρός κ.	12-17		8	7-9		1	5-8
Κανονικός κ.	17-22		8	11-13		1	6-9
Κ. για Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Κρέμα κολοκυθίου, σούπα μμπορς							
Ισχυρός κ.	30-35		9	10-12		5	20-23
Κανονικός κ.	45-50		9	15-17		6	30-33
Κ. για Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Μινεστρόνε (σούπα λαχανικών)							
Ισχυρός κ.	47-52		9	10-12		5	37-40
Κανονικός κ.	57-62		9	10-12		6	47-50
Κ. για Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Ζυμαρικά και ρύζι							
Σπαγκέτι							
Ισχυρός κ.	18-22		9	8-10		6	10-12
Κανονικός κ.	20-24		9	10-12		7	10-12
Κ. για Wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Ρύζι:							
Ισχυρός κ.	17-22		9	5-7		2	12-15
Κανονικός κ.	18-23		9	7-9		6	11-14
Κ. για Wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Φαγητό Καυστήρας	Συνολι- κός χρόνος σε λεπτά	Βήμα 1			Βήμα 2		
Ραβιόλια							
Ισχυρός κ.	9-14		9	4-6		6	5-8
Κανονικός κ.	17-22		8	12-14		8	5-8
Κ. για Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Λαχανικά και όσπρια							
Βραστάς πατάτες (πουρέ, πατατοσαλάτα)							
Ισχυρός κ.	23-28		9	8-10		5	15-18
Κανονικός κ.	25-30		9	10-12		6	15-18
Κ. για Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Χούμους (ρεβίθια πουρέ)							
Ισχυρός κ.	50-55		9	10-12		4	40-43
Κανονικός κ.	52-57		9	12-14		5	40-43
Κ. για Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Φακές							
Ισχυρός κ.	40-45		9	8-10		8	32-35
Κανονικός κ.	50-55		9	18-20		6	32-35
Κ. για Wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Τηγανητά στη φριτζά λαχανικά							
Ισχυρός κ.	12-17		7	6-8		6	6-9
Κανονικός κ.	15-20		8	8-10		7	7-10
Διπλός κ. για Wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Σοταρισμένα φρέσκα λαχανικά**							
Κ. για Wok	6-8		9	6-8			
Ισχυρός κ.	6-8		9	6-8			
Τηγανητές πατάτες							
Κ. για Wok	15-20		7	15-20			
Ισχυρός κ.	15-20		9	15-20			
Κανονικός κ.	25-30		9	25-30			
Αυγά							
Shakshuka							
Κανονικός κ.	15-20		9	10-12		4	5-8
Ισχυρός κ.	13-18		8	7-9		3	6-9
Διπλός κ. για Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Ομελέτα (1 μερίδα)							
Κανονικός κ.	3-5		8	3-5			
Ισχυρός κ.	2-4		9	2-4			
Κ. για Wok	2-4		5	2-4			
Ισπανική τортίγια							
Ισχυρός κ.	25-30		9	25-30			
Κ. για Wok	18-23		9	18-23			
Διπλός κ. για Wok	25-30		7	25-30			

Φαγητό	Συνολικός χρόνος σε λεπτά	Βήμα 1		Βήμα 2	
			 		 
Καυστήρας					
Σάλτσες					
Σάλτσα μπεσαμέλ**					
Οικονομικός κ.	10-15	 *	6 2-4	 *	6 8-11
Κανονικός κ.	10-15	 *	5 2-4	 *	5 8-11
Κ. για Wok	3-8	 *	5 1-2	 *	5 2-6
Σάλτσα με μπλε τυρί**					
Οικονομικός κ.	4-6	 *	7 4-6		
Κανονικός κ.	3-5	 *	7 3-5		
Ισχυρός κ.	3-5	 *	5 3-5		
Σάλτσα ναπολιτάνα					
Κανονικός κ.	18-23	 *	6 2-4	 *	4 16-19
Κ. για Wok	13-18	 *	7 1-3	 *	5 12-15
Ισχυρός κ.	15-20	 *	8 1-3	 *	6 14-17
Σάλτσα καρμπονάρα					
Κανονικός κ.	10-15	 *	6 5-7	 *	3 5-8
Ισχυρός κ.	8-13	 *	5 4-6	 *	3 4-7
Οικονομικός κ.	10-15	 *	9 5-7	 *	5 5-8
Ψάρι					
Μπακαλιάρος αλά ρωμαϊκά					
Ισχυρός κ.	5-10	 *	8 5-10		
Κανονικός κ.	8-13	 *	9 8-13		
Κ. για Wok	4-9	 *	6 4-9		
Τηγανητός σολομός					
Ισχυρός κ.	5-10	 *	7 2-4		1 3-6
Διπλός κ. για Wok	5-10	 *	6 2-4		1 3-6
Κ. για Wok	7-12	 *	8 2-4		1 5-8
Μύδια					
Ισχυρός κ.	5-7	 *	9 5-7		
Κ. για Wok	4-6	 *	9 4-6		
Κανονικός κ.	10-12	 *	9 10-12		
Κρέας					
Στήθος πάπιας (1 κομμάτι)					
Κανονικός κ.	6-8	 *	7 6-8		
Ισχυρός κ.	9-11	 *	7 9-11		
Κ. για Wok	6-8	 *	5 6-8		
Βοδινό φιλέτο στρογκανόφ					
Ισχυρός κ.	8-13	 *	9 8-13		
Κ. για Wok	5-10	 *	8 5-10		
Κανονικός κ.	12-17	 *	9 12-17		
Σνίτσελ κοτόπουλου (8 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου)					
Ισχυρός κ.	7-12	 *	9 2-4	 *	6 5-8
Κ. για Wok	7-12	 *	9 2-4	 *	6 5-8
Κανονικός κ.	7-12	 *	9 7-12		
Κιμάς (πατέ κρέατος, κεφτεδάκια, σάλτσα μπολονέζε)					
Ισχυρός κ.	15-20	 *	8 15-20		
Κανονικός κ.	20-25	 *	9 20-25		
Κ. για Wok	15-20	 *	6 15-20		

Φαγητό	Συνολικός χρόνος σε λεπτά	Βήμα 1		Βήμα 2	
			 		 
Καυστήρας					
Ετοιμα προϊόντα					
Καταψυγμένες κροκέτες (16 κομμάτια)					
Καταψυγμένα φετάκια ψαριού πανέ (12 κομμάτια)					
Ισχυρός κ.	6-10	 *	8 6-10		
Κ. για Wok	5-9	 *	8 5-9		
Κανονικός κ.	8-12	 *	8 8-12		
Ψητά λουκάνικα (12 κομμάτια)					
Ισχυρός κ.	5-10	 *	9 1-3		7 4-7
Κανονικός κ.	7-12	 *	9 7-12		
Κ. για Wok	5-10	 *	9 1-3		7 4-7
Βραστά λουκάνικα (12 κομμάτια)					
Κανονικός κ.	8-13	 *	9 8-13		
Κ. για Wok	9-14	 *	4 9-14		
Ισχυρός κ.	7-12	 *	7 7-12		
Χάμπουργκερ (4 κομμάτια)					
Ισχυρός κ.	4-9	 *	9 1-3	 *	7 3-6
Κ. για Wok	4-9	 *	9 1-3	 *	7 3-6
Κανονικός κ.	5-10	 *	9 1-3	 *	8 4-7
Κατεψυγμένα λαχανικά**					
Ισχυρός κ.	7-12	 *	9 7-12		
Κ. για Wok	5-10	 *	9 5-10		
Κανονικός κ.	12-17	 *	9 12-17		
Πίτσα (20 cm διάμετρος)					
Κ. για Wok	4-8	 *	1 4-8		
Ισχυρός κ.	16-20	 *	1 16-20		
Κανονικός κ.	20-25	 *	1 20-25		
Επιδόρπια					
Πουτίγκα ρυζιού**					
Κανονικός κ.	30-35	 *	8 9-11	 *	4 21-24
Οικονομικός κ.	40-45	 *	9 12-14	 *	2 28-31
Κ. για Wok	35-40	 *	7 11-13	 *	1 24-27
Σκολόατα γάλακτος					
Οικονομικός κ.	10-14	 *	1 10-14		
Κανονικός κ.	16-20	 *	1 16-20		
Κρέπες (4 κομμάτια)					
Ισχυρός κ.	17-22	 *	7 1-3	 *	5 16-19
Κ. για Wok	8-13	 *	7 1-3	 *	4 7-10
Διπλός κ. για Wok	9-14	 *	5 1-3	 *	4 8-11
Πουτίγκα ψωμιού					
Ισχυρός κ.	25-30	 *	9 10-12	 *	6 15-18
Κ. για Wok	23-28	 *	9 8-10	 *	7 15-18
Κανονικός κ.	27-32	 *	9 10-12	 *	7 17-20
Ισπανική πουτίγκα**					
Ισχυρός κ.	3-8	 *	5 3-8		
Κανονικός κ.	8-13	 *	5 8-13		
Κ. για Wok	3-8	 *	2 3-8		

Φαγητό Καυστήρας	Συνολικός χρόνος σε λεπτά	Βήμα 1   	Βήμα 2   
Κέικ (σε μπεν μαρί)			
Ισχυρός κ.	35-40	 9	35-40
Κ. για Wok	40-45	 9	40-45
Κανονικός κ.	45-50	 9	45-50

Συμβουλές μαγειρέματος

- Χρησιμοποιείτε για την παρασκευή σουπών κρέμας και οσπρίων μια χύτρα ταχύτητας. Ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται σημαντικά. Εάν χρησιμοποιήσετε μια χύτρα ταχύτητας, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Προσθέστε όλα τα υλικά αμέσως στην αρχή.
- Τοποθετείτε κατά το μαγείρεμα πατατών και ρυζιού πάντοτε ένα καπάκι. Έτσι ο χρόνος μαγειρέματος γίνεται σημαντικά μικρότερος. Το νερό πρέπει να βράζει, προτού προσθέσετε τα ζυμαρικά, το ρύζι ή τις πατάτες. Προσαρμόστε στη συνέχεια τη βαθμίδα μαγειρέματος, για να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
- Στα τηγανητά φαγητά ζεστάνετε πρώτα το λάδι. Μόλις αρχίσετε με το τηγάνισμα, κρατήστε τη θερμοκρασία σταθερή, προσαρμόζοντας σε περίπτωση που χρειάζεται τη βαθμίδα μαγειρέματος. Στην παρασκευή περισσότερων μερίδων περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί ξανά η θερμοκρασία μαγειρέματος. Γυρίζετε τακτικά τα φαγητά.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, κρέμες, φακές ή ρεβίθια, προσθέστε όλα τα υλικά ταυτόχρονα στο μαγειρικό σκεύος.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός

Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε την με ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι.

Μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει ο καυστήρας καθαρίστε την επιφάνεια των αντίστοιχων εξαρτημάτων του. Εάν αφήσετε υπολείμματα (επαναψημένα τρόφιμα, στάγματα λίπους, κτλ.), ακόμη και αν είναι λίγα, θα σχηματίσουν μια κρούστα στην επιφάνεια και θα είναι πολύ δύσκολο να τα καθαρίσετε. Είναι απαραίτητο να είναι καθαρές οι οπές και οι εγκοπές, για μια καλή φλόγα.

Η μετακίνηση κάποιων σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά υπολείμματα πάνω στις σχάρες.

Καθαρίστε με σαπουνόνερο και τρίψτε με μια μη μεταλλική βούρτσα τους καυστήρες και τις σχάρες.

Εάν οι σχάρες διαθέτουν ελαστικούς τάκους, προσέξτε κατά τον καθαρισμό τους. Οι τάκοι μπορεί να βγουν και η σχάρα μπορεί να χαράξει τη βάση εστιών.

Να στεγνώνετε πάντα καλά τους καυστήρες και τις σχάρες. Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές κατά την έναρξη του μαγειρέματος, μπορεί να φθείρει το σμάλτο.

Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα πάνω στο διαχυτήρα.

Προσοχή! – Για τον καθαρισμό της συσκευής μην αφαιρέσετε τα στοιχεία χειρισμού. Εισερχόμενη υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.
- Εάν η βάση εστιών σας, διαθέτει ένα κρυστάλλινο ή αλουμίνιο πλαίσιο, μην χρησιμοποιείτε κάποιο μαχαίρι, ξύστρα ή παρόμοιο αντικείμενο για να καθαρίσετε την συσκευή με το μέταλλο.

Συντήρηση

Καθαρίστε άμεσα τα υγρά που υπερχειλίζουν. Έτσι θα εμποδίσετε τα υπολείμματα φαγητού να κολλήσουν και θα εξοικονομήσετε περιττές προσπάθειες.

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που προκαλούνται, ο καυστήρας γουόκ και οι εστιές από ανοξείδωτο ατσάλι (λιποσυλλέκτης, περίγραμμα των καυστήρων, κ.λπ.) μπορεί να αλλάξουν χρώμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τις εν λόγω εστιές με ένα προϊόν κατάλληλο για ανοξείδωτο ατσάλι.

Συνιστάται η συχνή χρήση του προϊόντος καθαρισμού διαθέσιμο από το τεχνικό μας σέρβις με τον κωδικό 464524.

Προσοχή!

Ο ανοξείδωτος καθαριστής δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στη περιοχή γύρω από τους διακόπτες. Οι ενδείξεις (μεταξοτυπία) μπορεί να σβηστούν.

ΜΗΝ αφήνετε οξύ υγρά (χυμούς από λεμόνι, ξύδι, κτλ.) πάνω στην βάση εστιών.

Επίλυση προβλημάτων

Σε κάποιες περιπτώσεις, τα προβλήματα που εντοπίζονται μπορούν να επιλυθούν εύκολα. Προτού επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις, λάβετε υπόψη τις παρακάτω συμβουλές:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του ηλεκτρικού ρεύματος στο γενικό πίνακα.	Ελαττωματική ασφάλεια.	Ελέγξτε στο γενικό πίνακα με τις ασφάλειες εάν η ασφάλεια είναι καμένη και αλλάξτε την.
	Το αυτόματο ή ένα διαφορικό έχει πηδήξει.	Ελέγξτε το γενικό πίνακα διανομής μήπως έχει πηδήξει το αυτόματο ή το διαφορικό.
Δεν λειτουργεί το αυτόματο άναμμα.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαρισμού ανάμεσα στον σπινθηριστές και στους καυστήρες.	Το κενό ανάμεσα στον σπινθηριστή και στον καυστήρα πρέπει να είναι καθαρό.
	Οι καυστήρες είναι υγροί.	Στεγνώστε με προσοχή τα καπάκια του καυστήρα.
	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.	Ελέγξτε αν τα καπάκια είναι καλά τοποθετημένα.
	Η συσκευή δεν έχει γείωση, δεν είναι σωστή η σύνδεση ή η γείωση έχει πρόβλημα.	Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο εγκατάστασης.
Η φλόγα του καυστήρα δεν είναι ομοιόμορφη.	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.	Τοποθετήστε σωστά τα κομμάτια πάνω στον ανάλογο καυστήρα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.
Η ροή αερίου δεν φαίνεται κανονική, ή δεν βγαίνει αέριο.	Η ροή αερίου είναι κλειστή από τα ενδιάμεσα κλειδιά.	Ανοιξτε τα πιθανά ενδιάμεσα κλειδιά.
	Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, ελέγξτε αν είναι άδεια.	Αλλάξτε τη φιάλη.
Η κουζίνα μυρίζει αέριο.	Κάποιος κρουνός είναι ανοιχτός.	Κλείστε τους κρουνούς.
	Μη σωστή εφαρμογή της φιάλης.	Ελέγξτε αν η σύνδεση είναι σωστή.
	Πιθανή διαρροή αερίου.	Κλείστε το γενικό κλειδί αερίου, αερίστε το χώρο και ειδοποιήστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης για να ελέγξει και να πιστοποιήσει την εγκατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει καμία διαρροή αερίου στην εγκατάσταση ή στη συσκευή.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μόλις αφήσετε το διακόπτη.	Δεν πατήσατε για αρκετό χρονικό διάστημα το διακόπτη.	Μόλις ανάψετε τον καυστήρα, κρατήστε πατημένο το διακόπτη για μερικά ακόμα δευτερόλεπτα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.

Τεχνικό σέρβις

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστιών, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.


Όροι εγγύησης

Αν, αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πληροί τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε το συντομότερο δυνατόν. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα αγοράς. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Εάν στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής εμφανίζεται το σύμβολο , λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,
- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο ελεγχόμενο σκουπιδότοπο, ίσως δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά τουλάχιστον αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).

Índice

Uso correcto del aparato	15
Indicaciones de seguridad importantes	16
Su nuevo aparato	17
Mandos y quemadores	17
Accesorios	18
Quemadores de gas	19
Encendido manual	19
Encendido automático	19
Sistema de seguridad	19
Apagar un quemador	19
Advertencias	19
Recipientes de cocinado	19
Recipientes apropiados	19
Advertencias de uso	20
Tabla de cocción	20
Cómo interpretar la tabla	20
Limpieza y mantenimiento	23
Limpieza	23
Mantenimiento	23
Solucionar anomalías	24
Servicio de asistencia técnica	25
Condiciones de garantía	25
Embalaje y aparatos usados	25
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	25

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

Uso correcto del aparato

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

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

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de deflagración!

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de intoxicación!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

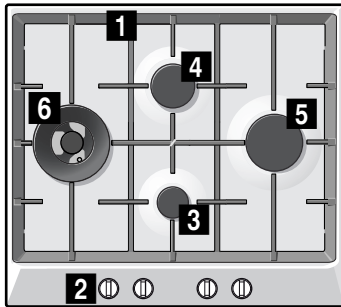
- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si alguno de los mandos no se puede girar o está suelto, no lo use. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

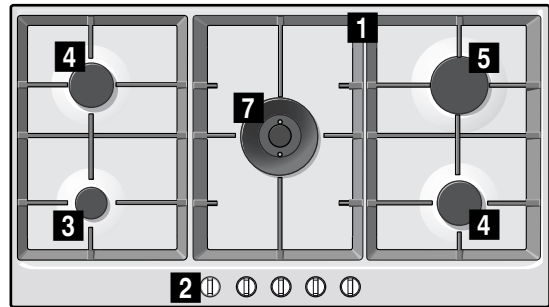
Su nuevo aparato

CG261.....



- 1** Parrillas
- 2** Mandos
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW

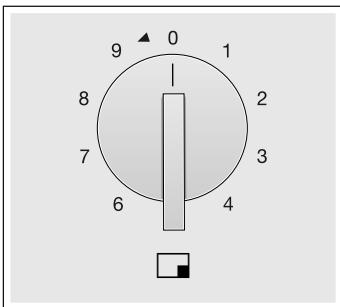
CG291.....



- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6** Quemador wok de hasta 4 kW
- 7** Quemador wok dual de hasta 5 kW

Mandos y quemadores

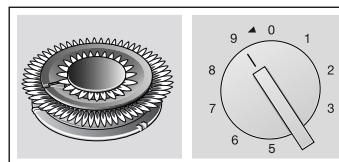
Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Los mandos le permiten regular la potencia que necesite, según las distintas posiciones, entre los niveles máximo y mínimo. Nunca intente pasar directamente de la posición 0 a la 1 ni volver de la posición 1 a la 0.



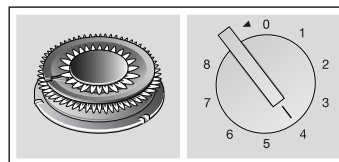
Indicaciones

- Quemador controlado por el mando
- 0 Quemador apagado
- 9 Potencia máxima y encendido eléctrico
- 1 Potencia mínima

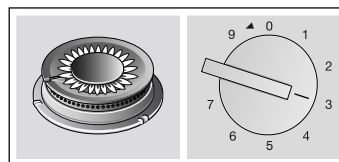
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



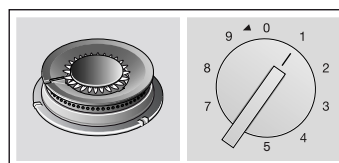
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



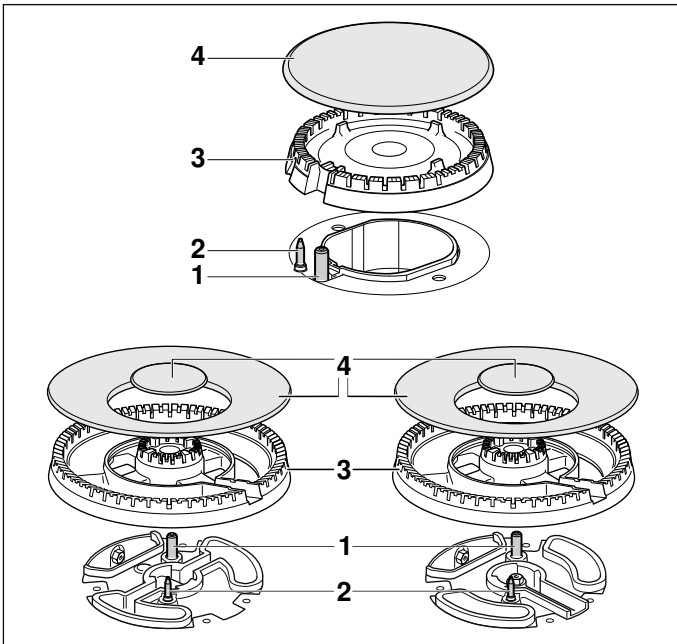
Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.

