

**Gaggenau**  
사용설명서  
Instruction manual

# VG 231 RK

가스 스푼  
Gas wok

---

목차	3
----	---

---

---

Table of contents	13
-------------------	----

---

---

## 목차

---

<b>안전수칙</b>	<b>4</b>
일반 안내사항	4
사용시 안전	4
청소시 안전	4
점검과 수리시 안전	4
<b>당신의 새로운 기기</b>	<b>5</b>
가스 솔	5
점화 손잡이	5
특수 부품	5
솔 버너 조립	6
작용 방법	6
<b>조리 상판</b>	<b>7</b>
자동 점화	7
손으로 점화하기	7
버너를 끌 때	7
열전기 불꽃 점검 장치	7
<b>요리시 적절한 화력과 팁</b>	<b>8</b>
요리시 팁	8
솔에 관한 조언	8
<b>조리 용기 안내</b>	<b>8</b>
적절한 조리 용기	8
사용 안내	8
<b>관리 및 청소</b>	<b>9</b>
기기 세척	9
눌러 붙은 찌든 때	10
사용하면 안 되는 세제	10
<b>문제점 해결하기</b>	<b>11</b>
<b>고객센터</b>	<b>12</b>
<b>포장 재질 및 기존의 사용 기계</b>	<b>12</b>
친환경 폐기물 처리	12

제품, 부속품, 부품, 서비스에 대한 더 상세한 정보는  
저희 홈페이지 ([www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)) 와 온라인  
샵 ([www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)) 에서 얻으실 수  
있습니다.

## 안전수칙

본 사용설명서를 꼼꼼히 읽으시고, 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 잘 보관하시기 바랍니다.

### 일반 안내사항

제품의 포장을 뜯은 후에 제품의 상태를 점검하십시오. 제품이 배송 중에 파손된 경우에는 연결하지 마십시오.

본 제품은 일반 가정용입니다. 요리 이외의 다른 용도 (빨래 건조, 난방 등)로는 사용하지 마십시오.

신체적 또는 정신적으로 제품을 사용할 줄 모르는 어른과 어린이가 감독 없이 제품을 만지거나 조작하지 않도록 하십시오. 어린이가 본 제품이나 제품의 포장재를 가지고 놀지 않도록 하십시오.

본 제품을 외부 타이머나 리모콘으로 작동하지 마십시오.

사용설명서의 지시를 따르지 않아 발생한 손상에 대해서 제조업체는 책임을 지지 않습니다.

### 사용시 안전

**화상 위험!** 본 제품은 작동 중 뜨겁습니다. 어린이를 근처에 오지 않도록 하십시오.

**화재 위험!** 조리시 음식이 과열되면 화재가 발생할 수 있습니다. 요리 중에는 자리를 비우지 말고, 항상 관찰하십시오.

**화재 위험!** 용기를 올려놓지 않은 상태로 점화하게 되면 불꽃이 더 강해져 배기 후드가 손상되거나 화재가 발생할 수 있습니다. 항상 용기를 올려놓은 상태에서 점화하십시오.

**화상 위험!** 빈 용기를 버너 위에 올려놓고 점화를 하게 되면 용기가 뜨거워져, 이를 만질시에 화상을 입을 수 있습니다. 절대로 빈 용기를 가열하지 마십시오.

**화재 위험!** 가열된 기름은 불 붙기가 쉽습니다. 기름으로 요리를 할 때는 항상 관찰하시기 바랍니다. 타고 있는 기름은 절대로 물로 끄지 마십시오. 이 경우에는 뚜껑이나 소화 덮개로 진화하십시오.

**화재 위험!** 불에 타기 쉬운 물질은 불꽃과 열에 의해 불이 붙을 수 있습니다. 스프레이, 세척제 등과 같은 불이 붙기 쉬운 물질을 조리 상판 아래나 근처에 두지 말고, 사용하지 마세요. 또한 가연성의 물질을 절대로 조리 상판 위에 올려 놓지 마십시오.

**상해 위험!** 적절하지 않는 크기의 조리 용기, 손상되거나 잘못 올려진 조리 용기로 심하게 다칠 수 있습니다. "조리 용기 안내" 를 참고하십시오.

**합선위험!** 전기기기 케이블 선이 녹을 수 있으니 연결 케이블을 절대로 뜨거운 조리 상판에 올려놓지 마십시오.

**주의!** 주위에 놓여 있는 다른 주방기구나 가구가 열로 인해 손상될 수 있습니다. : 본 제품을 장시간 작동하게 되면 열과 수분이 발생합니다. 그래서 배기 후드가 추가로 필요합니다. 제품 사용시에는 반드시 창문을 열거나 배기 후드를 작동시켜 환기를 시켜 주십시오.

