

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

VG 231

Gas-Wok

Wokbrander

Wok gaz

Piano cottura a gas Wok

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	14
Table des matières	25
Indice	37

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Umweltschonende Entsorgung	6
Tipps zum Energiesparen	6
Ihr neues Gerät	7
Gas-Wok	7
Bedienknebel	7
Sonderzubehör	7
Aufbau des Wok-Brenners	8
Funktionsweise	8
Kochfeld einstellen	9
Automatische Zündung	9
Zündung von Hand	9
Ausschalten	9
Thermoelektrische Flammenüberwachung	9
Einstelltabelle und Tipps	10
Tipps zum Kochen und Braten	10
Tipps zum Wok	10
Hinweise zum Kochgeschirr	10
Geeignete Kochgefäße	10
Hinweise für die Benutzung	10
Pflege und Reinigung	11
Gerät reinigen	11
Eingebrannte Verschmutzungen	12
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	12
Störungen beheben	13
Kundendienst	13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungsgesellschaft anrufen.

Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen

Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Verletzungsgefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Hitzeschäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln: Wird das Gerät über längere Zeit betrieben, entstehen Hitze und Feuchtigkeit. Eine zusätzliche Belüftung ist erforderlich. Fenster öffnen oder eine ins Freie führende Abzugshaube einschalten.
- Geräteschaden durch Hitzestau: Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.
- Funktionsstörung: Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Umweltschutz

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

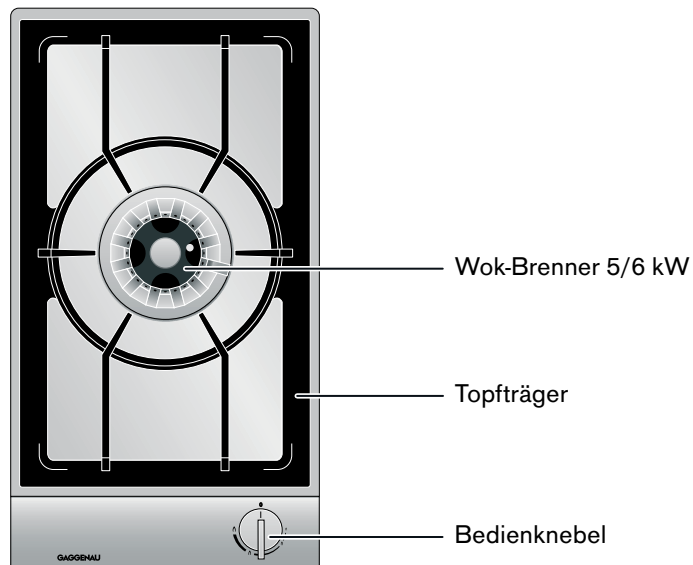
Tipps zum Energiesparen

- Wählen Sie den Brenner passend zur Topfgröße.
- Legen Sie immer einen passenden Deckel auf den Topf.

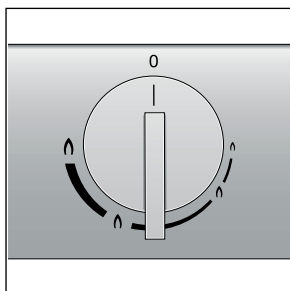
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Gas-Wok



Bedienknebel



Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Einstellung von Kleinbrand bis Vollbrand an. Die Einstellung ist stufenlos.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

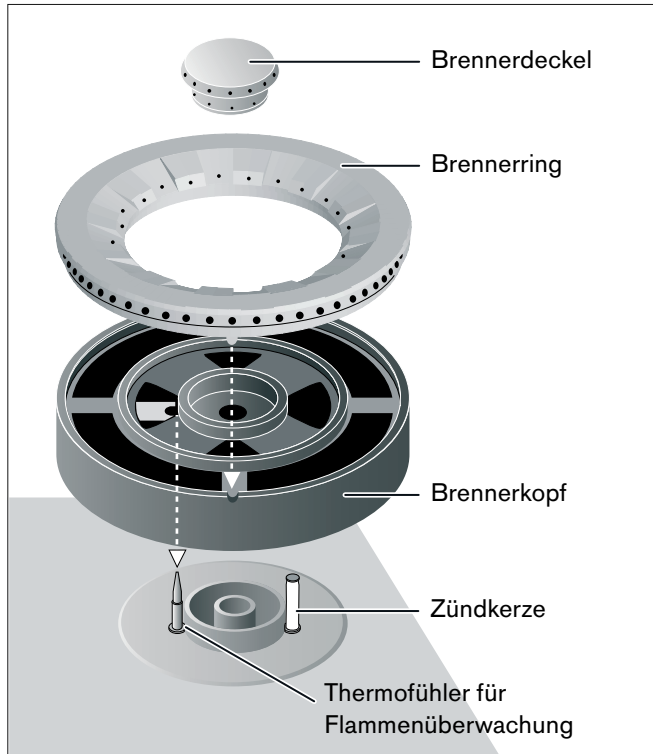
- | | |
|------------|--|
| VD 201 014 | Geräteabdeckung aus Edelstahl |
| VD 201 034 | Geräteabdeckung aus Aluminium |
| VV 200 014 | Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten |
| VV 200 034 | Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten |
| WP 400 001 | Wok-Pfanne aus Mehrschichtmaterial. Mit gewölbtem Boden und Stiel, Ø 36 cm, 6 Liter, Höhe 10 cm. |

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Hinweis: Bei montierter Geräteabdeckung VD 201 müssen Sie, wenn das Gerät abgekühlt ist, vor dem Schließen der Geräteabdeckung den Topfträger umdrehen.

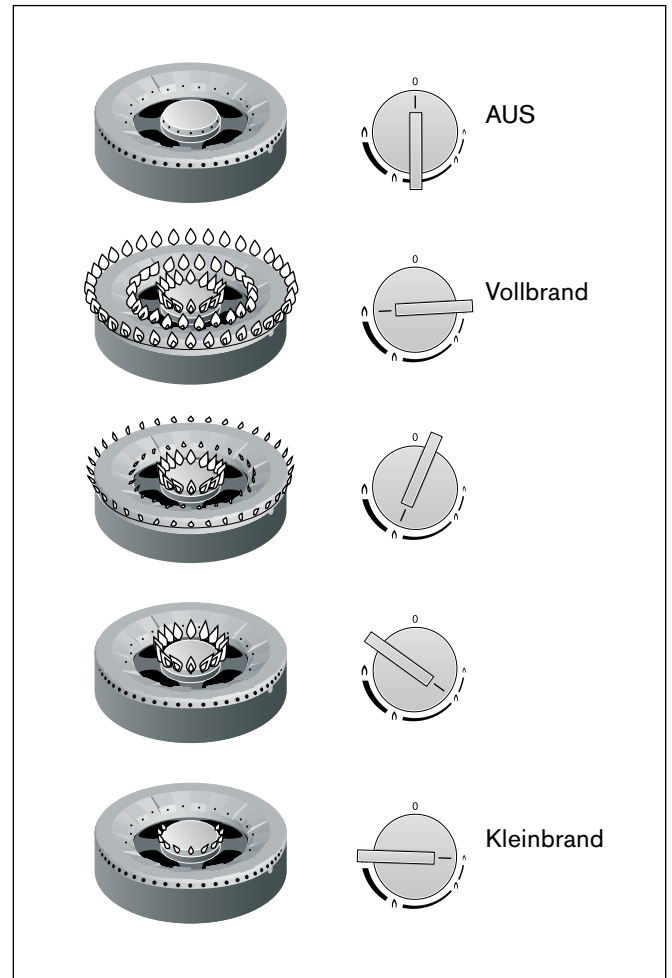
Aufbau des Wok-Brenners

Die Brennerteile passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen. Den Brennerkopf so auflegen, dass der Thermofühler in der entsprechenden Aussparung am Brennerkopf positioniert ist. Die Rastnase am Brennerring muß in der entsprechenden Aussparung am Brennerkopf einrasten.



Funktionsweise

Der Wok-Brenner besitzt drei Flammenkreise. Beim Drücken des Bedienknobels wird die Zündung betätigt. Die Leistung ist zwischen Voll- und Kleinbrand stufenlos regelbar.



Kochfeld einstellen

Die Markierungen am Bedienknebel zeigen Ihnen die Leistung von Voll- bis Kleinbrand. Die Leistung ist stufenlos regelbar.

Hinweise

- Kochstellen nur zünden, wenn Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Brenner und Zündkerzen müssen sauber und trocken sein.
- Bedienknebel zum Zünden bis zum Anschlag fest eindrücken und gedrückt halten, dann auf die gewünschte Position drehen.
- Nach dem Zünden den Bedienknebel ca. 2 bis 4 Sekunden gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.
- Sollte die Flamme nicht innerhalb von 2 bis 4 Sekunden zünden, den Bedienknebel weiter nach links auf Kleinstellung drehen und nach dem Zünden wieder auf Großstellung zurück. Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.
- Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).

Automatische Zündung

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über Zündkerzen zur elektrischen Zündung.

- 1 Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
- 2 Drücken Sie den betreffenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Der Brenner zündet automatisch.
- 3 Halten Sie den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Durch langsames Drehen des Bedienknebels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

Zündung von Hand

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

- 1 Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
- 2 Drücken Sie den betreffenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Halten Sie den Bedienknebel gedrückt.
- 3 Zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz. Halten Sie den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Ausschalten

Drehen Sie den gewünschten Bedienknebel nach rechts auf die Position 0.

