hu | Használati útmutató 3
ro | Manual de utilizare 13
ru | Руководство пользователя 23

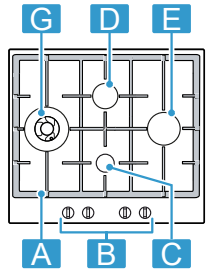
BUILT-IN GAS HOB

Gáz főzőfelület
Plită pe gaz
Газовая варочная панель

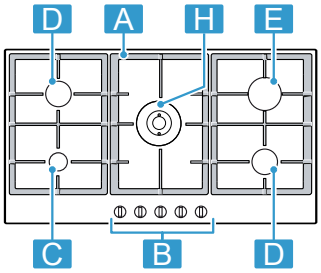
CG261 CG291

GAGGENAU

CG261210..



CG291210..



[1]	**Alkotórészek**	
A	Rács	-
B	Kezelőgomb	-
C	Takarékos égőfej	0,90 / 1,00 kW
D	Normál égőfej	1,60 / 1,75 kW
E	Erős égőfej	2,80 / 3,00 kW
G	Wok többkoronás égő	3,80 / 4,00 kW
H	Dualwok többkoronás égő	4,60 / 5,00 kW

[2]	**Componentă**	
A	Grătar	-
B	Butonul de comandă	-
C	Arzător economic	0,90 / 1,00 kW
D	Arzător normal	1,60 / 1,75 kW
E	Arzător puternic	2,80 / 3,00 kW
G	Arzător cu coroană multiplă wok	3,80 / 4,00 kW
H	Arzător cu coroană multiplă wok dual	4,60 / 5,00 kW

[3]	**Материал**	
A	Решётка	-
B	Регулятор	-
C	Экономичная газовая горелка	0,90 / 1,00 кВт
D	Стандартная газовая горелка	1,60 / 1,75 кВт
E	Газовая горелка повышенной мощности	2,80 / 3,00 кВт
G	Горелка Wok с широким охватом пламени	3,80 / 4,00 кВт
H	Горелка Dualwok с широким охватом пламени	4,60 / 5,00 кВт

[1] A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.
[2] Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.
[3] Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

**További információ és tájékoztatás az interneten található.
Olvassa be a borító belső oldalán lévő QR kódot.**



Tartalomjegyzék

1 Biztonság 3
2 Dologi károk elkerülése 5
3 Környezetvédelem és takarékosság 6
4 Ismerkedés 6
5 Tartozékok 7
6 A kezelés alapjai 8
7 Edény 8
8 Beállítási javaslatok a főzéshez 9
9 Tisztítás és ápolás 9
10 Zavarok elhárítása 10
11 Vevőszolgálat 11
12 Ártalmatlanítás 12

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

⚠ VIGYÁZAT – Sérülésveszély!

A készülék csak főzésre használható.

- ▸ Nem használható más célokra, például a helyiség fűtésére.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezetben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- vízi vagy egyéb járművön.
- helyiségfűtésként.
- külső jelzőórával vagy távvezérléssel történő kezeléssel.
- a szabadban

Kérjük, hívja az ügyfélszolgálatot, amennyiben más gázfajtára szeretne váltani.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.
8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A gázszivárgás robbanást okozhat.
VISELKEDÉS GÁZSZAG VAGY A GÁZKÉSZÜLÉK HIBÁJA ESETÉN

- ▸ Azonnal zárja el a gázellátást vagy a gázpalack szelepét.
- ▸ Azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát.
- ▸ A továbbiakban ne használja a villanykapcsolót és a készülékek kapcsolóit.
- ▸ Ne húzza ki a hálózati csatlakozódugókat a csatlakozóaljzatból.
- ▸ Ne használja az épületben található telefont és mobilkészülékét.
- ▸ Nyissa ki az ablakot, és jól szellőztesse ki a helyiséget.
- ▸ Hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázszolgáltató társaságot.

A gázszivárgás robbanást okozhat.
A kisebb mennyiségű gáz hosszabb idő során összegyűlhet és begyulladhat.
- Ha a készüólék hosszabb ideje nincs használatban, zárja el a gázellátás biztonsági szelepét.

A gázszivárgás robbanást okozhat.
Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, ezáltal pedig ellenőrizetlenül gáz áramlik ki.
- A cseppfolyós gázt tartalmazó palackokat mindig függőleges helyzetben használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Mérgezés veszélye!
Ha gázfőzőkészüléket használ, az meleg- és nedvességképződést, valamint égéstermékek felszabadulását eredményezi abban a helyiségben, ahol a készülék található. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen a készülék használatakor.
- A készülék hosszabb intenzív használata esetén kiegészítő szellőzésre lehet szükség, egy meglévő mechanikus szellőztető berendezés esetén például nagyobb teljesítményszintre, hogy az égéstermékeket biztonságosan a szabadba vezesse, és ezzel egyidejűleg biztosítsa a helyiség levegőjének cseréjét.
- Kiegészítő szellőzésért a szerelés előtt forduljon szakemberhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
Veszélyes lehet és tűzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.
- A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A készülék nagyon felforrósodik.
- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra vagy annak közvetlen közelébe.
- Soha ne tároljon tárgyakat a főzőlapon.

A készülék forró.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- Ne helyezzen vagy ne használjon éghető anyagokat, pl. dezodoros flakont vagy tisztítószert a készülék alatt vagy annak közvetlen közelében.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.
- Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

A gázégők működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A föléjük szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat.
- Csak akkor üzemeltesse a gázégőket, ha edényt helyezett rájuk.

A készülék nagyon forró,a textíliák és egyéb tárgyak meggyulladhatnak.
- A textíliákat, pl. ruhadarabokat vagy függönyt, tartsa távol a nyílt lángtól.
- Soha ne nyúljon át a láng felett.
- Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat, pl. mosogatórongyot vagy újságpapírt a ksézülékre, a készülék mellé illetve a készülék mögé.

A kiáramló gáz begyulladhat.
- Ha az égő 10 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.
- Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.
- Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!
A berendezés hozzáférhető részei üzemeltetés közben felforrósodhatnak.
- A kis gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.
- Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

Az üres főzőedény a bekapcsolt gázégőkön felforrósodik.
- Ügyeljen rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.

A készülék üzem közben felforrósodik.
- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése

érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▸ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▸ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetéket húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▸ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot, és zárja el a gázbevezetést.
- ▸ Forduljon a vevőszolgálathoz. →*Oldal 11*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▸ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

- ▸ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A gép üzemzavara vagy sérülése illetve a szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.

- ▸ Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket.
- ▸ Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben, zárja el a gázellátást és hívja az ügyfélszolgálatot.
- ▸ A készülék javítását és a sérült gázvezetékek cseréjét csak szakképzett személyek végezhetik.

A nem illeszkedő edényméretek, a sérült illetve hibásan elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak.

- ▸ Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó utasításokat.

Az égő bekapcsolásakor a gyújtógyertyákon szikrák képződnek.

- ▸ A gázkészülék begyújtásakor soha ne érintse meg a gyújtógyertyákat.

Ha egy kezelőgomb nem forgatható vagy laza, ne használja tovább.

- ▸ A kezelőgomb javításához vagy cseréjéhez forduljon azonnal a vevőszolgálathoz.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▸ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▸ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▸ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▸ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

FIGYELEM

A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

- ▸ Soha ne fedje le a rozsdamentes acél főzőlapot, pl. alufóliával vagy tűzhelyvédő fóliával.
- ▸ Csak az előírt tartozékokat használja.

A hő miatt károsodhatnak a szomszédos készülékek vagy bútorok.

Ha a készüléket hosszabb ideig üzemeltetik, hő és pára keletkezik.

- ▸ Nyisson ablakot, vagy kapcsoljon be egy kültérbe vezető páraelszívót.

A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

- ▸ Ne használjon két égőt vagy hőforrást egyetlen edényhez.
- ▸ Ne használja hosszú időn át a grillserpenyőket, agyagedényeket stb. teljes teljesítményen.

A hőtorlasz károsíthatja a kezelőelemeket.

- ▸ Ne használjon nagy edényt a kezelőgombok közelében lévő égőkön.

A kezelőgomb hibás pozíciója működési zavarokhoz vezet.

- ▸ Ha a készülék ne üzemel, forgassa a kezelőgombot mindig nulla állásba.

Az edény durva kezelése károsíthatja annak felületét.

- ▸ Óvatosan kezelje a főzőfelületen álló edényeket.
- ▸ Ne helyezzen nehéz tárgyakat a főzőfelületre.

A savas folyadékok, például a citromlé vagy az ecet károsíthatják a készülék felületét.

- ▸ Ne hagyjon savas folyadékot a főzőfelületen.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az égőt az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.
Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.
- ✔ A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok eenrgiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.
- ✔ Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.
- ✔ Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.
- ✔ Az üvegfedő használatával anélkül is belelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.
- ✔ A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.
- ✔ Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb teljesítményfokozatra.
- ✔ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

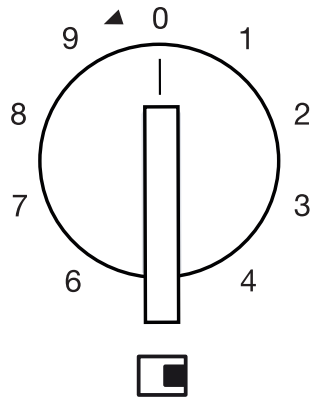
3.2 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.
- ▸ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőgomb

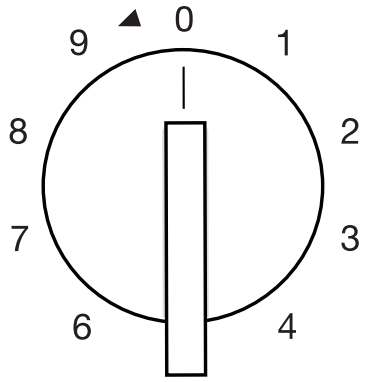
A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.
A kezelőgombokkal a láng nagysága fokozatosan különböző főzési fokozatokra állítható.