Retire las parrillas siempre con cuidado. El movimiento de una parrilla puede desplazar las parrillas contiguas.

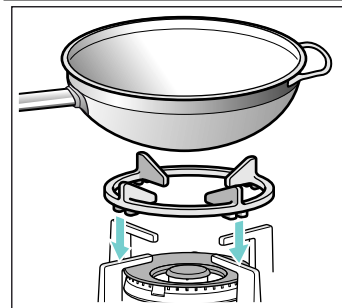


Elementos

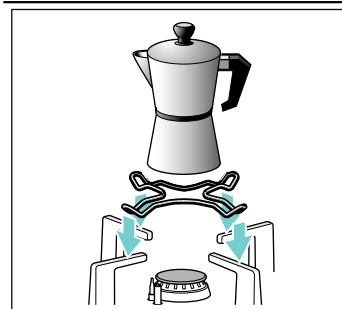
- | | |
|---|----------|
| 1 | Bujía |
| 2 | Termopar |
| 3 | Difusor |
| 4 | Tapa |

Accesorios

Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



Parrilla suplementaria wok
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.



Parrilla suplementaria cafetera
Para utilizar exclusivamente en el quemador de menor potencia con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Código

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Parrilla suplementaria wok

423545

Parrilla suplementaria cafetera

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Encendido manual

- 1 Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.
- 2 Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

- 1 Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
- 2 Deje de presionar el mando.
- 3 Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

Advertencia – ¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Nota: Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Sistema de seguridad

Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad (termopar) que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.

Para garantizar que este dispositivo esté activo:

- 1 Encienda el quemador con normalidad.
- 2 Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo de la base del recipiente	Diámetro máximo de la base del recipiente
Quemador wok	22 cm	- cm
Quemador rápido	20 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	22 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

El recipiente no debe rebasar los bordes de la placa de cocción.

Advertencias de uso

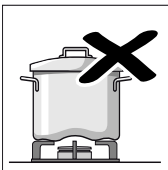
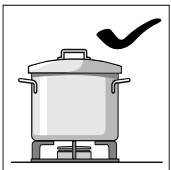
Nota: El uso de algunos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

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



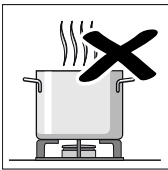
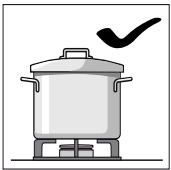
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

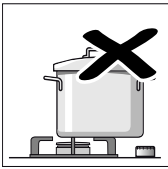
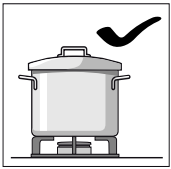


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

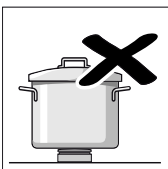
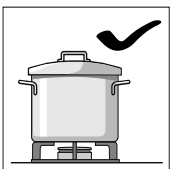


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



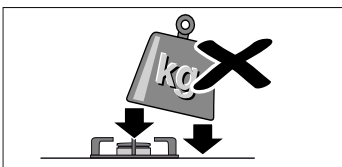
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Tabla de cocción


En la tabla siguiente se presentan las posiciones y tiempos de cocción óptimos para una selección de platos. Los datos son valores de referencia para cuatro comensales.


El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos, del tipo de gas, así como del material de los recipientes de cocinado. Para cocinar estos platos se han utilizado principalmente recipientes de cocinado de acero inoxidable.


Utilice siempre recipientes de cocinado de diámetros adecuados y colóquelos bien centrados sobre el quemador. Consulte la información relativa a los diámetros de recipientes de cocinado. → "Recipientes apropiados"

Cómo interpretar la tabla


La elaboración de cada plato consta de uno o dos pasos. Cada paso contiene información sobre:


 Método de cocción


 Posición de cocción


 Duración en minutos

Métodos de cocción indicados en la tabla

 Llevar a ebullición

 Mantener ebullición

 Ganar presión en olla a presión

 Mantener presión en olla a presión

 Freír fuerte

 Freír suave

 Derretir, fundir

* Sin tapa

** Remover continuamente

Nota: Los símbolos no aparecen en el aparato, se utilizan como orientación sobre los cambios de modo de cocinado.

Se presentan indicaciones para cocinar cada plato en diferentes quemadores. La opción recomendada es el primer quemador mencionado. En el resumen de los modelos está identificado cada quemador de la placa de cocción.

Ejemplo:

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
Quemador							
Sopas, cremas							
Sopa de pescado							
Quemador rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Quemador semi-rápido	17-22		8	11-13		1	6-9
Quemador wok	10-15		9	6-8		4	4-7

En el ejemplo se muestran indicaciones para cocinar sopa de pescado utilizando los quemadores rápido, semi-rápido o wok.














































Utilizando el quemador rápido (opción recomendada) el tiempo total para la cocción es de 12 a 17 minutos.









































- Paso 1: llevar a ebullición. Utilice la posición de cocción 8 durante 7-9 minutos.
- Paso 2: mantener ebullición. Cambie a la posición 1 durante 5-8 minutos.































Las indicaciones para el resto de quemadores propuestos se deben interpretar de forma análoga.

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
Quemadores							
Sopas, cremas							
Sopa de pescado							
Quemador rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Q. semi-rápido	17-22		8	11-13		1	6-9
Quemador wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Crema de calabaza, sopa Borsch							
Quemador rápido	30-35		9	10-12		5	20-23
Q. semi-rápido	45-50		9	15-17		6	30-33
Quemador wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (sopa de verduras)							
Quemador rápido	47-52		9	10-12		5	37-40
Q. semi-rápido	57-62		9	10-12		6	47-50
Quemador wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Pasta y arroz							
Espaguetis							
Quemador rápido	18-22		9	8-10		6	10-12
Q. semi-rápido	20-24		9	10-12		7	10-12
Quemador wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Arroz							
Quemador rápido	17-22		9	5-7		2	12-15

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
Quemadores							
Q. semi-rápido	18-23		9	7-9		6	11-14
Quemador wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Quemador rápido	9-14		9	4-6		6	5-8
Q. semi-rápido	17-22		8	12-14		8	5-8
Quemador wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Verduras y legumbres							
Patatas cocidas (puré, ensaladilla rusa)							
Quemador rápido	23-28		9	8-10		5	15-18
Q. semi-rápido	25-30		9	10-12		6	15-18
Quemador wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (puré de garbanzos)							
Quemador rápido	50-55		9	10-12		4	40-43
Q. semi-rápido	52-57		9	12-14		5	40-43
Quemador wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lentejas							
Quemador rápido	40-45		9	8-10		8	32-35
Q. semi-rápido	50-55		9	18-20		6	32-35
Quemador wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Tempura de verduras							
Quemador rápido	12-17		7	6-8		6	6-9
Q. semi-rápido	15-20		8	8-10		7	7-10
Q. wok dual	10-15		7	5-7		5	5-8
Salteado de verduras frescas**							
Quemador wok	6-8		9	6-8			
Quemador rápido	6-8		9	6-8			
Patatas fritas							
Quemador wok	15-20		7	15-20			
Quemador rápido	15-20		9	15-20			
Q. semi-rápido	25-30		9	25-30			
Huevos							
Shakshuka							
Q. semi-rápido	15-20		9	10-12		4	5-8
Quemador rápido	13-18		8	7-9		3	6-9
Q. wok dual	15-20		6	11-13		4	4-7
Tortilla francesa (1 ud.)							
Q. semi-rápido	3-5		8	3-5			
Quemador rápido	2-4		9	2-4			
Quemador wok	2-4		5	2-4			

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
							
Quemadores							
Tortilla de patata							
Quemador rápido	25-30	 *	9		25-30		
Quemador wok	18-23	 *	9		18-23		
Q. wok dual	25-30	 *	7		25-30		
Salsas							
Salsa bechamel**							
Q. auxiliar	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Q. semi-rápido	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Quemador wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Salsa de queso azul**							
Q. auxiliar	4-6	 *	7	4-6			
Q. semi-rápido	3-5	 *	7	3-5			
Quemador rápido	3-5	 *	5	3-5			
Salsa napolitana							
Q. semi-rápido	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Quemador wok	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Quemador rápido	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Salsa carbonara							
Q. semi-rápido	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Quemador rápido	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Q. auxiliar	10-15	 *	9	5-7	 *	5	5-8
Pescado							
Merluza a la romana							
Quemador rápido	5-10	 *	8	5-10			
Q. semi-rápido	8-13	 *	9	8-13			
Quemador wok	4-9	 *	6	4-9			
Salmón asado							
Quemador rápido	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Q. wok dual	5-10	 *	6	2-4		1	3-6
Quemador wok	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Mejillones							
Quemador rápido	5-7		9	5-7			
Quemador wok	4-6		9	4-6			
Q. semi-rápido	10-12		9	10-12			
Carne							
Magret de pato (1 ud.)							
Q. semi-rápido	6-8	 *	7	6-8			
Quemador rápido	9-11	 *	7	9-11			
Quemador wok	6-8	 *	5	6-8			