Thermoelektrische Flammenüberwachung

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer thermoelektrischen Flammenüberwachung ausgestattet. Diese verhindert das Ausströmen von Gas, falls der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht (z. B. durch Luftzug).

Wenn der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0 und warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Einstelltabelle und Tipps

Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele	
Vollbrand \uparrow	Ankochen	Wasser	
	Anbraten	Fleisch	
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten	
	Aufkochen	Suppen, Soßen	
	Blanchieren	Gemüse	
Von \uparrow bis \uparrow	Braten	Fleisch, Fisch, Kartoffeln	
	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen	
	Garziehen	Knödel, Brühwürste, Suppenfleisch	
	Abschlagen	Cremes, Soßen	
	Fortkochen	Suppen, Kartoffeln	
	Dämpfen	Gemüse, Fisch	
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch	
	Schmoren	Gulasch, Braten, Gemüse	
	Kleinbrand \uparrow	Auftauen	Tiefkühlkost
		Quellen	Reis, Hülsenfrüchte
Erwärmen		Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße	

Tipps zum Kochen und Braten

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Tipps zum Wok

Wir empfehlen Wok-Pfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wok-Pfanne können Sie als Sonderzubehör bestellen (WP 400 001).

Verwenden Sie zum Kochen mit der Wok-Pfanne nur hoch erhitzbares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.

Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.

Hinweise zum Kochgeschirr

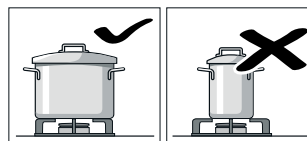
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Wok-Brenner	240 - 320 mm	160 mm

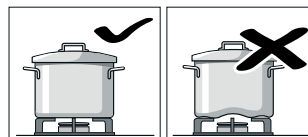
Töpfe mit einem Durchmesser unter 160 mm bzw. über 320 mm sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, müssen Sie zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Zwischen dem Bedienelement bzw. der Bedienblende und dem Topf oder der Pfanne einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Das Kochgefäß darf nicht an der Bedienblende anstehen.

Hinweise für die Benutzung



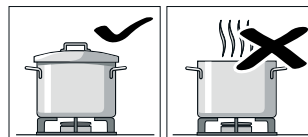
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

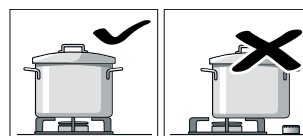


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

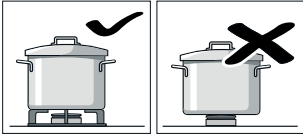


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



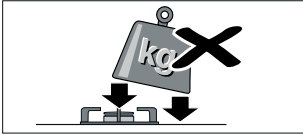
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



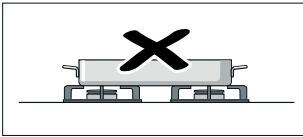
Stellen Sie die Töpfe auf die Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfträger und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.



Beheizen Sie nie ein Kochgefäß (z. B. Bräter, Pfanne, Grillstein) mit mehreren Brennern. Der entstehende Hitzestau führt zu Schäden am Gerät.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

Brennerdeckel und Brennerring verändern nach längerem Gebrauch durch natürliche Oxidation ihre helle metallische Farbe und werden dunkler. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen.

Gas-Kochfeld reinigen:

- 1 Topfträger mit beiden Händen nach oben abheben.
Achtung! Die Mulde kann verkratzt werden.
- 2 Brennerdeckel, Brennerring und Brennerkopf entfernen. Die Brennerteile nur im kalten Zustand reinigen!
- 3 Eingebrennte Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme verwenden.
- 4 Nur wenig Wasser zum Reinigen der Mulde verwenden. Es darf kein Wasser in die Brennerunterteile eindringen.
- 5 Durch die Hitzeentwicklung können auf der Edelstahloberfläche kleine Verfärbungen auftreten. Diese Verfärbungen nicht wegscheuern, dadurch wird die Oberfläche beschädigt. Edelstahlpflegemittel gleichmäßig dünn auf der Kochmulde verteilen (nicht auf der Bedienblende!). So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.
- 6 Die Brennerteile abtrocknen. Das Gerät nur mit trockenen Teilen in Betrieb nehmen. Feuchte Brennerteile führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.
- 7 Beim Zusammenbau Brennerring und Brennerkopf so auf den Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten. Auf die korrekte Position der Brennerteile achten, sie müssen gerade aufliegen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlmulde	<p>Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen ist bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Edelstahlreiniger erhältlich (Bestellnummer 311298).</p>
Topfträger	<p>Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.</p> <p>Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen.</p> <p>Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen.</p> <p>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</p>
Brennerdeckel, Brennerring, Brennerkopf	<p>Zum Reinigen abnehmen. Im Spülbecken mit Lappen und Spülmittel reinigen. Um den ursprünglichen, metallischen Glanz wieder zu bekommen, können Sie Brennerring und Brennerdeckel mit Messingpolitur polieren.</p> <p>Darauf achten, dass die Öffnungen am Brennerring nicht verstopft sind.</p> <p>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</p>
Bedienblende	<p>Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden, Zitronensaft).</p> <p>Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Bestellnummer 311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.</p>
Bedienknebel	<p>Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.</p> <p>Achtung! Geräteschaden: Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.</p>

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Grillreiniger Gel bestellen (Bestellnummer 463582). Es ist geeignet für Topfträger, Brennerteile und die Edelstahlmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

Störungen beheben

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Die Haushaltssicherung hat ausgelöst.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Stromausfall	Brenner von Hand zünden.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Brennerteile richtig auflegen.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Der Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Sie haben den Bedienknopf nicht genügend lange gedrückt.	Nachdem der Brenner gezündet hat, den Bedienknopf noch einige Sekunden gedrückt halten. Fest eindrücken.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	15
Oorzaken voor beschadigingen	17
Milieubescherming	17
Milieuvriendelijke afvalverwerking	17
Tips om energie te besparen	17
Het apparaat	18
Wokbrander	18
Schakelknoppen	18
Extra toebehoren	18
De wokbrander	19
Het principe	19
Kookplaat instellen	20
Automatische ontsteking	20
Handmatige ontsteking	20
Uitschakelen	20
Thermoelektrische vlambeveiliging	20
Bereidingstabel en tips	21
Tips voor het koken en braden	21
Tips voor de wok	21
Aanwijzingen voor het kookgerei	21
De juiste pannen	21
Aanwijzingen voor het gebruik	21
Onderhoud en reiniging	22
Het apparaat reinigen	22
Ingebrande verontreinigingen	23
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	23
Storingen verhelpen	24
Klantenservice	24

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig

gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van

warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Risico van letsel!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact

komen met hete onderdelen van het apparaat.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Beschadiging van aangrenzende apparaten of meubelen door oververhitting.: Wanneer het apparaat langere tijd wordt gebruikt, ontstaan er warmte en vocht. Er is extra ventilatie nodig. Open een raam of schakel een afzuigkap in die de lucht naar buiten toe afvoert.
- Beschadiging van het apparaat door ophoping van warmte: Verwarm een braadslede, pan of pizzasteen niet met meerdere branders tegelijk.
- Functiestoring: Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Milieubescherming

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

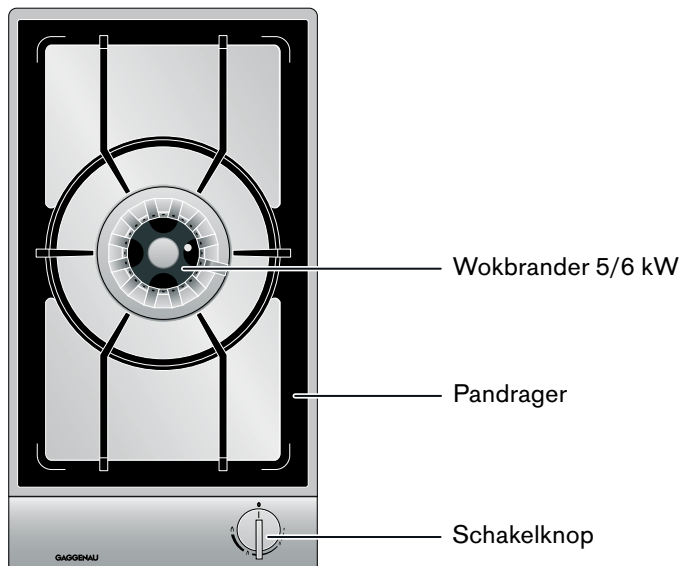
Tips om energie te besparen

- Kies de brander die qua grootte bij de pan past.
- Plaats altijd een passend deksel op de pan.

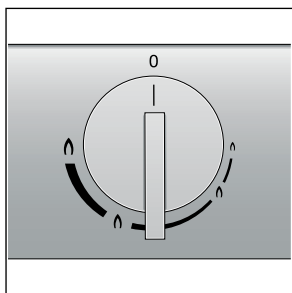
Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

Wokbrander



Schakelknoppen



De aanduidingen bij de schakelknop tonen de instelling van kleine tot grote vlam. De instelling is traploos regelbaar.

