

Gaggenau

Használati utasítás

Instrukcja obsługi

Instrucțiuni de utilizare

Правила пользования

CG261, CG291

Gáz főzőfelület

Płyta gazowa

Plită pe gaz

Газовая варочная панель

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat	3
Fontos biztonsági előírások	4
A készülék	5
Kezelőelemek és égők	5
Tartozékok	6
Gázcsovsák	7
Kézi bekapcsolás	7
Automatikus gyújtás	7
Biztonsági rendszer	7
Égő eloltása	7
Megjegyzések	7
Főzőedények	7
Megfelelő edények	7
Használati útmutató	8
Főzési táblázat	8
A táblázathoz kapcsolódó információk	8
Tisztítás és karbantartás	11
Tisztítás	11
Karbantartás	11
Hibaelhárítás	12
Vevőszolgálat	13
Jótállási feltételek	13
Csomagolás és használt készülék	13
Környezetbarát ártalmatlanítás	13

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.gaggenau.com és az Online-Shop-ban: www.gaggenau.com/zz/store talál.

Rendeltetészerű használat

Olvassa el figyelmesen a következő utasításokat. Csak ezt követően tudja a készüléket hatékonyan és biztonságosan használni. Őrizze meg a használati és beszerelési útmutatót, és az esetleges új tulajdonosnak a készülékkel együtt adja át azokat.

A kézikönyv utasításainak figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból. Ha bármilyen sérülést észlel a készüléken, ne csatlakoztassa azt. Lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.

Ez a készülék a gázkészülékekre vonatkozó EN 30-1-1-es szabvány szerinti 3. osztályba sorolandó: bútorba beépített készülék.

Az új főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az üzembe helyezés a beszerelési útmutató szerint történik.

A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

A beszereléssel, csatlakoztatással, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi gáz- és áramszolgáltatók előírásainak betartásával. A szellőzésre vonatkozó előírásokra kiemelt figyelmet kell fordítani.

A készüléket a gyártás során adott, a műszaki adatlapon jelölt gáztípus használatára állították be. Ha módosításra van szükség, kérjük, olvassa el a beszerelési útmutatóban található információkat. Más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre. A jótállás kizárólag rendeltetészerű használat esetén érvényes.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Csak olyan fedőt vagy gyermekbiztonsági védőelemet használjon, melyet a főzőlap gyártója jóváhagyott. Balesetveszély áll fenn, például a túlmelegedés, meggyulladás vagy darabok leválása miatt.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

⚠ Fontos biztonsági előírások

⚠ Figyelmeztetés – Gyulladásveszély!

A gáz elégés nélkül felhalmozódása zárt helyiségben gyulladásveszéllyel jár. Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. Az égők lángja kialudhat. Olvassa el figyelmesen a gázrőzsák működésére vonatkozó utasításokat és figyelmeztetéseket.

⚠ Figyelmeztetés – Gázmérgezés veszélye!

A gáztűzhely használata a helyiségben meleget, párárt és égéstermékeket eredményez. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, főként a főzőlap működtetése során: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltesse be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtőt). Ha a készüléket nagy teljesítményen vagy hosszú időn át használja, kiegészítő vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: nyisson ablakot, vagy növelje a mechanikus szellőztető teljesítményét.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőfelületek és a készülék környezetében található bútorok felforrósodnak. Ne érintse meg a forró felületeket. A 8 éven aluli gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- 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, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyósgázpalackokat mindig függőlegesen helyzetben használja.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A főzőfelületek nagyon felmelegednek. Ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra. Ne tároljon semmit a főzőlapon.
- Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyebet élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.
- A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

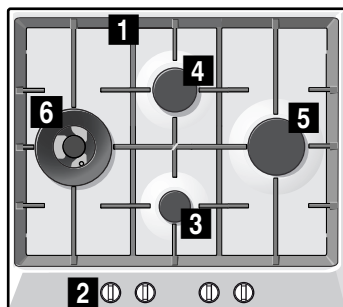
- A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült elektromos és gázvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, és zárja el a gázt. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Ha egy kezelőgomb nem forgatható vagy laza, ne használja tovább. A kezelőgomb javításához vagy cseréjéhez forduljon azonnal a vevőszolgálathoz.

⚠ Figyelmeztetés – Elektromos kisülés veszélye!!

A készülék tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket.

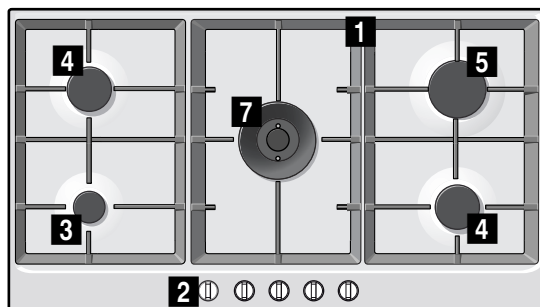
A készülék

CG261.....



- 1** Rostélyok
- 2** Kapcsolók
- 3** Takarékos égőfej, max. 1 kW
- 4** Normál égőfej, max. 1,75 kW

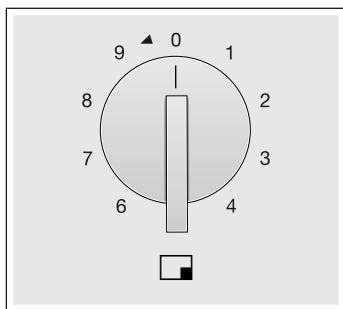
CG291.....



- 5** Erős égőfej, max. 3 kW
- 6** Wok égőfej max. 4 kW-tal
- 7** Kettős wok égőfej max. 5 kW-tal

Kezelőelemek és égők

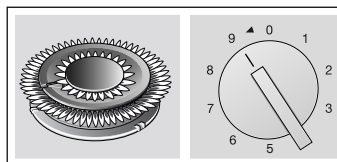
Minden kezelőgombon jelölve van a hozzá tartozó égő. A kezelőgombokkal a különböző pozícióknak megfelelően állíthatja be a mindenkor szükséges teljesítményt a maximális és minimális értékek között. Soha ne próbálja a 0 pozícióról közvetlenül az 1 pozícióra, vagy az 1 pozícióról a 0 pozícióra váltani.



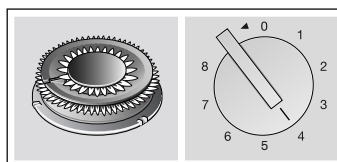
Kijelzések

	Kezelőgombbal szabályozott égő
0	Kikapcsolt égő
9	Legmagasabb teljesítményfokozat és elektromos gyújtás
1	Legalacsonyabb teljesítményfokozat

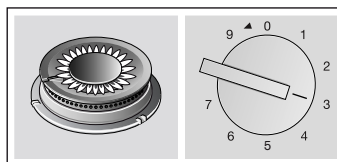
A kettős duplaégők belső és külső lángjai egymástól függetlenül szabályozhatók. Lehetséges teljesítményfokozatok:



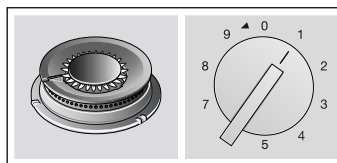
Belső és külső láng maximális teljesítményen.



Külső láng minimális, belső láng maximális teljesítményen.



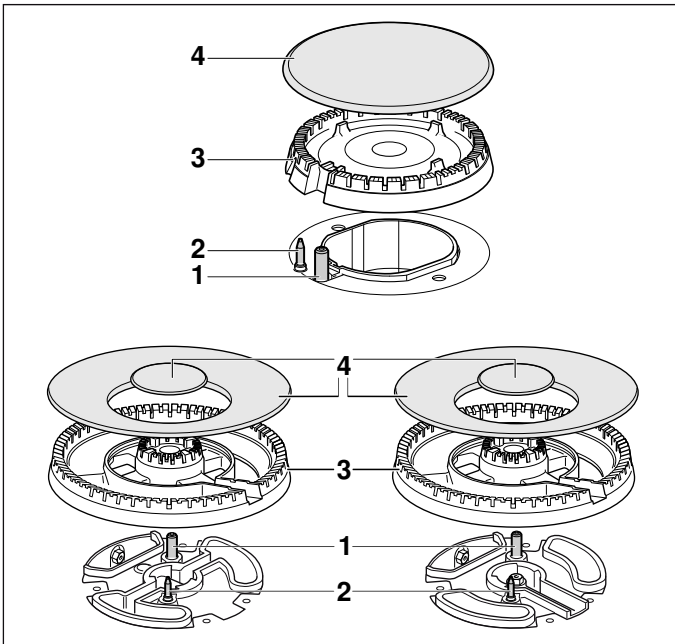
Belső láng maximális teljesítményen.



Belső láng minimális teljesítményen.

A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. Ne cserélje fel az égők fedeleit.

A feltéteket mindig óvatosan távolítsa el. Egy feltét eltolásával a mellette lévő feltéteket is odébbtolhatja.

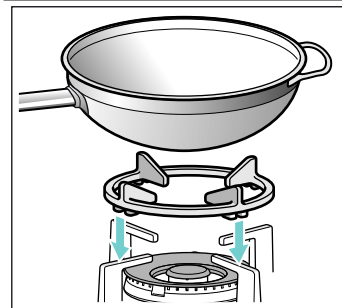


Alkatrészek

1	Gyújtógyertya
2	Hőelem
3	Égőkehely
4	Égőfedél

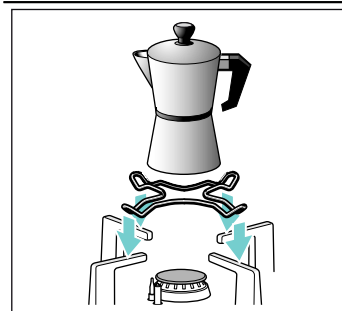
Tartozékok

A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezik. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.



Wok kiegészítő feltét

Csak wok égőfejekre való használatra alkalmas. Domború aljú edényt használjon. A készülék élettartamának meghosszabbításához javasolt a wok kiegészítő feltét használata.



Eszpresszófőző kiegészítő feltét

Csak a legkisebb égőfejen való használatra alkalmas. Csak 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényt használjon.

Kód

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Wok kiegészítő feltét

423545

Eszpresszófőző kiegészítő feltét

A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem használja a tartozékokat, vagy ha nem rendeltetésszerűen használja őket.

Gázrózsák

Kézi bekapcsolás

- 1 Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig.
- 2 Tartson egy elektromos gyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

Automatikus gyújtás

Ha a főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik (gyújtógyertya):

- 1 Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig. Amíg nyomva tartja a kezelőgombot, minden égőnél szikra képződik. A láng létrejön. Várjon néhány másodpercet.
- 2 Engedje el a kezelőgombot.
- 3 A kezelőgombot forgassa a kívánt pozícióra.

Ha a gyújtás nem sikerül, kapcsolja ki az égőt, majd ismétlje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

⚠ Figyelmeztetés – Belobbanás veszélye!

Ha a láng nem jön létre 15 másodperc elteltével, kapcsolja ki az égőt, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újra bekapcsolja az égőt.

Utasítás: Ügyeljen a maximális tisztaságra. Ha az égőgyertyák szennyeződnek, hiba keletkezhet a gyújtás során. A gyújtógyertyákat tisztítsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen arra, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.

Biztonsági rendszer

A főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak.

A berendezés biztos aktiválásához:

- 1 Gyújtsa meg az égőt a szokásos módon.
- 2 A láng meggyújtása után ne engedje el a kapcsolót, hanem tartsa lenyomva további 4 másodpercig.

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

Az égő kikapcsolása után néhány másodperccel éles hangjelzés hallatszik. Ez nem hibára utal, hanem a biztonsági rendszer kikapcsolását jelzi.

Megjegyzések

Normális jelenség, hogy az égő működése közben halk sípoló hang hallatszik.

Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet. A jelenség idővel megszűnik.

A narancssárga színű láng normális jelenség. Okozhatja por, kiömlött folyadék stb.

Az égő lángjának váratlan kialvása esetén zárja el az égőt vezérlő kapcsolót, és várjon legalább 1 percet az újragyújtás előtt.

Főzőedények

Megfelelő edények

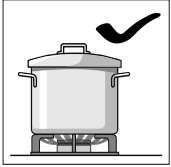
Égőfej	Az edény aljának minimális átmérője	Az edény aljának maximális átmérője
Wok égőfej	22 cm	30 cm
Erős égőfej	20 cm	26 cm
Normál égőfej	14 cm	22 cm
Takarék égőfej	12 cm	16 cm

Az edény ne nyúljon túl a főzőfelület peremén.

Használati útmutató

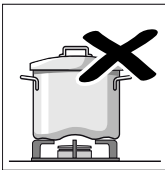
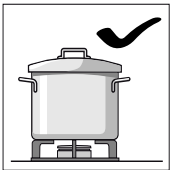
Utasítás: Bizonyos serpenyők és edények használata esetén az acél főzőfelület átmenetileg enyhén deformálódhat. Ez normális jelenség, és nincs hatással a készülék működőképességére.

Az alábbi javaslatok segítségével energiát takaríthat meg, és elkerülheti a főzőedények károsodását:



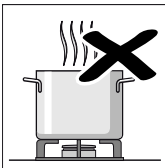
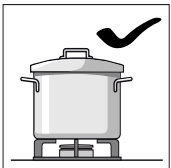
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.