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
							
Quemadores							
Solomillo Strogonoff							
Quemador rápido	8-13	 *	9		8-13		
Quemador wok	5-10	 *	8		5-10		
Q. semi-rápido	12-17	 *	9		12-17		
Schnitzel de pollo (8 filetes de pechuga de pollo)							
Quemador rápido	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Quemador wok	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Q. semi-rápido	7-12	 *	9	7-12			
Carne picada (pastel de carne, albóndigas, salsa boloñesa)							
Quemador rápido	15-20	 *	8	15-20			
Q. semi-rápido	20-25	 *	9	20-25			
Quemador wok	15-20	 *	6	15-20			
Productos preparados							
Croquetas congeladas (16 uds.) Varitas de pescado congeladas (12 uds.)							
Quemador rápido	6-10		8	6-10			
Quemador wok	5-9		8	5-9			
Q. semi-rápido	8-12		8	8-12			
Salchichas fritas (12 uds.)							
Quemador rápido	5-10		9	1-3		7	4-7
Q. semi-rápido	7-12		9	7-12			
Quemador wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Salchichas calentadas en agua (12 uds.)							
Q. semi-rápido	8-13		9	8-13			
Quemador wok	9-14		4	9-14			
Quemador rápido	7-12		7	7-12			
Hamburguesas (4 uds.)							
Quemador rápido	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Quemador wok	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Q. semi-rápido	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Verduras congeladas**							
Quemador rápido	7-12	 *	9	7-12			
Quemador wok	5-10	 *	9	5-10			
Q. semi-rápido	12-17	 *	9	12-17			
Pizza (20 cm de diámetro)							
Quemador wok	4-8		1	4-8			
Quemador rápido	16-20		1	16-20			
Q. semi-rápido	20-25		1	20-25			

Plato	Tiempo total en min	Paso 1		Paso 2	
Quemadores					
Postres					
Pudin de arroz**					
Q. semi-rápido	30-35	 *	8	9-11	 * 4 21-24
Q. auxiliar	40-45	 *	9	12-14	 * 2 28-31
Quemador wok	35-40	 *	7	11-13	 * 1 24-27
Chocolate con leche					
Q. auxiliar	10-14	 *	1	10-14	
Q. semi-rápido	16-20	 *	1	16-20	
Crepes (4 uds.)					
Quemador	17-22	 *	7	1-3	 * 5 16-19 rápido
Quemador wok	8-13	 *	7	1-3	 * 4 7-10
Q. wok dual	9-14	 *	5	1-3	 * 4 8-11
Pudin de pan					
Quemador	25-30	 *	9	10-12	 * 6 15-18 rápido
Quemador wok	23-28	 *	9	8-10	 * 7 15-18
Q. semi-rápido	27-32	 *	9	10-12	 * 7 17-20
Natillas**					
Quemador	3-8	 *	5	3-8	
Q. semi-rápido	8-13	 *	5	8-13	
Quemador wok	3-8	 *	2	3-8	
Bizcocho (al baño maría)					
Quemador	35-40	 *	9	35-40	
Quemador wok	40-45	 *	9	40-45	
Q. semi-rápido	45-50	 *	9	45-50	

Consejos de cocinado

- Los tiempos de cocción de las cremas y legumbres pueden reducirse utilizando una olla a presión. Si utiliza una olla a presión siga las instrucciones del fabricante. Introduzca todos los ingredientes a la vez desde el principio.
- Utilizando tapa para la cocción de arroz y patata se reduce significativamente el tiempo de cocción. Lleve el agua a ebullición antes de introducir pasta, arroz o patatas y ajuste después la potencia para mantener la ebullición.
- Para las frituras se debe precalentar el aceite. Una vez iniciada la fritura del alimento, mantenga la temperatura constante ajustando la potencia si es necesario. Deje recuperar la temperatura del aceite entre diferentes lotes y dé vuelta a los alimentos frecuentemente.
- Introduzca todos los ingredientes a la vez en el recipiente para cocinar sopas, cremas, lentejas estofadas o garbanzos.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No extraiga los mandos para la limpieza del aparato. Si la humedad penetra en el aparato puede dañarlo.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

¡Atención!

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

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
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.


Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	27
Indicações de segurança importantes	28
O novo aparelho	29
Elementos de comando e queimador	29
Acessórios	30
Queimadores a gás	31
Ligação manual	31
Ignição automática	31
Sistema de segurança	31
Apagar um queimador	31
Advertências	31
Recipientes para cozinhados	31
Recipientes apropriados	31
Indicações de utilização	32
Tabela com tempos e potências de cozedura	32
Informações sobre a tabela	32
Limpeza e manutenção	35
Limpeza	35
Manutenção	35
Solucionar anomalias	36
Serviço de assistência técnica	37
Condições de garantia	37
Embalagem e aparelhos utilizados	37
Eliminação ecológica	37

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau.com/zz/store

Utilização de acordo com o fim a que se destina

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura. Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado. Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas.

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

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

Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados por um técnico autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de montagem. Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Não utilize tampas ou barreiras de protecção, para crianças, que não sejam recomendadas pelo fabricante da placa de cozedura. Podem provocar acidentes, por ex. devido ao sobreaquecimento, ignição ou libertação de fragmentos de materiais.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de deflagração!

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

⚠ Aviso – Perigo de intoxicação!

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor). A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz: abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozedura e zonas adjacentes aquecem muito. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

- As zonas de cozedura aquecem muito. Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura. Não deixe objectos sobre a placa de cozedura.
- Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.
- As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

⚠ Aviso – Perigo de lesões!

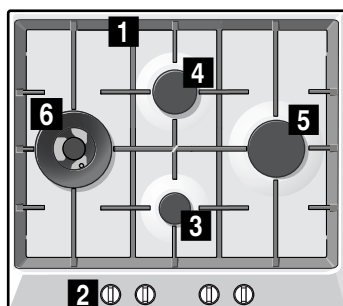
- Os recipientes que apresentem danos, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados, podem provocar graves lesões. Tenha em consideração as recomendações e advertências relativas aos recipientes para cozinhados.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Se não for possível rodar um botão de comando ou se ele estiver solto, não pode continuar a utilizá-lo. Dirija-se de imediato ao serviço de assistência técnica, para que o botão de comando seja reparado ou substituído.

⚠ Aviso – Perigo de descarga eléctrica!

Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

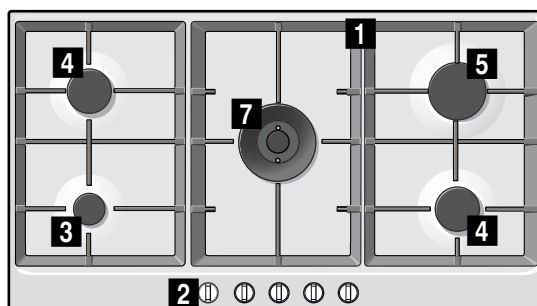
O novo aparelho

CG261.....



- 1** Grelhas
- 2** Comandos
- 3** Queimador económico com até 1 kW
- 4** Queimador normal com até 1,75 kW

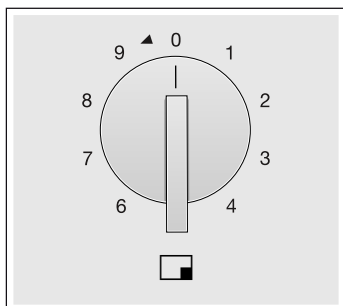
CG291.....



- 5** Queimador rápido com até 3 kW
- 6** Queimador wok com até 4 kW
- 7** Queimador wok duplo com até 5 kW

Elementos de comando e queimador

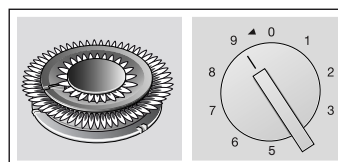
Em qualquer comando está identificado o queimador correspondente. Com os comandos pode regular, de acordo com as diferentes posições, a potência necessária entre os valores máximos e mínimos. Nunca tente mudar da posição 0 diretamente para a posição 1 ou da posição 1 para a posição 0.



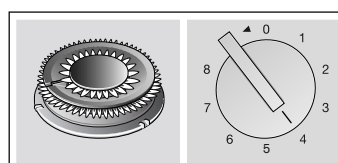
Indicações

- | | |
|---|---|
| | Queimador controlado pelo comando |
| 0 | Queimador desligado |
| 9 | Nível de potência máximo e ignição elétrica |
| 1 | Nível de potência mínimo |

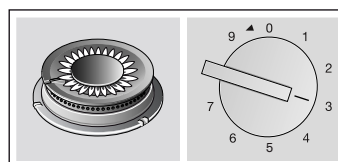
As chamas interiores e exteriores do queimador duplo dual podem ser reguladas de forma independente. Estão disponíveis os seguintes níveis de potência:



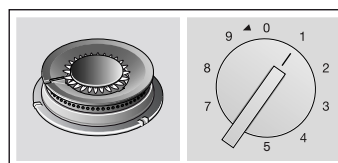
Chama exterior e interior na potência máxima.



Chama exterior na potência mínima, chama interior na potência máxima.



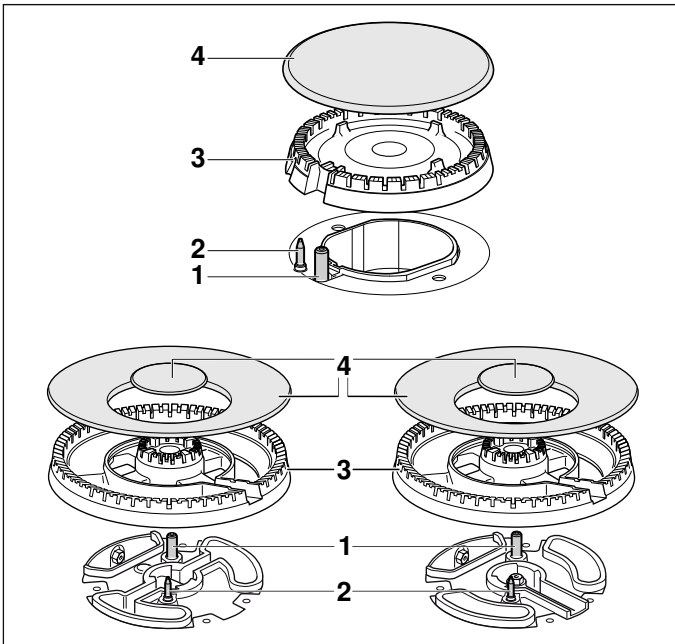
Chama interior na potência máxima.



Chama interior na potência mínima.

Para um funcionamento correcto do aparelho é importante certificar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão correctamente colocadas. Não troque as tampas dos queimadores.

Remover as grelhas sempre com cuidado. A deslocação de uma grelha pode deslocar as grelhas adjacentes.

