

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VG 491

Газовая варочная панель

Plynová varná deska

Gazowa płyta grzejna

Gazlı Ocak

Оглавление	3
Obsah	15
Spis treści	25
İçindekiler	37

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	6
Экологически чистая утилизация	6
Советы по экономии электроэнергии	6
Ваш новый прибор	7
Газовая варочная панель	7
Ручка управления	7
Специальные принадлежности	8
Сборка горелок	8
Настройка варочной панели	9
Включение	9
Электронный контроль пламени и автоматическое повторное зажигание	9
Выключение	9
Защитное отключение	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
Очистка электродов	12
Пригоревшие загрязнения	12
Изменение цвета горелки	12
Неисправности – что делать	13
Служба сервиса	14

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку согласно требованиям экологии

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/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.

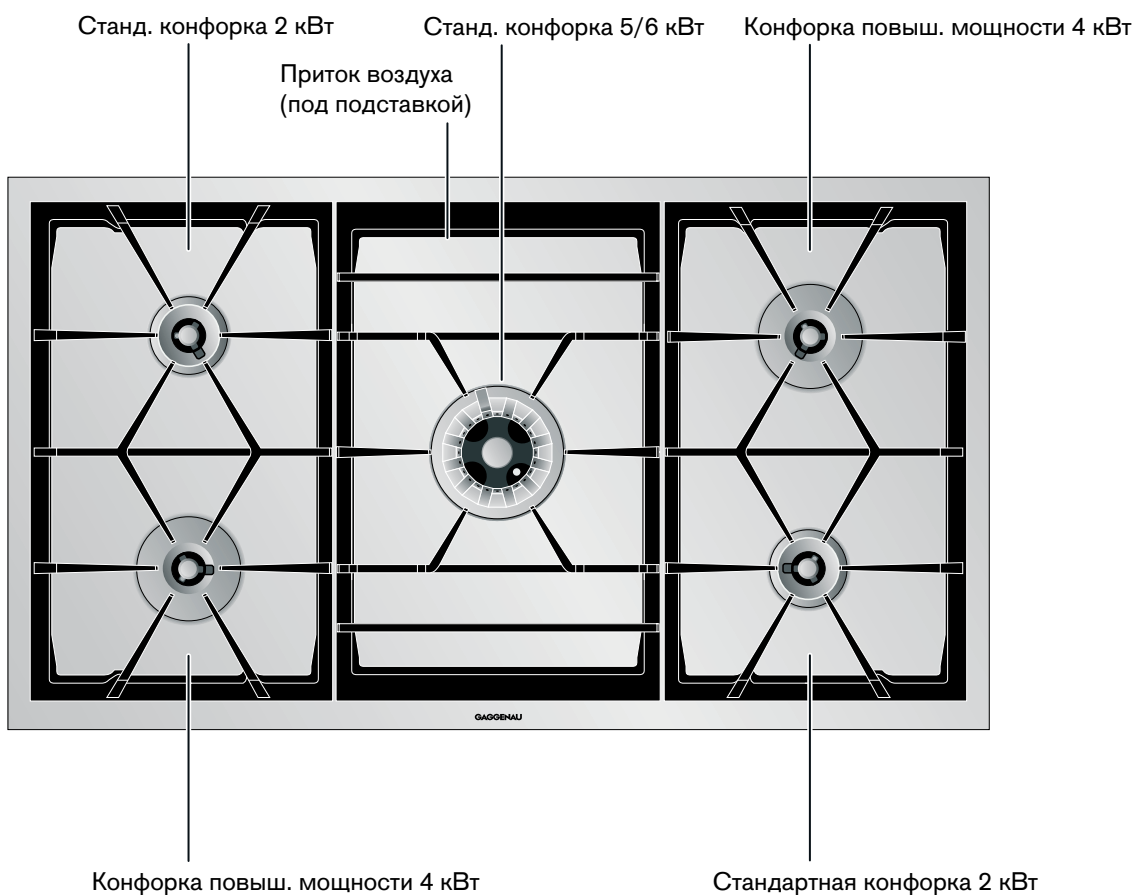
Советы по экономии электроэнергии

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

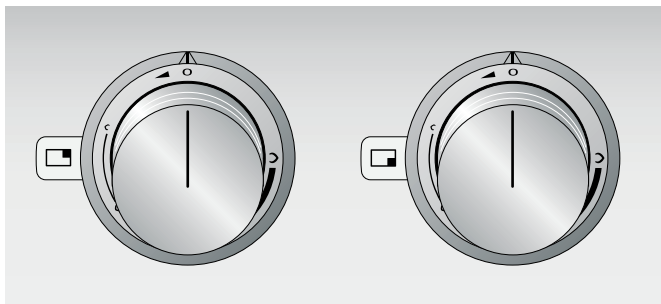
Ваш новый прибор

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

Газовая варочная панель



Ручка управления



<input type="checkbox"/>	Передняя левая конфорка
<input type="checkbox"/>	Задняя левая конфорка
<input type="checkbox"/>	Средняя конфорка (вок)
<input type="checkbox"/>	Задняя правая конфорка
<input type="checkbox"/>	Передняя правая конфорка

Маркировка ручек управления указывает на соответствующую конфорку и регулировку в диапазоне между малым и большим огнем. Эта регулировка является плавной.

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

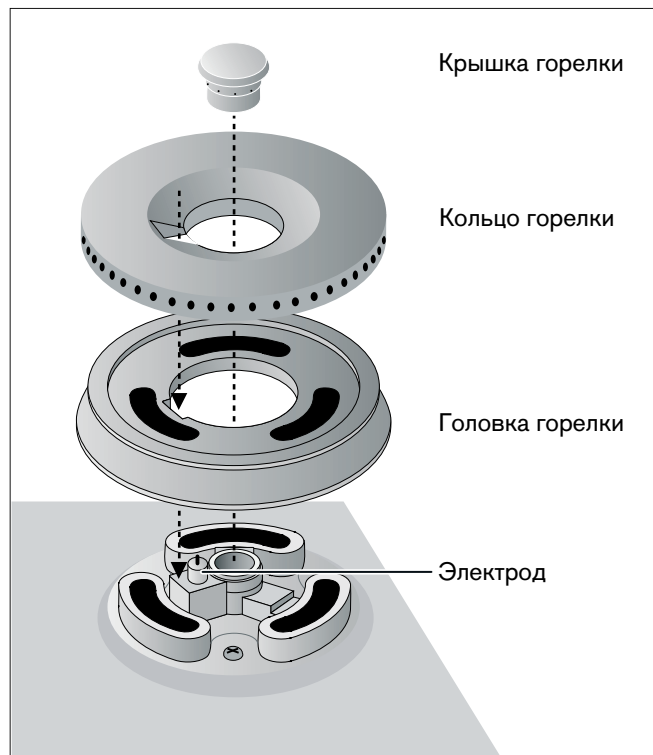
AA 414 010	Направляющая подачи воздуха, для эксплуатации рядом с вентиляцией плиты VL 414
WP 400 001	Вок-сковорода из многослойного материала. С выпуклым дном и ручкой, диаметр Ø 36 см, вместимость 6 л, высота 10 см.
SV 405 001	Удлинение оси до 80 мм
SV 405 002	Удлинение оси до 160 мм
SV 405 003	Удлинение оси до 320 мм
SV 405 011	Удлинение оси до 65 мм
SV 405 012	Удлинение оси до 140 мм
VA 420 000	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо
VA 420 001	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 420 010	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже
VA 420 011	Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки / планки выравнивания
VA 450 900	Элемент расширения 90 см для компенсации глубины установки в случае нескольких Vario-приборов

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

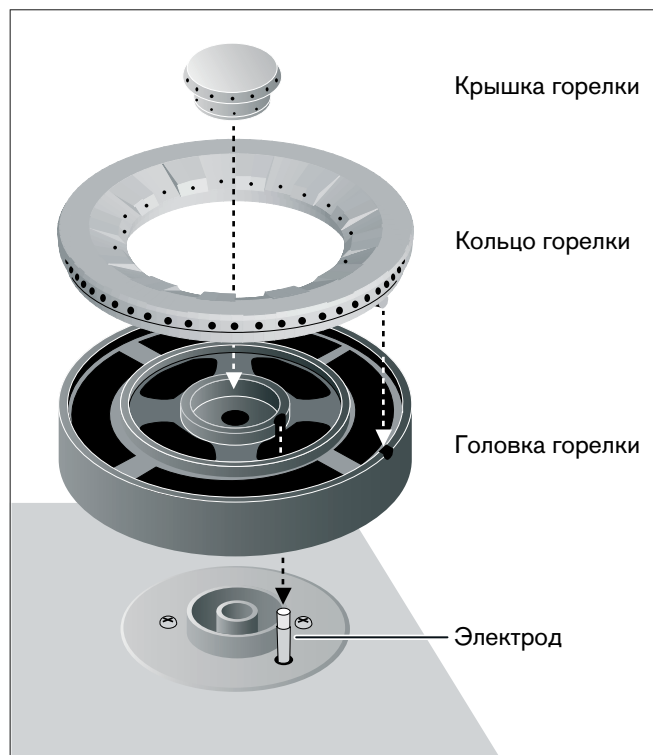
Сборка горелок

Детали горелки должны размещаться точно и без перекосов, иначе при зажигании или во время эксплуатации могут возникать неисправности. Фиксирующие выступы должны входить в соответствующие углубления.

Сборка нормальной / мощной горелки



Сборка вок-горелки



Настройка варочной панели

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

Указания

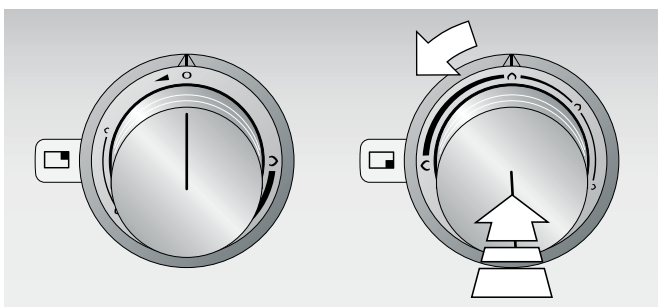
- Конфорки можно зажигать только после того, как на них будут правильно установлены решетки и все детали горелок.
- Горелки и электроды должны быть чистыми и сухими.
- Следует пользоваться только предписанными принадлежностями. Запрещается выстилать стальную варочную панель фольгой (например, из алюминия).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

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

Включение

Ваша газовая варочная панель оборудована автоматическим быстрым зажиганием.

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



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

Указания

- При установке на конфорку больших кастрюль, горелка должна быть включена в режиме малого огня.
- При включении газовой варочной панели электроника открывает подачу газа, вследствие чего возникает кратковременный шум. Это нормально.