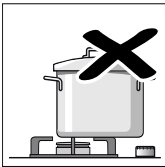
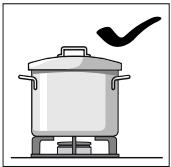


Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

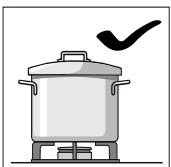


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy részese elvész.



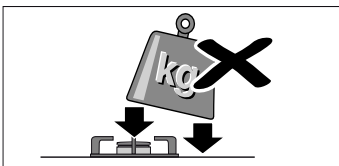
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhoz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.



Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.

Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

Főzési táblázat


A következő táblázat különböző ételek optimális főzési fokozatait és főzési idejét tartalmazza. Az adatok négy adagra vonatkoznak.


A főzési idő és a főzési fokozat az ételek fajtájától, súlyától és minőségétől, a használt gáz típusától, valamint az edények anyagától függ. Az ételek elkészítéséhez főként rozsdamentes acélból készült edényeket használtunk.


Használjon mindig megfelelő méretű edényeket, és ezeket igazítsa az égő közepéhez. Az edény átmérőjével kapcsolatos információkat itt találja: → "Megfelelő edények"

A táblázathoz kapcsolódó információk

Az ételek elkészítése egy vagy két lépésből áll. Minden lépés információt tartalmaz a következőkről:


 Ételkészítés módja


 Főzési fokozat


 Időtartam percben

A táblázatban feltüntetett ételkészítési módok


 Felforralás


 Továbbfőzés

 Nyomás létrehozása a kuktafazékban

 Nyomás szinten tartása a kuktafazékban

 Erős piritás

 Enyhe piritás

 Olvasztás, felolvasztás

* Fedő nélkül

** Folyamatos keveréssel

Utasítás: A szimbólumok nem jelennek meg a készüléken. A különböző ételkészítési módokkal kapcsolatos tájékoztatásra szolgálnak.

Adatok jelennek meg a különböző égőfejekken készített ételekre vonatkozóan. Az ajánlott opció az említett első égőfej. A főzőfelület összes égőfejének leírása a modell áttekintésében található.

Példa:

Étel	Összidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Égőfej							
Levesek, krémlevesek							
Halleves							
Erős égőfej	12-17		8	7-9		1	5-8
Normál égőfej	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok égőfej	10-15		9	6-8		4	4-7

Ez a példa egy halleves elkészítését mutatja be az erős égőfejjel, a normál égőfejjel és a wok égőfejjel.

Az erős égőfejjel (javasolt opció) a teljes főzési idő 12-17 percet tesz ki.

- 1. lépés: felforralás. 7-9 percre állítsa be a 8-as főzési fokozatot.
- 2. lépés: továbbfőzés. 5-8 percre kapcsoljon az 1-es főzési fokozatra.
















































Az adatok a további javasolt égőfejekre is érvényesek.





















































Étel	Összidő, perc	1. lépés			2. lépés			
Égőfej								
Levesek, krémlevesek								
Halleves								
Erős égőfej	12-17		8	7-9		1	5-8	
Normál égőfej	17-22		8	11-13		1	6-9	
Wok égőfej	10-15		9	6-8		4	4-7	
Tökkrémleves, borscs								
Erős égőfej	30-35		9	10-12		5	20-23	
Normál égőfej	45-50		9	15-17		6	30-33	
Wok égőfej	25-30		9	8-10		2	17-20	
Minestrone (zöldségleves)								
Erős égőfej	47-52		9	10-12		5	37-40	
Normál égőfej	57-62		9	10-12		6	47-50	
Wok égőfej	43-48		8	8-10		3	35-38	
Tészta és rizs								
Spagetti								
Erős égőfej	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Normál égőfej	20-24		*	9	10-12		7	10-12
Wok égőfej	18-22		*	8	8-10		6	10-12
Rizs								
Erős égőfej	17-22		9	5-7		2	12-15	
Normál égőfej	18-23		9	7-9		6	11-14	
Wok égőfej	15-20		8	4-6		2	11-14	
Ravioli								
Erős égőfej	9-14		9	4-6		6	5-8	
Normál égőfej	17-22		8	12-14		8	5-8	
Wok égőfej	10-15		8	5-7		8	5-8	










Étel	Összidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Égőfej							

Zöldségek és hüvelyes növények

Főtt burgonya (püré, krumplisaláta)									
Erős égőfej	23-28		9	8-10		5	15-18		
Normál égőfej	25-30		9	10-12		6	15-18		
Wok égőfej	25-30		7	11-13		5	14-17		
Hummusz (csicseriborsó püré)									
Erős égőfej	50-55		9	10-12		4	40-43		
Normál égőfej	52-57		9	12-14		5	40-43		
Wok égőfej	47-52		7	10-12		5	37-40		
Lencse									
Erős égőfej	40-45		9	8-10		8	32-35		
Normál égőfej	50-55		9	18-20		6	32-35		
Wok égőfej	45-50		6	20-22		4	25-28		
Olajban sült zöldségek									
Erős égőfej	12-17		*	7	6-8		*	6	6-9
Normál égőfej	15-20		*	8	8-10		*	7	7-10
Kettős wok égőfej	10-15		*	7	5-7		*	5	5-8
Hirtelen sült friss zöldségek (sauté)**									
Wok égőfej	6-8		*	9	6-8				
Erős égőfej	6-8		*	9	6-8				
Hasábburgonya									
Wok égőfej	15-20		*	7	15-20				
Erős égőfej	15-20		*	9	15-20				
Normál égőfej	25-30		*	9	25-30				
Tojás									
Shakshuka (izraeli lecsó)									
Normál égőfej	15-20		9	10-12		4	5-8		
Erős égőfej	13-18		8	7-9		3	6-9		
Kettős wok égőfej	15-20		6	11-13		4	4-7		
Omlett (1 adag)									
Normál égőfej	3-5		*	8	3-5				
Erős égőfej	2-4		*	9	2-4				
Wok égőfej	2-4		*	5	2-4				
Spanyol tortilla									
Erős égőfej	25-30		*	9	25-30				
Wok égőfej	18-23		*	9	18-23				
Kettős wok égőfej	25-30		*	7	25-30				
Szósok									
Besamelmártás**									
Takarék égőfej	10-15		*	6	2-4		*	6	8-11
Normál égőfej	10-15		*	5	2-4		*	5	8-11
Wok égőfej	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6

Étel	Összi dő, perc	1. lépés	2. lépés
Égőfej		  	  
Szósz kékenésszel érlelt sajttal**			
Takarék égőfej	4-6	 * 7	4-6
Normál égőfej	3-5	 * 7	3-5
Erős égőfej	3-5	 * 5	3-5
Nápolyi mártás			
Normál égőfej	18-23	 * 6	2-4  * 4
Wok égőfej	13-18	 * 7	1-3  * 5
Erős égőfej	15-20	 * 8	1-3  * 6
Carbonara mártás			
Normál égőfej	10-15	 * 6	5-7  * 3
Erős égőfej	8-13	 * 5	4-6  * 3
Takarék égőfej	10-15	 * 9	5-7  * 5
Hal			
Rántott hekk			
Erős égőfej	5-10	 * 8	5-10
Normál égőfej	8-13	 * 9	8-13
Wok égőfej	4-9	 * 6	4-9
Sült lazac			
Erős égőfej	5-10	 * 7	2-4  1
Kettős wok égőfej	5-10	 * 6	2-4  1
Wok égőfej	7-12	 * 8	2-4  1
Kagyló			
Erős égőfej	5-7	 9	5-7
Wok égőfej	4-6	 9	4-6
Normál égőfej	10-12	 9	10-12
Hús			
Kacsamell (1 szelet)			
Normál égőfej	6-8	 * 7	6-8
Erős égőfej	9-11	 * 7	9-11
Wok égőfej	6-8	 * 5	6-8
Marhaszelet Stroganoff módra			
Erős égőfej	8-13	 * 9	8-13
Wok égőfej	5-10	 * 8	5-10
Normál égőfej	12-17	 * 9	12-17
Csirkeszelet (8 darab csirkemellfilé)			
Erős égőfej	7-12	 * 9	2-4  * 6
Wok égőfej	7-12	 * 9	2-4  * 6
Normál égőfej	7-12	 * 9	7-12
Darált hús (húspástétom, húsgombóc, bolognai mártás)			
Erős égőfej	15-20	 * 8	15-20
Normál égőfej	20-25	 * 9	20-25
Wok égőfej	15-20	 * 6	15-20

Étel	Összi dő, perc	1. lépés	2. lépés
Égőfej		  	  
Késztermékek			
Fagyasztott krokett (16 darab)			
Fagyasztott halrudacsok (12 darab)			
Erős égőfej	6-10	 8	6-10
Wok égőfej	5-9	 8	5-9
Normál égőfej	8-12	 8	8-12
Sült kolbász (12 darab)			
Erős égőfej	5-10	 9	1-3  7
Normál égőfej	7-12	 9	7-12
Wok égőfej	5-10	 9	1-3  7
Főzőkolbász (12 darab)			
Normál égőfej	8-13	 9	8-13
Wok égőfej	9-14	 4	9-14
Erős égőfej	7-12	 7	7-12
Hamburger (4 darab)			
Erős égőfej	4-9	 * 9	1-3  * 7
Wok égőfej	4-9	 * 9	1-3  * 7
Normál égőfej	5-10	 * 9	1-3  * 8
Fagyasztott zöldség**			
Erős égőfej	7-12	 * 9	7-12
Wok égőfej	5-10	 * 9	5-10
Normál égőfej	12-17	 * 9	12-17
Pizza (20 cm átmérőjű)			
Wok égőfej	4-8	 1	4-8
Erős égőfej	16-20	 1	16-20
Normál égőfej	20-25	 1	20-25
Desszertek			
Rizspuding**			
Normál égőfej	30-35	 * 8	9-11  * 4
Takarék égőfej	40-45	 * 9	12-14  * 2
Wok égőfej	35-40	 * 7	11-13  * 1
Tejcsokoládé			
Takarék égőfej	10-14	 * 1	10-14
Normál égőfej	16-20	 * 1	16-20
Crêpe (4 darab)			
Erős égőfej	17-22	 * 7	1-3  * 5
Wok égőfej	8-13	 * 7	1-3  * 4
Kettős wok égőfej	9-14	 * 5	1-3  * 4
Kenyérpuding			
Erős égőfej	25-30	 9	10-12  6
Wok égőfej	23-28	 9	8-10  7
Normál égőfej	27-32	 9	10-12  7
Spanyol puding**			
Erős égőfej	3-8	 * 5	3-8
Normál égőfej	8-13	 * 5	8-13
Wok égőfej	3-8	 * 2	3-8

Étel	Összi dő, perc	1. lépés	2. lépés
Égőfej		  	  
Kevert tésztából készült sütemény (vízfürdőben)			
Erős égőfej	35-40	 9	35-40
Wok égőfej	40-45	 9	40-45
Normál égőfej	45-50	 9	45-50

Főzési tanácsok

- Krémlevesek és hüvelyesek főzéséhez használjon kuktafazekat. A főzési idő jelentősen lecsökken. Amennyiben kuktafazekat használ, tartsa be a gyártó utasításait. Minden hozzávalót adjon hozzá már az elején.
- Burgonya és rizs főzése során mindig használjon fedeleket. A főzési idő jelentősen lecsökken. A víznek fornia kell, mielőtt hozzáadja a tésztát, rizst vagy krumplit. Végül állítsa be a főzési fokozatot a főzés folytatásához.
- Serpenyőben készült ételek esetén először forrósítsa fel az olajat. Miután elkezdte a sütést, tartsa egyenletesen a hőmérsékletet a főzési fokozat szükség szerinti állításával. Több adag készítésénél várja ki, amíg a készülék ismét eléri az adott hőmérsékletet. Rendszeres időközönként fordítsa meg az ételt.
- Ha leveseket, krémleveseket, lencsét vagy csicseriborsót főz, minden hozzávalót egyszerre tegyen az edénybe.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás

Ha a készülék kihűlt, tisztítsa meg szivacs, víz és szappan segítségével.

Minden használat után tisztítsa meg az égő elemeit, miután az kihűlt. Az ételmaradékok (odaégett étel, zsiradék stb.) könnyen rászáradnak a főzőfelületre, és később nehezebb lesz őket eltávolítani. Az égő megfelelő lángja érdekében fontos, hogy a lyukak és vájatok tiszták legyenek.

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

Az égőket és a rostélyokat tisztítsa meg szappanos vízzel és dörzsölje át egy nem fémszálas kefével.

Ha a rostélyokon védőgumi van, legyen óvatos a tisztításkor. A tömítés leeshet, és a rostély megkarcolhatja a főzőlapot.

Mindig hagyja teljesen megszáradni az égőket és a rostélyokat. A vízcseppek vagy nedves területek a főzés megkezdésekor károsíthatják a zománcot.

Miután megtisztította és megszáritotta az égőket, ellenőrizze, hogy a fúvókákra jól visszatette-e azok fedelét.

Figyelem!

- A készülék tisztításához ne távolítsa el a kezelőelemeket. A beszivárgó nedvesség károsíthatja a készüléket.
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.
- Ha a főzőlap üveg- vagy alumíniumlappal rendelkezik, ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üveg és fém találkozásának tisztításához.

Karbantartás

A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel. Így elkerülhető, hogy az ételmaradékok ráégenek a főzőlapra, és megelőzhető a későbbi, időigényesebb tisztítás.

