

Gaggenau
사용설명서
Instruction manual

VG 295 RK

가스 요리대
Gas cooktop

목차	3
----	---

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

목차

안전수칙	4
일반 안내사항	4
사용시 안전	4
청소시 안전	4
점검과 수리시 안전	4
당신의 새로운 기기	5
가스 요리판	5
점화 손잡이	5
특수 부속품	5
버너 조립	6
작용 방법	6
요리판을 설정하십시오 .	7
켜기	7
작동 표시등	7
전자 불꽃 감지장치와 자동 재점화 장치	7
끄기	7
요리시 적절한 화력과 팁	8
요리시 팁	8
술에 관한 조언	8
조리 용기 안내	8
적절한 조리 용기	8
사용 안내	8
관리 및 청소	9
기기 세척	9
전극 세척	10
눌러 붙은 찌든 때	10
버너의 번색	10
이러한 세척제는 사용하지 마십시오	11
문제점 해결하기	11
고객센터	12
포장 재질 및 기존의 사용 기계	12
친환경 폐기물 처리	12

제품, 부속품, 부품, 서비스에 대한 더 상세한 정보는
저희 홈페이지 (www.gaggenau.com) 와 온라인
샵 (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! 열로 인한 후드의 손상 : 가스 요리판이 작동할 때, 후드를 켜십시오. 여러개의 요리 위치를 작동할 때, 후드를 적절히 높은 성능 단계로 선택하십시오. 충분한 유입 공기를 공급하십시오.

주의! 고기 굽는 팬, 후리이팬, 그릴팬 등을 올려 놓고 동시에 여러 개의 버너를 작동하지 마십시오 : 기계가 열축적으로 인해 손상될 수 있습니다.

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.

갑작 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.

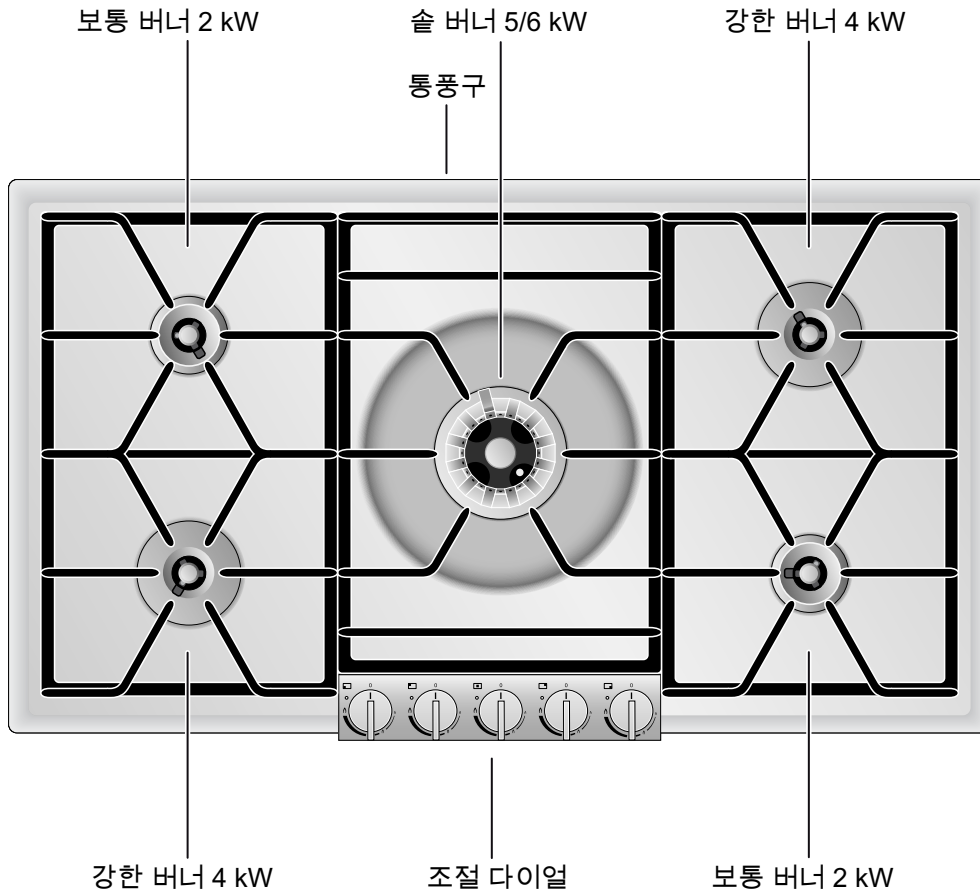
상해 위험!! 전기 케이블이나 가스 호스가 손상된 경우에는 제조업체, 판매 대리점, 고객센터 또는 전문가에게 교체를 의뢰하셔야 합니다.