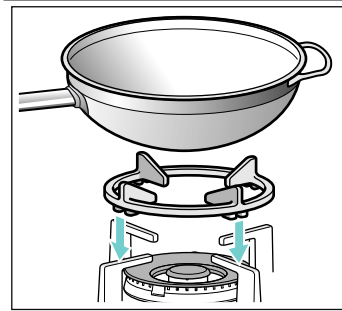


Elemento

1	Ficha
2	Elemento térmico
3	Boca do queimador
4	Tampa do queimador

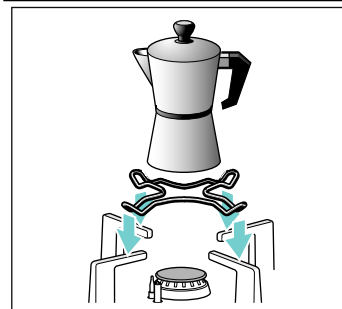
Acessórios

Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de assistência técnica.



Grelha adicional para wok

Apenas para ser usada em queimadores wok. Utilize recipientes para cozinhar com fundo côncavo.



Grelha adicional para cafeteira de café

Apenas para ser usado no queimador mais pequeno. Utilize recipientes para cozinhar com diâmetro inferior a 12 cm.

Código

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Grelha adicional para wok

423545

Grelha adicional para cafeteira de café

O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

Queimadores a gás

Ligação manual

- 1 Pressione os comandos do queimador selecionado e gire-os para a esquerda, até ao nível de potência mais elevado.
- 2 Chegue um acendedor ou uma chama (isqueiro, fósforo, etc.) ao queimador.

Ignição automática

Se a sua placa de cozinhar possuir ignição automática (fichas):

- 1 Pressione os comandos do queimador selecionado e gire-os para a esquerda, até ao nível de potência mais elevado.
Enquanto mantiver os comandos pressionados, sairão faíscas de todos os queimadores. O queimador acende-se.
- 2 Solte os comandos.
- 3 Gire os comandos para a posição desejada.

Se não houver ignição, desligue o queimador e repita os passos descritos anteriormente. Desta vez mantenha os comandos pressionados durante mais tempo (até 10 segundos).

Aviso – Perigo de detonação!

Se o queimador não se acender após 15 segundos, desligue os comandos e abra a porta ou a janela do compartimento. Aguarde, pelo menos, um minuto, antes de acender novamente o queimador.

Conselho: Garanta a máxima limpeza. Se as fichas estiverem sujas, pode ocorrer uma ignição incorreta. Limpe as fichas regularmente com uma escova pequena, não metálica. Preste atenção para que as fichas não sejam sujeitas a impactos fortes.

Sistema de segurança

Esta placa de cozedura dispõe de um sistema de segurança (termopar) que impede a passagem do gás se os queimadores se apagarem acidentalmente.

Para garantir que este aparelho está activado:

- 1 Acenda o queimador normalmente.
- 2 Sem soltar o comando, mantenha-o firmemente pressionado durante 4 segundos após a chama se ter acendido.

Apagar um queimador

Rode o comando correspondente para a direita até à posição 0.

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Tal não é sinónimo de avaria, significa apenas que a segurança está desactivada.

Advertências

Durante o funcionamento do queimador, é normal que um ligeiro silvo seja emitido.

Quando utilizado inicialmente é normal que sejam libertados odores. Tal não constitui qualquer perigo nem é sinónimo de avaria. Os odores vão desaparecendo.

Uma chama cor-de-laranja é normal. Deve-se à presença de partículas de pó no ar, líquidos derramados, etc.

No caso de uma extinção acidental da chama do queimador, desligue o comando de accionamento do e não tente reacendê-lo durante, pelo menos, 1 minuto.

Recipientes para cozinados

Recipientes apropriados

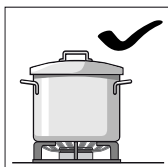
Queimadores	Diâmetro mínimo da base do recipiente para cozinhar	Diâmetro máximo da base do recipiente para cozinhar
Queimador para wok	22 cm	- cm
Queimador rápido	20 cm	26 cm
Queimador normal	14 cm	22 cm
Queimador económico	12 cm	16 cm

O recipiente não pode sobressair da margem da placa.

Indicações de utilização

Conselho: A superfície de cozedura de aço pode ficar com uma ligeira deformação temporária, quando utilizada com determinadas frigideiras ou tachos. Esta é uma situação normal e não influencia a operacionalidade do aparelho.

As seguintes recomendações ajudam-no a poupar energia e a evitar danos nos recipientes para cozinhar:



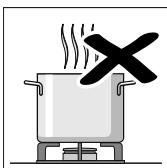
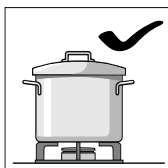
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

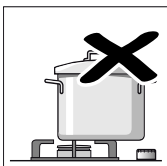
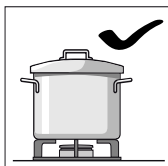


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

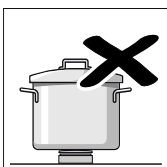
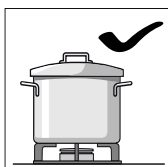


Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



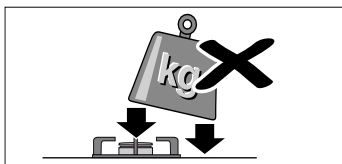
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura. Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Tabela com tempos e potências de cozedura


A seguinte tabela inclui as potências e os tempos de cozedura ideais para diferentes pratos. Os dados indicados são valores de referência para quatro porções.


Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos, do tipo de gás usado bem como do material do recipiente para cozinhar. Para a preparação deste pratos foram usados principalmente recipientes para cozinhar em aço inoxidável.


Utilize recipientes para cozinhar de tamanho adequado e coloque-os no centro do queimador. Consulte informações sobre o diâmetro do recipiente para cozinhar em. → "Recipientes apropriados"

Informações sobre a tabela

A preparação de cada prato é composta por um ou dois passos. Cada passo inclui informações sobre:

 Método de cozedura


 Potência de cozedura


 Tempo de duração em minutos

Métodos de cozedura indicados na tabela

 Ferver

 Retomar a cozedura

 Formar pressão na panela de pressão

 Manter pressão na panela de pressão

 Alourar bem

 Alourar levemente

 Derreter

* Sem tampa

** Mexer constantemente

Conselho: Os símbolos não surgem no aparelho. Servem de orientação para os diferentes métodos de cozedura.

Na tabela são indicados dados para a preparação de pratos em diferentes queimadores. A opção recomendada é o primeiro queimador mencionado. Na visão geral de modelos são descritos todos os queimadores da placa de cozinhar.

Exemplo:

Prato	Tempo total em min.	Passo 1			Passo 2		
Queimadores							
Sopas, sopas cremosas							
Sopa de peixe							
Q. rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Q. normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Queimador wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Este exemplo mostra a preparação de sopa de peixe com o queimador rápido, queimador normal e queimador wok.




















































Com o queimador rápido (opção recomendada) o tempo de cozedura alcança 12 a 17 minutos.




















































- Passo 1: Ferver. Regule 7-9 minutos na potência de cozedura 8.
- Passo 2: Retomar a cozedura. Para 5-8 minutos mudar para a potência de cozedura 1.













As indicações também são válidas para os outros queimadores sugeridos.

Prato	Tempo total em min.	Passo 1			Passo 2		
Queimadores							
Sopas, sopas cremosas							
Sopa de peixe							
Q. rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Q. normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Q. wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Creme de abóbora, sopa Borsch							
Q. rápido	30-35		9	10-12		5	20-23
Q. normal	45-50		9	15-17		6	30-33
Q. wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (sopa de legumes)							
Q. rápido	47-52		9	10-12		5	37-40
Q. normal	57-62		9	10-12		6	47-50
Q. wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Massas e arroz							
Esparguete							
Q. rápido	18-22		9	8-10		6	10-12
Q. normal	20-24		9	10-12		7	10-12
Q. wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Arroz							
Q. rápido	17-22		9	5-7		2	12-15
Q. normal	18-23		9	7-9		6	11-14
Q. wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Prato	Tempo total em min.	Passo 1			Passo 2		
Queimadores							
Ravioli							
Q. rápido	9-14		9	4-6		6	5-8
Q. normal	17-22		8	12-14		8	5-8
Q. wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Legumes e leguminosas							
Batatas cozidas (puré, salada de batata)							
Q. rápido	23-28		9	8-10		5	15-18
Q. normal	25-30		9	10-12		6	15-18
Q. wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Humus (grão-de-bico cozido)							
Q. rápido	50-55		9	10-12		4	40-43
Q. normal	52-57		9	12-14		5	40-43
Q. wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lentilhas							
Q. rápido	40-45		9	8-10		8	32-35
Q. normal	50-55		9	18-20		6	32-35
Q. wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Legumes fritos							
Q. rápido	12-17		7	6-8		6	6-9
Q. normal	15-20		8	8-10		7	7-10
Queimador para wok duplo	10-15		7	5-7		5	5-8
Legumes frescos salteados**							
Q. wok	6-8		9	6-8			
Q. rápido	6-8		9	6-8			
Batatas fritas							
Q. wok	15-20		7	15-20			
Q. rápido	15-20		9	15-20			
Q. normal	25-30		9	25-30			
Ovos							
Xacuxa							
Q. normal	15-20		9	10-12		4	5-8
Q. rápido	13-18		8	7-9		3	6-9
Queimador para wok duplo	15-20		6	11-13		4	4-7
Omeleta (1 porção)							
Q. normal	3-5		8	3-5			
Q. rápido	2-4		9	2-4			
Q. wok	2-4		5	2-4			
Tortilha espanhola							
Q. rápido	25-30		9	25-30			
Q. wok	18-23		9	18-23			
Queimador para wok duplo	25-30		7	25-30			

