

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VG 231

Бок на газе

Plynový hořák WOK

Wok gazowy

Gazlı Wok

Оглавление	3
Obsah	14
Spis treści	25
İçindekiler	36

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Охрана окружающей среды	6
Экологически чистая утилизация	6
Советы по экономии электроэнергии	6
Ваш новый прибор	7
Вок на газе	7
Ручки управления	7
Специальные принадлежности	7
Сборка вок-горелки	8
Принцип действия	8
Настройка конфорки	9
Автоматическое зажигание	9
Ручное зажигание	9
Выключение	9
Термоэлектрический контроль пламени	9
Таблица настроек и советы	10
Советы по варке и жарению	10
Советы по использованию вок-сковороды	10
Указания по использованию варочной посуды	10
Подходящие варочные емкости	10
Указания по использованию	10
Уход и очистка	11
Очистка прибора	11
Пригоревшие загрязнения	12
Запрещается использовать следующие средства очистки	12
Устранение неисправностей	13
Служба сервиса	13

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 закрытом помещении.

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

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.

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.
- 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!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым 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.

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 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.

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

Экологически чистая утилизация



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

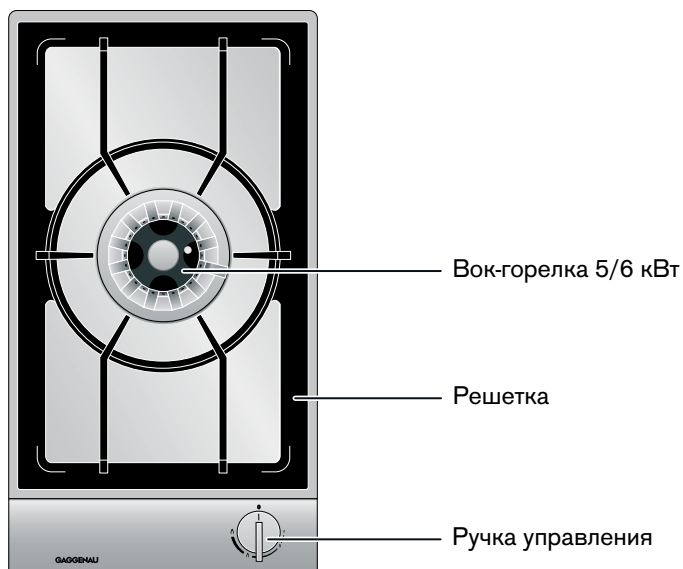
Советы по экономии электроэнергии

- Выбирайте горелку в соответствии с величиной кастрюли.
- Всегда накрывайте кастрюлю соответствующей по величине крышкой.

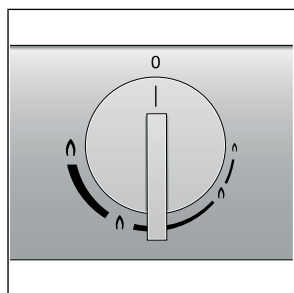
Ваш новый прибор

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

Вок на газе



Ручки управления



На ручке управления нанесена маркировка, которая позволяет видеть выбранную установку в диапазоне от малого огня до большого. Эта регулировка является плавной.

- VV 200 034 Соединительная планка из алюминия для комбинирования с другими приборами Varío.
- WP 400 001 Вок-сковорода из многослойного материала. С выпуклым дном и ручкой, диаметр Ø 36 см, вместимость 6 л, высота 10 см.

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

Специальные принадлежности

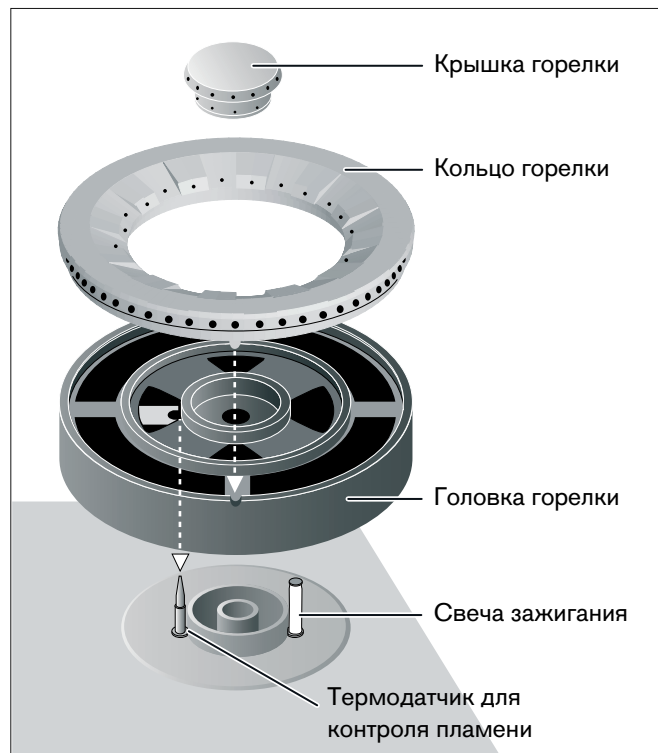
Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности

- VD 201 014 Крышка прибора из нержавеющей стали
- VD 201 034 Крышка прибора из алюминия
- VV 200 014 Соединительная планка из высококачественной стали для комбинирования с другими Varío приборами.

Указание: При смонтированной крышке прибора VD 201, если прибор уже охладился, перед тем, как закрыть прибор крышкой, следует перевернуть решетку.

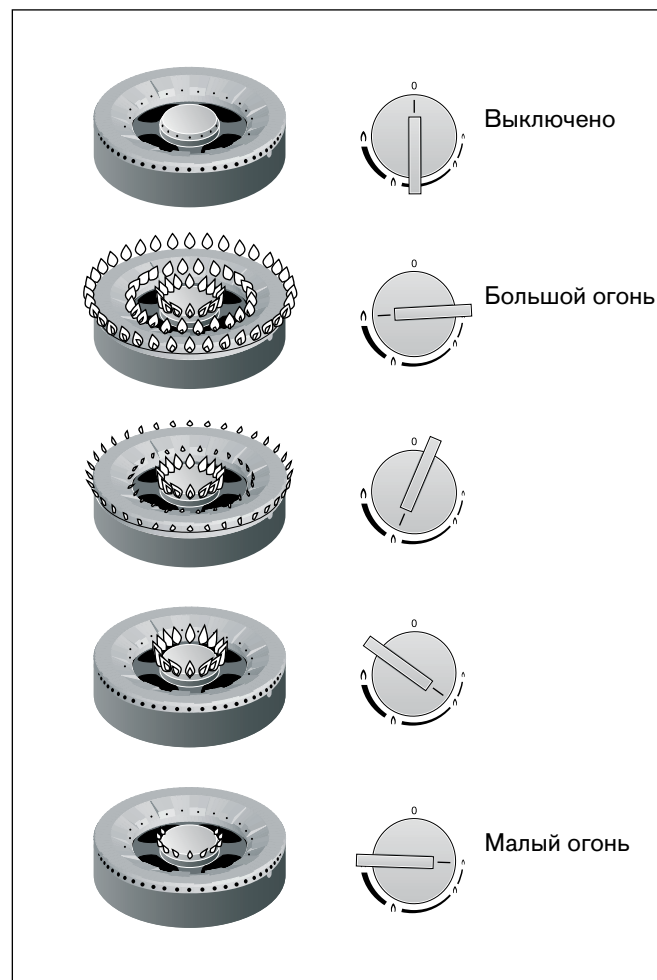
Сборка вок-горелки

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



Принцип действия

Вок-горелка имеет три круга пламени. Зажигание активируется при нажатии на ручку управления. Мощность плавно регулируется в диапазоне от малого до большого огня.



Настройка конфорки

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 установлены решетки и все детали горелок.
- Горелки и свечи зажигания должны быть чистыми и сухими.
- Для зажигания пламени нужно сильно нажать на ручку управления, а затем, нажимая до упора, повернуть её в требуемое положение.
- После зажигания ручку управления следует удерживать в нажатом положении еще от 2 до 4 секунд, так как термодатчик, открывающий проход для газа, должен сначала нагреться.
- Если пламя не зажигается в течение 2 до 4 секунд, то ручку управления нужно повернуть дальше влево на малый огонь, а после зажигания вернуть назад в положение большого огня. Зажигание в положении малого огня зачастую происходит быстрее, так как при зажигании различные виды газа ведут себя по-разному.
- Следует пользоваться только предписанными принадлежностями. Запрещается выстилать стальную варочную панель фольгой (например, из алюминия).