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

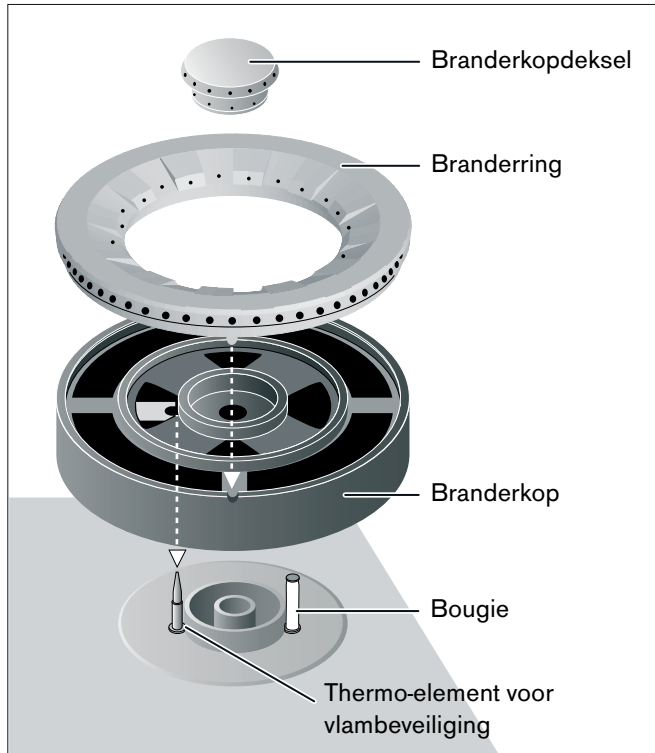
- VD 201 014 Roestvrijstalen afdekking
- VD 201 034 Aluminium afdekking
- VV 200 014 Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
- VV 200 034 Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
- WP 400 001 Wok vervaardigd van meerdere lagen materiaal. Met bolle bodem en handgreep, Ø 36 cm, 6 liter, hoogte 10 cm.

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Aanwijzing: Bij apparaten met een afdekking (VD 201) dient u eerst de pandrager om te draaien, voordat u het deksel sluit nadat het apparaat is afgekoeld.

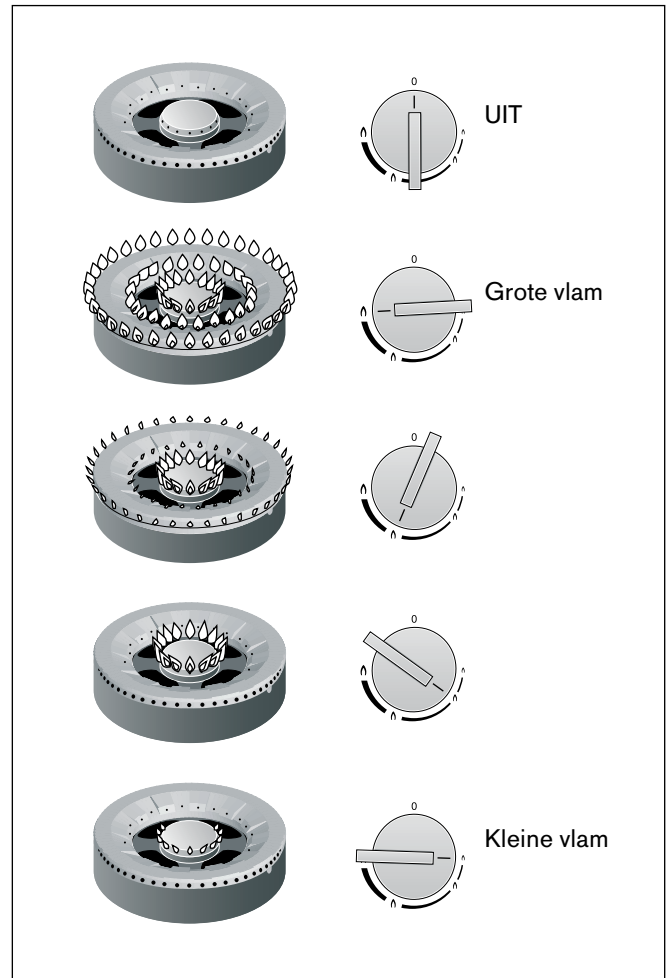
De wokbrander

Plaats de onderdelen van de branders recht en precies op de juiste plaats, anders kunnen er zich storingen voordoen tijdens de ontsteking of tijdens het gebruik van de kookplaat. Plaats de branderkop zodanig dat het thermo-element in hiervoor bestemde uitsparing bij de branderkop komt. Het pootje aan de branderring moet in de hiervoor bestemde uitsparing bij de branderkop vallen.



Het principe

De wokbrander is voorzien van drie ringen. Wanneer u de schakelknop indrukt, wordt de vonkontsteking geactiveerd. Het vermogen is tussen grote en kleine vlam traploos instelbaar.



Kookplaat instellen

De markeringen bij de schakelknoppen tonen het vermogen van grote tot kleine vlam. Het vermogen is traploos instelbaar.

Aanwijzingen

- Ontsteek de branders alleen als de pandragers en alle onderdelen van de branders op de juiste manier zijn geplaatst.
- De branders en de bougies moeten schoon en droog zijn.
- Voor het ontsteken de schakelknop stevig tot de aanslag indrukken en ingedrukt houden, vervolgens op de gewenste positie draaien.
- Houd na het ontsteken de schakelknop ca. 2 tot 4 seconden ingedrukt, zodat het thermo-element dat de gastoevoer opent, warm kan worden.
- Mocht de vlam niet binnen 2 tot 4 seconden ontsteken, draai de knop dan verder naar links op de kleine vlam en na het ontsteken weer terug op de grote vlam. Op de kleine vlam ontsteekt de brander vaak sneller, omdat de diverse gassoorten verschillen vertonen wat de ontsteking betreft.
- Gebruik alleen de goedgekeurde toebehoren. De roestvrijstalen vangschaal niet bedekken (bijv. met aluminiumfolie).

Automatische ontsteking

De gaskookplaat is voorzien van bougies voor de elektrische vonkontsteking.

- 1 Zet een geschikte pan op de gewenste gaspit.
- 2 Druk de betreffende schakelknop in en draai deze naar links op de gewenste stand. De brander ontsteekt automatisch.
- 3 Houd de schakelknop gedurende enkele seconden na het ontsteken ingedrukt.

Door langzaam aan de schakelknop te draaien kan de grootte van de vlam traploos tussen grote en kleine vlam worden ingesteld.

Handmatige ontsteking

Bij een stroomstoring kunt u de branders ook handmatig ontsteken.

- 1 Zet een geschikte pan op de gewenste gaspit.
- 2 Druk de betreffende schakelknop in en draai deze naar links op de gewenste stand. Houd de schakelknop ingedrukt.
- 3 Ontsteek de brander met een gasaansteker of een lucifer. Houd de schakelknop gedurende enkele seconden na het ontsteken ingedrukt.

Uitschakelen

Draai de gewenste schakelknop naar rechts op de positie 0.

Thermoelektrische vlambeveiliging

Voor uw veiligheid is de kookplaat voorzien van een thermoelektrische vlambeveiliging. Deze voorkomt dat er gas blijft stromen indien een brander tijdens het gebruik per ongeluk uitgaat (bijv. door tocht).

Indien de brander tijdens het gebruik per ongeluk uitgaat, draai dan de schakelknop op de positie 0 en wacht minstens 30 seconden voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

Bereidingstabel en tips

Instelbereik	Bereidingswijze	Voorbeelden
Grote vlam \uparrow	Aankoken	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
Van \uparrow tot \uparrow	Braden	Vlees, vis, aardappelen
	Bakken	Meelgerechten, eiergerechten
	Laten trekken	Knoedels, kookworst, soepvlees
	Au bain marie opkloppen	Crèmes, sauzen
	Doorkoken	Soepen, aardappelen
	Stomen	Groente, vis
	Stoven	Groente, fruit, vis
	Suddereren	Goulash, braadstuk, groente
	Kleine vlam \uparrow	Ontdooien
Wellen		Rijst, peulvruchten
Verwarmen		Soepen, éénpansgerechten, groente in saus

Tips voor het koken en braden

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De benodigde hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen alsook van de grootte en de vulling van de pan.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Blijf erbij wanneer u braadt, vet kan vlam vatten, het gerecht kan verbranden.

Tips voor de wok

Wij adviseren het gebruik van een wok met een bolle bodem. U kunt een hoogwaardige wok als extra accessoire bestellen (WP 400 001).

Gebruik bij het koken met de wok alleen olie die geschikt is voor hoge temperaturen, bijv. arachide olie.

Bereid de bestanddelen op hoge temperaturen, niet te lang en blijf roeren. De groenten moeten beetgaar zijn.

Gebruik voor het roeren en opscheppen van de voedingsmiddelen een vlakke opscheplepel met een lange steel van een hittebestendig materiaal.

Aanwijzingen voor het kookgerei

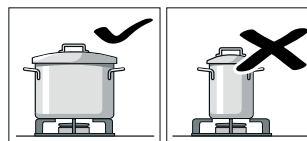
De volgende aanwijzingen helpen u energie te besparen en beschadiging van de pannen te voorkomen.

De juiste pannen

Brander	Aanbevolen diameter panbodem	Minimale diameter panbodem
Wokbrander	240 - 320 mm	160 mm

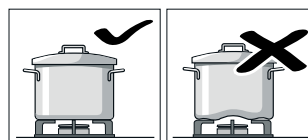
Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan 160 mm respectievelijk groter dan 320 mm. Indien u grotere pannen gebruikt, dient u erop te letten dat de afstand tussen de pan en de brandbare delen van de ombouw minimaal 50 mm bedraagt. Tussen de schakelknop respectievelijk het bedieningspaneel en de pan dient een afstand van minimaal 50 mm te worden aangehouden. De pan mag niet tegen het bedieningspaneel aankomen.

