

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VG 414

Бок на газе

Plynový hořák WOK

Wok gazowy

Gazlı Wok

Оглавление	3
Obsah	17
Spis treści	30
İçindekiler	43

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Охрана окружающей среды	6
Правильная утилизация упаковки	6
Советы по экономии электроэнергии	6
Ваш новый прибор	7
Газовая варочная панель	7
Ручка управления	7
Специальные принадлежности	8
Сборка горелки	8
Настройка варочной панели	9
Включение	9
Электронный контроль пламени и автоматический повторный поджиг	9
Выключение	9
Защитное отключение	10
Таблица настроек и советы	11
Советы по варке и жарению	11
Советы по использованию вок-сковороды	11
Указания по использованию варочной посуды	12
Подходящие варочные емкости	12
Указания по использованию	12
Уход и очистка	13
Очистка прибора	13
Очистка электродов	14
Пригоревшие загрязнения	14
Изменение цвета конфорки	14
Неисправности – что делать	15
Служба сервиса	16

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau-eshop.com

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств. Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Запрещено использовать его в качестве обогревательного прибора. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Если прибор не используется в течение длительного времени, закройте предохранительный кран на газовой трубе.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!

Утечка газа может привести к взрыву.

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Опасность удушья!

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Обратите особое внимание на хорошую вентиляцию помещения. Не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частишки жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

Опасность ожога!

- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может

вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность травмирования!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Тепловое повреждение соседнего оборудования или мебели, вызванное перегревом: При работе прибора в течение длительного времени, возникает жар и повышается влажность. Необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию. Открыть окно или включить вытяжку с выходом наружу.
- При отсутствии отвода тепла возможно повреждение прибора: Запрещается нагревать жаровни, сковороды или каменные плиты гриля одновременно на нескольких горелках.
- Нарушение функционирования: Если прибор не используется, все ручки управления всегда должны находиться в нулевом положении.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

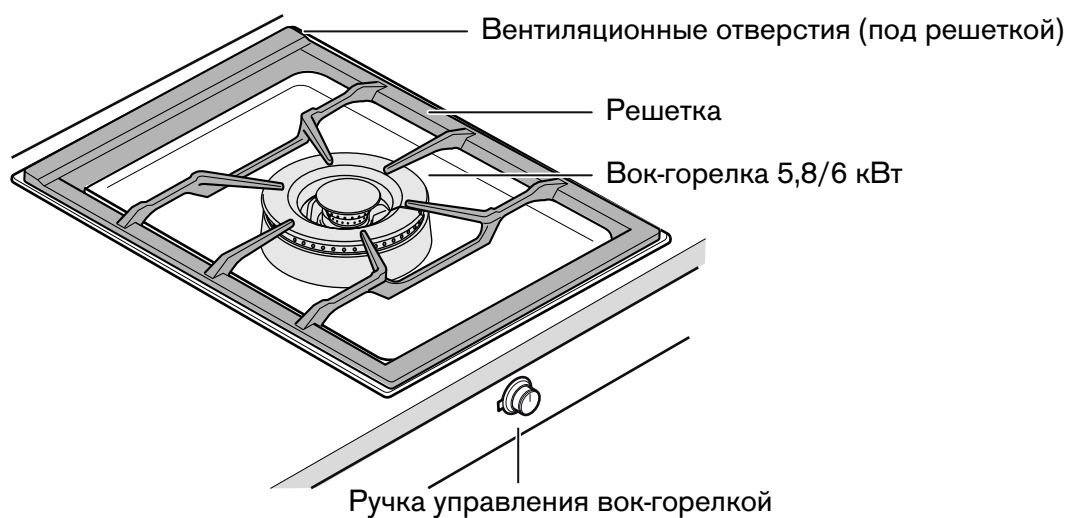
Советы по экономии электроэнергии

- Выбирайте горелку в соответствии с величиной кастрюли
- Устанавливайте варочную посуду всегда на середину горелки
- Всегда накрывайте кастрюлю соответствующей по величине крышкой

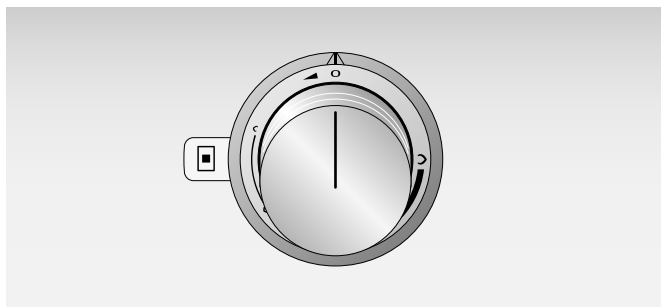
Ваш новый прибор

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

Газовая варочная панель



Ручка управления



На ручке управления нанесена маркировка регулировки в диапазоне от малого до большого огня. Эта регулировка является плавной.

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

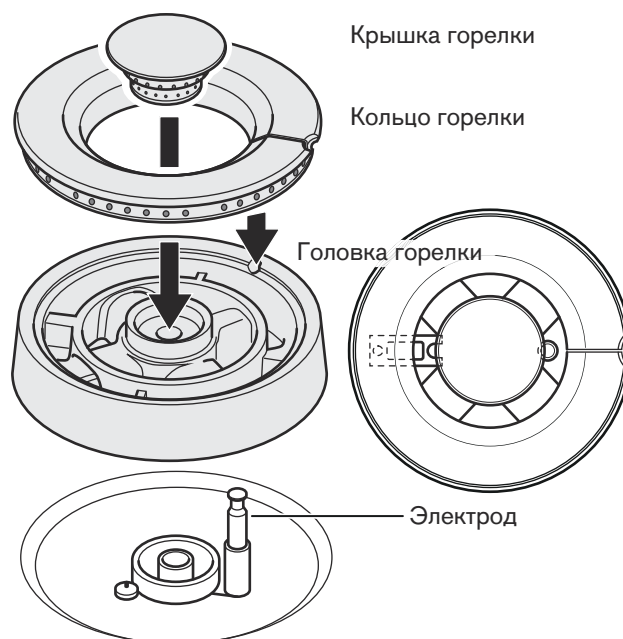
AA 414 010	Направляющая подачи воздуха, для эксплуатации рядом с вентиляцией плиты VL 414
WP 400 001	Вок-сковорода из многослойного материала. С выпуклым дном и ручкой, диаметр Ø 36 см, вместимость 6 л, высота 10 см.
SV 401 090	Удлинение для осей до 140 мм
SV 401 205	Удлинение для осей до 300 мм
VA 420 000	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо
VA 420 001	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 420 010	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже
VA 420 011	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 440 010	Стальная крышка прибора
VA 450 400	Элемент расширения прибора 38 см

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

Сборка горелки

Детали горелки должны размещаться точно и без перекосов, иначе при зажигании или во время эксплуатации могут возникнуть неисправности. Головка горелки должна быть наложена таким образом, чтобы электрод был позиционирован в соответствующем углублении головки горелки. Выступ кольца горелки должен зафиксироваться в соответствующем углублении головки горелки.

Сборка вок-горелки



Настройка варочной панели

Маркировка ручек управления указывает на мощность в диапазоне от большого до малого огня. Мощность плавно регулируется.

Указания

- Конфорки можно зажигать только после того, как на них будут правильно установлены решетки и все детали горелок.
- Горелки и электроды должны быть чистыми и сухими.
- Следует пользоваться только предписанными принадлежностями. Запрещается выстилать стальную варочную панель фольгой (например, из алюминия).
- Запрещается закрывать вентиляционные отверстия газовой варочной панели, находящиеся под решетками для кастрюль.

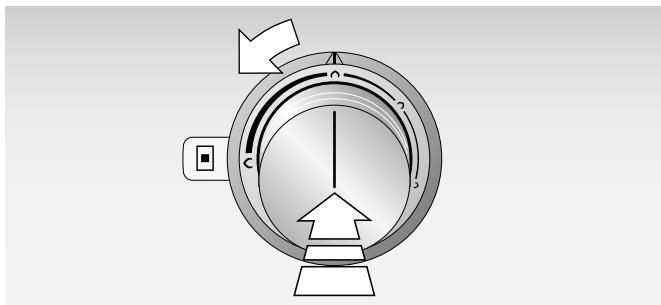
Внимание!

Повреждения вытяжного колпака, вызванные перегревом: Вытяжной колпак должен включаться, когда работает газовая варочная плита. Если задействовано несколько конфорок, то на вытяжном колпаке следует выбрать соответствующую (более высокую) ступень мощности. Необходимо обеспечить достаточную приточную вентиляцию.

Включение

Ваша газовая варочная панель оборудована автоматическим быстрым зажиганием.

- 1 Установите на конфорку подходящую варочную емкость.
- 2 Нажмите на ручку управления и поверните её влево в желаемое положение. При этом горелка автоматически зажигается.



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

Указания

- При установке на конфорку больших кастрюль, горелка должна быть включена в режиме малого огня.
- При каждом включении газовой варочной панели электроника прибора выполняет тест самоконтроля. Через несколько секунд электрод зажигает горелку.
- При включении газовой варочной панели электроника открывает подачу газа, вследствие чего возникает кратковременный шум. Это нормально.
- При исчезновении напряжения в сети, прибор не работает.

Электронный контроль пламени и автоматический повторный поджиг

Для вашей безопасности варочная панель оснащена функцией электронного контроля пламени. Если при эксплуатации пламя погаснет (например, из-за струи воздуха), прибор автоматически зажигает горелку повторно.

Если повторный поджиг не удался (например, из-за загрязнения горелки убежавшей жидкостью), через 10 секунд подача газа автоматически отключается и раздаётся сигнал.

Поверните регулятор на 0. Подождите, пока прибор достаточно остынет и проверьте, правильно ли установлены все детали горелки. Проверьте, не загрязнены ли горелки или электроды (см. главу «Неисправность, что делать?»).

При зажигании холодной горелки в положении большого пламени:

В зависимости от типа и давления газа электрод может зажигаться, а затем отключаться, несмотря на наличие пламени. Поверните регулятор на 0, а затем в положение малого пламени. После зажигания подождите от 30 до 60 секунд, пока горелка не нагреется. Теперь вы можете использовать прибор как обычно.

Выключение

Поверните ручку управления до упора вправо – в положение 0. Электроника прибора перекрывает подачу газа.

⚠ Опасность ожога!

Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Защитное отключение

Для Вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Прибор выключается через 6 часов, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления.

После пропадания напряжения в сети прибор также остается выключенным. Выдается продолжительный звуковой сигнал.

Поверните ручку управления на 0, после чего Вы можете снова включить прибор, как обычно.