- При каждом включении газовой варочной панели электроника прибора выполняет тест самоконтроля. Через несколько секунд электрод зажигает горелку.
- При исчезновении напряжения в сети, прибор не работает.

Электронный контроль пламени и автоматическое повторное зажигание

Для обеспечения безопасности варочная панель оборудована электронным контролем пламени. Если пламя горелки в процессе работы гаснет (например, из-за сквозняка), то прибор автоматически зажигает эту горелку снова.

Если повторное зажигание не произошло в течение 10 секунд (например, из-за загрязнения горелки выбежавшим продуктом), то прибор отключает подачу газа, и выдается акустический сигнал.

Поверните ручку управления в 0, подождите, пока прибор достаточно охладится, а затем проверьте правильность установки всех деталей горелки. Проверьте горелки или электроды на предмет возможного загрязнения (см. "Неисправность – что делать?").

При включении холодного прибора в режиме большого пламени просим иметь в виду следующее: в зависимости от типа и давления газа может быть так, что электрод производит зажигание, хотя пламя уже есть, а затем выключается. Поверните ручку управления в 0, а затем в положение малого огня. После зажигания подождите 30 - 60 секунд, пока горелка нагреется. После этого прибор можно использовать, как обычно.

Выключение

Поверните желаемую ручку управления до упора вправо в положение 0.

Если все ручки управления повернуты в положение 0, электроника прибора перекрывает подачу газа.

Защитное отключение

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

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

Поверните все ручки управления в 0, после чего Вы можете снова включить прибор, как обычно.

Таблица настроек и советы

Диапазон настройки	Вид приготовления	Примеры
Большой огонь \uparrow	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир, жидкости
	Варка	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
От \uparrow до \downarrow	Жарение	Мясо, рыба, картофель
	Выпечка	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 \downarrow	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.

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

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

Советы по использованию вок-сковороды

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

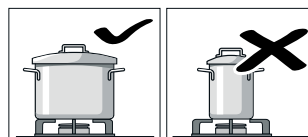
Нижеследующие указания помогут вам сэкономить энергию и избежать повреждения варочных емкостей.

Подходящие варочные емкости

Горелка	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли	Минимальный диаметр дна кастрюли
Нормальная горелка	200 - 240 мм	90 мм
Мощная горелка	240 - 280 мм	90 мм
Вок-горелка	240 - 320 мм	160 мм

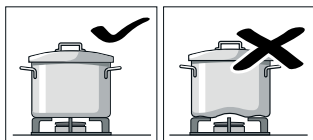
Запрещается использовать кастрюли с диаметром дна менее 90 мм или более 280 мм (или 320 мм для вок-горелки). Если Вы используете большие кастрюли, то они не должны выступать за габаритную ширину прибора

Указания по использованию



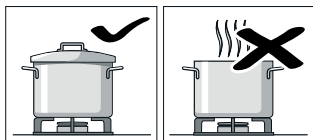
Используйте варочные емкости подходящего размера для соответствующей горелки.

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

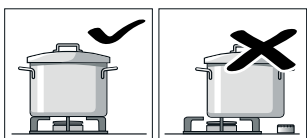


Не пользуйтесь деформированными варочными емкостями, так как они не обладают устойчивостью при установке на конфорку. Такие емкости могут опрокидываться.

Используйте варочные емкости только с плоским и толстым дном.

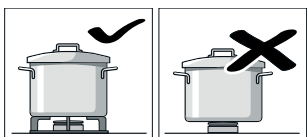


Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой. При этом значительная часть энергии расходуется бесполезно.



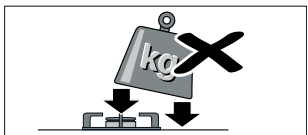
Устанавливайте варочную емкость посередине над горелкой, иначе возможно опрокидывание.

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



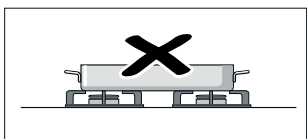
Устанавливайте кастрюли только на решетки, но ни в коем случае на горелки.

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



Обращайтесь осторожно с емкостями, установленными на конфорках.

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



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

Уход и очистка

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

⚠ Опасность удара током!

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

⚠ Опасность ожога!

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

Внимание! Повреждение поверхности: Запрещается использовать следующие средства очистки

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

При попадании таких средств на прибор, сразу же удаляйте их водой

Новые салфетки-губки перед употреблением всегда следует тщательно промывать

Внимание! При снятии и установке решетки для кастрюль следите за тем, чтобы не поцарапать плиту. Сначала снимите боковую решетку обеими руками движением вверх. После этого снимите две другие решетки для кастрюль. При установке решеток сначала установите среднюю решетку, а затем боковые решетки.

Очистка прибора

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

Поддерживайте чистоту вентиляционных отверстий под решеткой для кастрюли. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.

Тщательно просушите горелку после очистки. Включайте прибор только с просушенными горелками. Влажные горелки приводят к плохому зажиганию или нестабильному пламени.

При сборке следует обращать внимание на правильное позиционирование деталей горелки (выступы фиксации). Все детали должны быть установлены без перекосов.

Деталь/поверхность прибора	Рекомендуемая очистка
Поверхности из нержавеющей стали	Щелочной раствор – протереть насухо мягкой тканью Используйте для очистки минимальное количество воды; вода не должна проникать в прибор Участки пригорания следует размягчить небольшим количеством воды и моющего средства, но не удалять абразивными средствами Сильные загрязнения или пожелтение в результате теплового воздействия удаляйте нашим очистителем для нержавеющей стали (№311413 для заказа)
Решетка	Осторожно снять для очистки Размягчить загрязнения в кухонной раковине Очистить посудной щеткой и моющим средством При очистке в области резиновых накладок следует проявлять осторожность, чтобы избежать их отделения Промыть чистой водой и перед установкой на место тщательно просушить Не очищайте в посудомоечной машине
Детали горелки (латунные)	Щелочной раствор – протереть насухо мягкой тканью Необходимо следить за тем, чтобы отверстия оставались свободными Следите за тем, чтобы не потерялись мелкие детали Не очищайте в посудомоечной машине
Ручка управления	Щелочной раствор – тряпка не должна быть слишком мокрой После этого протрите насухо мягкой тканью

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.

Изменение цвета горелки

После длительного использования, латунные детали горелки темнеют вследствие естественного окисления Изменение цвета не влияет на функционирование горелки Для устранения этих изменений нужно действовать следующим образом

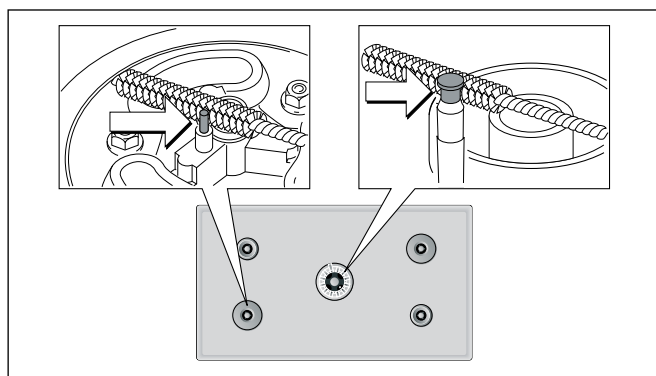
- 1 Приготовьте раствор из равного соотношения бесцветного уксуса (с кислотностью не более чем 8% – бытовой уксус) и теплой воды
- 2 Положите в этот раствор не больше чем на 10 минут детали горелки с изменившимся цветом Стойкие пятна следует удалить тряпкой или мочалкой
- 3 После этого тщательно промойте водой детали горелки и хорошо просушите их перед следующим использованием

Внимание! Слишком сильная концентрация раствора или продолжительный контакт деталей горелки с уксусом приводят к повреждению поверхности деталей

Очистка электродов

Загрязнение электрода может привести к неисправностям зажигания или контроля пламени

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



Неисправности – что делать

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

Опасность удара током!

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

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Горелка при включении не зажигается.	Отсутствует электроснабжение.	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить блок предохранителей на предмет срабатывания.
Горелка при включении не зажигается, выдается звуковой сигнал.	Неисправность горелки или газоснабжения.	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить: <ul style="list-style-type: none">● Правильно ли установлены детали горелки?● Открыт ли запорный кран газа?● Горелка сухая и чистая?● Воздух в газопроводе после первого присоединения или после замены баллона (в случае сжиженного газа)?● Пустой газовый баллон (в случае сжиженного газа)?
Горелки выключаются во время работы, выдается звуковой сигнал.	Неисправность горелки или газоснабжения.	Повернуть все ручки управления в 0. Подождать, пока прибор охладится! Проверить: <ul style="list-style-type: none">● Правильно ли установлены детали горелки?● Влажные или загрязненные (остатками пищи) электроды?● Горелка, загрязненная в результате выбегания продукта при кипении?● Сильный сквозняк (например, открытое окно непосредственно за газовой варочной панелью)?● Пустой газовый баллон (в случае сжиженного газа)?
Горелка выключается во время работы, звуковой сигнал продолжает выдаваться, хотя все ручки управления повернуты в 0.	Сработала защита от перегрева	Повернуть все ручки управления в 0. Подождать, пока прибор охладится и прекратится звуковой сигнал.
Горелки выключаются во время работы.	Исчезновение напряжения в сети	Повернуть все ручки управления в 0. Проверить электроснабжение. После исчезновения напряжения в сети, повторное автоматическое зажигание не выполняется.
Ручка управления установлена в 0. Прибор пытается выполнить повторное зажигание, выдается звуковой сигнал.	Технический дефект	Поставить в известность службу сервиса Gaggenau.
Горелки выключаются во время работы. Выдается звуковой сигнал.	Защитное отключение: Управление прибором не производилось в течение длительного периода времени.	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
На кухне ощущается запах газа.	Возможно, нарушена герметичность присоединения газового баллона.	Проверить герметичность присоединения газового баллона.
Во включенном состоянии углы прибора слегка выгибаются вверх.	В результате сильного нагрева металл варочной панели расширяется.	Это нормально. В охлажденном состоянии выпучивание исчезает.


Служба сервиса

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

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-№) 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.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	16
Příčiny poškození	17
Ochrana životního prostředí	17
Likvidace neohrožující životní prostředí	17
Tipy k úspoře energie	17
Váš nový přístroj	18
Plynová varná deska	18
Ovládací knoflíky	18
Zvláštní příslušenství	19
Sestavení hořáků	19
Nastavení varné desky	20
Zapnutí	20
Elektronická kontrola plamene a opětovné automatické zapalování	20
Vypnutí	20
Bezpečnostní vypnutí	20
Tabulka nastavení a tipy	21
Tipy k vaření a smažení	21
Tipy k přípravě na hořáku wok	21
Pokyny k nádobí	21
Vhodné nádobí	21
Pokyny k použití	21
Ošetřování a čištění	22
Čištění přístroje	22
Čištění elektrody	23
Připálená znečištění	23
Zabarvení hořáků	23
Poruchy - co dělat?	23
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 příloženého návodu k montáži.

