

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VG 232/264

Gas-Kochfeld

Gaskookplaat

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	12
Table des matières	22
Indice	32

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Ihr neues Gerät	6
Gas-Kochfeld	6
Bedienknebel	7
Sonderzubehör	7
Aufbau der Brenner	7
Kochfeld einstellen	7
Automatische Zündung	7
Zündung von Hand	7
Ausschalten	8
Thermoelektrische Flammenüberwachung	8
Einstelltabelle und Tipps	8
Tipps zum Kochen und Braten	8
Hinweise zum Kochgeschirr	9
Geeignete Kochgefäße	9
Hinweise für die Benutzung	9
Pflege und Reinigung	10
Gerät reinigen	10
Eingebrannte Verschmutzungen	10
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
Störungen beheben	11
Kundendienst	11

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 beige-fügten 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 einem Innenraum verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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.

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

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 Gasversorgungs-Gesellschaft 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 erstickern.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- 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!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- 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.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

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!

- 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.
- 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.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

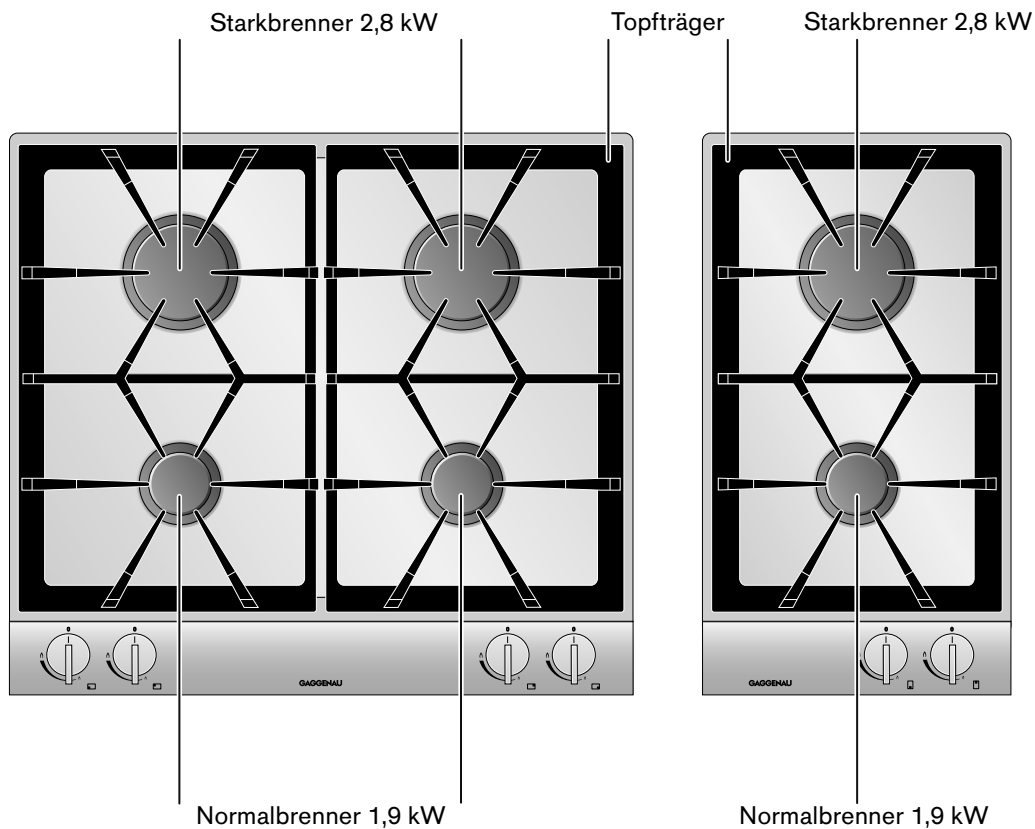
Tipps zum Energiesparen

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

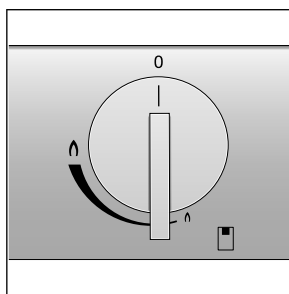
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör. Diese Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

Gas-Kochfeld



Bedienknebel



Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kleinbrand bis Vollbrand an. Die Einstellung ist stufenlos.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

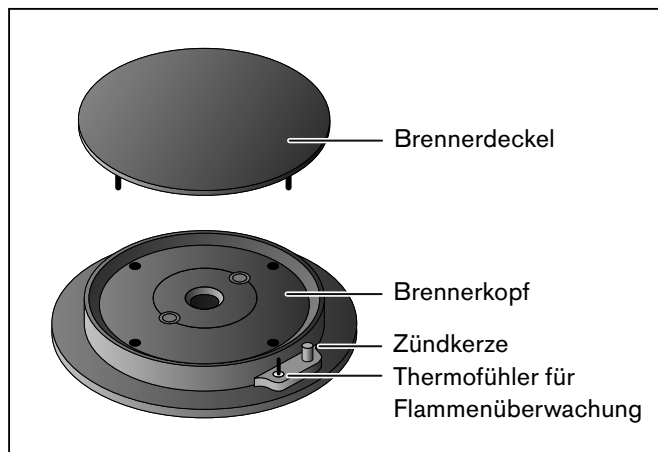
- **SH 260 001**
Scharnierhalter zur Montage der Geräteabdeckung
- **VD 201 014**
Geräteabdeckung aus Edelstahl
(für VG 264: zwei Abdeckungen bestellen)
- **VD 201 034**
Geräteabdeckung aus Aluminium
(für VG 264: zwei Abdeckungen bestellen)
- **VV 200 014**
Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten
- **VV 200 034**
Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