Автоматическое зажигание

Газовая конфорка оснащена свечами для электрического зажигания.

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

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

Ручное зажигание

При исчезновении напряжения в сети горелки можно зажигать вручную.

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

Выключение

Поверните желаемую ручку управления вправо в положение 0.

Термоэлектрический контроль пламени

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

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

Таблица настроек и советы

Диапазон настроек	Вид приготовления	Примеры
Большой огонь Δ	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир, жидкости
	Варка	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
От Δ до Δ	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
Малый огонь Δ	Тушение	Гуляш, жаркое, овощи
	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

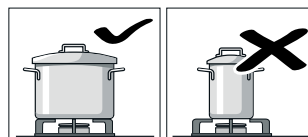
Нижеследующие указания помогут вам сэкономить энергию и избежать повреждения варочных емкостей.

Подходящие варочные емкости

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

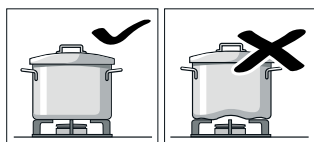
Нельзя использовать кастрюли, диаметр которых меньше чем 160 мм или больше чем 320 мм. При использовании кастрюль с дном большего диаметра, расстояние между варочной емкостью и окружающими частями должно быть не менее 50 мм. Расстояние между ручками, соответственно панелью управления, и кастрюлей или сковородой должно быть не менее 50 мм. Варочная емкость не должна находиться вблизи панели управления.

Указания по использованию



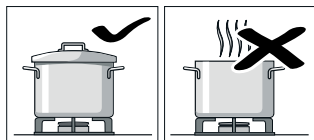
Используйте варочные емкости подходящего размера для соответствующей горелки.

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

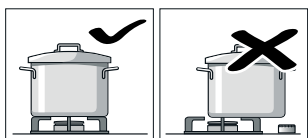


Не пользуйтесь деформированными варочными емкостями, так как они не обладают устойчивостью при установке на конфорку. Такие емкости могут опрокидываться.

Используйте варочные емкости только с плоским и толстым дном.

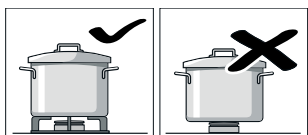


Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой. При этом значительная часть энергии расходуется бесполезно.



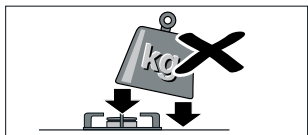
Устанавливайте варочную емкость посередине над горелкой, иначе возможно опрокидывание.

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



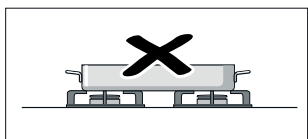
Устанавливайте кастрюли только на решетки, но ни в коем случае на горелки.

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 ожога!

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

⚠ Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Очистка прибора

После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Чтобы остатки пищи не пригорали, немедленно удаляйте выбежавшую жидкость, не допускайте пригорания остатков продуктов.

При продолжительном использовании, металлические поверхности крышки и кольца горелок тускнеют в результате естественного окисления. Изменение цвета при этом не влияет на потребительские свойства.

Очистка газовой варочной панели:

- 1 Снять решетки движением вверх двумя руками.
Внимание! Панель чувствительна к царапинам.
- 2 Снимите крышку, кольцо и головку горелки. Детали горелки следует очищать только в холодном состоянии!
- 3 Участки пригорания следует размягчить небольшим количеством воды и моющего средства. Таким образом, устраняются даже плохо отделяющиеся загрязнения. Запрещается использовать трущие и царапающие мочалки и средства очистки.
- 4 Для очистки панели следует использовать лишь небольшое количество воды. Нельзя допускать попадания воды во внутренние части горелки.
- 5 В результате сильного нагревания цвет стальных поверхностей может незначительно изменяться. Не пытайтесь снять эти изменения трущими средствами, так как это приводит к повреждению поверхности. Средство по уходу за поверхностями из нержавеющей стали следует равномерно распределить тонким слоем на варочной панели (избегать попадания на панель управления!). В результате поверхность плиты всегда будет ровной, и долгое время будет хорошо выглядеть.
- 6 Хорошо просушивайте детали горелки. Включайте прибор только с просушенными деталями. Влажные детали горелки ведут к неисправности зажигания или нестабильному пламени.
- 7 При сборке горелки, кольцо и головку следует наложить на горелку так, чтобы выступы попали в соответствующие углубления. Обращайте внимание на правильное расположение деталей горелки – они должны быть наложены без перекосов.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Поверхности из нержавеющей стали	Нанесите моющее средство мягкой влажной тряпкой, а затем протрите насухо мягкой тканью. Используйте для очистки минимальное количество воды, вода не должна попадать внутрь прибора. Для удаления приставших загрязнений или цветowych пятен, возникающих при нагревании, вы можете заказать (в своем специализированном магазине или в нашей службе сервиса) очиститель для поверхностей из нержавеющей стали (номер для заказа: 311298).
Решетки	Осторожно снять для очистки. Размягчить загрязнения в кухонной раковине. Очистить посудной щеткой и моющим средством. Следует проявлять осторожность при очистке в области резиновых накладок, чтобы избежать их отделения. Промыть чистой водой и, прежде чем установить на место, тщательно просушить. Запрещается очищать прибор в посудомоечной машине!
Крышка, кольцо и головка горелки	Снять для очистки. Очистить в кухонной раковине тряпкой с добавлением моющего средства. Для восстановления первоначального металлического блеска, кольцо и крышку горелки можно отполировать специальной политурой для латуни. Необходимо следить за тем, чтобы отверстия в кольце горелки оставались свободными. Запрещается очищать прибор в посудомоечной машине!
Панель управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протрите насухо мягкой тканью. Попавшие на панель управления пищевые продукты с содержанием кислоты (такие как уксус, кетчуп, горчица, маринад, лимонная кислота) следует немедленно удалить. Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тканью на панель управления.
Ручка	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. Внимание! Повреждение прибора: Запрещается снимать ручку управления для очистки.

Пригоревшие загрязнения

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

Запрещается использовать следующие средства очистки

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

Устранение неисправностей

Зачастую, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем

обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания.

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

Служба сервиса

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-№) и заводской номер (FD-№), 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-№	FD-№
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.

⚠ 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.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	15
Příčiny poškození	16
Ochrana životního prostředí	17
Likvidace neohrožující životní prostředí	17
Tipy k úspoře energie	17
Váš nový přístroj	18
Plynový hořák Wok	18
Ovládací knoflík	18
Zvláštní příslušenství	18
Sestavení hořáku wok	19
Princip činnosti	19
Nastavení varné desky	20
Automatické zapalování	20
Ruční zapálení	20
Vypnutí	20
Termoelektrická kontrola plamene	20
Tabulka nastavení a tipy	21
Tipy k vaření a smažení	21
Tipy k přípravě na hořáku wok	21
Pokyny k nádobí	21
Vhodné nádoby	21
Pokyny k použití	21
Ošetřování a čištění	22
Čištění přístroje	22
Připálená znečištění	23
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	23
Odstranění poruch	24
Zákaznický servis	24

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 přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a pro domácí prostředí. Přístroj používejte pouze k přípravě potravin a nápojů, nikdy jako ohřívač. Během používání mějte přístroj pod dohledem. Přístroj používejte pouze v uzavřených prostorách.

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

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.

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 uhasťte 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.
- 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. Přístroj a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.

Nebezpečí popálení!

- 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 odstavnou plochu.
- Prázdné nádobí se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.

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!

- 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.

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.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

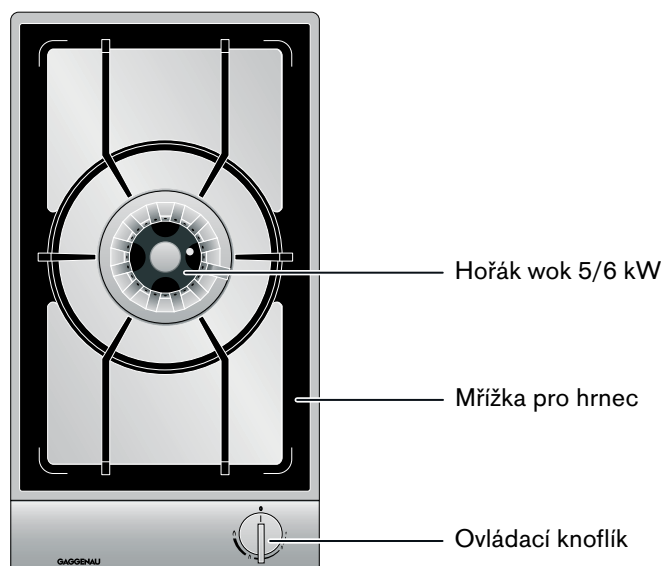
Tipy k úspoře energie

- Zvolte hořák vhodný k velikosti hrnce.
- Hrnci vždy přiklopte odpovídající pokličkou.