**주의!** 기능 장애 : 제품을 사용하지 않을 때는 조절 버튼을 항상 0 위치로 돌리십시오.

### 청소시 안전

**화상 위험!** 본 제품은 작동 중 뜨겁습니다. 제품이 완전히 식은 후에 청소하십시오.

**감전 위험!** 제품을 청소할 때 고압 세척기나 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.

**주의!** 기계 손상 : 점화 손잡이나 로터리식 버튼은 세척 시에 분리하지 마십시오.

### 점검과 수리시 안전

**상해 위험!** 기계에 문제나 손상이 발생한 경우에는 전기 퓨즈를 내리거나 끄고, 가스 밸브를 잠그십시오. 그리고 고객센터로 연락하십시오.

**상해 위험!** 부적절한 수리로 인해 엄청난 위험이 발생할 수 있으니, 제품의 수리는 전문가에게만 의뢰하셔야 합니다. 수리가 필요한 경우에는 고객센터로 연락하시기 바랍니다.

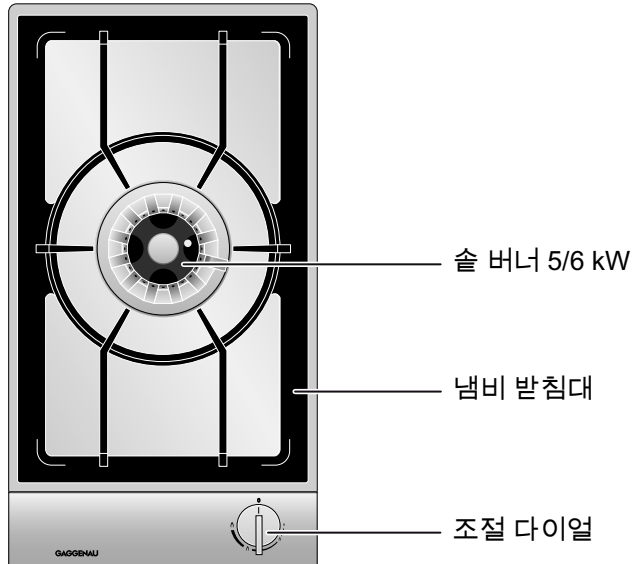
**상해 위험!!** 전기 케이블이나 가스 호스가 손상된 경우에는 제조업체, 판매 대리점, 고객센터 또는 전문가에게 교체를 의뢰하셔야 합니다.

다른 종류의 가스로 변경하고자 할 때는 고객센터로 연락하십시오.

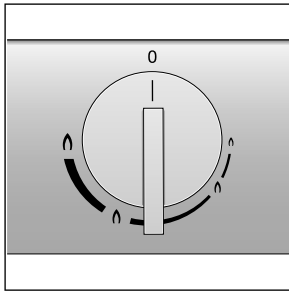
## 당신의 새로운 기기

여기에 당신은 새로운 기기를 접하게 됩니다. 그리고  
부속품에 관한 정보를 받게 됩니다.

### 가스 솔



### 점화 손잡이



조절 다이얼의 표시는 각  
버너의 배열과 작은 연소부터  
완전 연소까지의 설정을  
나타냅니다. 단계 없이 설정할  
수 있습니다.

### 특수 부속품

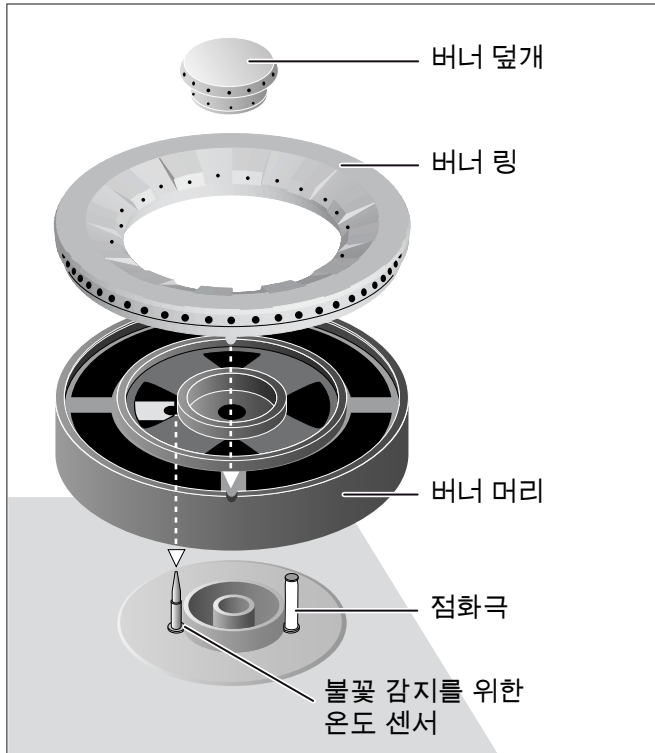
아래의 부속품을 전문 대리점에서 주문하실 수  
있습니다.

- **VD 201 014**  
스테인레스 스틸로 된 기기 덮개
- **VD 201 034**  
알루미늄으로 된 기기 덮개
- **VV 200 014**  
다른 Vario 기계에 연결하는데 필요한  
스테인리스강으로 된 연결바
- **VV 200 034**  
다른 Vario 기계에 연결하는데 필요한  
스테인리스강으로 된 연결바
- **WP 400 001**  
여러 층의 재료로 된 솔팬. 둥근 바닥과 손잡이가  
있는, Ø 36 cm, 6 리터, 높이 10 cm.

부속품은 지시대로만 사용하십시오. 부속품을 잘못  
사용할시 제조업체는 책임지지 않습니다.

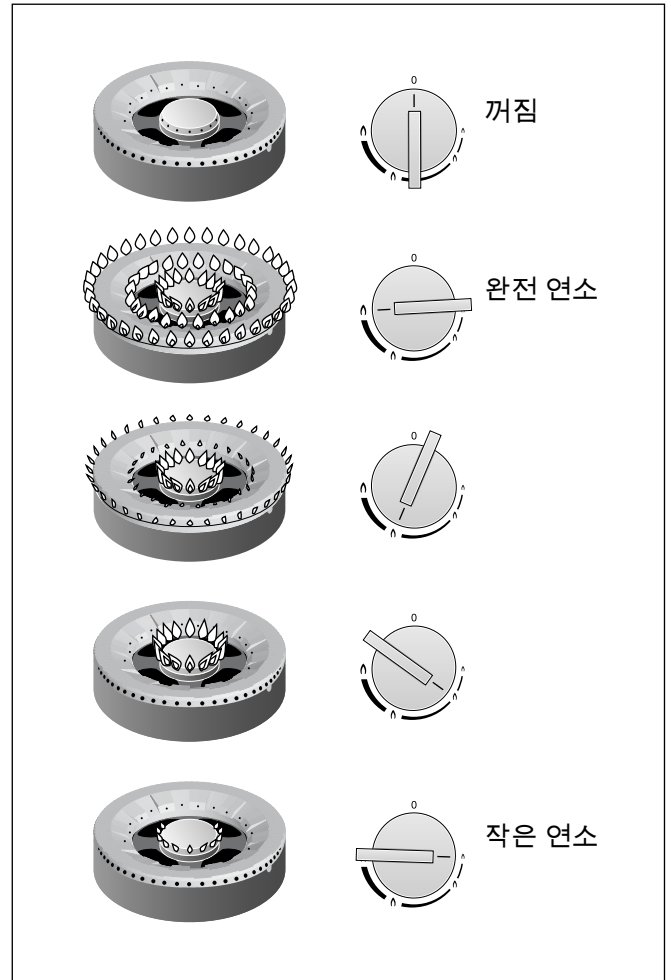
## 솔 버너 조립

버너 부품들은 꼭맞게 정확히 그리고 반듯하게 올려 놓으십시오. 그렇지 않으면 점화시 또는 작동시에 오류가 발생할 수 있습니다. 온도 센서가 버너 머리 부분의 적절한 공백 내에 위치할 수 있도록 버너 머리를 올려 놓으십시오. 버너 링의 걸쇠코는 버너 머리 부분의 적절한 공백 내에서 맞물려야만 합니다.