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

Aufbau der Brenner

Die Brennerteile passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen. Die Rastnasen müssen in den entsprechenden Aussparungen einrasten.

Aufbau Normalbrenner / Starkbrenner



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 Bedienknopf 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 Bedienknopf auf die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, 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
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.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf der hinteren Kochzone zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt den Starkbrenner.

Hinweise zum Kochgeschirr

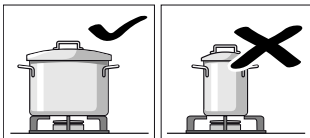
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Normalbrenner	140 - 220 mm	90 mm
Starkbrenner	180 - 220 mm	90 mm

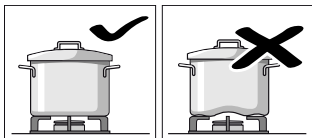
Töpfe mit einem Durchmesser unter 90 mm bzw. über 220 mm sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, müssen Sie zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Zwischen dem Bedienknebel bzw. der Bedienblende und dem Topf oder der Pfanne einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Das Kochgefäß darf nicht an der Bedienblende anstehen.

Hinweise für die Benutzung



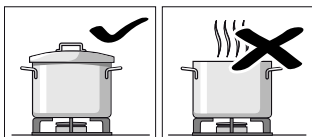
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

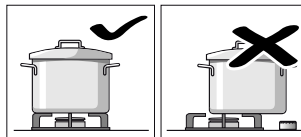


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

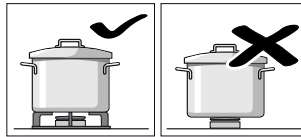


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



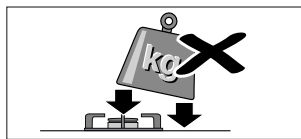
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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



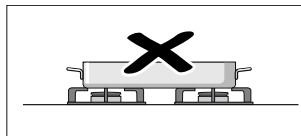
Stellen Sie die Töpfe auf die Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.

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.

Gas-Kochfeld reinigen:

- 1 Topfträger mit beiden Händen nach oben abheben.
Achtung!
Die Mulde kann verkratzt werden.
- 2 Brennerdeckel 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 Brennerdeckel so auf die Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten. Auf die korrekte Position der Brennerdeckel achten, sie müssen gerade aufliegen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlmulde	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. Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen ist bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Edelstahlreiniger erhältlich (Bestellnummer 00311499).
Topfträger	Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Brennerdeckel	Zum Reinigen abnehmen. Im Spülbecken mit Lappen und Spülmittel reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Achtung! Geräteschaden: Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

Eingebrennte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrennte Verschmutzungen können Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Grillreiniger Gel bestellen (Artikel-Nr. 00311761). Es ist geeignet für Topfträger und die Edelstahlmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

Achtung!

Das Grillreiniger Gel nicht auf den Brennerteilen anwenden.

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.

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 

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

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.

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

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	13
Oorzaken voor beschadigingen	15
Milieubescherming	15
Milieuvriendelijk afvoeren	15
Tips om energie te besparen	15
Het apparaat	16
Gaskookplaat	16
Schakelknoppen	16
Extra toebehoren	17
De branders	17
Kookplaat instellen	17
Automatische ontsteking	17
Handmatige ontsteking	17
Uitschakelen	18
Thermo-elektrische vlambewaking	18
Bereidingstabel en tips	18
Tips voor het koken en braden	18
Aanwijzingen voor het kookgerei	19
De juiste pannen	19
Aanwijzingen voor het gebruik	19
Onderhoud en reiniging	20
Het apparaat reinigen	20
Ingebrand vuil	20
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	20
Storingen verhelpen	21
Klantenservice	21

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. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

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.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUIKT!

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.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- 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.

Verbrandingsgevaar!

- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- 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.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/ butaan/ in het apparaat terecht komen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

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!