Таблица настроек и советы

Диапазон настроек	Вид приготовления	Примеры
Большой огонь 🔥	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир, жидкости
	Варка	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
От 🔥 до 🔥	Жарение	Мясо, рыба, картофель
	Выпечка	Мучные блюда, блюда из яиц
	Томление	Клецки, вареные колбасы, суповое мясо
	Сгущение	Кремы, соусы
	Доведение до готовности	Супы, картофель
	Приготовление на пару	Овощи, рыба
	Приготовление в собственном соку	Овощи, фрукты, рыба
	Тушение	Гуляш, жаркое, овощи
Малый огонь 🔥	Размораживание	Продукты глубокого замораживания
	Набухание	Рис, бобовые
	Подогревание	Супы, густые супы, овощи в соусе

Советы по варке и жарению

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

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

Советы по использованию вок-сковороды

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

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

При сильном нагреве, ингредиенты следует готовить только при постоянном перемешивании и не слишком продолжительное время. Готовые овощи должны быть еще твердыми на вкус.

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

Указания по использованию варочной посуды

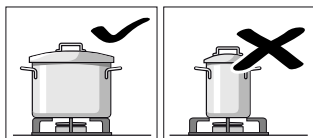
Нижеследующие указания помогут вам сэкономить энергию и избежать повреждения варочных емкостей.

Подходящие варочные емкости

Горелка	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли	Минимальный диаметр дна кастрюли
Вок-горелка	240 - 320 мм	160 мм

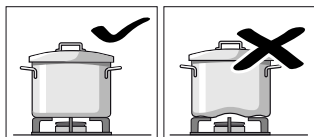
Нельзя использовать кастрюли, диаметр которых меньше чем 160 мм или больше чем 320 мм. Если Вы используете большие кастрюли, то они не должны выступать за габаритную ширину прибора

Указания по использованию



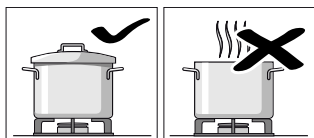
Используйте варочные емкости подходящего размера для соответствующей горелки.

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

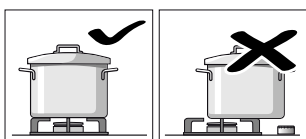


Не пользуйтесь деформированными варочными емкостями, так как они не обладают устойчивостью при установке на конфорку. Такие емкости могут опрокидываться.

Используйте варочные емкости только с плоским и толстым дном.

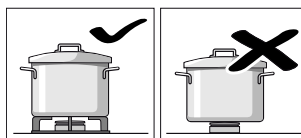


Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой. При этом значительная часть энергии расходуется бесполезно.



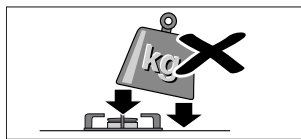
Устанавливайте варочную емкость посередине над горелкой, иначе возможно опрокидывание.

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



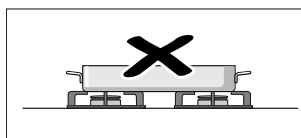
Устанавливайте кастрюли только на решетки, но ни в коем случае на горелки.

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



Обращайтесь осторожно с емкостями, установленными на конфорках.

Избегайте ударов по конфорке и не ставьте на нее большие тяжести.



Запрещается нагревать кухонную посуду (например, жаровню, сковороду, камень для гриля) одновременно на нескольких горелках. Возникающий при этом тепловой затор приводит к повреждению прибора.

Уход и очистка

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

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Внимание!

Повреждение поверхности: Запрещается использовать следующие средства очистки

- Острые и абразивные средства очистки
- Очистители для духовых печей
- Разъедающие, хлорсодержащие или агрессивные средства очистки
- Очистители с большим содержанием спирта
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки

При попадании таких средств на прибор, сразу же удаляйте их водой
Новые салфетки-губки перед употреблением всегда следует тщательно промывать

Внимание!

При снятии и установке решетки для кастрюль следите за тем, чтобы не поцарапать плиту. Снимайте решетку двумя руками движением вверх.

Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Немедленно удаляйте убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи подгорать.

Держите вентиляционные отверстия под решёткой для посуды чистыми. Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты другими предметами.

После очистки горелка должна хорошо высохнуть. Разрешается эксплуатация прибора только с сухими горелками. Использование не высохших до конца горелок может обусловить проблемы при зажигании или нестабильность пламени.

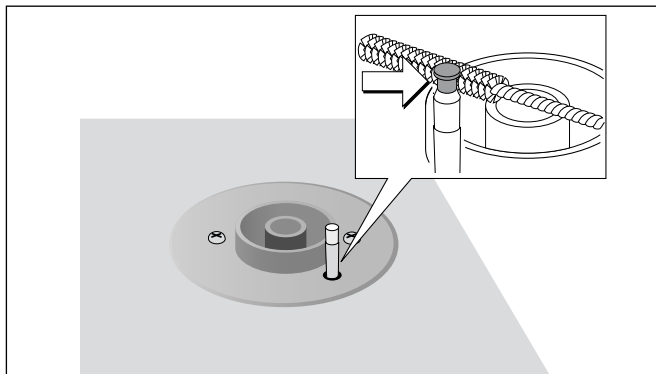
При сборке обратите внимание на правильное положение деталей горелок (фиксаторы). Все детали должны прилегать ровно.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Поверхности из нержавеющей стали	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора. Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством, но не трите. Сильные загрязнения или пожелтение, вызванное воздействием высокой температуры, легко удаляются нашим средством для нержавеющей стали (№ артикула 00311499).
Решётка для посуды	Для выполнения очистки осторожно снимите. Замочите, положив в раковину. Очистите с помощью щётки и моющего средства. При очистке в области резиновых упоров соблюдайте осторожность, чтобы избежать их нежелательного снятия. Промойте чистой водой и дайте высохнуть перед установкой. Не мойте в посудомоечной машине!
Детали горелки (латунь)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Следите за тем, чтобы отверстия не засорились. Проследите за тем, чтобы не потерялись мелкие детали. Не мойте в посудомоечной машине!
Регулятор	Мыльный раствор. Тряпка не должна быть слишком мокрой. Протрите насухо мягкой тряпочкой.

Очистка электродов

Загрязнение электрода может привести к неисправностям зажигания или контроля пламени

При необходимости, электрод следует очистить прилагаемой щеткой В виду чувствительности электрода, его следует очищать осторожно, избегая скручиваний и повреждений **Запрещается включать варочную панель во время очистки**



Пригоревшие загрязнения

Для удаления стойких, пригоревших загрязнений вы можете заказать в местном специализированном магазине или в сервисной службе гель для очистки гриля (№ артикула 00311761). Он подходит для очистки решётки для посуды и варочной панели из нержавеющей стали. При необходимости оставьте гель на загрязнении на ночь. Следуйте указаниям, приведённым в инструкции по использованию чистящего средства.

Внимание!

Не используйте гель для очистки гриля на деталях горелок.

Изменение цвета конфорки

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

Неисправности – что делать

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

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Горелка при включении не зажигается.	Отсутствует электроснабжение.	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить блок предохранителей на предмет срабатывания.
Горелка при включении не зажигается, выдается звуковой сигнал.	Неисправность горелки или газоснабжения.	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить: ● Правильно ли установлены детали горелки? ● Открыт ли запорный кран газа? ● Горелка сухая и чистая? ● Воздух в газопроводе после первого присоединения или после замены баллона (в случае сжиженного газа)? ● Пустой газовый баллон (в случае сжиженного газа)?
Горелки выключаются во время работы, выдается звуковой сигнал.	Неисправность горелки или газоснабжения.	Повернуть все ручки управления в 0. Подождать, пока прибор охладится! Проверить: ● Правильно ли установлены детали горелки? ● Влажные или загрязненные (остатками пищи) электроды? ● Горелка, загрязненная в результате выбегания продукта при кипении? ● Сильный сквозняк (например, открытое окно непосредственно за газовой варочной панелью)? ● Пустой газовый баллон (в случае сжиженного газа)?
Горелка выключается во время работы, звуковой сигнал продолжает выдаваться, хотя все ручки управления повернуты в 0.	Сработала защита от перегрева	Повернуть все ручки управления в 0. Подождать, пока прибор охладится и прекратится звуковой сигнал.
Горелки выключаются во время работы.	Исчезновение напряжения в сети	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить электроснабжение. После исчезновения напряжения в сети, повторное автоматическое зажигание не выполняется.
Ручка управления установлена в 0. Прибор пытается выполнить повторное зажигание, выдается звуковой сигнал.	Технический дефект	Поставить в известность службу сервиса Gaggenau.
Горелки выключаются во время работы. Выдается звуковой сигнал.	Защитное отключение: Управление прибором не производилось в течение длительного периода времени.	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
На кухне ощущается запах газа.	Возможно, нарушена герметичность присоединения газового баллона.	Проверить герметичность присоединения газового баллона.
Во включенном состоянии углы прибора слегка выгибаются вверх.	В результате сильного нагрева металл варочной панели расширяется.	Это нормально. В охлажденном состоянии выпучивание исчезает.

Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	18
Příčiny poškození	20
Ochrana životního prostředí	20
Ekologická likvidace	20
Tipy k úspoře energie	20
Váš nový přístroj	21
Plynová varná deska	21
Ovládací knoflíky	21
Zvláštní příslušenství	22
Sestavení hořáku	22
Nastavení varné desky	23
Zapnutí	23
Elektronická kontrola plamene a automatické opětné zapalování	23
Vypnutí	23
Bezpečnostní vypnutí	23
Tabulka nastavení a tipy	24
Tipy k vaření a smažení	24
Tipy k přípravě na hořáku wok	24
Pokyny k nádobí	25
Vhodné nádoby	25
Pokyny k použití	25
Ošetřování a čištění	26
Čištění spotřebiče	26
Čištění elektrody	27
Přípečené nečistoty	27
Změna barvy hořáků	27
Poruchy - co dělat?	28
Zákaznický servis	29

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:

www.gaggenau-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Přístroj smí připojit pouze odborník s platným oprávněním. U škod způsobených nesprávným připojením zanikají nároky vyplývající ze záruky. Při přechodu na jiný druh plynu zavolejte zákaznický servis.

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů, nikdy ho nepoužívejte k vytápění. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v interiéru.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Když spotřebič delší dobu nepoužíváte, zavřete bezpečnostní ventil na přívodním vedení plynu.

Chování v případě zápachu plynu!

Unikající plyn může způsobit výbuch.

Ucítíte-li plyn nebo všimnete-li si poškození přípojky plynu:

- Okamžitě uzavřete přívod plynu nebo ventil plynové láhve.
- Okamžitě uhaste otevřený oheň nebo cigarety.
- Nezapínejte vypínače světel a přístrojů, nevytahujte zástrčky ze zásuvek. V domě nepoužívejte telefon ani mobil.
- Otevřete okno a místnost dobře vyvětrejte.
- Zavolejte zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

Nebezpečí udušení!

Používáním plynového vařiče se v místnosti instalace vytváří teplo, vlhko a zplodiny. Dbejte na správné větrání místnosti. Přirozené větrací otvory musí být otevřené, nebo se musí počítat s mechanickým větracím zařízením (např. digestoř). Intenzivní používání přístroje nebo jeho používání delší dobu může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevřením okna, nebo účinnější větrání, např. provoz instalovaného mechanického větracího zařízení na vyšším výkonovém stupni.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Příklad a nad ním instalovaná digestoň se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavňovou plochu.
- Prázdné nádobí se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

Nebezpečí poranění!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Příčiny poškození

Pozor!