Aanwijzingen voor het gebruik



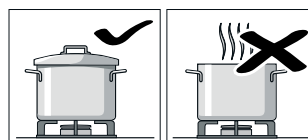
Gebruik pannen met het juiste formaat voor de desbetreffende brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlammen mogen niet tegen de zijkanten van de pannen aankomen.

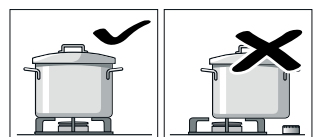


Gebruik geen vervormde pannen. Deze staan niet stevig op de kookplaat. De pannen kunnen kantelen.

Gebruik alleen pannen met een vlakke en dikke bodem.

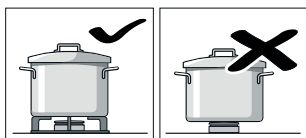


Kook niet zonder deksel of als het deksel is verschoven. Een groot deel van de energie wordt op die manier verspild.



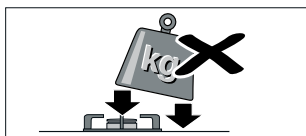
Zet de pan midden op de brander, anders kan de pan kantelen.

Zet grote pannen niet op branders vlak bij het bedieningspaneel. Het paneel zou oververhit en hierdoor beschadigd kunnen raken.



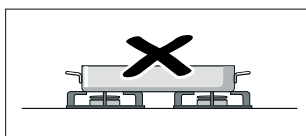
Zet de pannen op de pandrager, nooit direct op de brander.

Controleer voor het gebruik of de pandrager en de branderkopdeksel van de gaspit op de juiste manier zijn geplaatst.



Ga voorzichtig om met de pannen die op de kookplaat staan.

Sla niet op de kookplaat en zet er geen zware voorwerpen op.



Verwarm nooit een pan (bijv. braadpan, kook- of steelpan, pizzasteen) met meerdere branders tegelijk. Er ontstaat een opeenhoping van warmte waardoor het apparaat beschadigd raakt.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van uw kookplaat.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat reinigen

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, wanneer het is afgekoeld. Verwijder overgekookte vloeistoffen direct, laat geen resten inbranden.

De lichte metalen kleur van de branderkopdeksel en de branderring verandert na langer gebruik door natuurlijke oxidatie, deze wordt donkerder. De verandering van kleur heeft echter geen invloed op de werking van het apparaat.

Gaskookplaat reinigen

- 1 Til de pandrager er met beide handen naar boven toe af.
Attentie! Er kunnen krassen op de vangschaal ontstaan.
- 2 Branderkopdeksel, branderring en branderkop verwijderen. Reinig de onderdelen van de brander uitsluitend als deze zijn afgekoeld!
- 3 Laat ingebrande verontreinigingen inweken in een beetje water met afwasmiddel. Op deze manier weken zelfs hardnekkige verontreinigingen los. Gebruik geen schurende middelen en geen krassende sponzen.
- 4 Gebruik slechts weinig water voor het schoonmaken van de vangschaal. Er mag geen water in de onderdelen van de brander komen.
- 5 Door de warmteontwikkeling kunnen er op het roestvrijstalen oppervlak kleine verkleuringen ontstaan. Probeer niet deze verkleuringen weg te schuren, u beschadigt hierdoor het oppervlak. Verdeel een dun laagje onderhoudsmiddel voor roestvrij staal gelijkmatig op de kookplaat (niet op het bedieningspaneel!). Zo blijft het oppervlak gelijkmatig en de kookplaat ziet er na jaren nog mooi uit.
- 6 Maak de onderdelen van de brander droog. Het apparaat mag alleen in gebruik worden genomen wanneer de onderdelen droog zijn. Vochtige onderdelen van de brander zorgen voor problemen bij de ontsteking of voor het onregelmatig branden van de vlam.

- 7 Plaats bij het monteren de branderring en de branderkop zodanig op de brander dat de pootjes in de hiervoor bestemde uitsparingen vallen. Let op de juiste positie van de onderdelen van de brander, deze moeten recht liggen.

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Roestrijstalen oppervlakken	<p>Afwasmiddel met een zachte, vochtige doek aanbrengen. Met een zachte doek droogwrijven. Gebruik slechts weinig water voor het schoonmaken, er mag geen water in het apparaat komen.</p> <p>Voor sterke verontreinigingen of door hitte veroorzaakte verkleuringen is bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een reinigingsmiddel voor roestvrijstaal verkrijgbaar (bestelnummer 311298).</p>
Pandruiter	<p>Voor het reinigen voorzichtig verwijderen. In de spoelbak inweken. Met een borstel en afwasmiddel reinigen.</p> <p>Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat deze niet losgaan.</p> <p>Afspoelen met schoon water en vóór het terugplaatsen zorgvuldig afdrogen.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen!</p>
Branderkopdeksel, branderring, branderkop	<p>Voor het reinigen verwijderen. In de spoelbak met een doek en afwasmiddel reinigen. Om de oorspronkelijke, metalen glans weer terug te krijgen kunt u de branderring en de branderkopdeksel met een polijstmiddel voor messing polijsten.</p> <p>Let erop dat de openingen bij de branderring niet zijn verstopt.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen!</p>
Bedieningspaneel	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven.</p> <p>Wanneer er zuurhoudende levensmiddelen op het bedieningspaneel komen, dienen deze onmiddellijk te worden verwijderd (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades, citroensap).</p> <p>Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.</p>
Schakelknop	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.</p> <p>Attentie! Beschadiging van het apparaat: Schakelknop voor het reinigen niet van het apparaat trekken.</p>

Ingebrande verontreinigingen

Voor hardnekkige, ingebrande verontreinigingen kunt u bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een grill-reinigings gel bestellen (bestelnummer 463582). Deze is geschikt voor de onderdelen van de branders en de roestvrijstalen vangschaal. Indien nodig, de verontreiniging een nacht laten inweken. Volg de aanwijzingen op het reinigingsmiddel.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Storingen verhelpen


Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Algehele stroomstoring.	De huiszekering heeft de elektriciteit uitgeschakeld.	Controleer in de meterkast of de zekering is uitgeschakeld.
De elektrische ontsteking functioneert niet.	Tussen de bougies en de branders kunnen resten van levens- of reinigingsmiddelen achtergebleven zijn.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn vochtig.	De branderkopdeksels zorgvuldig afdrogen.
	De branderkopdeksels zijn niet correct geplaatst.	Controleer of de branderkopdeksels correct zijn geplaatst.
	stroomstoring	Brander handmatig ontsteken.
Ongelijkmatige vlam	De onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst.	Onderdelen op de juiste wijze plaatsen.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.
De gastoevoer verloopt niet normaal of er wordt geen gas toegevoerd.	Tussengeschakelde gaskranen zijn gesloten.	De tussengeschakelde gaskranen opendraaien.
	Bij gebruik van een gasfles controleren of deze leeg is.	Gasfles vervangen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Mogelijke lekkage bij de aansluiting van de gasfles.	Controleer de aansluiting van de gasfles op lekkage.
De brander dooft onmiddellijk na het ontsteken.	U heeft de schakelknop niet lang genoeg ingedrukt.	Nadat de brander is ontstoken de schakelknop nog enkele seconden ingedrukt houden. Stevig indrukken.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.	FD-Nr.
Klantenservice 	

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	26
Causes des dommages	28
Protection de l'environnement	28
Élimination sans nuisances pour l'environnement	28
Conseils d'économie d'énergie	28
Votre nouvel appareil	29
Wok gaz	29
Manettes de commande	29
Accessoires spéciaux	29
Description du brûleur à wok	30
Fonctionnement	30
Réglage de la table de cuisson	31
Allumage automatique	31
Allumage à la main	31
Arrêt	31
Surveillance thermo-électrique de la flamme	31
Tableau de réglage et conseils	32
Conseils pour la cuisson	32
Conseils en cas d'utilisation d'un wok	32
Conseils concernant les récipients de cuisson	33
Récipients de cuisson adaptés	33
Conseils d'utilisation	33
Entretien et nettoyage	34
Nettoyage de l'appareil	34
Salissures brûlées	35
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	35
Remédier aux anomalies	35
Service après-vente	36

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau-eshop.com

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à un bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester

ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher

les éléments chauds. Eloigner les enfants.

- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de blessure !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au

contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Causes des dommages

Attention !

- Dégâts subis par les appareils et meubles voisins en raison de la chaleur : Le fonctionnement prolongé de l'appareil provoque un dégagement de chaleur et d'humidité. Il faut prévoir une ventilation supplémentaire. Ouvrez une fenêtre ou bien allumez la hotte à évacuation vers l'extérieur.
- Dégâts subis par l'appareil en raison d'une accumulation de chaleur : Ne pas utiliser des cocottes, poêles ou pierres à griller en même temps sur plusieurs brûleurs.
- Anomalie : Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

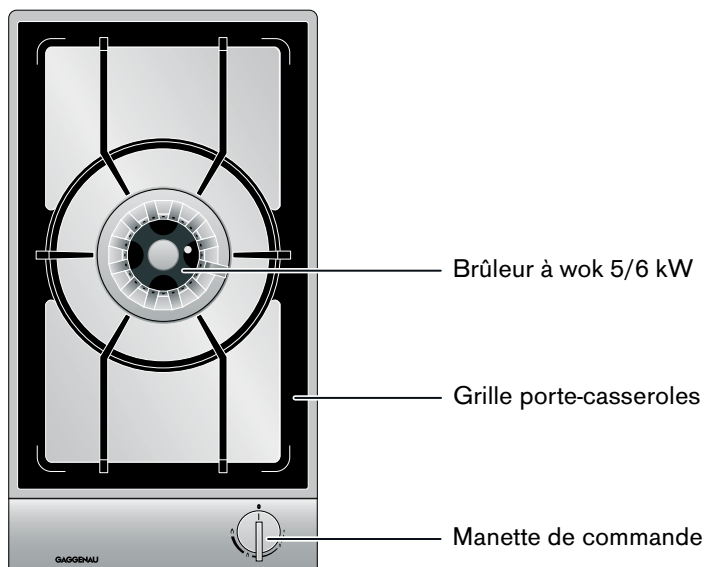
Conseils d'économie d'énergie

- Choisissez le brûleur correspondant à la taille de la casserole.
- Placez toujours sur la casserole un couvercle de taille adéquate.