A magas hőmérséklet következtében a wok égő és a rozsdamentes acél felületek (zsirfogó tálca, égők pereme stb.) elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Ezeket a felületeket minden használat után tisztítsa meg a rozsdamentes acélhoz megfelelő tisztítószerrel.

Ajánlott a vevőszolgálatnál kapható tisztítószer (kód: 311499) rendszeres használata.

Figyelem!

A kapcsolók közelében ne használjon rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószer. A jelölések (szimbólumok) letörölődhetnek.

Ne hagyjon maró hatású folyadékot (citromlé, ecet stb.) a főzőlapon.

Hibaelhárítás

Az észlelt rendellenességek a legtöbbször könnyen megszüntethetők. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, olvassa el a következő tanácsokat:

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki.
	Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték, illetve kiégett-e egy biztosíték.
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószer-maradékok vannak.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt.
	Nedvesek az égők.	Alaposan szárítsa meg az égők fedelét.
	Az égő fedele nem megfelelően van visszahelyezve.	Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve.
	A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Lépjen kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszahelyezve.	Helyezze vissza az egyes elemeket megfelelően az érintett égőre.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat.
	Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázszag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt.	Zárja el a gázcsapokat.
	Gázpalack hibás csatlakoztatása.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
	Lehetséges gázszivárgás.	Zárja el a fő gázcsapot, szellőztesse ki a helyiséget, és azonnal kérje egy engedéllyel rendelkező szakember segítségét a készülék ellenőrzéséhez és működtetésének jóváhagyásához. Ne használja a készüléket addig, amíg nem bizonyosodott meg arról, hogy megszűnt a gázszivárgás a rendszerben vagy a készülékben.
Ha elengedi a kapcsolót, az égő azonnal kialszik.	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.

Vevőszolgálat

Ha vevőszolgálatunkhoz fordul, meg kell adnia a készülék típuszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). Ezt az információt megtalálja a főzőlap alsó részén lévő műszaki adatlapon és a használati utasítás címkéjén.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerezni.

Jótállási feltételek

Ha várakozásainkkal ellentétben a készülék sérült vagy minősége nem megfelelő, kérjük, hogy erről a lehető leghamarabb tájékoztasson minket. A garancia akkor érvényes, ha a készüléken nem végeztek módosításokat, illetve csak rendeltetésszerűen használták.

Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkaképviselője határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazókhöz. A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Csomagolás és használt készülék

Ha a készülék műszaki adatlapján szerepel a szimbólum , vegye figyelembe a következő információkat.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék csomagolása kizárólag olyan anyagokból készült, melyek feltétlenül szükségesek a biztonságos szállításhoz. Ezek az anyagok maradéktalanul újrahasznosíthatók, így csökkentve a környezetet ért károkat. Kérjük, óvja Ön is a környezetet a következő tanácsok megfogadásával:

- a csomagolást a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőbe helyezze,
- a készülék kiselejtezése előtt tegye azt használhatatlanná. A készüléket megfelelő hulladékgyűjtő telepen adja le (a lakóhelyéhez legközelebbi újrahasznosítható hulladékot gyűjtő telepről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál),
- a használt olajat ne öntse a mosogatóba. Tárolja zárt tartályban, majd adja le a megfelelő gyűjtőhelyen, vagy ennek hiányában dobja a szemétkorba (így a hulladéklerakó-helyre kerül, ami ugyan nem a legjobb megoldás, de ezzel legalább elkerüljük a vízszennyezést).

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	14
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	16
Nowe urządzenie w Państwa domu	17
Elementy obsługi i palniki	17
Akcesoria	18
Palniki gazowe	19
Włączanie ręczne	19
Automatyczne zapalanie	19
System zabezpieczający	19
Gaszenie palnika	19
Uwagi	19
Naczynia do gotowania	19
Odpowiednie naczynia	19
Wskazówki dotyczące użytkowania	20
Tabela gotowania	20
Informacje dotyczące tabeli	20
Czyszczenie i konserwacja	23
Czyszczenie	23
Konserwacja	23
Rozwiązanie nietypowych sytuacji	24
Serwis techniczny	25
Warunki gwarancji	25
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem	25
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	25

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego. Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

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

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączaniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, z uwzględnieniem wszystkich norm i przepisów prawnych obowiązujących w danym kraju oraz zaleceń lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

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

Nie należy używać innych pokrywek i barierek ochronnych dla dzieci niż zalecane przez producenta płyty kuchenki. W przeciwnym razie mogą spowodować wypadek, na przykład na skutek nadmiernego nagrzania, zapalenia lub oddzielenia się fragmentów materiału.

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzeń w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zatrucia!

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem). Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Strefy grzejne i przylegające do nich miejsca bardzo się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę uważać, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się niszczelne, co w konsekwencji prowadzi

do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle.
- Strefy grzejne bardzo się nagrzewają. Nie należy kłaść na płycie kuchenki przedmiotów łatwopalnych. Nie należy gromadzić przedmiotów na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać ani nie używać substancji chemicznych powodujących korozję, par, substancji łatwopalnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas ogrzewania tłuszczu lub oleju, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

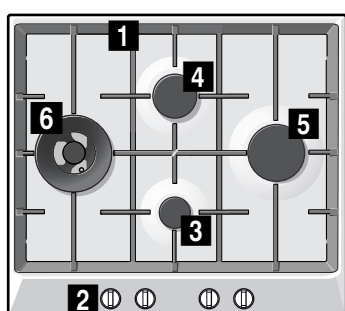
- Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone,

należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.

- Jeżeli pokrętło obsługi nie daje się obracać, nie należy go już używać. Należy natychmiast skontaktować się z serwisem w celu naprawy lub wymiany pokrętła obsługi.

Nowe urządzenie w Państwa domu

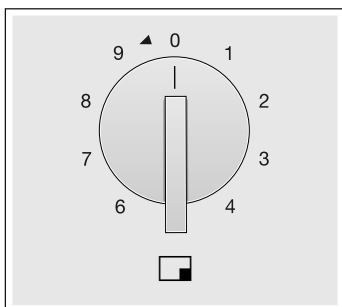
CG261.....



- 1** Ruszty
- 2** Pokrętła
- 3** Palnik oszczędny o mocy do 1 kW
- 4** Palnik zwykły o mocy do 1,75 kW

Elementy obsługi i palniki

Na każdym pokrętle obsługi oznaczony jest odnośny palnik. Pokrętła obsługi umożliwiają, zależnie od ustawionej pozycji, regulację żądanej mocy w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego. Nigdy nie przechodzić z pozycji 0 bezpośrednio do pozycji 1 lub z pozycji 1 do pozycji 0.



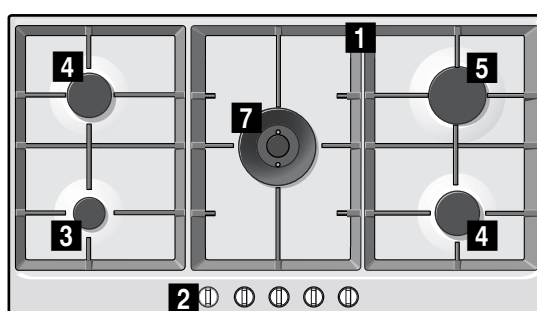
Wskaźniki

	Palnik sterowany za pomocą pokrętła obsługi
0	Wyłączony palnik
9	Maksymalny stopień mocy i elektryczne zapalenie
1	Minimalny stopień mocy

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

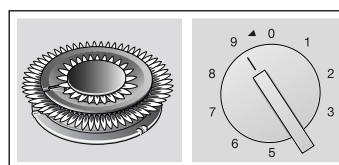
W celu oczyszczenia urządzenia, nie należy używać maszyn do czyszczenia parą wodną.

CG291.....

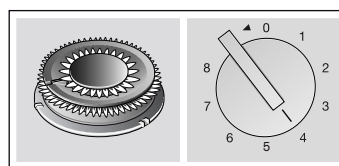


- 5** Palnik o dużej mocy do 3 kW
- 6** Palnik Wok o mocy do 4 kW
- 7** Podwójny palnik Wok o mocy do 5 kW

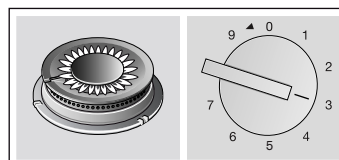
W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego. Możliwe stopnie mocy:



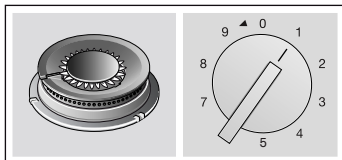
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



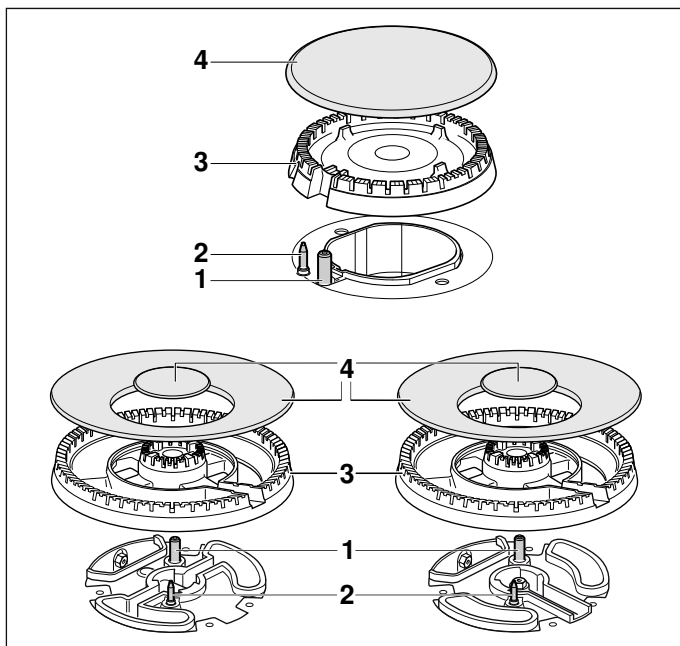
Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny -
moc minimalna.

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.

Zachować ostrożność przy zdejmowaniu rusztów. Przesunięcie jednego rusztu może spowodować zmianę położenia sąsiednich rusztów.

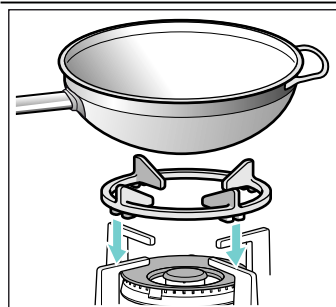


Elementy

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Świczka zapłonowa |
| 2 | Termoogniwo |
| 3 | Kołpak palnika |
| 4 | Nakrywka palnika |

Aksesoria

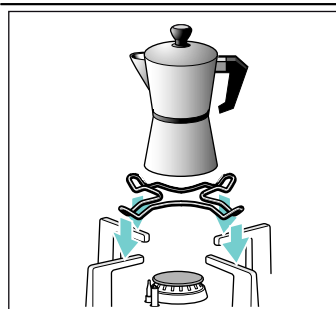
W zależności od modelu do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.



Dodatkowy ruszt Wok

Przeznaczony wyłącznie do stosowania na palnikach Wok. Używać naczyń z wklęsłym dnem.

W celu wydłużenia okresu użytkowania urządzenia zalecane jest stosowanie dodatkowego rusztu Wok.



Dodatkowy ruszt pod kawiarkę

Przeznaczony wyłącznie do stosowania na najmniej-szym palniku. Używać naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

Kod produktu

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Dodatkowy ruszt Wok

423545

Dodatkowy ruszt pod kawiarkę

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Palniki gazowe

Włączanie ręczne

- 1 Nacisnąć pokrętkę obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
- 2 Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

Automatyczne zapalenie

Jeżeli płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania (świeczki zapłonowe):

- 1 Nacisnąć pokrętkę obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy. Dopóki pokrętkę obsługi jest wciśnięte, wszystkie palniki generują iskry. Zapala się płomień. Odczekać kilka sekund.
- 2 Puścić pokrętkę obsługi.
- 3 Obrócić pokrętkę obsługi na żadaną pozycję.

Jeśli nie nastąpi zapłon, należy wyłączyć palnik i powtórzyć czynności opisane powyżej. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętkę obsługi dłużej (do 10 sekund).

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

Jeżeli płomień nie zapali się po 15 sekundach, wyłączyć palnik i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Odczekać co najmniej minutę przed ponownym włączeniem palnika.

Wskazówka: Zadbaj o maksymalny poziom czystości. Jeżeli świeczki zapłonowe są zabrudzone, proces zapalania może mieć nieprawidłowy przebieg. Świeczki zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Dopilnować, aby świeczki zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

System zabezpieczający

Płyta kuchenki jest zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.

Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:

- 1 W zwykły sposób zapalić palnik.
- 2 Przytrzymując mocno pokrętkę, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętkę w prawo w położenie 0.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętkę palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia

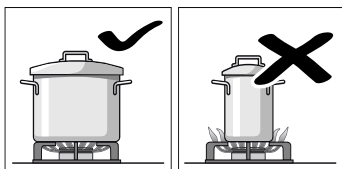
Palnik	Minimalna średnica spodu naczynia do gotowania	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania
Palnik Wok	22 cm	30 cm
Palnik o dużej mocy	20 cm	26 cm
Palnik zwykły	14 cm	22 cm
Palnik oszczędny	12 cm	16 cm

Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej.