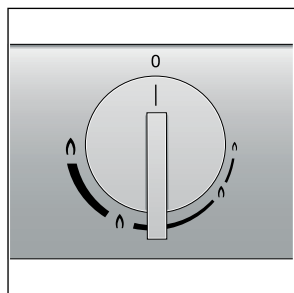
Váš nový přístroj

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

Plynový hořák Wok



Ovládací knoflík



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

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

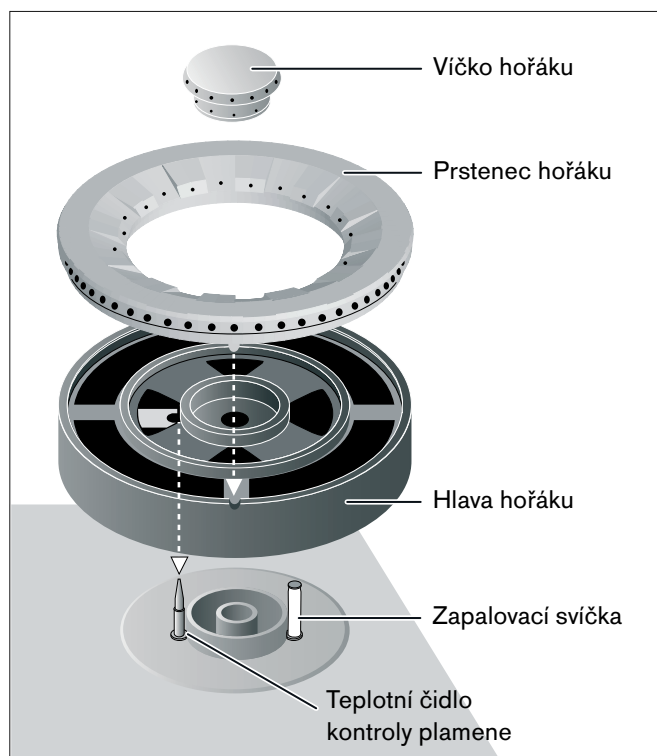
- | | |
|------------|--|
| VD 201 014 | Kryt přístroje z ušlechtilé oceli |
| VD 201 034 | Kryt přístroje z hliníku |
| VV 200 014 | Spojovací lišta z ušlechtilé oceli pro kombinování s ostatními přístroji Vario |
| VV 200 034 | Spojovací lišta z hliníku pro kombinování s ostatními přístroji Vario |
| WP 400 001 | Pánev Wok z vícevrstvého materiálu. S klenutým dnem a držadlem, Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm. |

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

Upozornění: U namontovaného krytu přístroje VD 201 musíte před zavřením krytu přístroje, a to po vychladnutí přístroje, otočit mřížku pro hrnec.

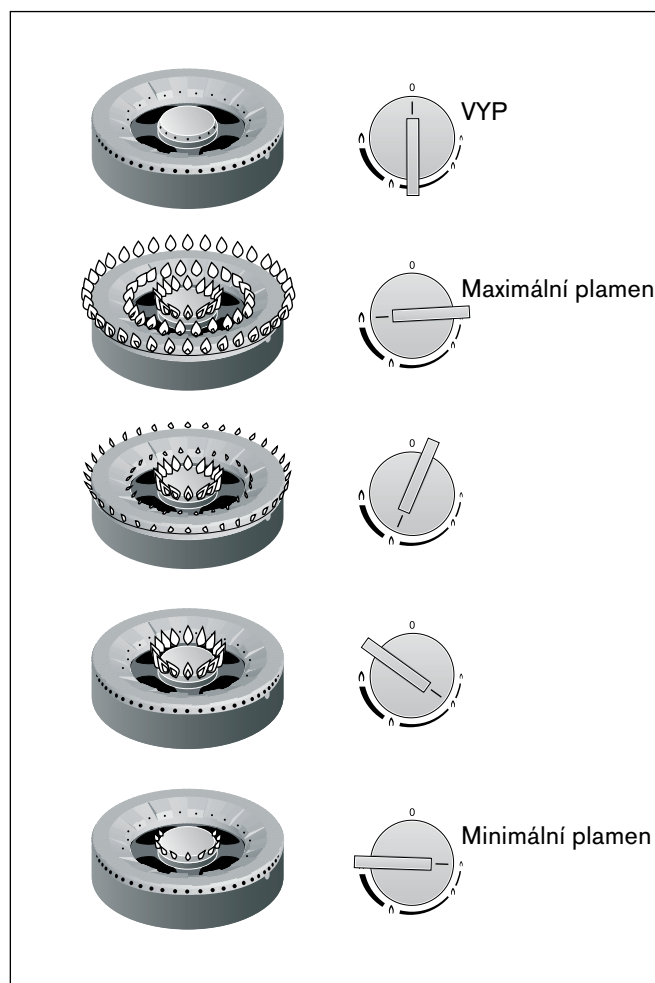
Sestavení hořáku wok

Díly hořáku položte na sebe přesně a rovně, jinak může dojít při zapalování nebo během provozu k poruchám. Nasaďte hlavu hořáku tak, aby se tepelné čidlo nacházelo v odpovídajícím otvoru hlavy hořáku. Aretační výstupek prstence hořáku musí zapadnout do odpovídajícího vybrání hlavy hořáku.



Princip činnosti

Hořák wok má tři kruhy plamene. Stisknutím ovládacího knoflíku aktivujete zapalování. Výkon lze plynule regulovat mezi max. a minimálním plamenem.



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.
- Hořáky a zapalovací svíčky musí být čisté a suché.
- K zapálení pevně zatlačte ovládací knoflík až na doraz a držte ho stisknutý. Poté jej otočte na požadovanou polohu.
- Po zapálení držte ovládací knoflík cca 2 až 4 sekundy stisknutý, protože se nejprve musí zahřát teplotní čidlo, které otevírá přívod plynu.
- Pokud se plamen nezapálí během 2 až 4 sekund, otočte ovládací knoflík dále doleva na minimální výkon a po zapálení opět zpět na maximální výkon. Zapálení v poloze minimálního výkonu je často rychlejší, protože různé plyny mají různé vlastnosti zapalování.
- Používejte pouze předepsané příslušenství. Desku z ušlechtilé oceli nesmíte vyložit (např. alobalem).

Automatické zapalování

Plynová varná deska je vybavena zapalovacími svíčkami umožňujícími elektrické zapálení plamene.

- 1 Na požadovaný hořák postavte vhodný hrnec.
- 2 Stlačte příslušný ovládací knoflík a otočte jej doleva do požadované polohy. Hořák se zapálí automaticky.
- 3 Po zapálení držte ovládací knoflík několik sekund stisknutý.

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

Ruční zapálení

Při výpadku proudu můžete hořáky zapálit ručně.

- 1 Na požadovaný hořák postavte vhodný hrnec.
- 2 Stlačte příslušný ovládací knoflík a otočte jej doleva do požadované polohy. Držte ovládací knoflík stisknutý.
- 3 Zapalte hořák plynovým zapalovačem nebo zápalkami. Po zapálení držte ovládací knoflík několik sekund stisknutý.

Vypnutí

Otočte požadovaný ovládací knoflík doprava do polohy 0.

Termoelektrická kontrola plamene

K vaší bezpečnosti je varná deska vybavena termoelektrickou kontrolou plamene. Brání unikání plynu v případě, že hořák během vaření nechtěně zhasne (např. průvanem).

Pokud hořák během vaření nechtěně zhasne, otočte ovládací knoflík do polohy 0 a vyčkejte min. 30 sekund. Poté hořák znovu zapalte.

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
	Rozmrazení	mražené potraviny
	Nabobtnání	rýže, luštěniny
Min. plamen 🔥	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 pánve 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

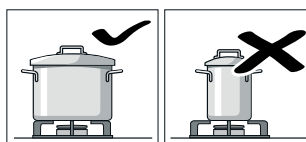
Následující pokyny vám pomohou ušetřit energii a zabránit poškození nádobí.