- Poškození přístrojů nebo nábytku v blízkosti působením vysokých teplot: Je-li přístroj používán delší dobu, vznikají vysoká teplota a vlhkost. Je nutné další větrání. Otevřete okna, nebo zapněte digestoř s odsáváním ven.
- Poškození přístroje akumulací vysokých teplot: Nikdy neohřívejte pekáče, pánve nebo kamenné grilovací desky zároveň několika hořáky.
- Porucha: Když se přístroj nepoužívá, ovládací knoflík otočte vždy do polohy 0.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

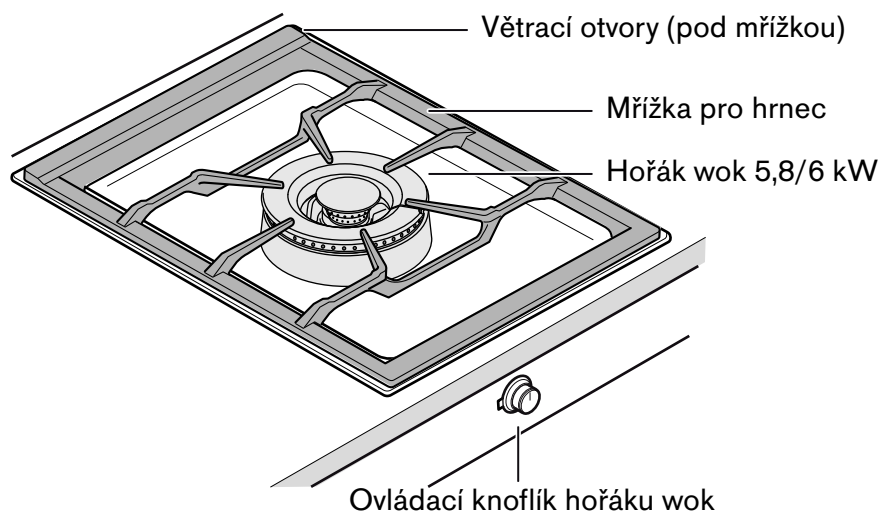
Tipy k úspoře energie

- Zvolte hořák vhodný k velikosti hrnce.
- Postavte nádobí do středu.
- Hrnci vždy přiklopte odpovídající pokličkou.

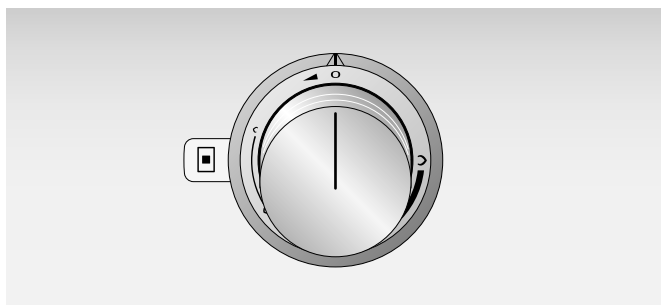
Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

Plynová varná deska



Ovládací knoflíky



Značky u ovládacího knoflíku ukazují nastavení na minimální nebo maximální plamen. Nastavení je plynulé.

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

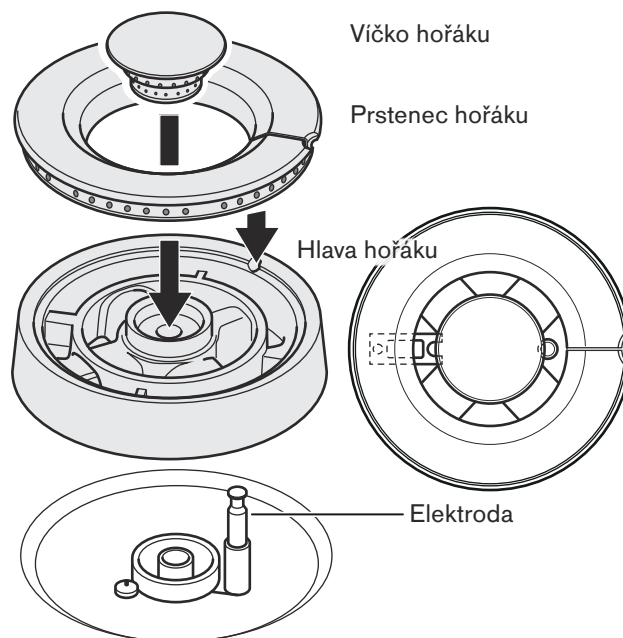
AA 414 010	Lišta pro vedení vzduchu, pro provoz vedle štěrbínového odsavače par VL 414
WP 400 001	Pánev Wok z vícevrstvého materiálu. S klenutým dnem a držadlem, Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm.
SV 401 090	Prodloužení osy až 140 mm
SV 401 205	Prodloužení osy až 300 mm
VA 420 000	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině
VA 420 001	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
VA 420 010	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením
VA 420 011	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
VA 440 010	Kryt přístroje z ušlechtilé oceli
VA 450 400	Prodloužení přístroje 38 cm

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

Sestavení hořáku

Části hořáku položte na sebe přesně a rovně, jinak může dojít při zapalování nebo během provozu k poruchám. Nasadte hlavu hořáku tak, aby se elektroda nacházela v odpovídajícím otvoru hlavy hořáku. Aretační výstupek prstence hořáku musí zapadnout do odpovídajícího vybrání hlavy hořáku.

Sestavení hořáku wok



Nastavení varné desky

Značky ovládacích knoflíků vám ukazují výkon od maximálního až po minimální plamen. Výkon je možné regulovat plynule.

Upozornění

- Varné zóny zapalujte pouze tehdy, když jsou mřížky pro hrnce a všechny díly hořáku správně sestaveny a položeny.
- Hořák a elektroda musí být čisté a suché.
- Používejte pouze předepsané příslušenství. Desku z ušlechtilé oceli nesmíte vyložit (např. alobalem).
- Nezakrývejte větrací otvory plynové varné desky pod mřížkou pro hrnec.

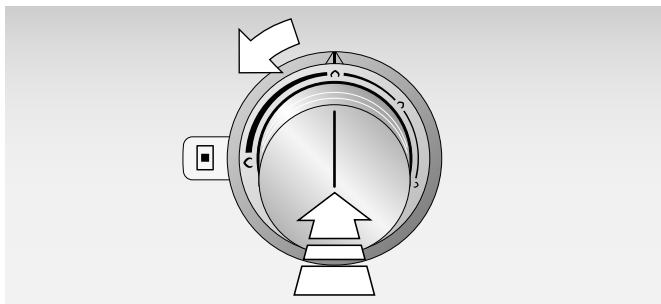
Pozor!

Poškození digestoře působením vysokých teplot: Zapněte digestoř před uvedením plynové varné desky do provozu. Pokud používáte několik varných zón, zvolte na digestoři odpovídající výkon odsávání. Zajistěte dostatečné větrání.

Zapnutí

Plynová varná deska má automatické rychlé zapalování.

- 1 Na hořák postavte vhodný hrnec.
- 2 Stlačte ovládací knoflík a otočte jej doleva do požadované polohy. Hořák se zapálí automaticky.



Pomalým otáčením ovládacím knoflíkem je možné plynule nastavovat velikost plamene mezi max. a min. plamenem.

Upozornění

- Pokud máte na varných zónách velké hrnce, měli byste zapalovat na min. plamen.
- Při zapnutí varné desky provádí elektronika vlastní test. Elektroda zapaluje a hořák se po několika sekundách zapálí.
- Při zapnutí plynové varné desky otevře elektronika přívod plynu, tím vzniká krátký hluk. To je normální.
- Při výpadku proudu není přístroj funkční.

Elektronická kontrola plamene a automatické opětovné zapalování

Kvůli vaší bezpečnosti je varná deska vybavená elektronickou kontrolou plamene. Pokud plamen za provozu zhasne (např. vlivem průvanu), spotřebič automaticky znovu zapálí hořák.

Pokud se opětovné zapálení nepodaří (např. kvůli znečištění hořáku vyteklým pokrmem), spotřebič po 10 sekundách vypne přívod plynu a zazní akustický signál.

Nastavte ovládací knoflík na 0. Počkejte, dokud spotřebič dostatečně nevychladne, a potom zkontrolujte, zda jsou všechny části hořáku správně nasazené. Zkontrolujte, zda nejsou hořák nebo elektroda znečištěné (viz „Co dělat v případě poruchy?“).

Při zapálení plného plamene u studeného spotřebiče mějte na zřeteli následující:

V závislosti na typu plynu a tlaku plynu se může stát, že elektroda provede zapálení a poté vypnutí, ačkoli hoří plamen. Otočte ovládací knoflík na 0 a poté do polohy malého plamene. Po zapálení počkejte 30–60 sekund, dokud se hořák nezahřeje. Nyní můžete spotřebič používat jako obvykle.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík doprava až po doraz do polohy 0. Elektronika přístroje zavře přívod plynu.

⚠ Nebezpečí popálení!

Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

Bezpečnostní vypnutí

K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Přístroj se vypne po 6 hodinách, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat.

Také po výpadku proudu zůstane přístroj vypnutý. Zazní trvalý zvukový signál.

Otočte ovládací knoflík do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.

Tabulka nastavení a tipy

Oblast nastavení	Postup přípravy	Příklady
Max. plamen 🔥	Převaření	voda
	Opečení	maso
	Rozpálení	tuk, tekutiny
	Povaření	polévky, omáčky
	Blanšírování	zelenina
Od 🔥 do 🔥	Pečení	maso, ryba, brambory
	Pečení	moučníky, vaječná jídla
	Dovaření/ohřátí	knedlíky, párky, maso do polévky
	Ušlehání	krémy, omáčky
	Povaření	polévky, brambory
	Příprava v páře	zelenina, ryba
	Dušení	zelenina, ovoce, ryba
	Osmahnutí a dušení ve vlastní šťávě	guláš, pečeně, zelenina
Min. plamen 🔥	Rozmrazení	mražené potraviny
	Nabobtnání	rýže, luštěniny
	Ohřátí	polévky, Eintopf, zelenina v omáčce

Tipy k vaření a smažení

Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu potraviny, velikosti a úrovně naplnění nádoby je potřeba více nebo méně tepla.

Velkým výkonem se tuk nebo olej rychle rozpálí. Nenechávejte smažené potraviny bez dozoru, tuk se může vznítit, smažené potraviny spálit.

Tipy k přípravě na hořáku wok

Doporučujeme pánve Wok s klenutým dnem. Kvalitní pánev Wok si můžete objednat jako zvláštní příslušenství (WP 400 001).

Při přípravě na pánvi Wok používejte olej vhodný pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách, např. podzemnicový olej.

Přísady vařte při vysoké teplotě, stále je míchejte a nevařte je příliš dlouho. Zelenina by měla být ještě na zkus.