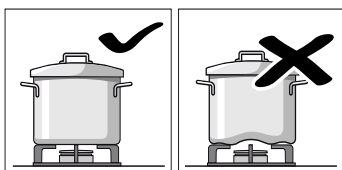
Wskazówki dotyczące użytkowania

Wskazówka: Użytkowanie urządzenia przy użyciu określonych patelni lub garnków może spowodować niewielką, przejściową deformację stalowej powierzchni grzewczej. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

Poniższe wskazówki pozwolą zaoszczędzić energię, jak również zapobiec uszkodzeniu naczyń do gotowania:

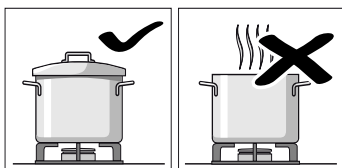


Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika. Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

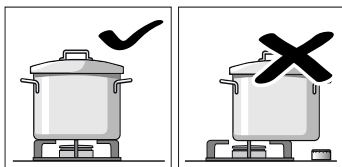


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

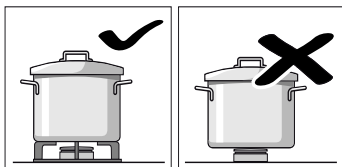


Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



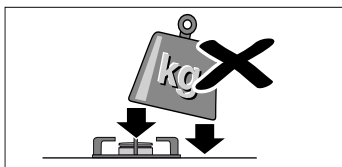
Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku.

Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.

Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Tabela gotowania




W poniższej tabeli podane są optymalne stopnie mocy grzania oraz czasy gotowania dla różnych potraw. Informacje te mają charakter orientacyjny i dotyczą porcji dla czterech osób.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw, od rodzaju używanego gazu, jak również od materiału, z którego wykonane jest naczynie do gotowania. Do przyrządzenia tych potraw wykorzystano głównie naczynia wykonane ze stali nierdzewnej.








Zawsze należy używać naczyń odpowiedniej wielkości i ustawiać je pośrodku palnika. Informacje na temat średnicy naczyń podane są w. → "Odpowiednie naczynia"

Informacje dotyczące tabeli

Proces przyrządzania każdej potrawy składa się z jednego lub dwóch etapów. Każdy etap obejmuje informacje o:

-  metodzie gotowania
-  stopniu mocy grzania
-  czasie trwania w minutach

Podane w tabeli metody gotowania

-  Zagotowanie
-  Kontynuacja gotowania
-  Wytwarzanie ciśnienia w szybkowarze
-  Utrzymywanie ciśnienia w szybkowarze
-  Silne obsmażanie
-  Delikatne obsmażanie
-  Roztapianie, rozpuszczanie

* Bez pokrywki

** Stale mieszając

Wskazówka: Te symbole nie pojawiają się na urządzeniu. Mają charakter orientacyjny w odniesieniu do różnych metod gotowania.

Pojawiają się informacje na temat przyrządzania potraw na różnych palnikach. Zalecaną opcją jest pierwszy wymieniony palnik. W opisie modelu wymienione są wszystkie palniki płyty grzewczej.

Przykład:

Potrawa	Całkowity czas w min	Etap 1		Etap 2	
Palnik					
Zupy, zupy kremy					
Zupa rybna					
P. o dużej mocy	12-17		8 7-9		1 5-8
Palnik zwykły	17-22		8 11-13		1 6-9
Palnik Wok	10-15		9 6-8		4 4-7

Prezentowany przykład ilustruje przyrządzenie zupy rybnej przy użyciu palnika o dużej mocy, palnika zwykłego oraz palnika Wok.



















































Całkowity czas przyrządzenia zupy przy użyciu palnika o dużej mocy (zalecana opcja) waha się od 12 do 17 minut.





















































- Etap 1: zagotowanie.
Ustawić stopień mocy grzania 8 na 7-9 minut.
- Etap 2: kontynuacja gotowania. Na 5-8 minut zmienić stopień mocy grzania na 1.













W przypadku używania jednego z pozostałych proponowanych palników należy postępować w taki sam sposób.

Potrawa	Całkowity czas w min	Krok 1		Krok 2	
Palnik					
Zupy, zupy kremy					
Zupa rybna					
P. o dużej mocy	12-17		8 7-9		1 5-8
Palnik zwykły	17-22		8 11-13		1 6-9
Palnik Wok	10-15		9 6-8		4 4-7
Krem z dyni, barszcz					
P. o dużej mocy	30-35		9 10-12		5 20-23
Palnik zwykły	45-50		9 15-17		6 30-33
Palnik Wok	25-30		9 8-10		2 17-20
Minstrone (zupa jarzynowa)					
P. o dużej mocy	47-52		9 10-12		5 37-40
Palnik zwykły	57-62		9 10-12		6 47-50
Palnik Wok	43-48		8 8-10		3 35-38
Makaron i ryż					
Spaghetti					
P. o dużej mocy	18-22		9 8-10		6 10-12
Palnik zwykły	20-24		9 10-12		7 10-12
Palnik Wok	18-22		8 8-10		6 10-12
Ryż					
P. o dużej mocy	17-22		9 5-7		2 12-15
Palnik zwykły	18-23		9 7-9		6 11-14
Palnik Wok	15-20		8 4-6		2 11-14

Potrawa	Całkowity czas w min	Krok 1		Krok 2	
Palnik					
Ravioli					
P. o dużej mocy	9-14		9 4-6		6 5-8
Palnik zwykły	17-22		8 12-14		8 5-8
Palnik Wok	10-15		8 5-7		8 5-8
Warzywa, w tym warzywa strączkowe					
Gotowane ziemniaki (purée, sałatka ziemniaczana)					
P. o dużej mocy	23-28		9 8-10		5 15-18
Palnik zwykły	25-30		9 10-12		6 15-18
Palnik Wok	25-30		7 11-13		5 14-17
Hummus (pasta z ciecierzycy)					
P. o dużej mocy	50-55		9 10-12		4 40-43
Palnik zwykły	52-57		9 12-14		5 40-43
Palnik Wok	47-52		7 10-12		5 37-40
Soczewica					
P. o dużej mocy	40-45		9 8-10		8 32-35
Palnik zwykły	50-55		9 18-20		6 32-35
Palnik Wok	45-50		6 20-22		4 25-28
Warzywa smażone na głębokim tłuszczu					
P. o dużej mocy	12-17		7 6-8		6 6-9
Palnik zwykły	15-20		8 8-10		7 7-10
Podwójny palnik Wok	10-15		7 5-7		5 5-8
Smażone świeże warzywa**					
Palnik Wok	6-8		9 6-8		
P. o dużej mocy	6-8		9 6-8		
Frytki					
Palnik Wok	15-20		7 15-20		
P. o dużej mocy	15-20		9 15-20		
Palnik zwykły	25-30		9 25-30		
Jaja					
Shakshuka					
Palnik zwykły	15-20		9 10-12		4 5-8
P. o dużej mocy	13-18		8 7-9		3 6-9
Podwójny palnik Wok	15-20		6 11-13		4 4-7
Omlet (1 por.)					
Palnik zwykły	3-5		8 3-5		
P. o dużej mocy	2-4		9 2-4		
Palnik Wok	2-4		5 2-4		
Hiszpańska tortilla					
P. o dużej mocy	25-30		9 25-30		
Palnik Wok	18-23		9 18-23		
Podwójny palnik Wok	25-30		7 25-30		

Potrawa	Całkowity czas w min	Krok 1	Krok 2
Palnik		  	  
Sosy			
Sos beszamelowy**			
P. oszczędny	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Palnik zwykły	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Palnik Wok	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Sos na bazie "niebieskiego" sera pleśniowego**			
P. oszczędny	4-6	 * 7 4-6	
Palnik zwykły	3-5	 * 7 3-5	
P. o dużej mocy	3-5	 * 5 3-5	
Sos neapolitański			
Palnik zwykły	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Palnik Wok	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
P. o dużej mocy	15-20	 * 8 1-3	 * 6 14-17
Sos carbonara			
Palnik zwykły	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
P. o dużej mocy	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
P. oszczędny	10-15	 * 9 5-7	 * 5 5-8
Ryby			
Morszczuk po rzymsku			
P. o dużej mocy	5-10	 * 8 5-10	
Palnik zwykły	8-13	 * 9 8-13	
Palnik Wok	4-9	 * 6 4-9	
Pieczony łosoś			
P. o dużej mocy	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Podwójny palnik Wok	5-10	 * 6 2-4	 1 3-6
Palnik Wok	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Małże			
P. o dużej mocy	5-7	 * 9 5-7	
Palnik Wok	4-6	 * 9 4-6	
Palnik zwykły	10-12	 * 9 10-12	
Mięso			
Pierś kaczki (1 szt.)			
Palnik zwykły	6-8	 * 7 6-8	
P. o dużej mocy	9-11	 * 7 9-11	
Palnik Wok	6-8	 * 5 6-8	
Filet wołowy Stroganoff			
P. o dużej mocy	8-13	 * 9 8-13	
Palnik Wok	5-10	 * 8 5-10	
Palnik zwykły	12-17	 * 9 12-17	
Sznicel drobiowy (8 filetów z piersi kurczaka)			
P. o dużej mocy	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Palnik Wok	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Palnik zwykły	7-12	 * 9 7-12	

Potrawa	Całkowity czas w min	Krok 1	Krok 2
Palnik		  	  
Mięso mielone (pasztet, kotlety mielone, sos boloński)			
P. o dużej mocy	15-20	 * 8	15-20
Palnik zwykły	20-25	 * 9	20-25
Palnik Wok	15-20	 * 6	15-20
Gotowe produkty			
Mrożone krokiety (16 szt.)			
Mrożone paluszki rybne (12 szt.)			
P. o dużej mocy	6-10	 8	6-10
Palnik Wok	5-9	 8	5-9
Palnik zwykły	8-12	 8	8-12
Kiełbasy (12 szt.)			
P. o dużej mocy	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Palnik zwykły	7-12	 9	7-12
Palnik Wok	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Kiełbasy parzone (12 szt.)			
Palnik zwykły	8-13	 9	8-13
Palnik Wok	9-14	 4	9-14
P. o dużej mocy	7-12	 7	7-12
Hamburgery (4 szt.)			
P. o dużej mocy	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Palnik Wok	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Palnik zwykły	5-10	 * 9 1-3	 * 8 4-7
Warzywa mrożone**			
P. o dużej mocy	7-12	 * 9	7-12
Palnik Wok	5-10	 * 9	5-10
Palnik zwykły	12-17	 * 9	12-17
Pizza (średnica 20 cm)			
Palnik Wok	4-8	 1	4-8
P. o dużej mocy	16-20	 1	16-20
Palnik zwykły	20-25	 1	20-25
Desery			
Pudding ryżowy**			
Palnik zwykły	30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
P. oszczędny	40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Palnik Wok	35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Czekolada mleczna			
P. oszczędny	10-14	 * 1	10-14
Palnik zwykły	16-20	 * 1	16-20
Naleśniki (4 szt.)			
P. o dużej mocy	17-22	 * 7 1-3	 * 5 16-19
Palnik Wok	8-13	 * 7 1-3	 * 4 7-10
Podwójny palnik Wok	9-14	 * 5 1-3	 * 4 8-11
Pudding chlebowy			
P. o dużej mocy	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Palnik Wok	23-28	 9 8-10	 7 15-18
Palnik zwykły	27-32	 9 10-12	 7 17-20

Potrawa	Całkowity czas w min	Krok 1	Krok 2
Palnik		  	  
Pudding hiszpański**			
P. o dużej mocy	3-8	 *	5 3-8
Palnik zwykły	8-13	 *	5 8-13
Palnik Wok	3-8	 *	2 3-8
Ciasto ucierane (w kąpielii wodnej)			
P. o dużej mocy	35-40		9 35-40
Palnik Wok	40-45		9 40-45
Palnik zwykły	45-50		9 45-50

Porady dotyczące gotowania

- Do przyrządzania zup kremów i warzyw strączkowych używać szybkowaru. Czas gotowania ulegnie wówczas znacznemu skróceniu. W przypadku korzystania z szybkowaru stosować się do zaleceń producenta. Wszystkie dodatki włożyć od razu na początku gotowania.
- Podczas gotowania ziemniaków i ryżu zawsze używać pokrywki. Czas gotowania ulegnie znacznemu skróceniu. Przed włożeniem makaronu, ryżu lub ziemniaków woda musi się zagotować. Następnie dopasować stopień mocy grzania, aby kontynuować gotowanie.
- W przypadku potraw przyrządzanych na patelni najpierw rozgrzać olej. Po rozpoczęciu smażenia utrzymywać stałą temperaturę, dostosowując w razie potrzeby stopień mocy grzania. W przypadku przyrządzania kilku porcji odczekać, aż żądana temperatura zostanie ponownie osiągnięta. Regularnie obracać potrawy.
- W przypadku gotowania zup, kremów lub ciecierzycy wszystkie dodatki włożyć równocześnie do naczynia.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przyłgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i rowki palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor.

Uwaga!

- W celu wyczyszczenia urządzenia nie usuwać elementów obsługi. Wnikająca wilgoć może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.
- Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur palnik wok oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników itd.) mogą zmienić kolor. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 311499).

Uwaga!

