

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VG 295

Gas-Kochfeld

Gaskookplaat

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	15
Table des matières	27
Indice	39

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Ihr neues Gerät	6
Gas-Kochfeld	6
Bedienknebel	7
Sonderzubehör	7
Aufbau der Brenner	7
Funktionsweise	8
Kochfeld einstellen	8
Einschalten	8
Betriebsanzeige	9
Elektronische Flammenüberwachung und automatische Wiederzündung	9
Ausschalten	9
Einstelltabelle und Tipps	9
Tipps zum Kochen und Braten	9
Tipps zum Wok	9
Hinweise zum Kochgeschirr	10
Geeignete Kochgefäße	10
Hinweise für die Benutzung	10
Pflege und Reinigung	11
Gerät reinigen	11
Elektrode reinigen	12
Eingebrannte Verschmutzungen	12
Verfärbung der Brenner	12
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	12
Störungen beheben	13
Kundendienst	14

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.
- 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.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. 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.

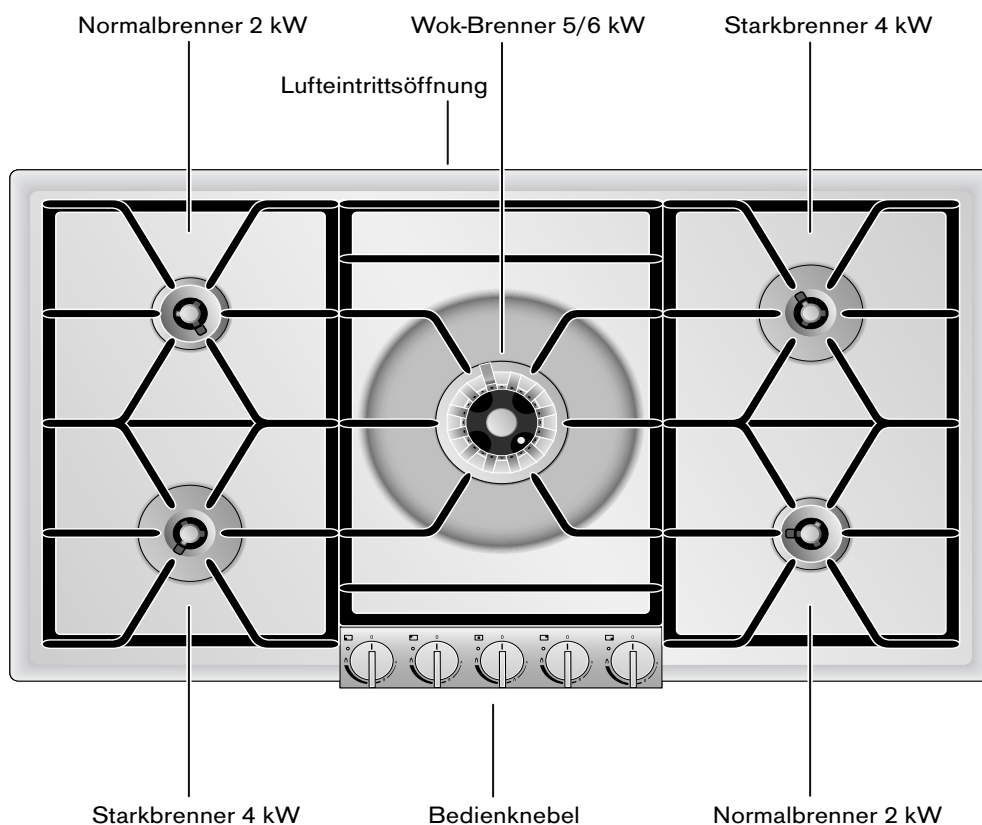
Tipps zum Energiesparen

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

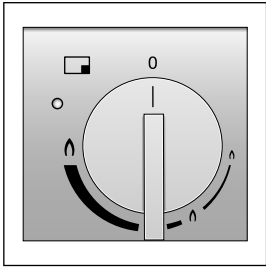
Ihr neues Gerät

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

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:

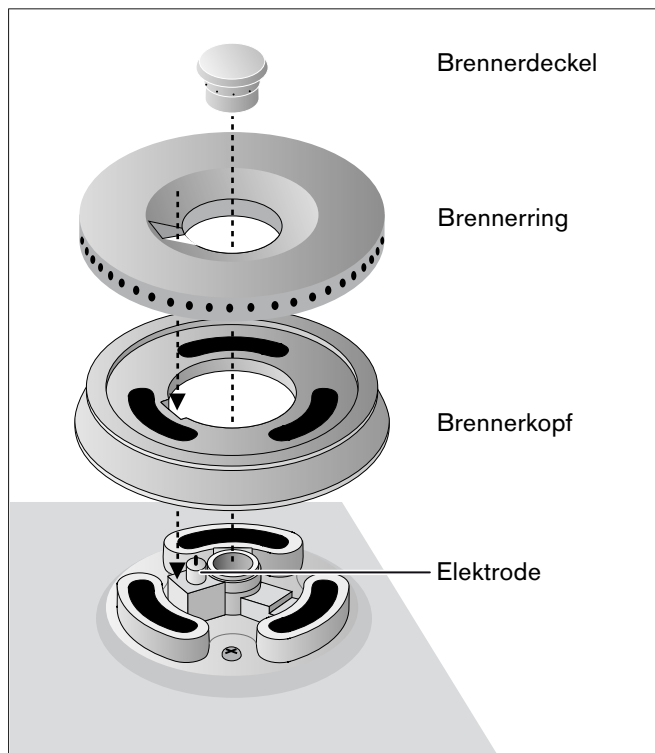
WP 400 001 Wok-Pfanne aus Mehrschichtmaterial. Mit gewölbtem Boden und Stiel, Ø 36 cm, 6 Liter, Höhe 10 cm.

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

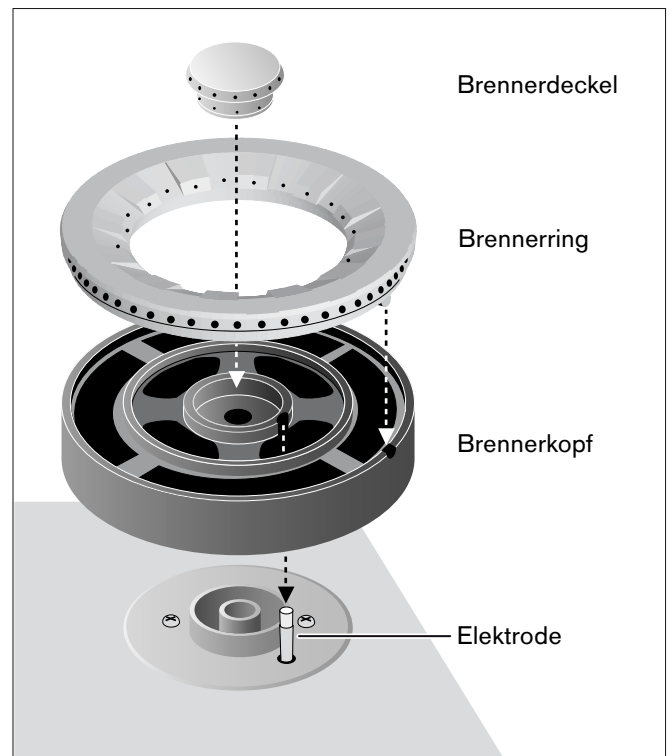
Aufbau der Brenner

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



Aufbau Wok-Brenner

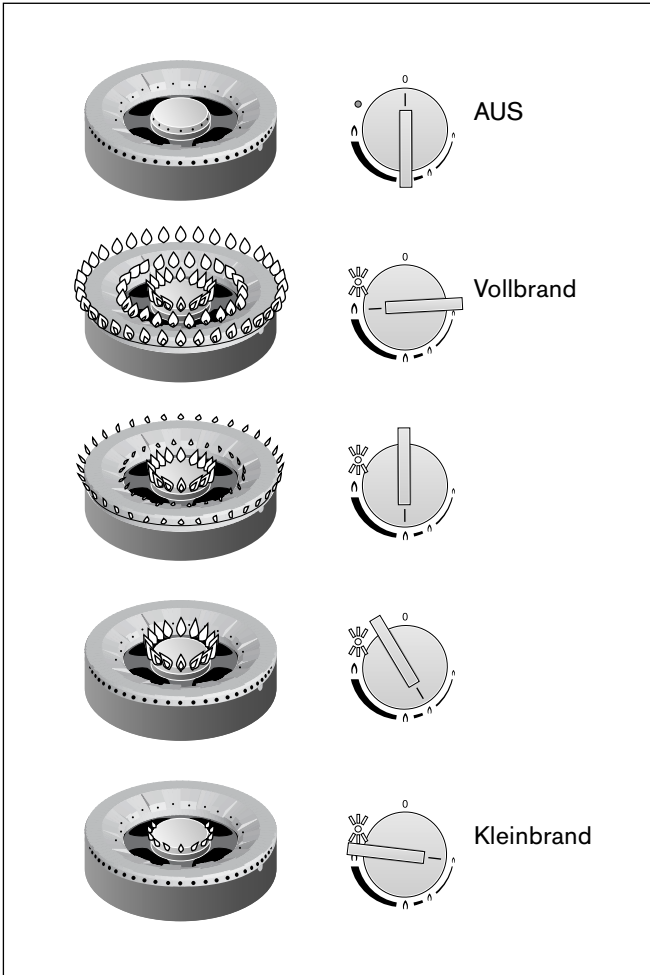


Funktionsweise

Die Gas-Kochmulde besitzt zwei Normalbrenner (zwei Flammenkreise), zwei Starkbrenner (zwei Flammenkreise) und einen Wok-Brenner (drei Flammenkreise).

Das Gerät ist mit Einhandbedienung, automatischer Schnellzündung, elektronischer Flammenüberwachung und automatischer Wiederzündung ausgestattet.

Beim Drehen des Bedienknebels wird die Zündung betätigt. Die Leistung ist zwischen Voll- und Kleinbrand stufenlos regelbar.



Kochfeld einstellen

Die Markierungen an den Bedienknebeln zeigen Ihnen die Position des jeweiligen Brenners und die Leistung von Voll- bis Kleinbrand. Die Leistung ist stufenlos regelbar.

Hinweise

- Kochstellen nur zünden, wenn die Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Brenner und Elektrode müssen sauber und trocken sein.
- Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gas-Kochfelds nicht abdecken.

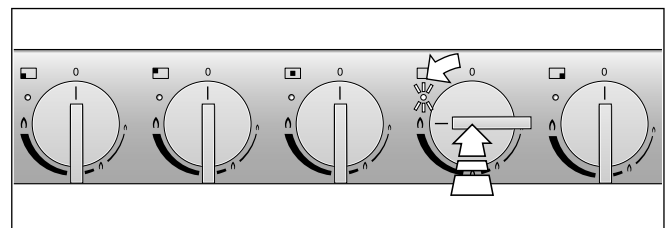
Achtung!

Hitzeschäden an der Dunstabzugshaube: Eine Dunstabzugshaube einschalten, wenn das Gas-Kochfeld in Betrieb ist. Bei Betrieb mehrerer Kochstellen eine entsprechend hohe Leistungsstufe an der Dunstabzugshaube wählen. Für ausreichend Zuluft sorgen.

Einschalten

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über automatische Schnellzündung.

- 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.