- 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.
- 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.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

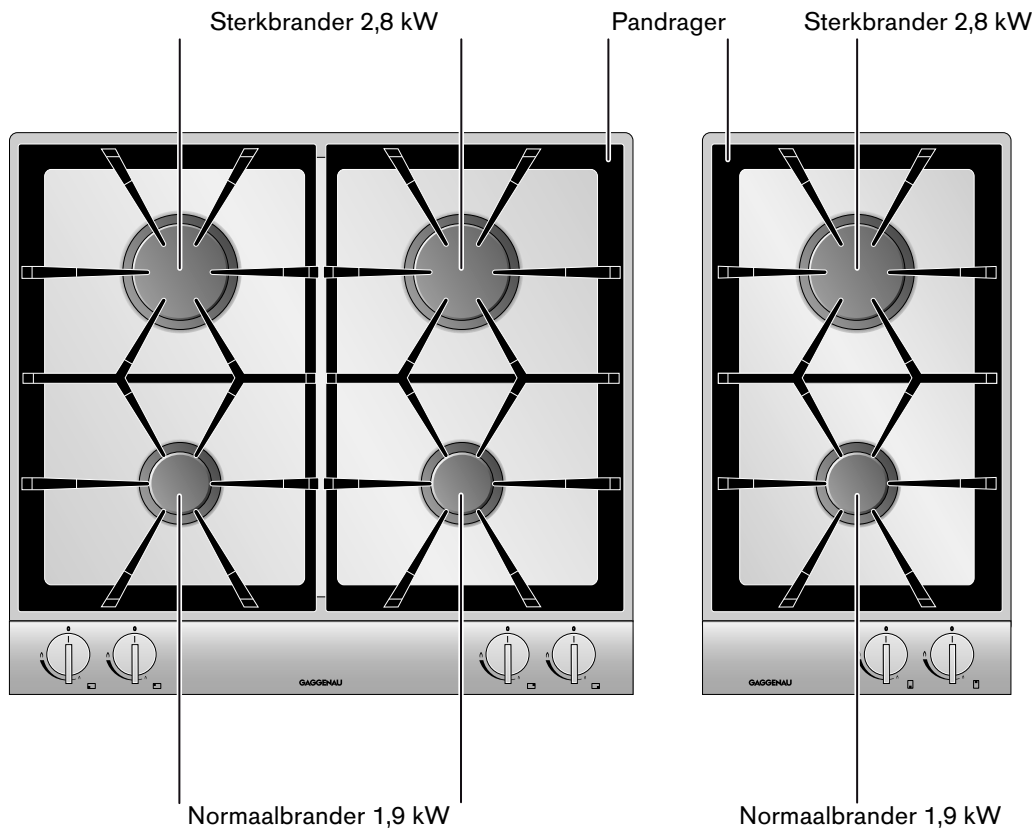
Tips om energie te besparen

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

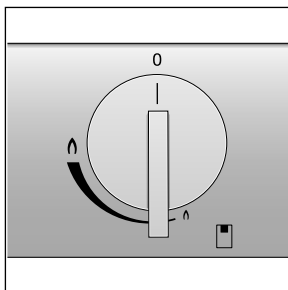
Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren. Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

Gaskookplaat



Schakelknoppen



De aanduidingen bij de schakelknop laten zien bij welke brander de schakelknop hoort en tonen de instelling van kleine tot grote vlam. De instelling is traploos regelbaar.

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

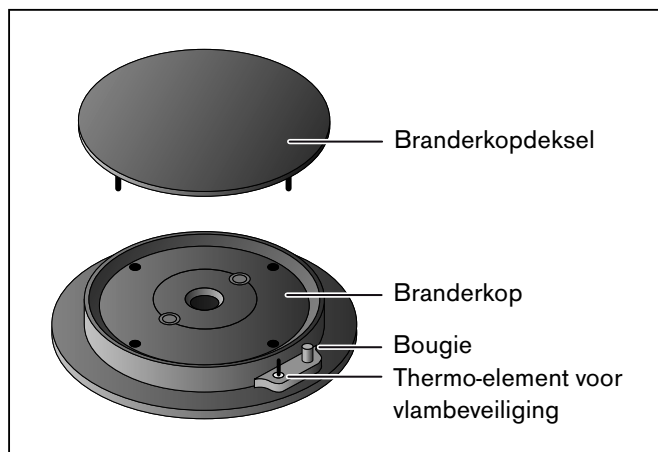
- **SH 260 001**
Scharnierhouder voor montage van de afdekking
- **VD 201 014**
Roestvrijstalen afdekking
voor VG 264: twee afdekkingen bestellen)
- **VD 201 034**
Aluminium afdekking
voor VG 264: twee afdekkingen bestellen)
- **VV 200 014**
Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
- **VV 200 034**
Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten

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

De branders

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. De pootjes moeten in de hiervoor bestemde uitsparingen vallen.

Normaalbrander / sterkbrander



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.

Thermo-elektrische vlambewaking

Voor uw veiligheid is de kookplaat uitgerust met een thermo-elektrische vlambewaking. Deze voorkomt dat er gas ontsnapt wanneer de brander per ongeluk uitgaat (bijv. door tocht).

Gaat de brander per ongeluk uit terwijl hij in gebruik is, draai de bedieningskop dan op de stand 0 en wacht minstens een minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.

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	Diepvriesproducten
	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.

Voedingsmiddelen die langer moeten koken, kunt u beter op de achterste kookzone bereiden.

Gebruik voor het aankoken, frituren en aanbraden van grotere hoeveelheden bij voorkeur de sterkbrander.