Vhodné nádobí

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

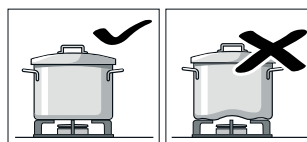
Neměli byste používat hrnce s průměrem menším než 160 mm, příp. větším než 320 mm. Používáte-li větší hrnce, musíte mezi nádobou a hořlavým okolím dodržovat minimální vzdálenost 50 mm. Mezi ovládacím knoflíkem nebo ovládacím panelem a hrncem nebo pánví udržíte minimální vzdálenost 50 mm. Nádoba nesmí přesahovat na ovládací panel.

Pokyny k použití



Používejte nádobí o velikosti vhodné pro příslušný hořák.

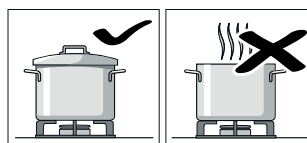
Na velkých hořácích nepoužívejte nádobí o malém průměru. Plamen by se neměl dotýkat stran nádobí.



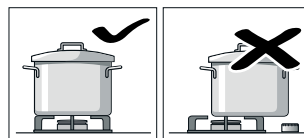
Nepoužívejte zdeformované nádobí, které nestojí na varné desce stabilně.

Hrnce se mohou převrhnout.

Používejte pouze nádobí s rovným a tlustým dnem.

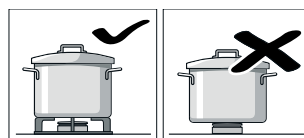


Nevařte bez pokličky nebo s posunutou pokličkou. Proplývá se tím větší část energie.



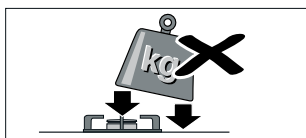
Hrncem postavte doprostřed nad hořák, jinak se může nádoba převrhnout.

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



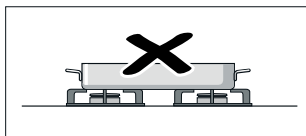
Hrnce stavte vždy na mřížku pro hrnce, nikdy přímo na hořáky.

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 popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

Čištění přístroje

Po každém použití přístroj po jeho vychladnutí vyčistěte. Vyčerpělé tekutiny okamžitě odstraňte, zbytky potravin nenechte připéci.

Víčko hořáku a prstenec hořáku změní přirozenou oxidací po dlouhodobějším používání svou světlou kovovou barvu a ztmavnou. Změna barvy nemá vliv na funkci.

Čištění plynové varné desky:

- 1 Mřížku pro hrnec oběma rukama nadzvedněte.
Pozor! Deska se může poškrábat.
- 2 Sejměte víčko hořáku, prstenec a hlavu hořáku. Díly hořáku čistěte pouze, pokud jsou studené!
- 3 Připálená místa nechte odmočit, použijte trochu vody a mycího prostředku. Tak se uvolní i odolná znečištění. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a houby s drsným povrchem.
- 4 K čištění desky používejte pouze malé množství vody. Do spodních dílů hořáku se nesmí dostat voda.
- 5 Vznikem a působením vysoké teploty se mohou na povrchu z ušlechtilé oceli vytvořit drobná zabarvení. Nepokoušejte se tato zabarvení odstranit drhnutím, tím byste poškodili povrch. Rovnoměrně naneste na desku tenkou vrstvu prostředku na ošetřování povrchů z ušlechtilé oceli (nesmíte potříit ovládací panel!). Tak dosáhnete rovnoměrně ošetřeného povrchu a deska zůstane dlouho pěkná.
- 6 Díly hořáku osušte. Přístroj používejte pouze se suchými díly. Vlhké díly hořáku vedou k problémům při zapalování, např. k nestabilnímu plamenu.
- 7 Při sestavení nasadte prstenec a hlavu hořáku na hořák tak, aby aretační výstupky zapadly do odpovídajících vybrání. Dbejte na správnou polohu dílů hořáku, musí rovně dosedat.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Plochy z ušlech- tilé oceli	Naneste mycí prostředek měkkou, vlhkou utěrkou; poté dosucha otřete měkkou utěrkou. K čištění používejte pouze malé množství vody, do přístroje se nesmí dostat voda. Pro silná znečištění nebo zabarvení způsobená působením vysoké teploty můžete zakoupit u svého specializovaného prodejce nebo našeho zákaznického servisu čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (obj. č. 311298).
Mřížky pro hrnec	K čištění je opatrně vyjměte. Nechte odmočit ve dřezu. Vyčistěte čisticím kartáčem a mycím prostředkem. V oblasti pryžových dorazů čistěte opatrně, aby se neuvolnily. Opláchněte čistou vodou a před položením pečlivě osušte. Nemyjte v myčce!
Víčko hořáku, prstenec hořáku, hlava hořáku	K čištění sejměte. Vyčistěte ve dřezu utěrkou a mycím prostředkem. Původní kovový lesk prstence a víčka hořáku můžete obnovit vyleštěním leštěnkou na mosaz. Dbejte na to, aby se neucpaly otvory prstence hořáku. Nemyjte v myčce!
Ovládací panel	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.. Otřete dosucha měkkou utěrkou. Potraviny obsahující kyseliny, které se dostaly na ovládací panel, ihned odstraňte (např. ocet, kečup, hořčice, marinády, citrónová šťáva). K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 311135). Po vyčištění naneste na ovládací panel měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Pozor! Poškození přístroje: Ovládací knoflíky k čištění nestahujte.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.)
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Spreje na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně properte.

Připálená znečištění

Pro odolná, připálená znečištění můžete u svého specializovaného prodejce nebo u našeho zákaznického servisu objednat gel na čištění grilů (obj. číslo 463582). Je vhodný pro mřížky pro hrnce, díly hořáku a desku z ušlechtilé oceli. V případě potřeby nechte na znečištění působit přes noc. Řiďte se pokyny na čističi.

Odstranění poruch

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

Porucha	Možná příčina	Řešení
Porucha všeobecné el. instalace.	Vypadl jistič v jističové skříni domácnosti.	V jističové skříni zkontrolujte, zda nevypadl jistič.
Elektrické zapalování nefunguje.	Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky se mohou nacházet zbytky potravin nebo čističů.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.
	Hořáky jsou vlhké.	Víčka hořáku pečlivě osušte.
	Víčka hořáku nejsou správně nasazena.	Zkontrolujte, zda víčka správně dosedají.
	Výpadek proudu	Hořák zapalte ručně.
Nepravidelný plamen hořáku	Díly hořáku nejsou správně nasazeny.	Díly hořáku správně sestavte.
	Otvory hořáku jsou znečištěny.	Otvory hořáku vyčistěte.
Zdá se, že tok plynu není normální nebo přívod plynu je přerušen.	Ventily na přívodním potrubí jsou zavřené.	Otevřete ventily na přívodním potrubí.
	Při používání plynové lahve zkontrolujte, zda není prázdná.	Vyměňte plynovou lahev.
V kuchyni je cítit plyn.	Možná netěsnost přípojky plynové lahve.	Zkontrolujte těsnost přípojky plynové lahve.
Hořák po zapálení okamžitě zhasne.	Ovládací knoflík jste nestlačili dostatečně dlouho.	Po zapálení hořáku držte ovládací knoflík ještě několik sekund stisknutý. Pevně ovládací knoflík stlačte.
	Otvory hořáku jsou znečištěny.	Otvory hořáku vyčistěte.

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.

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.

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	26
Przyczyny uszkodzeń	28
Ochrona środowiska	28
Ekologiczna utylizacja	28
Porady w celu oszczędności energii	28
Twoje nowe urządzenie	29
Wok gazowy	29
Pokrętko	29
Akcesoria dodatkowe	29
Budowa palnika do woka	30
Sposób działania	30
Ustawienie pola grzejnego	31
Zapalanie automatyczne	31
Zapalanie ręczne	31
Wyłączanie	31
Termoelektryczny nadzór płomienia	31
Tabela ustawień i wskazówki	32
Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia	32
Porady dotyczące woka	32
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	32
Odpowiednie naczynie do gotowania	32
Wskazówki dotyczące użytkowania	32
Czyszczenie i konserwacja	33
Czyszczenie urządzenia	33
Przypalone zanieczyszczenia	34
Tych środków do czyszczenia nie używać	34
Usuwanie zakłóceń	35
Serwis	35

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 zostawiać bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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

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.

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.
- 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!

- 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.

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. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- 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.