K míchání a vyjímání potravin používejte nejlépe plochou naběračku s dlouhou násadou z materiálu odolného proti vysokým teplotám.

Pokyny k nádobí

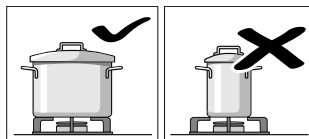
Následující pokyny vám pomohou ušetřit energii a zabránit poškození nádobí.

Vhodné nádobí

Hořák	Doporučený průměr dna hrnce	Min. průměr dna hrnce
Hořák wok	240 - 320 mm	160 mm

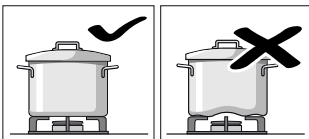
Neměli byste používat hrnce s průměrem menším než 160 mm, příp. větším než 320 mm. Používáte-li větší hrnce, nesmějí přesahovat šířku přístroje.

Pokyny k použití



Používejte nádobí o velikosti vhodné pro příslušný hořák.

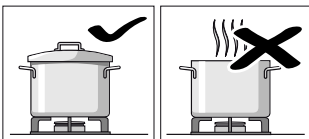
Na velkých hořácích nepoužívejte nádobí o malém průměru. Plamen by se neměl dotýkat stran nádobí.



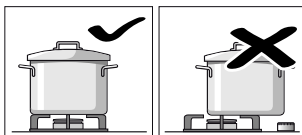
Nepoužívejte zdeformované nádobí, které nestojí na varné desce stabilně.

Hrnce se mohou převrhnout.

Používejte pouze nádobí s rovným a tlustým dnem.

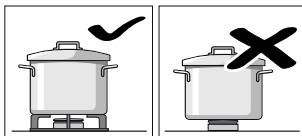


Nevařte bez pokličky nebo s posunutou pokličkou. Proplývá se tím větší část energie.



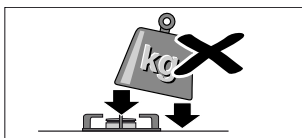
Hrnci postavte doprostřed nad hořák, jinak se může nádoba převrhnout.

Nestavte velké hrnce na hořáky v blízkosti armatur. Mohou se přehřát a tak se poškodit.



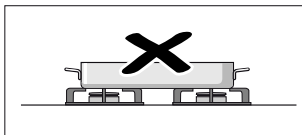
Hrnce stavte vždy na mřížku pro hrnce, nikdy přímo na hořáky.

Před použitím zkontrolujte, zda jsou mřížky pro hrnce a víčka hořáků vždy správně nasazeny.



S nádobím stojícím na varné desce manipulujte opatrně.

Do varné desky nebouchejte a nestavte na ni těžké předměty.



Nikdy neohřívejte nádobu na vaření (např. pekáč, pánev, kamenná grilovací deska) několika hořáky. Akumulací vysokých teplot se poškodí přístroj.

Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění varné desky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Pozor!

Poškození povrchu: Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Prostředky na čištění trouby
- Leptavé čisticí prostředky, prostředky obsahující chlór nebo agresivní čisticí prostředky
- Prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem

Pokud se takový prostředek dostane na přístroj, okamžitě jej omyjte vodou.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte!

Pozor!

Při snímání a pokládání mřížky pro hrnec nepoškrábejte desku. Mřížku pro hrnec sejměte oběma rukama směrem nahoru.

Čištění spotřebiče

Spotřebič čistěte po každém použití, když vychladne. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Větrací otvory pod roštem pod hrnce udržujte čisté. Větrací otvory nesmí být zakryté.

Hořáky po čištění důkladně osušte. Spotřebič zapínejte pouze se suchými hořáky. Vlhké hořáky způsobují problémy při zapalování, resp. nestabilní plamen.

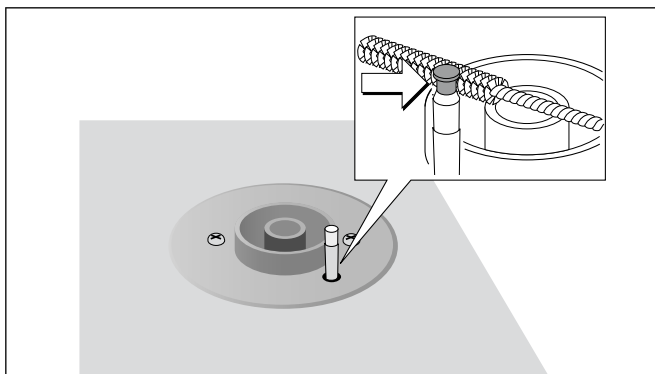
Při sestavování dbejte na správnou polohu částí hořáku (západek). Všechny části musí přesně dosedat.

Část spotřebiče / povrch	Doporučené čištění
Plochy z ušlechtilé oceli	Mycí roztok – osušte měkkým hadrem. K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče. Přípečená místa nechte odmočit v malém množství vody s trochou mycího prostředku, nedrhňte je. Silné nečistoty nebo zbarvení dožluta způsobené žářem odstraňte naším čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel (objednací č. 00311499).
Rošt pod hrnce	Pro čištění opatrně sejměte. Nechte odmočit ve dřezu. Vyčistěte kartáčkem a mycím prostředkem. V místě gumových podložek čistěte opatrně, aby se neuvolnily. Opláchněte čistou vodou, před umístěním zpět osušte. Nemyjte v myčce nádobí!
Části hořáku (mosazné)	Mycí roztok – osušte měkkým hadrem. Dbejte na to, aby se neucpaly otvory. Dejte pozor, abyste neztratili drobné části. Nemyjte v myčce nádobí!
Ovládací knoflíky	Mycí roztok – hadr nesmí být příliš mokrá. Osušte měkkým hadříkem.

Čištění elektrody

Znečištěná elektroda může způsobit poruchy při zapalování nebo při kontrole plamene.

V případě potřeby vyčistěte přiloženým kartáčem. Elektroda je citlivá, čistěte ji opatrně, nepootočte ji a nepoškodte. **Varnou desku během čištění nezapínejte.**



Přípečené nečistoty

Na ulpívající, přípečené nečistoty si můžete ve specializované prodejně nebo u našeho zákaznického servisu objednat gel na čištění grilů (objednací č. 00311761). Je vhodný na rošty pod hrnce a varnou desku z ušlechtilé oceli. V případě potřeby nechte působit přes noc. Řiďte se pokyny uvedenými na čisticím prostředku.

Pozor!

Gel na čištění grilů nepoužívejte na části hořáků.

Změna barvy hořáků

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

Poruchy - co dělat?

Často můžete vzniklé poruchy snadno sami odstranit. Než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle následujících pokynů.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Hořák se při zapnutí nezapálí.	Není k dispozici napájení.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. V jističové skříni zkontrolujte, zda nevypadl jistič.
Hořák se při zapnutí nezapálí, zazní zvukový signál.	Porucha hořáku nebo porucha zásobování plynem.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Zkontrolujte: ● Jsou díly hořáku správně sestaveny a nasazeny? ● Je otevřený uzavírací kohout plynu? ● Jsou hořáky suché a čisté? ● Vzduch ve vedení po prvotním připojení nebo výměně plynové lahve (u zkapalněného plynu)? ● Plynová láhev prázdná (u zkapalněného plynu)?
Hořák během provozu zhasne, zazní zvukový signál.	Porucha hořáku nebo porucha zásobování plynem.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Počkejte, dokud přístroj nevychladne! Zkontrolujte: ● Jsou díly hořáku správně sestaveny a nasazeny? ● Není elektroda znečištěná (zbytky jídla) nebo vlhká? ● Není hořák znečištěn po vykypění připravovaných potravin? ● Silný průvan (způsobený např. otevřeným oknem přímo za plynovou varnou deskou)? ● Plynová láhev prázdná (u zkapalněného plynu)?
Hořák během provozu zhasne, zvukový signál zní dále, ačkoli jste všechny ovládací knoflíky otočili na 0.	Pojistka proti přehřátí	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne a neutichne zvukový signál.
Hořák za provozu zhasne.	Výpadek proudu	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Zkontrolujte napájení. Po obnovení dodávky proudu se neprovede opětovné automatické zapálení.
Ovládací knoflík je otočen na 0. Přístroj se pokouší o opětné zapálení, zní zvukový signál.	Technická porucha	Informujte zákaznický servis Gaggenau.
Hořáky za provozu zhasnou. Zazní zvukový signál.	Bezpečnostní vypnutí: Přístroj jste neobsluhovali 6 hodin.	Otočte ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
V kuchyni je cítit plyn.	Možná netěsnost přípojky plynové lahve.	Zkontrolujte těsnost přípojky plynové lahve.
Rohy přístroje se za provozu lehce vydouvají.	Horkem se roztahuje kov desky.	To je normální. Po vychladnutí není vydouvání vidět.

Zákaznický servis

Je-li nutné přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobní číslo (FD-Nr.)
-----------------------	------------------------

Zákaznický servis ☎

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	31
Przyczyny uszkodzeń	33
Ochrona środowiska	33
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	33
Porady w celu oszczędności energii	33
Twoje nowe urządzenie	34
Gazowa płyta grzejna	34
Pokrętko	34
Akcesoria dodatkowe	35
Montaż palnika	35
Ustawienie pola grzejnego	36
Włączanie	36
Elektroniczny nadzór płomienia i automatyczne powtórne zapalanie	37
Wyłączanie	37
Wyłączanie bezpieczeństwa	37
Tabela ustawień i wskazówki	38
Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia	38
Porady dotyczące woka	38
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	38
Odpowiednie naczynie do gotowania	38
Wskazówki dotyczące użytkowania	38
Czyszczenie i konserwacja	39
Czyszczenie urządzenia	39
Czyszczenie elektrody	40
Przypalone zanieczyszczenia	40
Przebarwienie palników	40
Jak postępować w wypadku usterek?	41
Serwis	42

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.gaggenau.com** oraz w sklepie internetowym: **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia. W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów, nigdy nie używać go do ogrzewania pomieszczeń. Włączonego urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zamknąć zawór bezpieczeństwa na przewodzie doprowadzającym gaz.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ ZAPACHU GAZU!

Wydostający się gaz może prowadzić do eksplozji.