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

Hinweise

- Falls Sie große Töpfe auf den Kochstellen stehen haben, sollten Sie in Kleinbrand zünden.
- Bei jedem Einschalten der Gaskochmulde führt die Elektronik einen Selbsttest durch. Alle Elektroden zünden und der gewünschte Brenner zündet nach wenigen Sekunden. Wenn Sie weitere Brenner einschalten, zündet nur die jeweilige Elektrode.
- Beim Einschalten der Gaskochmulde öffnet die Elektronik die Gaszufuhr, dadurch entsteht ein kurzes Geräusch. Das ist normal.
- Bei einem Stromausfall ist das Gerät nicht funktionsfähig.

Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige neben dem Bedienknebel leuchtet, wenn der Brenner in Betrieb ist und die Flamme brennt. Bei einer Störung blinkt die Betriebsanzeige.

Elektronische Flammenüberwachung und automatische Wiederzündung

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer elektronischen Flammenüberwachung ausgestattet. Falls die Flamme im Betrieb ausgeht (z. B. durch Luftzug), zündet das Gerät automatisch diesen Brenner erneut.

Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z. B. Verschmutzung des Brenners durch Übergekochtes), so schaltet das Gerät alle Brenner ab und die Betriebsanzeigen der eingeschalteten Kochstellen blinken.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. Die blinkenden Betriebsanzeigen erlöschen bis auf die Anzeige des betroffenen Brenners. Diese blinkt noch einige Sekunden nach.

Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und prüfen Sie dann bei diesem Brenner, ob alle Brenner Teile richtig aufgelegt sind. Prüfen Sie, ob der Brenner oder die Elektrode verschmutzt sind (siehe Störungstabelle).

Hinweis: Bei einer Störung an einem Brenner können Sie die anderen Brenner weiter benutzen, jedoch erst, nachdem alle Bedienknebel auf 0 gedreht wurden.

Bitte beachten Sie, wenn Sie das kalte Gerät in Vollbrand zünden:

Je nach verwendetem Gastyp und Gasdruck ist es möglich, dass die Elektrode zündet, obwohl eine Flamme vorhanden ist, und dann abschaltet. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. Drehen Sie dann den Bedienknebel der gewünschten Kochstelle auf eine kleinere Position (nicht auf Vollbrand) und warten Sie 30 - 60 Sekunden, bis sich der Brenner erwärmt hat. Nun können Sie Ihr Gerät wie gewohnt benutzen.

Ausschalten

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

Werden alle Bedienknebel auf 0 gedreht, schließt die Geräteelektronik die Gaszufuhr.

Einstelltabelle und Tipps

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

Tipps zum Kochen und Braten

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

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

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

Tipps zum Wok

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

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

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

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

Hinweise zum Kochgeschirr

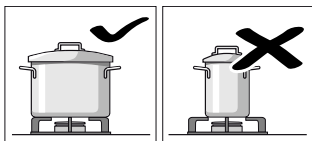
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrenner	240 - 280 mm	90 mm
Wok-Brenner	240 - 320 mm	160 mm

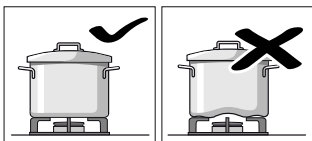
Töpfe mit einem Durchmesser unter 90 mm bzw. über 280 mm (320 mm für den Wok-Brenner) sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, müssen Sie zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Zwischen dem Bedienknebel bzw. der Bedienblende und dem Topf oder der Pfanne einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Das Kochgefäß darf nicht an der Bedienblende anstehen.

Hinweise für die Benutzung



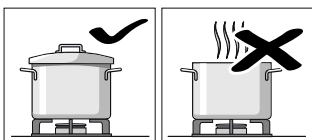
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

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

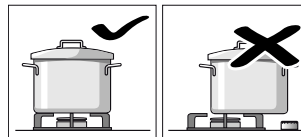


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

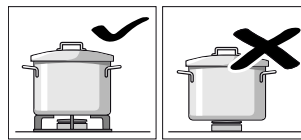


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



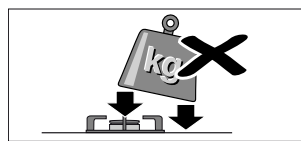
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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



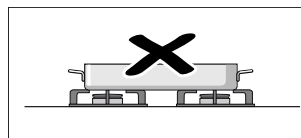
Stellen Sie die Töpfe auf die Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.

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.

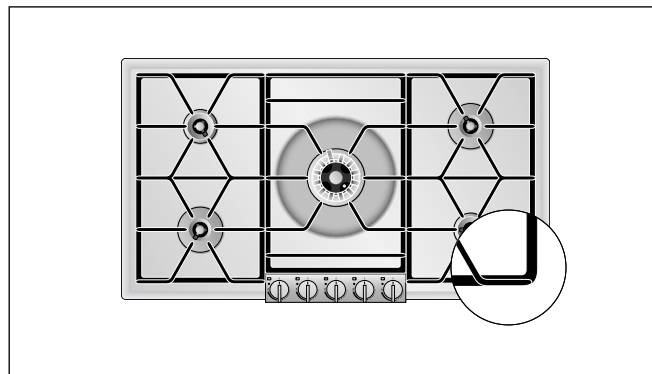
Halten Sie die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite sauber. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden.

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

Gas-Kochfeld reinigen:

- 1 Zuerst einen seitlichen Topfträger mit beiden Händen nach oben abheben, dann die beiden anderen Topfträger entfernen.
Achtung!
Die Mulde kann verkratzt werden.
- 2 Brennerdeckel, Brennerringe und Brennerkopf entfernen. Die Brennerteile nur im kalten Zustand reinigen!
- 3 Eingebraunte Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme verwenden.
- 4 Nur wenig Wasser zum Reinigen der Mulde verwenden. Es darf kein Wasser in die Brennerunterteile eindringen.
- 5 Durch die Hitzeentwicklung können auf der Edelstahloberfläche kleine Verfärbungen auftreten. Diese Verfärbungen nicht wegscheuern, dadurch wird die Oberfläche beschädigt. Edelstahlpflegemittel gleichmäßig dünn auf der Kochmulde verteilen (nicht auf der Bedienblende!). So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.
- 6 Die Brennerteile abtrocknen. Das Gerät nur mit trockenen Teilen in Betrieb nehmen. Feuchte Brennerteile führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.

- 7 Beim Zusammenbau Brennerring und Brennerkopf so auf den Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten. Auf die korrekte Position der Brennerteile achten, sie müssen gerade aufliegen.
- 8 **Wichtig:** Zuerst den mittleren Topfträger wieder auflegen (auf korrekte Zentrierung über dem Brenner achten) und dann die seitlichen. Die abgerundeten Ecken der seitlichen Topfträger müssen zur Seite zeigen (siehe Abbildung).



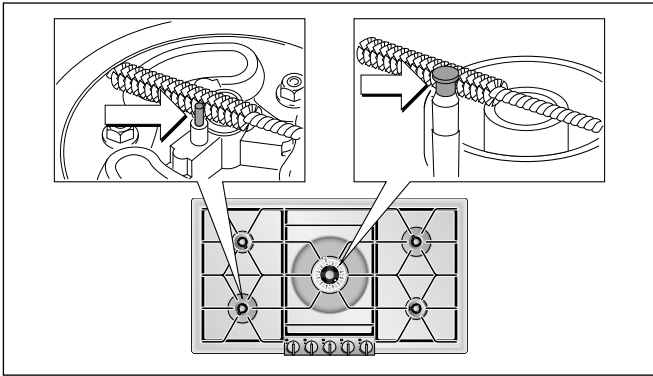
Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahmulde	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen 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, Brennerring, Brennerkopf (Messing)	Grobe Verschmutzungen mit feuchtem Tuch und Spülmittel entfernen. Um den ursprünglichen, metallischen Glanz wieder zu bekommen mit Messingpolitur polieren. Darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Aufpassen, dass die Kleinteile nicht verloren gehen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Brennerkopf Wok (Guss, emailliert)	Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
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.

Elektrode reinigen

Eine verschmutzte Elektrode kann zu Störungen beim Zünden bzw. bei der Flammenüberwachung führen.

Bei Bedarf mit der beiliegenden Bürste reinigen. Die Elektrode ist empfindlich, vorsichtig reinigen, nicht verdrehen oder beschädigen. **Die Kochmulde während der Reinigung nicht einschalten.**



Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte 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.

Verfärbung der Brenner

Nach langem Gebrauch verfärben sich die Brennerteile aus Messing durch natürliche Oxidation dunkel. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.) nicht auf den Rahmen oder die Blende gelangen lassen
- 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
Brenner zündet nicht beim Einschalten, Betriebsanzeigen sind aus.	Keine Stromversorgung.	Bedienknebel auf 0 drehen. Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Brenner zündet nicht beim Einschalten, Betriebsanzeige des eingeschalteten Brenners blinkt.	Störung am Brenner oder an der Gasversorgung.	Bedienknebel auf 0 drehen. Prüfen: <ul style="list-style-type: none">● Brennerteile korrekt aufgesetzt?● Gasabsperrhahn offen?● Brenner trocken und sauber?● Luft in der Leitung nach Erstanschluss bzw. Flaschenwechsel (bei Flüssiggas)?● Gasflasche leer (bei Flüssiggas)?
Brenner geht im Betrieb aus, Betriebsanzeigen erlöschen, nur die Anzeige des betroffenen Brenners blinkt einige Sekunden nach.	Störung am Brenner oder an der Gasversorgung.	Alle Bedienknebel auf 0 drehen. Warten, bis Gerät abgekühlt ist! Bei diesem Brenner prüfen: <ul style="list-style-type: none">● Brennerteile korrekt aufgesetzt?● Elektrode verschmutzt (Speisereste) oder feucht?● Brenner durch Übergekochtes verschmutzt?● Starker Luftzug (z. B. offenes Fenster direkt hinter dem Gas-Kochfeld)?● Gasflasche leer (bei Flüssiggas)?
Brenner gehen im Betrieb aus, Betriebsanzeigen erlöschen.	Stromausfall	Alle Bedienknebel auf 0 drehen. Stromversorgung prüfen. Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederezündung.
Brenner gehen im Betrieb aus, alle Betriebsanzeigen blinken.	Überhitzungsschutz	Alle Bedienknebel auf 0 drehen. Warten, bis Betriebsanzeigen nicht mehr blinken.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.

Kundendienst

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

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

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

Kundendienst 

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 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.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies	16
Oorzaken voor beschadigingen	18
Milieubescherming	18
Milieuvriendelijk afvoeren	18
Tips om energie te besparen	18
Het apparaat	19
Gaskookplaat	19
Schakelknoppen	19
Extra toebehoren	19
De branders	20
Het principe	20
Kookplaat instellen	21
Inschakelen	21
Controlelampje	21
Elektronische vlambeveiliging en automatische herontsteking	21
Uitschakelen	21
Bereidingstabel en tips	22
Tips voor het koken en braden	22
Tips voor de wok	22
Aanwijzingen voor het kookgerei	22
De juiste pannen	22
Aanwijzingen voor het gebruik	23
Onderhoud en reiniging	23
Het apparaat reinigen	23
Elektrode reinigen	24
Ingebrand vuil	24
Dit leidt tot verkleuring van de brander	24
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	24
Storingen verhelpen	25
Klantenservice	26

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 veiligheidsinstructies

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.
- 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 terechtkomen. 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.
- Stringen 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.
- Stringen 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.

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.