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

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

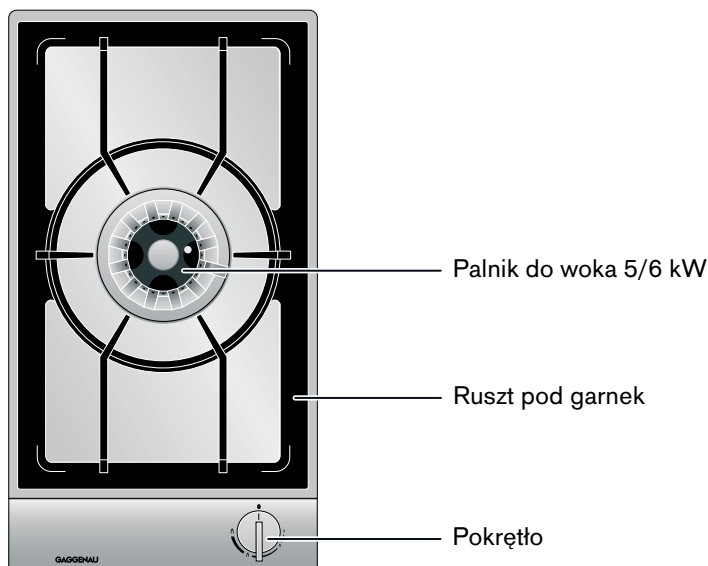
Porady w celu oszczędności energii

- Wielkość palnika należy dopasować do wielkości garnka.
- Stosować do garnków zawsze odpowiednią pokrywkę.

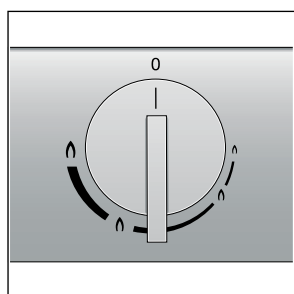
Twoje nowe urządzenie

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

Wok gazowy



Pokrętło



Oznaczenia na pokrętle pokazują ustawienie od płomienia małego do pełnego. Ustawienia są bezpoziomowe.

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

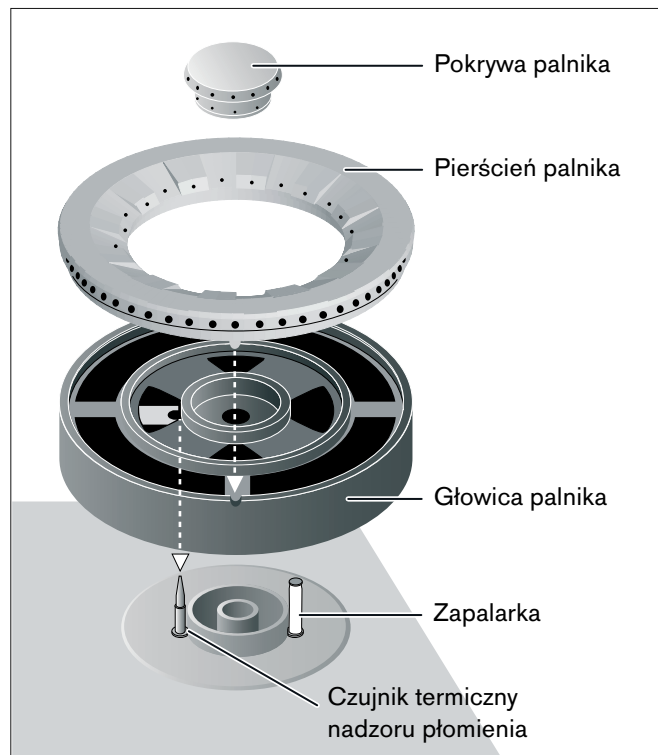
- | | |
|------------|---|
| VD 201 014 | Pokrywa na urządzenie ze stali szlachetnej |
| VD 201 034 | Pokrywa na urządzenie z aluminium |
| VV 200 014 | Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario |
| VV 200 034 | Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario |
| WP 400 001 | patelnia wok z materiału wielowarstwowego. Z wypukłym dnem i rączką, Ø 36 cm, 6 litrów, wysokość 10 cm. |

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

Wskazówka: Przy zamontowanej pokrywie urządzenia VD 201, jeżeli urządzenie jest ochłodzone, należy przed zamknięciem pokrywy urządzenia przekręcić ruszt pod garnki.

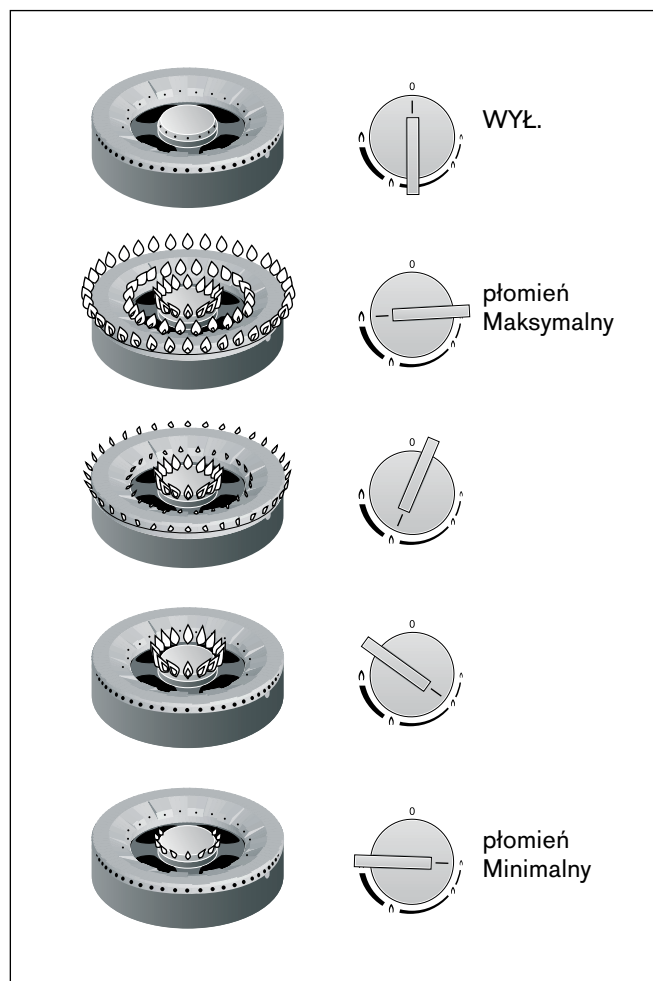
Budowa palnika do woka

Części palnika nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do zakłóceń przy zapalaniu lub podczas pracy. Głowicę palnika nałożyć tak, aby czujnik termiczny był umiejscowiony w odpowiednim wgłębieniu głowicy palnika. Noski pierścienia palnika muszą zaskoczyć w odpowiednie otwory głowicy palnika.



Sposób działania

Palnik do woka posiada trzy obwody płomienia. Podczas obrotu pokrętki uruchamiany jest zapalnik. Moc jest regulowana płynnie w zakresie od dużego do małego płomienia.



Ustawienie pola grzejnego

Oznaczenia na pokrętkach pokazują pozycję danego palnika oraz jego moc od płomienia pełnego do małego. Moc można regulować bezpoziomowo.

Wskazówki

- Palniki zapalać tylko wtedy, jeśli ruszt i wszystkie części palnika ułożone są poprawnie.
- Palniki i zapalarki muszą być czyste i suche.
- Pokrętło przekręcić w celu zapalenia aż do oporu i przytrzymać a następnie przekręcić do wybranej pozycji.
- Po zapaleniu przytrzymaj wciśnięte pokrętło jeszcze przez ok. 2-4 sek., ponieważ musi rozgrzać się czujnik termiczny otwierający dopływ gazu.
- Jeśli w ciągu 2 do 4 sekund nie zapali się płomień, przekręć pokrętło ponownie w lewo na pozycję "min" a następnie po zapaleniu z powrotem na pozycję "maks.". Często łatwiej jest zapalić palnik w pozycji "min", ponieważ różne gazy posiadają różny zapłon.
- Używać wyłącznie zalecanych akcesoriów. Nie wykładać niczym płyty ze stali szlachetnej (np. folią aluminiową).

Zapalanie automatyczne

Kuchenka gazowa posiada zapalarki do zapalania elektrycznego.

- 1 Postawić odpowiednie naczynie na palnik.
- 2 Wcisnąć dane pokrętło i przekręcić je w lewo na żadaną pozycję. Palnik zapala się automatycznie.
- 3 Pokrętło przytrzymać przez kilka sekund po zapaleniu wciśnięte.