Kijelzés	Jelentés
◪	A kezelőgombhoz tartozó égő.
0	Égő ki.
9	Az égő legmagasabb teljesítménye és elektromos gyújtása.
1	Legkisebb teljesítmény.

Dualwok többkoronás égő

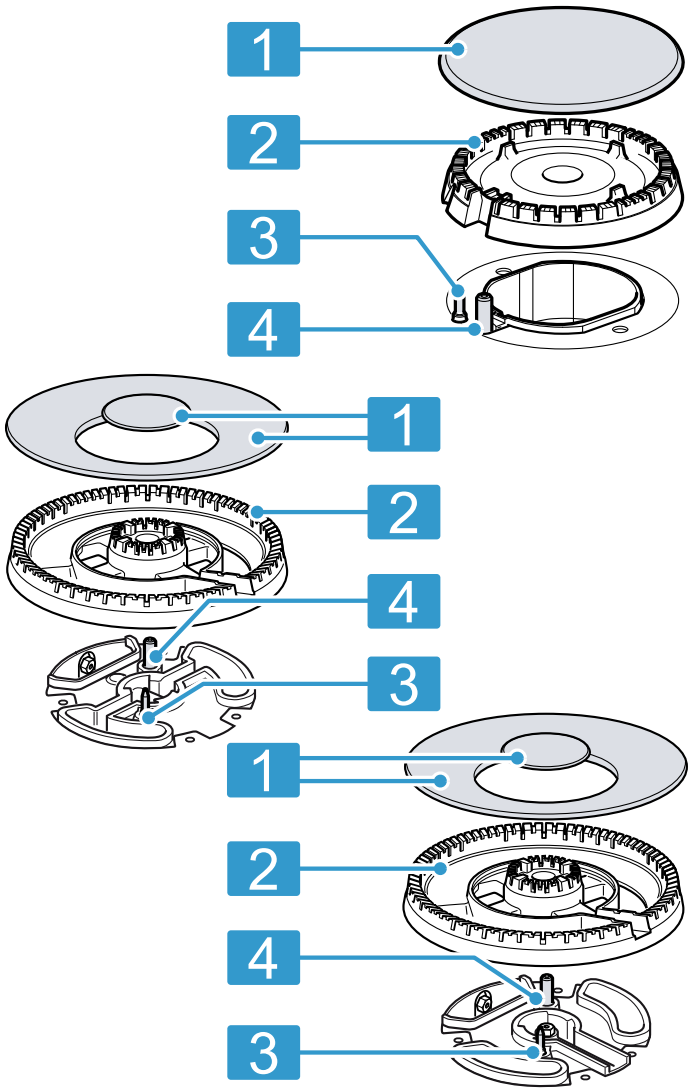
A Dualwok többkoronás égőnél a belső és külső lángok egymástól függetlenül szabályozhatók.



Főzési fokozat	Jelentés
9	Belső és külső láng maximális teljesítményen.
4	Külső láng minimális, belső láng maximális teljesítményen.
3	Belső láng maximális teljesítményen.
1	Belső láng minimális teljesítményen.

4.2 Égő

Itt áttekintést talál az égő részeiről.



1	Égőfedél
2	Égőkehely
3	Thermoelem a láng felügyeletéhez
4	Gyújtógyertya

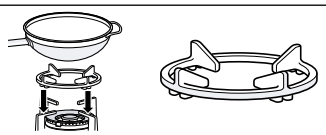
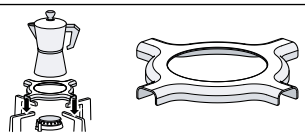
4.3 Rácsok

Helyesen helyezze fel a rácsokat.
Az edényt helyesen helyezze a rácsra. Az edényt soha ne helyezze közvetlenül az égőre.
Mindig óvatosan vegye le a rácsokat. Egy rács eltolásával a mellette lévő rácsokat is odébb tolhatja.

Tipp: Az edény mozgatása miatt a rácson maradt fémmaradványok megfelelő tisztítással eltávolíthatók.
→ *"Tisztítás és ápolás", Oldal 9*

5 Tartozékok

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Kizárólag eredeti tartozékokat használjon, mivel azok pontosan a készülékéhez vannak szabva.
A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).
→ *Oldal 12*
Katalógusunkból, az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.
www.gaggenau.com

Tartozékok	Leírás	Használat
Wok kiegészítő rács		▪ Csak a Dualwok többkoronás égőn használja. ▪ Mindig ezt használja domború aljú edénynél. ▪ Javasolt a készülék élettartamának meghosszabbításához.
Eszpresszófőző kiegészítő feltét		▪ Csak a legkisebb teljesítményű égőn használja. ▪ Csak 12-nél kisebb átmérőjű edényt használjon.

6 A kezelés alapjai

6.1 A gázégő meggyújtása

A főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**
A kiáramló gáz begyulladhat.
- ▸ Ha az égő 10 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.
- ▸ Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.

FIGYELEM
Ha a kezelőgombot közvetlenül a 0 és 1-es pozíció között forgatja, hibás működés léphet fel.
- ▸ Ezért soha ne forgassa közvetlenül a 0 pozícióról az 1-es pozícióra vagy fordítva.

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban a legmagasabb fokozatig.
   Tartsa lenyomva a kezelőgombot.
   ✔ Minden égőnél szikrák jönnek létre és a láng begyullad.
2. Várjon néhány másodpercet és engedje el a kezelőgombot.
   → *"Biztonsági rendszer", Oldal 8*
3. A kezelőgombot forgassa a kívánt fokozatra.
4. Ha a gyújtás nem sikerül, forgassa a kezelőgombot a kikapcsolási pozícióra, majd ismételje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

Megjegyzés
A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében tartsa be a következő utasításokat:
- Az égőalkatrészek →*Oldal 6* és a rács →*Oldal 7* legyenek helyesen behelyezve.
- Ne cserélje össze az égőfejek fedelét.
- Ügyeljen a legnagyobb tisztaságra. A gyújtógyertyákat tisztítsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen rá, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.
- Az égő lyukainak és hornyainak tisztának kell lenniük a megfelelő láng érdekében.
  → *"Az égő tisztítása", Oldal 10*

6.2 Biztonsági rendszer

A biztonsági rendszer (hőelem) megszakítja a gázáramlást, ha az égők véletlenül kialszanak. Az égő meggyújtásához aktiválnia kell a gázáramlást lehetővé tévő rendszert.

1. Gyújtsa meg az égőt anélkül, hogy elengedné a kezelőgombot.
   ✔ A láng létrejön.
2. Tartsa lenyomva a kezelőgombot további 4 másodpercen át.

6.3 A gázégő meggyújtása kézzel

Áramkimaradás esetén kézzel is meggyújthatja az égőt.

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban a legmagasabb fokozatig.
2. Tartson egy öngyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

6.4 Egy égő kikapcsolása

- ▸ A kezelőgombot forgassa az óramutató járásának megegyezően a 0 pozícióra.

6.5 Normális viselkedés az üzemelés során

Ezek a viselkedések normálisak a készülék esetében:
- A meggyújtott égő enyhe sziszegése.
- Szagok felszabadulása első használatkor. Egy idő után ezek a szagok elmúlnak.
- Narancsszínű láng. Ez a környezeti porra, kiömlött folyadékokra stb. vezethető vissza.
- Pattogó hang néhány másodperccel az égő kikapcsolása után. Ez a biztonsági rendszer bekapcsolására vezethető vissza.
  → *"Biztonsági rendszer", Oldal 8*

7 Edény

Ezek a tanácsok segítenek az energia-megtakarításban és a főzőedények károsodásának elkerülésében.

7.1 Megfelelő edények

Csak megfelelő átmérőjű főzőedényt használjon. Az edény ne nyúljon túl a főzőfelület peremén.
Soha ne használjon nagy égőkön kis edényt. A lángok nem érhetnek az edény oldalfalához.

Égőfej	Az edény aljának minimális átmérője	Az edény aljának maximális átmérője
Többkoronás égő	22 cm	30 cm
Erős égőfej	20 cm	26 cm
Normál égőfej	14 cm	22 cm
Takarékos égőfej	12 cm	16 cm

Domború aljú edényt csak a többkoronás égőn használjon.
- A főzőfelületnek többkoronás égővel és wok kiegészítő ráccsal kell rendelkeznie.
- A wok kiegészítő rácsot megfelelően kell elhelyezni.

→ *"Tartozékok", Oldal 7*

7.2 Az edények használata

Az edények megválasztása és elhelyezése befolyásolja készüléke biztonságosságát és energiahatékonyságát.
→ *"Energiamegtakarítás", Oldal 6*

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**
A környező éghető bútordarabok meggyulladhatnak.
- ▸ Az edény és az éghető bútordarabok között tartson legalább 50 mm távolságot.

Megjegyzés: Néhány edény használatakor a rozsdamentes acél főzőfelület ideiglenesen kissé deformálódhat. Ez normális jelenség és nincs hatással a készülék működőképességére.

Ne használjon deformálódott edényt. Csak lapos és vastag aljú edényeket használjon.	A deformált edények nem állnak stabilan a főzőlapon és felborulhatnak.
Az edényt igazítsa középre az égő fölött.	Az edény felborulhat, ha nem az égő közepén helyezkedik el.
Az edényt helyesen helyezze a rácsra.	Az edény felborulhat, ha közvetlenül az égőre helyezi.

8 Beállítási javaslatok a főzéshez

A kezelőgombokkal fokozatosan állíthatja be a láng nagyságát az 1-től 9-ig tartó teljesítményfokozatoknak megfelelően.
A főzési idő és a teljesítményfokozat az ételek fajtájától, súlyától és minőségétől, a használt gáz típusától, valamint az edények anyagától függ.