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

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 užitelskou 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. Přírozené 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 odstavňovou plochu.

- Prázdné nádoby se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby.

Nebezpečí poranění!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Pozor!

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

Ochrana životního prostředí

Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2012/19/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.

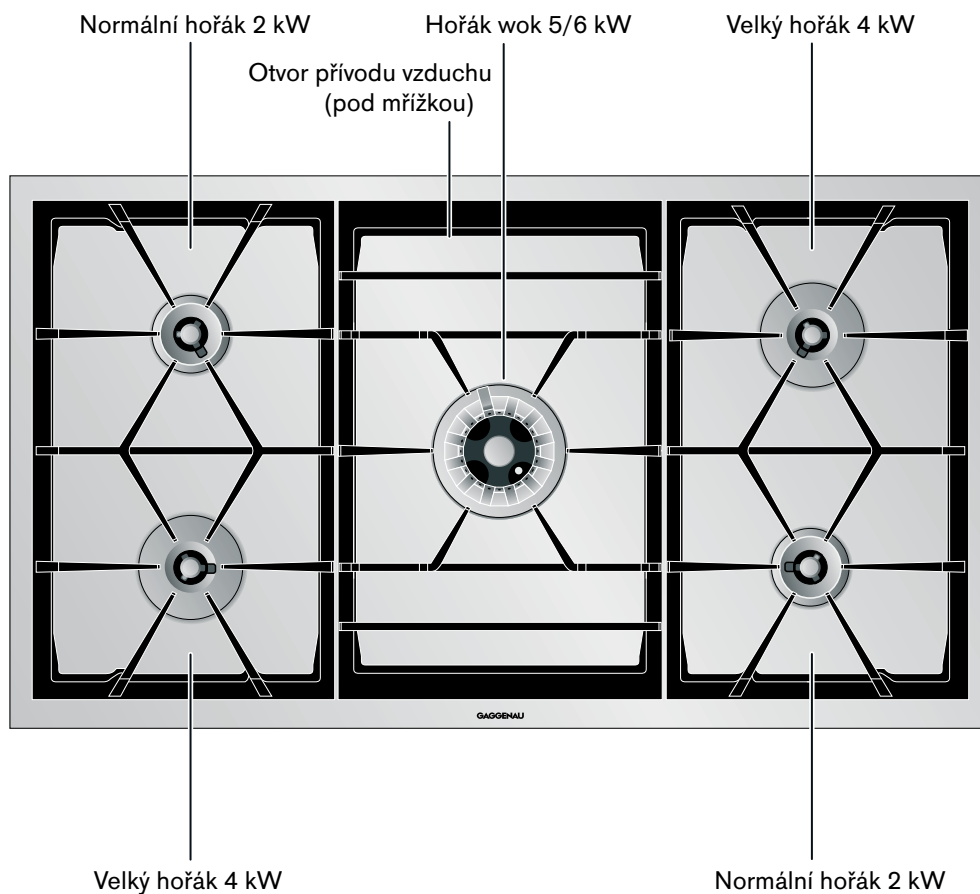
Tipy k úspoře energie

- Zvolte hořák vhodný k velikosti hrnce.
- Postavte nádoby do středu.
- Hrnce vždy přiklopte odpovídající pokličkou.

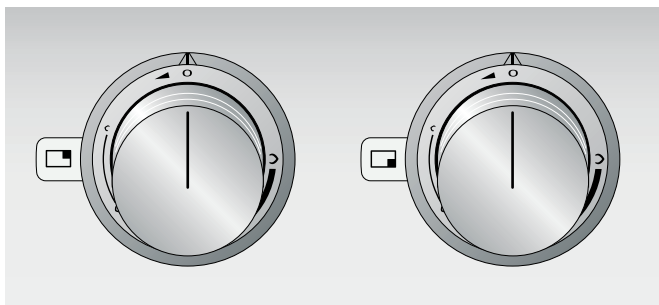
Váš nový přístroj

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

Plynová varná deska



Ovládací knoflíky



Značky u ovládacího knoflíku ukazují přiřazení k příslušnému hořáku a nastavení na minimální až maximální plamen. Nastavení je plynulé.

	Varná zóna vlevo vpředu
	Varná zóna vlevo vzadu
	Varná zóna uprostřed (wok)
	Varná zóna vpravo vzadu
	Varná zóna vpravo vpředu

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

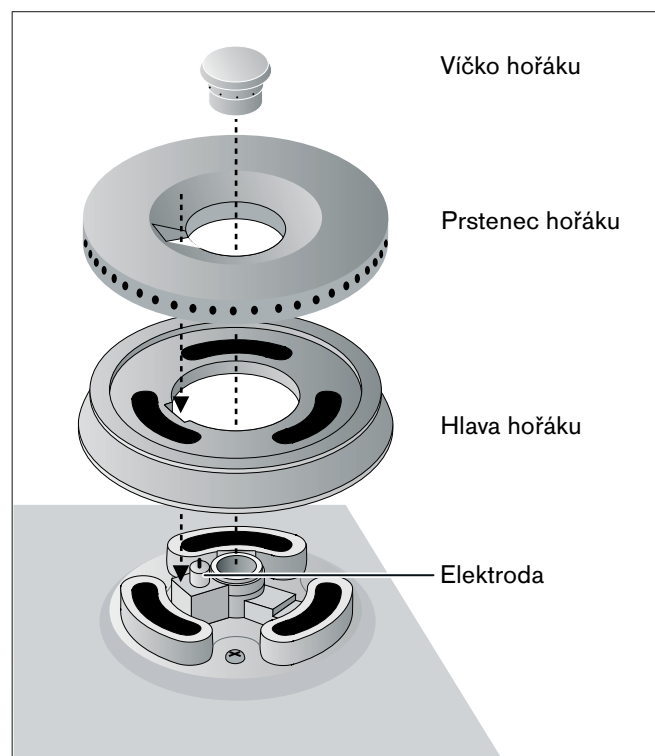
AA 414 010	Lišta pro vedení vzduchu, pro provoz vedle štěrbínového odsavače par VL 414
WP 400 001	Pánev Wok z vícevrstvého materiálu. S klenutým dnem a držadlem, Ø 36 cm, 6 l, výška 10 cm.
SV 405 001	Prodloužení osy až 80 mm
SV 405 002	Prodloužení osy až 160 mm
SV 405 003	Prodloužení osy až 320 mm
SV 405 011	Prodloužení osy až 65 mm
SV 405 012	Prodloužení osy až 140 mm
VA 420 000	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině
VA 420 001	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
VA 420 010	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením
VA 420 011	Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
VA 450 900	Prodloužení přístroje 90 cm k vyrovnání hloubky u několika přístrojů Vario

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

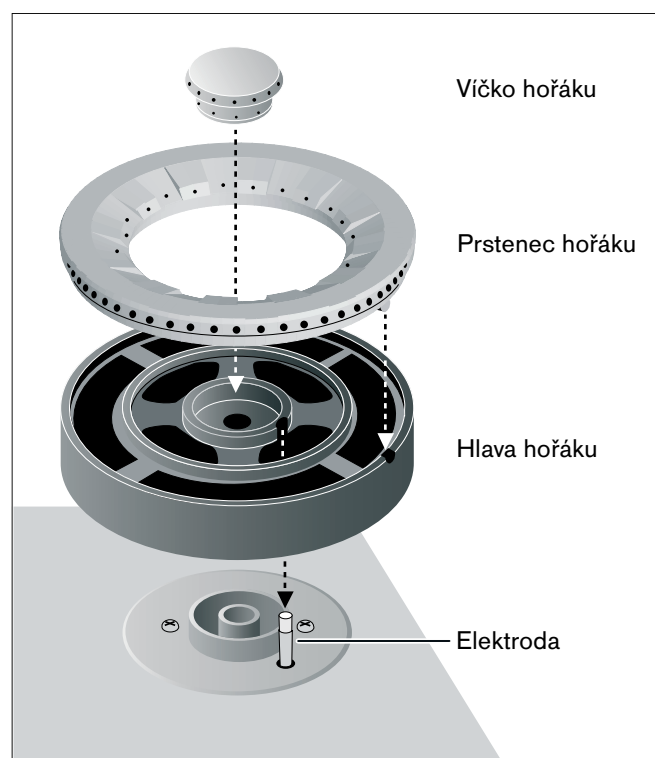
Sestavení hořáků

Části hořáku položte na sebe přesně a rovně, jinak může dojít při zapalování nebo během provozu k poruchám. Aretační výstupky musí zapadnout do odpovídajících vybrání.

Sestavení normálního hořáku / velkého hořáku



Sestavení hořáku wok



Nastavení varné desky

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

Upozornění

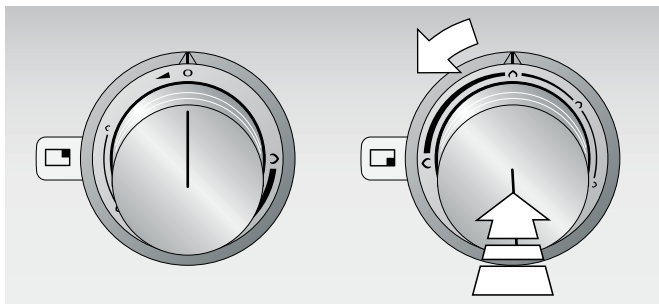
- Varné zóny zapalujte pouze tehdy, když jsou mřížky pro hrnce a všechny díly hořáku správně sestaveny a položeny.
- Hořák a elektroda musí být čisté a suché.
- Používejte pouze předepsané příslušenství. Desku z ušlechtilé oceli nesmíte vyložit (např. alobalem).
- Nezakrývejte větrací otvory plynové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

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

Zapnutí

Plynová varná deska má automatické rychlé zapalování.

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



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

Upozornění

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

Elektronická kontrola plamene a opětovné automatické zapalování

K vaší bezpečnosti je varná deska vybavena elektronickou kontrolou plamene. Pokud plamen za provozu zhasne (např. průvanem), přístroj automaticky hořák znovu zapálí.

Pokud není opětovné zapálení úspěšné (např. znečištění hořáku překypěním připravovaných potravin), vypne přístroj přívod plynu a zazní zvukový signál.