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

Zapalanie ręczne

W razie braku prądu palnik można także zapalić ręcznie.

- 1 Postawić odpowiednie naczynie na palnik.
- 2 Wcisnąć dane pokrętło i przekręcić je w lewo na żadaną pozycję. Przytrzymać wciśnięte pokrętło.
- 3 Zapalić palnik zapalarką lub zapałką. Pokrętło przytrzymać przez kilka sekund po zapaleniu wciśnięte.

Wyłączanie

Przekręcić dane pokrętło w prawo na pozycję 0.

Termoelektryczny nadzór płomienia

W celu zapewnienia bezpieczeństwa pole grzejne jest wyposażone w termoelektryczny nadzór płomienia. Zapobiega on wypływowi gazu, jeśli palnik zgaśnie podczas użycia (np. w wyniku przeciągu).

Jeśli palnik zgaśnie podczas użycia, przekręcić pokrętło na pozycję 0 i odczekać min. 30 sekund przed ponownym zapaleniem palnika.

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 kielbasa, 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 łopaty z dziurkami na długim trzonku z materiału odpornego na wysokie temperatury.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

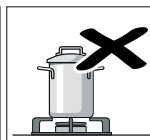
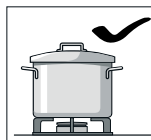
Poniższe wskazówki pomagają w oszczędzaniu energii i unikaniu uszkodzeń naczyń do gotowania.

Odpowiednie naczynie do gotowania

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

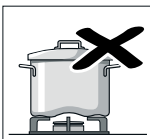
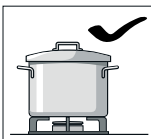
Nie należy używać garnków o średnicy mniejszej niż 160 mm i większej niż 320 mm. Jeśli używane są większe garnki, należy zwrócić uwagę na to, aby pomiędzy naczyniem i palnym otoczeniem zachowany był odstęp co najmniej 50 mm. Pomiedzy pokrętkiem obsługi lub panelem obsługi i garnkiem lub patelnią należy zachować odstęp co najmniej 50 mm. Naczynie nie może stać na panelu obsługi.

Wskazówki dotyczące użytkowania



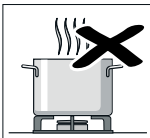
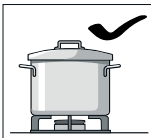
Należy używać naczyń do gotowania o odpowiedniej wielkości dla danego palnika.

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

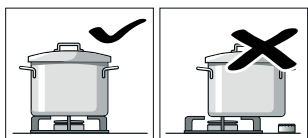


Nie używać zdeformowanych naczyń do gotowania, które nie stoją stabilnie na polu grzewczym. Naczynia mogą się wywrócić.

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

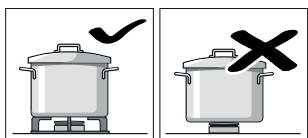


Nigdy nie gotować bez przykrywkę lub jeśli przykrywkę jest przesunięta. Ma wtedy miejsce utrata dużej części energii.



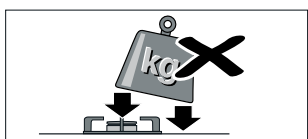
Naczynie do gotowania stawiać na środku palnika, inaczej może się ono przewrócić

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



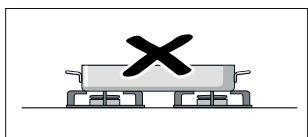
Garnki stawiać na ruszt, nigdy bezpośrednio na palniki.

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 poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych.

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu po całkowitym ochłodzeniu. Ciecze, które wykipiały, należy usuwać natychmiast, nie dopuszczać do zapiekania resztek jedzenia.

Pokrywa palnika i pierścień podczas użycia zmieniają swoją jasną metaliczną barwę w wyniku naturalnej oksydacji i stają się ciemniejsze. Zmiana koloru nie wpływa na właściwości użytkowe.

Czyszczenie gazowej płyty grzejnej:

- 1 Obydwoma rękami podnieść do góry ruszt.
Uwaga! Płyta może ulec zarysowaniu.
- 2 Wyjąć ruszt, pokrywę palnika, pierścień palnika i głowicę. Elementy palnika czyścić wyłącznie w stanie zimnym!
- 3 Namoczyć przypalone miejsca niewielką ilością wody i płynu do mycia naczyń. W ten sposób usunie się nawet uporczywe zanieczyszczenia. Nie używać środków i gąbek do szorowania.
- 4 Do czyszczenia płyty używać jedynie niewielkiej ilości wody. Do dolnych części palnika nie może dostać się woda.
- 5 Wskutek wzrostu temperatury na powierzchni stali szlachetnej mogą powstawać niewielkie odbarwienia. Nie należy szorować tych odbarwień, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni. Powlec cienką warstwę środka do pielęgnacji stali szlachetnej na płycie kuchennej (nie na panelu!). W ten sposób otrzymuje się jednolitą powierzchnię, a płyta zachowuje przez długi czas swój estetyczny wygląd.
- 6 Osuszyć części palnika. Urządzenie może być włączane jedynie wtedy jeśli wszystkie elementy są suche. Wilgotne elementy palnika powodują problemy podczas zapalania lub niestabilny płomień.
- 7 Przy składaniu położyć pierścień i głowicę palnika w ten sposób na palniku, aby noski zaskoczyły na odpowiednie otwory. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie części palnika.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnie ze stali szlachetnej	Nałożyć płyn do mycia za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki; wysuszyć miękką ściereczką. Do czyszczenia używać małej ilości wody. Woda nie może dostać się do wnętrza urządzenia. W razie silnych zanieczyszczeń lub przebarwień spowodowanych wysoką temperaturą można nabyć w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie środek do czyszczenia stali nierdzewnej (nr kat. 311298).
Ruszt pod garnki	zjąć ostrożnie do czyszczenia. Namoczyć w zlewozmywaku. Czyścić szczotką i płynem do mycia naczyń. W okolicy gumowych podkładek czyścić ostrożnie, aby ich nie oderwać. Splukać czystą wodą i przed ponownym nałożeniem starannie osuszyć. Nie myć w zmywarce!
Pokrywę palnika, pierścieni i głowicę	zjąć do czyszczenia. Wyczyścić w zlewozmywaku ścierką i płynem do mycia naczyń. Aby odzyskać pierwotny metaliczny połysk, należy wypolerować pierścieni i pokrywę palnika środkiem do polerowania mosiądzu. Zwrócić uwagę na to, aby otwory pierścienia nie były zapchane. Nie myć w zmywarce!
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia; ściereczka nie może być zbyt mokra. Osuszyć miękką szmatką. Natychmiast usunąć produkty spożywcze zawierające kwasy, które dostały się na pulpit obsługi (np. ocet, ketchup, musztarda, marynada, kwasek cytrynowy). W specjalistycznym punkcie sprzedaży lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obsługi (numer katalogowy 311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra. Uwaga! Uszkodzenia urządzenia: Pokrętła nie ściągać do czyszczenia.

Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.)
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spraye do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać

Przypalone zanieczyszczenia

Do usuwania uporczywych, przypalonych zanieczyszczeń można nabyć w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie środek czyszczący w żelu Grillreiniger Gel (nr kat. 463582). Nadaje się on do czyszczenia rusztów, części palników i płyty ze stali nierdzewnej. W razie potrzeby środek pozostawić na noc na zanieczyszczeniach. Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu środka do czyszczenia.

Usuwanie zakłóceń

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem

się z serwisem, należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie zakłócenia
Awaria ogólnej instalacji elektrycznej.	Zadziałał bezpiecznik sieci domowej.	Sprawdzić w szafce bezpiecznikowej, czy nie zadziałał bezpiecznik.
Nie działa elektryczna zapalarka.	Pomiędzy zapalarkę i palniki dostały się resztki jedzenia lub środka do czyszczenia.	Przestrzeń pomiędzy zapalarką i palnikiem musi być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie wysuszyć palniki.
	Pokrywy palników są niepoprawnie nałożone.	Sprawdzić, czy pokrywy leżą poprawnie.
	Brak prądu	Palnik zapalić ręcznie.
Nierównomierny płomień	Części palników są niepoprawnie nałożone.	Nałożyć poprawnie części palników.
	Otwory palników są zanieczyszczone.	Oczyszczyć otwory palników.
Strumień gazu nie jest normalny lub gaz nie wypływa wcale.	Zawory odcinające są zamknięte.	Otworzyć zawory odcinające.
	W przypadku używania butli z gazem sprawdzić, czy nie jest ona pusta.	Wymienić butlę z gazem.
W kuchni czuć gazem.	Potencjalne nieszczelności na przyłączy butli gazowej.	Sprawdzić szczelność przyłącza butli gazowej.
Palnik gaśnie zaraz po zapaleniu.	Pokrętło nie było dostatecznie długo wciśnięte.	Po zapaleniu palnika, pokrętło przytrzymać wciśnięte jeszcze kilka sekund. Mocno docisnąć.
	Otwory palników są zanieczyszczone.	Oczyszczyć otwory palników.