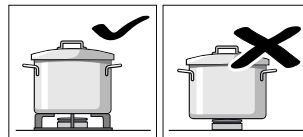
Aanwijzingen voor het kookgerei

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

De juiste pannen

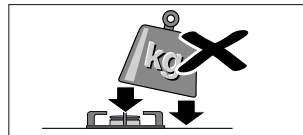
Brander	Aanbevolen diameter panbodem	Minimale diameter panbodem
Normaalbrander	140 - 220 mm	90 mm
Sterkbrander	180 - 220 mm	90 mm

Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan 90 mm respectievelijk groter dan 220 mm. Indien u grotere pannen gebruikt, dient u erop te letten dat de afstand tussen de pan en brandbare delen van de ombouw minimaal 50 mm bedraagt. Tussen de schakelknop respectievelijk het bedieningspaneel en de pan moet een afstand van minimaal 50 mm worden aangehouden. De pan mag niet tegen het bedieningspaneel aankomen.



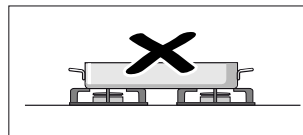
Zet de pannen op de pandrager, nooit direct op de brander.

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



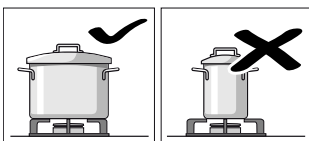
Ga voorzichtig om met de pannen die op de kookplaat staan.

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



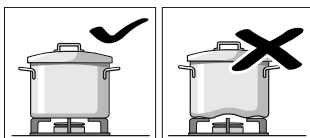
Verwarm nooit een pan (bijv. braadpan, kook- of steelpan, pizzasteen) met meerdere branders tegelijk. Er ontstaat een opeenhoping van warmte waardoor het apparaat beschadigd raakt.

Aanwijzingen voor het gebruik



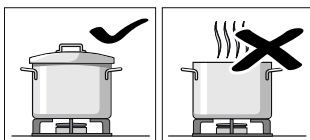
Gebruik pannen met het juiste formaat voor de desbetreffende brander.

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

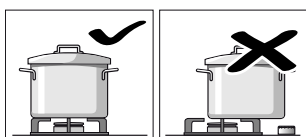


Gebruik geen vervormde pannen. Deze staan niet stevig op de kookplaat. De pannen kunnen kantelen.

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.

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.

Gaskookplaat reinigen:

- 1 Til de pandrager(s) er met beide handen naar boven toe af.

Attentie!

Er kunnen krassen op de vangschaal ontstaan.

- 2 Branderkopdeksels verwijderen. Reinig de onderdelen van de branders 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 branders 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 branders droog. Het apparaat mag alleen in gebruik worden genomen wanneer de onderdelen droog zijn. Vochtige onderdelen van de branders zorgen voor problemen bij de ontsteking of voor het onregelmatig branden van de vlam.
- 7 Plaats bij het monteren de branderkopdeksels zodanig op de branders dat de pootjes in de hiervoor bestemde uitsparingen vallen. Let op de juiste positie van de branderkopdeksels, deze moeten recht liggen.

Onderdeel/oppervlak	Reinigingsadvies
Roestvrijstalen oppervlakken	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. Voor sterke verontreinigingen of door hitte veroorzaakte verkleuringen is bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een reinigingsmiddel voor roestvrijstaal verkrijgbaar (bestelnummer 00311499).
Pandragers	Voor het reinigen voorzichtig verwijderen. In de spoelbak inweken. Met een borstel en afwasmiddel reinigen. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat deze niet losgaan. Afspoelen met schoon water en vóór het terugplaatsen zorgvuldig afdrogen. Niet in de vaatwasser reinigen!
Branderkopdeksels	Voor het reinigen verwijderen. In de spoelbak met een doek en afwasmiddel reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen!
Bedieningspaneel	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven.
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Attentie! Beschadiging van het apparaat: Schakelknoppen voor het reinigen niet van het apparaat trekken.

Ingebrand vuil

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u bij uw vakhandelaar of bij onze servicedienst een schoonmaakgel voor de grill bestellen (artikel-nr. 00311761). Deze is geschikt voor pannendragers en de roestvrijstalen plaat. De schoonmaakgel zo nodig 's nachts laten inwerken. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het schoonmaakmiddel in acht.

Attentie!

Gebruik de gel niet voor de branderonderdelen.

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.

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.

E-Nr.

FD-Nr.

Klantenservice 

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	23
Causes des dommages	25
Protection de l'environnement	25
Élimination écologique	25
Conseils d'économie d'énergie	25
Votre nouvel appareil	26
Table de cuisson à gaz	26
Manettes de commande	26
Accessoires spéciaux	27
Description des brûleurs	27
Réglage de la table de cuisson	27
Allumage automatique	27
Allumage à la main	27
Arrêt	28
Contrôle thermo-électronique de la flamme	28
Tableau de réglage et conseils	28
Conseils pour la cuisson	28
Conseils concernant les récipients de cuisson	29
Récipients de cuisson adaptés	29
Conseils d'utilisation	29
Entretien et nettoyage	30
Nettoyage de l'appareil	30
Salissures brûlées	30
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	30
Remédier aux anomalies	31
Service après-vente	31

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 à l'intérieur.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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.