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

Rozwiązanie nietypowych sytuacji

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przeźren między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętła.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w instrukcji obsługi.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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


Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia pojawia się symbol , należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują skuteczne zabezpieczenie podczas transportu. Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o adresie najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej,
- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

Cuprins

Utilizarea conformă cu destinația	27
Instrucțiuni de siguranță importante	28
Noul dvs. aparat	29
Elementele de operare și arzătoarele	29
Accesorii	30
Arzătoare cu gaz	31
Conectarea manuală	31
Aprindere automată	31
Sistem de siguranță	31
Stingerea unui arzător	31
Indicații	31
Recipiente de gătit	31
Recipiente adecvate	31
Indicații de utilizare	32
Tabel de preparare	32
Informații despre tabele	32
Curățare și întreținere	35
Curățare	35
Întreținere	35
Soluționarea anomaliilor	36
Serviciu de asistență tehnică	37
Condiții de garanție	37
Ambalaj și aparate uzate	37
Evacuarea corectă ca deșeu	37

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: www.gaggenau.com și la magazinul online: www.gaggenau.com/zz/store

Utilizarea conformă cu destinația

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Doar atunci veți putea manevra aparatul dvs. într-un mod eficient și sigur. Păstrați instrucțiunile de utilizare și instalare și înmânați-le împreună cu aparatul dacă acesta își schimbă proprietarul.

Producătorul este exonerat de orice răspundere dacă nu sunt îndeplinite dispozițiile din acest manual.

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

Nu scoateți aparatul din ambalajul protector până în momentul încastrării. Dacă observați vreo daună la aparat, nu îl conectați. Luați legătura cu Serviciul nostru tehnic.

Acest aparat corespunde cu clasa 3, conform normei EN 30-1-1 pentru aparate pe bază de gaz: aparat încastrat într-o mobilă.

Înainte de a instala noua dvs. plită de gătit, asigurați-vă că instalarea se efectuează urmând instrucțiunile de montare.

Acest aparat nu poate fi instalat în iahturi sau rulote.

Acest aparat trebuie să fie utilizat exclusiv în locuri cu ventilație suficientă.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Toate lucrările de instalare, conectare, reglare și adaptare la alte tipuri de gaz trebuie să fie realizate de către un tehnician autorizat, respectând toate normele și legislația aplicabile și dispozițiile companiilor locale furnizoare de gaz și energie electrică. Se va acorda o atenție deosebită dispozițiilor aplicabile în ceea ce privește ventilația.

Acest aparat iese din fabrică reglat pentru tipul de gaz indicat pe plăcuța cu caracteristici. Dacă este necesar să îl schimbați, consultați instrucțiunile de montare. Este recomandat să apelați la serviciul nostru tehnic pentru adaptarea la alte tipuri de gaz.

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea casei. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost conceput.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu utilizați capace sau bariere de protecție pentru copii care nu sunt recomandate de către producătorul plitei de gătit. Puteți provoca accidente, de ex. aprinderea sau desprinderea de fragmente de material datorită supraîncălzirii.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante

⚠️ Avertizare – Pericol de deflagrație!

Acumularea de gaz fără ardere într-o incintă închisă aduce pericolul de deflagrație. Nu supuneți aparatul la curenți de aer. Arzătoarele s-ar putea stinge. Citiți cu atenție instrucțiunile și indicațiile cu privire la funcționarea arzătoarelor cu gaz.

⚠️ Avertizare – Pericol de intoxicare!

Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și produși de ardere în locul în care este instalat. Asigurați o bună aerisire a bucătăriei, în special cât timp plita de gătit este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă). Utilizarea frecventă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară sau mai eficientă: deschideți o fereastră sau măriți puterea aerisirii mecanice.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Zonele de gătit și zonele adiacente se înfierbântă. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți la distanță copiii cu vârsta sub 8 ani.
- 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 și pot deveni neetanșe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat. Ambele pot duce la arsuri. Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere.
- Zonele de gătit se înfierbântă. Nu amplasați obiecte inflamabile pe plita de gătit. Nu depozitați obiecte pe plita de gătit.

- Nu depozitați și nici nu utilizați produse chimice corozive, vapori, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub acest aparat electrocasnic și nici în apropierea lui.
- Grăsimile sau uleiurile supraîncălzite sunt ușor inflamabile. Nu vă îndepărtați în timp ce încălziți grăsime sau ulei. Dacă acestea iau foc, nu stingeți cu apă. Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuși focul și deconectați zona de gătit.

⚠️ Avertizare – Pericol de leziuni!

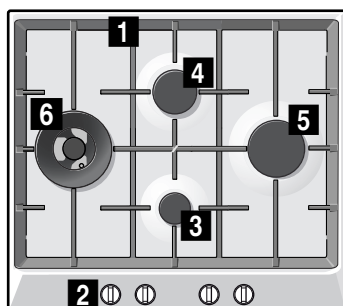
- Recipientele care prezintă daune, au o dimensiune inadecvată, depășesc marginile plitei de gătit sau sunt situate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați sfaturile și indicațiile referitoare la recipientele de gătit.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Reparațiile pot fi executate numai de către un tehnician de service instruit de noi, la fel și înlocuirea cablurilor electrice sau a conductelor de gaz defecte. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz. Chemați unitatea service abilitată.
- 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 și solicitați repararea sau înlocuirea acestuia.

⚠️ Avertizare – Pericol de șoc electric!

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi pentru a curăța aparatul.

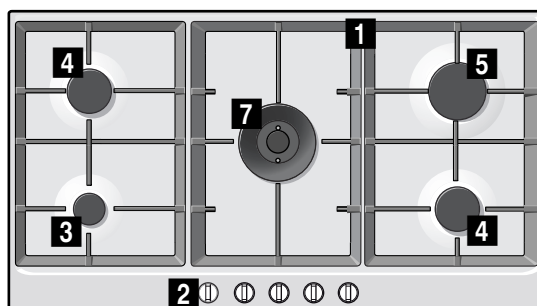
Noul dvs. aparat

CG261.....



- 1** Grătare
- 2** Comenzi
- 3** Arzător economic cu până la 1 kW
- 4** Arzător normal cu până la 1,75 kW

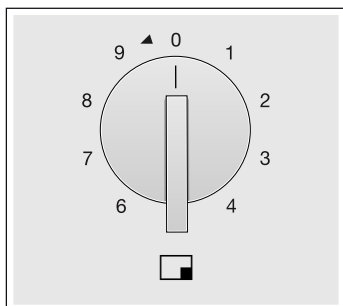
CG291.....



- 5** Arzător puternic cu până la 3 kW
- 6** Arzător pentru Wok cu până la 4 kW
- 7** Arzător dual pentru Wok cu până la 5 kW

Elementele de operare și arzătoarele

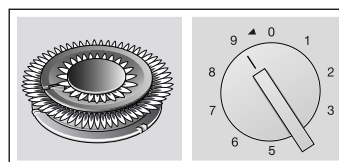
La fiecare buton de control este marcat arzătorul aferent. Cu butoanele de control puteți regla de fiecare dată puterea necesară, corespunzător diverselor poziții, între valorile maxime și cele minime. Nu încercați niciodată să treceți direct de la poziția 0 la poziția 1 sau de la poziția 1 la poziția 0.



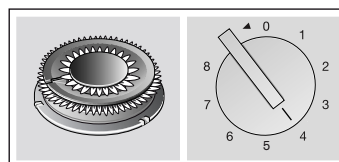
Afișaje

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Arzător comandat de la butonul de control |
| 0 | Arzător deconectat |
| 9 | Treapta de putere cea mai mare și aprinderea electrică |
| 1 | Treapta de putere cea mai redusă |

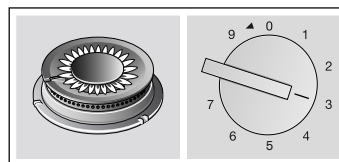
Flăcările interioare și cele exterioare ale arzătoarelor duble duale pot fi reglate independent unele de celelalte. Treptele de putere posibile sunt:



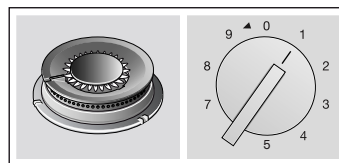
Flacăra exterioară și cea interioară la putere maximă.



Flacăra exterioară la putere minimă, flacăra interioară la putere maximă.



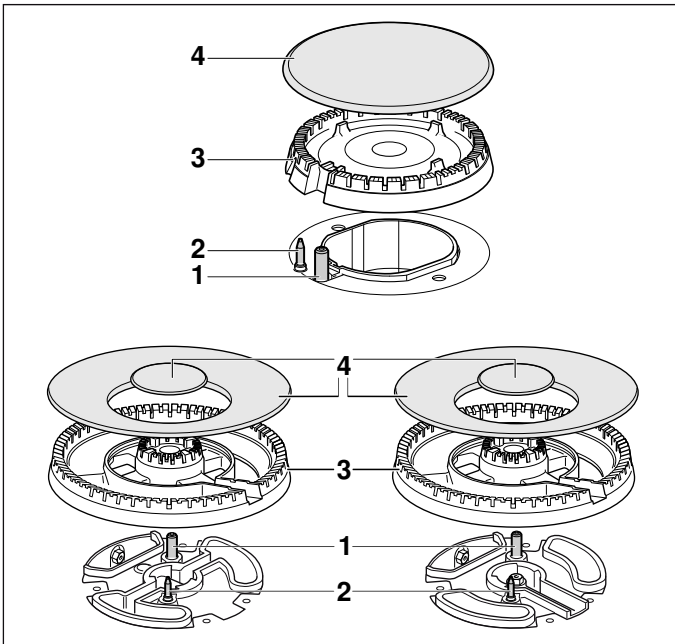
Flacăra interioară la putere maximă.



Flacăra interioară la putere minimă.

Pentru o funcționare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asigurați că grătarele și toate piesele arzătoarelor sunt bine poziționate. Nu interschimbați capacele arzătoarelor.

Demontați întotdeauna cu atenție grătarul. Mutarea unui grătar poate cauza și mutarea grătarelor alăturate.

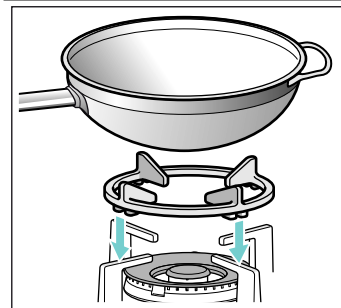


Elemente

1	Bujie
2	Termoelement
3	Corpul arzătorului
4	Capacul arzătorului

Accesorii

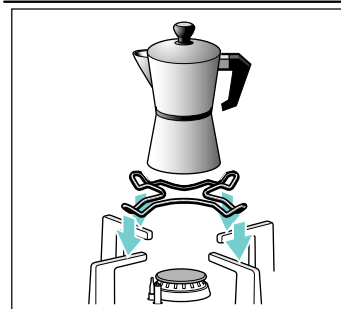
În funcție de model, plita dvs. de gătit poate include următoarele accesorii. Acestea se pot, de asemenea, achiziționa de la serviciul tehnic.



Suport suplimentar pentru wok

Adecvat numai pentru utilizare pe arzătorul pentru wok. Utilizați vase de gătit cu fund bombat.

Pentru a asigura o durată de viață îndelungată a aparatului, se recomandă utilizarea suporturilor suplimentare pentru wok.



Suport suplimentar pentru espresso moka

Adecvat numai pentru utilizare pe arzătorul cel mai mic. Utilizați vase de gătit cu un diametru mai mic de 12 cm.

Cod

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Suport suplimentar pentru wok

423545

Suport suplimentar pentru espresso moka

Producătorul nu își asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează incorect aceste accesorii.

Arzătoare cu gaz

Conectarea manuală

- 1 Apăsați butonul de control al arzătorului selectat și rotiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
- 2 Țineți un element de aprindere sau o flacără (brichetă, chibrit etc.) la arzător.

Aprindere automată

Dacă plita dispune de aprindere automată (bujii):

- 1 Apăsați butonul de control al arzătorului selectat și rotiți-l spre stânga până la treapta de putere cea mai mare.
Cât timp butonul de control este menținut apăsat, toate arzătoarele produc scânteii. Flacăra se aprinde. Așteptați câteva secunde.
- 2 Eliberați butonul de control.
- 3 Rotiți butonul de control în poziția dorită.

În cazul în care nu se realizează aprinderea, deconectați arzătorul și repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta, mențineți butonul de control apăsat mai mult timp (până la 10 secunde).

⚠ Avertizare – Pericol de explozie!

Dacă flacăra nu se aprinde după 15 secunde, deconectați arzătorul și deschideți ușa sau fereastra camerei. Înainte de a conecta din nou arzătorul, așteptați cel puțin un minut.

Indicație: Asigurați o curățenie cât mai bună. În cazul în care bujiile sunt murdare, se poate produce o aprindere greșită. Curățați bujiile regulat cu o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovituri puternice.

Sistem de siguranță

Plita dvs. de gătit dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică trecerea gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.

Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:

- 1 Aprindeți arzătorul în mod normal.
- 2 Fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce ați aprins flacăra.

Stingerea unui arzător

Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

Câteva secunde după stingerea arzătorului, se va produce un sunet (ca o lovitură). Nu este nicio anomalie, aceasta înseamnă că siguranța a încetat să mai funcționeze.

Indicații

În timpul funcționării arzătorului, este normal să se audă un șuierat ușor.