Tippek
- Főzési tanácsok
  - Levesek, krémlevesek, lencse vagy csicseriborsó főzésekor minden hozzávalót egyszerre tegyen az edénybe.
  - Serpenyőben sült ételekhez először melegítse fel az olajat. Miután elkezdte a sütést, tartsa egyenletesen a hőmérsékletet és szükség esetén módosítsa a teljesítményfokozatot. Több adag készítésénél várja ki, amíg a készülék ismét eléri az adott hőmérsékletet. Rendszeres időközönként fordítsa meg az ételt.
- A főzési idő csökkentéséhez:
  - Használjon kuktát krémek és hüvelyesek főzéséhez. Amennyiben kuktafazekat használ, kövesse a gyártó utasításait.
  - A víznek forrnia kell, mielőtt hozzáadja a tésztát, rizst vagy krumplit. Ezt követően állítsa be a teljesítményfokozatot a főzés folytatásához.
  - Burgonya és rizs főzése során használjon fedőt.

Főzési fokozat	Ételek készítése
9	▪ Víz felforralása ▪ Sütés vízfürdőben: keksz, puding, kenyérpuding ▪ Sütés magas hőmérsékleten: ázsiai ételek
7-9	▪ Főzési folyamat elkezdése: tészták, levesek, krémlevesek, paella, hüvelyesek, tejberizs ▪ Sütés olajban: zöldségek tempura bundában, krokettek, hasábburgonya, burgonyaomlett, hússzelet, mélyhűtött ételek, sütemény ▪ Sütés kevés olajban: francia omlett, steak, Stroganoff-bélszín ▪ Sütés, pirítás: zöldég, hús
4-6	▪ Főzési folyamat folytatása: tészták, levesek, krémlevesek, paella, hüvelyesek, tejberizs ▪ Olajban sütés kevés olajjal: hamburger, virsli, grillezett lazac, fasírt ▪ Egytálétel, párolt sült: ragu, pörkölt, ratatouille ▪ Párolás közepes hőmérsékleten: sajtszósz, besamel, carbonara, napoletana, puding, francia palacsinta ▪ Kiolvasztás: mélyhűtött ételek
1-3	▪ Készre főzés: rizs, paella, hüvelyesek, tejberizs ▪ Gőzölés: halak, zöldségek ▪ Felmelegítés és melegen tartás: készételek
1	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin, méz, karamell

9 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

9.1 Tisztítószerek

A megfelelő tisztítószereket a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

FIGYELEM
A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.
- ▸ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▸ Ne használjon acélgyapotot.
- ▸ Ne használjon kést vagy éles tárgyakat a rászáradt ételmaradékok eltávolításához a főzőfelületről.

- Ne használjon kést vagy éles tárgyat a fém és az üveg- vagy alumíniumlemez közötti kapcsolat tisztításához.
- Ne használjon gőztisztító gépeket.

9.2 A készülék tisztítása

FIGYELEM
Ha a készülék tisztítása közben eltávolítják a kezelőgombokat, a nedvesség behatolhat, és károsíthatja a készülék belsejét.
- A készülék tisztításához ne távolítsa el a kezelőelemeket.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Szivaccsal, szappannal és vízzel tisztítsa.
3. Puha ronggyal törölje szárazra.

Tipp: A kiömlött folyadékokat azonnal távolítsa el. Ez megakadályozza az ételmaradékok leragadását és csökkenti a későbbi tisztítással járó erőfeszítéseket.

9.3 Az égő tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg az égőalkatrészek felületét. Ezzel megakadályozza, hogy ráégjenek az ételmaradékok.

FIGYELEM
Az égőalkatrészek sérülhetnek, ha mosogatógépben tisztítja azokat.
- Ne tisztítsa az égőalkatrészeket mosogatógépben.

Megjegyzés: Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást.
→ *"Tisztítószerek", Oldal 9*

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nemfém kefével és szappanos vízzel tisztítsa.
3. A készüléket teljesen szárítsa meg. Ha a főzés kezdetén előfordulnak vízcseppek vagy nedves területek, a zománc megsérülhet.
4. Helyezze be az égőalkatrészeket. Győződjön meg róla, hogy az égőfejek fedele megfelelően van elhelyezve az elosztón.
→ *"Égő", Oldal 6*

9.4 A rácsok tisztítása

Megjegyzés: Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást.
→ *"Tisztítószerek", Oldal 9*

FIGYELEM
A rácsok sérülhetnek, ha mosogatógépben tisztítja azokat.
- Ne tisztítsa a rácsokat mosogatógépben!

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Óvatosan vegye le a rácsokat.
3. Nemfém kefével és szappanos vízzel tisztítsa. Óvatosan tisztítsa meg a gumibetétek környékét. Ha a gumibetétek leválnak, a rács megkarcolhatja a főzőfelületet.
4. A készüléket teljesen szárítsa meg. Ha a főzés kezdetén előfordulnak vízcseppek vagy nedves területek, a zománc megsérülhet.
5. Helyesen helyezze fel a rácsokat.
→ *"Rácsok", Oldal 7*

9.5 Többkoronás égő és rozsdamentes acél felületek

A magas hőmérséklettől a többkoronás égő és a rozsdamentes acél felületek enyhén elszíneződhetnek. Ez normális.
Ezeket a területeket minden használat után tisztítsa meg rozsdamentes acél tisztítóval.

Tipp: Rendszeresen használja a műszaki vevőszolgálatunknál kapható tisztítószert.

FIGYELEM
A rozsdamentes acél tisztítószerek eltávolíthatják a szitanyomott kijelzéseket.
- Ezért a kezelőgomb körüli területen ne használjon rozsdamentes acél tisztítót.

10 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ *"Vevőszolgálat", Oldal 11*

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

10.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Az elektromos működés általános zavara.	A biztosító meghibásodott. ▸ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az automata biztosíték vagy egy hibaáram-védőkapcsoló kioldott. ▸ Ellenőrizze a biztosítószekrényben, hogy az automata biztosíték vagy egy hibaáram-védőkapcsoló kioldott-e.
	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▸ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.
	Az áramellátás kimaradt. ▸ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
Az automatikus gyújtás nem működik.	A gyújtógyertyák és az égők közötti területen ételmaradékok vagy szennyeződések találhatók. ▸ Tisztítsa meg a gyújtógyertyák és az égő közötti területet.
	Az égőalkatrészek nedvesek. ▸ Szárítsa meg gondosan az égőalkatrészeket.
	Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve. ▸ Helyezze el megfelelően az égőalkatrészeket.
	A készülék nincs földelve, nem szakszerűen van csatlakoztatva, vagy a földelővezeték meghibásodott. ▸ Lépjen kapcsolatba egy elektromos szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve. ▸ Helyezze el megfelelően az égőalkatrészeket.
	A gázrózsák nyílásai beszennyeződtek. ▸ Tisztítsa és szárítsa meg a gázrózsák nyílásait.
A gázáramlás nem tűnik normálisnak vagy nem jön gáz.	A beiktatott szelepek elzárják a gázbemenetet. ▸ Nyissa ki a beiktatott szelepeket.
	A gázpalack kiürült. ▸ Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázszag érezhető.	Egy kezelőgomb nyitva van. ▸ Zárja el a kezelőgombot.
	A gázpalackot nem csatlakoztatták megfelelően. ▸ Ellenőrizze, hogy a gázpalack csatlakoztatása szakszerűen történt-e.
	A készülékhez csatlakozó gázvezeték tömítetlen. **1.** Zárja el a gázfőcsapot. **2.** Szellőztesse ki a helyiséget. **3.** Haladéktalanul hívjon egy szakképzett szerelőt, aki ellenőrzi a gázkészüléket, és kiállítja az összeszerelési tanúsítványt. **4.** Ne használja a készüléket mindaddig, amíg nem biztos abban, hogy sem csatlakozásnál, sem a készüléknél nem távozik gáz.
Az égő kikapcsol, ha elengedi a kezelőgombot.	A biztonsági gombot nem nyomták le elég hosszú ideig. **1.** A begyújtás után néhány másodpercig tartsa lenyomva a biztonsági gombot. **2.** Határozottan nyomja le a biztonsági gombot.
	A gázrózsák nyílásai beszennyeződtek. ▸ Tisztítsa és szárítsa meg a gázrózsák nyílásait.

11 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).
A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.
A(z) (EU) 66/2014 és (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a *www.gaggenau.com* címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

11.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:
- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

12 Ártalmatlanítás

12.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetéket.
3. Zárja el a gázcsapot.
4. Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.
   Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.
Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Informații şi explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.



Cuprins

1 Siguranța 13
2 Evitarea deteriorărilor 15
3 Protecția mediului şi economisirea 16
4 Cunoaşterea 16
5 Accesorii 17
6 Utilizarea de bază 18
7 Vasele de gătit 19
8 Recomandări privind reglarea procesului de preparare 19
9 Curățare şi îngrijire 20
10 Remediați defecțiunile 21
11 Serviciul clienți 22
12 Evacuarea ca deşeu 22

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum şi informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproşabilă la locul de instalare.

⚠ PRECAUȚIE – Pericol de rănire!
Acest aparat este destinat exclusiv gătitului.
- ▸ Aparatul nu trebuie utilizată în alte scopuri, de exemplu, pentru încălzirea încăperilor.

Utilizați acest aparat numai:
- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie şi în mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:
- pe bărci sau în autovehicule.
- pentru încălzirea încăperii.
- cu un timer extern sau cu o telecomandă.
- în aer liber

Pentru modificarea pe un alt tip de gaz, chemați unitatea service abilitată.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!
Scăpările de gaz pot duce la explozii.
COMPORTAMENTUL ÎN CAZ DE MIROS DE GAZE SAU DEFECȚIUNI LA INSTALAȚIA DE GAZ
- ▸ Închideți imediat alimentarea cu gaz sau robinetul buteliei.
- ▸ Stingeți imediat focul deschis şi țigările.
- ▸ Nu mai acționați întrerupătoarele de curent şi cele ale aparatelor.
- ▸ Nu scoateți niciun ştecăr din priză.
- ▸ Nu folosiți niciun telefon sau telefon mobil în casă.