Prato	Tempo total em min.	Passo 1	Passo 2
Queimadores		  	  
Molhos			
Molho Béchamel**			
Q. económico	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Q. normal	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Q. wok	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Molho com queijo de pasta azul**			
Q. económico	4-6	 * 7 4-6	
Q. normal	3-5	 * 7 3-5	
Q. rápido	3-5	 * 5 3-5	
Molho napolitano			
Q. normal	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Q. wok	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
Q. rápido	15-20	 * 8 1-3	 * 6 14-17
Molho carbonara			
Q. normal	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Q. rápido	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Q. económico	10-15	 * 9 5-7	 * 5 5-8
Peixe			
Pescada romana			
Q. rápido	5-10	 * 8 5-10	
Q. normal	8-13	 * 9 8-13	
Q. wok	4-9	 * 6 4-9	
Salmão assado			
Q. rápido	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Queimador para wok duplo	5-10	 * 6 2-4	 1 3-6
Q. wok	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Moluscos			
Q. rápido	5-7	 9 5-7	
Q. wok	4-6	 9 4-6	
Q. normal	10-12	 9 10-12	
Carne			
Peito de pato (1 unid.)			
Q. normal	6-8	 * 7 6-8	
Q. rápido	9-11	 * 7 9-11	
Q. wok	6-8	 * 5 6-8	
Lombo de novilho, stroganoff			
Q. rápido	8-13	 * 9 8-13	
Q. wok	5-10	 * 8 5-10	
Q. normal	12-17	 * 9 12-17	
Escalopes de frango (8 filetes de peito de frango)			
Q. rápido	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Q. wok	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Q. normal	7-12	 * 9 7-12	
Carne picada (patês, almôndegas, molho à bolonhesa)			
Q. rápido	15-20	 * 8 15-20	

Prato	Tempo total em min.	Passo 1	Passo 2
Queimadores		  	  
Q. normal	20-25	 * 9	20-25
Q. wok	15-20	 * 6	15-20
Produtos pré-confeccionados			
Croquetes congelados (16 unid.)			
Barrinhas de peixe congeladas (12 unid.)			
Q. rápido	6-10	 8	6-10
Q. wok	5-9	 8	5-9
Q. normal	8-12	 8	8-12
Salsichas (12 unid.)			
Q. rápido	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Q. normal	7-12	 9	7-12
Q. wok	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Salsichas (12 unid.)			
Q. normal	8-13	 9	8-13
Q. wok	9-14	 4	9-14
Q. rápido	7-12	 7	7-12
Hambúrguer (4 unid.)			
Q. rápido	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Q. wok	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Q. normal	5-10	 * 9 1-3	 * 8 4-7
Legumes congelados**			
Q. rápido	7-12	 * 9	7-12
Q. wok	5-10	 * 9	5-10
Q. normal	12-17	 * 9	12-17
Pizza (20 cm de diâmetro)			
Q. wok	4-8	 1	4-8
Q. rápido	16-20	 1	16-20
Q. normal	20-25	 1	20-25
Sobremesas			
Pudim de arroz**			
Q. normal	30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
Q. económico	40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Q. wok	35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Chocolate de leite			
Q. económico	10-14	 * 1	10-14
Q. normal	16-20	 * 1	16-20
Crepes (4 unid.)			
Q. rápido	17-22	 * 7 1-3	 * 5 16-19
Q. wok	8-13	 * 7 1-3	 * 4 7-10
Queimador para wok duplo	9-14	 * 5 1-3	 * 4 8-11
Pudim de pão			
Q. rápido	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Q. wok	23-28	 9 8-10	 7 15-18
Q. normal	27-32	 9 10-12	 7 17-20

Prato	Tempo total em min.	Passo 1		Passo 2	
			 		 
Pudim espanhol**					
Q. rápido	3-8	 *	5 3-8		
Q. normal	8-13	 *	5 8-13		
Q. wok	3-8	 *	2 3-8		
Bolo de massa batida (em banho-maria)					
Q. rápido	35-40		9 35-40		
Q. wok	40-45		9 40-45		
Q. normal	45-50		9 45-50		

Dicas para cozinhar

- Para preparar sopas de creme e leguminosas, utilize uma panela de pressão. O tempo de cozedura diminui claramente. Se utilizar uma panela de pressão, siga as instruções do fabricante. Insira todos os ingredientes logo no início.
- Coloque sempre uma tampa para cozinhar batatas e arroz. O tempo de cozedura diminui, assim, claramente. A água tem de ferver, antes de colocar massas, arroz ou batatas. Em seguida, adeque a potência de cozedura, para continuar a cozinhar.
- Para cozinhar em frigideira, aqueça primeiro o óleo. Assim que iniciar a cozedura, mantenha a temperatura constante, adequando a potência de cozedura se necessário. Ao preparar várias porções, aguarde até a temperatura ser novamente atingida. Vire os alimentos regularmente.
- Se cozinhar sopas, natas, lentilhas ou grão de bico, introduza todos os ingredientes ao mesmo tempo no recipiente para cozinhar.

Limpeza e manutenção

Limpeza

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e detergente.

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se forem deixados restos (alimentos ressequidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados à superfície, sendo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

Limpe os queimadores e as grelhas com água e detergente e esfregue-os com uma escova não metálica.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. Se houver água ou zonas húmidas, no início da cozedura, pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

Atenção!

- Não tire os elementos de comando para limpar o aparelho. A entrada de humidade pode danificar o aparelho.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.
- Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, espátulas nem utensílios semelhantes para limpar a união com o metal.

Manutenção

Limpe imediatamente, em caso de derrame de líquidos. Desta forma, evita que restos de comida se agarrem, o que dificulta a limpeza.

Devido às altas temperaturas suportadas, o queimador para wok e as zonas de aço inoxidável (pingadeira, contorno dos queimadores, etc.) podem sofrer alterações na cor. Tal é normal. Depois de cada utilização, limpe estas zonas com um produto especial para aço inoxidável.

É recomendada a utilização regular do produto de limpeza, disponível através do nosso Serviço de assistência técnica, com o código 464524.

Atenção!

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Não deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozedura.

Solucionar anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.
	O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.	Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou no quadro de distribuição de energia.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.	Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Secar cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores estão mal colocadas.	Certificar-se de que as tampas estão correctamente colocadas.
	O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.	Contactar o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas.	Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.	Abrir as possíveis chaves intermédias.
	Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Substituir a botija.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está uma torneira aberta.	Fechar as torneiras.
	Acoplamento incorrecto da botija.	Verificar se o acoplamento está correcto.
	Possível fuga de gás.	Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho.
O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando.	O comando não foi pressionado durante tempo suficiente.	Depois de o queimador estar aceso, manter o comando pressionado durante mais uns segundos.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.

Serviço de assistência técnica

Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.


Condições de garantia

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Informações pormenorizadas podem ser obtidas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos utilizados

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo , tenha em atenção as seguintes indicações.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte. Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto ambiental. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte a administração local para saber o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não deite fora o óleo utilizado pelo lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas desta forma evitamos a contaminação da água.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	39
Önemli güvenlik uyarıları	40
Yeni cihazınız	41
Kumanda elemanları ve brülör	41
Aksesuarlar	42
Gaz brülörleri	43
Manuel olarak açılması	43
Otomatik ateşleme	43
Emniyet sistemi	43
Brülörün kapatılması	43
Uyarılar	43
Pişirme kapları	43
Uygun kaplar	43
Kullanım uyarıları	44
Pişirme tablosu	44
Tabloya ilişkin bilgiler	44
Temizlik ve Bakım	47
Temizlik	47
Bakım	47
Beklenmeyen durumların çözülmesi	48
Teknik Bakım Servisi	49
Garanti koşulları	49
Ambalaj ve kullanılan gereçler	50
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	50

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

Amaca uygun kullanım

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır. Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihazın sahibinin değişmesi durumunda cihazla birlikte veriniz.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız. Cihazda herhangi bir hasar fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

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

Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir kurulum teknisyeni tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler tablosunda belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz. Diğer gaz tiplerine ayarlama gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Cihazı kesinlikle ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Çocuklar için, pişirme tezgahı üreticisi tarafından önerilmemiş kapaklar veya bariyerler kullanmayınız. Örn. aşırı ısınma, alev alma veya malzeme parçalarının kopması dolayısıyla kazalara yol açabilirler.

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

⚠️ Uyarı – Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihazınız çalışır durumdayken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz. Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımı, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttırınız.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme bölümleri ve etrafındakiler çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız. 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme bölümleri çok ısınır. Pişirme tezgahının üzerine yanıcı cisimler yerleştirmeyiniz. Pişirme tezgahı üzerinde eşya bırakmayınız.
- Bu elektrikli ev aletinin yakınında aşındırıcı, buharlaştırıcı kimyasal ürünler, yanıcı materyaller, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.

- Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Yağ kızdırırken ocaktan uzaklaşmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme bölümünü kapatınız.

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

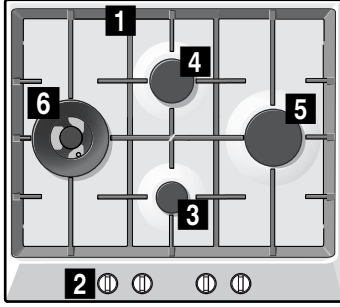
- Hasarlı, uygun boyuta sahip olmayan, pişirme tezgahının sınırlarını aşan veya kötü yerleştirilmiş kaplar ciddi yaralanmalara sebebiyet verebilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Eğer bir kontrol düğmesi döndürülemiyor veya gevşetilemiyorsa kullanılmamalıdır. Kontrol düğmesini tamir etmek veya değiştirmek için derhal müşteri hizmetlerine başvurunuz.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.

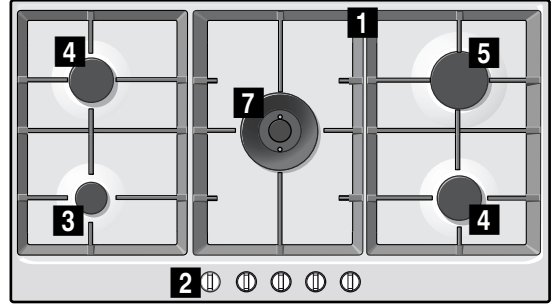
Yeni cihazınız

CG261.....



- 1** Izgaralar
- 2** Kumanda düğmeleri
- 3** Ekonomik brülör, maksimum 1 kW
- 4** Normal brülör, maksimum 1,75 kW

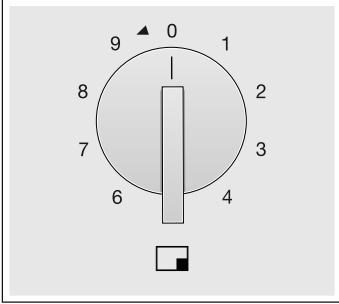
CG291.....