Otočte ovládací knoflík na 0. Počkejte, dokud přístroj dostatečně nevychladne a poté zkontrolujte, zda jsou všechny díly hořáku správně sestaveny a položeny. Zkontrolujte, zda nejsou hořák nebo elektroda znečištěné (viz tabulka „Poruchy - co dělat?“).

Pokud zapálíte studený přístroj na maximálním plameni, respektujte toto:

Podle typu a tlaku plynu je možné, že elektroda zapaluje a pak se vypne, i když plamen hoří. Otočte ovládací knoflík na 0 a poté do polohy minimálního plamene. Po zapálení počkejte 30 - 60 sekund, dokud se hořák neohřeje. Nyní můžete přístroj používat jako obvykle.

Vypnutí

Otočte požadovaným ovládacím knoflíkem doprava až po doraz do polohy 0.

Otočíte-li všechny ovládací knoflíky do polohy 0, uzavře elektronika přístroje přívod plynu.

Bezpečnostní vypnutí

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

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

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

Tabulka nastavení a tipy

Oblast nastavení	Postup přípravy	Příklady
Max. plamen \uparrow	Převaření	voda
	Opečení	maso
	Rozpálení	tuk, tekutiny
	Povaření	polévky, omáčky
	Blanširování	zelenina
Od \uparrow do \downarrow	Pečení	maso, ryba, brambory
	Pečení	moučnický, vaječná jídla
	Dovaření/ohřátí	knedlíky, párky, maso do polévky
	Ušlehání	krémy, omáčky
	Povaření	polévky, brambory
	Příprava v páře	zelenina, ryba
	Dušení	zelenina, ovoce, ryba
	Osmahnutí a dušení ve vlastní šťávě	guláš, pečeně, zelenina
	Min. plamen \downarrow	Rozmrazení
Nabobtnání		ryže, luštěniny
Ohřátí		polévky, eintopf, zelenina v omáčce

Tipy k vaření a smažení

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

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

Potraviny, které se musí vařit déle, byste měli připravovat na zadních varných zónách.

K povaření, fritování a opečení velkých množství používejte přednostně velké hořáky nebo hořák wok.

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

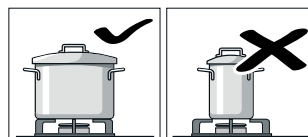
Následující pokyny vám pomohou ušetřit energii a zabránit poškození nádobí.

Vhodné nádobí

Hořák	Doporučený průměr dna hrnce	Min. průměr dna hrnce
Normální hořák	200 - 240 mm	90 mm
Velký hořák	240 - 280 mm	90 mm
Hořák wok	240 - 320 mm	160 mm

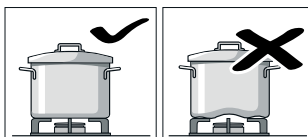
Neměli byste používat hrnce s průměrem menším než 90 mm, příp. větším než 280 mm (320 mm pro hořák wok). Používáte-li větší hrnce, nesmějí přesahovat šířku přístroje.

Pokyny k použití



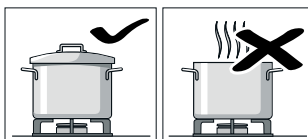
Používejte nádobí o velikosti vhodné pro příslušný hořák.

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

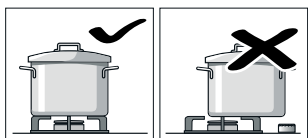


Nepoužívejte zdeformované nádobí, které nestojí na varné desce stabilně. Hrnce se mohou převrhnout.

Používejte pouze nádobí s rovným a tlustým dnem.

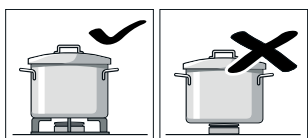


Nevařte bez pokličky nebo s posunutou pokličkou. Proplývá se tím větší část energie.



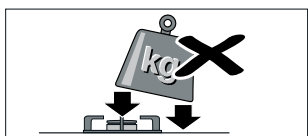
Hrnc postavte doprostřed nad hořák, jinak se může nádoba převrhnout.

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



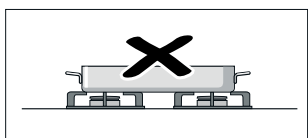
Hrnce stavte vždy na mřížku pro hrnce, nikdy přímo na hořáky.

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



S nádobím stojícím na varné desce manipulujte opatrně.

Do varné desky nebouchejte a nestavte na ni těžké předměty.



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

Ošetřování a čištění

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Nebezpečí popálení!

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

Pozor! Poškození povrchu: Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

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

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte!

Pozor! Při snímání a pokládání mřížek nepoškrábejte desku. Nejprve oběma rukama sejměte postranní mřížku směrem nahoru. Poté sejměte obě další mřížky. Při pokládání položte nejprve prostřední, poté postranní mřížky.

Čištění přístroje

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

Větrací otvory pod mřížkou musí být vždy čisté. Větrací otvory nesmí být zakryté.

Hořáky po čištění důkladně osušte. Přístroj používejte pouze se suchými hořáky. Vlhké hořáky vedou k problémům při zapalování, např. k nestabilnímu plamenu.

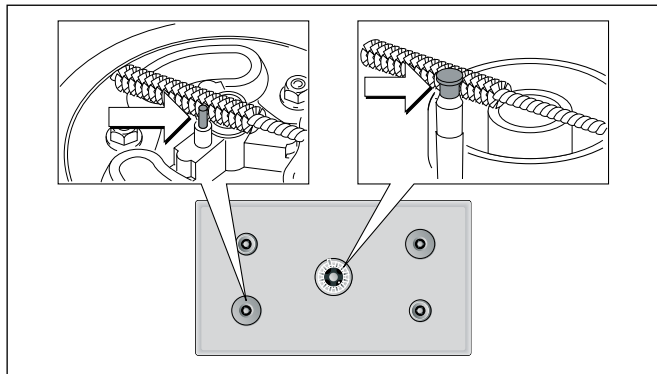
Při sestavování dbejte na správnou polohu dílů hořáku (aretační výstupky). Všechny díly musí rovně dosedat.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Plochy z ušlechtilé oceli	Roztok vody s čisticím prostředkem – poté dosucha otřete měkkou utěrkou. K čištění používejte pouze malé množství vody, do přístroje se nesmí dostat voda. Připálená místa nechte odmočit, použijte trochu vody a mycího prostředku. Neodstraňujte drhnutím. Silná znečištění nebo zežloutnutí způsobená působením vysoké teploty odstraňte našim čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel (obj. číslo 311413).
Mřížky pro hrnc	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 osušte. Nemyjte v myčce!
Díly hořáku (mosaz)	Roztok s čisticím prostředkem – poté dosucha otřete měkkou utěrkou. Dbejte na to, aby se neucpaly otvory. Dávejte pozor, aby se neztratily drobné díly. Nemyjte v myčce!
Ovládací knoflík	Roztok s čisticím prostředkem – utěrka nesmí být příliš mokrá. Otřete dosucha měkkou utěrkou.

Čištění elektrody

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

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



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.

Zabarvení hořáku

Po delším používání se mosazné díly hořáku přirozenou oxidací zabarví tmavě. Změna barvy nemá vliv na funkci. K odstranění zabarvení postupujte takto:

- 1 Připravte roztok ze stejných dílů bílého octa s max. 8 % kyseliny (ocet běžný v domácnosti) a teplé vody.
- 2 Vložte zabarvené díly hořáku na max. 10 minut do roztoku. Odolné skvrny odstraňte utěrkou nebo houbou.
- 3 Poté díly hořáku důkladně opláchněte čistou vodou a před dalším použitím je dobře osušte.

Pozor! Příliš koncentrovaný roztok nebo dlouhý kontakt dílů hořáku s octem poškodí jejich povrch!

Poruchy - co dělat?

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Porucha	Možná příčina	Řešení
Hořák se při zapnutí nezapálí.	Není k dispozici napájení.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. V jističové skříni zkontrolujte, zda nevypadl jistič.
Hořák se při zapnutí nezapálí, zazní zvukový signál.	Porucha hořáku nebo porucha zásobování plynem.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none">● Jsou díly hořáku správně sestaveny a nasazeny?● Je otevřený uzavírací kohout plynu?● Jsou hořáky suché a čisté?● Vzduch ve vedení po prvotním připojení nebo výměně plynové lahve (u zkapalněného plynu)?● Plynová láhev prázdná (u zkapalněného plynu)?

Porucha	Možná příčina	Řešení
Hořák během provozu zhasne, zazní zvukový signál.	Porucha hořáku nebo porucha zásobování plynem.	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Počkejte, dokud přístroj nevychladne! Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> ● Jsou díly hořáku správně sestaveny a nasazeny? ● Není elektroda znečištěná (zbytky jídla) nebo vlhká? ● Není hořák znečištěn po vykypění připravovaných potravin? ● Silný průvan (způsobený např. otevřeným oknem přímo za plynovou varnou deskou)? ● Plynová láhev prázdná (u zkapalněného plynu)?
Hořák během provozu zhasne, zvukový signál zní dále, ačkoli jste všechny ovládací knoflíky otočili na 0.	Pojistka proti přehřátí	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne a neutichne zvukový signál.
Hořák za provozu zhasne.	Výpadek proudu	Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy 0. Zkontrolujte napájení. Po obnovení dodávky proudu se neprovede opětovné automatické zapálení.
Ovládací knoflík je otočen na 0. Přístroj se pokouší o opětné zapálení, zní zvukový signál.	Technická porucha	Informujte zákaznický servis Gaggenau.
Hořáky za provozu zhasnou. Zazní zvukový signál.	Bezpečnostní vypnutí: Přístroj jste neobsluhovali 6 hodin.	Otočte ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
V kuchyni je cítit plyn.	Možná netěsnost přípojky plynové lahve.	Zkontrolujte těsnost přípojky plynové lahve.
Rohy přístroje se za provozu lehce vydouvají.	Horkem se roztahuje kov desky.	To je normální. Po vychladnutí není vydouvání vidět.

Zákaznický servis

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

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

Číslo výrobku (E-Nr.)

Výrobní číslo (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	26
Przyczyny uszkodzeń	27
Ochrona środowiska	28
Ekologiczna utylizacja	28
Porady w celu oszczędności energii	28
Twoje nowe urządzenie	29
Gazowa płyta grzejna	29
Pokrętko	29
Akcesoria dodatkowe	30
Budowa palników	30
Ustawienie pola grzejnego	31
Włączanie	31
Elektroniczna kontrola płomienia i automatyczny zapalnik	31
Wyłączanie	31
Wyłączanie bezpieczeństwa	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
Czyszczenie elektrody	34
Przypalone zanieczyszczenia	34
Przebarwienie palników	34
Jak postępować w wypadku usterek?	35
Serwis	36

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!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Ochrona środowiska

Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2012/19/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.