- ▸ Deschideți ferestrele şi aerisiți bine camera.
- ▸ Apelați unitatea de service abilitată sau societatea furnizoare de gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii.
Cantitățile mici de gaze se pot acumula într-un timp mai îndelungat şi apoi se pot aprinde.

- ▸ Dacă aparatul nu se foloseşte un timp mai îndelungat închideți robinetul de siguranță de pe conducta de alimentare cu gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii.
Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propanul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora şi pot deveni neetanşe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat.

- ▸ Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de intoxicație!

Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz duce la generarea de căldură, umezeală şi compuşi rezultați din ardere în spațiul în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită, în special atunci când este utilizat aparatul.

- ▸ În cazul utilizării intensive mai îndelungate a aparatului poate fi necesară o ventilație suplimentară, de exemplu, creşterea ventilației mecanice, dacă există, o ventilație suplimentară pentru a evacua în siguranță compuşii de ardere în aerul exterior (spre exterior) şi totodată pentru a permite schimbarea aerului din încăpere prin ventilația suplimentară.
- ▸ Pentru ventilația suplimentară, contactați un specialist înainte de instalare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▸ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile şi grăsimile încinse.
- ▸ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extinctoare.

Aparatul se încălzeşte puternic.

- ▸ Nu aşezați niciodată obiecte inflamabile pe plită sau în apropierea acesteia.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte pe plită.

Aparatul se încinge.

- ▸ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- ▸ Nu depozitați niciodată şi nu folosiți obiecte combustibile, de ex. sprayuri sau agenți de curățare, sub sau în imediata apropiere a aparatului.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▸ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Arzătoarele pe gaz pe care nu este aşezat niciun vas eliberează o căldură puternică în timpul funcționării. O hotă amplasată deasupra acestora se poate deteriora sau poate lua foc.

- ▸ Utilizați arzătoarele pe gaz numai cu vase de gătit aşezate pe acestea.

Aparatul se încinge foarte tare, materialele textile şi alte obiecte se pot aprinde.

- ▸ Feriți materialele textile, de ex. îmbrăcămintea sau perdelele de flăcări.
- ▸ Nu țineți mâinile deasupra flăcărilor.
- ▸ Nu aşezați obiecte inflamabile, de ex. prosoape de bucătărie sau reviste pe, lângă sau în spatele aparatului.

Gazele emanate se pot aprinde.

- ▸ Dacă arzătorul nu se aprinde după 10 secunde, rotiți butonul de comandă în poziția zero şi deschideți uşa sau fereastra încăperii. Aşteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeți arzătorul.
- ▸ Dacă flacăra se stinge accidental în timpul funcționării, rotiți butonul de comandă în poziția zero. Aşteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeți arzătorul.

Alimentele se pot aprinde.

- ▸ Procesul de preparare trebuie să se desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Piesele accesibile se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării.

- ▸ Copiii mici trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- ▸ Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Vasele goale amplasate pe arzătoarele pe gaz se înfierbântă puternic.

- ▸ Nu încălziți niciodată vase goale.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.
- ▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.
- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ştecherul cablului de alimentare electrică.
- ▸ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe şi închideți sistemul de alimentare cu gaz.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 22*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- ▸ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.
- ▸ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Defecțiunile sau deteriorările aparatului şi reparațiile efectuate necorespunzător sunt periculoase.
- ▸ Nu porniți niciodată un aparat dacă acesta este defect.
- ▸ Dacă aparatul este defect, scoateți ştecărul din priză sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz şi apelați la unitatea de service abilitată.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului şi de a schimba conducte de gaz deteriorate.

Mărimi nepotrivite a vaselor de gătit, vase de gătit deteriorate sau poziționate greşit pot cauza răniri grave.
- ▸ Respectați instrucțiunile privitoare la vasele de gătit.

La aprinderea arzătoarelor, se formează scântei la generatorul de scântei.
- ▸ Nu atingeți niciodată generatorul de scântei în timpul în care arzătorul se aprinde.

În cazul în care un buton de comandă nu mai poate fi rotit sau este slăbit, acesta nu mai poate fi folosit.
- ▸ Contactați imediat unitatea de service abilitată şi solicitați repararea sau înlocuirea acestuia.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!
Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici şi se pot asfixia.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Evitarea deteriorărilor

ATENȚIE
Acumularea de căldură poate cauza defectarea aparatului.
- ▸ Nu acoperiți forma din inox, de exemplu, cu folie din aluminiu sau cu folie de protecție pentru aragaz.
- ▸ Utilizați numai accesoriile specificate.

Căldura poate provoca deteriorări ale aparatelor sau ale corpurilor de mobilier adiacente.
Dacă aparatul este utilizat pentru o perioadă mai lungă de timp, se generează căldură şi umiditate.
- ▸ Deschideți o fereastră sau porniți hota în regimul de evacuare a aerului.

Acumularea de căldură poate cauza defectarea aparatului.
- ▸ Nu utilizați două arzătoare sau două surse de căldură pentru un singur vas de gătit.

- Nu utilizați la putere maximă pe o perioadă lungă de timp plăcile pentru grill, vasele din lut etc.

O acumulare de căldură poate defecta elementele de comandă.

- Nu aşezați vase de gătit de dimensiuni mari pe arzătoarele din apropierea butoanelor de comandă.

Poziția greşită a butonului de comandă cauzează probleme de funcționare.

- Când aparatul nu este în funcțiune, aduceți întotdeauna butoanele de comandă în poziția zero.

Manipularea neglijentă a vaselor de gătit poate provoca deteriorarea suprafeței aparatului.

- Manevrați cu atenție vasele de gătit care sunt aşezate pe plită.
- Nu aşezați pe plită obiecte grele.

Lichidele acide, precum sucul de lămâie sau oțetul, pot deteriora suprafața aparatului.

- Nu lăsați pe plită lichide acide.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi şi mai scăzut.

Alegeți arzătorul corespunzător mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

✔ Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

✔ Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

✔ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.

✔ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

✔ Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Gătiți cu o cantitate mică de apă.

✔ Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.

✔ Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

3.2 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

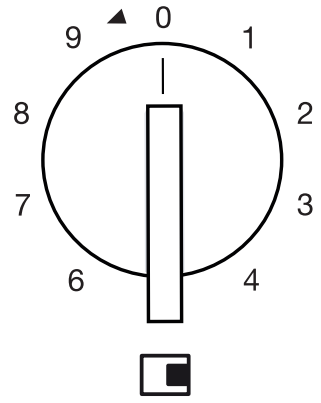
- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

4 Cunoaşterea

4.1 Butonul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs şi primiți informații cu privire la stadiul de operare.

Cu ajutorul butonului de comandă poate fi reglată progresiv mărimea flăcării pe diferite trepte de preparare.

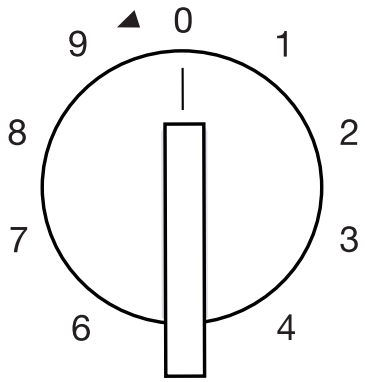


Indicator	Semnificație
◪	Arzătorul alocat butonului de comandă.

Indicator	Semnificație
0	Arzător oprit.
9	Puterea maximă şi aprinderea electrică a arzătorului.
1	Puterea minimă.

Arzător cu coroană multiplă wok dual

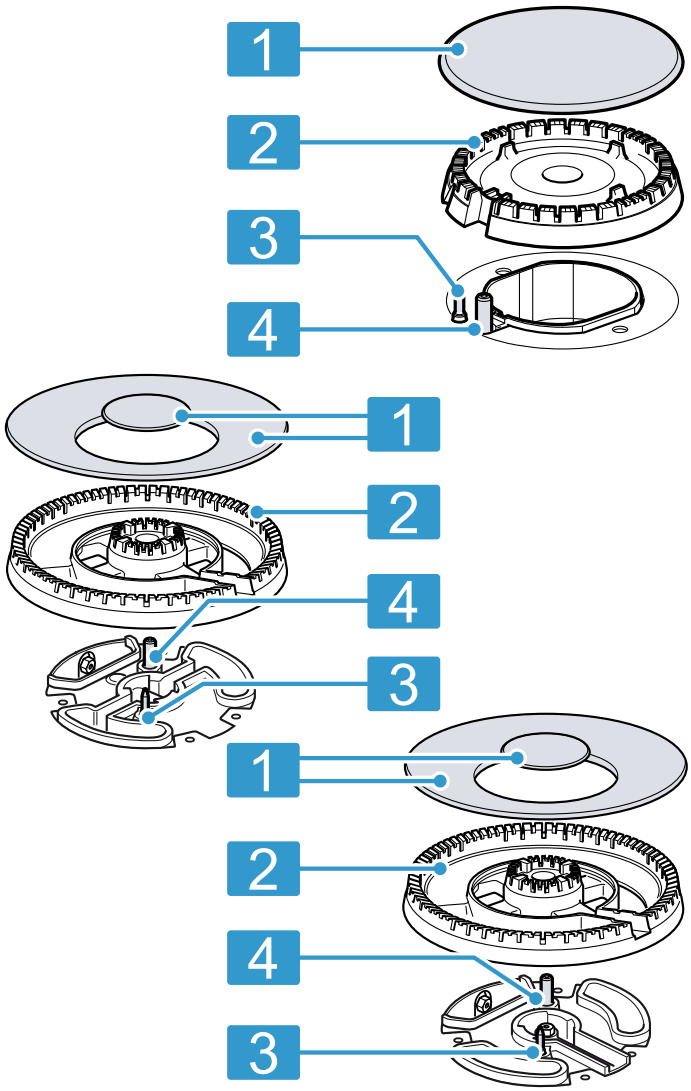
În cazul arzătorului cu coroană multiplă wok dual, flăcările interioare şi cele exterioare pot fi reglate independent unele de celelalte.