W przypadku pojawienia się zapachu gazu lub zauważenia usterek w instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- Nie naciskać włącznika światła ani włącznika urządzenia, nie wyciągać wtyczek z gniazda. Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap). Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.
- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odcąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzeń bądź mebli wskutek żaru: Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, tworzy się żar i wilgotność. Należy więc zadbać o dodatkową wentylację. Otworzyć okno lub włączyć okap kuchenny z odprowadzeniem na zewnątrz.
- Uszkodzenie urządzenia wskutek kumulacji ciepła: Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.
- Zakłócenie działania: Pokrętła przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

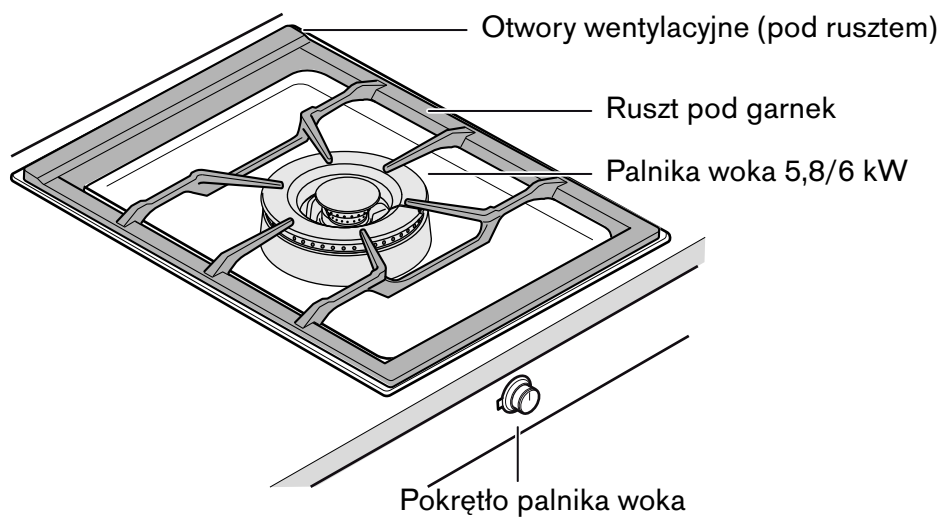
Porady w celu oszczędności energii

- Wielkość palnika należy dopasować do wielkości garnka.
- Naczynia do gotowania stawiać na środku.
- Stosować do garnków zawsze odpowiednią pokrywkę.

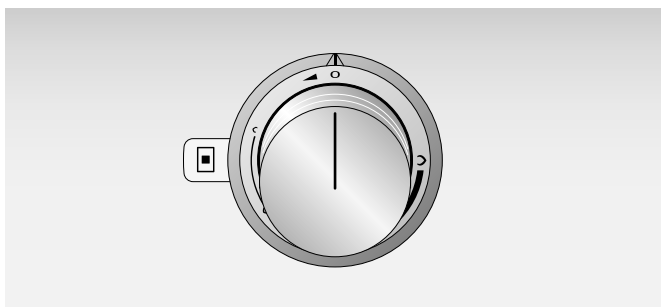
Twoje nowe urządzenie

Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

Gazowa płyta grzejna



Pokrętko



Oznaczenia na pokrętkle obsługi pokazują ustawienie od płomienia małego do pełnego. Ustawienia są bezstopniowe.

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

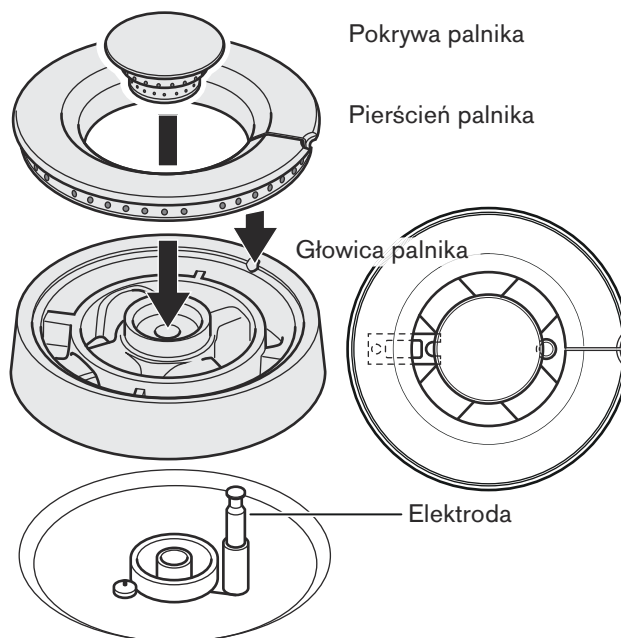
- AA 414 010 szyna prowadząca, dla pracy urządzenia obok wentylatora VL 414
- WP 400 001 patelnia wok z materiału wielowarstwowego. Z wypukłym dnem i rączką, Ø 36 cm, 6 litrów, wysokość 10 cm.
- SV 401 090 Przedłużenie osi do 140 mm
- SV 401 205 Przedłużenie osi do 300 mm
- VA 420 000 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu
- VA 420 001 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywą urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 420 010 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie
- VA 420 011 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywą urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 440 010 Pokrywa ze stali szlachetnej do przykrywania urządzenia
- VA 450 400 Przedłużenie urządzenia 38 cm

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Montaż palnika

Elementy palnika nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek przy zapalaniu lub podczas pracy. Głowicę palnika nałożyć tak, aby elektroda była umiejscowiona w odpowiednim wgłębieniu głowicy palnika. Noski pierścienia palnika muszą zaskoczyć w odpowiednie otwory głowicy palnika.

Montaż palnika woka



Ustawienie pola grzejnego

Ustawienie pola grzejnego Oznaczenia na pokrętkach pokazują moc od płomienia pełnego do małego. Moc można regulować bezstopniowo.

Wskazówki

- Palniki zapalać tylko wtedy, jeśli ruszt i wszystkie części palnika ułożone są poprawnie.
- Palniki i elektrody muszą być czyste i suche.
- Używać wyłącznie zalecanych akcesoriów. Nie wykladać niczym płyty ze stali szlachetnej (np. folią aluminiową).
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych znajdujących się w polu grzejnym gazowym pod rusztem.

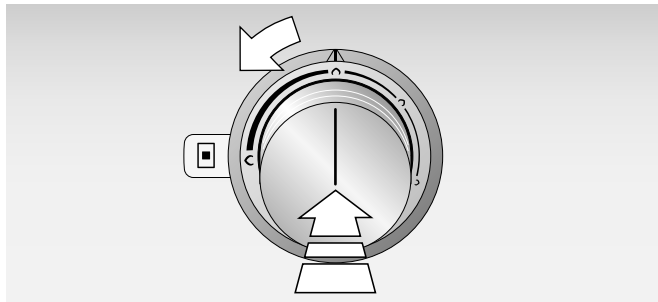
Uwaga!

Szkody powstałe na okapie w wyniku działania wysokich temperatur: Okap włączyć, gdy gazowa płyta grzejna jest załączona. W przypadku korzystania z kilku palników wybrać odpowiednio wyższy poziom mocy okapu. Zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza.

Włączanie

Kuchenka gazowa posiada automatyczny szybki zapłonnik.

- 1 Postawić odpowiednie naczynie na palnik.
- 2 Wcisnąć pokrętło obsługi i przekręcić je w lewo na żadaną pozycję. Palnik zapala się automatycznie.



Powoli przekręcając pokrętło można bezstopniowo regulować wielkość płomienia między maksimum i minimum.

Wskazówki

- Jeśli na palniku ustawiony jest duży garnek, zapalanie należy przeprowadzać przy ustawieniu na najmniejszy płomień.
- Przy każdym włączeniu gazowej płyty kuchennej elektronika przeprowadza samoczynny test. Elektroda zapala się, a po kilku sekundach zapala się palnik.
- Przy włączeniu gazowej płyty kuchennej elektronika otwiera dopływ gazu wskutek czego słychać krótki szum. Jest to zjawisko normalne.
- Na wypadek braku zasilania prądem urządzenie nie pracuje.

Elektroniczny nadzór płomienia i automatyczne powtórne zapalanie

W celu zapewnienia bezpieczeństwa płyta grzewcza jest wyposażona w elektroniczny nadzór płomienia. Jeśli podczas użytkowania urządzenia płomień zgaśnie (np. w wyniku przeciągu), urządzenie automatycznie zapala ponownie palnik.

Jeśli ponowny zapłon nie przyniesie rezultatu (np. przez zanieczyszczenie palnika wygotowaną potrawą), urządzenie po upływie 10 sekund odcina dopływ gazu i rozlega się akustyczny sygnał.

Obrócić pokrętło obsługi na 0. Poczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy położenie wszystkich elementów palnika jest prawidłowe. Sprawdzić, czy palnik bądź elektroda są zanieczyszczone (patrz "Usterka - co robić?").

Wskazówki dotyczące zapalania pełnego płomienia w przypadku zimnego urządzenia:

W zależności od rodzaju i ciśnienia gazu możliwe jest, że elektroda zapali się, a następnie zgaśnie mimo obecności płomienia. Obrócić pokrętło obsługi na 0, a następnie na pozycję małego płomienia. Po zapaleniu odczekać 30 - 60 sekund w celu rozgrzania palnika. Teraz można korzystać z urządzenia jak zwykle.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętło obsługi do oporu na pozycję 0. Elektronika urządzenia odcina dopływ gazu.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie wyłącza się po 6 godzinach, jeśli w tym czasie nie zostaną wykonane żadne czynności w zakresie obsługi.

Również po awarii zasilania urządzenie pozostaje wyłączone. Rozlega się ciągły sygnał akustyczny.

Ustawić pokrętło w położeniu 0, następnie można włączyć normalnie urządzenie.

Tabela ustawień i wskazówki

Zakres ustawień	Sposób gotowania	Przykłady
maksymalny płomień 	Zagotowanie	Woda
	Przysmażanie	Mięso
	Ogrzewanie	Tłuszcz, płyny
	Zagotowanie	Zupy, sosy
	Blanszowanie	Warzywa
Od  do 	Smażenie	mięso, ryba, ziemniaki
	Pieczenie	Potrawy mączne, jajeczne
	Gotowanie na parze	knedle, biała kiełbasa, wkładki do zup,
	Zagęszczanie	kremy, sosy
	Dogotowywanie	zupy, ziemniaki
	Gotowanie na parze	Warzywa, ryba
	Duszenie	Warzywa, owoce, ryba
	Duszenie	gulasz, pieczenie, warzywa
minimalny płomień 	Rozmrażanie	Artykuły zamrożone
	Gotowanie we wrzątku	Ryż, rośliny strączkowe
	Podgrzewanie	Zupy, potrawy jednogarnkowe, warzywa w sosie

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

Wartości tabeli nastawczej służą jedynie jako wartość wytyczna, ponieważ zależnie od rodzaju i stanu potraw oraz wielkości i napełnienia garnka niezbędne jest mniej lub więcej ciepła.

Dzięki dużej mocy następuje szybkie podgrzanie oleju i tłuszczu. Nie pozostawiać pieczeni bez nadzoru, tłuszcz może zapalić się a pieczeń spalić.

Porady dotyczące woka

Zalecamy użycie woków z wypukłym dnem. Wysokiej jakości wok można zamówić jako akcesoria specjalne (WP 400 001).

Do gotowania używać woka używać tylko raz ogrzewanego oleju spożywczego, np. oleju arachidowego.

Składniki gotować na dużym ogniu, stale mieszając, nie za długo. Warzywa muszą pozostać chrupkie.