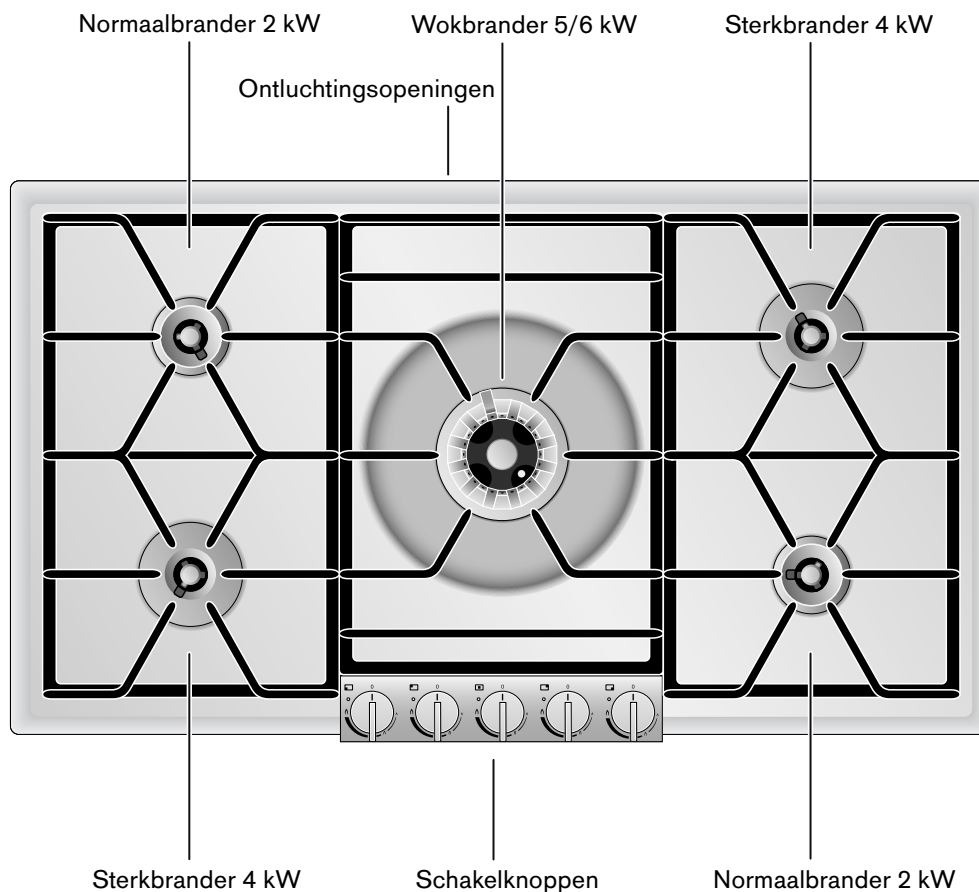
Tips om energie te besparen

- 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.

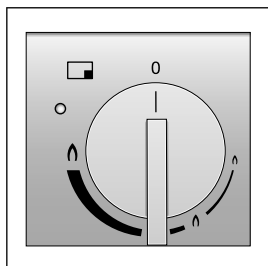
Het apparaat

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

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:

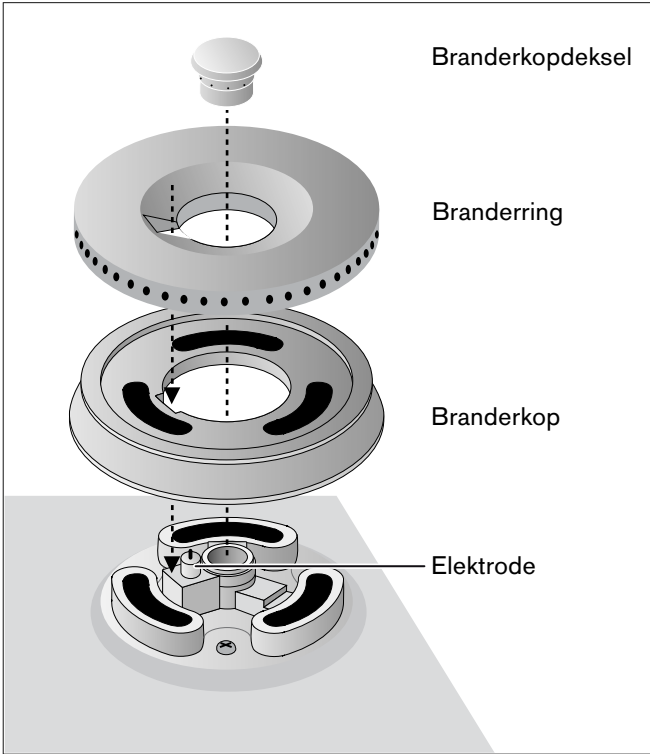
WP 400 001 Wok vervaardigd van meerdere lagen materiaal. Met bolle bodem en handgreep, Ø 36 cm, 6 liter, hoogte 10 cm.

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

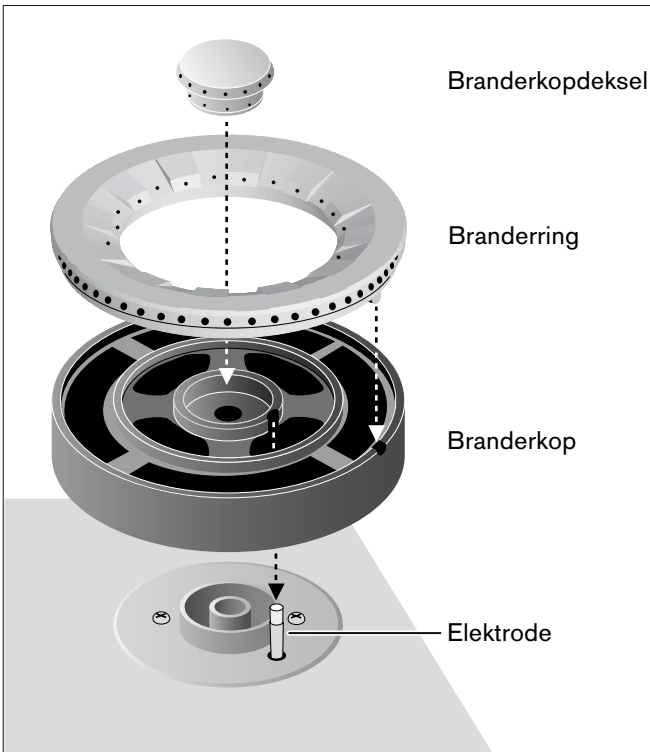
De branders

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



Wokbrander

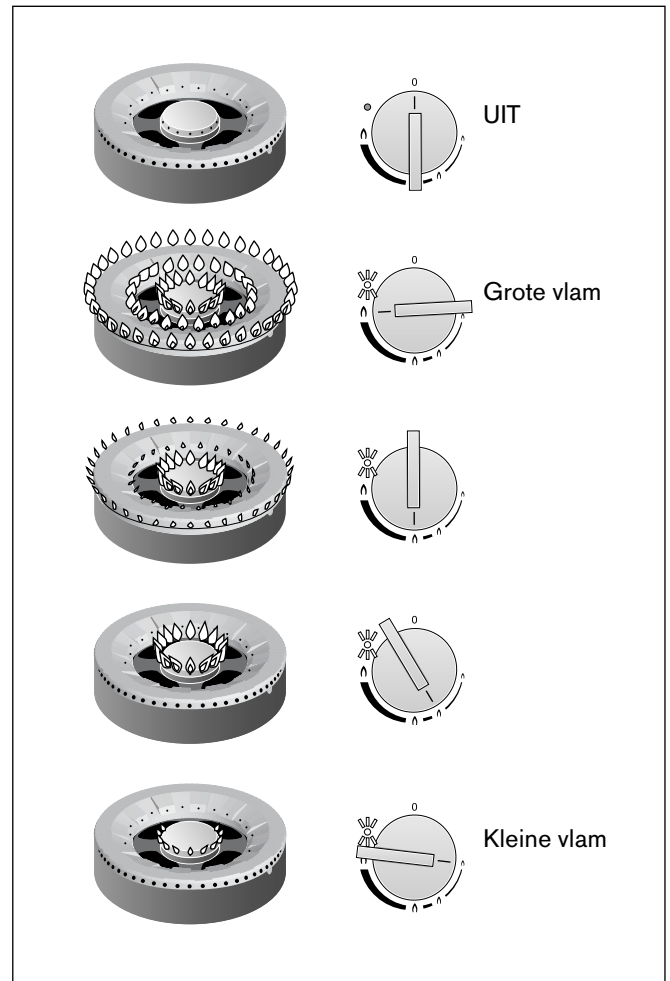


Het principe

De gaskookplaat is voorzien van twee normaalbranders (twee ringen), twee sterkbranders (twee ringen) en één wokbrander (drie ringen).

U kunt het apparaat met één hand bedienen. De kookplaat is voorzien van een automatische snelontsteking, een elektronische vlambeveiliging en een automatische herontsteking.

Wanneer u aan de schakelknop draait, wordt de ontsteking geactiveerd. Het vermogen is tussen grote en kleine vlam traploos instelbaar.



Kookplaat instellen

De markeringen bij de schakelknoppen tonen u de positie van de desbetreffende gaspit en 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 elektrode moeten schoon en droog zijn.
- Gebruik alleen de goedgekeurde toebehoren. De roestvrijstalen vangschaal niet bedekken (bijv. met aluminiumfolie).
- De ontluchtingsopeningen aan de achterkant van de gaskookplaat niet bedekken.

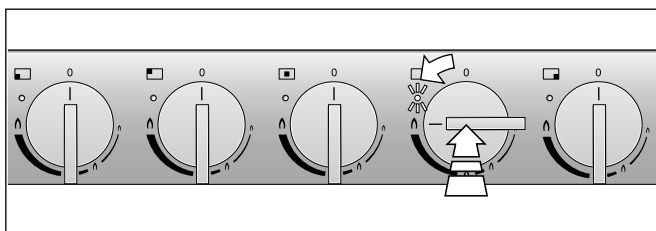
Attentie!

Beschadiging van de afzuigkap door oververhitting: Schakel de afzuigkap in als u de gaskookplaat gebruikt. Bij het gebruik van meerdere gaspitten dient er overeenkomstig een hogere stand op de afzuigkap te worden ingesteld. Zorg voor voldoende ventilatie.

Inschakelen

De gaskookplaat is voorzien van een automatische snelontsteking.

- 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.



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

Aanwijzingen

- Indien er grote pannen op de branders staan, dient u deze op de kleine vlam te ontsteken.
- Iedere keer dat de gaskookplaat wordt ingeschakeld, voert de elektronica een zelftest door. Alle elektrodes ontsteken en de gewenste brander ontsteekt na enkele seconden. Wanneer u meer branders inschakelt, ontsteekt alleen de desbetreffende elektrode.
- Tijdens het inschakelen van de gaskookplaat opent de elektronica de gastoevoer, hierdoor ontstaat er een kort geluid. Dit is normaal.
- Tijdens een stroomstoring kan het apparaat niet worden gebruikt.

Controlelampje

Het controlelampje naast de schakelknop brandt, wanneer de brander in gebruik is en de vlam brandt. In geval van een storing knippert het controlelampje.

Elektronische vlambeveiliging en automatische herontsteking

Voor uw veiligheid is de kookplaat voorzien van een elektronische vlambeveiliging. Indien de vlam tijdens het gebruik dooft (bijv. door tocht), wordt de desbetreffende brander automatisch opnieuw ontstoken.