- 5** Güçlü brülör, maksimum 3 kW
- 6** 4 kW'a kadar olan wok brülör
- 7** 5 kW'a kadar olan dual wok brülör

Kumanda elemanları ve brülör

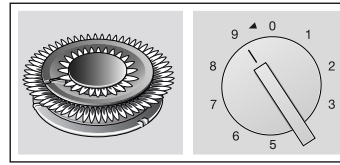
Her kumanda düğmesinde ilgili brülör işaretlenmiştir. Kumanda düğmeleri üzerindeki farklı pozisyonları kullanarak ihtiyaç duyduğunuz gücü maksimum ve minimum değerler arasında istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Asla pozisyon 0'dan pozisyon 1'e veya pozisyon 1'den pozisyon 0'a geçmeyi denemeyiniz.



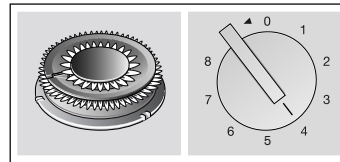
Göstergeler

- Kumanda düğmesiyle kontrol edilen brülör
- 0 Kapalı brülör
- 9 En yüksek güç seviyesi ve elektrikli ateşleme
- 1 En düşük güç seviyesi

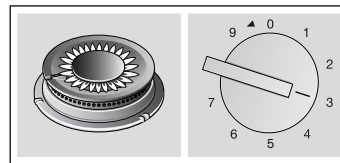
İkili çift brülörün iç ve dış alevleri birbirinden bağımsız olarak kontrol edilebilir. Olası güç seviyeleri:



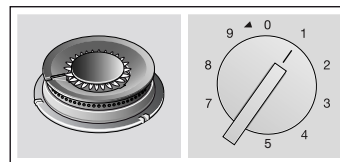
Dış ve iç alevler maksimum güçte.



Dış alev minimum güçte, iç alev maksimum güçte.



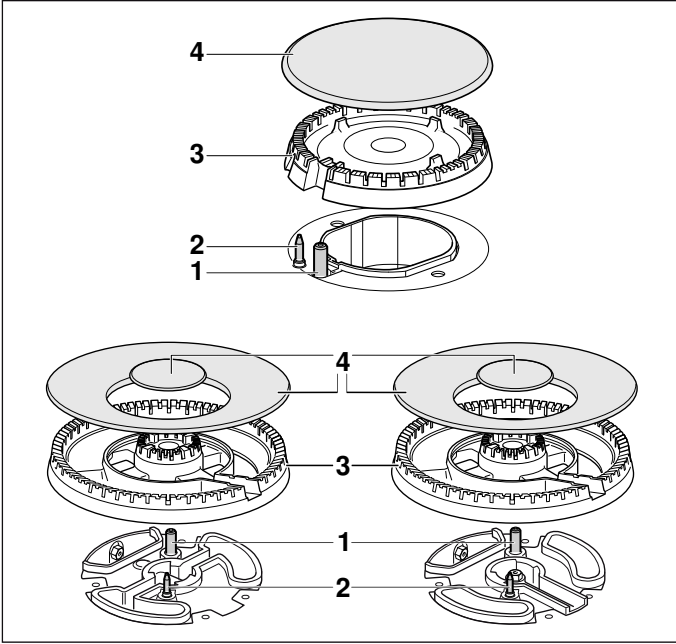
İç alev maksimum güçte.



İç alev minimum güçte.

Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz.

Izgaraları her zaman dikkatlice çıkarınız. Bir ızgaranın kaydırılması, yandaki ızgaranın da aynı şekilde yerinin değişmesine neden olur.

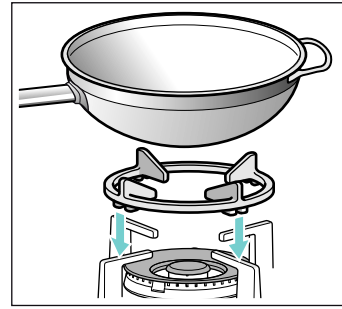


Elemanlar

1	Buji
2	Termik eleman
3	Brülör başlığı
4	Brülör kapağı

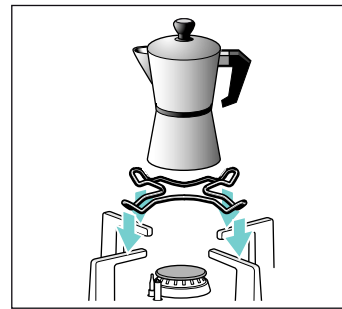
Aksesuarlar

Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten de temin edilebilir.



Wok ek ızgarası

Sadece wok brülörlerdeki kullanımlar için uygundur. Bombeli zeminli pişirme tavaalarını kullanınız.



Manuel Espresso makinesi ek ızgarası

Sadece en küçük brülördeki kullanım için uygundur. Çapı 12 cm'den küçük olan pişirme tavaalarını kullanınız.

Kod

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Wok ek ızgarası

423545

Manuel Espresso makinesi ek ızgarası

Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Manuel olarak açılması

- 1 Seçtiğiniz ocağın kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi en yüksek güç seviyesine ulaşana kadar sola doğru döndürünüz.
- 2 Brülöre bir yakıcı veya bir alev (çakmak, kibrit vb.) yaklaştırınız.

Otomatik ateşleme

Eğer ocağınızda bir otomatik ateşleme mevcutsa (bujiler):

- 1 Seçtiğiniz ocağın kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi en yüksek güç seviyesine ulaşana kadar sola doğru döndürünüz.
Kumanda düğmesini basılı tuttuğunuz sürece tüm brülörlerin yanında kıvılcıklar çıkar. Brülör yanar.
- 2 Kumanda düğmesini serbest bırakınız.
- 3 Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateşleme gerçekleşmezse brülörü kapatınız ve tanımlanan adımları yeniden uygulayınız. Bu defa kumanda düğmesini daha uzun süre basılı tutunuz (azami 10 saniye).

⚠ Uyarı – Alev alma tehlikesi!

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

Bilgi: Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujiler kirlenmişse hatalı bir ateşleme yapılabilir. Bujileri düzenli olarak küçük, metalik olmayan bir fırçayla temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Emniyet sistemi

Pişirme tezgahınız, brülörlerin kazayla yanması halinde gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemine (termo kupl) sahiptir.

Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için:

- 1 Brülörü normal olarak açınız
- 2 Kumanda düğmesini bırakmadan ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Uyarılar

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ısıklık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelmesi normaldir. Bu, herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmez. Zamanla geçecektir.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

Brülör alevlerinin yanlılıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Pişirme kapları

Uygun kaplar

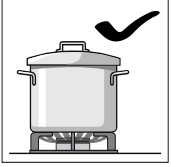
Brülör	Pişirme kabı tabanının minimum çapı	Pişirme kabı tabanının maksimum çapı
Wok brülör	22 cm	- cm
Güçlü brülör	20 cm	26 cm
Normal ocak	14 cm	22 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm

Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır.

Kullanım uyarıları

Bilgi: Bazı tavalar veya tencereler kullanıldığında çelik ocak yüzeylerinde geçici, hafif bir deformasyon görülebilir. Bu durum normaldir ve cihazın çalışma yeteneğine bir etkisi yoktur.

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufu yapmanıza ve pişirme kaplarının hasar görmesini engellemeye yardımcı olur:

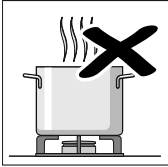


Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız. Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

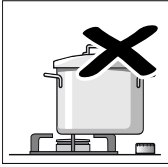
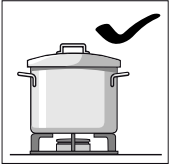


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

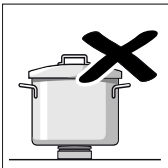
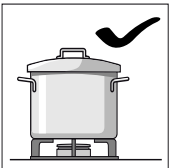


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz. Enerjiyi boşa harcarsınız.



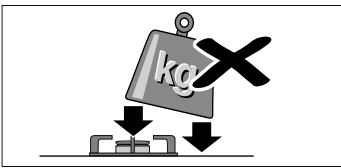
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.



Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

Pişirme tablosu


Aşağıdaki tablo, farklı yemekler için optimum pişirme kademelerini ve pişirme sürelerini içerir. Bilgiler, dört porsiyon için referans değerlerdir.


Pişirme süreleri ve pişirme kademeleri, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve kalitesine göre değişebileceği gibi kullanılan gaz ve pişirme kabının malzemesine de bağlıdır. Bu yemeklerin hazırlanması için genelde paslanmaz çelik pişirme tavaları kullanılır.


Her zaman uygun büyüklükte pişirme tavaları kullanınız ve brülörün ortasına yerleştiriniz. Pişirme tavası çapına yönelik bilgileri → "Uygun kaplar" altında bulabilirsiniz.

Tabloya ilişkin bilgiler

Her bir yemeğin hazırlanması için bir veya iki adım gereklidir. Her adımda aşağıdaki konulara ilişkin bilgiler mevcuttur:


 Pişirme yöntemi


 Pişirme kademesi


 Dakika cinsinden süre


Tabloda belirtilen pişirme yöntemleri

 Pişirmek


 Pişirmeye devam edilmesi

 Düdüklü tencerede basınç oluşumu

 Düdüklü tencerede basıncın korunması

 Güçlü kızartma

 Hafif kızartma

 Eritme







* Kapaksız

** Sürekli karıştırınız







Bilgi: Bu semboller cihaz üzerinde görünmez. Bunlar, farklı pişirme yöntemleri için yönlendirme amaçlıdır.

Farklı brülörler üzerinde yemekleri pişirmek için gerekli bilgiler görünür. Tavsiye edilen seçenek, ilk olarak bahsedilen brülördür. Modele genel bakışta ocaktaki tüm brülörler açıklanmıştır.

Örnek:

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülör	olarak toplam süre	  	  

Çorbalar, kremalı çorbalar







Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Balık çorbası			
Güçlü brülör	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Normal brülör	17-22	 8 11-13	 1 6-9
Wok brülör	10-15	 9 6-8	 4 4-7

Bu örnekte güçlü brülör, normal brülör ve wok brülör ile balık çorbasının hazırlanışı gösterilmiştir.







Güçlü brülör (önerilen seçenek) ile pişirme süresi 12 ile 17 dakika arasındadır.

- Adım 1: Kaynatma. 7-9 dakika için pişirme kademesi 8'i ayarlayınız.
- Adım 2: Pişirme. 5-8 dakika için pişirme kademesi 1'e geçiniz.







Bu bilgiler diğer önerilen brülörler için de geçerlidir.