Treaptă de preparare	Semnificație
9	Flacăra interioară şi cea exterioară la putere maximă.
4	Flacăra exterioară la putere minimă, flacăra interioară la putere maximă.
3	Flacăra interioară la putere maximă.
1	Flacăra interioară la putere minimă.

4.2 Arzătorul

Aici găsiți o prezentare generală a componentelor arzătorului.



1	Capacul arzătorului
2	Corpul arzătorului
3	Termoelement pentru monitorizarea flăcării
4	Bujie

4.3 Grătare

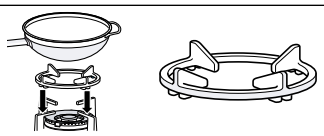
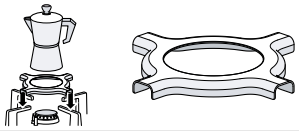
Introduceți corect grătarele.
Aşezați corect vasul de gătit grătare. Nu aşezați niciodată vasul de gătit direct pe arzător.
Scoateți întotdeauna cu atenție grătarele. Mutarea unui grătar poate cauza şi mutarea grătarelor adiacente.

Recomandare: Resturile de metale care rămân pe grătar în urma deplasării anumitor vase de gătit pot fi îndepărtate printr-o curățare corespunzătoare.
→ *"Curățare şi îngrijire", Pagina 20*

5 Accesorii

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Utilizați numai accesorii originale special destinate pentru aparatul dumneavoastră.
Accesoriile sunt proiectate special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E). →*Pagina 22*

Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, consultați catalogul nostru, magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.
www.gaggenau.com

Accesorii	Descriere	Utilizare
Suportul suplimentar pentru wok		▪ Utilizați numai pe arzătorul cu coroană multiplă. ▪ Utilizați întotdeauna cu vase de gătit cu bază bombată. ▪ Se recomandă pentru a prelungi durata de viața a aparatului.
Suportul suplimentar pentru espressor moka		▪ Utilizați-l numai pe arzătorul cu puterea cea mai mică. ▪ Utilizați-l cu vase de gătit cu un diametru mai mic de 12.

6 Utilizarea de bază

6.1 Aprinderea unui arzător cu gaz

Plita este dotată cu o funcție de aprindere automată a arzătoarelor.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**
Gazele emanate se pot aprinde.
- ▸ Dacă arzătorul nu se aprinde după 10 secunde, rotiți butonul de comandă în poziția zero şi deschideți uşa sau fereastra încăperii. Aşteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeți arzătorul.
- ▸ Dacă flacăra se stinge accidental în timpul funcționării, rotiți butonul de comandă în poziția zero. Aşteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeți arzătorul.

ATENȚIE
În cazul rotirii butonului de comandă direct între pozițiile 0 şi 1, se pot produce defecțiuni.
- ▸ Din acest motiv, nu rotiți niciodată butonul din poziția 0 în poziția 1 sau invers.

1. Apăsați butonul de comandă al arzătorului selectat şi rotiți-l în sens antiorar până la treapta cea mai mare. Mențineți apăsat butonul de comandă.
- ✔ Se produc scântei la toate arzătoarele, iar flacăra se aprinde.

2. Aşteptați câteva secunde şi eliberați butonul de comandă.
   → *"Sistemul de siguranță", Pagina 18*
3. Rotiți butonul de comandă în dreptul treptei dorite.
4. În cazul în care nu se realizează aprinderea, rotiți arzătorul în poziția de deconectare şi repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta, mențineți butonul de comandă apăsat pentru mai mult timp (până la 10 secunde).

Observație
Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului, respectați următoarele indicații:
- Piesele arzătorului →*Pagina 17* şi grătarul →*Pagina 17* trebuie să fie introduse corect.
- Nu schimbați capacele arzătoarelor.
- Asigurați o curățenie perfectă. Curățați cu regularitate bujiile utilizând o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovituri puternice.
- Pentru a obține o flacără corectă, orificiile şi canelurile arzătoarelor trebuie să fie curate.
  → *"Curățarea arzătoarelor", Pagina 20*

6.2 Sistemul de siguranță

Sistemul de siguranță (termoelementul) întrerupe fluxul de gaz dacă arzătoarele se sting accidental. Pentru a aprinde arzătorul trebuie să activați sistemul care permite fluxul de gaz.

1. Aprindeți arzătorul fără a elibera butonul de comandă.
- ✔ Flacăra se aprinde.

2. Mențineți butonul de comandă apăsat complet timp de încă 4 secunde.

6.3 Aprinderea manuală a unui arzător cu gaz

În cazul unei pene de curent, puteți aprinde şi manual arzătorul.

1. Apăsați butonul de comandă al arzătorului selectat şi rotiți-l în sens antiorar până la treapta cea mai mare.
2. Plasați flacăra de la o brichetă sau de la o altă sursă (brichetă, chibrit etc.) lângă arzător.

6.4 Deconectarea unui arzător

- ▸ Rotiți butonul de comandă în sens orar, în poziția 0.

6.5 Comportament normal în timpul funcționării

Următoarele comportamente ale aparatului sunt normale:
- Fâsâituri uşoare produse de arzătorul aprins.
- Eliberarea de mirosuri la prima utilizare. Aceste mirosuri dispar după o anumită perioadă de timp.
- Producerea unei flăcări de culoare portocalie. Acest lucru este cauzat de praful din mediul ambiant, lichidele vărsate etc.
- Pocnituri după câteva secunde de la deconectarea arzătorului. Acestea sunt cauzate de conectarea sistemului de siguranță.

→ *"Sistemul de siguranță", Pagina 18*

7 Vasele de gătit

Aceste observații vă ajută să economisiți energie şi să evitați deteriorarea vaselor.

7.1 Vasele de gătit adecvate

Utilizați numai vase de gătit cu un diametru corespunzător. Vasele de gătit nu trebuie să depăşească marginea zonei de gătit.
Nu aşezați niciodată vase de gătit de dimensiuni mici pe arzătoarele mari. Flăcările nu trebuie să atingă pereții laterali ai vasului de gătit.

Arzătorul	Diametrul minim al bazei vasului de gătit	Diametrul maxim al bazei vasului de gătit
Arzător cu coroană multiplă	22 cm	30 cm
Arzător puternic	20 cm	26 cm
Arzător normal	14 cm	22 cm
Arzător economic	12 cm	16 cm

Utilizați vase de gătit cu bază bombată numai pe arzătorul cu coroană multiplă.

- Plita trebuie să dispună de un arzător cu coroană multiplă şi de un suport suplimentar pentru wok.
- Suportul suplimentar pentru Wok trebuie să fie introdus corect.

→ *"Accesorii", Pagina 17*

7.2 Utilizarea vaselor de gătit

Alegerea şi poziționarea vasului de gătit influențează siguranța şi eficiența energetică a aparatului dumneavoastră.
→ *"Economisirea de energie", Pagina 16*

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**
Elementele de conversie inflamabile se pot aprinde.
▸ Asigurați o distanță de minimum 50 mm între vasul de gătit şi elementele de conversie inflamabile.

Observație: Utilizarea unora dintre vasele de gătit poate determina o deformare uşoară, temporară, a suprafeței de preparare din oțel inoxidabil. Acest lucru este normal şi nu influențează funcționalitatea aparatului.

Nu folosiți vase de gătit deformate. Utilizați numai vase de gătit cu baza plată şi groasă.	Vasele de gătit deformate nu au o poziție stabilă pe plită şi pot cădea.
Aşezați vasul de gătit central deasupra arzătorului.	Vasul de gătit se poate răsturna dacă nu este aşezat central pe arzător.
Aşezați corect vasul de gătit pe grătare.	Vasul de gătit se poate răsturna dacă este aşezat direct pe arzător.

8 Recomandări privind reglarea procesului de preparare

Cu ajutorul butonului de comandă al aparatului poate fi reglată progresiv dimensiunea flăcării pe diferite trepte de putere de la 1 până la 9.
Duratele de preparare şi treptele de putere depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor, de tipul de gaz utilizat, precum şi de materialul vasului de gătit.

Recomandări

- Sugestii pentru gătit
  - Atunci când preparați supe, creme, linte sau mazăre, introduceți toate ingredientele în acelaşi timp în vasul de gătit.
  - Pentru preparatele la tigaie, mai întâi încingeți uleiul. Imediat ce a început prăjirea, mențineți temperatura constantă şi, dacă este neceesar, adaptați treapta de putere. La prepararea mai multor porții, aşteptați până la atingerea din nou a temperaturii de preparare. Întoarceți cu regularitate alimentele.
- Pentru reducerea duratei de preparare:
  - Pentru a prepara creme şi leguminoase, utilizați o oală sub presiune. Dacă folosiți o oală sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
  - Apa trebuie să fie fiartă înainte de a găti paste, orez sau cartofi. Apoi, reglați treapta de putere pentru a continua procesul de preparare.
  - Când preparați cartofi şi orez, acoperiți vasul cu un capac.

Treaptă de preparare	Prepararea alimentelor
9	▪ Punerea apei la fiert ▪ Coacere în bain-marie: biscuiți, budincă, budincă de pâine. ▪ Prăjire la temperatură înaltă: preparate asiatice.
7-9	▪ Începerea procesului de preparare: tăiței, supe, creme, paella, leguminoas, orez cu lapte. ▪ Prăjire în ulei: legume tempura, crochete, cartofi prăjiți, omletă cu cartofi, şnițel, produse congelate, produse de brutărie/patiserie. ▪ Prăjire cu o cantitate mică de ulei: omletă franțuzească, frpitură, stroganoff cu mușchi de vită. ▪ Prăjire, frigere: legume, carne.