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

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 une 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.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

- 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 !

- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner 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.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

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 !

- 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.
- 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.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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 mettez la hotte en marche 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 écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

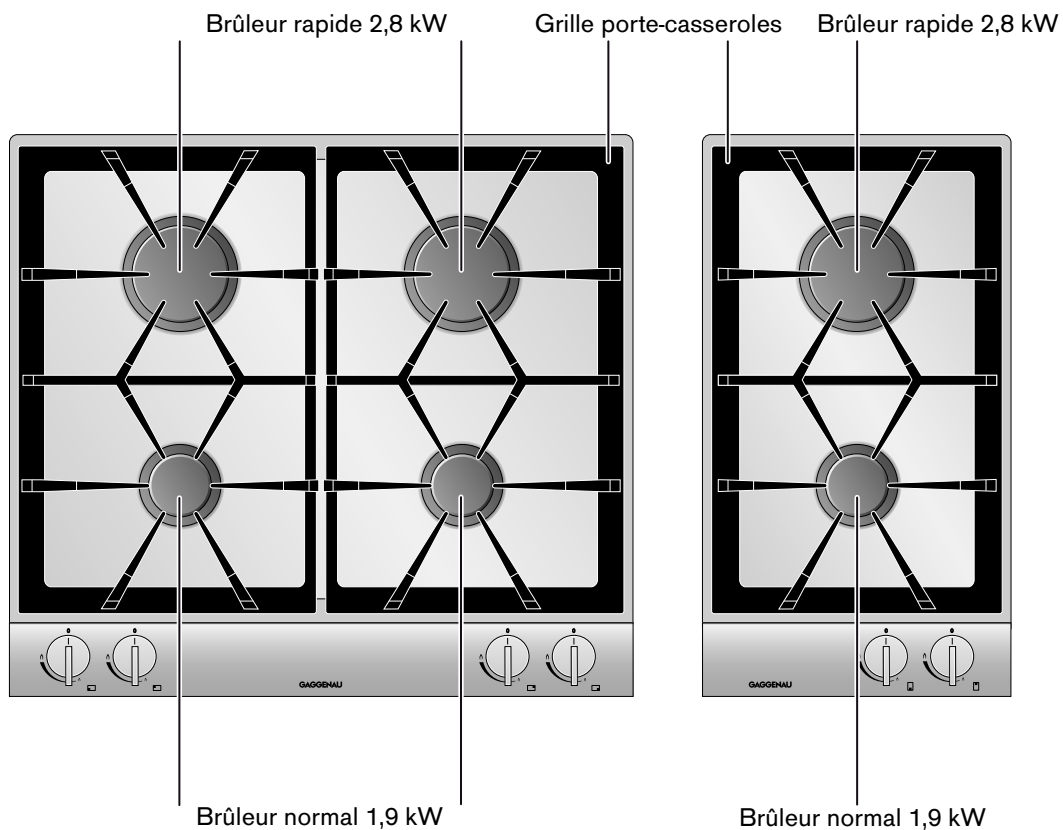
Conseils d'économie d'énergie

- Choisissez le brûleur correspondant à la taille de la casserole.
- Posez l'ustensile de cuisson en le centrant bien sur le brûleur.
- Placez toujours sur la casserole un couvercle de taille adéquate.

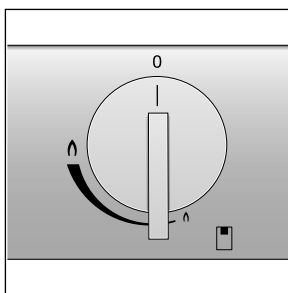
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires. Cette notice d'utilisation s'applique aux différentes tables de cuisson.

Table de cuisson à gaz



Manettes de commande



Les marques visibles sur la manette de commande indiquent à quel brûleur correspond la manette ainsi que les possibilités de réglage entre feu doux et feu fort. Le réglage s'effectue en continu.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

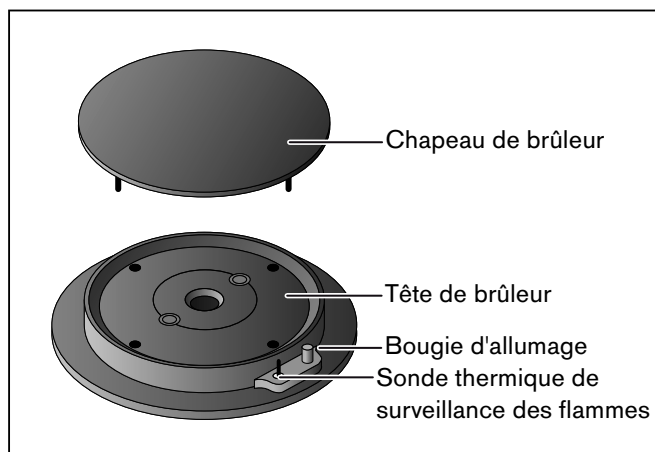
- **SH 260 001**
Support de charnière pour le montage du couvercle
- **VD 201 014**
Couvercle en inox
(pour VG 264 : commander deux couvercles)
- **VD 201 034**
Couvercle en aluminium
(pour VG 264 : commander deux couvercles)
- **VV 200 014**
Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario
- **VV 200 034**
Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

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

Description des brûleurs

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. Les ergots de verrouillage doivent bien pénétrer dans les évidements prévus.