다른 종류의 가스로 변경하고자 할 때는 고객센터로 연락하십시오.

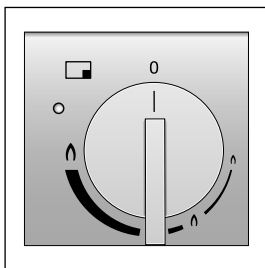
당신의 새로운 기기

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

가스 요리판



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.

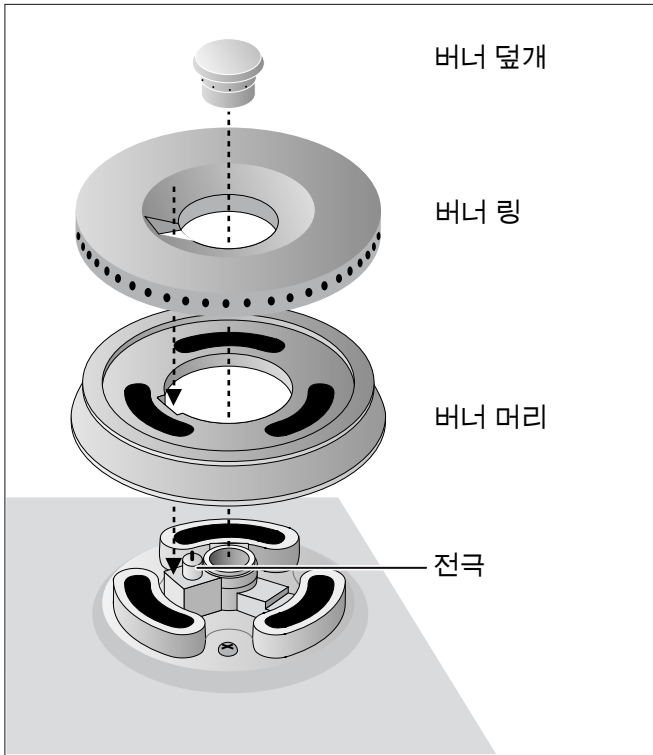
- **WP 400 001**
여러 층의 재료로 된 솔팬. 등근 바닥과 손잡이가
있는, Ø 36 cm, 6 리터, 높이 10 cm.

부속품은 지시대로만 사용하십시오. 부속품을 잘못
사용할시 제조업체는 책임지지 않습니다.

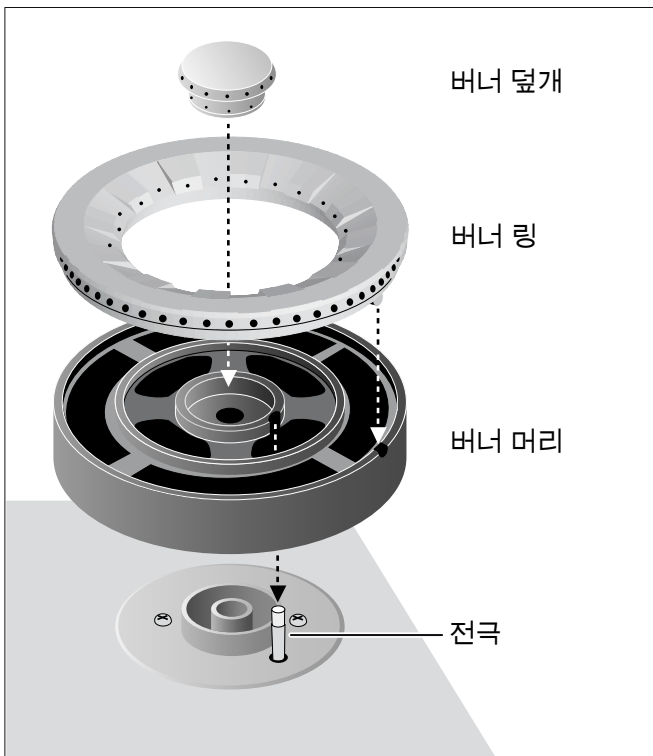
버너 조립

버너 부품들은 꼭맞게 정확히 그리고 반듯하게 올려 놓으십시오. 그렇지 않으면 점화시 또는 작동시에 오류가 발생할 수 있습니다. 걸쇠코는 적절한 공백 내에서 맞물려야만 합니다.