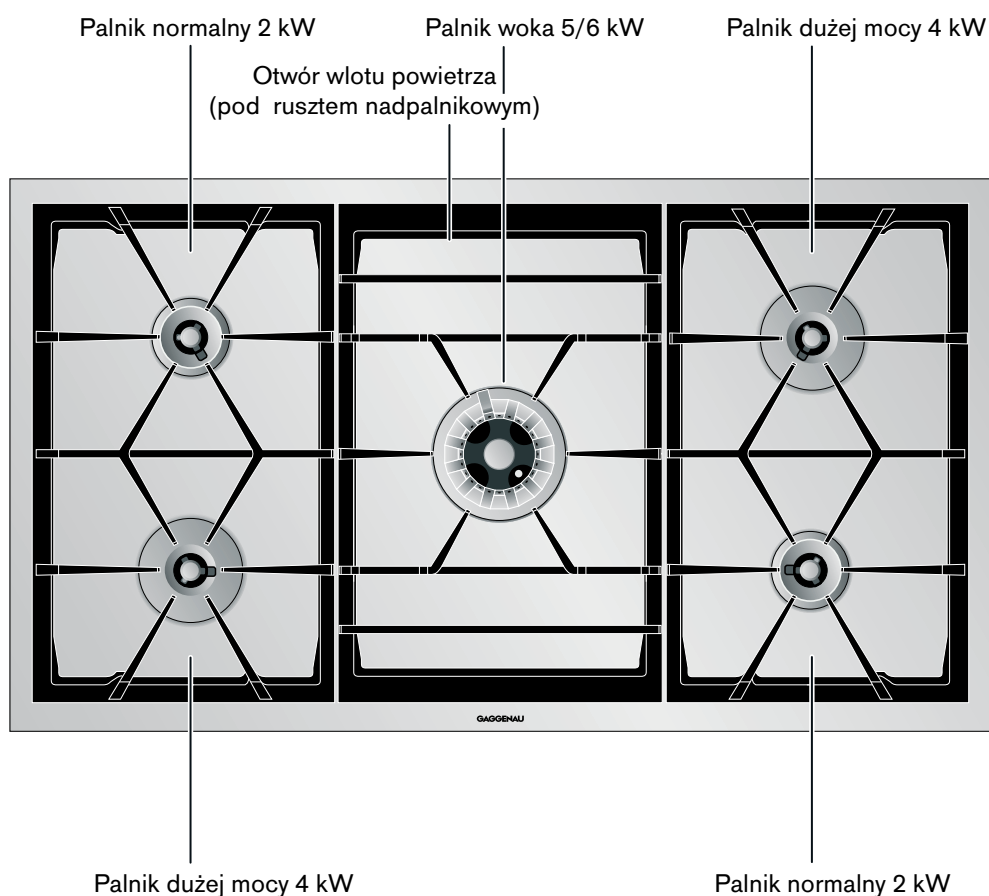
Porady w celu oszczędności energii

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

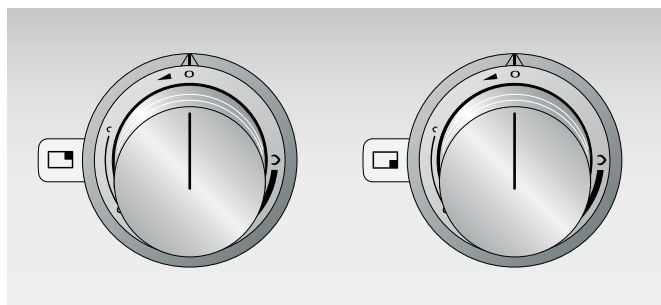
Twoje nowe urządzenie

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

Gazowa płyta grzejna



Pokrętko



<input type="checkbox"/>	Pole grzejne przednie lewe
<input type="checkbox"/>	Pole grzejne tylne lewe
<input type="checkbox"/>	Pole grzejne środkowe (wok)
<input type="checkbox"/>	Pole grzejne prawe tylne
<input type="checkbox"/>	Pole grzejne prawe przednie

Oznaczenia na pokrętkle pokazują przyporządkowanie do danego palnika oraz ustawienie od płomienia małego do maksymalnego. Ustawienia są bezstopniowe.

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

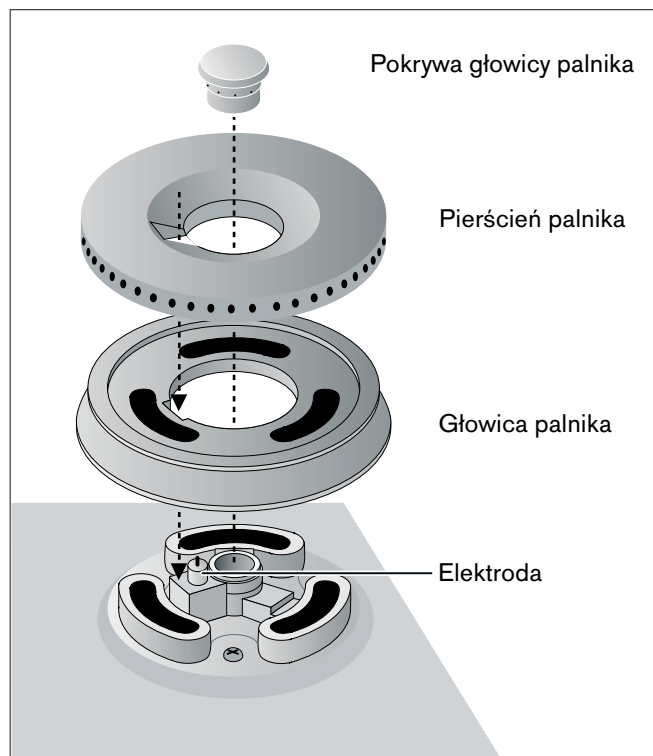
AA 414 010	szyna prowadząca, dla pracy urządzenia obok wentylatora VL 414
WP 400 001	patelnia wok z materiału wielowarstwowego. Z wypukłym dnem i rączką, Ø 36 cm, 6 litrów, wysokość 10 cm.
SV 405 001	Przedłużenie osi do 80 mm
SV 405 002	Przedłużenie osi do 160 mm
SV 405 003	Przedłużenie osi do 320 mm
SV 405 011	Przedłużenie osi do 65 mm
SV 405 012	Przedłużenie osi do 140 mm
VA 420 000	Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu
VA 420 001	Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
VA 420 010	Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie
VA 420 011	Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
VA 450 900	Przedłużenie urządzenia 90 cm do wyrównania głębokości w wypadku kilku urządzeń Vario

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

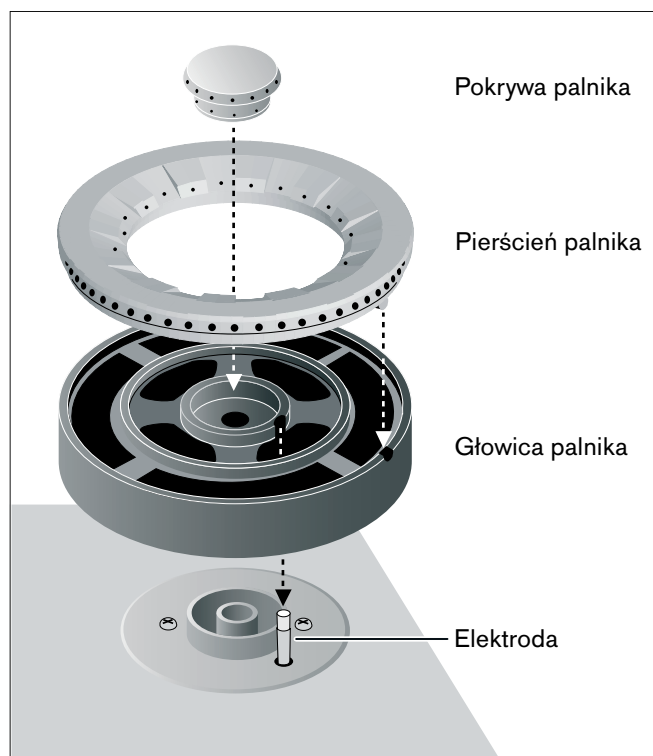
Budowa palników

Części palników nałożyć prosto i dokładnie, w przeciwnym przypadku może dojść do zakłóceń działania zapalnika lub zakłóceń podczas pracy. Zaciski muszą zaskoczyć w odpowiednie otwory.

Budowa palnika normalnego / palnika dużej mocy



Budowa palnika dla woka



Ustawienie pola grzejnego

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

Wskazówki

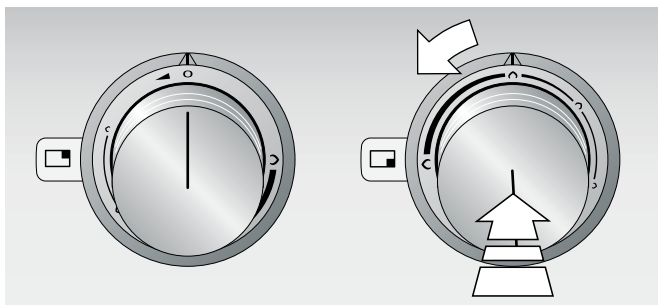
- Palniki zapalać tylko wtedy, jeśli ruszt i wszystkie części palnika ułożone są poprawnie.
- Palniki i elektrody muszą być czyste i suche.
- Używać wyłącznie zalecanych akcesoriów. Nie wykładać niczym płyty ze stali szlachetnej (np. folią aluminiową).
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych znajdujących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

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

Włączanie

Kuchenka gazowa posiada automatyczny szybki zapłonnik.

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



Powoli przekręcając pokrętło można bezstopniowo regulować wielkość płomienia od dużego do małego.

Wskazówki

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

Elektroniczna kontrola płomienia i automatyczny zapalnik

W celu zapewnienia bezpieczeństwa pole grzejne jest wyposażone w elektroniczny nadzór płomienia. Jeśli podczas gotowania płomień zgaśnie (np. wskutek przeciągu), urządzenie automatycznie zapala ponownie palnik.

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

Przekręcić pokrętło na 0. Odczekać, aż urządzenie wystarczająco się ochłodzi się, następnie sprawdzić pod względem poprawnej pozycji wszystkie elementy palnika. Sprawdzić, czy palnik bądź elektroda są zanieczyszczone (patrz "Jak postępować w razie usterek?").

Należy uwzględnić to, iż podczas zapalania pełnego płomienia w wypadku zimnego urządzenia

,w zależności od stosowanego typu i ciśnienia gazu, możliwe jest, że elektroda zapali się, choć będzie płomień i następnie zgaśnie. Należy wtedy przekręcić pokrętło na pozycję 0, następnie na pozycję małego płomienia. Po zapaleniu odczekać 30 - 60 sekund w celu ogrzania palnika. Teraz można korzystać z urządzenia jak zwykle.