La primele utilizări, este normal să se degaje mirosuri. Aceasta nu presupune niciun risc și nicio funcționare defectuoasă. Mirosurile vor dispărea.

O flacăra de culoare portocalie este normală. Se datorează prezenței prafului în aer, lichidelor vărsate, etc.

În cazul unei stingeri accidentale a flăcărilor arzătorului, închideți comanda de acționare a arzătorului și nu încercați să îl reaprindeți timp de cel puțin 1 minut.

Recipiente de gătit

Recipiente adecvate

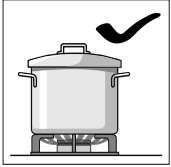
Arzător	Diametrul minim al bazei vasului de gătit	Diametrul maxim al bazei vasului de gătit
Arzător pentru wok	22 cm	30 cm
Arzător puternic	20 cm	26 cm
Arzător normal	14 cm	22 cm
Arzător economic	12 cm	16 cm

Vasele nu trebuie să depășească marginea zonei de gătit.

Indicații de utilizare

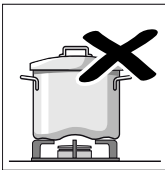
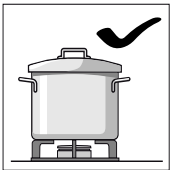
Indicație: La folosirea anumitor tigăi sau oale, poate apărea o ușoară deformare trecătoare a suprafeței din oțel. Acest lucru este normal și nu influențează funcționalitatea aparatului.

Următoarele recomandări vă ajută să economisiți energie și să evitați deteriorări ale vaselor de gătit:



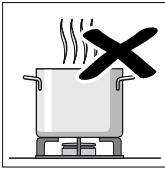
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

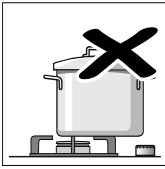
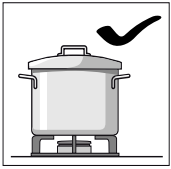


Nu utilizați recipiente deformatate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.

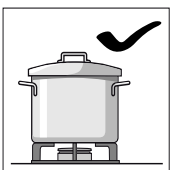


Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.



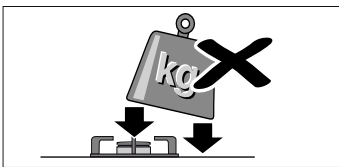
Așezați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna.

Nu așezați recipiente mari pe arzătoarele apropiate de comenzi. Acestea s-ar putea deteriora din cauza excesului de temperatură.



Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutate excesive.

Tabel de preparare


Următorul tabel cuprinde treptele de preparare termică și timpii de preparare optimi pentru diverse preparate. Informațiile reprezintă valori de referință pentru patru porții.


Timpii de preparare și treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor, de tipul de gaz utilizat, precum și de materialul vasului de gătit. Pentru prepararea acestor alimente se utilizează în principal vase de gătit din oțel inoxidabil.

Utilizați întotdeauna un vas de gătit suficient de mare, poziționat în centru pe arzător. Informații referitoare la diametrul vasului de gătit găsiți la → "Recipiente adecvate".

Informații despre tabele

Pregătirea fiecărui preparat implică una sau două etape. Fiecare etapă cuprinde informații despre:


 Metoda de preparare


 Treapta de preparare termică


 Durata de preparare în minute


Metodele de preparare din tabel

 Fierbere


 Continuarea preparării

 Creșterea presiunii în oala sub presiune

 Menținerea presiunii în oala sub presiune

 Sotare puternică

 Sotare ușoară

 Topire, dizolvare

* Fără capac

** Amestecați constant

Indicație: Simbolurile nu apar pe aparat. Ele sunt orientative pentru diversele metode de preparare.

Apar informații cu privire la pregătirea preparatelor pe diverse arzătoare. Opțiunea recomandată este menționată pentru primul arzător. În prezentarea generală a modelului sunt descrise toate arzătoarele plitei.

Exemplu:

Preparatul Arzător	Temp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Supe, supe cremă							
Supă de pește							
Arzător puternic	12-17		8	7-9		1	5-8
Arzător normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Arzător pentru wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Acest exemplu prezintă prepararea unei supe de pește utilizând arzătorul puternic, arzătorul normal și arzător pentru wok.






















































Cu arzătorul puternic (opțiune recomandată), timpul total este între 12 și 17 minute.





















































- Etapa 1: fierbere. Setezi treapta de preparare termică 8 pentru 7-9 minute.
- Etapa 2: continuarea preparării. Schimbați pe treapta de preparare termică 1 pentru 5-8 minute.

Informațiile sunt valabile, de asemenea, și pentru celelalte arzătoare propuse.

Preparatul Arzător	Temp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Supe, supe cremă							
Supă de pește							
A. puternic	12-17		8	7-9		1	5-8
A. normal	17-22		8	11-13		1	6-9
A. pentru wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Cremă de dovleac, ciorbă							
A. puternic	30-35		9	10-12		5	20-23
A. normal	45-50		9	15-17		6	30-33
A. pentru wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (supă de legume)							
A. puternic	47-52		9	10-12		5	37-40
A. normal	57-62		9	10-12		6	47-50
A. pentru wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Tăiței și orez							
Spaghetti							
A. puternic	18-22		9	8-10		6	10-12
A. normal	20-24		9	10-12		7	10-12
A. pentru wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Orez							
A. puternic	17-22		9	5-7		2	12-15
A. normal	18-23		9	7-9		6	11-14
A. pentru wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Preparatul Arzător	Temp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Ravioli							
A. puternic	9-14		9	4-6		6	5-8
A. normal	17-22		8	12-14		8	5-8
A. pentru wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Legume și leguminoase							
Cartofi fierți (piure, salată de cartofi)							
A. puternic	23-28		9	8-10		5	15-18
A. normal	25-30		9	10-12		6	15-18
A. pentru wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (boabe de năut piure)							
A. puternic	50-55		9	10-12		4	40-43
A. normal	52-57		9	12-14		5	40-43
A. pentru wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Linte							
A. puternic	40-45		9	8-10		8	32-35
A. normal	50-55		9	18-20		6	32-35
A. pentru wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Legume prăjite							
A. puternic	12-17		7	6-8		6	6-9
A. normal	15-20		8	8-10		7	7-10
Arzător dual pentru wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Legume proaspete sotate**							
A. pentru wok	6-8		9	6-8			
A. puternic	6-8		9	6-8			
Cartofi prăjiți							
A. pentru wok	15-20		7	15-20			
A. puternic	15-20		9	15-20			
A. normal	25-30		9	25-30			
Ouă							
Shakshuka (ouă în sos de roșii)							
A. normal	15-20		9	10-12		4	5-8
A. puternic	13-18		8	7-9		3	6-9
Arzător dual pentru wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletă (1 porție)							
A. normal	3-5		8	3-5			
A. puternic	2-4		9	2-4			
A. pentru wok	2-4		5	2-4			
Tortilla spaniolă							
A. puternic	25-30		9	25-30			
A. pentru wok	18-23		9	18-23			
Arzător dual pentru wok	25-30		7	25-30			

Preparatul Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
							
Sosuri							
Sos Béchamel**							
A. economic	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
A. normal	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
A. pentru wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Sos cu brânză cu mucegai albastru**							
A. economic	4-6	 *	7	4-6			
A. normal	3-5	 *	7	3-5			
A. puternic	3-5	 *	5	3-5			
Sos Napoletana							
A. normal	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
A. pentru wok	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
A. puternic	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Sos Carbonara							
A. normal	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
A. puternic	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
A. economic	10-15	 *	9	5-7	 *	5	5-8
Pește							
Merluciu în stil roman							
A. puternic	5-10	 *	8	5-10			
A. normal	8-13	 *	9	8-13			
A. pentru wok	4-9	 *	6	4-9			
Somon la cuptor							
A. puternic	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Arzător dual pentru wok	5-10	 *	6	2-4		1	3-6
A. pentru wok	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Soci							
A. puternic	5-7	 *	9	5-7			
A. pentru wok	4-6	 *	9	4-6			
A. normal	10-12	 *	9	10-12			
Carne							
Piept de rață (1 buc.)							
A. normal	6-8	 *	7	6-8			
A. puternic	9-11	 *	7	9-11			
A. pentru wok	6-8	 *	5	6-8			
File de vită Stroganoff							
A. puternic	8-13	 *	9	8-13			
A. pentru wok	5-10	 *	8	5-10			
A. normal	12-17	 *	9	12-17			
Șnițel de pui (8 fileuri de piept de pui)							
A. puternic	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
A. pentru wok	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
A. normal	7-12	 *	9	7-12			
Carne tocată (plăcintă cu carne, chiftete, sos bolognese)							
A. puternic	15-20	 *	8	15-20			
A. normal	20-25	 *	9	20-25			
A. pentru wok	15-20	 *	6	15-20			

Preparatul Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
							
Produse preparate							
Crochete congelate (16 buc.)							
Crochete de pește congelate (12 buc.)							
A. puternic	6-10	 *	8	6-10			
A. pentru wok	5-9	 *	8	5-9			
A. normal	8-12	 *	8	8-12			
Cârnași la grătar (12 buc.)							
A. puternic	5-10	 *	9	1-3		7	4-7
A. normal	7-12	 *	9	7-12			
A. pentru wok	5-10	 *	9	1-3		7	4-7
Cârnași fierți (12 buc.)							
A. normal	8-13	 *	9	8-13			
A. pentru wok	9-14	 *	4	9-14			
A. puternic	7-12	 *	7	7-12			
Hamburgeri (4 buc.)							
A. puternic	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
A. pentru wok	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
A. normal	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Legume congelate**							
A. puternic	7-12	 *	9	7-12			
A. pentru wok	5-10	 *	9	5-10			
A. normal	12-17	 *	9	12-17			
Pizza (diametrul 20 cm)							
A. pentru wok	4-8		1	4-8			
A. puternic	16-20		1	16-20			
A. normal	20-25		1	20-25			
Deserturi							
Orez cu lapte**							
A. normal	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
A. economic	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
A. pentru wok	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Ciocolată cu lapte							
A. economic	10-14	 *	1	10-14			
A. normal	16-20	 *	1	16-20			
Clătite (4 buc.)							
A. puternic	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
A. pentru wok	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Arzător dual pentru wok	9-14	 *	5	1-3	 *	4	8-11
Budincă de pâine							
A. puternic	25-30	 *	9	10-12		6	15-18
A. pentru wok	23-28	 *	9	8-10		7	15-18
A. normal	27-32	 *	9	10-12		7	17-20
Budincă spaniolă**							
A. puternic	3-8	 *	5	3-8			
A. normal	8-13	 *	5	8-13			
A. pentru wok	3-8	 *	2	3-8			

Preparatul	Timp total în min.	Etapa 1		Etapa 2	
Arzător					
Pandișpan (în bain-marie)					
A. puternic	35-40		9	35-40	
A. pentru wok	40-45		9	40-45	
A. normal	45-50		9	45-50	

Sugestii pentru gătit

- Pentru pregătirea supelor cremă și a leguminoaselor, folosiți o oală sub presiune. Timpul de preparare va fi redus semnificativ. Dacă folosiți o oală sub presiune, respectați indicațiile producătorului. Adăugați toate ingredientele de la început.
- Când gătiți cartofi și orez, acoperiți întotdeauna vasul cu un capac. Timpul de preparare va fi astfel semnificativ mai mic. Apa trebuie să fie fiartă înainte de a găti paste, orez sau cartofi. Reglați apoi treapta de preparare termică pentru a continua procesul de preparare.
- Mai întâi încălziți uleiul în tigăile pentru preparare. Imediat după ce ați început prăjirea, mențineți temperatura constantă, prin adaptarea treptei de preparare termice, la nevoie. La prepararea mai multor porții, așteptați până la atingerea din nou a temperaturii de preparare. Întoarceți regulat alimentele.
- Atunci când preparați supe, creme, linte sau mazăre, introduceți toate ingredientele în același timp în vasul de gătit.

Curățare și întreținere

Curățare

Odată aparatul răcit, curățați cu un burete, apă și săpun.

După fiecare utilizare, curățați suprafața respectivelor elemente ale arzătorului atunci când acesta s-a răcit. Dacă se lasă resturi (alimente fierte, stropi de grăsime, etc.), indiferent cât de puține ar fi, acestea vor forma o crustă și vor fi apoi mai dificil de îndepărtat. Este necesar ca orificiile și canelurile să fie curate pentru ca flacăra să fie corectă.

Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curățați arzătoarele și grătarele cu apă cu săpun și frecăți-le cu o perie nemetalică.

Dacă grătarele dispun de piciorușe de cauciuc, aveți grijă atunci când le curățați. Piciorușele pot ieși iar grătarul poate zgâria plita de gătit.

Uscăți complet arzătoarele și grătarele, întotdeauna. Prezența picăturilor de apă sau a zonelor umede la începutul gătitului poate deteriora emailul.

După curățarea și uscarea arzătoarelor, asigurați-vă astfel încât capacele să fie bine poziționate pe difuzor.

Atenție!

- Pentru curățarea aparatului, nu îndepărtați elementele de control. Umiditatea care se produce poate deteriora aparatul.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.
- Dacă plita de gătit dispune de un panou de sticlă sau de aluminiu, nu utilizați un cuțit, racletă sau ceva similar pentru a curăța îmbinarea cu partea metalică.