Description brûleur normal / brûleur rapide



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-casseroles 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.

Contrôle thermo-électronique de la flamme

Pour votre sécurité, la table de cuisson est équipée d'un contrôle thermo-électronique de la flamme. Celui-ci empêche la sortie de gaz si le brûleur cesse accidentellement de fonctionner (par ex. en raison d'un courant d'air).

Si le brûleur cesse de fonctionner accidentellement, tournez la manette de commande sur la position 0, puis patientez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

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.

Placez sur le foyer arrière les mets qui doivent cuire longtemps.

Pour faire cuire à demi, frire et saisir de grandes quantités, utilisez de préférence le brûleur rapide.

Conseils concernant les récipients de cuisson

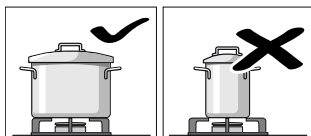
Les conseils suivants vous aideront à économiser l'énergie et à maintenir vos récipients de cuisson en bon état.

Récipients de cuisson adaptés

Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur normal	140 - 220 mm	90 mm
Brûleur rapide	180 - 220 mm	90 mm

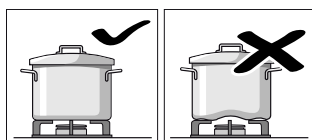
N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est inférieur à 90 mm ou supérieur à 220 mm. Si vous utilisez des casseroles plus grandes, respectez entre le récipient de cuisson et les éléments inflammables environnants une distance minimale de 50 mm. Entre la manette de commande ou le bandeau de commande 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



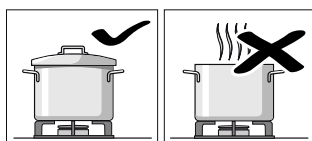
Utilisez des récipients de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur.

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.

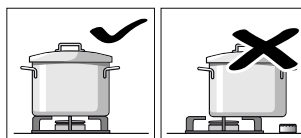


N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas bien à plat sur la table de cuisson, car les récipients pourraient basculer.

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

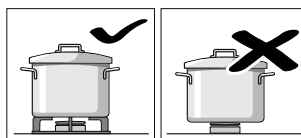


Ne faites pas cuire sans couvercle ou avec le couvercle mal positionné. Cela entraîne un important gaspillage d'énergie.



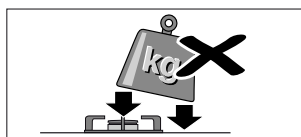
Centrez bien le récipient de cuisson au-dessus du brûleur, sinon il risque de basculer.

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



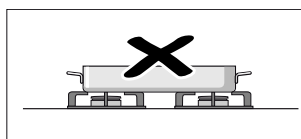
Posez les casseroles sur les grilles porte-casseroles, jamais directement sur les brûleurs.

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. Laisser 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.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- 1 Soulevez la grille porte-casserolles en la prenant à deux mains.

Attention !

La table peut se rayer.

- 2 Enlevez le chapeau du brûleur. 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 nettoyeur 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 le chapeau sur le brûleur de façon que les ergots pénètrent bien dans les évidements prévus à cet effet. Assurez-vous que les chapeaux de 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 nettoyeur spécial pour inox (référence 00311499).
Grille porte-casserolles	Pour nettoyer la grille, enlevez celle-ci avec précaution. Faites 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 nettoyez jamais au lave-vaisselle !
Chapeau de brûleur	Pour nettoyer la grille, enlevez-la. Lavez-la dans l'évier, avec une lavette et du produit à vaisselle. Ne nettoyez jamais 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.
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 les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez vous procurer un gel nettoyant pour gril auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente (référence 00311761). Il est approprié pour les porte-casserolles et la surface de cuisson en inox. Si nécessaire, laissez agir le produit sur la salissure pendant la nuit. Respectez les consignes indiquées sur le nettoyeur.

Attention !

Ne pas utiliser le gel nettoyant pour gril sur les parties des brûleurs.

Ne pas utiliser ces produits nettoyeurs

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyeurs contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyeurs 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 nettoyage 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 ne pas avoir à 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.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	33
Cause di danni	35
Tutela dell'ambiente	35
Smaltimento ecocompatibile	35
Consigli sul risparmio energetico	35
Il vostro nuovo apparecchio	36
Piano di cottura a gas	36
Manopola di comando	36
Accessori speciali	37
Componenti dei bruciatori	37
Regolare il piano cottura	37
Accensione automatica	37
Accensione manuale	37
Spegnere	38
Controllo termoelettrico della fiamma	38
Tabella di regolazione e consigli	38
Consigli per la cottura	38
Indicazioni per il pentolame	39
Recipienti per la cottura adatti	39
Indicazioni per l'uso	39
Cura e pulizia	40
Pulire l'apparecchio	40
Sporco incrostato	40
Non usate questi detergenti	40
Eliminare le avarie	41
Servizio assistenza	41

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. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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.

Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per molto tempo.

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.
- Spegnere 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.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.

- 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 vengano 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 incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- 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.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

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 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.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo 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.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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. È 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 ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

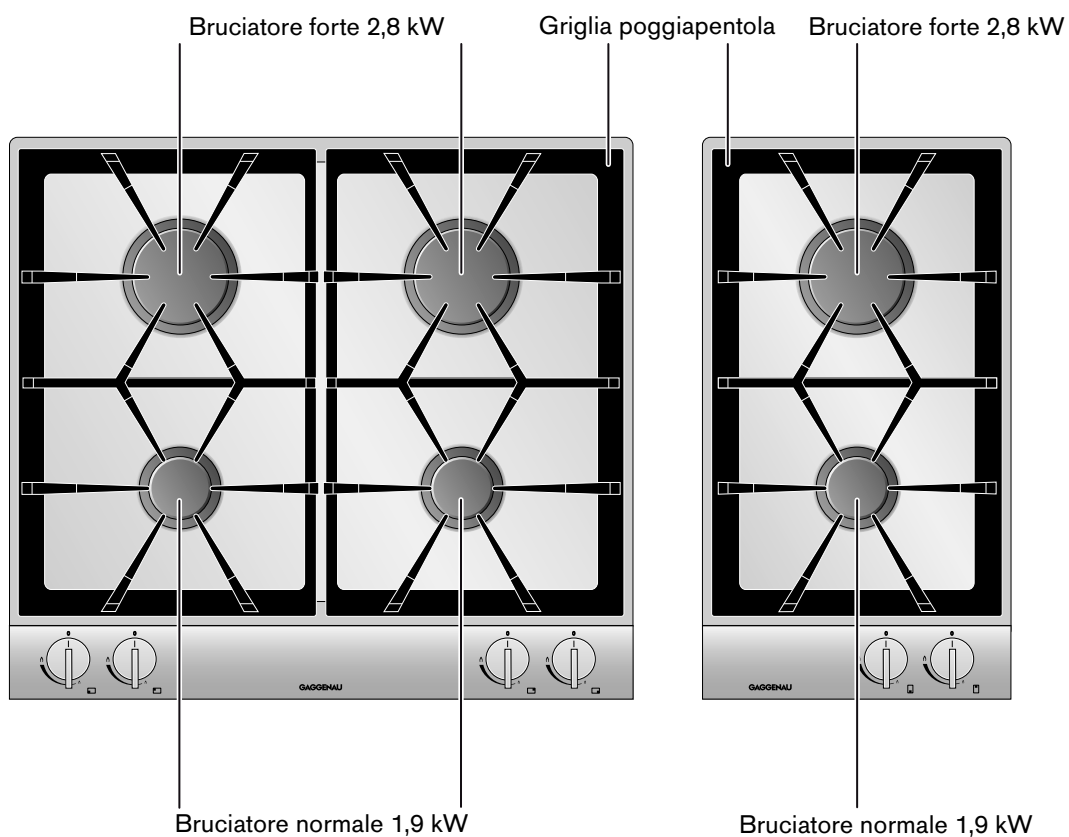
Consigli sul risparmio energetico

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

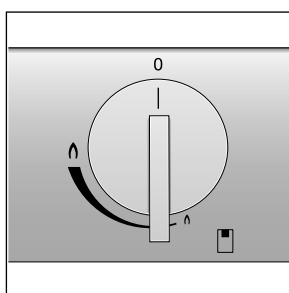
Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori. Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli di piani di cottura.

Piano di cottura a gas



Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola indicano l'assegnazione al rispettivo bruciatore e 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:

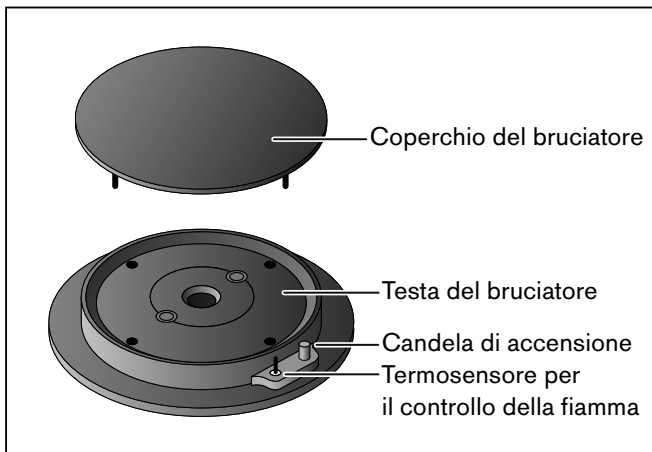
- **SH 260 001**
Supporto cerniera per il montaggio della copertura dell'apparecchio
- **VD 201 014**
Coperchio dell'apparecchio in acciaio inox (per VG 264: ordinare due coperchi)
- **VD 201 034**
Coperchio dell'apparecchio in alluminio (per VG 264: ordinare due coperchi)
- **VV 200 014**
Listello di 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

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

Componenti dei bruciatori

I componenti dei bruciatori devono poggiare esattamente e dritti per evitare disturbi all'accensione o durante il funzionamento. Le sporgenze devono incastrarsi esattamente negli appositi incavi.