Indien het niet lukt om de brander opnieuw te ontsteken (bijv. bij vervuiling van de brander door overgekookte etensresten), schakelt het apparaat alle branders uit en de controlelampjes van de ingeschakelde gaspitten knipperen.

Draai alle schakelknoppen op 0. De controlelampjes stoppen met knipperen, behalve het controlelampje van de betreffende brander. Dit blijft nog enkele seconden knipperen.

Wacht totdat apparaat voldoende is afgekoeld en controleer dan bij deze brander of alle onderdelen correct zijn geplaatst. Controleer of de brander of de elektrode zijn vervuild (zie storingstabel).

Aanwijzing: Bij een storing aan een brander kunt u de andere branders gewoon verder gebruiken, echter pas nadat u alle schakelknoppen op 0 heeft gedraaid.

Wanneer u een brander op de grote vlam ontsteekt terwijl het apparaat koud is, dient u met het volgende rekening te houden:

Al naar gelang het type gas en de gasdruk is het mogelijk dat de vonkontsteking ontsteekt hoewel er een vlam aanwezig is en vervolgens uitschakelt. Draai alle schakelknoppen op 0. Draai vervolgens de schakelknop van de gewenste gaspit op een lagere stand (niet op de grote vlam) en wacht 30 - 60 seconden totdat de brander warm geworden is. Nu kunt u het apparaat weer gewoon gebruiken.

Uitschakelen

Draai de gewenste schakelknop naar rechts tot de aanslag op stand 0.

Wanneer alle schakelknoppen op 0 worden gedraaid, sluit de elektronica van het apparaat de gastoevoer.

Bereidingstabel en tips

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

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	200 - 240 mm	90 mm
Sterkbrander	240 - 280 mm	90 mm
Wokbrander	240 - 320 mm	160 mm

Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan 90 mm respectievelijk groter dan 280 mm (320 mm bij de wokbrander). Indien u grotere pannen gebruikt, dient u erop te letten dat de afstand tussen de pan en de brandbare delen van de ombouw minimaal 50 mm bedraagt. Tussen de schakelknop respectievelijk het bedieningspaneel en de pan moet een afstand van minimaal 50 mm worden aangehouden. De pan mag niet tegen het bedieningspaneel aankomen.

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 kookzones bereiden.

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

Tips voor de wok

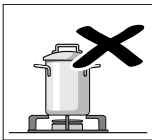
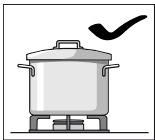
Wij adviseren het gebruik van een wok met een bolle bodem. U kunt een hoogwaardige wok als extra accessoire bestellen (WP 400 001).

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

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

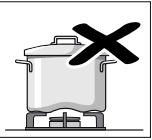
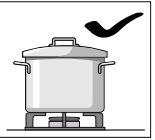
Gebruik voor het roeren en opscheppen van de voedingsmiddelen een vlakke opscheplepel met een lange steel van een hittebestendig materiaal.

Aanwijzingen voor het gebruik



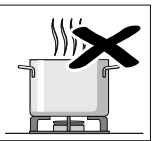
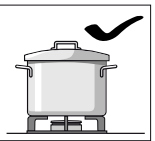
Gebruik pannen met het juiste formaat voor de desbetreffende brander.

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

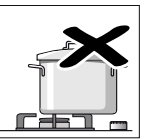
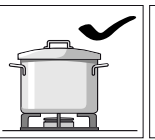


Gebruik geen vervormde pannen. Deze staan niet stevig op de kookplaat. De pannen kunnen kantelen.

Gebruik alleen pannen met een vlakke en dikke bodem.

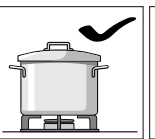


Kook niet zonder deksel of als het deksel is verschoven. Een groot deel van de energie wordt op die manier verspild.



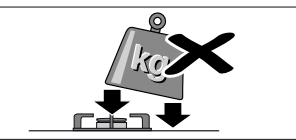
Zet de pan midden op de brander, anders kan de pan kantelen.

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



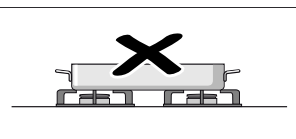
Zet de pannen op de pandrager, nooit direct op de brander.

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



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

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



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

Onderhoud en reiniging

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

⚠ Verbrandingsgevaar!

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Het apparaat reinigen

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

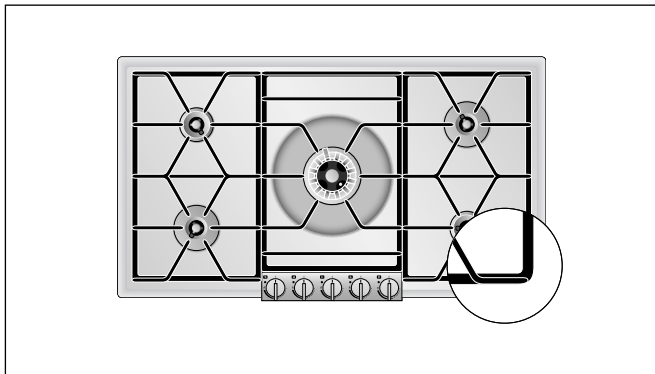
Houd de ontluichtingsopeningen aan de achterkant van het apparaat schoon. De ontluichtingsopeningen mogen niet worden afgedekt.

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

Gaskookplaat reinigen:

- 1 Til eerst een pandrager aan de zijkant er met beide handen naar boven toe af. Verwijder vervolgens de beide andere pandragers.
Attentie!
Er kunnen krassen op de vangschaal ontstaan.
- 2 Branderkopdeksel, branderringen en branderkop 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 roestvrijstaal 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 branderring en de branderkop zodanig op de brander dat de pootjes in de hiervoor bestemde uitsparingen vallen. Let op de juiste positie van de onderdelen van de branders, deze moeten recht liggen.

- 8 Belangrijk:** Plaats eerst de middelste pandrager weer terug (let erop dat deze midden boven de brander ligt). Plaats vervolgens de pandragers aan de zijkant. Let erop dat de afgeronde hoeken van deze pandragers aan de zijkanten zitten (zie afbeelding).

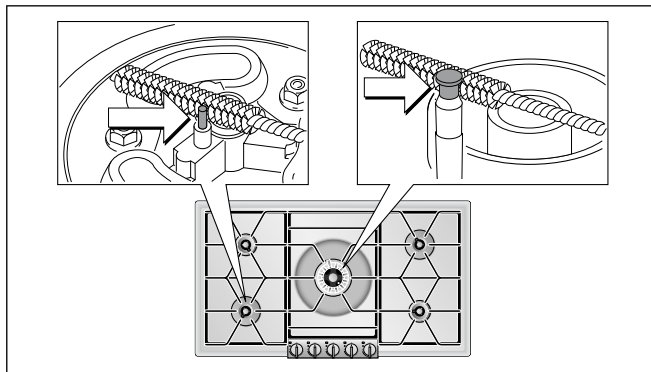


Onderdeel/oppervlak	Reinigingsadvies
Roestvrijstalen oppervlakken	<p>Afwasmiddel met een zachte, vochtige doek aanbrengen. Met een zachte doek droogwrijven. Gebruik slechts weinig water voor het schoonmaken, er mag geen water in het apparaat komen.</p> <p>Voor sterke verontreinigingen of door hitte veroorzaakte verkleuringen is bij uw vakhandelaar of bij onze klantenservice een reinigingsmiddel voor roestvrijstaal verkrijgbaar (bestelnummer 00311499).</p>
Pandragers	<p>Voor het reinigen voorzichtig verwijderen. In de spoelbak inweken. Met een borstel en afwasmiddel reinigen.</p> <p>Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat deze niet losgaan.</p> <p>Afspoelen met schoon water en vóór het terugplaatsen zorgvuldig afdrogen.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen!</p>
Branderkopdeksel, branderring, branderkop (messing)	<p>Verwijder grove verontreinigingen met een vochtige doek en afwasmiddel. Om de oorspronkelijke, metalen glans weer terug te krijgen, met een polijstmiddel voor messing polijsten.</p> <p>Let erop dat de openingen niet zijn verstopt. Pas op dat u kleine onderdelen niet kwijt raakt.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen!</p>
Branderkop wok (gietijzer, email)	<p>Met een borstel en afwasmiddel reinigen en vóór het plaatsen zorgvuldig afdrogen.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen!</p>
Bedieningspaneel	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven.</p>
Schakelknoppen	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.</p> <p>Attentie!</p> <p>Beschadiging van het apparaat: Schakelknoppen voor het reinigen niet van het apparaat trekken.</p>

Elektrode reinigen

Een vervuilde elektrode kan leiden tot storingen tijdens het ontsteken of bij de vlambeveiliging.

Indien nodig, met de bijgevoegde borstel reinigen. De elektrode is fragiel, voorzichtig reinigen, niet verdraaien of beschadigen. **De kookplaat tijdens het reinigen niet inschakelen.**



Ingebrand vuil

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u bij uw vakhandel 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.

Dit leidt tot verkleuring van de brander

Na langer gebruik verkleuren de branderonderdelen van messing door natuurlijke oxidatie donker. De kleurverandering heeft geen invloed op het gebruik.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.) niet op de omlijsting of het bedieningspaneel laten komen
- Chloorhoudende middelen of middelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes vóór 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
Brander ontsteekt niet bij het inschakelen, controlelampjes zijn uit.	Geen stroomvoorziening.	Schakelknop op 0 draaien. Controleer in de meterkast of de zekering is doorgeslagen.
Brander ontsteekt niet bij het inschakelen, controlelampje van de ingeschakelde brander knippert.	Storing aan de brander of bij de gastoevoer.	Schakelknop op 0 draaien. Controleer: <ul style="list-style-type: none">● Zijn de onderdelen van de brander correct geplaatst?● Is de gaskraan geopend?● Is de brander droog en schoon?● Zit er lucht in de leiding na het aansluiten of na het wisselen van de gasfles (bij vloeibaar gas)?● Is de gasfles leeg (bij vloeibaar gas)?
Brander dooft tijdens het gebruik, controlelampjes gaan uit, alleen het controlelampje van de betreffende brander knippert nog enkele seconden.	Storing aan de brander of bij de gastoevoer.	Draai alle schakelknoppen op 0. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld! Controleer bij deze brander: <ul style="list-style-type: none">● Zijn de onderdelen van de brander correct geplaatst?● Is de elektrode vuil (etensresten) of vochtig?● Is de brander door overgekookt voedsel vervuild?● Sterke tocht (bijv. open raam direct achter de gaskookplaat)?● Is de gasfles leeg (bij vloeibaar gas)?
Branders doven tijdens het gebruik, controlelampjes gaan uit.	Stroomstoring	Draai alle schakelknoppen op 0. Controleer de stroomvoorziening. Na een stroomstoring vindt er geen automatische herontsteking plaats.
Branders doven tijdens het gebruik, alle controlelampjes knipperen.	Beveiliging tegen oververhitting	Draai alle schakelknoppen op 0. Wacht totdat de controlelampjes niet meer knipperen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Mogelijke lekkage bij de aansluiting van de gasfles.	Controleer de aansluiting van de gasfles op lekkage.