## 작용 방법

솔 버너는 세 개의 불꽃 링을 갖추고 있습니다.. 조절 다이얼을 누르면 점화가 됩니다. 화력은 완전 연소와 작은 연소 사이를 단계 없이 조절할 수 있습니다.



## 조리 상판

점화 손잡이에는 화력의 강도를 조절할 수 있도록 표시되어 있으며, 로터리식의 무단 점화 방식입니다.

### 참고사항

- 그레이트와 모든 버너 부분의 부속품이 정위치에 놓인 상태에서만 점화를 하십시오.
- 버너와 스파크 플러그는 항상 깨끗하고, 건조된 상태를 유지해야 합니다.
- 점화 손잡이를 누르면서 점화 위치까지 돌려, 누르고 있다가 원하는 위치로 돌리십시오.
- 가스가 유입되도록 해 주는 열센서가 우선 열을 받아야 하기 때문에, 점화를 하고 나서 약 2-4 초 동안 점화 손잡이를 누르고 있다가 손을 떼십시오.
- 2-4 초 내에 점화가 되지 않을 경우, 점화 손잡이를 왼쪽 약불 쪽으로 돌렸다가, 점화가 된 후 다시 센불 쪽으로 돌리십시오. 다양한 가스가 각기 다른 점화 특성을 가지고 있기 때문에, 가끔씩은 작은 화력에서 더 빨리 점화됩니다.
- 규정된 부속품만 사용하십시오. 스테인리스로 된 흠에 알루미늄 호일과 같은 것으로 깔지 마십시오.

## 자동 점화

본 제품은 자동 점화를 위한 스파크 플러그를 가지고 있습니다.

- 1 적절한 조리 용기를 원하는 버너에 올려 놓으십시오.
- 2 해당 점화 손잡이를 누르면서 왼쪽으로 원하는 위치까지 돌리십시오. 그러면 버너는 자동으로 점화됩니다.
- 3 불이 붙으면 몇 초 동안 점화 손잡이를 누르고 있다가 손을 떼세요.

점화 손잡이를 천천히 돌리면서 화력의 강도를 조절할 수 있습니다.

## 손으로 점화하기

정전이 발생한 경우 버너를 손으로 점화할 수 있습니다.

- 1 적절한 조리 용기를 원하는 버너에 올려놓으십시오.
- 2 해당 점화 손잡이를 누르면서 왼쪽으로 원하는 위치까지 돌리십시오. 그리고 점화 손잡이를 누른 상태로 있으세요.
- 3 버너를 라이터나 성냥을 이용해 점화하십시오. 불이 붙으면 점화 손잡이를 몇 초 동안 누르고 있다가 손을 떼십시오.

## 버너를 끌 때

원하는 점화 손잡이를 오른쪽으로 "0" 까지 돌리십시오.

## 열전기 불꽃 점검 장치

고객 여러분들의 안전을 위해 조리 상판에는 열전기 불꽃 점검 장치가 장착되어 있습니다. 이는 버너가 작동 중에 갑자기 꺼질 경우 (예: 공기 유입 등)에 가스가 유출되는 것을 방지해 줍니다.

버너가 작동 중에 갑자기 꺼지게 되면, 점화 손잡이를 0 위치로 돌리고, 최소한 30 초 정도 기다린 후에 다시 점화를 시도하십시오.

## 요리시 적절한 화력과 팁

화력	요리 종류	예	
센불 ▲	끓이기	물	
	굽기	육류	
	삶기	기름, 국 종류	
	끓이기	국, 소스	
	삶기	야채	
	▲에서 ▲까지	살짝 굽기	육류, 생선
▲에서 ▲까지	부치기	밀가루 요리, 계란 요리	
	삶기	물만두, 국에 넣을 육류	
	저으면서 끓이기	크림, 소스	
	오래 삶기	감자	
	찌기	야채, 생선	
	데치기	야채, 과일, 생선	
	오래 끓이기	국, 육류 굽기, 야채	
	약불 ▼	해동	냉동 식품
		삶기	쌀, 껍질이 있는 과일
		데우기	스프, 국

## 요리시 팁

조절표의 값들은 다만 표준치로 사용됩니다. 요리의 종류나 상태 및 냄비의 크기와 채운 양에 따라 열을 더 강하게 또는 약하게 하여야 합니다.

강한 화력을 통해 기름과 오일은 빨리 가열됩니다. 굽는 음식물을 유의하십시오. 기름에 불이 붙을 수 있으며, 굽는 음식물이 타게 됩니다.

## 솔에 관한 조언

바닥이 등근 솔팬을 추천합니다. 고급 품질의 솔팬을 특별 부분품으로 주문할 수 있습니다 (WP 400 001).

솔팬으로 요리할 때, 높은 온도로 가열할 수 있는 식용유 (예, 땅콩유) 를 사용해야만 합니다.

요리 재료는 계속 저으면서 높은 열로 익히십시오. 그리고 너무 오랫동안 익히지 마십시오. 야채는 싱싱한 상태이어야 합니다.

음식을 젓거나 떠낼 때, 내열성 재료로 된 납작하고 손잡이가 긴 국자를 사용하십시오.