Treaptă de preparare	Prepararea alimentelor
4-6	▪ Continuarea procesului de preparare: tăiței, supe, creme, paella, leguminoas, orez cu lapte. ▪ Prăjire cu o cantitate mică de ulei: hamburgeri, cârnăcior, somon la grătar, chiftele. ▪ Tocană, friptură înăbuşită: ragout, gulaş, ratatouille. ▪ Preparare la temperaturi medii: sosuri de brânză, béchamel, carbonara, neapolitana, budincă, crepes. ▪ Decongelare: produse congelate.
1-3	▪ Finalizarea preparării: orez, paella, leguminoase, orez cu lapte. ▪ Preparare cu aburi: peşte, legume. ▪ Încălzire şi menținere la cald: semipreparate.
1	Topire: unt, ciocolată, gelatină, miere, caramel.

9 Curățare şi îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l şi îngrijiți-l cu atenție.

9.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din magazinul online.

ATENȚIE
Agenții de curățare neadecvați pot deteriora suprafața aparatului.
- ▸ Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▸ Nu folosiți bureți din sârmă.
- ▸ Nu folosiți cuțite sau obiecte ascuțite pentru a îndepărta resturile alimentare uscate de pe plită.
- ▸ Nu utilizați cuțite sau obiecte ascuțite pentru a curăța racordul dintre metal şi sticlă sau placa din aluminu.
- ▸ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

9.2 Curățarea aparatului

ATENȚIE
Dacă butonul de comandă este scos în timpul curățării aparatului, în interiorul aparatului poate pătrunde umeazeală care poate cauza deteriorarea acestuia.
- ▸ Nu scoateți elementele de comandă în timpul curățării aparatului.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Curățați aparatul utilizând un burete, detergent şi apă.
3. Uscați-l cu o lavetă moale.

Recomandare: Îndepărtați imediat lichidele vărsate. Astfel, evitați lipirea resturilor alimentare şi reduceți efortul depus în timpul curățării ulterioare.

9.3 Curățarea arzătoarelor

Curățați suprafața pieselor arzătorului după fiecare utilizare. Astfel evitați arderea resturilor alimentare.

ATENȚIE
Piesele arzătorului pot suferi deteriorări în cazul curățării în maşina de spălat vase.
- ▸ Nu curățați piesele arzătorului în maşina de spălat vase.

Observație: Respectați indicațiile privind produsele de curățare .
→ *"Produse de curățare", Pagina 20*

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Curățați cu o perie nemetalică şi cu o soluție de apă cu detergent.
3. Uscați complet aparatul. Dacă la începutul procesului de preparare sunt prezente picături de apă sau zone umede, suprafața emailată se poate deteriora.
4. Introduceți piesele arzătoarelor. Asigurați-vă că capacele arzătoarelor sunt poziționate corect pe repartitoare.
   → *"Arzătorul", Pagina 17*

9.4 Curățarea grătarelor

Observație: Respectați indicațiile privind produsele de curățare .
→ *"Produse de curățare", Pagina 20*

ATENȚIE
Grătarele pot suferi deteriorări în cazul curățării în maşina de spălat vase.
- ▸ Nu curățați grătarele în maşina de spălat vase.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Scoateți cu atenție grătarele.
3. Curățați cu o perie nemetalică şi cu o soluție de apă cu detergent.
   Curățați cu grijă zona din jurul suporturilor din cauciuc. Dacă suporturile din cauciuc se desprind, rugina poate zgâria plita.
4. Uscați complet aparatul. Dacă la începutul procesului de preparare sunt prezente picături de apă sau zone umede, suprafața emailată se poate deteriora.
5. Introduceți corect grătarele.
   → *"Grătare", Pagina 17*

9.5 Arzătorul cu coroană multiplă şi suprafețele inoxidabile

Temperaturile înalte pot cauza decolorarea uşoară a arzătorului cu coroană multiplă şi a suprafețelor inxodabile. Acest lucru este normal.
Curățați aceste zone după fiecare utilizare utilizând un produs de curățare special pentru oțel inoxidabil.

Recomandare: Utilizați cu regularitate produsul de curățare disponibil la unitățile tehnice de service abilitate.

ATENȚIE
Produsele de curățare pentru oțel inoxidabil pot îndepărta imdicatoarele serigrafiate.
- Din acest motiv, nu utilizați produse de curățare pentru oțel inoxidabil în zonele din jurul butoanelor de comandă.

10 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 22*

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

10.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Defecțiune la funcționarea electrică generală.	Siguranța este defectă. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	S-a declanşat siguranța automată sau un întrerupător cu protecție diferențială. ▸ Verificați la panoul de siguranțe dacă s-a declanşat siguranța automată sau un întrerupător cu protecție diferențială.
	Fişa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▸ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
Aprinderea automată nu funcționează.	Între bujie şi arzător se află resturi de alimente sau depuneri de murdărie. ▸ Curățați spațiul intermediar dintre bujie şi arzător.
	Piesele arzătorului sunt ude. ▸ Uscați cu grijă piesele arzătorului.
	Piesele arzătorului sunt poziționate greşit. ▸ Poziționați corect piesele arzătorului.
	Aparatul nu este legat la masă, nu este racordat regulamentar sau cablul de împământare este deteriorat. ▸ Contactați un electrician calificat.
Flacără arzătorului este neuniformă.	Piesele arzătorului sunt poziționate greşit. ▸ Poziționați corect piesele arzătorului.
	Orificiile de la arzătoare sunt murdare. ▸ Curățați şi uscați orificiile de la arzătoare.
Fluxul de gaz pare să nu fie normal sau nu iese gaz.	Alimentarea cu gaz este închisă prin supape cuplate pe traseu. ▸ Deschideți supapele cuplate pe traseu.
	Butelia de gaz este goală. ▸ Înlocuiți butelia de gaz.
În bucătărie miroase a gaz.	Butonul de comandă este deschis. ▸ Închideți butonul de comandă.
	Butelia nu a fost racordată regulamentar. ▸ Asigurați-vă că butelia este racordată regulamentar.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
În bucătărie miroase a gaz.	Racordul buteliei de gaz la aparat este neetanş. **1.** Închideți robinetul principal de gaz. **2.** Aerisiți încăperea. **3.** Chemați imediat un instalator autorizat, care să verifice instalația de gaz şi să emită certificatul pentru instalație. **4.** Nu utilizați aparatul până când nu aveți siguranța că nu iese gaz nici de la instalație şi nici de la aparat.
Arzătorul se deconectează imediat ce eliberați butonul de comandă.	Butonul de control nu a fost apăsat suficient timp. **1.** Mențineți apăsat butonul de control timp de câteva secunde după aprindere. **2.** Apăsați ferm butonul de control.
	Orificiile de la arzătoare sunt murdare. ▸ Curățați şi uscați orificiile de la arzătoare.

11 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

Observație: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.
Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.
Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 şi (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.gaggenau.com* pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

11.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:
- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Pentru găsi rapid şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

12 Evacuarea ca deşeu

12.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ştecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Închideți robinetul de închidere a alimentării cu gaz.
4. Eliminați în mod ecologic aparatul.
   Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar şi de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

1 Безопасность 23
2 Предотвращение материального ущерба 25
3 Защита окружающей среды и экономия 26
4 Знакомство с прибором 26
5 Принадлежность 27
6 Стандартное управление 28
7 Кухонная посуда 29
8 Советы по установкам для варки 29
9 Очистка и уход 30
10 Устранение неисправностей 31
11 Сервисная служба 32
12 Утилизация 32

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

⚠ ОСТОРОЖНО – Опасность травмирования!
Этот прибор служит только для приготовления пищи.

- ▸ Его запрещено использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в домашнем хозяйстве.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:
- на лодках и в автомобилях.
- в качестве обогревателя помещения.
- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- вне помещений

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!
Утечка газа может привести к взрыву.
ПОВЕДЕНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ ЗАПАХА ГАЗА ИЛИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ НА ГАЗОПРОВОДЕ

- ▸ Сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона.
- ▸ Сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты.
- ▸ Не пользоваться больше выключателями света и бытовых приборов.
- ▸ 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.
Утечка газа может привести к взрыву.
Небольшие объемы газа могут накапливаться и воспламеняться на протяжении длительного времени.
▸ Если прибор не используется в течение длительного времени, закрыть предохранительный кран на линии подачи газа.
Утечка газа может привести к взрыву.
Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа.
▸ Баллоны со сжиженным газом всегда следует держать в вертикальном положении.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!
Использование газовой плиты ведет к выработке тепла, влажности и продуктов сгорания в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при использовании прибора.
▸ При долгом интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение мощности механической вентиляции (при наличии), или дополнительная вентиляция для безопасного вывода продуктов сгорания наружу в уличный воздух. Дополнительная вентиляции также обеспечит обмен воздуха в помещении.
▸ Для обеспечения дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом перед установкой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.
Прибор становится очень горячим.
▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
▸ Не кладите предметы на варочную панель.
Прибор нагревается.
▸ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.
▸ Ни в коем случае не храните и не используйте легковоспламеняющиеся предметы, напр., аэрозольные баллончики или чистящие средства под прибором или в непосредственной близости от него.
Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
▸ Не использовать крышку варочной панели.
Включенная газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Расположенная над ней вытяжка может быть повреждена или может воспламениться.
▸ Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
При сильном нагреве прибора текстильные изделия и другие предметы могут вспыхнуть.
▸ Текстильные изделия, напр., одежду или шторы держать вдали от пламени.
▸ Ни в коем случае не касаться пламени.
▸ Не класть на прибор, рядом с ним или за ним легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные полотенца или журналы.
Утечка газа можетт привести к возгоранию.
▸ Если по истечении 10 секунд горелка не зажглась, поверните регулятор в нулевое положение и откройте дверь или окно в помещении. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.
▸ Если пламя самопроизвольно погасло во время работы, поверните регулятор в нулевое положение. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.
Продукты могут воспламениться.
▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Детали могут нагреваться в процессе эксплуатации.
▸ Не подпускайте маленьких детей к прибору.
Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Пустая посуда, установленная на включенные газовые конфорки, становится очень горячей.
- ▸ Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей и перекройте подачу газа.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 32*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неисправности или повреждения прибора, а также некомпетентный его ремонт опасны.
- ▸ Не включайте неисправный прибор.
- ▸ Если прибор неисправен, вынуть вилку сетевого провода из розетки или отключить предохранитель в блоке предохранителей, перекрыть подачу газа и вызвать специалиста сервисной службы.
- ▸ Ремонтировать прибор и заменять поврежденные газопроводы разрешается только квалифицированным специалистам.