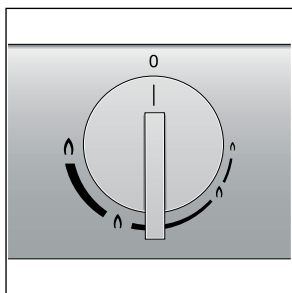
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Wok gaz



Manettes de commande



Les marques visibles sur la manette de commande indiquent la gamme de réglage, du feu réduit au plein feu. Le réglage s'effectue en continu.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

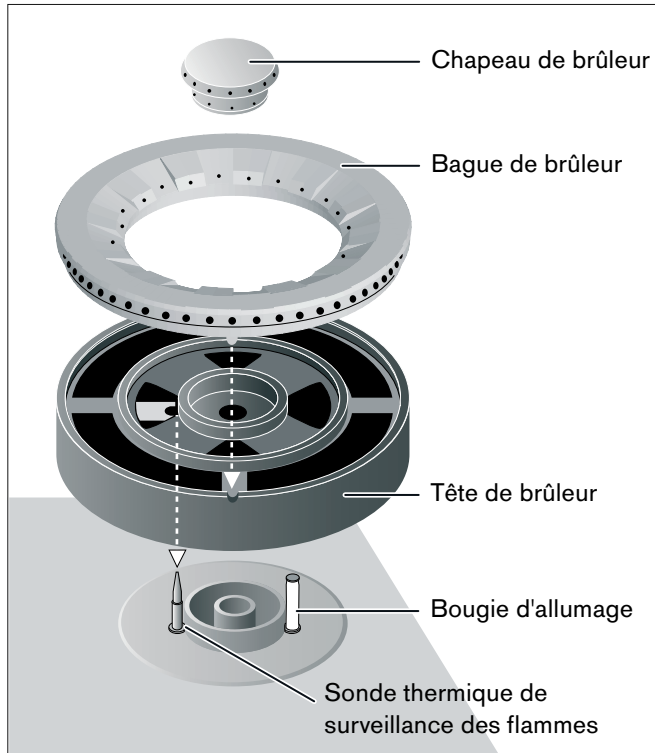
- VD 201 014 Couvercle en inox
- VD 201 034 Couvercle en aluminium
- VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario
- VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario
- WP 400 001 Wok en matériau multicouche. Avec fond bombé et manche, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Remarque : Lorsque le couvercle VD 201 est monté, vous devez retourner la grille porte-casseroles avant de fermer le couvercle, une fois que l'appareil a refroidi.

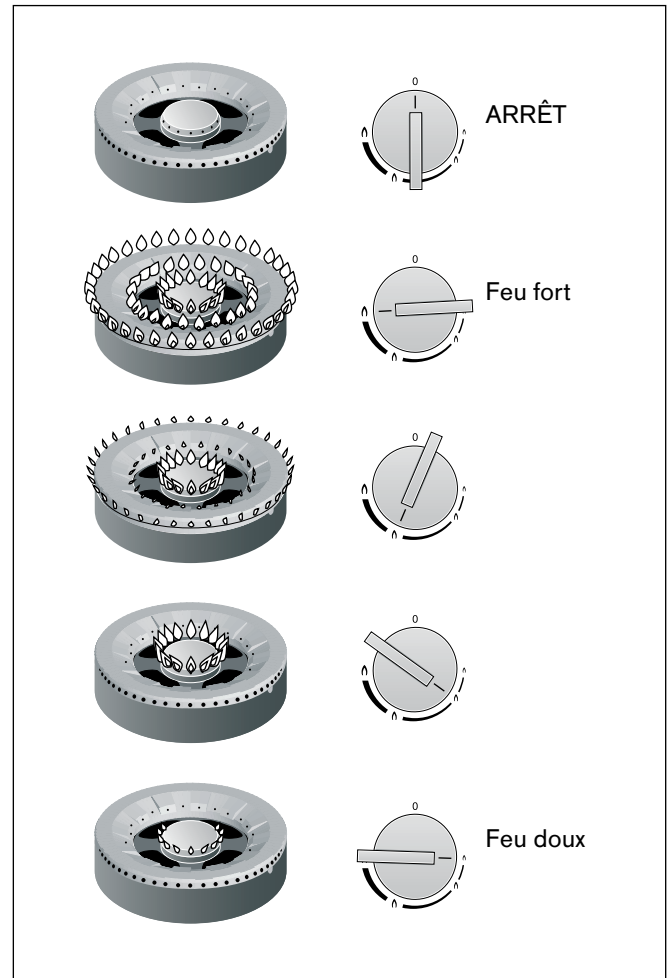
Description du brûleur à wok

Posez les éléments du brûleur bien d'aplomb et en les ajustant bien ; sinon, des perturbations peuvent se produire à l'allumage ou pendant le fonctionnement. Posez la tête du brûleur de façon que la sonde thermique soit bien positionnée dans l'évidement prévu à cet effet dans la tête. L'ergot de la bague du brûleur doit pénétrer dans l'évidement prévu à cet effet dans la tête de brûleur.



Fonctionnement

Le brûleur à wok comporte trois cercles de flammes. L'allumage entre en action dès que la manette est enfoncée. La puissance est réglable en continu entre les positions feu fort et petit feu.



Réglage de la table de cuisson

Les marques visibles sur les manettes de commande vous indiquent la puissance de chauffe, de feu fort à petit feu. La puissance est réglable en continu.

Remarques

- Avant d'allumer les foyers, assurez-vous que la grille porte-casserolles et tous les éléments des brûleurs sont bien en place.
- Les brûleurs et les bougies doivent être propres et secs.
- Pour l'allumage, appuyez sur la manette jusqu'à la butée, puis en la maintenant enfoncée, tournez-la jusqu'à la position voulue.
- Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant 2 à 4 secondes afin que la sonde thermique qui ouvre le passage du gaz puisse chauffer.
- Si la flamme ne s'allume pas dans un laps de temps de 2 à 4 secondes, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position petit feu puis après allumage de la flamme, revenez à la position feu fort. Selon le type de gaz, l'allumage est souvent plus rapide en position feu doux.
- Utilisez seulement les accessoires prescrits. Ne couvrez pas la table en inox (avec une feuille d'aluminium par exemple).

Allumage automatique

Votre table de cuisson à gaz est dotée de bougies d'allumage électrique.

- 1 Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.
- 2 Appuyez sur la manette de commande concernée et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue. Le brûleur s'allume automatiquement.
- 3 Après allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes.

Tournez lentement la manette de commande pour régler la taille de la flamme en continu entre la position feu fort et la position feu doux.

Allumage à la main

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs à la main.

- 1 Placez un récipient de cuisson approprié sur le brûleur voulu.
- 2 Appuyez sur la manette de commande concernée et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue. Maintenez la manette de commande enfoncée.
- 3 Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes.

Arrêt

Tournez la manette de commande voulue vers la droite jusqu'à la position 0.

Surveillance thermo-électrique de la flamme

Pour votre sécurité, la table de cuisson est dotée d'une surveillance thermo-électrique de flamme qui empêche la sortie de gaz dans le cas où le brûleur s'éteindrait de manière inopinée (par exemple à cause d'un courant d'air).

Lorsque le brûleur s'éteint par erreur, tournez la manette en position 0 et attendez au moins 30 secondes avant de le rallumer.

Tableau de réglage et conseils

Gamme de réglage	Méthodes de cuisson	Exemples
Feu fort \uparrow	Faire cuire à demi	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
De \uparrow à \uparrow	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Cuire à point	Quenelles, saucisses à pocher, viande pour potées
	Battre	Crèmes, sauces
	Poursuivre la cuisson	Soupes, pommes de terre
	Cuire à la vapeur	Légumes, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Goulache, rôtis, légumes
Petit feu \uparrow	Décongélation	Surgelés
	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Réchauffer	Soupes, potées, légumes en sauce

Conseils pour la cuisson

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car selon la nature et l'état des mets ainsi que selon la taille et le degré remplissage du récipient de cuisson, il faut plus ou moins de chaleur.

La puissance élevée de la table permet de chauffer rapidement l'huile et les graisses. Ne laissez pas des mets à rôtir sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et le mets peut brûler.

Conseils en cas d'utilisation d'un wok

Nous conseillons d'utiliser un wok à fond bombé. Vous pouvez commander en accessoire un wok de très bonne qualité (WP 400 001).

Pour la cuisson au wok, utilisez seulement de l'huile alimentaire à résistance élevée à la température, par exemple de l'huile de noix.

Faites cuire les ingrédients à température élevée, pas trop longtemps, en remuant en permanence. Les légumes doivent rester croquants.