Wyłączanie

Przekręcić wybrane pokrętło do oporu w prawo na pozycję 0.

Gdy wszystkie pokrętła obsługi są przekręcone na 0, elektronika urządzenia zamyka dopływ gazu.

Wyłączanie bezpieczeństwa

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

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

Po ustawieniu wszystkich pokręteł w położeniu 0 można ponownie normalnie włączyć urządzenie.

Tabela ustawień i wskazówki

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

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

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

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

Potrawy, które muszą dłużej się gotować, należy przygotowywać na tylnych palnikach.

Używać do zagotowywania, frsmażenia w głębokim tłuszczu i przysmażania dużych ilości potrawy najlepiej palników dużej mocy lub palnika do woka.

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

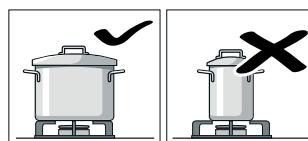
Poniższe wskazówki pomagają w oszczędzaniu energii i unikaniu uszkodzeń naczyń do gotowania.

Odpowiednie naczynie do gotowania

Palnik	Zalecana średnica dna garnka	Minimalna średnica dna garnka
Palnik normalny	200 - 240 mm	90 mm
Palnik o dużej mocy	240 - 280 mm	90 mm
Palnik woka	240 - 320 mm	160 mm

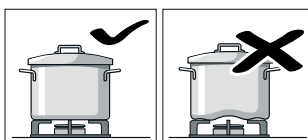
Nie używać garnków o średnicy mniejszej niż 90 mm i większej niż 280 mm (320 mm na palniku woka). Jeśli używane są większe garnki, nie powinny wystawać poza szerokość urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania



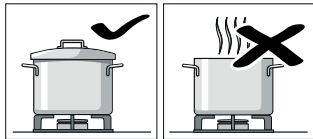
Należy używać naczyń do gotowania o odpowiedniej wielkości dla danego palnika.

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

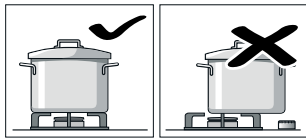


Nie używać zdeformowanych naczyń do gotowania, które nie stoją stabilnie na polu grzewczym. Naczynia mogą się wyrzucić.

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

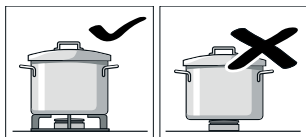


Nigdy nie gotować bez przykrywkę lub jeśli przykrywkę jest przesunięta. Ma wtedy miejsce utrata dużej części energii.



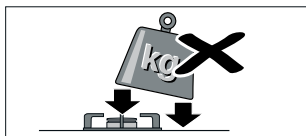
Naczynie do gotowania stawiać na środku palnika, inaczej może się ono przewrócić

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



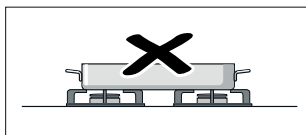
Garnki stawiać na ruszt, nigdy bezpośrednio na palniki.

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 porażenia prądem!

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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

Uwaga! Podczas zdejmowania i nakładania rusztów uważać, aby nie porysować płyty. Najpierw zdjąć boczny ruszt unosząc go obydwojema rękami do góry. Następnie zdjąć pozostałe dwa ruszty. Ponowne zakładanie rusztów rozpocząć od środkowego, następnie nałożyć pozostałe dwa boczne ruszty.

Czyszczenie urządzenia

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

Otwór wentylacyjny pod rusztem utrzymywać w czystości. Otwory wentylacyjne nie mogą być przykrywane.

Palniki osuszyć gruntownie o każdym czyszczeniu. Urządzenie może być włączane jedynie w wypadku suchych palników. Wilgotne palniki powodują problemy podczas zapalania bądź niestabilny płomień.

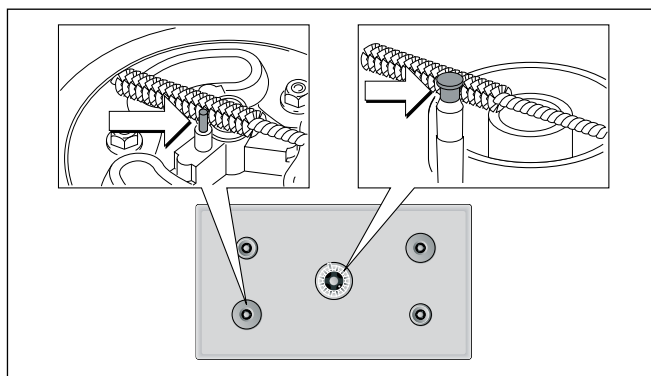
Podczas składania elementów zwrócić uwagę na właściwą pozycję części palnika (zatrzaśnięcia na trzpieniach). Wszystkie części muszą leżeć płasko.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	<p>Płyn do mycia naczyń - osuszyć miękką szmatką. Do czyszczenia używać małej ilości wody. Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia.</p> <p>Namoczyć przypalone miejsca niewielką ilością wody i płynu do mycia naczyń, nie szorować.</p> <p>W razie silnych zanieczyszczeń lub żółknięcia spowodowanego wysoką temperaturą usunąć naszym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (nr kat. 311413).</p>
Ruszt pod garnek	<p>Zdjąć ostrożnie do wyczyszczenia. Namoczyć w zlewozmywaku. Czyścić szczotką i płynem do mycia naczyń.</p> <p>W okolicy gumowych podkładek czyścić ostrożnie, aby ich nie oderwać.</p> <p>Splukać czystą wodą i przed ponownym nałożeniem osuszyć.</p> <p>Nie myć w zmywarce!</p>
Elementy palnika (miedź)	<p>Płyn do mycia naczyń - osuszyć miękką szmatką. Zwrócić uwagę na to, aby otwory nie były zapchane.</p> <p>Uważać, aby nie zgubić drobnych elementów.</p> <p>Nie myć w zmywarce!</p>
Pokrętko	<p>Płyn do mycia naczyń - ściereczka nie powinna być za mokra. Osuszyć miękką szmatką.</p>

Czyszczenie elektrody

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

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



Przypalone zanieczyszczenia

Do usuwania uporczywych, przypalonych zanieczyszczeń można nabyć w specjalistycznym sklepie lub w naszym serwisie środek czyszczący w żelu Grillreiner 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.

Przebarwienie palników

Po dłuższym użytkowaniu dochodzi do przebarwienia miedzianych części palników w wyniku naturalnej oksydacji. Zmiana koloru nie wpływa na właściwości użytkowe. Aby usunąć przebarwienia, należy postępować w następujący sposób:

- 1 przygotować roztwór z równych części białego octu o zawartości kwasu najwyższej 8 % (zwykły ocet do nabycia w handlu) i ciepłej wody.
- 2 Przebarwione części włożyć do roztworu na maksymalnie 10 minut. Uporczywe plamy usunąć ściereką bądź gąbką.
- 3 Następnie części palnika splukać gruntownie czystą wodą i dobrze osuszyć przed następnym użyciem.

Uwaga! Zbyt wysokie stężenie roztworu lub zbyt długi kontakt części palnika z octem może uszkodzić powierzchnię!

Jak postępować w wypadku usterek?

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Usterka	Przyczyna	Pomoc
Palnik nie zapala się po włączeniu.	Brak zasilania elektrycznego.	Ustawić wszystkie pokręta obsługi w położeniu 0. Sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy nie zadziałał bezpiecznik.
Palnik nie zapala się po włączeniu, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka palnika lub w dopływie gazu.	Ustawić wszystkie pokręta obsługi w położeniu 0. Skontrolować: <ul style="list-style-type: none">● Czy części palnika są poprawnie osadzone?● Czy kurek odcinający gaz jest otwarty?● Czy palnik jest suchy i czysty?● Czy po pierwszym podłączeniu lub wymianie butli (przy gazie płynnym) w przewodzie jest powietrze?● Butla gazowa jest pusta (przy gazie płynnym)?
Palnik gaśnie podczas eksploatacji, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka palnika lub w dopływie gazu.	Ustawić wszystkie pokręta obsługi w położeniu 0. Odczekać do ochłodzenia urządzenia! Skontrolować: <ul style="list-style-type: none">● Czy części palnika są poprawnie osadzone?● Czy elektroda nie jest zanieczyszczona (resztki potraw) lub wilgotna?● Czy palnik nie jest zanieczyszczony potrawami?● Czy nie ma silnego przeciągu (np. otwarte okno bezpośrednio za gazowym polem grzejnym)?● Butla gazowa jest pusta (przy gazie płynnym)?
Palnik wyłącza się podczas eksploatacji, nadal rozlega się akustyczny sygnał pomimo, że wszystkie pokręta obsługi zostały ustawione w położeniu 0.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Ustawić wszystkie pokręta obsługi w położeniu 0. Odczekać do ochłodzenia urządzenia i wyłączenia sygnału akustycznego.
Palnik wyłącza się podczas eksploatacji.	Brak prądu	Ustawić wszystkie pokręta obsługi w położeniu 0. Sprawdzić zasilanie elektryczne. Po przerwaniu zasilania elektrycznego brak ponownego automatycznego zapłonu.
Ustawić pokręta obsługi w położeniu 0. Następuje próba ponownego zapłonu, rozlega się akustyczny sygnał.	Usterka techniczna	Skontaktować się z serwisem Gaggenau.
Palniki wyłączają się podczas eksploatacji. Rozlega się sygnał akustyczny.	Wyłącznik bezpieczeństwa: przez 6 godziny nie używano urządzenia.	Ustawić pokręta obsługi w położeniu 0 i ewent. ponownie włączyć.
W kuchni czuć gaz.	Potencjalne nieszczelności na przyłączy butli gazowej.	Sprawdzić szczelność przyłącza butli gazowej.
Narożniki urządzenia podczas eksploatacji wyrzuszają się lekko w górę.	Na skutek wysokiej temperatury rozszerza się metal płyty kuchennej.	Jest to zjawisko normalne. Gdy urządzenie jest ochłodzone, wyrzuszenie nie jest widoczne.

Serwis

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

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

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

Serwis 

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	38
Hasar nedenleri	39
Çevre koruma	39
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	39
Enerji tasarruf önerileri	39
Yeni cihazınız	40
Gazlı Ocak	40
Kumanda düğmesi	40
Özel aksesuarlar	41
Brülörlerin yapısı	41
Pişirme yüzeyinin ayarlanması	42
Çalıştırma	42
Elektronik alev denetimi ve otomatik tekrar ateşleme	42
Kapatma	42
Emniyet kapatması	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
Elektrodun temizlenmesi	45
Yanarak yapışan kirler	45
Brülörlerde renk değişimi	45
Arızalar - Ne yapmalı?	45
Müşteri hizmetleri	47

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 nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.