Кухонная посуда неподходящего размера, поврежденная или неправильно установленная посуда может стать причиной тяжелых травм.
- ▸ Учитывать указания в отношении посуды.

При включении горелки на свечах поджига образуются искры.
- ▸ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до свечей поджига во время зажигания горелки.

Если кнопка управления не поворачивается или держится слишком слабо, ее нельзя использовать.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу для ремонта или замены кнопки управления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Никогда не закрывайте варочную панель из нержавеющей стали, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой.
- ▸ Используйте только рекомендованные принадлежности.

Воздействие высокой температуры может привести к повреждениям находящихся рядом приборов и мебели.

При длительной эксплуатации прибора образуется тепло и повышается влажность.
- ▸ Откройте окно или включите вытяжную систему с выходом из помещения на улицу.

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Не используйте две горелки или несколько источников тепла для разогревания одного предмета посуды.

- Не используйте сковороды-гриль, глиняные горшки и т. д. на полной мощности в течение длительного времени.

Излишняя аккумуляция тепла может повредить элементы управления.

- Не ставьте посуду большого размера на горелки рядом с регуляторами.

Неправильное расположение регуляторов приводит к функциональным неисправностям.

- Если прибор не используется, регуляторы всегда должны быть повернуты в нулевое положение.

Неосторожное обращение с посудой может повредить поверхности прибора.

- Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели.
- Не кладите тяжелые предметы на варочную панель.

Кислые жидкости, такие как лимонный сок или уксус, могут повредить поверхность прибора.

- Не оставляйте кислые жидкости на варочной панели.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте конфорку, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.

✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.

✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

3.2 Утилизация упаковки

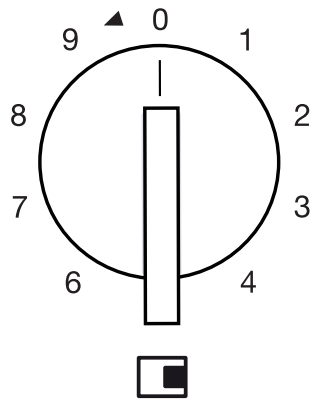
Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Знакомство с прибором

4.1 Регулятор

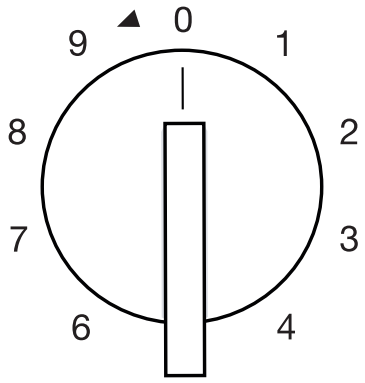
Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.
Мощность пламени можно регулировать пошагово, устанавливая различные ступени нагрева, с помощью регуляторов.



Индикатор	Значение
◪	Каждая горелка управляется соответствующим регулятором.
0	Горелка выкл.
9	Максимальная мощность и электрический поджиг горелки.
1	Минимальная мощность.

Горелка Dualwok с широким охватом пламени

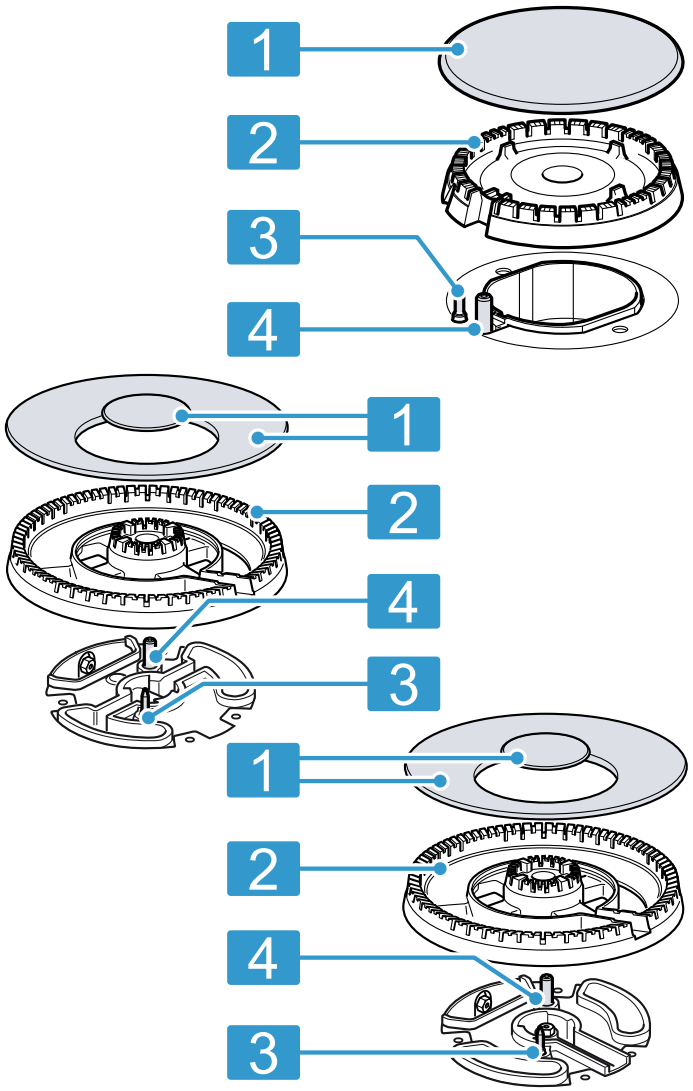
С горелкой Dualwok с широким охватом пламени вы можете управлять внутренним и внешним пламенем независимо друг от друга.



Ступень нагрева	Значение
9	Максимальная мощность внутреннего и внешнего пламени.
4	Минимальная мощность внешнего пламени, максимальная мощность внутреннего пламени.
3	Максимальная мощность внутреннего пламени.
1	Минимальная мощность внутреннего пламени.

4.2 Газовая горелка

Здесь приведен обзор составных частей горелки.



1	Крышка горелки
2	Корпус горелки
3	Термоэлемент для контроля пламени
4	Свеча поджига

4.3 Решётки

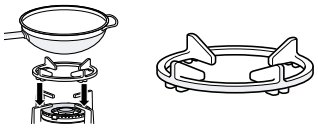
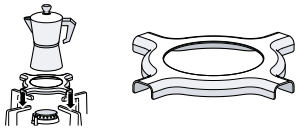
Установите решётки правильно.
Установите посуду на решётку соответствующим образом. Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку.
Всегда осторожно снимайте решётки. При перемещении одной решётки можно сдвинуть и находящиеся рядом решётки.

Рекомендация: Вы можете удалить остатки металла на решётке после перемещения посуды, тщательно очистив решётку.
→ *"Очистка и уход", Страница 30*

5 Принадлежность

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору.
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. →*Страница 32*

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.
www.gaggenau.com

Принадлежности	Описание	Эксплуатация
Дополнительная решётка Wok		▪ Используйте только для горелки с широким охватом пламени. ▪ Всегда используйте посуду с выпуклым дном. ▪ Рекомендуется для увеличения срока службы прибора.
Дополнительная решётка для кофеварки		▪ Используйте только для горелки с установленной минимальной мощностью. ▪ Используйте с посудой диаметром менее 12.

6 Стандартное управление

6.1 Зажигание газовой горелки

На варочной панели предусмотрена функция автоматического поджига горелки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Утечка газа может привести к возгоранию.
- ▸ Если по истечении 10 секунд горелка не зажглась, поверните регулятор в нулевое положение и откройте дверь или окно в помещении. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.
- ▸ Если пламя самопроизвольно погасло во время работы, поверните регулятор в нулевое положение. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.

ВНИМАНИЕ
Если установить регулятор прямо между положениями 0 и 1, это может стать причиной неисправности.
- ▸ Поэтому никогда не поворачивайте из положения 0 сразу в положение 1 и наоборот.

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его против часовой стрелки до максимального уровня мощности.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
✔ Все горелки производят искры для поджига.
2. Подождите несколько секунд и отпустите регулятор.
   → *"Система защиты", Страница 28*
3. Поверните регулятор на нужный уровень.
4. Если поджиг не осуществляется, переведите регулятор в положение «Выкл» и повторите описанные выше шаги. В этот раз удерживайте регулятор нажатым в течение более длительного времени (до 10 секунд).

Примечание
Соблюдайте следующую информацию, чтобы обеспечить правильную работу прибора:
- ▪ Детали горелки →*Страница 27* и решётка →*Страница 27* должны быть установлены правильно.
- ▪ Не заменяйте крышку горелки.
- ▪ Соблюдайте максимальную чистоту. Очищайте свечи поджига регулярно небольшой неметаллической щёткой. Будьте осторожны, не допускайте сильных ударов по свечам поджига.
- ▪ Для правильного горения пламени отверстия и канавки горелки должны быть чистыми.
  → *"Очистка горелки", Страница 30*

6.2 Система защиты

Система безопасности (термоэлемент) приостанавливает подачу газа, если горелки случайно погаснут. Чтобы зажечь горелку, вам нужно активировать систему, которая запускает подачу газа.

1. Зажгите горелку, не отпуская регулятор.
✔ Вспыхивает пламя.
2. Удерживайте регулятор полностью нажатым ещё 4 секунды.