## 조리 용기 안내

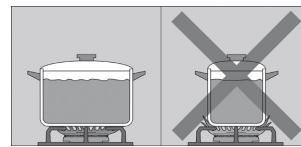
아래의 안내사항으로 에너지를 절약하고 조리 용기의 손상을 막을 수 있습니다.

## 적절한 조리 용기

버너	추천하는 냄비 바닥의 직경	최소 냄비 바닥의 직경
솔 버너	240 - 320 mm	160 mm

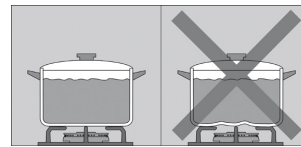
직경이 160 mm 이하 이거나 또는 320 mm 이상인 냄비들은 사용하지 마십시오. 만약 큰 냄비를 사용할 경우, 요리 용기와 가연성 가구 사이가 최소한 거리 50 mm 를 유지해야만 합니다. 조절 다이얼 또는 조절판과 냄비 또는 팬 사이는 최소한 거리 50 mm 를 유지해야 합니다. 요리 용기가 조절판에 접촉하지 않도록 하십시오.

## 사용 안내



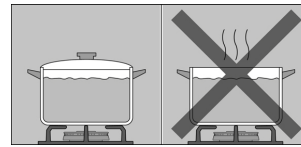
각 버너에 맞는 적당한 크기의 조리 용기를 사용하십시오.

크기가 작은 조리 용기를 대버너에 사용하지 마십시오. 불꽃이 조리 용기의 측면에 닿지 않아야 합니다.

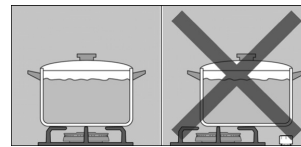


형태가 변경되어 버너에 안정되게 올려 지지 않는 조리 용기를 사용하지 마십시오. 조리 용기가 넘어질 위험이 있습니다.

바닥이 평평하고 두꺼운 조리 용기만 사용하십시오.



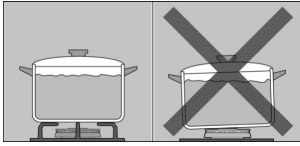
조리 용기의 뚜껑을 연 상태나, 뚜껑을 제대로 닫지 않은 상태로 조리하지 마십시오. 이 경우 많은 에너지가 손실됩니다.



조리 용기를 버너의 정중간에 똑바로 올려놓지 않으면 조리 용기가 넘어질 수 있습니다.

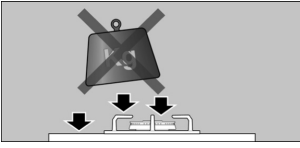
큰 조리 용기를 버너 위에 올려놓을 때, 조리 용기의 손잡이에 직접적인 열이 닿지 않도록 하십시오. 조리 용기의 손잡이가 과열되어 손상될 수 있습니다.





조리 용기를 그레이트 위에 올려 놓으십시오. 절대로 버너 위에 바로 올려 놓지 마세요!

사용 전에 그레이트와 버너캡이 제대로 조립되어 있는지 확인하십시오



가스렌지 위에 올려져 있는 조리 용기를 항상 신중하게 다루십시오.

조리 상판을 두드리거나 무거운 물체를 위에 올려 놓지 마십시오.

## 관리 및 청소

이번 장에는 조리 상판을 최적으로 관리하고 청소하는데 유용한 안내와 팁이 나와 있습니다.

### ⚠ 화상 위험!

본 제품은 작동 중 뜨겁습니다. 제품이 완전히 식은 후에 청소하십시오.

### ⚠ 감전 위험!

제품을 청소할 때 고압 세척기나 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.

## 기기 세척

사용한 후 마다, 기기가 차가워졌을 때, 세척을 하십시오. 넘쳐 흐른 음식물은 곧바로 제거하십시오. 그리고 음식물의 나머지가 타지 않도록 하십시오.

오랫동안 사용한 후, 버너 (버너 덮개, 버너 링 그리고 버너 머리) 는 자연 산화에 의해 밝은 금속 색깔이 변하게 됩니다. 그리고 검게 됩니다. 색깔의 변화는 사용시에 영향을 미치지 않습니다.

가스 요리판 세척:

- 1 냄비 받침대를 두 손으로 위로 들어 올리십시오.  
**주의!** 렌지가 굽힐 수 있습니다.
- 2 버너 덮개, 버너 링 그리고 버너 머리를 제거하십시오. 버너 부품들은 오직 차가운 상태에서 세척하십시오!
- 3 탄 부분은 약간의 물과 세제로 적셔 부드럽게 하십시오. 이렇게 말라 붙은 더러움들도 떨어집니다. 연마제나 깔깔한 스폰지를 사용하지 마십시오.
- 4 렌지를 세척하기 위해, 오직 약간의 물을 사용하십시오. 버너의 아래쪽 부품들에 물이 들어가지 않도록 하십시오.
- 5 발생한 열로 인해, 스테인레스 스틸의 표면에 작은 변색이 생길 수 있습니다. 이 변색을 연마제로 닦지 마십시오. 이로 인해 표면이 손상됩니다. 렌지 위에 스테인레스 스틸용 보호제를 얇게 골고루 바르십시오. (조절판 위에는 바르지 마십시오!) 이렇게 표면을 균일하게 하고 렌지를 오랫동안 잘 유지할 수 있습니다.
- 6 버너 부품들은 물기를 닦으십시오. 작동시에 기기는 오직 건조된 부품들만 사용하십시오. 젖은 버너 부품들은 점화시 문제를 발생하거나 또는 불꽃이 불안정하게 됩니다.
- 7 조립할 때, 적절한 공백 내에 걸쇠코가 맞물리도록 버너 링과 버너 머리를 버너 위에 올려 놓으십시오. 버너 부품들의 정확한 위치를 유의하십시오. 반듯하게 올려 놓아야만 합니다.