Pour remuer et sortir les mets, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.

Conseils concernant les récipients de cuisson

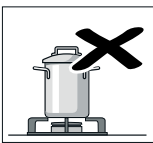
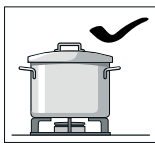
Les conseils suivants vous aideront à économiser l'énergie et à maintenir vos récipients de cuisson en bon état.

Récipients de cuisson adaptés

Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur à wok	240 - 320 mm	160 mm

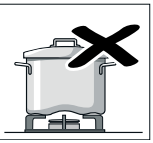
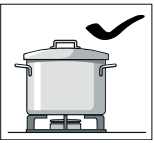
N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est inférieur à 160 mm ou supérieure 320 mm. Si vous utilisez des casseroles plus grandes, respectez entre le récipient de cuisson et les éléments inflammables environnants une distance minimale de 50 mm. Entre la manette de commande ou le bandeau de commande et la casserole ou la poêle, respectez une distance d'au moins 50 mm. Il ne faut pas que le récipient de cuisson soit près du bandeau de commande.

Conseils d'utilisation



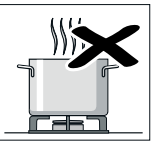
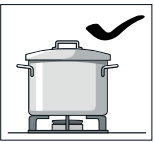
Utilisez des récipients de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients de cuisson sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas remonter sur les côtés des récipients de cuisson.

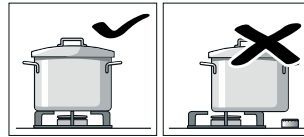


N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas bien à plat sur la table de cuisson, car les récipients pourraient basculer.

Utilisez seulement des récipients de cuisson à fond plat et épais.

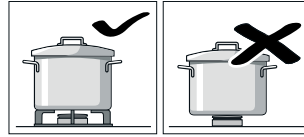


Ne faites pas cuire sans couvercle ou avec le couvercle mal positionné. Cela entraîne un important gaspillage d'énergie.



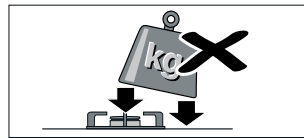
Centrez bien le récipient de cuisson au-dessus du brûleur, sinon il risque de basculer.

Ne placez pas de grandes casseroles sur les brûleurs situés près des commandes, ces dernières pourraient surchauffer et être endommagées.



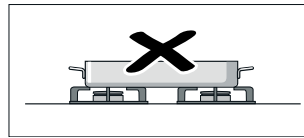
Posez les casseroles sur les grilles porte-casseroles, jamais directement sur les brûleurs.

Avant utilisation, assurez-vous que les grilles porte-casseroles et les chapeaux des brûleurs à gaz sont bien en place.



Manipulez avec précaution les récipients se trouvant sur la table de cuisson.

Ne donnez pas de coups sur la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson (cocotte, poêle, pierre à griller) avec plusieurs brûleurs, car il en résulterait une accumulation de chaleur qui endommagerait l'appareil.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre table de cuisson.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Éliminez sans attendre les liquides qui ont débordé, ne laissez pas brûler les résidus alimentaires.

Après un certain temps, les chapeaux et les bagues des brûleurs s'oxydent naturellement, ce qui leur fait perdre leur couleur métallique claire et les fait devenir plus foncés. Ce changement de couleur n'a aucun effet sur la valeur d'usage de l'appareil.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- 1 Soulevez le porte-casserole à deux mains.
Attention ! La table peut se rayer.
- 2 Retirez le chapeau, la bague et la tête des brûleurs. Nettoyez les éléments de brûleurs seulement lorsqu'ils sont froids !
- 3 Faites tremper les endroits brûlés avec un peu d'eau et de produit à vaisselle de façon que les salissures les plus tenaces se décollent. N'utilisez ni produits à récurer ni éponges à gratter.
- 4 Pour nettoyer la table, utilisez le minimum d'eau. Il ne faut pas que de l'eau pénètre dans les parties inférieures des brûleurs.
- 5 Le dégagement de chaleur peut provoquer l'apparition de petites décolorations à la surface de l'inox. Ne frottez pas à ces endroits, car cela risque d'endommager la surface. Répartissez une mince couche de nettoyant pour inox sur la table (mais pas sur le bandeau de commande !). Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle longtemps.
- 6 Séchez les éléments des brûleurs. Mettez l'appareil en marche seulement si les pièces sont sèches. Si les éléments des brûleurs sont encore humides, l'allumage risque d'être perturbé et les flammes d'être instables.
- 7 Lors du remontage, posez la bague et la tête sur le brûleur de façon que les ergots pénètrent bien dans les évidements prévus à cet effet. Assurez-vous que les éléments du brûleur sont en place, en particulier bien d'aplomb.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	Appliquez du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; séchez avec un chiffon doux. Utilisez seulement un peu d'eau pour le nettoyage, il ne faut pas que de l'eau puisse pénétrer dans l'appareil. Pour les salissures tenaces ou les décolorations provoquées par la chaleur, vous pouvez acheter à votre distributeur spécialisé ou à notre service après-vente un nettoyant spécial pour inox (référence 311298).
Grille porte-casserole	Pour nettoyer la grille, enlevez celle-ci avec précaution. Faites-la tremper dans l'évier. Nettoyez à la brosse et au produit à vaisselle. Au niveau des tampons en caoutchouc, nettoyez avec précaution afin de ne pas les décoller. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avant de remettre en place. Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !
Chapeau, bague et tête de brûleur	Pour nettoyer ces pièces, il faut les démonter. Les nettoyer dans l'évier avec un chiffon et du produit à vaisselle. Pour retrouver le brillant métallique d'origine, vous pouvez polir la bague et le chapeau du brûleur avec un produit à laiton. Veillez à ce que les orifices de la bague du brûleur ne soient pas bouchés. Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux. Éliminez tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades, jus de citron). Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Attention ! Dommages causés à l'appareil : Pour le nettoyage, ne démontez pas les manettes de commande.

Salissures brûlées

Pour enlever les salissures brûlées difficiles à éliminer, vous pouvez commander auprès de votre distributeur spécialisé ou de notre service après-vente un gel de nettoyage pour grils (référence 463582). Il convient pour les grilles porte-casserolles, les pièces des brûleurs et la table en inox. Si nécessaire, laissez le produit agir pendant la nuit. Respectez les instructions figurant sur le produit nettoyant.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier aux anomalies

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le

service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Anomalie	Cause possible	Solution
Dysfonctionnement électrique général	Le coupe-circuit du logement a réagi.	Vérifier sur le tableau électrique si le coupe-circuit a réagi.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Des résidus de produits alimentaires ou de nettoyant peuvent se trouver entre les bougies d'allumage et les brûleurs.	L'espace situé entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas bien montés.	Vérifier si les chapeaux sont bien en place.
	Panne d'électricité	Allumer le brûleur à la main.
Flamme irrégulière	Les éléments du brûleur ne sont pas bien montés.	Monter correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.
Le flux de gaz semble anormal ou bien aucun gaz ne sort.	Des robinets intermédiaires sont fermés.	Ouvrir les robinets intermédiaires.
	En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, vérifier qu'elle n'est pas vide.	Changer la bouteille de gaz.
Une odeur de gaz se fait sentir dans la cuisine.	Rechercher la fuite éventuelle sur le raccord de la bouteille de gaz.	Vérifier l'étanchéité du raccord de la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint tout de suite après l'allumage.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la manette de commande.	Lorsque le brûleur s'allume, maintenir la manette enfoncée pendant encore quelques secondes. Appuyer à fond.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour que vous n'avez pas besoin de chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente 

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	38
Cause di danni	40
Tutela dell'ambiente	40
Smaltimento ecologico	40
Consigli sul risparmio energetico	40
Il vostro nuovo apparecchio	41
Piano di cottura a gas Wok	41
Manopola di comando	41
Accessori speciali	41
Componenti del bruciatore wok	42
Funzionamento	42
Regolare il piano cottura	43
Accensione automatica	43
Accensione manuale	43
Spegnere	43
Controllo termoelettrico della fiamma	43
Tabella di regolazione e consigli	44
Consigli per la cottura	44
Consigli per il wok	44
Indicazioni per il pentolame	44
Recipienti per la cottura adatti	44
Indicazioni per l'uso	44
Cura e pulizia	45
Pulire l'apparecchio	45
Sporco incrostato	46
Non usate questi detersivi	46
Eliminare le avarie	47
Servizio assistenza	47

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia. Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e preparare bevande e non per generare calore. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro

sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

CHE COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Se si notano odore di gas oppure anomalie nell'installazione a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- Spegnerne immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- Non azionare l'interruttore della luce né quello dell'apparecchio, non estrarre la spina dalla presa. Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Pericolo di soffocamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione. Provvedere a una

buona ventilazione del luogo di installazione. Le aperture di aerazione naturali vanno tenute aperte oppure è necessario prevedere un dispositivo meccanico per l'aerazione (ad es. una cappa aspirante). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una ventilazione supplementare, ad es. tramite l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad es. facendo funzionare il dispositivo meccanico per l'aerazione presente a un livello di potenza superiore.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengono fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa aspirante potrebbero incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.
- Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.

Pericolo di lesioni!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

Attenzione!