6.3 Зажигание газовой горелки вручную

При отключении электроэнергии вы можете зажечь горелку вручную.

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его против часовой стрелки до максимального уровня мощности.
2. Держите зажигалку или пламя (зажигалки, спички и т. д.) возле горелки.

6.4 Выключение горелки

- ▸ Поверните регулятор в положение «0».

6.5 Нормальное состояние прибора при работе

Следующие состояния являются нормальными при работе прибора:
- ▪ Легкое шипение зажженной горелки.
- ▪ Специфические запахи при первом использовании. Эти запахи исчезнут через некоторое время.
- ▪ Пламя оранжевого цвета. Это происходит из-за наличия пыли в воздухе в помещении, пролитой жидкости и т. д.
- ▪ Хлопающий звук через несколько секунд после выключения горелки. Это говорит об активации системы безопасности.
  → *"Система защиты", Страница 28*

7 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

7.1 Подходящая посуда

Используйте посуду только подходящего диаметра. Посуда не должна выступать за пределы варочной панели. Не ставьте небольшую посуду на большие горелки. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.

Газовая горелка	**Минимальный диаметр дна посуды**	**Максимальный диаметр дна посуды**
Горелка с широким охватом пламени	22 см	30 см
Газовая горелка повышенной мощности	20 см	26 см
Стандартная газовая горелка	14 см	22 см
Экономичная газовая горелка	12 см	16 см

Посуду с выпуклым дном используйте только для горелки с широким охватом пламени.

- Варочная панель должна иметь горелку с широким охватом пламени и дополнительную решётку Wok.
- Дополнительная решётка Wok должна быть правильно установлена.

→ *"Принадлежность", Страница 27*

7.2 Использование кухонной посуды

Выбор и установка кухонной посуды влияют на безопасность и энергоэффективность вашего прибора.
→ *"Как сэкономить электроэнергию", Страница 26*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.
- Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

Примечание: Использование посуды может вызвать временную деформацию варочной поверхности из нержавеющей стали. Это нормально и не влияет на работу прибора.

Не используйте деформированную посуду. Используйте посуду с плоским толстым дном.	Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
Ставьте посуду точно по центру горелки.	Если посуда расположена не по центру горелки, она может опрокинуться.
Ставьте посуду на решетку соответствующим образом.	Посуда может опрокинуться, если поставить ее прямо на горелку.

8 Советы по установкам для варки

С помощью регуляторов прибора можно плавно регулировать уровень мощности пламени от 1 до 9.
Время приготовления и уровень мощности зависят от вида, веса и качества продуктов, вида используемого газа, а также от материала посуды.

Рекомендации
- Советы по приготовлению блюд
  - При приготовлении супов, кремов, чечевицы или нута, одновременно загрузите все ингредиенты в посуду.
  - При жарении на сковороде сначала добавьте масло. В процессе приготовления поддерживайте постоянную температуру и при необходимости отрегулируйте уровень мощности. При приготовлении нескольких порций дождитесь, пока снова будет достигнута температура приготовления. Регулярно переворачивайте продукты.
- Чтобы сократить время приготовления:
  - Используйте скороварку для приготовления кремов и блюд из бобовых. Соблюдайте инструкции производителя при использовании скороварки.
  - Добавляйте макароны, рис или картофель в кипящую воду. Затем отрегулируйте уровень мощности для продолжения варки.
  - При приготовлении риса и картофеля используйте крышку.

Ступень нагрева конфорки	**Приготовление блюд**
9	▪ Кипячение воды ▪ Приготовление на водяной бане: бисквит, пудинг и хлебный пудинг. ▪ Приготовление при высокой температуре: блюда азиатской кухни.
7-9	▪ Начало приготовления: макароны, супы, кремы, паэлья, блюда из бобовых, молочный рис. ▪ Жарение во фритюре (в масле): овощи в темпуре, крокеты, картофель фри, картофельный омлет, шницель, замороженные продукты, выпечка. ▪ Жарение в небольшом количестве масла: омлет по-французски, стейк, бефстроганов. ▪ Жарение, обжаривание: овощи, мясо.

Ступень нагрева конфорки	Приготовление блюд
4-6	▪ Продолжение приготовления: макароны, супы, кремы, паэлья, блюда из бобовых, молочный рис. ▪ Жарение во фритюре (в небольшом количестве масла): шницели по-гамбургски, сосиски, лосось на гриле, фрикадельки. ▪ Густой суп, тушеное мясо: рагу, гуляш, рататуй. ▪ Приготовление при средней температуре: сырный соус, бешамель, паста карбонара, паста неаполитана, пудинг, блины. ▪ Размораживание: замороженные продукты.
1-3	▪ Завершение приготовления: рис, паэлья, блюда из бобовых, молочный рис. ▪ Приготовление на пару: рыба, овощи. ▪ Поддержание в горячем состоянии и разогревание: готовые блюда.
1	Растапливание: масло, шоколад, желатин, мед, карамель.

9 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

9.1 Чистящее средство

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агресивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте металлическую мочалку.
- ▸ Не используйте ножи или острые предметы для удаления присохших остатков пищи с варочной панели.
- ▸ Не используйте ножи или острые предметы для очистки места соединения между металлом и стеклянной или алюминиевой пластиной.
- ▸ Не используйте приборы для очистки паром.

9.2 Очистка прибора

ВНИМАНИЕ
Если во время очистки прибора снять регуляторы, влага может проникнуть внутрь прибора и привести к повреждению.
- ▸ Не снимайте элементы управления при очистке прибора.

1. Дайте прибору остыть.
2. Очистите губкой с водой и мылом.
3. Насухо вытрите салфеткой из мягкой ткани.

Рекомендация: Сразу вытирайте пролитые жидкости. Это предотвращает прилипание остатков пищи и снижает затраты на последующую очистку.

9.3 Очистка горелки

Очищайте поверхности деталей горелки после каждого использования. Это предотвратит пригорание остатков пищи.

ВНИМАНИЕ
Детали горелок могут быть повреждены в процессе мытья в посудомоечной машине.
- ▸ Не очищайте детали горелки в посудомоечной машине.

Примечание: Соблюдайте указания, приведенные для средств очистки.
→ *"Чистящее средство", Страница 30*

1. Прибор не горячий.
2. Помойте водой с мылом с помощью неметаллической щетки.
3. Протрите прибор насухо. Если к началу приготовления сохранятся капли воды или влажные участки, возможно повреждение эмали.
4. Установите детали горелки. Убедитесь, что крышки горелок правильно расположены на распределителе.
→ *"Газовая горелка", Страница 27*

9.4 Очистка решёток

Примечание: Соблюдайте указания, приведенные для средств очистки.
→ *"Чистящее средство", Страница 30*

ВНИМАНИЕ
Решетки могут быть повреждены в процессе мытья в посудомоечной машине.
- ▸ Не мойте решетки в посудомоечной машине.

1. Дайте прибору остыть.
2. Осторожно снимите решетки.
3. Помойте водой с мылом с помощью неметаллической щетки.
   Тщательно очистите область вокруг резиновых прокладок. Если резиновые прокладки оторвутся, решетка может поцарапать варочную панель.
4. Протрите прибор насухо. Если к началу приготовления сохранятся капли воды или влажные участки, возможно повреждение эмали.
5. Правильно установите решётки.
→ *"Решётки", Страница 27*

9.5 Горелка с широким охватом пламени и поверхности из нержавеющей стали

Высокие температуры могут привести к незначительному изменению цвета горелки с широким охватом пламени и поверхностей из нержавеющей стали. Это нормально.
Очищайте эти области с помощью очистителя для нержавеющей стали после каждого использования.

Рекомендация: Регулярно используйте обычное чистящее средство, которое можно приобрести через нашу службу технической поддержки.

ВНИМАНИЕ
Очистители из нержавеющей стали могут стереть нанесенную трафаретную разметку.
- Поэтому не используйте очиститель для нержавеющей стали в зоне регуляторов.

10 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 32*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

10.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прекращена работа всех электроприборов.	Неисправен предохранитель. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сработала защитная автоматика или устройство защитного отключения. ▸ Проверьте, сработала защитная автоматика или устройство защитного отключения в блоке предохранителей.
	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Автоматический поджиг не работает.	В пространстве между свечой поджига и горелкой находятся остатки пищи и загрязнения. ▸ Очистите пространство между свечой поджига и горелкой.
	Детали горелок мокрые. ▸ Тщательно высушите детали горелок.
	Детали горелки расположены неправильно. ▸ Детали горелки расположены правильно.
	Прибор не заземлен, подключен ненадлежащим образом или защемлен провод заземления. ▸ Обратитесь к квалифицированному электрику.
Пламя горит неравномерно.	Детали горелки расположены неправильно. ▸ Детали горелки расположены правильно.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.
Поток газа поступает несоответствующим образом или газ не поступает.	Подача газа прервана из-за закрытых промежуточных вентилей. ▸ Откройте промежуточные вентили.
	Газовый баллон пуст. ▸ Замените газовый баллон.
В кухне чувствуется запах газа.	Регулятор открыт. ▸ Закройте регулятор.
	Газовый баллон подключен ненадлежащим образом. ▸ Убедитесь, что газовый баллон подключен правильно.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
В кухне чувствуется запах газа.	Газопровод прибора негерметичен. **1.** Перекройте главный газовый кран. **2.** Проветрите помещение. **3.** Немедленно позвоните в авторизованную компанию по установке, специалисты которой проверят газовую систему и выдадут акт об установке. **4.** Не используйте прибор, пока не убедитесь, что из места установки или из самого прибора нет утечки газа.
Горелка отключится, как только вы отпустите регулятор.	Регулятор был нажат недостаточно долго. **1.** После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд. **2.** Плотно прижмите регулятор.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.

11 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Испании

11.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка находится:
- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

12 Утилизация

12.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Закройте запорный газовый кран.
4. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

8001246382 (050512) REG25
hu, ro, ru