Întreținere

Curățați imediat lichidele care se varsă. Astfel, se va evita ca resturile de mâncare să se lipească și se vor economisi eforturi necesare.

Datorită temperaturilor înalte pe care le suportă, arzătorul pentru wok și zonele din oțel inoxidabil (recipientul pentru grăsime, zonele învecinate ale arzătoarelor, etc.) își pot schimba culoarea. Acest lucru este normal. După fiecare utilizare, curățați zonele respective cu un produs adecvat pentru oțel inoxidabil.

Se recomandă utilizarea regulată a produsului de curățare disponibil la Serviciul nostru tehnic cu codul 311499.

Atenție!

Agentul de curățare pentru inox nu trebuie să fie utilizat în zona din jurul comenzilor. Indicațiile (serigrafia) se pot șterge.

Nu lăsați lichide acide (zeamă de lămâie, oțet etc.) pe plita de gătit.

Soluționarea anomaliilor

În anumite cazuri, anomaliile detectate se pot soluționa ușor. Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, țineți cont de următoarele sfaturi:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariată.	Siguranță fuzibilă defectă.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de siguranțe fuzibile este avariată și schimbați-o.
	Înterupătorul automat sau un întrerupător diferențial s-a deconectat.	Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii și arzătoare.	Spațiul dintre bujie și arzător trebuie să fie curat.
	Arzătoarele sunt umede.	Uscați cu grijă capacele arzătorului.
	Capacele arzătorului sunt poziționate greșit.	Verificați poziționarea corectă a capacelor.
	Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greșit sau împământarea este defectă.	Luați legătura cu electricianul.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Piese arzătorului sunt poziționate greșit.	Poziționați în mod corect piesele pe arzătorul corespunzător.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu iese gaz.	Debitul de gaz este închis de chei intermediare.	Deschideți posibilele chei intermediare.
	Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Schimbați butelia.
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Un robinet este deschis.	Închideți robinetele.
	Racord greșit la butelie.	Verificați ca racordul să fie perfect.
	Posibilă scurgere de gaz.	Închideți cheia generală de gaz, ventilați încăperea și anunțați imediat un tehnician autorizat pentru revizia și certificarea instalației. Nu utilizați aparatul până când nu v-ați asigurat că nu există nicio scurgere de gaz la instalație sau la aparat.
Arzătorul se stinge imediat ce comanda a fost eliberată.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.

Serviciu de asistență tehnică

Dacă se solicită Serviciul nostru tehnic, trebuie indicat numărul produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului. Această informație figurează pe plăcuța cu caracteristici, situată în partea inferioară a plitei de gătit, și pe eticheta manualului de utilizare.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.


Condiții de garanție

Dacă, în caz contrar așteptărilor noastre, aparatul va prezenta vreo daună sau nu va îndeplini exigențele de calitate prevăzute, vă rugăm să ne înștiințați cât mai urgent posibil. Pentru ca garanția să aibă valabilitate, aparatul nu va trebui manipulat, nici utilizat în mod inadecvat.

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Ambalaj și aparate uzate

Dacă pe plăcuța cu caracteristici ale aparatului apare simbolul , țineți seama de următoarele indicații:

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Ambalajul aparatului dumneavoastră a fost fabricat din materiale strict necesare pentru a garanta o protecție eficientă în timpul transportului. Aceste materiale sunt complet reciclabile, reducând astfel impactul asupra mediului. Vă invităm să contribuiți de asemenea la conservarea mediului, respectând următoarele instrucțiuni:

- depozitați ambalajul în containerul de reciclare corespunzător,
- înainte de a arunca un aparat la care doriți să renunțați, dezafecțați-l. Informați-vă la administrația locală despre adresa centrului de colectare a materialelor reciclabile cel mai apropiat și predați acolo aparatul dvs,
- nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă. Păstrați-l într-un recipient închis și predați-l la un centru de colectare, sau, în lipsa acestuia, la un container de gunoi (va ajunge într-un loc de deversare supravegheată; probabil nu este cea mai bună soluție, însă evităm contaminarea apei).

Оглавление

Использование по назначению	38
Важные указания по технике безопасности	40
Ваша новая варочная панель	41
Элементы управления и горелки	41
Дополнительное оборудование	42
Газовые конфорки	43
Ручное включение	43
Автоматический поджиг	43
Система газ-контроль	43
Выключение конфорки	43
Примечания	43
Посуда	43
Подходящая посуда	43
Указания по использованию	44
Таблица приготовления	44
Информация о приведённых в таблице данных	44
Очистка и уход	47
Очистка	47
Уход	47
Устранение неполадок	48
Сервисный центр	49
Условия гарантийного обслуживания	49
Упаковка и отработавшие приборы	49
Правильная утилизация упаковки	49

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

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором. Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому пользователю, передайте ему это руководство.

При невыполнении инструкций, содержащихся в данном руководстве, производитель освобождается от всякой ответственности.

Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа. Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Данный прибор относится к третьему классу защиты по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Перед тем, как установить новую варочную панель, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах и в автокемперах.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

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

Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу. Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуем связаться с нашим сервисным центром.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

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

Не используйте защитные крышки для варочной панели и защитные ограждения для детей, за исключением рекомендованных производителем варочной панели. Это может привести к несчастному случаю, например, вследствие перегрева, возгорания или отслоения фрагментов материалов.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только

под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Существует опасность возгорания!

Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочной панели не было сквозняков. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

⚠ Предупреждение – Существует опасность отравления!

Использование газового прибора повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где он установлен. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни, в особенности во время работы варочной панели: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

⚠ Предупреждение – Существует опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.
- Нельзя хранить и использовать вблизи данного электроприбора или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.
- Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

⚠ Предупреждение – Существует опасность получения травм!

- Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное

обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

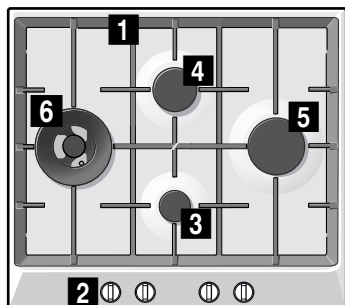
- Если кнопка управления не поворачивается или держится слишком слабо, её нельзя использовать. Обратитесь в сервисную службу для ремонта или замены кнопки управления.

⚠ Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

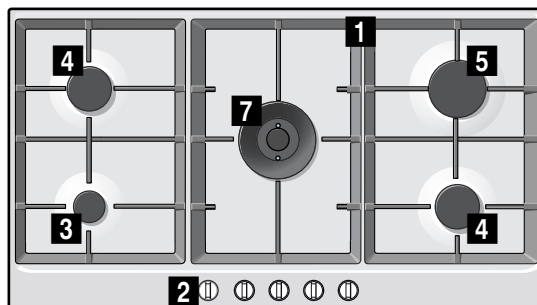
Ваша новая варочная панель

CG261.....



- 1** Решетки
- 2** Ручки управления
- 3** Экономичная конфорка до 1 кВт
- 4** Стандартная конфорка до 1,75 кВт

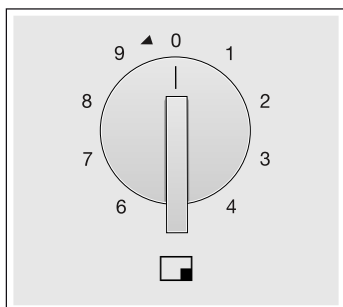
CG291.....



- 5** Конфорка повышенной мощности до 3 кВт
- 6** Конфорка Wok до 4 кВт
- 7** Двойная Конфорка Wok до 5 кВт

Элементы управления и горелки

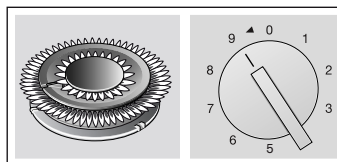
На каждом регуляторе указана соответствующая горелка. С помощью регуляторов можно установить в соответствии с различными положениями требуемую мощность: от максимального до минимального значения. Никогда не пытайтесь перейти из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 в положение 0.



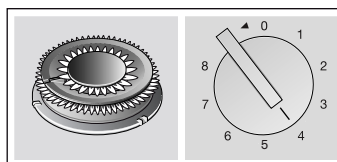
Индикаторы

	Управляемая регулятором горелка
0	Выключенная горелка
9	Максимальный уровень мощности и электрический поджиг
1	Минимальный уровень мощности

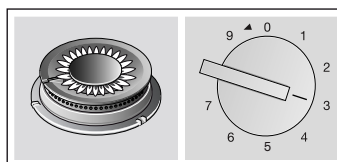
Настройка внутреннего пламени и настройка внешнего пламени двойных горелок могут осуществляться независимо друг от друга. Возможные уровни мощности:



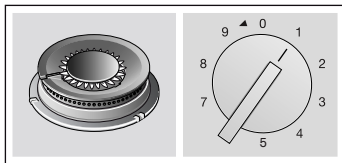
Максимальная мощность внутреннего и внешнего пламени.



Минимальная мощность внешнего пламени, максимальная мощность внутреннего пламени.



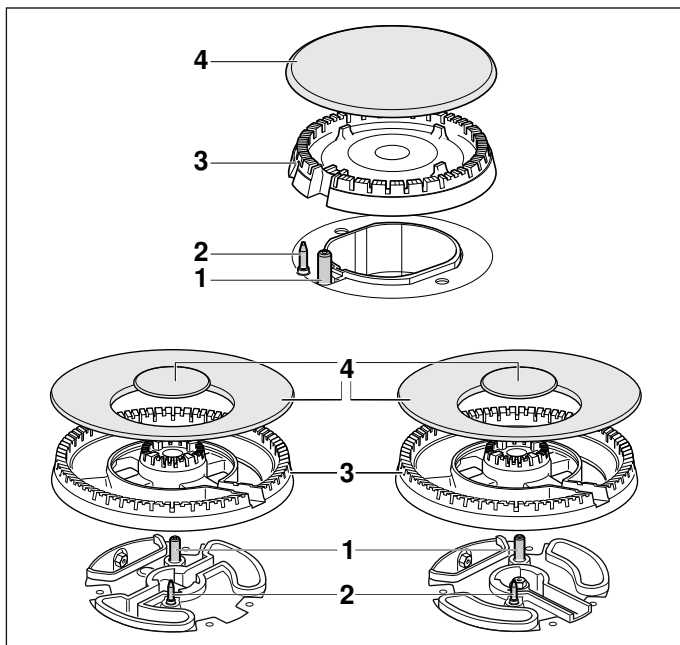
Максимальная мощность внутреннего пламени.



Минимальная мощность внутреннего пламени.

Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены. Не меняйте местами крышки горелок.

Всегда осторожно снимайте решётки. При перемещении одной решётки можно сдвинуть и находящиеся рядом решётки.

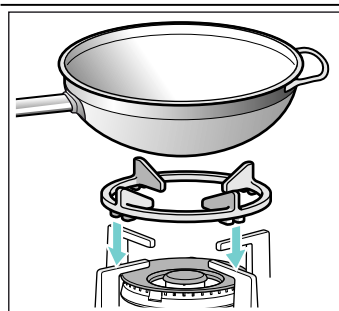


Элементы

1	Свеча поджига
2	Термоэлемент
3	Корпус горелки
4	Крышка горелки

Дополнительное оборудование

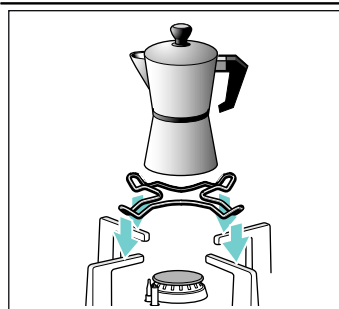
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.



Дополнительная решётка Wok

Подходит только для использования на конфорках Wok. Используйте посуду с выпуклым дном.

Чтобы увеличить срок эксплуатации прибора, рекомендуется использовать дополнительную решётку Wok.



Дополнительная решётка для кофеварки

Подходит только для использования на самой маленькой конфорке. Используйте посуду с диаметром дна менее 12 см.

Артикул

647832 (CG261)
647535 (CG291)

Дополнительная решётка Wok

423545

Дополнительная решётка для кофеварки

Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

Газовые конфорки

Ручное включение

- 1 Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности.
- 2 Поднесите запальник или пламя (зажигалка, спичка и др.) к горелке.

Автоматический поджиг

Если для варочной панели предусмотрена функция автоматического поджига (свечи поджига):

- 1 Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности. Пока вы удерживаете регулятор нажатым, на всех горелках создаются искровые разряды. Вспыхивает пламя. Подождите несколько секунд.
- 2 Отпустите регулятор.
- 3 Поверните регулятор в нужное положение.

Если поджиг не осуществляется, выключите горелку и повторите описанные выше шаги. В этот раз удерживайте регулятор нажатым в течение более длительного времени (до 10 секунд).

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

Если по истечении 15 секунд пламя не вспыхнуло, выключите горелку и откройте дверь или окно в помещении. Прежде чем заново зажечь горелку, подождите минимум одну минуту.

Указание: Соблюдайте максимальную чистоту. Если свечи поджига загрязнены, это может привести к неправильному поджигу. Очищайте свечи поджига регулярно небольшой неметаллической щёткой. Следите за тем, чтобы свечи поджига не подвергались сильным ударам.

Система газ-контроль

Ваша варочная панель оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках.