Do mieszania i wyjmowania potraw używać najlepiej płaskiej łyżki z dziurkami na długim trzonku z materiału odpornego na wysokie temperatury.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

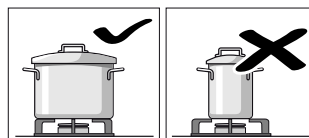
Poniższe wskazówki pomagają w oszczędzaniu energii i unikaniu uszkodzeń naczyń do gotowania.

Odpowiednie naczynie do gotowania

Palnik	Zalecana średnica dna garnka	Minimalna średnica dna garnka
Palnik dla woka	240 - 320 mm	160 mm

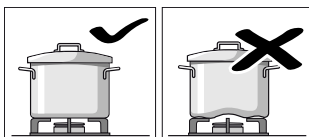
Nie należy używać garnków o średnicy mniejszej niż 160 mm bądź większej niż 320 mm. Jeśli używane są większe garnki, nie powinny wystawać poza krawędź urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania



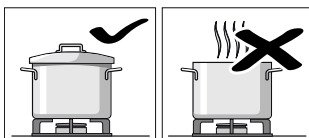
Należy używać naczyń do gotowania o odpowiedniej wielkości dla danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Ogień nie powinien wychodzić na boczne ścianki naczyń.

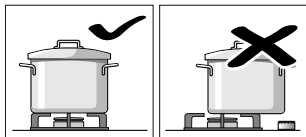


Nie używać zdeformowanych naczyń do gotowania, które nie stoją stabilnie na polu grzewczym. Naczynia mogą się wywrócić.

Należy używać naczyń do gotowania wyłącznie z płaskim i grubym dnem.

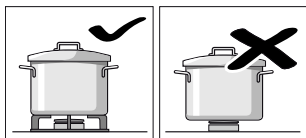


Nigdy nie gotować bez przykrywkę lub jeśli przykrywkę jest przesunięta. Wtedy miejsce utrata dużej części energii.



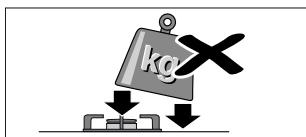
Naczynie do gotowania stawiać na środku palnika, inaczej może się ono przewrócić

Dużych garnków nie stawiać na palniki w pobliżu armatur. Mogłyby one się przegrzać w wyniku czego nastąpiłoby ich uszkodzenie.



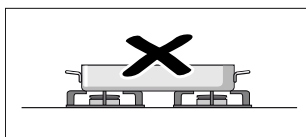
Garnki stawiać na ruszt, nigdy bezpośrednio na palniki.

Przed użyciem upewnić się, że ruszt i pokrywa palnika leżą poprawnie.



Należy ostrożnie manipulować naczyniami, które stoją na polu grzejnym.

Nie uderzać w pole i nie stawiać na nim ciężkich przedmiotów.



Niedopuszczalne jest podgrzewanie naczyń (np. brytfanny, patelni lub kamiennych płyt do grillowania) jednocześnie przez więcej niż jeden palnik. Powstająca w ten sposób kumulacja ciepła może uszkodzić urządzenie.

Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia płyty grzejnej.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Uwaga!

Podczas zdejmowania i nakładania rusztu uważać, aby nie porysować płyty. Obydwoma rękami podnieść do góry ruszt.

Czyszczenie urządzenia

Czyścić urządzenie po każdym użyciu, gdy ostygnie. Natychmiast usuwać płyny, które wykipiały, nie dopuszczać do przypalenia resztek pożywienia.

Utrzymywać w czystości otwory wentylacyjne pod rusztem nadpalnikowym. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.

Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć palniki. Użytkować urządzenie wyłącznie z suchymi palnikami. Wilgotne palniki mogą utrudniać zapalanie lub powodować niestabilność płomienia.

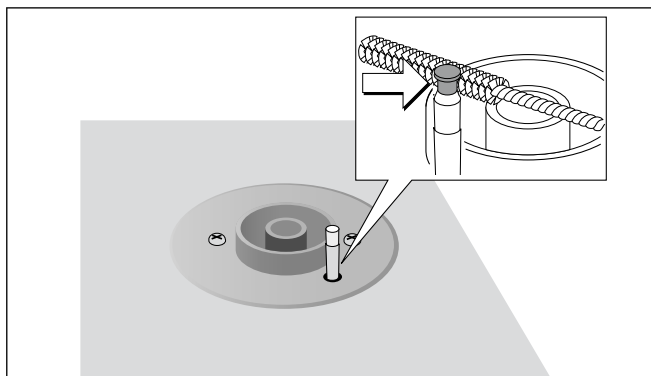
Podczas montażu zwrócić uwagę na prawidłową pozycję elementów palnika (noski wzbijające). Wszystkie elementy muszą być dokładnie dopasowane.

Część urządzenia/Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Woda z detergentem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda może przeniknąć do środka urządzenia. Przypalone miejsca namoczyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, nie szorować. Silne zabrudzenia lub żółte przebarwienia spowodowane wysoką temperaturą usuwać naszym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (nr artykułu 00311499).
Ruszt	Ostrożnie zdjąć w celu wyczyszczenia. Namoczyć w zlewie. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń. Zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki, aby te nie odpadły. Oplukać czystą wodą, przed nałożeniem osuszyć. Nie myć w zmywarce do naczyń!
Elementy palnika (mosiądz)	Woda z detergentem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Dopilnować, aby otwory nie były zapchane. Uważać, aby nie zgubić drobnych elementów. Nie myć w zmywarce do naczyń!
Pokrętła obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie elektrody

Zanieczyszczona elektroda może doprowadzić do zakłóceń przy zapalaniu bądź podczas nadzoru płomienia.

W razie potrzeby do czyszczenia użyć dostarczonej w zestawie szczoteczki. Ponieważ elektroda jest elementem delikatnym, należy czyścić ją ostrożnie i nie przekręcać jej bądź uszkadzać. **Podczas czyszczenia nie włączać płyty grzejnej.**



Przypalone zanieczyszczenia

W przypadku przypalonych, trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można zamówić w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie żel do czyszczenia grilla (nr artykułu 00311761). Środek ten nadaje się do czyszczenia rusztów nadpalnikowych i płyty ze stali nierdzewnej. W razie potrzeby pozostawić żel na zanieczyszczonej powierzchni przez noc. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.

Uwaga!

Nie stosować żelu do czyszczenia grilla na elementach palników.

Przebarwienie palników

Długi okres użytkowania powoduje przebarwienie mosiężnych elementów palnika w wyniku naturalnego procesu utleniania. Zmiana koloru nie ma wpływu na ich walory użytkowe.

Jak postępować w wypadku usterek?

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka	Przyczyna	Pomoc
Palnik nie zapala się po włączeniu.	Brak zasilania elektrycznego.	Ustawić wszystkie pokrętki obsługi w położeniu 0. Sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy nie zadziałał bezpiecznik.
Palnik nie zapala się po włączeniu, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka palnika lub w dopływie gazu.	Ustawić wszystkie pokrętki obsługi w położeniu 0. Skontrolować: ● Czy części palnika są poprawnie osadzone? ● Czy kurek odcinający gaz jest otwarty? ● Czy palnik jest suchy i czysty? ● Czy po pierwszym podłączeniu lub wymianie butli (przy gazie płynnym) w przewodzie jest powietrze? ● Butla gazowa jest pusta (przy gazie płynnym)?
Palnik gaśnie podczas eksploatacji, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka palnika lub w dopływie gazu.	Ustawić wszystkie pokrętki obsługi w położeniu 0. Odczekać do ochłodzenia urządzenia! Skontrolować: ● Czy części palnika są poprawnie osadzone? ● Czy elektroda nie jest zanieczyszczona (resztki potraw) lub wilgotna? ● Czy palnik nie jest zanieczyszczony potrawami? ● Czy nie ma silnego przeciągu (np. otwarte okno bezpośrednio za gazowym polem grzejnym)? ● Butla gazowa jest pusta (przy gazie płynnym)?
Palnik wyłącza się podczas eksploatacji, nadal rozlega się akustyczny sygnał pomimo, że wszystkie pokrętki obsługi zostały ustawione w położeniu 0.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Ustawić wszystkie pokrętki obsługi w położeniu 0. Odczekać do ochłodzenia urządzenia i wyłączenia sygnału akustycznego.
Palnik wyłącza się podczas eksploatacji.	Brak prądu	Ustawić wszystkie pokrętki obsługi w położeniu 0. Sprawdzić zasilanie elektryczne. Po przerwaniu zasilania elektrycznego brak ponownego automatycznego zapłonu.
Ustawić pokrętkę obsługi w położeniu 0. Następuje próba ponownego zapłonu, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka techniczna	Skontaktować się z serwisem Gaggenau.
Palniki wyłączają się podczas eksploatacji. Rozlega się sygnał akustyczny.	Wyłącznik bezpieczeństwa: przez 6 godzin nie używano urządzenia.	Ustawić pokrętkę obsługi w położeniu 0 i ewent. ponownie włączyć.
W kuchni czuć gaz.	Potencjalne nieszczelności na przyłączy butli gazowej.	Sprawdzić szczelność przyłącza butli gazowej.
Narożniki urządzenia podczas eksploatacji wyrzuszają się lekko w górę.	Na skutek wysokiej temperatury rozszerza się metal płyty kuchennej.	Jest to zjawisko normalne. Gdy urządzenie jest ochłodzone, wyrzuszenie nie jest widoczne.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

Nr E	Nr FD
------	-------

Serwis 

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	44
Hasar nedenleri	46
Çevre koruma	46
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	46
Enerji tasarruf önerileri	46
Yeni cihazınız	47
Gazlı Ocak	47
Kumanda düğmesi	47
Özel aksesuarlar	48
Brülörün yapısı	48
Pişirme yüzeyinin ayarlanması	49
Çalıştırma	49
Elektronik alev denetlemesi ve otomatik yeniden alev alma	49
Kapatma	49
Emniyet kapatması	49
Ayar tablosu ve öneriler	50
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	50
Wok ile ilgili öneriler	50
Pişirme takımına ilişkin açıklamalar	50
Uygun tencereler	50
Kullanım uyarıları	50
Temizleme ve bakım	51
Cihazın temizlenmesi	52
Elektrodun temizlenmesi	52
Yanmış kirler	52
Brülörde renk değişimi	52
Arızalar - Ne yapmalı?	53
Müşteri hizmetleri	54

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

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız, kesinlikle ısıtıcı olarak kullanmayınız. Çalışma sırasında cihazı gözlem altında tutunuz. Cihazı sadece iç mekanlarda kullanınız.

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

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

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

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 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Cihaz uzun süre kullanılmıyacaksa gaz besleme hattındaki emniyet valfini kapatınız.

GAZ KOKUSU ALMANIZ DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir.

Gaz kurulumundan gaz kokusu alır ya da kurulumda bir arıza fark ederseniz:

- Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- Lamba ve cihaz şalterlerini kullanmayınız, hiçbir fişi prizden çekmeyiniz. Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- Pencereyi açınız ve odayı iyice havalandırınız.
- Yetkili servisi veya gaz dağıtım şirketini arayınız.