기기 부품 / 표면 추천하는 세척 방법	
스테인리스 스틸 면	부드럽고 젖은 천으로 세제를 바르십시오 ; 부드러운 천으로 물기를 닦아 내십시오 . 세척하기 위해 오직 약간의 물을 사용하십시오 . 기기에 물이 들어가지 않도록 하십시오 .  강한 더러움이나 열로 인해 변색되었을 때, 전문점 또는 본사 고객 서비스 센터에서 스테인리스 스틸용 세척제를 구입할 수 있습니다 . ( 주문번호 464524)
냄비 받침대	세척하기 위해 조심스럽게 분리하십시오 . 싱크대에 넣고 부드럽게 하십시오 . 세척용 솔과 세제를 사용하여 세척하십시오 .  고무 완충제 부분이 떨어져 나가지 않도록 조심스럽게 세척하십시오 .  깨끗한 물로 씻고 올려 놓기 전에 완전히 물기를 닦으십시오 .  <b>식기 세척기에 넣어 세척하지 마십시오 !</b>
버너 덮개, 버너 링, 버너 머리	세척하기 위해 분리하십시오 . 싱크대에서 천과 세제를 사용하여 세척하십시오 . 원래의 금속 광택을 다시 내기 위해서는 낫쇠용 광택제를 사용하여 닦으십시오 .  버너 링의 구멍들이 막히지 않도록 유의하십시오 .  <b>식기 세척기에 넣어 세척하지 마십시오 !</b>
조절판	부드럽고 젖은 천으로 약간의 세제를 사용하여 세척하십시오 ; 천이 너무 젖어 있지 않도록 하십시오 . 부드러운 천으로 물기를 닦으십시오 .
조절 다이얼	부드럽고 젖은 천으로 약간의 세제를 사용하여 세척하십시오 ; 천이 너무 젖어 있지 않도록 하십시오 .  <b>주의!</b> 기기 손상 : 세척을 위해 조절 다이얼을 뽑지 마십시오 .

## 사용하면 안 되는 세제

- 문질러야 하는 강한 성분의 세제
- 산을 함유하고 있는 세제 ( 예 : 식초 , 구연산을 함유하고 있는 세제 등 )
- 염소를 함유하거나 강도가 심한 알코올을 함유하고 있는 세제
- 오븐용 스프레이
- 금속제 수세미, 솔, 연마 물질
- 새 수세미일 경우에는 사용 전에 충분히 씻어 주십시오 .

## 눌러 붙은 찌든 때

눌러 붙은 찌든 때는 전문 대리점이나 저희 고객센터에서 판매하고 있는 그릴 세제를 사용해서 청소하실 수 있습니다 ( 주문번호 : 463582). 이 세제는 그레이트, 버너 부분, 스테일리스 홈 부분을 청소하는데 적합합니다. 정도에 따라 세제를 더러운 곳에 뿌린 상태로 밤 동안 그대로 둡니다. 세제에 나와 있는 안내 사항에 유의하십시오 !

## 문제점 해결하기

제품을 사용할 때 발생하는 문제점은 종종 아주 간단하게 직접 해결하실 수 있습니다. 고객센터로 연락하시기 전에 아래 사항을 확인해 보시기 바랍니다.

증상	원인	조치방법
일반 전기 장치의 문제	퓨즈가 끊어지진 않았는가?	퓨즈 상태를 점검한다.
전기 점화가 작동하지 않을 때	스파클 플러그와 버너 사이에 음식물 찌꺼기나 세제 등 이물질이 들어가 있지 않는가?	스파클 플러그와 버너 사이의 공간은 항상 청결을 유지한다.
	버너에 물기가 묻어 있지 않는가?	버너캡을 꼼꼼하게 건조시킨다.
	버너캡의 조립이 잘못되지 않았는가?	버너캡이 제대로 조립되어 있는지 확인한다.
	정전일 경우	버너를 손으로 직접 점화한다.
고르지 않는 불꽃	버너 부분의 조립이 잘못되지 않았는가?	버너 부분을 제대로 조립한다.
	버너의 개폐 부분이 깨끗한가?	버너의 개폐 부분을 청소한다.
가스가 제대로 유입되지 않거나 가스가 들어오지 않을 때	중간 스위치가 닫혀 있지 않는가?	중간 스위치를 연다.
	가스통 사용 시 충분한 가스가 들어 있는지 확인한다.	가스통을 교체한다.
주방에 가스 냄새가 날 때	가스통의 연결 부분에서 가스가 새지 않는가?	가스통 연결 부분에 가스가 새는지 점검한다.
버너가 점화되고 난 후에 바로 꺼질 때	점화 손잡이를 충분히 누르고 있었는가?	버너가 점화되고 나서 점화 손잡이를 몇 초 동안 누르고 있다. 점화 손잡이를 꼭 누른다.
	버너의 개폐 부분이 깨끗한가?	버너의 개폐 부분을 청소한다.

## 고객센터

제품의 수리를 의뢰하셔야 할 경우에는 고객센터로 연락하십시오. 불필요한 기술자의 방문을 피하기 위해 항상 적절한 해결책을 찾아 드립니다.

고객센터에 문의하실 때에는 제품번호와 시리얼 번호를 알려 주셔야 전문적인 도움을 받으실 수 있습니다. 제품 정보가 나와 있는 라벨은 제품의 아랫면에 나와 있습니다. 필요할 때 오래 찾지 않도록 제품 정보와 고객센터 전화번호를 아래의 란에 적어 두십시오.

제품번호	시리얼 번호
고객센터	

고객의 취급 부주의로 인해 발생한 문제로 고객센터의 기술자가 방문하게 될 경우에는 보증기간 중이더라도 서비스 비용이 부과됩니다.

각 나라별 고객센터의 연락처는 아래 또는 동봉된 고객센터 목록에 나와 있습니다.

### 수리 의뢰 및 문제 발생 시

KR 02 5148 033

제조업체의 능력을 믿으십시오. 전문 교육을 받은 고객센터 기술자가 오리지널 부품으로 제품을 수리합니다.