보통 버너 / 강한 버너 조립



솔 버너 조립

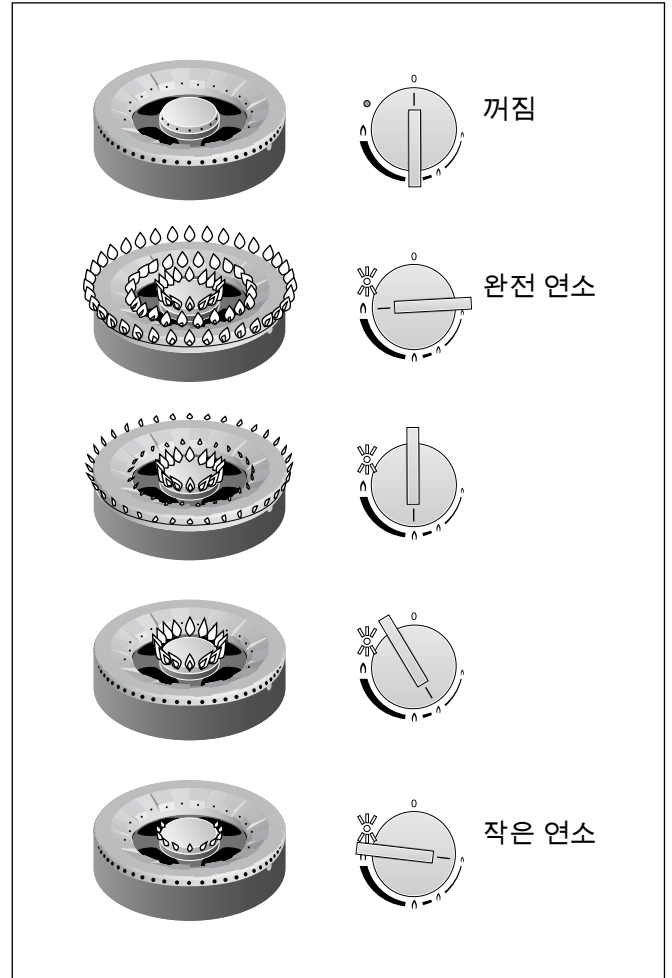


작용 방법

가스 렌지는 두 개의 보통 버너 (두 개의 불꽃 링), 두 개의 강한 버너 (두 개의 불꽃 링) 그리고 솔 버너 (세 개의 불꽃 링) 을 갖추고 있습니다.

이 기기는 한 손으로 작동, 자동 고속 점화장치, 전자 불꽃 감지장치 그리고 자동 재점화 장치를 갖추고 있습니다.

조절 다이얼을 돌리면 점화가 됩니다. 화력은 완전 연소와 작은 연소 사이를 단계 없이 조절할 수 있습니다.



요리판을 설정하십시오.

조절 다이얼 옆의 표시들은 각 버너의 위치와 완전 연소에서 작은 연소까지의 화력을 나타냅니다. 단계 없이 설정할 수 있습니다.

참고사항

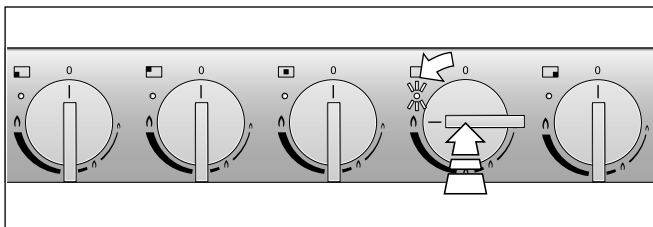
- 만약 냄비 받침대와 버너 부품들이 정확히 올려져 있을 때, 요리 위치들이 점화됩니다.
- 버너들과 전극들은 깨끗하고 건조해야만 합니다.
- 오직 지정된 부품들만 사용하십시오. 스테인레스 스틸 렌지에 받침을 (예: 알루미늄 포일로) 깔아 놓지 마십시오.
- 가스 요리판의 뒤쪽에 있는 통풍구가 막히지 않게 하십시오.