Boğulma tehlikesi!

Gazlı bir ocak kullanılması, kurulum bölgesinde sıcaklığa, nemliliğe ve yanıcı maddelerin oluşmasına yol açar. Kurulum odasının iyice havalandırılmasına dikkat ediniz. Doğal havalandırma deliklerini açık bırakınız veya mekanik bir havalandırma tertibatı (örneğin bir davlumbaz) taktırınız. Cihazların yoğun ve uzun süren kullanımları pencereleri açma veya mevcut olan mekanik havalandırma tertibatlarının daha yüksek güçte çalıştırılması gibi daha etkili ek havalandırmaları gerekli kılabilir.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.
- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.
- Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı ocaklarda aşırı derecede ısınacaktır. Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.
- 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.

Yaralanma tehlikesi!

- 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.

- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Uygun olmayan çaptaki tencereler, hasarlı veya hatalı yerleştirilmiş tencereler ağır yaralanmalara neden olabilir. Pişirme kabıyla ilgili uyarılara dikkat ediniz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Komşu cihazlarda veya mobilyalarda ısıdan kaynaklanan hasarlar: Cihaz uzun süre işletildiğinde ısı ve nem oluşur. İlaveten havalandırma yapılması gerekir. Pencereyi açın veya dışarıya bağlantılı davlumbazı çalıştırın.
- Cihazda ısı yığılmasından kaynaklanan hasarlar: Kızartma kaplarını, tavaları veya grill taşlarını aynı anda birden fazla brülörle ısıtmayın.
- Fonksiyon bozukluğu: Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.

Çevre koruma

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

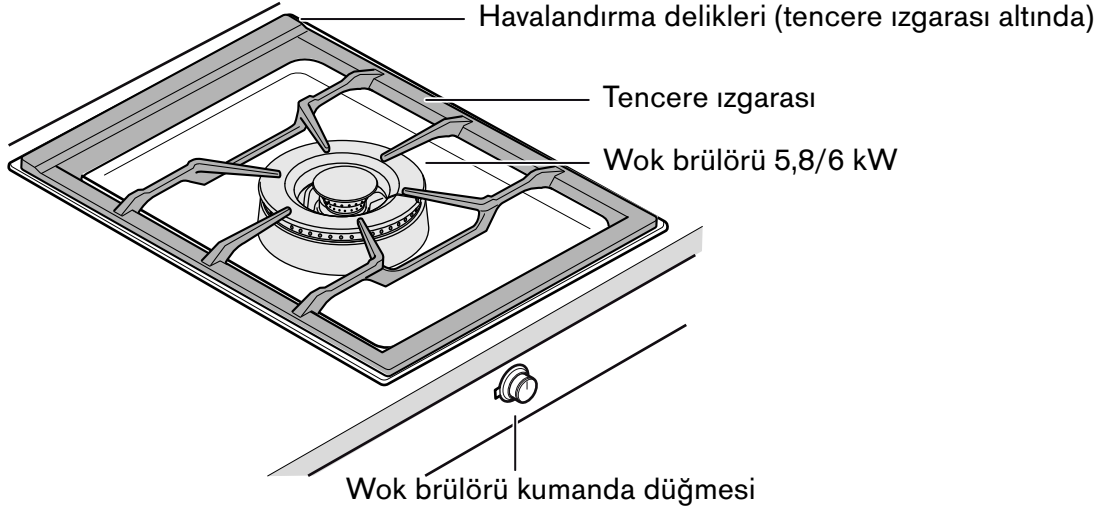
Enerji tasarruf önerileri

- Tencere büyüklüğüne uygun brülörü seçin.
- Pişirme ekipmanını ortalayarak yerleştirin.
- Tencereyi daima uygun büyüklükte kapakla kapatın.

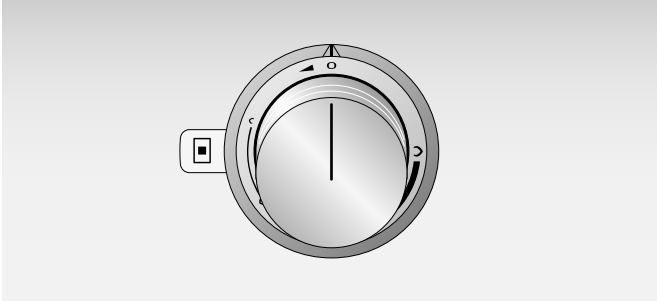
Yeni cihazınız

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

Gazlı Ocak



Kumanda düğmesi



Kumanda düğmesindeki işaretler kısık ateş ile tam ateş arası ayarı gösterir. Ayar kademesiz gerçekleşir.

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

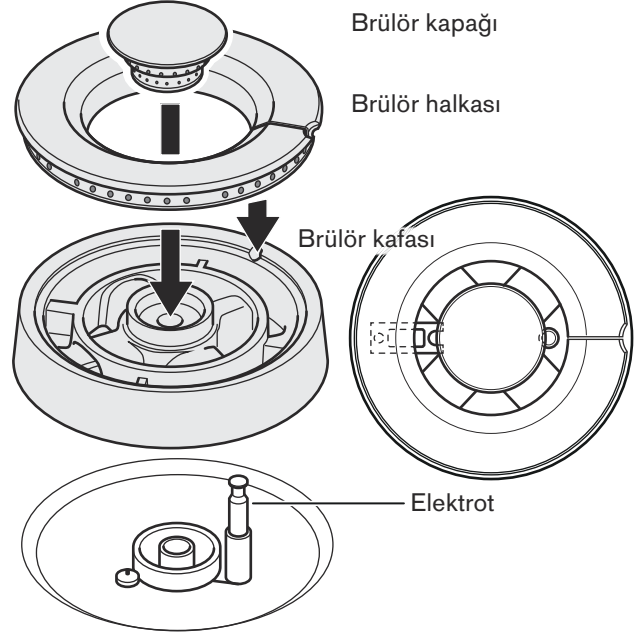
AA 414 010	Hava aktarma sacı, VL 414 tekne havalandırmasının yanında işletim için
WP 400 001	Çok katmanlı malzemeden üretilmiş Wok tava. Kavisli tabanlı ve saplı, Ø 36 cm, 6 litre, yüksekliği 10 cm.
SV 401 090	Eksen uzatması, 140 mm'ye kadar
SV 401 205	Eksen uzatması, 300 mm'ye kadar
VA 420 000	Yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 001	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 010	Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 011	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 440 010	Paslanmaz çelikten cihaz kapağı
VA 450 400	Cihaz uzatma parçası 38 cm

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

Brülörün yapısı

Brülör parçalarını tam birbirine uyacak gibi ve düz şekilde yerleştirin. Aksi takdirde ateşleme veya işletim esnasında arızalar belirebilir. Brülör kafasını elektrot brülör kafasındaki ilgili yuvaya oturacak şekilde yerleştirin. Brülör halkasındaki burun brülör kafasındaki ilgili yuvaya oturmalıdır.

Wok brülörünün yapısı



Piştirme yüzeyinin ayarlanması

Kumanda düğmelerindeki işaretler, ocağın tam ateş ile kısık ateş arası gücünü gösterir. Güç kademesiz olarak ayarlanabilir.

Bilgiler

- Piştirme birimlerini ancak tencere ızgarası ve tüm brülör parçaları doğru şekilde takılıyken ateşleyin.
- Brülör ve elektrotlar temiz ve kuru olmalıdır.
- Sadece öngörülen aksesuarları kullanın. Paslanmaz çelikten gövdenin üzerini kaplamayın (örneğin alüminyum folyo ile).
- Gazlı ocak gözünün tencere ızgarası altındaki havalandırma deliklerini kapatmayın.

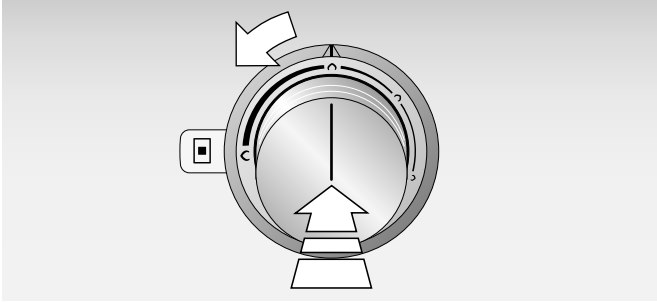
Dikkat!

Davlumbazda ısıdan kaynaklanan hasarlar: Gazlı ocak çalışırken davlumbazı açın. Birden fazla ocak gözü çalıştırıldığında davlumbazın güç ayarını uygun şekilde yükseltin. Temiz hava girişinin yeterli olmasını sağlayın.

Çalıştırma

Gazlı ocağınız otomatik hızlı ateşleme fonksiyonuna sahiptir.

- 1 Brülörün üzerinde uygun bir tencere koyun.
- 2 Kumanda düğmesine basın ve düğmeyi sola, istediğiniz pozisyona çevirin. Brülör otomatik olarak ateşlenir.



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

Bilgiler

- Ocak gözlerinde büyük tencereleriniz varsa, ateşlemeyi kısık ateşte yapmanızda fayda vardır.
- Gazlı ocak her defasında çalıştırıldığında cihaz elektroniği kendini test eder. Elektrot ateşleme yapar ve brülör birkaç saniye sonra ateşlenerek yanar.
- Gazlı ocak çalıştırıldığında elektronik sistem gaz beslemesini açar. Bu durumda kısa süreli bir ses duyulur. Bu normaldir.
- Elektrik kesildiğinde cihaz çalışmaz.

Elektronik alev denetlemesi ve otomatik yeniden alev alma

Emniyetiniz için ocak bir elektronik alev denetlemesi ile donatılmıştır. Eğer çalışma sırasında alev sönerse (örneğin hava akımıyla), cihaz brülörü otomatik olarak yeniden yakar.

Yeniden yakma başarısız olursa (örneğin taşan yemekler nedeniyle kirlenen brülör yüzünden), cihaz 10 saniye sonra gaz beslemesini keser ve akustik bir sinyal duyulur.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Cihazın yeterince soğumasını bekleyiniz ve ardından tüm brülör parçalarının doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol ediniz. Brülör elektrodunun kirlenip kirlenmediğini kontrol ediniz (bkz. Arızalar - Ne yapmalı?).

Cihaz soğukken cihazı tam güçle yakma sırasında dikkat ediniz:

Gaz tipine ve gaz basıncına bağlı olarak elektrot ateşi yakabilir ve bir alev mevcut olmasına rağmen kapanabilir. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz ve daha sonra pozisyonu düşük aleve ayarlayınız. Yakma sonrasında brülör ısınana kadar 30 - 60 saniye bekleyiniz. Şimdi cihazınızı alıştığınız gibi kullanabilirsiniz.

Kapatma

Kumanda düğmesini sonuna kadar sağa, 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz elektroniği gaz beslemesini kapatır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğiniz için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Herhangi bir kumanda gerçekleşmezse cihaz 6 saat sonra kapatılır.