Yanma tehlikesi!

- 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!

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

- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Çevre koruma

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

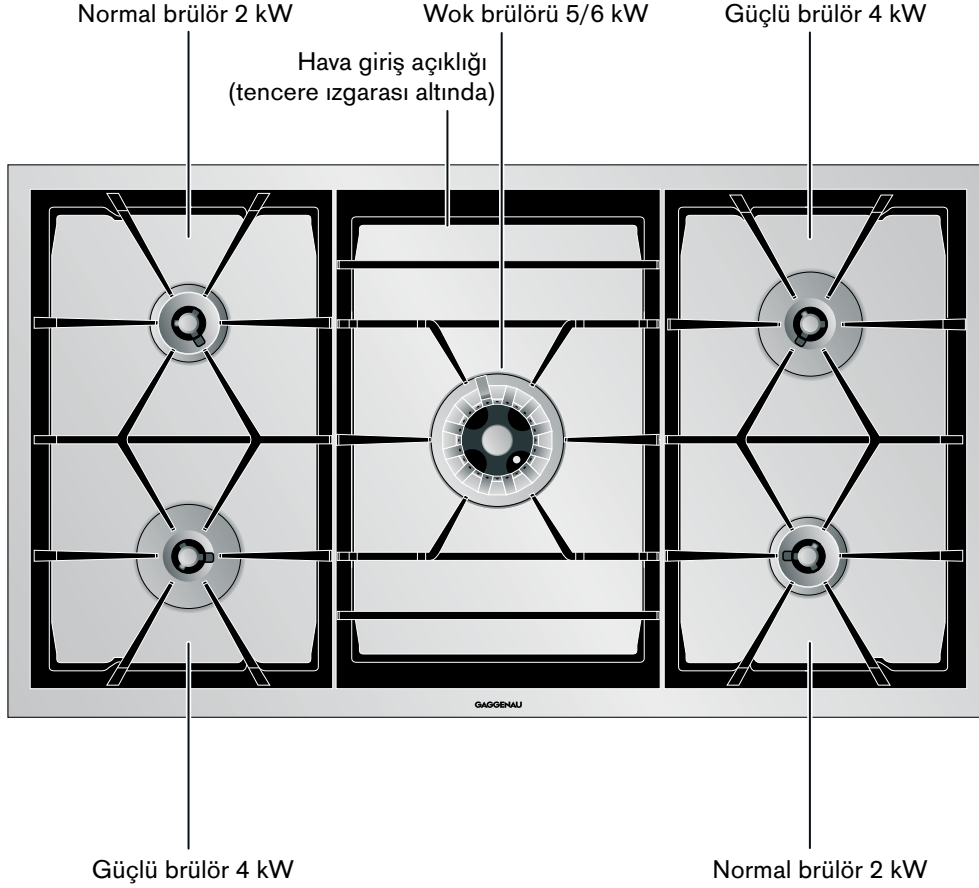
Enerji tasarruf önerileri

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

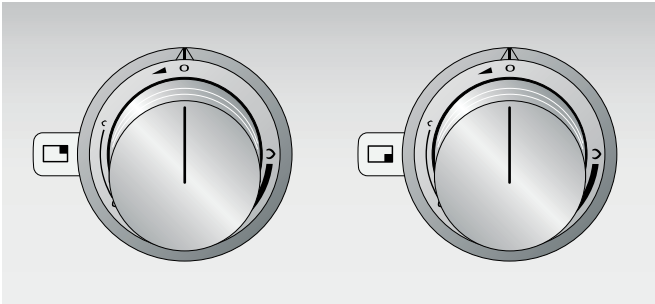
Yeni cihazınız

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

Gazlı Ocak



Kumanda düğmesi



<input type="checkbox"/>	Sol ön pişirme birimi
<input type="checkbox"/>	Sol arka pişirme birimi
<input type="checkbox"/>	Orta pişirme birimi (Wok)
<input type="checkbox"/>	Sağ arka pişirme birimi
<input type="checkbox"/>	Sağ ön pişirme birimi

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

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

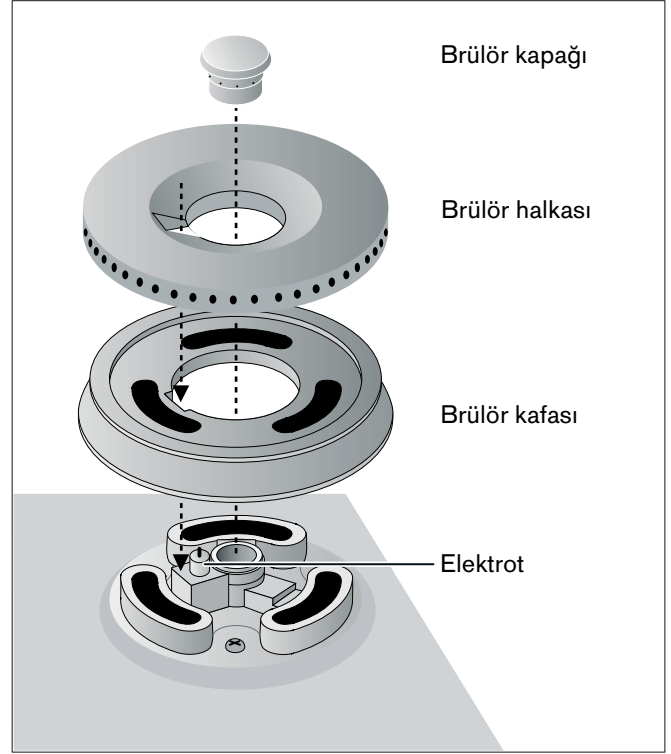
AA 414 010	Hava aktarma sacı, VL 414 tekne havalandırmasının yanında işletim için
WP 400 001	Çok katmanlı malzemeden üretilmiş Wok tava. Kavisli tabanlı ve saplı, Ø 36 cm, 6 litre, yüksekliği 10 cm.
SV 405 001	Aks uzatması 80 mm'ye kadar
SV 405 002	Aks uzatması 160 mm'ye kadar
SV 405 003	Aks uzatması 320 mm'ye kadar
SV 405 011	Aks uzatması 65 mm'ye kadar
SV 405 012	Aks uzatması 140 mm'ye kadar
VA 420 000	Yüze sifir montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 001	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüze sifir montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 010	Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 011	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 450 900	Birden fazla Vario cihazında derinlikleri dengelemek için 90 cm cihaz uzatma parçası

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

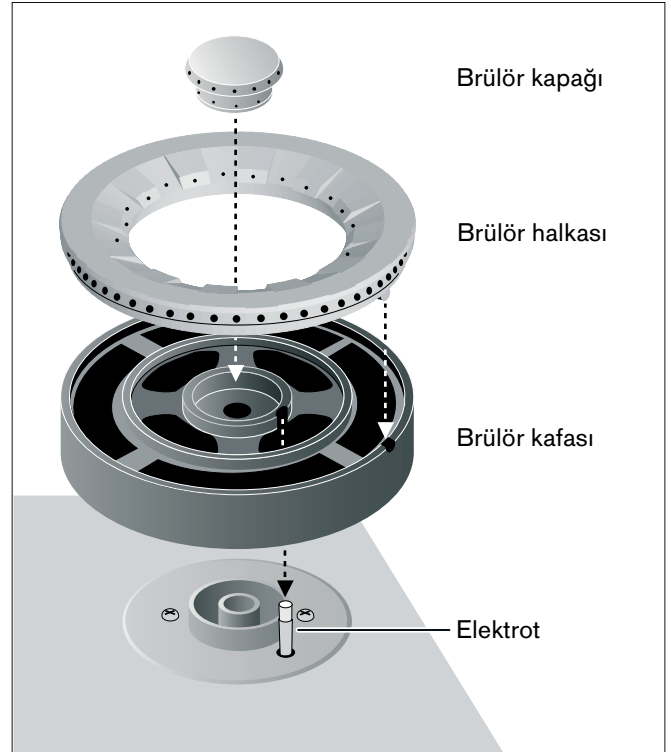
Brülörlerin yapısı

Brülör parçalarını tam birbirine uyacak gibi ve düz şekilde yerleştirin. Aksi takdirde ateşleme veya işletim esnasında arızalar belirebilir. Burunlar ilgili deliklere oturmalıdır.

Normal brülörün / Güçlü brülörün yapısı



Wok brülörünün yapısı



Pişirme yüzeyinin ayarlanması

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

Bilgiler

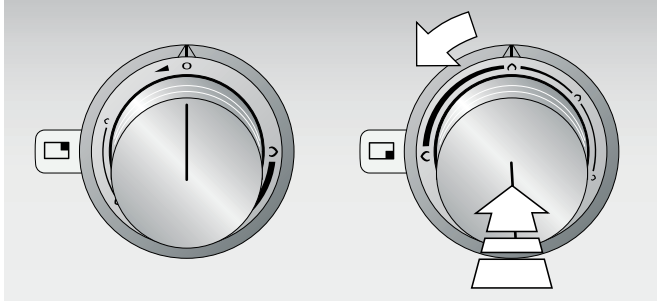
- Pişirme birimlerini ancak tencere ızgarası ve tüm brülör parçaları doğru şekilde takılıyken ateşleyin.
- Brülör ve elektrotlar temiz ve kuru olmalıdır.
- Sadece öngörülen aksesuarları kullanın. Paslanmaz çelikten gövdenin üzerini kaplamayın (örneğin alüminyum folyo ile).
- Gazlı ocak gözünün tencere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

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

Çalıştırma

Gazlı ocağınız otomatik hızlı ateşleme fonksiyonuna sahiptir.

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



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

Bilgiler

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

Elektronik alev denetimi ve otomatik tekrar ateşleme

Ocak, sizin güvenliğiniz için elektronik alev denetim sistemiyle donatılmıştır. İşletim esnasında alev söndüğünde (örneğin hava cereyanı nedeniyle) cihaz brülörü otomatik olarak tekrar ateşler.

Tekrar ateşleme başarısız olursa (örneğin taşan yemek nedeniyle brülör kirlendiğinde) cihaz gaz beslemesini kapatır ve akustik sinyal verilir.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz yeterince soğuyana kadar bekleyin ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirilmiş olduğunu kontrol edin. Brülör veya elektrodun kirlili olup olmadığını kontrol edin (bkz. "Arızalar - Ne yapmalı?").