주의! 열로 인한 후드의 손상 : 가스 요리판이 작동할 때, 후드를 켜십시오. 여러개의 요리 위치를 작동할 때, 후드를 적절히 높은 성능 단계로 선택하십시오. 충분한 유입 공기를 공급하십시오.

켜기

당신의 가스 요리판은 자동 신속 점화장치를 갖추고 있습니다.

- 1 적절한 요리 용기를 원하는 버너 위에 올려 놓으십시오.
- 2 해당 조절 다이얼을 누르십시오. 그리고 조절 다이얼을 왼쪽으로 원하는 위치로 돌리십시오. 버너는 자동으로 점화됩니다.



조절 다이얼을 천천히 돌림으로써, 불꽃의 크기를 완전 연소와 작은 연소 사이를 단계 없이 설정할 수 있습니다.

참고사항

- 만약 요리 위치에 큰 냄비를 올려 놓을 때는, 작은 연소로 점화하십시오.
- 매번 가스 렌지를 켤 때 마다, 전자장치가 자기 테스트를 실행합니다. 모든 전극들이 점화됩니다. 그리고 몇 초 후에 원하는 버너가 점화됩니다. 만약 또 다른 버너를 켤 때, 오직 그에 해당하는 전극이 점화됩니다.
- 가스 렌지를 켤 때, 전자장치가 가스 공급관을 열게 됩니다. 이로 인해 잠깐 동안 소리가 발생합니다. 이것은 정상입니다.
- 정전이 되었을 경우, 기기는 작동하지 않습니다.

작동 표시등

버너가 작동하고 불꽃이 점화될 때, 조절 다이얼 옆의 작동 표시등이 켜집니다. 오류 발생시에, 작동 표시등이 깜박입니다.

전자 불꽃 감지장치와 자동 재점화 장치

당신의 안전을 위해, 요리판은 전자 불꽃 감지장치를 갖추고 있습니다. 작동시 불꽃이 꺼질 때 (예, 바람으로 인해), 기기는 이 버너를 자동으로 재점화 합니다.

재점화가 되지 않을 때 (예, 넘쳐 흐른 음식물로 인해 버너가 더러워졌을 때), 기기는 모든 버너를 끄고 켜져있는 요리 위치들의 작동 표시등이 깜박입니다.

모든 조절 다이얼을 0으로 돌리십시오. 깜박거리는 작동 표시등들은 해당 버너의 표시등을 제외하고 모두 꺼집니다. 이 표시등은 몇 초 동안 더 깜박입니다.

기기가 충분히 차가워질 때까지 기다리십시오. 그리고 이 버너의 모든 부품들이 정확히 놓여져 있는지 점검하십시오. 버너 또는 전극이 더러운지 점검하십시오 (보기, 오류표)

참고: 하나의 버너에 오류가 발생할 때, 모든 조절 다이얼을 0으로 돌린 후에, 다른 버너를 계속 사용할 수 있습니다.

차가운 기기를 완전 연소로 점화할 때, 유의하십시오.

사용한 가스 종류나 가스 압력에 따라, 불꽃이 있다 하더라도 전극을 점화시키고 끄는 것이 가능합니다. 모든 조절 다이얼을 0으로 돌리십시오. 원하는 요리 위치의 조절 다이얼을 작은 연소 위치로 돌리십시오. (완전 연소가 아님) 그리고 30 - 60 초 동안 버너가 뜨거워질 때까지 기다리십시오. 이제 당신의 기기를 평소처럼 사용할 수 있습니다.

끄기

원하는 조절 다이얼을 클릭 소리가 날 때 까지 0 위치로 오른쪽으로 돌리십시오.

모든 조절 다이얼을 0으로 돌리면, 기기의 전자장치는 가스 공급을 차단합니다.

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.