Для того, чтобы обеспечить включение этой системы:

- 1 Зажгите конфорку как обычно.
- 2 Не отпускайте ручку, а удержите ее в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

Выключение конфорки

Поверните соответствующую ручку вправо до отметки 0.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи. Они не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Посуда

Подходящая посуда

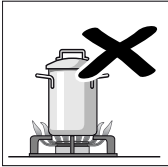
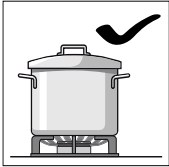
Конфорка	Минимальный диаметр дна посуды	Максимальный диаметр дна посуды
Конфорка Wok	22 см	30 см
Конфорка повышенной мощности	20 см	26 см
Стандартная конфорка	14 см	22 см
Экономичная конфорка	12 см	16 см

Посуда не должна выступать за пределы варочной панели.

Указания по использованию

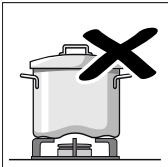
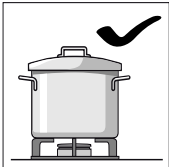
Указание: Использование некоторых сковородок или кастрюль может обусловить незначительную временную деформацию варочной панели из высококачественной стали. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора.

Следующие рекомендации помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



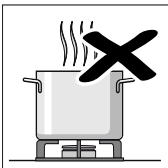
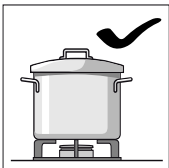
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

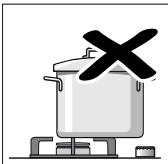
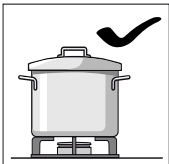


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

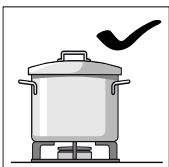


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



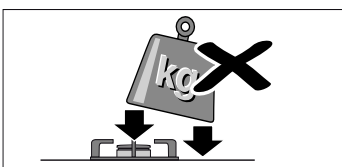
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.

Таблица приготовления


В следующей таблице содержится информация об оптимальных степенях нагрева конфорок и времени приготовления для различных блюд. Все данные являются ориентировочными и указаны в расчёте на четыре порции.


Время приготовления и степень нагрева конфорки зависят от вида, веса и качества продуктов, вида используемого газа, а также от материала посуды. Для приготовления этих блюд преимущественно была использована посуда из нержавеющей стали.

Всегда используйте посуду соответствующего размера и устанавливайте её по центру конфорки. Информацию о диаметре дна посуды см. → "Подходящая посуда"

Информация о приведённых в таблице данных


Приготовление любого блюда состоит из одного или двух этапов. Для каждого этапа указаны следующие данные:


 Способ приготовления


 Степень нагрева конфорки


 Время приготовления, мин


Приведённые в таблице способы приготовления


 Доведение до кипения


 Дальнейшее приготовление

 Создание давления в скороварке

 Поддержание давления в скороварке

 Сильное обжаривание

 Щадящее обжаривание

 Растапливание

* Без крышки

** Постоянное перемешивание

Указание: Символы не появляются на приборе. Они являются ориентировочными при использовании различных способов приготовления.

Данные для приготовления блюд появляются на различных конфорках. Использование первой указанной конфорки является рекомендуемой опцией. В обзоре моделей приведено описание всех конфорок варочной панели.

Пример:

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
Конфорка							
Супы, кремевые супы							
Рыбный суп							
К. повышенной мощности	12-17		8	7-9		1	5-8
Стандартная конфорка	17-22		8	11-13		1	6-9
Конфорка Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

На данном примере показано приготовление рыбного супа с помощью конфорки повышенной мощности, стандартной конфорки и конфорки Wok.

При использовании конфорки повышенной мощности (рекомендуемая опция) общее время приготовления составляет от 12 до 17 минут.

- Этап 1: доведение до кипения. Установите ступень нагрева 8 на 7-9 минут.
- Этап 2: дальнейшее приготовление. Используйте ступень нагрева 1 в течение 5-8 минут.

Данные действительны также для других рекомендованных конфорок.

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
Конфорка							
Супы, кремевые супы							
Рыбный суп							
К. повышенной мощности	12-17		8	7-9		1	5-8
Стандартная к.	17-22		8	11-13		1	6-9
Конфорка Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Тыквенный крем-суп, борщ							
К. повышенной мощности	30-35		9	10-12		5	20-23
Стандартная к.	45-50		9	15-17		6	30-33
Конфорка Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Минестроне (овощной суп)							
К. повышенной мощности	47-52		9	10-12		5	37-40
Стандартная к.	57-62		9	10-12		6	47-50
Конфорка Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Макароны и рис							
Спагетти							
К. повышенной мощности	18-22		9	8-10		6	10-12
Стандартная к.	20-24		9	10-12		7	10-12
Конфорка Wok	18-22		8	8-10		6	10-12

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
Конфорка							
Рис							
К. повышенной мощности	17-22		9	5-7		2	12-15
Стандартная к.	18-23		9	7-9		6	11-14
Конфорка Wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Равиоли							
К. повышенной мощности	9-14		9	4-6		6	5-8
Стандартная к.	17-22		8	12-14		8	5-8
Конфорка Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Овощи и бобовые							
Варёный картофель (пюре, картофельный салат)							
К. повышенной мощности	23-28		9	8-10		5	15-18
Стандартная к.	25-30		9	10-12		6	15-18
Конфорка Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Хумус (пюре из нута)							
К. повышенной мощности	50-55		9	10-12		4	40-43
Стандартная к.	52-57		9	12-14		5	40-43
Конфорка Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Чечевица							
К. повышенной мощности	40-45		9	8-10		8	32-35
Стандартная к.	50-55		9	18-20		6	32-35
Конфорка Wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Овощи во фритюре							
К. повышенной мощности	12-17		7	6-8		6	6-9
Стандартная к.	15-20		8	8-10		7	7-10
Двойная к. Wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Пассерованные свежие овощи**							
Конфорка Wok	6-8		9	6-8			
К. повышенной мощности	6-8		9	6-8			
Картофель фри							
Конфорка Wok	15-20		7	15-20			
К. повышенной мощности	15-20		9	15-20			
Стандартная к.	25-30		9	25-30			
Яйца							
Шакшука							
Стандартная к.	15-20		9	10-12		4	5-8
К. повышенной мощности	13-18		8	7-9		3	6-9
Двойная к. Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Омлет (1 порц.)							
Стандартная к.	3-5		8	3-5			
К. повышенной мощности	2-4		9	2-4			
Конфорка Wok	2-4		5	2-4			

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
							
Конфорка							
Испанская тортилья							
К. повышенной мощности	25-30	 *	9	25-30			
Конфорка Wok	18-23	 *	9	18-23			
Двойная к. Wok	25-30	 *	7	25-30			
Соусы							
Соус «Бешамель»**							
Экономичная к.	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Стандартная к.	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Конфорка Wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Соус с сыром с голубой плесенью**							
Экономичная к.	4-6	 *	7	4-6			
Стандартная к.	3-5	 *	7	3-5			
К. повышенной мощности	3-5	 *	5	3-5			
Соус «Наполетана»							
Стандартная к.	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Конфорка Wok	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
К. повышенной мощности	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Соус «Карбонара»							
Стандартная к.	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
К. повышенной мощности	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Экономичная к.	10-15	 *	9	5-7	 *	5	5-8
Рыба							
Хек по-римски							
К. повышенной мощности	5-10	 *	8	5-10			
Стандартная к.	8-13	 *	9	8-13			
Конфорка Wok	4-9	 *	6	4-9			
Запечённый лосось							
К. повышенной мощности	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Двойная к. Wok	5-10	 *	6	2-4		1	3-6
Конфорка Wok	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Моллюски							
К. повышенной мощности	5-7	 *	9	5-7			
Конфорка Wok	4-6	 *	9	4-6			
Стандартная к.	10-12	 *	9	10-12			
Мясо							
Утиная грудка (1 шт.)							
Стандартная к.	6-8	 *	7	6-8			
К. повышенной мощности	9-11	 *	7	9-11			
Конфорка Wok	6-8	 *	5	6-8			

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
							
Конфорка							
Бефстроганов							
К. повышенной мощности	8-13	 *	9	8-13			
Конфорка Wok	5-10	 *	8	5-10			
Стандартная к.	12-17	 *	9	12-17			
Куриный шницель (куриная грудка, филе, 8 шт.)							
К. повышенной мощности	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Конфорка Wok	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Стандартная к.	7-12	 *	9	7-12			
Мясной фарш (мясной паштет, фрикадельки, соус «Болоньезе»)							
К. повышенной мощности	15-20	 *	8	15-20			
Стандартная к.	20-25	 *	9	20-25			
Конфорка Wok	15-20	 *	6	15-20			
Готовые продукты							
Замороженные крокеты (16 шт.)							
Замороженные рыбные палочки (12 шт.)							
К. повышенной мощности	6-10	 *	8	6-10			
Конфорка Wok	5-9	 *	8	5-9			
Стандартная к.	8-12	 *	8	8-12			
Жареные колбаски (12 шт.)							
К. повышенной мощности	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Стандартная к.	7-12	 *	9	7-12			
Конфорка Wok	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Сардельки (12 шт.)							
Стандартная к.	8-13	 *	9	8-13			
Конфорка Wok	9-14	 *	4	9-14			
К. повышенной мощности	7-12	 *	7	7-12			
Шницели по-гамбургски (4 шт.)							
К. повышенной мощности	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Конфорка Wok	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Стандартная к.	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Замороженные овощи**							
К. повышенной мощности	7-12	 *	9	7-12			
Конфорка Wok	5-10	 *	9	5-10			
Стандартная к.	12-17	 *	9	12-17			
Пицца (диаметр 20 см)							
Конфорка Wok	4-8	 *	1	4-8			
К. повышенной мощности	16-20	 *	1	16-20			
Стандартная к.	20-25	 *	1	20-25			

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
Конфорка							
Десерты							
Рисовый пудинг**							
Стандартная к.	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Экономичная к.	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Конфорка Wok	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Шоколад с молоком							
Экономичная к.	10-14	 *	1	10-14			
Стандартная к.	16-20	 *	1	16-20			
Французские блинчики (4 шт.)							
К. повышенной мощности	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Конфорка Wok	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Двойная к. Wok	9-14	 *	5	1-3	 *	4	8-11
Хлебный пудинг							
К. повышенной мощности	25-30	 *	9	10-12	 *	6	15-18
Конфорка Wok	23-28	 *	9	8-10	 *	7	15-18
Стандартная к.	27-32	 *	9	10-12	 *	7	17-20
Испанский пудинг**							
К. повышенной мощности	3-8	 *	5	3-8			
Стандартная к.	8-13	 *	5	8-13			
Конфорка Wok	3-8	 *	2	3-8			
Сдобный пирог (на водяной бане)							
К. повышенной мощности	35-40	 *	9	35-40			
Конфорка Wok	40-45	 *	9	40-45			
Стандартная к.	45-50	 *	9	45-50			

Советы по приготовлению блюд

- Для приготовления кремовых супов и бобовых используйте скороварку. Время приготовления значительно уменьшается. При использовании скороварки следуйте указаниям изготовителя. Загрузите все ингредиенты в самом начале.
- При приготовлении картофеля и риса всегда закрывайте посуду крышкой. Это позволяет значительно уменьшить время приготовления. Прежде чем вы загрузите макароны, рис или картофель, вода должна закипеть. Затем отрегулируйте ступень нагрева конфорки для продолжения варки.
- При жарке продуктов сначала разогрейте масло. В начале процесса жарки обеспечьте постоянную температуру, при необходимости изменив ступень нагрева. При приготовлении нескольких порций дождитесь, пока снова будет достигнута температура приготовления. Регулярно переворачивайте продукт.
- Если вы готовите супы, кремовые супы, чечевицу или нут, одновременно загрузите все ингредиенты в посуду.

Очистка и уход

Очистка

Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

Каждый раз после использования протрите поверхность деталей горелки после того, как она остынет. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

Внимание! – Для очистки прибора не снимайте элементы управления. Проникающая в прибор влага может повредить прибор.

- Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.
- Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Уход

Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и впоследствии сэкономить усилия по очистке панели.

Из-за высоких температур, которым подвергается горелка конфорки для скороварки вок и детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.), их цвет может изменяться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Рекомендуется регулярно использовать моющее средство, которое можно приобрести в нашем сервисном центре (артикул 311499).

Внимание!

Моющее средство для очистки нержавеющей стали нельзя использовать для мытья участка варочной панели вокруг ручек управления. Это может привести к стиранию символов, нанесенных с помощью трафаретной печати.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).

Устранение неполадок

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте.
	Горелки мокрые.	Насухо вытрите крышки горелок.
	Плохо установлены крышки горелок.	Убедитесь, что крышки правильно установлены.
	Прибор незаземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо установлены детали горелок.	Правильно установите крышки на соответствующие горелки.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточными вентилями.	Откройте промежуточные вентили, если они имеются.
	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединен газовый баллон.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
	Возможно, происходит утечка газа.	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из системы газоснабжения или самого прибора.
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет.	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.

Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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


Условия гарантийного обслуживания

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ , придерживайтесь следующих инструкций.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки. Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете внести свой вклад в охрану природы, если последуете следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования; узнайте в местной администрации, где находится приемный пункт по сбору вторичного сырья, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину; вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт, а если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорный контейнер (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

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

9001124394 (990205)
hu, pl, ro, ru

GAGGENAU