Soğuk cihazı tam ateşte çalıştırmak istiyorsanız lütfen şu hususlara dikkat edin:

Kullanılan gaz türüne ve gaz basıncına göre, alev mevcut olmasına rağmen elektrodun ateşleme yapması ve ardından kapatması olasıdır. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna, ardından kısık ateş pozisyonuna çevirin. Ateşleme yaptıktan sonra brülör ısınana kadar 30 - 60 saniye kadar bekleyin. Şimdi cihazı her zamanki gibi kullanabilirsiniz.

Kapatma

İlgili kumanda düğmesini sonuna kadar sağa, 0 pozisyonuna çevirin.

Tüm kumanda düğmeleri 0 pozisyonuna çevrildiğinde cihaz elektroniği gaz beslemesini kapatır.

Emniyet kapatması

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

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

Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

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, sosis, çorbalık et
	Buharda çırpma	Kremalar, soslar
	Piştirmeye devam etme	Çorba, patates
	Buğulama	Sebze, balık
	Buharda piştirme	Sebze, meyve, balık
	Buğuda piştirme	Gulaş, rosto, sebze
Kısık ateş \downarrow	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.

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

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

Wok ile ilgili öneriler

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

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

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

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

Piştirme takımına ilişkin açıklamalar

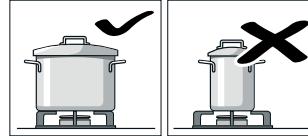
Aşağıdaki açıklamalar enerjiden tasarruf etmeniz ve tencerelerde hasarların önlenmesi için faydalı olacaktır.

Uygun tencereler

Brülör	Önerilen tencere tabanı çapı	Minimum tencere tabanı çapı
Normal brülör	200 - 240 mm	90 mm
Güçlü brülör	240 - 280 mm	90 mm
Wok brülörü	240 - 320 mm	160 mm

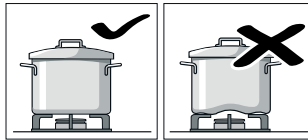
Çapı 90 mm'nin altında veya 280 mm'nin üstünde (Wok brülörü için 320 mm) tencereler kullanılmamalıdır. Daha büyük tencereler kullanırsanız, bunların cihazın genişliğini aşmamları gerekir.

Kullanım uyarıları



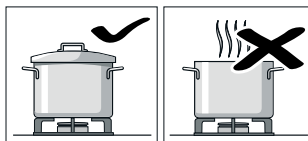
Her brülör için uygun büyüklükte tencereler kullanın.

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

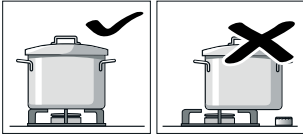


Ocak üzerinde sağlam şekilde durmayan, deformasyona uğramış tencereleri kullanmayın. Böylesi tencereler devrilebilir.

Sadece düz ve kalın tabana sahip tencereler kullanın.

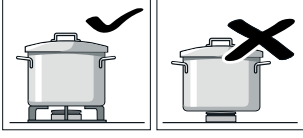


Kapaksız veya kapak kaydığında yemek piştirmeyin. Enerjinin büyük kısmı gereksiz yere harcanmış olur.



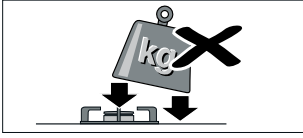
Tencereyi ortalayarak brülörün üzerine koyun. Aksi takdirde tencere devrilebilir.

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



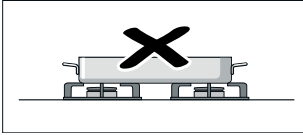
Tencereleri tencere ızgarasının üzerine koyun. Kesinlikle brülörün üzerine koymayın.

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



Ocağa koyduğunuz tencerelerle çalışırken dikkatli olun.

Ocağa vurmayın ve üzerine ağır yükler koymayın.



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

Temizleme ve bakım

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

Dikkat! Yüzey hasarları: Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Böylesi bir madde cihaz üzerine geldiğinde derhal suyla silerek giderin. Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce daima iyice yıkayın!

Dikkat! Tencere ızgaralarını çıkarırken ve yerleştirirken ocağı çizmemeye özen gösterin. İlk önce yan tencere ızgaralarından birini iki elle tutarak yukarıya doğru kaldırın. Ardından diğer iki tencere ızgarasını çıkarın. Yerleştirirken ilk önce orta tencere ızgarasını, ardından yan tencere ızgaralarını yerleştirin.

Cihazın temizlenmesi

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

Tencere ızgarası altındaki havalandırma deliklerini temiz tutun. Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Brülörleri temizledikten sonra iyice kurutun. Cihazı sadece kuru brülörlerle çalıştırın. Yaş brülörler ateşleme esnasında sorunlara veya istikrarsız alev yol açar.

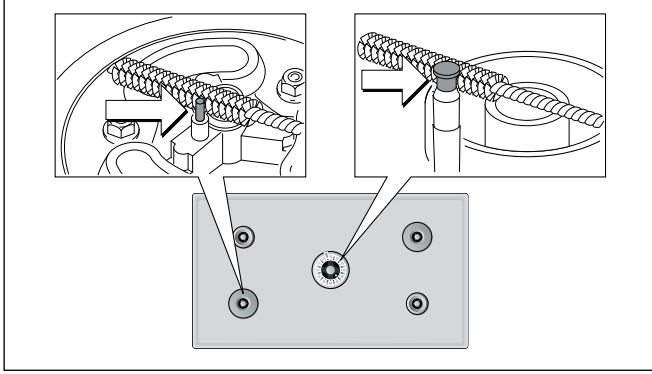
Birleştirme esnasında brülör parçalarının doğru pozisyonda olmalarına dikkat edin (burunlar). Tüm parçalar düzgün şekilde yerine oturmalıdır.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Paslanmaz çelikten yüzeyler	Bulaşık deterjanlı su – yumuşak bir bezle kurulayın. Temizlemek için sadece az miktarda su kullanın. Cihaza su girmemelidir. Yanarak yapışan yerleri az miktarda su ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak yumuşatın, ovarak silmeyin. İnatçı kirlenmeleri veya ısı nedeniyle meydana gelen sararmayı paslanmaz çelik temizleyicimizle giderin (Sipariş No. 311413).
Tencere ızgarası	Temizlemek için dikkatle çıkarın. Eveyen içinde yumuşamaya bırakın. Bulaşık fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin. Lastik tamponların çıkmaması için bu kısımları dikkatle temizleyin. Temiz suyla yıkayın ve yerine koymadan önce kurutun. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Brülör parçaları (pirinç)	Bulaşık deterjanlı su – yumuşak bir bezle kurulayın. Deliklerin tıkanmalarına dikkat edin. Küçük parçaları kaybetmemeye özen gösterin. Bulaşık makinesinde yıkamayın!
Kumanda düğmesi	Bulaşık deterjanlı su – bez fazla ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın.

Elektrodun temizlenmesi

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

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



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.

Brülörlerde renk değişimi

Uzun süre kullanımdan sonra doğal oksidasyon nedeniyle pirinçten brülör parçalarının rengi koyulaşır. Renk değişimi cihazın kullanımını etkilemez. Bu renk değişimini gidermek için yapılması gerekenler:

- 1 En fazla % 8 asit içeren eşit ölçüde beyaz sirke (evlerde kullanılan sirke) ile sıcak sudan oluşan bir solüsyon hazırlayın.
- 2 Renk değişimine uğrayan brülör parçalarını en fazla 10 dakika solüsyonun içine koyun. İnatçı lekeleri bir bez veya süngerle çıkarın.
- 3 Ardından brülör parçalarını sade suyla iyice yıkayın ve bir sonraki kullanımdan önce itinayla kurutun.

Dikkat! Konsantrasyonu aşırı yüksek solüsyon veya brülör parçalarının sirkeyle uzun süre teması yüzeye zarar verir!

Arızalar - Ne yapmalı?

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Arıza	Sebebi	Giderilmesi
Brülör çalıştırıldığında ateşleme yapmıyor.	Elektrik bağlantısı yok.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Sigortanın atıp atmadığını sigorta kutusundan kontrol edin.
Brülör çalıştırıldığında ateşleme yapmıyor, akustik sinyal duyuluyor.	Brülörde veya gaz beslemesinde arıza var.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Kontrol edin: <ul style="list-style-type: none">● Brülör parçaları doğru takıldı mı?● Gaz kapama vanası açık mı?● Brülör temiz ve kuru mu?● İlk bağlantıdan sonra veya tüp değiştirildikten sonra (likit gaz kullanıldığında) gaz hattında hava olabilir mi?● Gaz tüpü boşalmış olabilir mi (likit gaz kullanıldığında)?

Arıza	Sebebi	Giderilmesi
Brülör çalışma esnasında kapanıyor, akustik sinyal duyuluyor.	Brülörde veya gaz beslemesinde arıza var.	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz soğuyana kadar bekleyin! Kontrol edin: <ul style="list-style-type: none"> ● Brülör parçaları doğru takıldı mı? ● Elektrot kirliliği (yemek artıkları) veya ıslak mı? ● Brülör taşan yemek nedeniyle kirlenmiş olabilir mi? ● Kuvvetli hava cereyanı (örneğin gazlı ocağın hemen arkasında açık pencere)? ● Gaz tüpü boşalmış olabilir mi (likit gaz kullanıldığında)?
Brülör çalışma esnasında kapanıyor, tüm kumanda düğmeleri 0 pozisyonuna getirilmesine rağmen akustik sinyal devam ediyor.	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz soğuyana ve akustik sinyal kesilene kadar bekleyin.
Brülör çalışma esnasında kapanıyor.	Elektrik kesilmesi	Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Elektrik beslemesini kontrol edin. Elektrik kesilmesinden sonra otomatik tekrar ateşleme yapılmaz.
Kumanda düğmesi 0 pozisyonuna çevrilir. Cihaz tekrar ateşleme yapmaya çalışır, akustik sinyal duyulur.	Teknik arıza	Gaggenau müşteri hizmetlerine haber verin.
Brülörler çalışma esnasında kapanıyor. Akustik sinyal duyuluyor.	Emniyet kapatması: 6 saat boyunca kumanda gerçekleşmedi.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
Mutfak gaz kokuyor.	Gaz tüpünün bağlantı yeri sızdırıyor olabilir.	Gaz tüpünün bağlantısını sızdırmazlık açısından kontrol edin.
Cihazın köşeleri çalışma sırasında yukarı doğru hafif kabarıyor.	Ocağın metal parçaları ısı nedeniyle genişler.	Bu normaldir. Soğuduktan sonra kabarma görülmez.

Müşteri hizmetleri

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

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

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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

- 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 garantisidir.

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.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

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

Belge Onay Tarihi :

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

GAGGENAU



9000655128 ru, cs, pl, tr (930228)