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 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane

będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

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.

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	37
Hasar nedenleri	38
Çevre koruma	39
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	39
Enerji tasarruf önerileri	39
Yeni cihazınız	40
Gazlı Wok	40
Kumanda düğmeleri	40
Özel aksesuarlar	40
Wok brülörünün yapısı	41
Fonksiyon tarzı	41
Ocak gözünün ayarlanması	42
Otomatik ateşleme	42
Manuel ateşleme	42
Kapatma	42
Termo elektrikli alev denetim sistemi	42
Ayar tablosu ve öneriler	43
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	43
Wok ile ilgili öneriler	43
Pişirme takımına ilişkin açıklamalar	43
Uygun tencereler	43
Kullanım uyarıları	43
Temizleme ve bakım	44
Cihazın temizlenmesi	44
Yanarak yapışan kirler	45
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	45
Arızaların giderilmesi	46
Müşteri hizmetleri	46

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 özel veya ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız, kesinlikle ısıtıcı olarak kullanmayınız. Çalışma sırasında cihazı gözlem altında tutunuz. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

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

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 kablosundan uzak tutunuz.

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.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprej 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!

- 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.

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!

- 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.

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.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



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

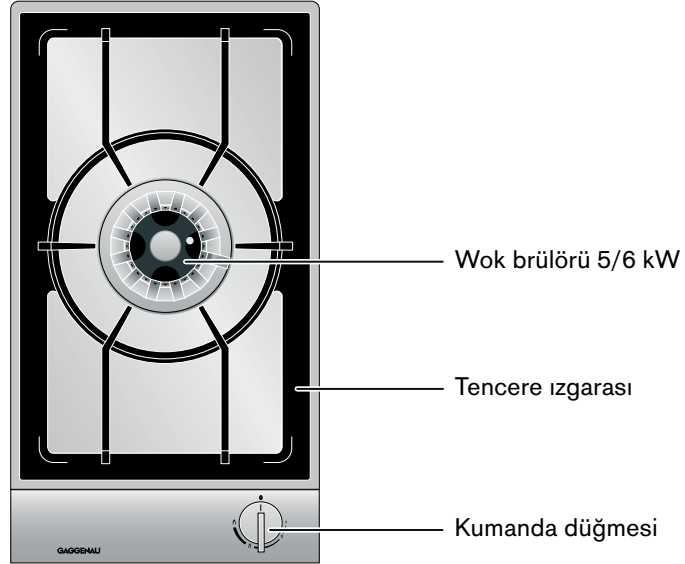
Enerji tasarruf önerileri

- Tencere büyüklüğüne uygun brülörü seçin.
- Tencereyi daima uygun büyüklükte kapakla kapatın.

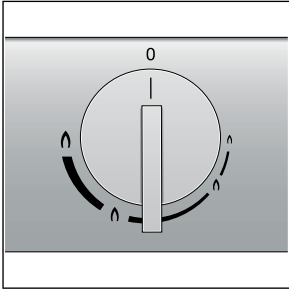
Yeni cihazınız

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

Gazlı Wok



Kumanda düğmeleri



Kumanda düğmelerindeki işaretler kısıp ateş ile tam ateş arası ayarı gösterir. Ayar kademesiz gerçekleşir.

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

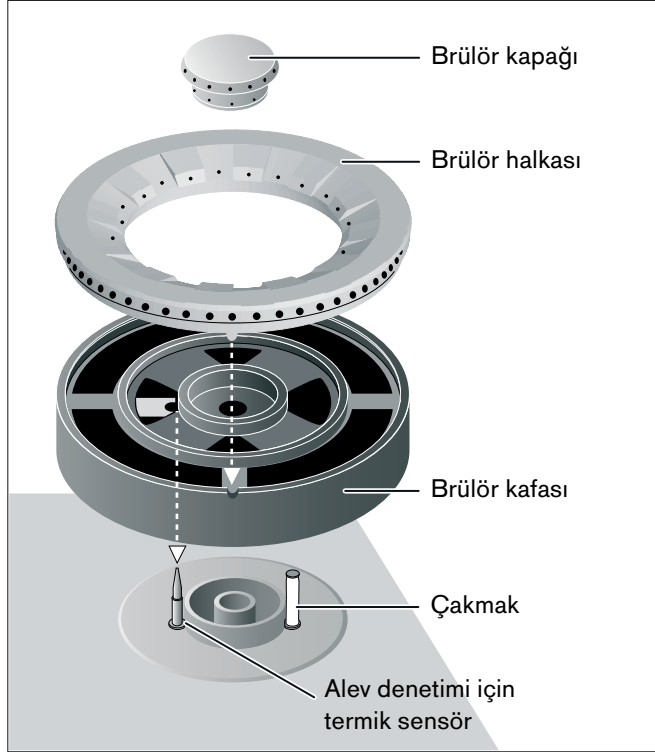
- | | |
|------------|---|
| VD 201 014 | Paslanmaz çelikten kapak |
| VD 201 034 | Alüminyumdan kapak |
| VV 200 014 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu |
| VV 200 034 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu |
| WP 400 001 | Çok katmanlı malzemeden üretilmiş Wok tava. Kavisli tabanlı ve saplı, Ø 36 cm, 6 litre, yüksekliği 10 cm. |

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

Bilgi: VD 201 kapak takılıysa, cihaz soğuduktan sonra kapağı kapatmadan önce tencere ızgarasını çevirmeniz gerekir.

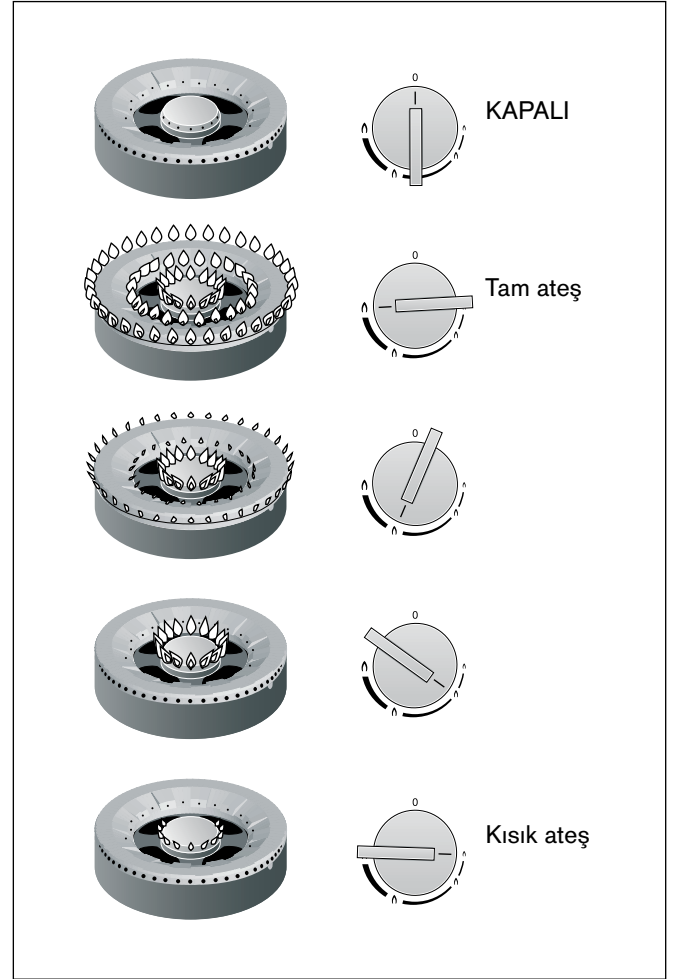
Wok brülörünün yapısı

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



Fonksiyon tarzı

Wok brülörü üç alev daresine sahiptir. Kumanda düğmesine basıldığında ateşleme gerçekleşir. Güç tam ateş ile kısık ateş arasında kademesiz olarak ayarlanabilir.