Componenti del bruciatore normale / bruciatore forte



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 di cottura è dotato di un controllo termoelettrico della fiamma. Questo impedisce lo sprigionamento di gas, nel caso in cui dovesse accidentalmente spegnersi il bruciatore mentre è in funzione (per es. a causa di correnti d'aria).

In caso di spegnimento accidentale del bruciatore mentre è in funzione ruotare la manopola di comando in posizione 0 e attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

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	Crema, 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.

Si consiglia di cuocere sulla piastra posteriore le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore.

Preferite il bruciatore forte per avviare la cottura, friggere e soffriggere grandi quantità di cibo.

Indicazioni per il pentolame

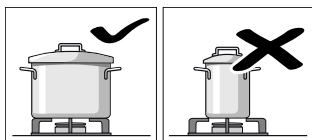
Le seguenti indicazioni vi aiutano a risparmiare energia e a prevenire danni al pentolame.

Recipienti per la cottura adatti

Briatore	Diametro consigliato del fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Briatore normale	140 - 220 mm	90 mm
Briatore forte	180 - 220 mm	90 mm

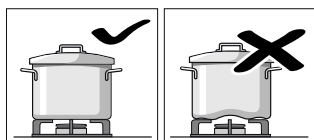
Si consiglia di non usare tegami con un diametro inferiore a 160 mm o superiore a 320 mm. Se si utilizzano tegami più grandi, tra il tegame e i mobili adiacenti infiammabili bisogna mantenere una distanza minima di 50 mm. Tra la manopola di comando o il pannello e il tegame o la padella bisogna rispettare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

Indicazioni per l'uso



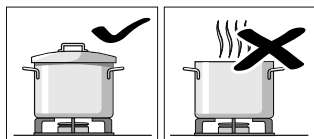
Utilizzate tegami adeguati alla misura del bruciatore.

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

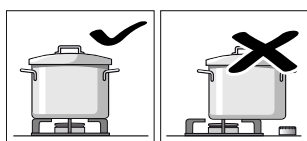


Non utilizzate tegami deformati che non poggiano stabilmente sul piano di cottura. Essi potrebbero rovesciarsi.

Usate solo tegami con il fondo piatto e spesso.

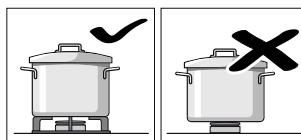


Non cucinate senza coperchio o con il coperchio spostato. Gran parte dell'energia andrebbe sprecata.



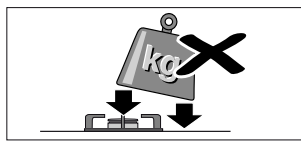
Posizionate il tegame centralmente sul bruciatore, altrimenti potrebbe rovesciarsi.

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



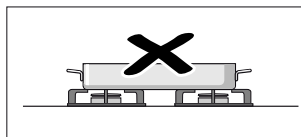
Collocate i tegami sulle griglie e mai direttamente sui bruciatori.

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.

Pulire il piano di cottura a gas:

- 1 Sollevare la griglia poggiapentole con due mani.
Attenzione!
Il piano potrebbe graffiarsi.
- 2 Rimuovere il coperchio del bruciatore. 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 i coperchi sul bruciatore di modo che le sporgenze si incastrino negli appositi incavi. Accertarsi della corretta posizione dei coperchi, che devono poggiare dritti.

Parti dell'apparecchio/superficie	Consigli per la pulizia
-----------------------------------	-------------------------

Superfici in acciaio inox	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.
---------------------------	--

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 00311499).

Griglia poggiapentole	Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detergente per stoviglie.
-----------------------	---

Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si stacchino.

Sciacquare con acqua fresca ed asciugare accuratamente prima di rimontarli.

Non lavare nella lavastoviglie!

Coperchi del bruciatore	Rimuovere con cautela per la pulizia. Lavare nel lavello con un panno e detergente per stoviglie.
-------------------------	---

Non lavare nella lavastoviglie!

Pannello di comando	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.
---------------------	--

Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.
---------------------	--

Attenzione!

Danni all'apparecchio: Non rimuovere le manopole di comando per pulirle.

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia della griglia (n. articolo 00311761). È adatto al supporto pentola e al piano in acciaio. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.

Attenzione!

Non applicare il gel per la pulizia della griglia sui componenti del bruciatore.

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 anemetrico 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.

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

GAGGENAU