## 포장 재질 및 기존의 사용 기계

새 제품의 포장 재질과 기존에 사용하던 기계는 재활용 가능한 소중한 재질을 가지고 있으니,

각 부분을 분리수거 하시기 바랍니다.

폐기 처리방법은 해당 전문 대리점이나 해당 관청에 문의하십시오.

## 친환경 폐기물 처리



본 제품은 폐전기 전자 제품 처리 지침 (WEEE – waste electrical and electronic equipment) 에 대한 유럽 규정 2002/96/EG 에 적합합니다. 이 규정은 유럽 내에서 오래된 전기 제품을 폐기처분할때 필요한 범위를 정합니다.

---

## Table of contents

---

<b>Safety information</b>	<b>14</b>
General notes	14
Safety during operation	14
Safety during cleaning	14
Safety during maintenance and repairs	14
<b>Your new appliance</b>	<b>15</b>
Gas wok	15
Control knob	15
Special accessories	15
Wok burner assembly	16
Operating principle	16
<b>Operation</b>	<b>17</b>
Switching on automatically	17
Switching on manually	17
Switching off	17
Thermoelectric flame monitoring	17
<b>Settings table and tips</b>	<b>18</b>
Tips for cooking and roasting	18
Cooking in the wok	18
<b>Cookware recommendations</b>	<b>18</b>
Suitable cooking vessels	18
Precautions for use	18
<b>Care and cleaning</b>	<b>19</b>
Cleaning	19
Burnt-in residues	20
Do not use these cleaners	20
<b>Trouble shooting</b>	<b>21</b>
<b>After-sales service</b>	<b>22</b>
<b>Packaging and old appliances</b>	<b>22</b>
Environmental protection	22

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## Safety information

Please read these instructions carefully. Keep the instructions in a safe place for reference or for the subsequent owner.

### General notes

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged during transport.

This appliance is intended for use in the private household and the home environment only. Use the appliance only for preparing food, not for heating rooms.

Adults and children must not operate the appliance without supervision, if they are physically or mentally incapable of doing so, or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely. Do not let children play with the appliance or the packaging material.

This appliance is not intended for operation with an external timer or an external remote control.

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

### Safety during operation

**Risk of burns!** The appliance becomes hot during operation. Keep children away from the appliance.

**Risk of fire!** Overheated food can cause fires. Only operate the appliance when its use can be supervised.

**Risk of fire!** Gas burners operated without cookware in position produce a great amount of heat. The appliance or an extractor hood fitted above it may be damaged or set on fire. Only operate gas burners with cookware in position.

**Risk of burns!** Empty cookware becomes extremely hot if placed on gas burners when they are in operation. If touched, hot cookware could cause burns. Under no circumstances heat empty cookware.

**Risk of fire!** Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

**Risk of fire!** Flammable materials may catch fire from an open gas flame or from heat. Do not store or use flammable materials (e.g. spray cans, cleaning agents) underneath or in the immediate vicinity of the hob. Under no circumstances place flammable objects on the hob.

**Risk of injury!** Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

**Risk of short circuit!** The cable insulation of electrical appliances can melt. Under no circumstances place the mains cable on the burners when they are still hot.

**Caution!** Heat damage to adjacent appliances or kitchen units: Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.

**Caution!** Malfunction: Always turn control knobs to the off position when the appliance is not in operation.

### Safety during cleaning

**Risk of burns!** The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

**Risk of electric shock!** Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

**Caution!** Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

### Safety during maintenance and repairs

**Risk of injury!** In the event of a malfunction or if the appliance is damaged, unscrew the fuses (or switch off the circuit breakers). Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

**Risk of injury!** Considerable injuries may be caused by faulty repairs. Repairs to the appliance must only be carried out by a trained technician. If a repair is required, please call the after-sales service.

**Risk of injury!** A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

For conversion to another type of gas, please call the after-sales service.

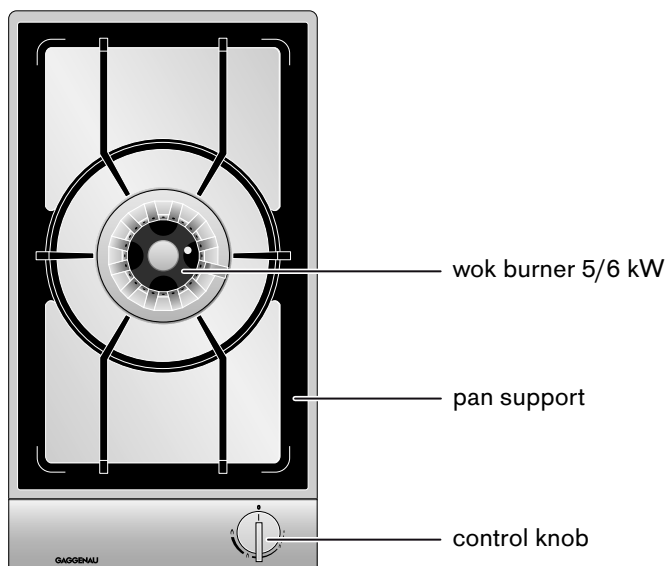
---

## Your new appliance

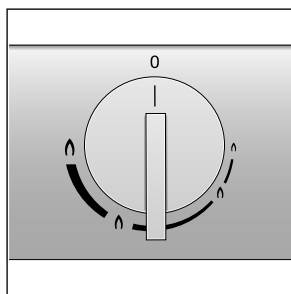
---

Your new appliance and its accessories are described in this section.

### Gas wok



### Control knob



The markings show the position of the corresponding burner and the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low.