- Danni da calore sugli apparecchi o sui mobili adiacenti: Se l'apparecchio è usato per un lasso di tempo prolungato, si formano calore e umidità. E' necessaria una ventilazione complementare. Aprire la finestra o attivare una cappa con convogliamento verso l'esterno.
- Danni all'apparecchio causati da accumulo di calore: Non riscaldare contemporaneamente più pentole, padelle o pietre del grill.
- Disturbo di funzionamento: Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

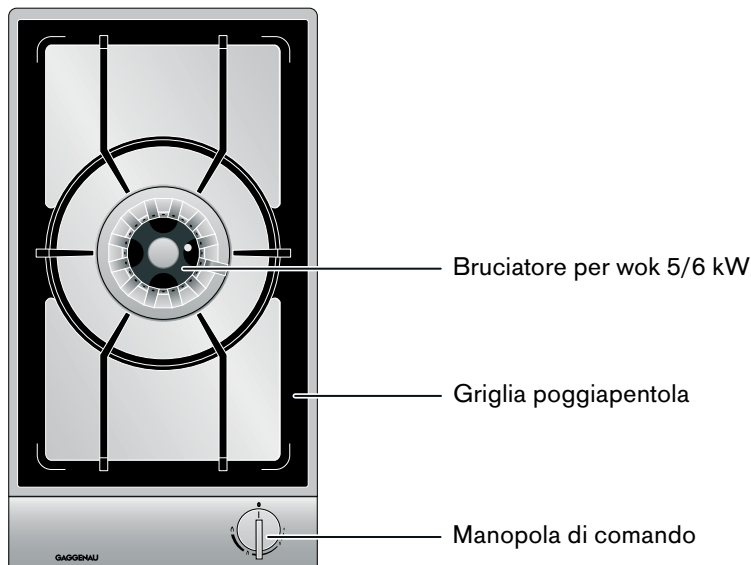
Consigli sul risparmio energetico

- Scegliere il bruciatore adatto alla misura del tegame.
- Poggiate sul tegame sempre il coperchio adeguato.

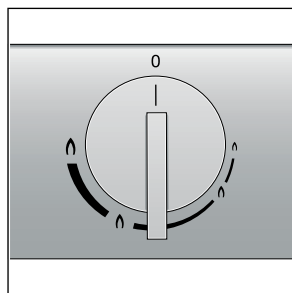
Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Piano di cottura a gas Wok



Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola indicano la regolazione tra il minimo e il massimo. La regolazione è continua.

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

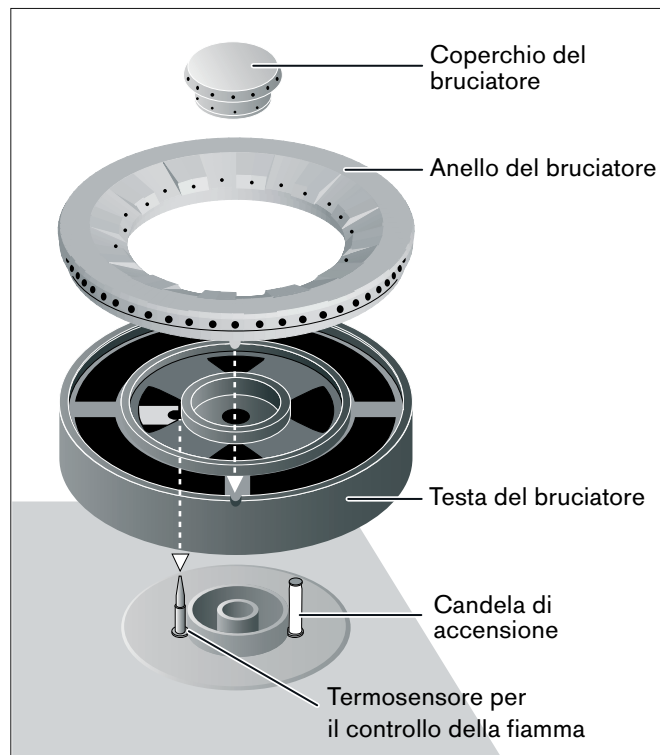
- VD 201.014 Copertura in acciaio inox
- VD 201 034 Copertura in alluminio
- VV 200 014 Listello di collegamento in acciaio inox per la combinazione con altri apparecchi Vario
- VV 200 034 Listello di collegamento in alluminio per la combinazione con altri apparecchi Vario
- WP 400 001 Padella wok in materiale multistrato. Con fondo curvo e manico, Ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm.

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Avvertenza: In presenza del coperchio VD 201, appena l'apparecchio si è raffreddato è necessario girare le griglie prima di chiuderlo.

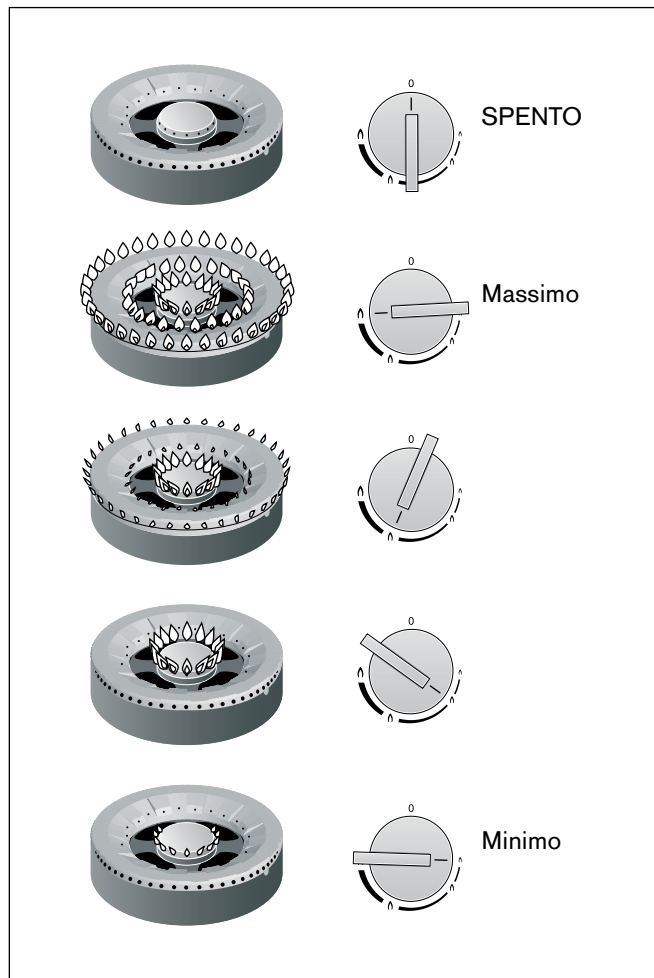
Componenti del bruciatore wok

I componenti del bruciatore devono poggiare esattamente e dritti per evitare disturbi all'accensione o durante il funzionamento. Poggiare la testa del bruciatore di modo che il termosensore sia posizionato nel relativo incavo della testa. La sporgenza sull'anello del bruciatore deve incastrarsi nel rispettivo incavo della testa.



Funzionamento

Il bruciatore wok è dotato di tre fiamme. Premendo la manopola di comando si aziona l'accensione. La potenza può essere regolata di continuo tra il massimo e il minimo.



Regolare il piano cottura

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano la potenza da massimo a minimo. La regolazione della potenza è progressiva.

Avvertenze

- Accendere i fuochi solo se sono montati correttamente le griglie poggiapentole e tutti i componenti dei bruciatori.
- Bruciatori e candele devono essere puliti e asciutti.
- Per l'accensione pigiare fermamente la manopola fino alla battuta e tenerla premuta, quindi portarla sulla posizione desiderata.
- Dopo l'accensione tenere premuta la manopola per ca. 2-4 secondi, perché il termosensore che apre l'irrorazione del gas deve prima riscaldarsi.
- Se la fiamma non si accende entro 2-4 secondi, girare la manopola ancora a sinistra sul minimo e dopo l'accensione riportarla sul massimo. L'accensione al minimo è spesso più rapida, poiché i diversi tipi di gas hanno reazioni all'accensione differenti.
- Utilizzare solo gli accessori indicati. Non rivestire il piano in acciaio inox (per es. con carta alluminio).

Accensione automatica

Il vostro piano di cottura a gas dispone di candele per l'accensione elettrica.

- 1 Poggiate il tegame adatto sul bruciatore che si desidera usare.
- 2 Pignite la manopola relativa e giratela verso sinistra sulla posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.
- 3 Tenete premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione.

Girando la manopola di comando lentamente è possibile regolare la fiamma in continuo tra il massimo e il minimo.

Accensione manuale

In caso di assenza di corrente, i bruciatori possono essere accesi anche manualmente.

- 1 Poggiate il tegame adatto sul bruciatore che si desidera usare.
- 2 Pignite la manopola relativa e giratela verso sinistra sulla posizione desiderata. Tenete premuta la manopola.
- 3 Accendere il bruciatore con un accendino a gas o un fiammifero. Tenete premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione.

Spegnere

Girate la manopola desiderata verso destra sulla posizione 0.

Controllo termoelettrico della fiamma

Per la vostra sicurezza il piano cottura è dotato di un dispositivo di controllo termoelettrico della fiamma. Questo evita la fuoriuscita di gas, nel caso in cui il bruciatore si spenga involontariamente durante l'uso (per es. corrente d'aria).

Quando il bruciatore si spegne involontariamente durante l'uso, girate la manopola su 0 e aspettate almeno 30 secondi prima di riaccenderlo.