Klantenservice

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Klantenservice 

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	28
Causes des dommages	30
Protection de l'environnement	30
Élimination écologique	30
Conseils d'économie d'énergie	30
Votre nouvel appareil	31
Table de cuisson à gaz	31
Manettes de commande	31
Accessoires spéciaux	31
Description des brûleurs	32
Fonctionnement	32
Réglage de la table de cuisson	33
Mise en marche	33
Voyants	33
Surveillance électronique de flamme et réallumage automatique	33
Arrêt	33
Tableau de réglage et conseils	34
Conseils pour la cuisson	34
Conseils en cas d'utilisation d'un wok	34
Conseils concernant les récipients de cuisson	34
Récipients de cuisson adaptés	34
Conseils d'utilisation	34
Entretien et nettoyage	35
Nettoyage de l'appareil	35
Nettoyage de l'électrode	36
Salissures brûlées	36
Décoloration des brûleurs	36
N'utilisez pas ces produits nettoyants	36
Remédier aux anomalies	37
Service après-vente	38

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

⚠️ Consignes 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 , nettoyeurs) 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. Eloigner les enfants.
- 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 nettoyer à vapeur.
- 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.

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

Elimination écologique



Eliminez 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.

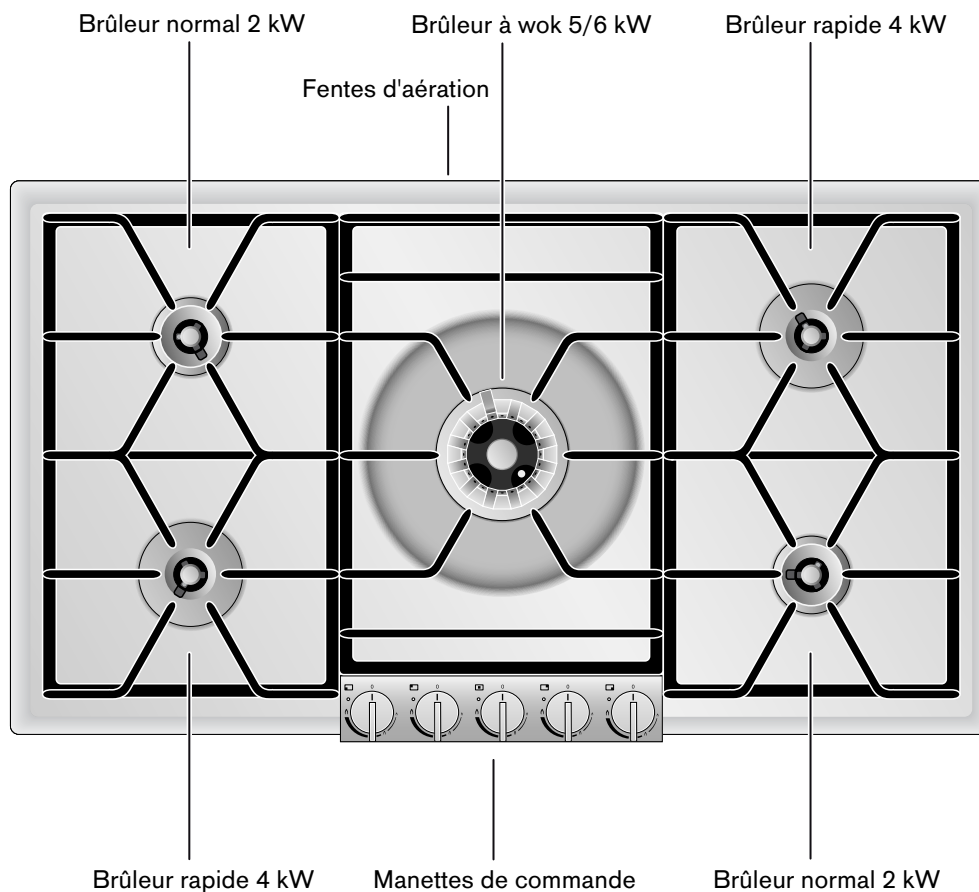
Conseils d'économie d'énergie

- 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.

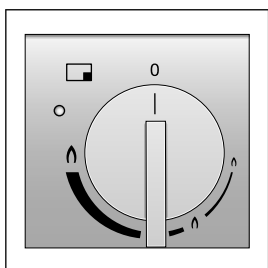
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

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 :

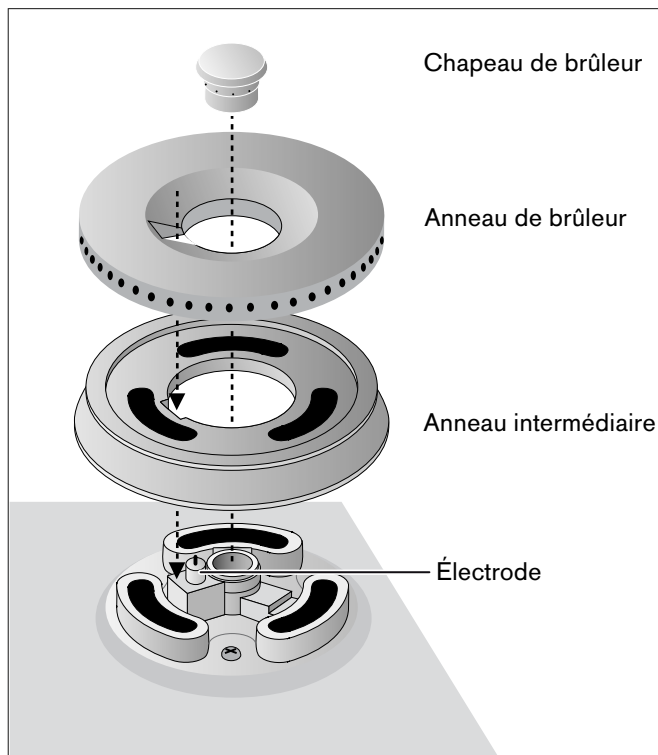
WP 400 001 Wok en matériau multicouche. Avec fond bombé et manche, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

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

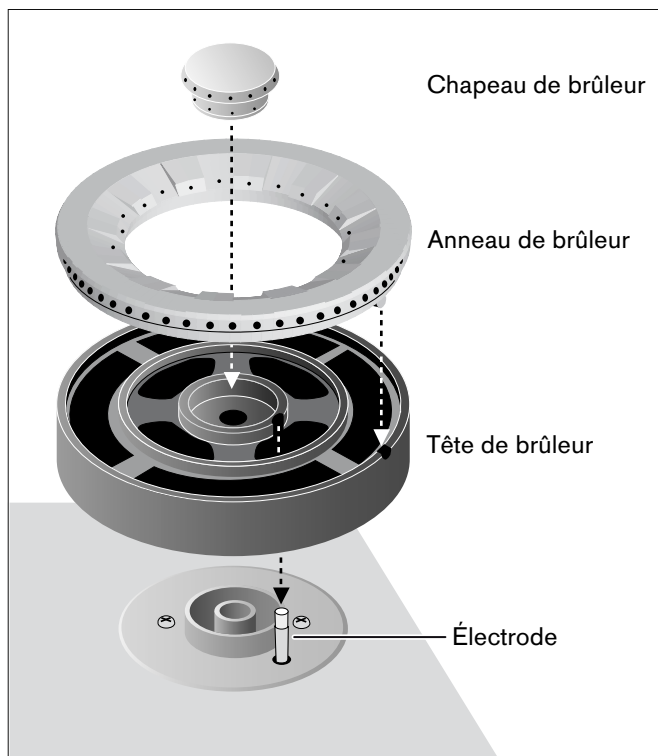
Description des brûleurs

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



Description brûleur à wok

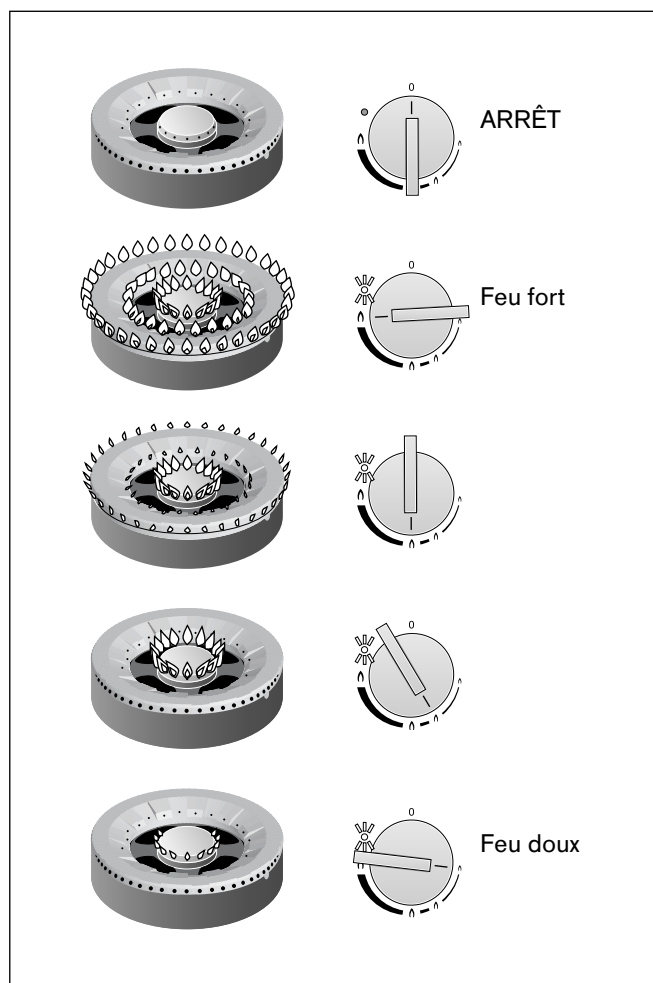


Fonctionnement

La table de cuisson à gaz comporte deux brûleurs normaux (deux cercles de flammes), deux brûleurs rapides (deux cercles de flammes) et un brûleur à wok (trois cercles de flammes).

L'appareil est conçu pour s'utiliser d'une seule main, avec un allumage automatique rapide, une surveillance électronique de flamme et le réallumage automatique.

L'allumage entre en action dès que la manette est tournée. La puissance est réglable en continu entre les positions feu fort et petit feu.



Réglage de la table de cuisson

Les marques visibles sur les manettes de commande vous indiquent la position du brûleur et le niveau de puissance, entre feu fort et feu doux. La puissance est réglable en continu.

Remarques

- Avant d'allumer les foyers, assurez-vous que la grille porte-casserolles et tous les éléments des brûleurs sont bien en place.
- Les brûleurs et l'électrode doivent être propres et secs.
- Utilisez seulement les accessoires prescrits. Ne couvrez pas la table en inox (avec une feuille d'aluminium par exemple).
- Ne masquez pas les aérations qui se trouvent à l'arrière de la table de cuisson à gaz.

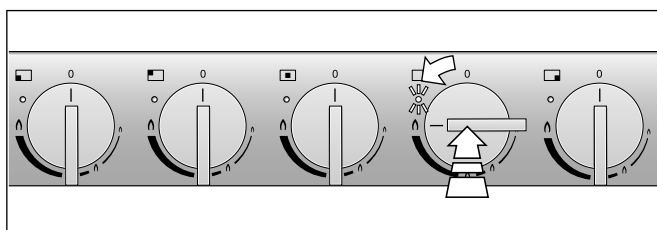
Attention !

Détérioration de la hotte aspirante à cause de la chaleur: Allumez la hotte aspirante lorsque la table de cuisson est en marche. Lorsque vous utilisez plusieurs foyers en même temps, sélectionnez un niveau de puissance suffisamment élevé sur la hotte. Assurez-vous que l'aération offre un apport suffisant en air frais.