Ocak gözünün ayarlanması

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

Bilgiler

- Ocak gözlerini ancak tencere ızgaraları ve tüm brülör parçaları doğru şekilde takılıken ateşleyin.
- Brülör ve çakmak bujileri temiz ve kuru olmalıdır.
- Ateşlemek için kumanda düğmesine iyice bastırın, basılı tutun ve düğmeyi istediğiniz pozisyona çevirin.
- Ateşleme yapıldıktan sonra kumanda düğmesini yaklaşık 2 - 4 saniye daha basılı tutun. Zira gaz yolunu açan termik sensörün ısınması gerekir.
- Alev 2 - 4 saniye içerisinde yanmazsa, kumanda düğmesini sola, kısık ateş pozisyonuna çevirin ve ateşleme gerçekleştikten sonra tam ateş konumuna geri çevirin. Çeşitli gaz türleri farklı ateşleme tutumu sergilediğinden, kısık ateşte çoğu kez daha hızlı ateşleme yapılabilir.
- Sadece öngörülen aksesuarları kullanın. Paslanmaz çelikten gövdenin üzerini kaplamayın (örneğin alüminyum folyoyla).

Otomatik ateşleme

Gazlı ocağınız elektrikli çakmak fonksiyonu için bujilere sahiptir.

- 1 Kullanmak istediğiniz brülörün üzerinde uygun bir tencere koyun.
- 2 İlgili kumanda düğmesine basın ve düğmeyi sola, istediğiniz pozisyona çevirin. Brülör otomatik olarak ateşlenir.
- 3 Kumanda düğmesini brülör yandıktan sonra birkaç saniye daha basılı tutun.

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

Manuel ateşleme

Elektrik kesildiğinde brülörleri manuel olarak da ateşleyebilirsiniz.

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

Kapatma

İlgili kumanda düğmesini sağa, 0 pozisyonuna çevirin.

Termo elektrikli alev denetim sistemi

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

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

Ayar tablosu ve öneriler

Ayar aralığı	Piştirme yöntemi	Örnekler
Tam ateş $\uparrow$	Kaynatma	Su
	Ön kızartma	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Piştirme	Çorba, sos
	Buharda haşlama	Sebze
Ayar $\uparrow - \downarrow$	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
Kısık ateş $\downarrow$	Buğuda piştirme	Gulaş, rosto, sebze
	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 tavaşını özel aksesuar olarak sipariş edebilirsiniz (WP 400 001).

Wok tavaşıyla 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

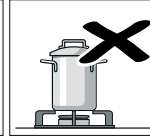
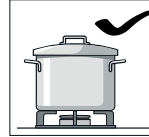
Aşağıdaki açıklamalar enerjiden tasarruf etmeniz ve tencerelerde hasarların önlenmesi için faydalı olacaktır.

Uygun tencereler

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

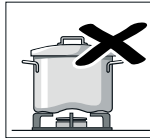
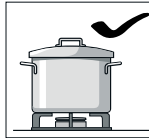
Çapı 160 mm'nin altında veya 320 mm'nin üstünde tencereler kullanılmamalıdır. Daha büyük tencereler kullanmak istiyorsanız, tencere ile etraftaki yanabilir nesneler arasında en az 50 mm mesafe bırakmanız gerekir. Kumanda düğmesi veya kumanda paneli ile tencere ya da tava arasında en az 50 mm mesafe bırakılmalıdır. Tencere kumanda paneline yaklaşmamalıdır.

Kullanım uyarıları



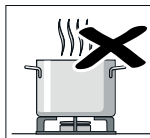
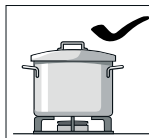
Her brülör için uygun büyüklükte tencereler kullanın.

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

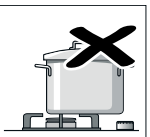
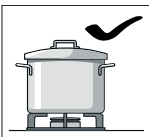


Ocak üzerinde sağlam şekilde durmayan, deformasyona uğramış tencereleri kullanmayın. Böylesi tencereler devrilebilir.

Sadece düz ve kalın tabana sahip tencereler kullanın.

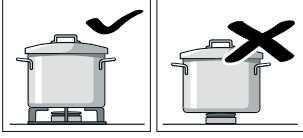


Kapaklı veya kapak kaydıgında yemek piştirmeyin. Enerjinin büyük kısmı gereksiz yere harcanmış olur.



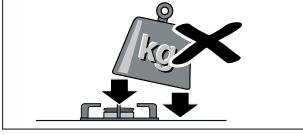
Tencereyi ortalayarak brülörün üzerine koyun. Aksi takdirde tencere devrilebilir.

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



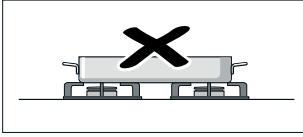
Tencereleri tencere ızgarasının üzerine koyun. Kesinlikle brülörün üzerine koymayın.

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.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Cihazın temizlenmesi

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

Uzun süre kullanımdan sonra doğal oksidasyon nedeniyle brülör kapağı ve brülör halkasının açık metalimsi rengi değişerek koyulaşır. Renk değişimi cihazın kullanımını etkilemez.

Gazlı ocağın temizlenmesi:

- 1 Tencere ızgarasını iki elle tutarak kaldırın.
Dikkat! Ocak çizilebilir.
- 2 Brülör kapağı, brülör halkası ve brülör kafasını çıkarın. Brülör parçalarını sadece soğukken temizleyin!
- 3 Yanarak yapışan yerleri az miktarda su ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak yumuşatın. Böylece inatçı kirleri dahi çözebilirsiniz. Ovucu deterjanlar ve kazıyıcı süngerler kullanmayın.
- 4 Ocağı temizlemek için sadece az miktarda su kullanın. Brülörün alt parçalarına su girmemelidir.
- 5 Isı oluşumu nedeniyle paslanmaz çelikten yüzey üzerinde küçük renk değişimleri meydana gelebilir. Bu renk değişimlerini ovarak silmeyin. Aksi takdirde yüzey zarar görür. Paslanmaz çelik bakım maddesini ince tabaka halinde düzenli şekilde ocak üzerinde dağıtın (kumanda paneli üzerinde değil!). Böylece düzgün bir yüzey elde edersiniz ve ocağınız uzun süre güzel kalır.
- 6 Brülör parçalarını kurulaştırın. Cihazı ancak kuru parçalarla işletin. Yaş brülör parçaları ateşleme esnasında sorunlara veya istikrarsız alevle yol açar.
- 7 Monte ederken brülör halkası ve brülör kafasını burunlar ilgili yuvalara oturacak şekilde brülöre yerleştirin. Brülör parçalarının doğru pozisyonlarına dikkat edin. Parçalar düzgün şekilde yerine oturmalıdır.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Paslanmaz çelik- ten yüzeyler	Bulaşık deterjanını yumuşak, nemli bir bezle sürün. Yumuşak bir bezle kurulayın. Temizlemek için sadece az miktarda su kullanın. Cihaza su girmemelidir. İnatçı kirlenmeler veya ısı nedeniyle meydana gelen renk değişimleri için uzman satış noktanızdan veya müşteri hizmetleri departmanımızdan paslanmaz çelik temizleyicisini temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311298).
Tencere ızgarası	Temizlemek için dikkatle çıkarın. Evyenin içinde yumuşamaya bırakın. Bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin. Lastik tamponların çıkmaması için bu kısımları dikkatle temizleyin. Temiz suyla yıkayın ve yerine koymadan önce itinayla kurutun. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Brülör kapağı, brülör halkası, brülör kafası	Temizlemek için çıkarın. Evyenin içinde bez ve bulaşık deterjanıyla temizleyin. Başlangıçtaki metalimsi parlaklığı tekrar elde etmek için brülör halkası ve brülör kapağını pirinç polisaj maddesiyle parlatabilirsiniz. Brülör halkasındaki deliklerin tıkanmalarına dikkat edin. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın. Kumanda paneline temas eden asitli gıda maddelerini derhal giderin (örneğin sirke, ketçap, hardal, marine sosu, limon suyu). Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün.
Kumanda düğ- mesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Dikkat! Cihazda hasar oluşabilir: Kumanda düğmelerini temizlemek için çekerek çıkarmayın.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Yanarak yapışan kirler

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

Arızaların giderilmesi

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

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

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 çağırılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

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

Arızalarda onarım siparişı ve danışma

TR 444 5533

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

⚠ 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.

- 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 orjinal 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

9000516890 ru, cs, pl, tr (911207)

GAGGENAU