### Special accessories

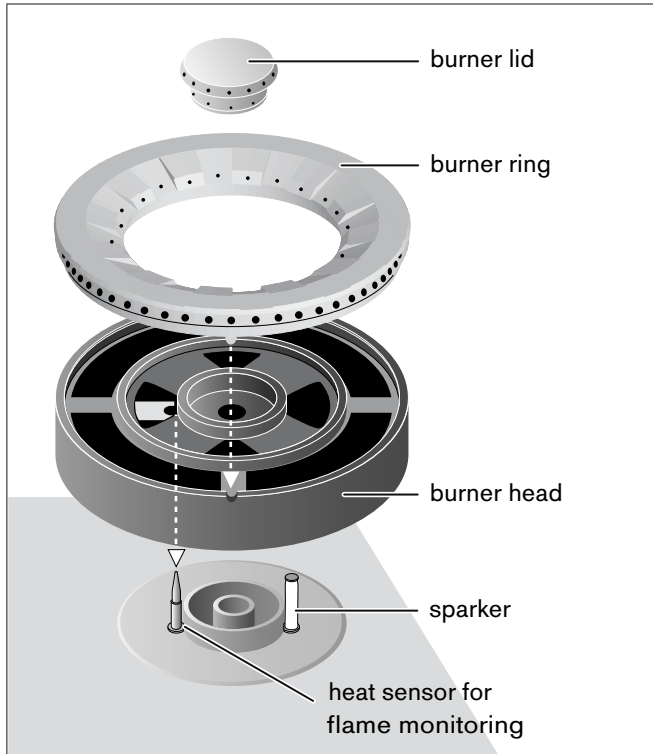
You can order the following special accessories from your specialist dealer:

- **VD 201 014**  
stainless steel appliance cover
- **VD 201 034**  
aluminium appliance cover
- **VV 200 014**  
stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances
- **VV 200 034**  
aluminium connection strip for combination with further Vario appliances
- **WP 400 001**  
Multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 litres volume, 10 cm high.

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

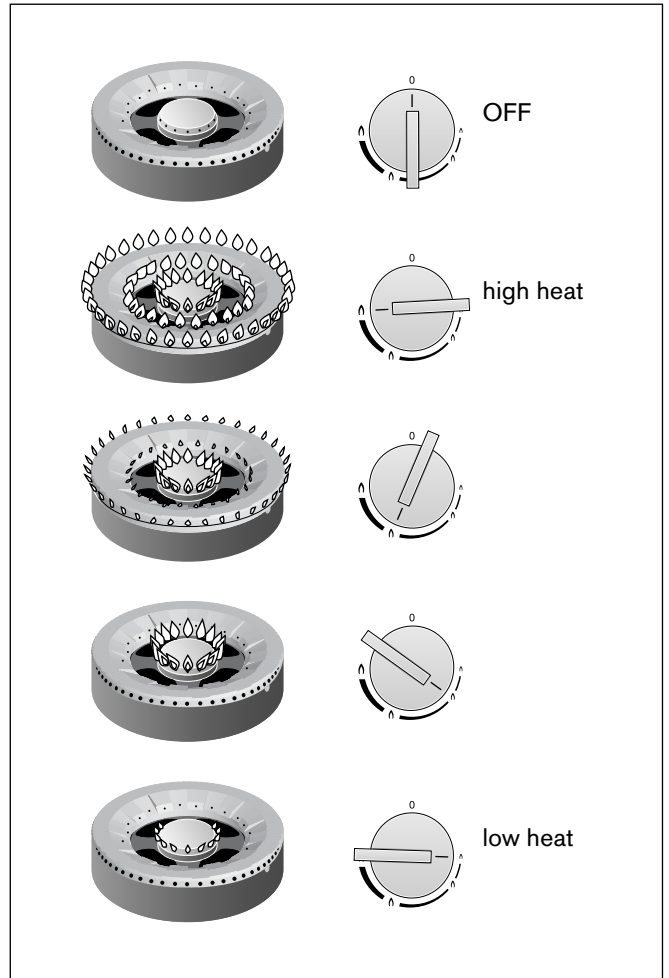
## Wok burner assembly

Always assemble the burner parts correctly and evenly to avoid faults during ignition or during use. When assembling the burner parts, make sure that the burner head is placed on the base in such a way that the heat sensor is positioned in the opening on the burner head. The catching pin on the burner ring must fit in the corresponding groove on the burner head.



## Operating principle

The wok burner features three flame rings. Pressing down the control knob activates the ignition. The flame setting is infinitely variable between high and low.





---

## Operation

---

The markings on the control knob show the setting between high and low heat. The flame setting is infinitely variable between high and low heat.

### Notes

- Only light a burner if all pan supports and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and ignition sparkers are clean and dry.
- Fully press down the control knob and keep it pressed, then turn it to the required position.
- After igniting, keep the control knob pressed for around 2 to 4 seconds more. The thermal sensor which controls the gas flow must be heated before the knob can be released.
- If the flame should not ignite within 2 to 4 seconds, turn the control knob further to the left to the low heat position and then back to the high heat position after ignition. It is often faster to ignite the burner in the low heat position because the various gases have a differing ignition response.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).

## Switching on automatically

Your cooktop features ignition sparkers for automatic ignition.

- 1 Place a suitable pot or pan on the corresponding cooking position.
- 2 Fully press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.
- 3 Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

The flame size can be set continuously between high and low by slowly turning the control knob.

## Switching on manually

During a power cut you can ignite the burners manually.

- 1 Place a suitable pot or pan on the chosen burner.
- 2 Press the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required setting. Keep the control knob pressed.
- 3 Use a gas lighter or a match to ignite the burner. Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

## Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

## Thermoelectric flame monitoring

For your safety, this cooktop features thermoelectric flame monitoring. This prevents gas escaping, if a burner accidentally goes off during use (for example from a draught).

Should a burner accidentally go off during use, turn the control knob to the OFF position and wait at least 30 seconds before re-igniting the burner.

## Settings table and tips

Cooking level	Cooking method	Examples
High heat $\uparrow$	Boiling	Water
	Searing	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Boiling	Soup, sauce
	Blanching	Vegetables
From $\uparrow$ to $\downarrow$	Roasting	Meat, fish, potatoes
	Baking	Pancakes, egg dishes
	Simmering in open pot	Dumplings, sausages, beef for making soup
	Simmering	Sweet sauces, sauces
	Boiling with closed lid	Soup, potatoes
	Steaming	Vegetables, fish
	Stewing	Vegetables, fruit, fish
	Braising	Goulash, roasts, vegetables
Low heat $\downarrow$	Thawing	Frozen foods
	Slow cooking	Rice, pulses
	Reheating	Soup, casserole, vegetables in a sauce

## Tips for cooking and roasting

The values given in the settings table must be looked upon as recommended values. The heat required depends not only on the type and condition of the food, but also the size and contents of the pot.