Mise en marche

Votre table de cuisson à gaz dispose d'un allumage rapide automatique.

- 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.



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.

Remarques

- Si vous placez des casseroles de grande taille sur les foyers, allumez d'abord à petit feu.
- À chaque allumage de la table de cuisson à gaz, l'électronique effectue un autotest. Toutes les électrodes s'allument et le brûleur souhaité s'allume au bout de quelques secondes. Ensuite, si vous allumez d'autres brûleurs, seule l'électrode concernée va s'allumer.

- Au moment de l'allumage de la table de cuisson à gaz, l'électronique ouvre l'arrivée du gaz, ce qui provoque un bruit bref. Cela est normal.
- En cas de panne d'électricité, l'appareil ne peut pas fonctionner.

Voyants

Le voyant situé près de la manette s'allume lorsque le brûleur correspondant est en marche et que la flamme brûle. En cas d'anomalie, le voyant clignote.

Surveillance électronique de flamme et réallumage automatique

Pour votre sécurité, la table de cuisson est dotée d'une surveillance électronique de flamme. Si la flamme s'éteint (à cause d'un courant d'air par exemple), l'appareil rallume automatiquement le brûleur concerné.

Si le réallumage échoue (par exemple parce que le brûleur est encrassé par des aliments ayant débordé), l'appareil coupe tous les brûleurs et les voyants des foyers allumés clignotent.

Mettez toutes les manettes à 0. Les voyants clignotants s'éteignent, sauf celui du brûleur concerné qui continue à clignoter pendant encore quelques secondes.

Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi, puis vérifiez si tous les éléments du brûleur sont bien en place. Regardez aussi si le brûleur ou l'électrode ne sont pas encrassés (voir tableau des anomalies).

Remarque : En cas d'incident sur un brûleur, vous pouvez continuer à utiliser les autres brûleurs, mais seulement après avoir mis toutes les manettes à 0.

Si vous allumez à feu fort alors que l'appareil est froid :

Selon le type de gaz utilisé et la pression du gaz, il peut arriver que l'électrode s'allume bien qu'il y ait déjà une flamme, et qu'elle se coupe ensuite. Mettez toutes les manettes à 0. Ensuite, réglez la manette du foyer concerné dans une position inférieure (donc pas à la puissance maximale) et attendez 30 à 60 secondes que le brûleur ait chauffé. Vous pouvez maintenant utiliser votre appareil de manière habituelle.

Arrêt

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

Lorsque toutes les manettes de commande sont en position 0, l'électronique de l'appareil coupe l'arrivée du gaz.

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
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 les foyers arrière les mets qui doivent cuire longtemps.

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

Conseils en cas d'utilisation d'un wok

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

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

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

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

Conseils concernant les récipients de cuisson

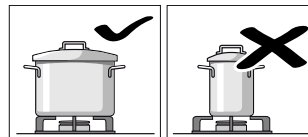
Les conseils suivants vous aideront à économiser l'énergie et à maintenir vos récipients de cuisson en bon état.

Récipients de cuisson adaptés

Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur normal	200 - 240 mm	90 mm
Brûleur rapide	240 - 280 mm	90 mm
Brûleur à wok	240 - 320 mm	160 mm

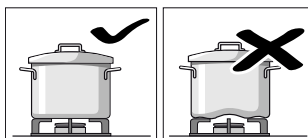
Il convient de ne pas utiliser de casseroles dont le diamètre est inférieur à 90 mm et supérieur à 280 mm (320 mm pour le brûleur à wok). Si vous utilisez des casseroles plus grandes, respectez entre le récipient de cuisson et les éléments inflammables environnants une distance minimale de 50 mm. Entre 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



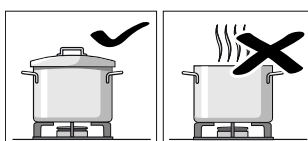
Utilisez des récipients de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur.

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.

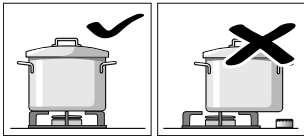


N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas bien à plat sur la table de cuisson, car les récipients pourraient basculer.

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

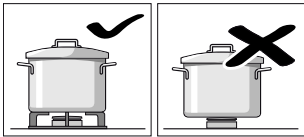


Ne faites pas cuire sans couvercle ou avec le couvercle mal positionné. Cela entraîne un important gaspillage d'énergie.



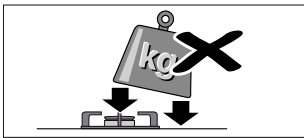
Centrez bien le récipient de cuisson au-dessus du brûleur, sinon il risque de basculer.

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



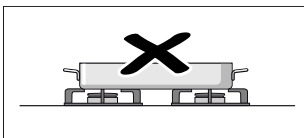
Posez les casseroles sur les grilles porte-casseroles, jamais directement sur les brûleurs.

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.

Assurez-vous que les aérations se trouvant à l'arrière de l'appareil sont toujours propres. Il ne faut pas masquer ces aérations.

Après une utilisation prolongée, les éléments des brûleurs (chapeau, bague et tête) perdent leur couleur claire et se foncent sous l'effet de l'oxydation naturelle. Ce changement de couleur n'a aucun effet sur la valeur d'usage de l'appareil.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

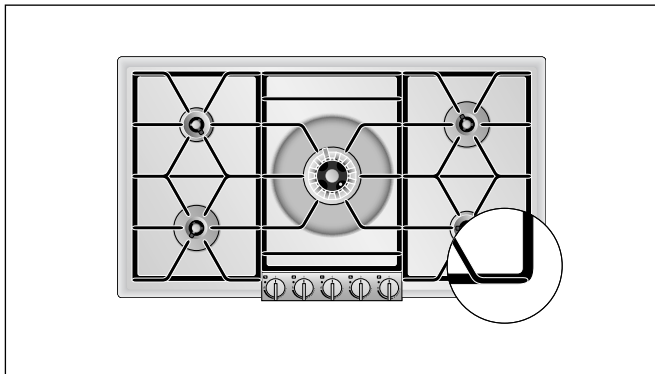
- 1 Soulevez d'abord une grille porte-casserole latérale avec les deux mains, puis retirez les deux autres.

Attention !

La table peut se rayer.

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

- 8 Important :** Reposez d'abord la grille porte-casserole du milieu (assurez-vous de son centrage au-dessus du brûleur), puis les grilles porte-casserole latérales. Les angles arrondis des grilles latérales doivent être tournés vers le côté (voir la figure).



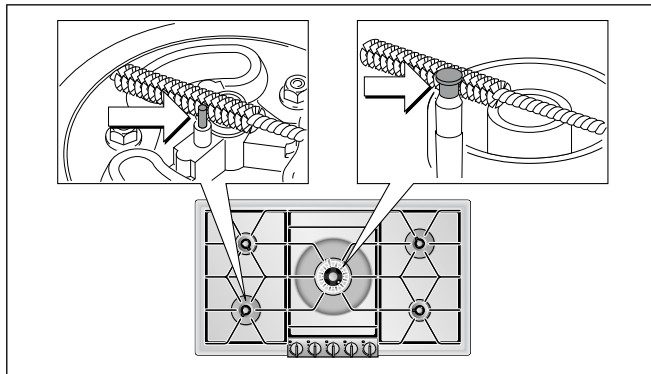
Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	<p>Appliquez du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; séchez avec un chiffon doux. Utilisez seulement un peu d'eau pour le nettoyage, il ne faut pas que de l'eau puisse pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Pour les salissures tenaces ou les décolorations provoquées par la chaleur, vous pouvez acheter à votre distributeur spécialisé ou à notre service après-vente un nettoyant spécial pour inox (référence 00311499).</p>
Grille porte-casserole	<p>Pour nettoyer la grille, enlevez celle-ci avec précaution. Faites tremper dans l'évier. Nettoyez à la brosse et au produit à vaisselle.</p> <p>Au niveau des tampons en caoutchouc, nettoyez avec précaution afin de ne pas les décoller.</p> <p>Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avant de remettre en place.</p> <p>Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !</p>
Chapeau, bague et tête de brûleur (laiton)	<p>Éliminez les salissures grossières avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. Pour retrouver le brillant métallique d'origine, polissez avec un polish à laiton.</p> <p>Veillez à ce que les orifices ne soient pas bouchés. Faites bien attention à ne pas perdre de petites pièces.</p> <p>Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !</p>
Tête du brûleur à wok (fonte émaillée)	<p>Nettoyez à la brosse et au produit à vaisselle et séchez à fond avant de remonter.</p> <p>Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !</p>
Bandeau de commande	<p>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.</p>
Manettes de commande	<p>Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.</p> <p>Attention !</p> <p>Dommages causés à l'appareil: Pour le nettoyage, ne démontez pas les manettes de commande.</p>

Nettoyage de l'électrode

L'encrassement de l'électrode peut provoquer des incidents d'allumage ou de surveillance de flamme.

Si nécessaire, nettoyez avec la brosse jointe.

L'électrode est fragile, nettoyez-la avec précaution, ne la tordez pas et ne l'endommagez pas. **Pendant le nettoyage, n'allumez pas la table de cuisson.**



Salissures brûlées

Pour les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez procurer un gel nettoyant pour grill auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente (référence 00311761). Il est approprié pour les porte-casserole et la surface de cuisson en inox. Si nécessaire, laisser agir le produit sur la salissure pendant la nuit. Respectez les consignes indiquées sur le nettoyant.

Attention !

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

Décoloration des brûleurs

Après une utilisation prolongée, les parties des brûleurs en laiton prennent une couleur foncée par oxydation naturelle. Le changement de couleur n'a aucun impact sur la fonctionnalité.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre ou le bandeau
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincez 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
Le brûleur ne s'allume pas à la mise en marche, les voyants sont éteints.	Pas d'alimentation électrique.	Mettez la manette à 0. Vérifiez sur le tableau électrique si le coupe-circuit a réagi.
Le brûleur ne s'allume pas à la mise en marche, le voyant du brûleur en marche clignote.	Anomalie du brûleur ou de l'alimentation en gaz.	Mettez la manette à 0. Contrôlez : <ul style="list-style-type: none">● les éléments du brûleur sont-ils bien en place ?● le robinet d'arrivée du gaz est-il ouvert ?● le brûleur est-il bien sec et bien propre ?● air dans le tuyau après le premier branchement ou un changement de bouteille (gaz liquéfié) ?● bouteille de gaz vide (gaz liquéfié) ?
Le brûleur s'éteint pendant la marche, les voyants s'éteignent, seul le voyant du brûleur concerné continue à clignoter pendant quelques secondes.	Anomalie du brûleur ou de l'alimentation en gaz.	Mettez toutes les manettes à 0. Attendez que l'appareil ait refroidi ! Sur ce brûleur, vérifiez les points suivants : <ul style="list-style-type: none">● les éléments du brûleur sont-ils bien en place ?● électrode encrassée (résidus alimentaires) ou humide ?● brûleur encrassé par des aliments ayant débordé ?● fort courant d'air (exemple : fenêtre ouverte juste derrière la table de cuisson à gaz) ?● bouteille de gaz vide (gaz liquéfié) ?
Les brûleurs s'éteignent pendant la marche, les voyants s'éteignent.	Panne d'électricité	Mettez toutes les manettes à 0. Contrôlez l'alimentation électrique. Après une panne d'électricité, le réallumage n'est pas automatique.
Les brûleurs s'éteignent pendant la marche, tous les voyants clignotent.	Protection contre la surchauffe	Mettez toutes les manettes à 0. Attendez que les voyants ne clignotent plus.
Une odeur de gaz se fait sentir dans la cuisine.	Recherchez la fuite éventuelle sur le raccord de la bouteille de gaz.	Vérifiez l'étanchéité du raccord de la bouteille de gaz.