Cihaz elektrik kesildikten sonra da kapalı kalır. Sürekli sinyal sesi duyulur.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

Ayar tablosu ve öneriler

Ayar aralığı	Piştirme yöntemi	Örnekler
Tam ateş 	Kaynatma	Su
	Ön kızartma	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Piştirme	Çorba, sos
	Buharda haşlama	Sebze
Ayar  – 	Kızartma	Et, balık, patates
	Hamur işleri	Unlu yemekler, yumurtalı yemekler
	Kıvama getirme	Hamur köftesi, sos, çorbalık et
	Buharda çırpma	Kremalar, soslar
	Piştirmeye devam etme	Çorba, patates
	Buğulama	Sebze, balık
	Buharda piştirme	Sebze, meyve, balık
	Buğuda piştirme	Gulaş, rosto, sebze
Kısık ateş 	Buzunu çözme	Derin dondurulmuş ürünler
	Yumuşatma	Pirinç, baklagiller
	Isıtma	Çorba, türlü, soslu sebze

Yemek piştirme ve kızartma önerileri

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

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

Wok ile ilgili öneriler

Tabanı kavisli Wok tavaların kullanılması önerilir. Üstün nitelikli Wok tavasını özel aksesuar olarak sipariş edebilirsiniz (WP 400 001).

Wok tavasıyla yemek piştirirken sadece yüksek derecelere kadar ısıtılabilir yağlar kullanın, örneğin fıstık yağı.

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

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

Piştirme takımına ilişkin açıklamalar

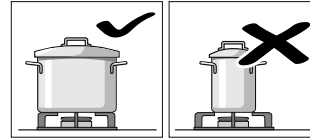
Aşağıdaki açıklamalar enerjiden tasarruf etmeniz ve tencerelerde hasarların önlenmesi için faydalı olacaktır.

Uygun tencereler

Brülör	Önerilen tencere tabanı çapı	Minimum tencere tabanı çapı
Wok brülörü	240 - 320 mm	160 mm

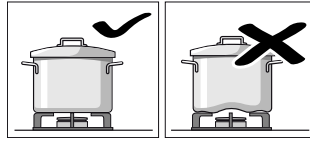
Çapı 160 mm'nin altında veya 320 mm'nin üstünde tencereler kullanılmamalıdır. Daha büyük tencereler kullanırsanız, bunların cihazın genişliğini aşmamları gerekir.

Kullanım uyarıları



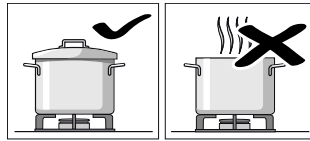
Her brülör için uygun büyüklükte tencereler kullanın.

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

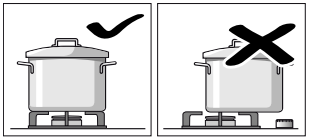


Ocak üzerinde sağlam şekilde durmayan, deformasyona uğramış tencereleri kullanmayın. Böylesi tencereler devrilebilir.

Sadece düz ve kalın tabana sahip tencereler kullanın.

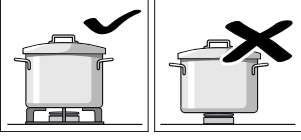


Kapaksız veya kapak kaydığında yemek piştirmeyin. Enerjinin büyük kısmı gereksiz yere harcanmış olur.



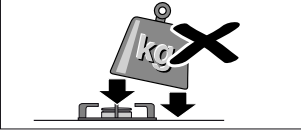
Tencereyi ortalayarak brülörün üzerine koyun. Aksi takdirde tencere devrilebilir.

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



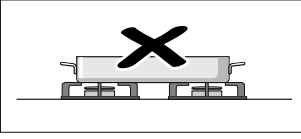
Tencereleri tencere ızgarasının üzerine koyun. Kesinlikle brülörün üzerine koymayın.

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



Ocağa koyduğunuz tencerelerle çalışırken dikkatli olun.

Ocağa vurmayın ve üzerine ağır yükler koymayın.



Pişirme kaplarını (örneğin kızartma kabı, tava, grill taşı) kesinlikle birden fazla brülörle ısıtmayın. Oluşan ısı yığılması cihazda hasarlara yol açar.

Temizleme ve bakım

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Dikkat!

Yüzey hasarları: Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Keskin ve ovucu deterjanlar
- Fırın temizleyicileri
- Aşındırıcı, klor içeren veya agresif deterjanlar
- Aşırı alkol içeren deterjanlar
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler

Böylesi bir madde cihaz üzerine geldiğinde derhal suyla silerek giderin.

Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce daima iyice yıkayın!

Dikkat!

Tencere ızgarasını çıkarırken ve yerleştirirken ocağı çizmeye özen gösterin. Tencere ızgarasını iki elle tutarak yukarıya doğru kaldırın.

Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanımdan sonra soğuduğunda temizleyiniz. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz, aksi takdirde yemek artıkları yanacaktır.

Ocak ızgarası altındaki hava açıklıklarını temiz tutunuz. Hava açıklıklarının üzeri kapatılamaz.

Brülörü her temizlik sonrasında iyice kurulanmalıdır. Cihazı sadece brülör kuru ise işleme alınız. Nemli brülörler ateşleme sırasında problemlere neden olabilir veya düzensiz bir alev oluşturabilir.

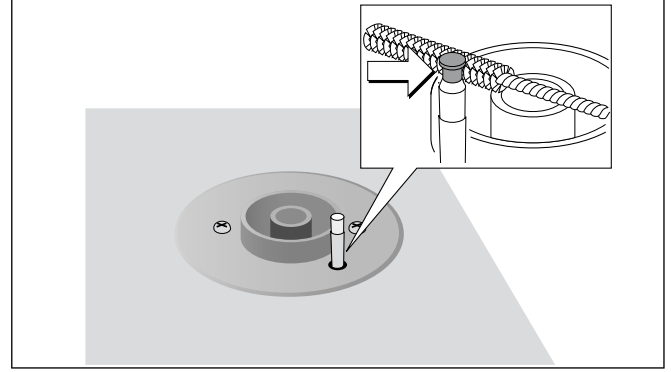
Montaj sırasında brülör parçalarının (kilit tırnakları) pozisyonunun doğru olmasına dikkat ediniz. Tüm parçalar düz olarak yerleştirilmelidir.

Cihaz parçası/ yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Paslanmaz çelik yüzeyler	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Yanmış yerleri biraz su ve biraz deterjanla suda bekletiniz, ovalamayınız. Zorlu kirler ve ısı nedeniyle oluşmuş sarı renk değişimleri paslanmaz çelik temizleyicimizle giderilebilir (ürün no. 00311499).
Ocak ızgarası	Temizlemek için dikkatlice çıkartınız. Bulaşık tasında suda bekletiniz. Bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz. Lastik tamponun olduğu bölgeyi dikkatlice temizleyiniz, bu tamponun sökülmesine dikkat ediniz. Temiz suyla durulayınız, yerleştirmeden önce kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Brülör parçaları (pirinç)	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Açıklıkların tıkanmamasına dikkat ediniz. Küçük parçaların kaybolmamasına dikkat ediniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kumanda düğmesi	Deterjanlı su - bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Elektrodun temizlenmesi

Kirli bir elektrot ateşleme esnasında veya alev denetiminde arızalara sebep olabilir.

Gerekirse teslimat kapsamındaki fırçayla temizleyin. Elektrot hassas bir yapıya sahiptir. Dikkatle temizleyin, bükmeyin veya hasar vermeyin. **Ocak gözünü temizleme esnasında çalıştırmayın.**



Yanmış kirler

Sert, yanmış kirler için yetkili satıcınızdan veya müşteri hizmetlerimizden bir ızgara temizleme jeli sipariş edebilirsiniz (ürün numarası 00311761). Ocak ızgarası ve paslanmaz çelik tepsiler için uygundur. Gerekirse kirli kısımlara uygulanarak bir gece etki etmesi beklenebilir. Temizleyici üzerindeki uyarıları dikkate alınız.

Dikkat!

Izgara temizleme jeli brülör parçaları üzerine uygulanamaz.

Brülörde renk değişimi

Uzun süre kullanıldığında pirinç brülör parçaları doğal oksidasyon nedeniyle kararır. Renk değişiminin parça fonksiyonu üzerinde bir etkisi yoktur.

Arızalar - Ne yapmalı?

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



Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Sebebi	Giderilmesi
Brülör çalıştırıldığında ateşleme yapmıyor.	Elektrik bağlantısı yok.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Sigortanın atıp atmadığını sigorta kutusundan kontrol edin.
Brülör çalıştırıldığında ateşleme yapmıyor, akustik sinyal duyuluyor.	Brülörde veya gaz beslemesinde arıza var.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Kontrol edin: ● Brülör parçaları doğru takıldı mı? ● Gaz kapama vanası açık mı? ● Brülör temiz ve kuru mu? ● İlk bağlantıdan sonra veya tüp değiştirildikten sonra (likit gaz kullanıldığında) gaz hattında hava olabilir mi? ● Gaz tüpü boşalmış olabilir mi (likit gaz kullanıldığında)?
Brülör çalışma esnasında kapanıyor, akustik sinyal duyuluyor.	Brülörde veya gaz beslemesinde arıza var.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz soğuyana kadar bekleyin! Kontrol edin: ● Brülör parçaları doğru takıldı mı? ● Elektrot kirli (yemek artıkları) veya ıslak mı? ● Brülör taşan yemek nedeniyle kirlenmiş olabilir mi? ● Kuvvetli hava cereyanı (örneğin gazlı ocağın hemen arkasında açık pencere)? ● Gaz tüpü boşalmış olabilir mi (likit gaz kullanıldığında)?
Brülör çalışma esnasında kapanıyor, tüm kumanda düğmeleri 0 pozisyonuna getirilmesine rağmen akustik sinyal devam ediyor.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz soğuyana ve akustik sinyal kesilene kadar bekleyin.
Brülör çalışma esnasında kapanıyor.	Elektrik kesilmesi	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Elektrik beslemesini kontrol edin. Elektrik kesilmesinden sonra otomatik tekrar ateşleme yapılmaz.
Kumanda düğmesi 0 pozisyonuna çevrilir. Cihaz tekrar ateşleme yapmaya çalışır, akustik sinyal duyulur.	Teknik arıza	Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.
Brülörler çalışma esnasında kapanıyor. Akustik sinyal duyuluyor.	Emniyet kapatması: 6 saat boyunca kumanda gerçekleşmedi.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
Mutfak gaz kokuyor.	Gaz tüpünün bağlantı yeri sızdırıyor olabilir.	Gaz tüpünün bağlantısını sızdırmazlık açısından kontrol edin.
Cihazın köşeleri çalışma sırasında yukarı doğru hafif kabarıyor.	Ocağın metal parçaları ısı nedeniyle genleşir.	Bu normaldir. Soğuduktan sonra kabarma görülmez.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.	FD No.
Müşteri hizmetleri ☎	

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

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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, 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.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

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

GAGGENAU