Due to the high performance of the cooktop, fat and oil will heat up quickly. Never leave the cooktop unattended, fat can ignite, food can burn.

## Cooking in the wok

We recommend using a round-bottom wok. You can order a high-quality wok pan as a special accessory (WP 400 001).

Only use oil that is suitable for frying at high temperatures, for example peanut oil.

Fry the food quickly on a high heat while stirring continuously. Vegetables should stay crispy.

Use a heat resistant, flat ladle with a long handle to stir the food and take it out of the wok pan.

## Cookware recommendations

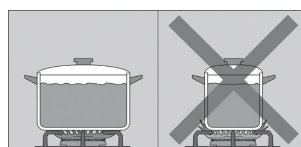
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

## Suitable cooking vessels

Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Wok burner	240 - 320 mm	160 mm

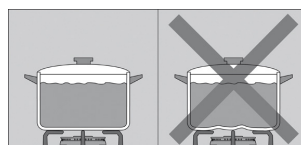
**Pots with a diameter of less than 160 mm or more than 320 mm should not be used.** When using large pots, pay attention to keeping to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and combustible surroundings. The cooking vessel should not touch the control panel.

## Precautions for use



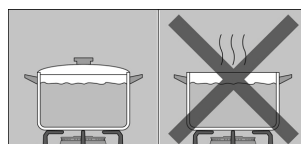
Use pots or pans which are the right size for each burner.

Do not use small pots or pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pot.

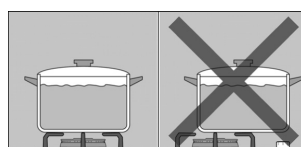


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

Only use pots or pans with a thick, flat base.

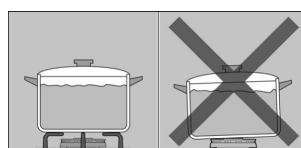


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



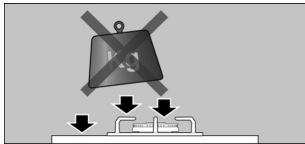
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

Do not place large pots on the burners near the control knobs. These may get damaged by the high temperatures.



Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

Do not strike the cooktop and do not place excessive weight on it.

---

## Care and cleaning

---

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your cooktop correctly.

### Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

### Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

## Cleaning

Clean the appliance after every use once it has cooled down. Remove spills immediately. Burnt in residues may be difficult to remove.

The burner lid and the burner ring will change their color during operation and become darker. This change in color will not influence the use-value.

Cleaning the gas cooktop:

- 1 Take off the pan support with both hands.  
**Caution!** Be careful not to scratch the stainless steel base.
- 2 Remove the burner lid, burner ring and burner head. Only clean the burner parts when cold!
- 3 Soak burnt-in remainders in a little water and detergent. This loosens even the most stubborn of soiling. Do not use any abrasive agents and abrasive sponges.
- 4 Only use very little water to clean your cooktop. Be careful that no water enters the burner base.
- 5 As the result of heat development, slight discoloration can appear on the stainless steel surface. Do not attempt to scrape away such discoloration. This damages the surface. Distribute stainless steel care agents uniformly and thinly on the cooktop (not on the control panel!). This will ensure an even surface and will keep your cooktop in a good condition for a long period of time.
- 6 Make sure the burner parts are dry before assembly. Only operate the appliance with all parts dry. Damp burner parts will cause malfunctions when igniting or unstable flames.
- 7 When assembling the burner parts, make sure that the burner ring and burner head are placed in such a way that the catching pin fits in the corresponding groove. Make sure all burner parts are properly fitted and lie evenly flat.

Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	<p>Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance.</p> <p>To remove stubborn residues or discolouration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 464524) from your specialist retailer or our after-sales service.</p>
Pan support	<p>Carefully take off pan supports for cleaning. Soak in soapy water. Clean with a brush and some detergent.</p> <p>Be careful when cleaning around the rubber rests to ensure they do not come loose.</p> <p>Rinse with clear water. Carefully dry pan support before assembly.</p> <p><b>Do not clean in a dishwasher!</b></p>
Burner lid, burner ring, burner head	<p>Take burner parts off for cleaning. Clean in soapy water with a cloth and detergent. Use brass polish to retain the original shiny surface of the burner ring and the burner lid.</p> <p>Port openings of the burner ring must be kept free.</p> <p><b>Do not clean in a dishwasher!</b></p>
Control panel	<p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth.</p>
Control knobs	<p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water.</p> <p><b>Caution!</b> Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.</p>

## Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- cleaners containing chloride or with a high content of alcohol
- oven cleaner
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- carefully rinse new sponge clothes before the first use

## Burnt-in residues

To remove stubborn, burnt-in residues you can order the grill cleaning gel (order number 463582) from your specialist retailer or from our after-sales service. You can use it to clean the pan supports, the burner parts and the stainless steel cooktop base. If necessary apply the gel and leave overnight. Please observe the manufacturer's instructions.

---

## Trouble shooting

---

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

<b>Fault</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Malfunction of the general electrical system.	The household fuse has tripped.	Check the fuse box if the fuse has tripped.
The electric ignition does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	Power cut	Ignite the burner with a lighter or a match.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Ensure the components are correctly positioned.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.
The burner goes off after ignition.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. Fully press control knob.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

---

## After-sales service

---

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**After-sales service** 

---

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0844 89289988

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

**IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

---

## Packaging and old appliances

---

Both the packaging of new appliances and the old appliances themselves contain valuable raw materials and recyclable materials.

Please dispose of the individual parts separated according to type.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000576486 en, ko (900702)

**GAGGENAU**