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	40
Cause di danni	42
Tutela dell'ambiente	42
Smaltimento ecocompatibile	42
Consigli sul risparmio energetico	42
Il vostro nuovo apparecchio	43
Piano di cottura a gas	43
Manopola di comando	43
Accessori speciali	43
Componenti dei bruciatori	44
Funzionamento	44
Regolare il piano cottura	45
Accendere	45
Spia di esercizio	45
Controllo elettronico della fiamma e riaccensione automatica	45
Spegnere	45
Tabella di regolazione e consigli	46
Consigli per la cottura	46
Consigli per il wok	46
Indicazioni per il pentolame	46
Recipienti per la cottura adatti	46
Indicazioni per l'uso	46
Cura e pulizia	47
Pulire l'apparecchio	47
Pulire l'elettrodo	48
Sporco incrostato	48
Variazioni cromatiche del bruciatore	48
Non usare questi detergenti	48
Eliminare le avarie	49
Servizio assistenza	50

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

Pericolo di soffocamento!

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

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- 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, detersivi) 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.
- 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 detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- 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.

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.

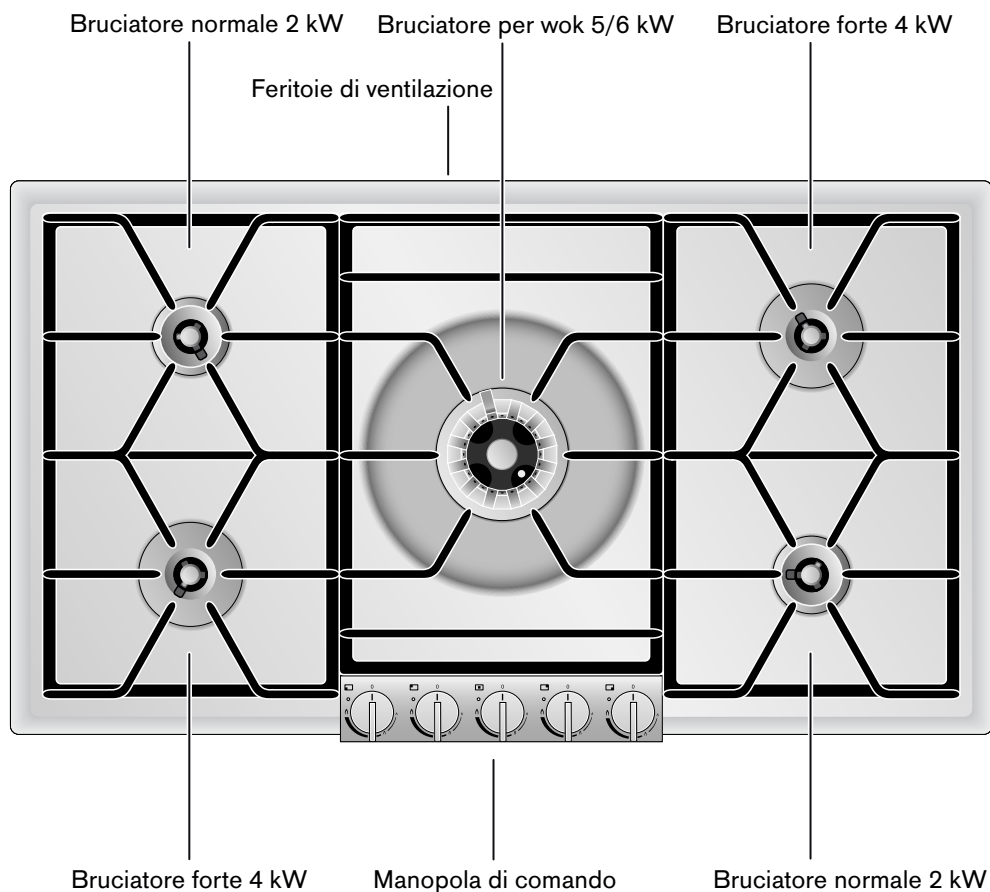
Consigli sul risparmio energetico

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

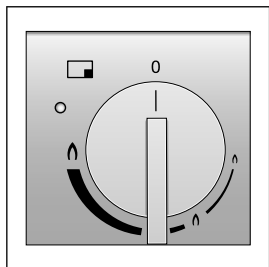
Il vostro nuovo apparecchio

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

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:

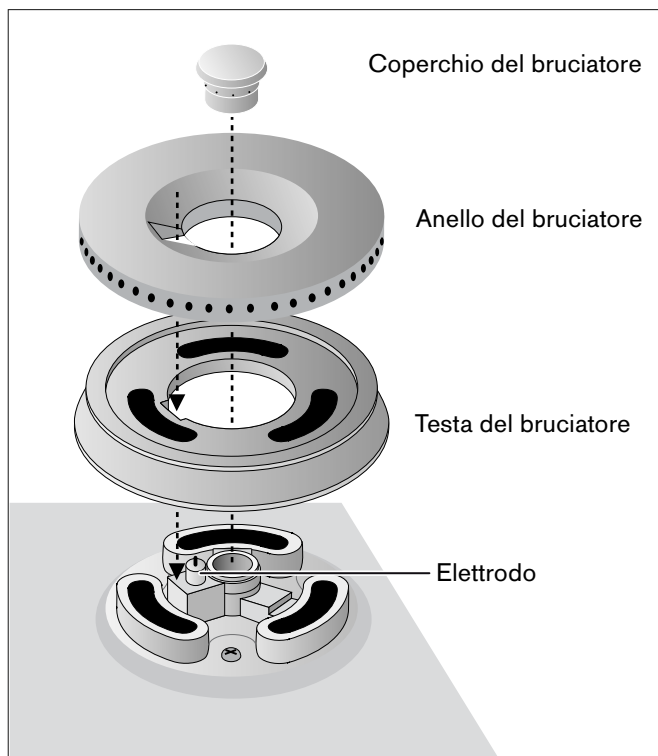
WP 400 001 Padella wok in materiale multistrato. Con fondo curvo e manico, Ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm.

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

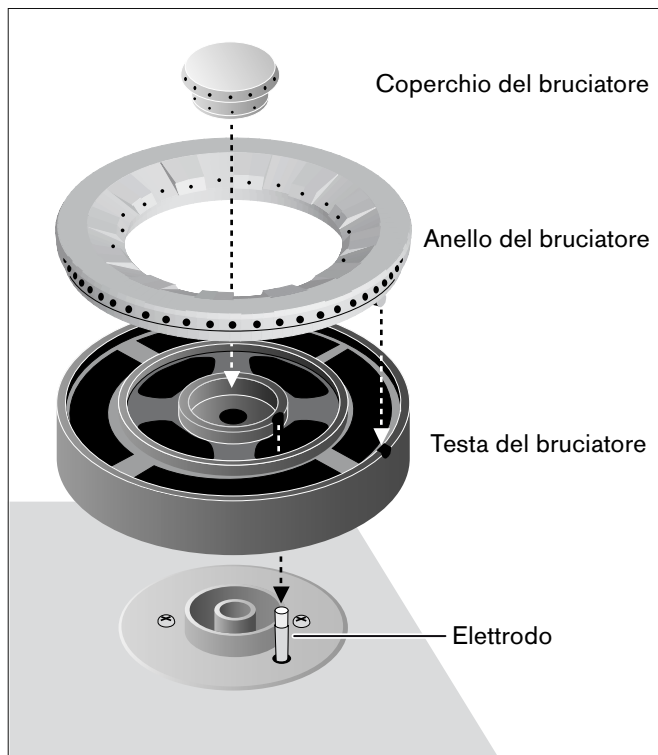
Componenti dei bruciatori

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



Componenti del bruciatore per wok

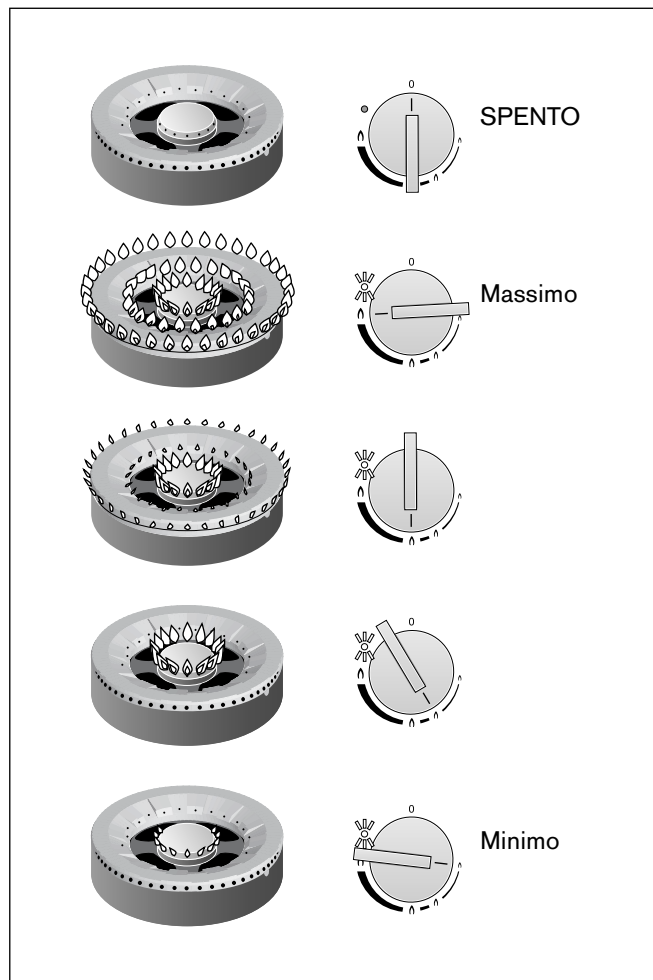


Funzionamento

Il piano di cottura a gas è dotato di due bruciatori normali (due fiamme), due bruciatori forti (due fiamme) ed un bruciatore per wok (tre fiamme).

L'apparecchio è corredato di monocomando, accensione rapida automatica, controllo elettronico della fiamma e riaccensione automatica.

Girando la manopola di comando si aziona l'accensione. La potenza può essere regolata di continuo tra il massimo e il minimo.



Regolare il piano cottura

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano la posizione del rispettivo bruciatore e la sua 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 ed elettrodi devono essere puliti e asciutti.
- Utilizzare solo gli accessori indicati. Non rivestire il piano in acciaio inox (per es. con carta alluminio).
- Non coprire le feritoie di ventilazione sul retro del piano di cottura a gas.

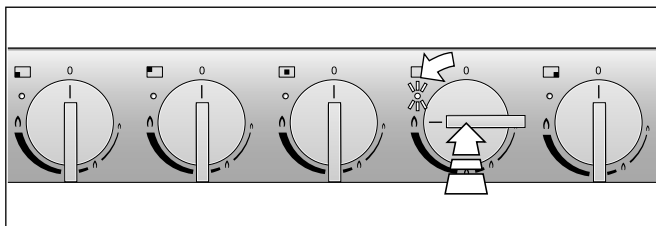
Attenzione!