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülörler	olarak toplam süre	  	  







Çorbalar, kremalı çorbalar

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Balık çorbası			
Güçlü brülör	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Normal brülör	17-22	 8 11-13	 1 6-9
Wok brülör	10-15	 9 6-8	 4 4-7







Kabak kreması, borç çorbası

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	30-35	 9 10-12	 5 20-23
Normal brülör	45-50	 9 15-17	 6 30-33
Wok brülör	25-30	 9 8-10	 2 17-20







Minestrone (sebze çorbası)







Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	47-52	 9 10-12	 5 37-40
Normal brülör	57-62	 9 10-12	 6 47-50
Wok brülör	43-48	 8 8-10	 3 35-38

Makarna ve pirinç







Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Spagetti			
Güçlü brülör	18-22	 * 9 8-10	 6 10-12
Normal brülör	20-24	 * 9 10-12	 7 10-12
Wok brülör	18-22	 * 8 8-10	 6 10-12

Pirinç







Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	17-22	 9 5-7	 2 12-15
Normal brülör	18-23	 9 7-9	 6 11-14
Wok brülör	15-20	 8 4-6	 2 11-14

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülörler	olarak toplam süre	  	  







Ravioli

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	9-14	 9 4-6	 6 5-8
Normal brülör	17-22	 8 12-14	 8 5-8
Wok brülör	10-15	 8 5-7	 8 5-8







Sebze ve baklagiller

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Haşlanmış patates (püre, patates salatası)			
Güçlü brülör	23-28	 9 8-10	 5 15-18
Normal brülör	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Wok brülör	25-30	 7 11-13	 5 14-17

Humus (nohut püresi)

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	50-55	 9 10-12	 4 40-43
Normal brülör	52-57	 9 12-14	 5 40-43
Wok brülör	47-52	 7 10-12	 5 37-40



Mercimek

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	40-45	 9 8-10	 8 32-35
Normal brülör	50-55	 9 18-20	 6 32-35
Wok brülör	45-50	 6 20-22	 4 25-28

Sebze kızartma

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	12-17	 * 7 6-8	 * 6 6-9
Normal brülör	15-20	 * 8 8-10	 * 7 7-10
Dual wok b.	10-15	 * 7 5-7	 * 5 5-8







Taze sebze sote**

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Wok brülör	6-8	 * 9 6-8	
Güçlü brülör	6-8	 * 9 6-8	

Patates kızartması

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Wok brülör	15-20	 * 7 15-20	
Güçlü brülör	15-20	 * 9 15-20	
Normal brülör	25-30	 * 9 25-30	




Yumurta

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Şakşuka			
Normal brülör	15-20	 9 10-12	 4 5-8
Güçlü brülör	13-18	 8 7-9	 3 6-9
Dual wok b.	15-20	 6 11-13	 4 4-7






















































Omlet (1 porsiyon)





















































Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Normal brülör	3-5	 * 8 3-5	
Güçlü brülör	2-4	 * 9 2-4	
Wok brülör	2-4	 * 5 2-4	










İspanyol tortillası

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Güçlü brülör	25-30	 * 9 25-30	
Wok brülör	18-23	 * 9 18-23	
Dual wok b.	25-30	 * 7 25-30	

Soslar

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülörler	olarak toplam süre	  	  
Beşamel sosu**			
Ekonomik b.	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Normal brülör	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Wok brülör	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Küflü peynirli sos**			
Ekonomik b.	4-6	 * 7 4-6	
Normal brülör	3-5	 * 7 3-5	
Güçlü brülör	3-5	 * 5 3-5	
Napoliten sos			
Normal brülör	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Wok brülör	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
Güçlü brülör	15-20	 * 8 1-3	 * 6 14-17
Carbonara sosu			
Normal brülör	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Güçlü brülör	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Ekonomik b.	10-15	 * 9 5-7	 * 5 5-8
Balık			
Roma usulü barlam balığı			
Güçlü brülör	5-10	 * 8 5-10	
Normal brülör	8-13	 * 9 8-13	
Wok brülör	4-9	 * 6 4-9	
Fırınlanmış somon			
Güçlü brülör	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Dual wok b.	5-10	 * 6 2-4	 1 3-6
Wok brülör	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Midye			
Güçlü brülör	5-7	 9 5-7	
Wok brülör	4-6	 9 4-6	
Normal brülör	10-12	 9 10-12	
Et			
Ördek göğsü (1 adet)			
Normal brülör	6-8	 * 7 6-8	
Güçlü brülör	9-11	 * 7 9-11	
Wok brülör	6-8	 * 5 6-8	
Beef Strogonof			
Güçlü brülör	8-13	 * 9 8-13	
Wok brülör	5-10	 * 8 5-10	
Normal brülör	12-17	 * 9 12-17	
Tavuk şnitzel (8 tavuk göğüs filetosu)			
Güçlü brülör	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Wok brülör	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Normal brülör	7-12	 * 9 7-12	
Kıyma (etli börek, köfte, bolonez sos)			
Güçlü brülör	15-20	 * 8 15-20	
Normal brülör	20-25	 * 9 20-25	
Wok brülör	15-20	 * 6 15-20	

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülörler	olarak toplam süre	  	  
Hazır ürünler			
Donmuş kroket (16 adet)			
Donmuş balık kroket (12 adet)			
Güçlü brülör	6-10	 8 6-10	
Wok brülör	5-9	 8 5-9	
Normal brülör	8-12	 8 8-12	
Sosis (12 adet)			
Güçlü brülör	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Normal brülör	7-12	 9 7-12	
Wok brülör	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Haşlanmış sosis (12 adet)			
Normal brülör	8-13	 9 8-13	
Wok brülör	9-14	 4 9-14	
Güçlü brülör	7-12	 7 7-12	
Hamburger (4 adet)			
Güçlü brülör	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Wok brülör	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Normal brülör	5-10	 * 9 1-3	 * 8 4-7
Dondurulmuş sebze**			
Güçlü brülör	7-12	 * 9 7-12	
Wok brülör	5-10	 * 9 5-10	
Normal brülör	12-17	 * 9 12-17	
Pizza (20 cm çap)			
Wok brülör	4-8	 1 4-8	
Güçlü brülör	16-20	 1 16-20	
Normal brülör	20-25	 1 20-25	
Tatlılar			
Sütlaç**			
Normal brülör	30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
Ekonomik b.	40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Wok brülör	35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Sütlü çikolata			
Ekonomik b.	10-14	 * 1 10-14	
Normal brülör	16-20	 * 1 16-20	
Krep (4 adet)			
Güçlü brülör	17-22	 * 7 1-3	 * 5 16-19
Wok brülör	8-13	 * 7 1-3	 * 4 7-10
Dual wok b.	9-14	 * 5 1-3	 * 4 8-11
Ekmeqli puding			
Güçlü brülör	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Wok brülör	23-28	 9 8-10	 7 15-18
Normal brülör	27-32	 9 10-12	 7 17-20
İspanyol pudingi**			
Güçlü brülör	3-8	 * 5 3-8	
Normal brülör	8-13	 * 5 8-13	
Wok brülör	3-8	 * 2 3-8	

Yemek	Dakika	Adım 1	Adım 2
Brülörler	olarak toplam süre	  	  
Kuru pasta (benmari usulü)			
Güçlü brülör	35-40	 9	35-40
Wok brülör	40-45	 9	40-45
Normal brülör	45-50	 9	45-50

Piştirme ipuçları

- Kremalı çorbaları ve baklagilleri hazırlama sırasında düdüklü tencere kullanınız. Piştirme süresi belirgin biçimde azalır. Bir düdüklü tencere kullanacaksanız üreticisinin talimatlarına uyunuz. Başlangıçta tüm malzemeleri ekleyiniz.
- Patates ve piriç pişirirken her zaman tencerenin kapağını kapatınız. Piştirme süresi böylece belirgin biçimde azalır. Makarnayı, pirinci veya patatesi ilave etmeden önce suyu kaynatmalısınız. Ardından piştirme işlemine devam etmek için piştirme kademesini ayarlayınız.
- Tava yemeklerinde ilk önce yağı ısıtınız. Kızartmaya başladıktan sonra gerekirse piştirme kademesini ayarlayarak sıcaklığı sabit tutunuz. Daha sonraki porsiyonları hazırlamak için piştirme sıcaklığına yeniden ulaşılana kadar bekleyiniz. Yiyecekleri düzenli aralıklarla çeviriniz.
- Çorba, kremalı çorba, mercimek veya nohut pişirecekseniz tüm malzemeleri aynı anda piştirme tenceresine ekleyiniz.

Temizlik ve Bakım

Temizlik

Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

ızgaralar lastik tıparlarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıparlar sökülebilir ve ızgara piştirme tezgahını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları tamamen kurutunuz. Piştirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Dikkat!

- Cihazın temizlenmesi sırasında kumanda elemanlarını çıkarmayınız. Cihazın neme maruz kalması hasara neden olabilir.
- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Piştirme tezgahı zarar görebilir.
- Eğer piştirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım

Taşan sıvıları anında temizleyiniz. Böylece yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz ve gereksiz yere güç sarf etmezsiniz.

Yüksek sıcaklıkları destekledikleri için bu yüksek sıcaklıklarda wok tipi brülör ve paslanmaz çelik bölgeler (yağdanlık, brülör kenarları, vs.) renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra bu kısımları paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün ile temizleyiniz.

Teknik Servisimizde 464524 kodu ile mevcut bulunan temizlik ürününün düzenli olarak kullanılması tavsiye edilir.

Dikkat!

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafisi) silinebilir.

Piştirme tezgahının üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke, vb.) bırakmayınız.

Beklenmeyen durumların çözülmesi

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik sistemi çalışmıyor.	Arızalı sigorta.	Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.
	Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak olabilir.	Brülör kapaklarını dikkatlice kurulum yapınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor.	Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.	Tüm gaz valflerini açınız.
	Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var.	Bir vana açık kalmış olabilir.	Vanaları kapatınız.
	Gaz tüpünün kötü bağlanması.	Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.
	Olası gaz kaçağı.	Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler tablosunun üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.gaggenau.com
Phone : 00 49 89 4590-03


Garanti koşulları

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildirin. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Özellikler tablosunda  sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüşebilir ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- cihazı hurdaya çıkarmadan önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulduğunuz yerin yerel yönetimine, geri dönüşebilen malzemelerin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöplüğe ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz).

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

9001124390 (980129)
el, es, pt, tr

GAGGENAU