Tabella di regolazione e consigli

Campo di regolazione	Procedura di cottura	Esempi
Massimo \uparrow	Avviamento cottura	Acqua
	Rosolare	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Bollire	Minestre, salse
	Scottare	Verdure
Da \uparrow a \downarrow	Cuocere	Carne, pesce, patate
	Cuocere	Pietanze a base di farina o di uova
	Cuocere a fuoco lento	Canederli, salsicce bollite, carne da brodo
	Addensare	Creme, salse
	Continuare la cottura	Minestre, patate
	Cuocere al vapore	Verdure, pesce
	Brasare	Verdure, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, arrosto, verdure
Minimo \downarrow	Scongellare	Prodotti surgelati
	Mettere in ammollo	Riso, legumi
	Riscaldare	Minestre, bolliti, verdure in salsa

Consigli per la cottura

I valori forniti in tabella sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo delle pietanze, nonché di dimensione e livello di riempimento del tegame c'è bisogno di più o meno calore.

Con la potenza alta grasso ed olio si riscaldano rapidamente. Non lasciate la pietanza inosservata, il grasso può infiammarsi e la pietanza bruciarsi.

Consigli per il wok

Vi consigliamo un wok con fondo curvo. Un wok di qualità può essere ordinato come accessorio speciale (WP 400 001).

Per cuocere nel wok usate solo olio resistente alle alte temperature, per es. olio di arachidi.

Cuocete gli ingredienti a fiamma alta, girando continuamente e non a lungo. Le verdure devono essere al dente.

Per girare e togliere le pietanze dal wok usate preferibilmente un mestolo piatto con manico lungo in materiale resistente al calore.

Indicazioni per il pentolame

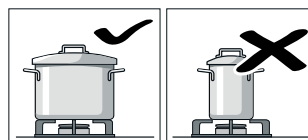
Le seguenti indicazioni vi aiutano a risparmiare energia e a prevenire danni al pentolame.

Recipienti per la cottura adatti

Bruciatore	Diametro consigliato del fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Bruciatore wok	240 - 320 mm	160 mm

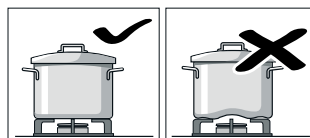
Si consiglia di non usare tegami con un diametro inferiore a 160 mm o superiore a 320 mm. Se si utilizzano tegami più grandi, tra il tegame e i mobili adiacenti infiammabili bisogna mantenere una distanza minima di 50 mm. Tra la manopola di comando o il pannello e il tegame o la padella bisogna rispettare una distanza minima di 50 mm. Il tegame non deve poggiare sul pannello di comando.

Indicazioni per l'uso



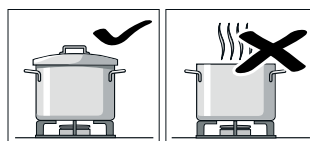
Utilizzate tegami adeguati alla misura del bruciatore.

Non scegliete tegami piccoli per i bruciatori grandi. La fiamma non dovrebbe toccare i lati del tegame.

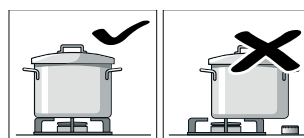


Non utilizzate tegami deformati che non poggiano stabilmente sul piano di cottura. Essi potrebbero rovesciarsi.

Usate solo tegami con il fondo piatto e spesso.

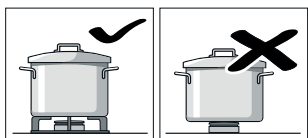


Non cucinate senza coperchio o con il coperchio spostato. Gran parte dell'energia andrebbe sprecata.



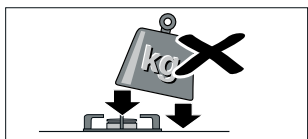
Posizionate il tegame centralmente sul bruciatore, altrimenti potrebbe rovesciarsi.

Non scegliete i bruciatori vicino alle manopole se usate tegami grandi. Queste potrebbero surriscaldarsi e quindi subire danni.



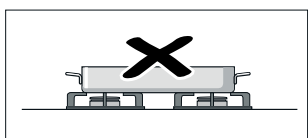
Collocate i tegami sulle griglie e mai direttamente sui bruciatori.

Prima dell'uso accertatevi che griglie e coperchi dei bruciatori a gas siano montati correttamente.



Maneggiate con cautela i tegami sul piano di cottura.

Non poggiateli con violenza e non posizionate su di esso pesi eccessivi.



Non riscaldate mai un tegame (per es. z. B. pirofila, padella, pietra pizza) su più bruciatori. Il calore eccessivo può causare danni all'apparecchio.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del piano di cottura

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulire l'apparecchio

Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso e dopo averlo lasciato raffreddare. Rimuovete subito eventuali fuoriuscite di liquido, non lasciate incrostare i residui di cibo.

Coperchio e anello del bruciatore cambiano il loro colore metallico chiaro e si scuriscono col passare del tempo a causa della naturale ossidazione. Questa decolorazione non ne influenza la funzionalità.

Pulire il piano di cottura a gas:

- 1 Sollevare la griglia poggiapentole con due mani.
Attenzione! Il piano potrebbe graffiarsi.
- 2 Rimuovere il coperchio, l'anello e la testa dei bruciatori. Lavare i componenti del bruciatore solo quando sono freddi!
- 3 Lasciar ammorbidire lo sporco incrostato con dell'acqua e un pò di detergente per stoviglie. In questo modo potete rimuovere anche le incrostazioni più tenaci. Non usate detergenti e spugne abrasivi.
- 4 Usate poca acqua per pulire il piano cottura. Non deve entrare l'acqua nelle parti inferiori del bruciatore.
- 5 Sotto l'influenza del calore, sulla superficie di acciaio inox possono presentarsi leggere decolorazioni. Non rimuovere le decolorazioni strofinando per evitare di danneggiare la superficie. Distribuire uniformemente un leggero strato di detergente per acciaio inox sul piano di cottura (non sul pannello!). In questo modo otterrete una superficie uniforme e il piano cottura resterà intatto a lungo.
- 6 Asciugare i componenti dei bruciatori. Mettere in funzione l'apparecchio solo se i componenti sono asciutti. I componenti umidi causano problemi all'accensione o una fiamma instabile.
- 7 Per il riassetto poggiare l'anello e la testa sul bruciatore di modo che le sporgenze si incastrino negli appositi incavi. Accertarsi della corretta posizione dei componenti, che devono poggiare dritti.

Parti dell'apparecchio/superfici	Consigli per la pulizia
Superfici in acciaio inox	<p>Applicare del detergente con un panno morbido e umido; asciugare con un panno morbido. Usare poca acqua per la pulizia, evitare che penetri dell'acqua nell'apparecchio.</p> <p>Per lo sporco tenace o decolorazioni causate dal calore è disponibile, presso il vostro rivenditore di fiducia o il nostro servizio assistenza clienti, un detergente per acciaio inox (n. d'ordine 311298).</p>
Griglia poggiatesta	<p>Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detergente per stoviglie.</p> <p>Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si stacchino.</p> <p>Sciacquare con acqua fresca ed asciugare accuratamente prima di rimontarli.</p> <p>Non lavare nella lavastoviglie!</p>
Coperchio, anello, testa del bruciatore	<p>Rimuovere per la pulizia. Lavare nel lavello con un panno e detergente per stoviglie. Per riavere la lucentezza metallica originale, pulire anello e coperchio del bruciatore con un prodotto per l'ottone.</p> <p>Assicurarsi che le aperture sull'anello non siano ostruite.</p> <p>Non lavare nella lavastoviglie!</p>
Pannello di comando	<p>Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido.</p> <p>Rimuovere subito cibi acidi caduti sul pannello di comando (per es. aceto, ketchup, senape, marinate, succo di limone).</p> <p>Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio on-line, un olio idoneo (n. d'ordine 311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.</p>
Manopola di comando	<p>Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.</p> <p>Attenzione! Danni all'apparecchio: Non rimuovere le manopole di comando per pulirle.</p>

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e tenace potete ordinare presso il vs. rivenditore autorizzato o il ns. Servizio assistenza clienti un detergente per grill a gel (n. d'ordine 463582). Esso è adatto per le griglie, le parti del bruciatore ed il piano in acciaio inox. Se necessario lasciar agire il prodotto durante la notte. Osservate le indicazioni riportate sul detergente.

Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Eliminare le avarie

Spesso le avarie possono essere eliminate con facilità. Si prega di seguire le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio assistenza.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
Avaria dell'impianto elettrico in generale.	Il fusibile domestico è scattato.	Verificare nella cassetta se il fusibile si è staccato.
L'accensione elettrica non funziona.	Tra le candele e i bruciatori possono esserci residui di cibo o detergente.	L'intercapedine tra candela e bruciatore deve essere pulita.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori non sono poggiati correttamente.	Verificare che i coperchi poggino correttamente.
	Interruzione di corrente	Accendere i bruciatori manualmente.
Fiamma discontinua	I bruciatori non poggiano correttamente.	Poggiare bene i bruciatori.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.
Il flusso di gas pare non essere normale o non fuoriesce gas.	Le valvole interposte sono chiuse.	Aprire le valvole interposte.
	Se si utilizza una bombola di gas, verificare che questa non sia finita.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina c'è odore di gas.	Probabile punto anemertico sul raccordo della bombola.	Controllare l'ermeticità della bombola.
Il bruciatore si spegne subito dopo l'accensione.	Non avete premuto abbastanza a lungo la manopola di comando.	Dopo l'accensione del bruciatore, tenete premuta la manopola ancora per alcuni secondi. Premere fermamente.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.


Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

9000516831 de, nl, fr, it (911207)

GAGGENAU