Danni da calore sulla cappa aspirante: Accendere una cappa quando il piano di cottura a gas è in funzione. Se si usano più fuochi, scegliere una potenza maggiore della cappa. Assicurare una sufficiente alimentazione di aria.

Accendere

Il vostro piano di cottura a gas è dotato di un'accensione rapida automatica.

- 1 Posizionate un tegame adatto sul bruciatore che si desidera usare.
- 2 Premete la manopola di comando relativa e ruotatela a sinistra sulla posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.



Girando lentamente la manopola è possibile regolare progressivamente l'intensità della fiamma tra il massimo e il minimo.

Avvertenze

- Se usate tegami grandi sui fuochi, si consiglia di accendere al minimo.
- Ad ogni accensione del piano di cottura a gas, l'elettronica esegue un autotest. Tutti gli elettrodi si accendono e il bruciatore desiderato si accende dopo pochi secondi. Se accendete altri bruciatori, si attiverà solo l'elettrodo in questione.
- All'accensione del piano di cottura a gas, l'elettronica apre l'alimentazione di gas che produce un breve rumore. E' normale.
- In assenza di corrente l'apparecchio non funziona.

Spia di esercizio

La spia accanto alla manopola di comando è accesa quando il bruciatore è in funzione e la fiamma brucia. In presenza di avaria, la spia lampeggia.

Controllo elettronico della fiamma e riaccensione automatica

Per la vostra sicurezza il piano cottura è dotato di un controllo elettronico della fiamma. Se la fiamma si spegne durante il funzionamento (per es. per un colpo di vento), l'apparecchio riaccende automaticamente questo bruciatore.

Se la riaccensione non riesce (per es. perché il bruciatore è stato sporcato dal liquido fuoriuscito), l'apparecchio spegne tutti i bruciatori e le spie dei fuochi accesi lampeggiano.

Girate tutte le manopole su 0. Le spie lampeggianti si spengono a prescindere da quella del bruciatore in questione. Questa lampeggia ancora per alcuni secondi.

Aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato abbastanza e controllate quindi su questo bruciatore che tutti i suoi componenti siano montati correttamente. Controllate se il bruciatore o l'elettrodo sono sporchi (v. tabella avarie).

Avvertenza: In caso di avaria su un bruciatore, tutti gli altri possono essere usati, ma solo dopo aver girato tutte le manopole di comando su 0.

Notate se accendete l'apparecchio freddo al massimo:

secondo il tipo di gas e la pressione usati è possibile che l'elettrodo si accendi, nonostante vi sia già la fiamma, e poi si spenga. Girate tutte le manopole di comando su 0. Girate quindi la manopola del fuoco desiderato su una posizione più bassa (non al massimo) e aspettate 30 - 60 secondi finché il bruciatore non si è riscaldato. Ora potete usare il vostro apparecchio come di consueto.

Spegnere

Girare la manopola di comando desiderata verso destra fino alla battuta sulla posizione 0.

Se tutte le manopole sono posizionate su 0, l'elettronica dell'apparecchio chiude l'alimentazione di gas.

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 della tabella sono solo indicativi, perché la quantità di calore necessario dipende dal tipo e dalla condizione dei cibi, come anche dalla dimensione e dal livello di riempimento della pentola.

Ad alta potenza grassi e oli si riscaldano più velocemente. Non lasciate la pietanza incustodita, il grasso può prendere fuoco, la pietanza può bruciare.

Le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore dovrebbero essere preparate sui fuochi posteriori.

Per avviare la cottura, friggere e soffriggere grandi quantità di cibo usate preferibilmente il bruciatore forte o il bruciatore per il wok.

Consigli per il wok

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

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

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

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

Indicazioni per il pentolame

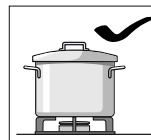
Le seguenti indicazioni vi aiutano a risparmiare energia e a prevenire danni al pentolame.

Recipienti per la cottura adatti

Bruciatore	Diametro consigliato del fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Bruciatore normale	200 - 240 mm	90 mm
Bruciatore forte	240 - 280 mm	90 mm
Bruciatore per wok	240 - 320 mm	160 mm

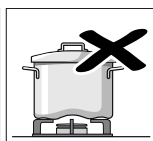
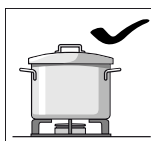
Non dovrebbero essere usati tegami con un diametro inferiore a 90 mm o superiore a 280 mm (320 mm per il bruciatore del wok). Se si utilizzano tegami più grandi, tra il tegame e i mobili adiacenti infiammabili bisogna mantenere una distanza minima di 50 mm. Tra la manopola di comando o il pannello e 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



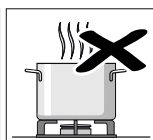
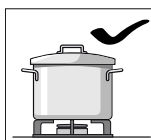
Utilizzate tegami adeguati alla misura del bruciatore.

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

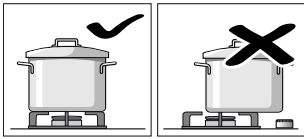


Non utilizzate tegami deformati che non poggiano stabilmente sul piano di cottura. Essi potrebbero rovesciarsi.

Usate solo tegami con il fondo piatto e spesso.

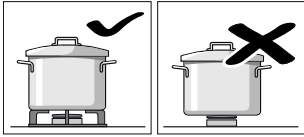


Non cucinate senza coperchio o con il coperchio spostato. Gran parte dell'energia andrebbe sprecata.



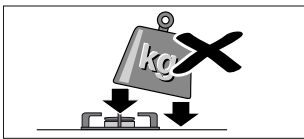
Posizionate il tegame centralmente sul bruciatore, altrimenti potrebbe rovesciarsi.

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.

Tenete pulite le feritoie di ventilazione sul retro dell'apparecchio. Non coprite le feritoie di ventilazione.

I bruciatori (coperchio, anello e testa del bruciatore) cambiano il loro colore metallico chiaro e si scuriscono col passare del tempo a causa della naturale ossidazione. Questa decolorazione non ne influenza la funzionalità.

Pulire il piano di cottura a gas:

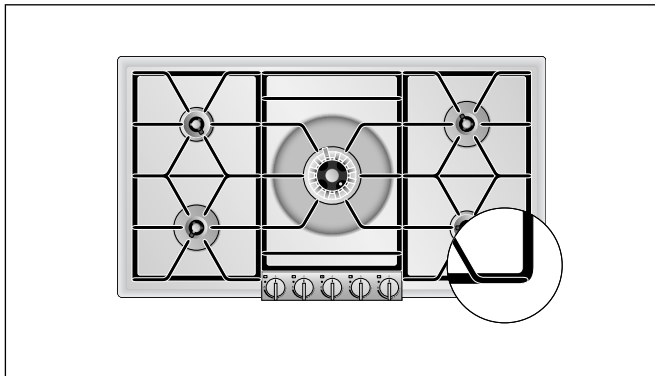
- 1 Alzare prima una griglia poggiapentole laterale con entrambe le mani, quindi rimuovere le altre griglie.

Attenzione!

Il piano potrebbe graffiarsi.

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

- 8 Importante:** Rimontare prima la griglia poggiapentole centrale (assicurarsi di centrarla correttamente sopra i bruciatori) e poi quelle laterali. Gli angoli arrotondati delle griglie laterali devono essere rivolti sul lato (v. illustrazione).



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!

Coperchio, anello e testa del bruciatore (ottone)

Rimuovere lo sporco grosso con un panno umido e del detergente per stoviglie. Per riavere la lucentezza metallica originale, pulire con un prodotto per l'ottone.

Assicurarsi che le aperture non siano ostruite. Badare a non perdere i piccoli pezzi.

Non lavare nella lavastoviglie!

Testa del bruciatore per wok (ghisa smaltata)

Lavare con una spazzola e del detergente per stoviglie ed asciugare accuratamente prima di rimontarla.

Non lavare nella lavastoviglie!

Pannello di comando

Pulire con un panno morbido e umido ed un po' 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 po' di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.

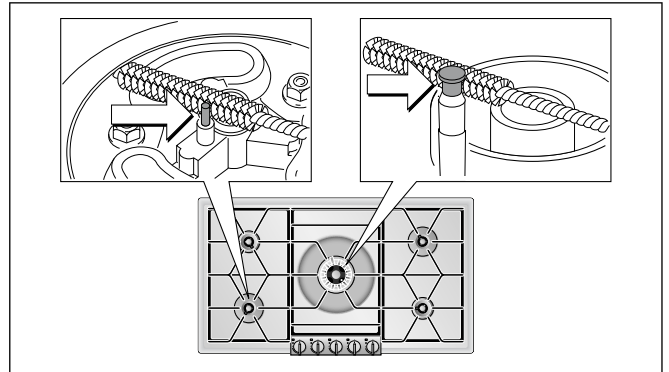
Attenzione!

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

Pulire l'elettrodo

Un elettrodo sporco può causare disturbi in fase di accensione o nel controllo della fiamma.

Se necessario pulirlo con la spazzola in dotazione. L'elettrodo è un elemento sensibile che va pulito con cautela, non va girato o danneggiato. **Non accendere il piano di cottura durante la pulizia.**



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.

Variazioni cromatiche del bruciatore

Dopo un lungo utilizzo i componenti del bruciatore in ottone si scuriscono a causa del naturale processo di ossidazione. La modifica del colore non influisce sul corretto funzionamento.

Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Non versare detergenti contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detergenti a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia 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
Il bruciatore non si accende, le spie sono spente.	Assenza di corrente.	Posizionare la manopola di comando su 0. Controllare nella cassetta se il fusibile è scattato.
Il bruciatore non si accende all'attivazione, la spia del bruciatore acceso lampeggia.	Avaria del bruciatore o dell'alimentazione di gas.	Posizionare la manopola di comando su 0. Controllare: <ul style="list-style-type: none">● I componenti del bruciatore sono montati correttamente?● Il rubinetto del gas è aperto?● Il bruciatore è asciutto e pulito?● Presenza di aria nel condotto dopo il primo allacciamento o bisogna sostituire la bombola (per il gas liquido)?● La bombola è vuota (per il gas liquido)?
Il bruciatore si spegne durante il funzionamento, le spie si spengono e lampeggia solo per alcuni secondi la spia del bruciatore in questione.	Avaria del bruciatore o dell'alimentazione di gas.	Posizionare tutte le manopole di comando su 0. Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato! Controllare su questo bruciatore: <ul style="list-style-type: none">● I componenti del bruciatore sono montati correttamente?● L'elettrodo è sporco (residui di cibo) o umido?● Il bruciatore è stato sporcato dalla fuoriuscita di liquidi?● Forte corrente d'aria (per es. finestra aperta direttamente dietro il piano di cottura a gas)?● La bombola è vuota (per il gas liquido)?
Il bruciatore si spegne durante il funzionamento, le spie si spengono.	Assenza di corrente	Posizionare tutte le manopole di comando su 0. Controllare l'alimentazione di corrente. In seguito ad un'interruzione di corrente non si verifica la riaccensione automatica.
Il bruciatore si spegne durante il funzionamento, tutte le spie si spengono.	Protezione antisurriscaldamento	Posizionare tutte le manopole di comando su 0. Aspettare finché le spie di esercizio non lampeggiano più.
In cucina c'è odore di gas.	Possibile fuga sul raccordo della bombola.	Controllare la tenuta del raccordo sulla bombola.

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



9000516834 de, nl, fr, it (950615)