오랫동안 끓여야 할 요리는 뒤쪽의 요리판을 사용하여 요리하십시오.

특히 많은 양을 살짝 익히기 또는 튀김, 살짝 굽기를 할 때, 강한 버너 또는 솔 버너를 사용하십시오.

솔에 관한 조언

바닥이 둥근 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

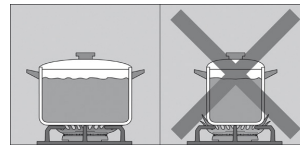
아래의 안내사항으로 에너지를 절약하고 조리 용기의 손상을 막을 수 있습니다.

적절한 조리 용기

버너	추천하는 냄비 바닥의 직경	최소 냄비 바닥의 직경
보통 버너	200 - 240 mm	90 mm
강한 버너	240 - 280 mm	90 mm
솔 버너	240 - 320 mm	160 mm

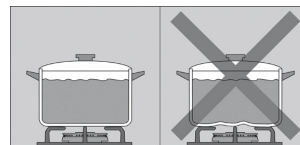
직경이 90 mm 이하 이거나 또는 280 mm 이상인 냄비 (솔 버너는 320 mm 사용가능) 들은 사용하지 마십시오. 만약 큰 냄비를 사용할 경우, 요리 용기와 가연성 가구 사이가 최소한 거리 50 mm 를 유지해야만 합니다. 조절 다이얼 또는 조절판과 냄비 또는 팬 사이는 최소한 거리 50 mm 를 유지해야 합니다. 요리 용기가 조절판에 접촉하지 않도록 하십시오.

사용 안내



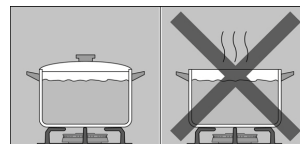
각 버너에 맞는 적당한 크기의 조리 용기를 사용하십시오.

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

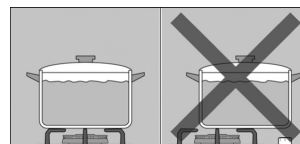


형태가 변경되어 버너에 안정되게 올려 지지 않는 조리 용기를 사용하지 마십시오. 조리 용기가 넘어질 위험이 있습니다.

바닥이 평평하고 두꺼운 조리 용기만 사용하십시오.

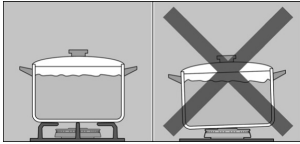


조리 용기의 뚜껑을 연 상태나, 뚜껑을 제대로 닫지 않은 상태로 조리하지 마십시오. 이 경우 많은 에너지가 손실됩니다.



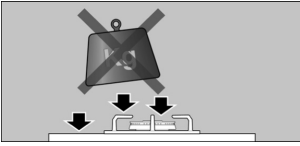
조리 용기를 버너의 정중간에 똑바로 올려놓지 않으면 조리 용기가 넘어질 수 있습니다.

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.

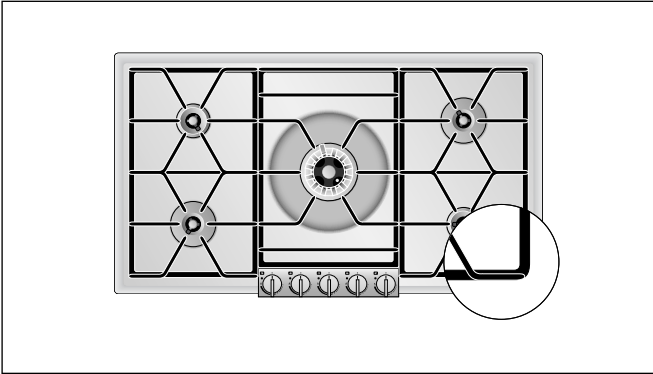
기기 뒤쪽에 있는 통풍구를 깨끗하게 유지하십시오. 통풍구는 막히지 않아야 합니다.

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 먼저 옆쪽의 냄비 받침대를 두 손으로 위로 올리십시오. 그리고 다른 두 개의 냄비 받침대를 제거하십시오.
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.

- 8 **중요** : 먼저 중앙의 냄비 받침대를 다시 올려 놓으십시오. (정확히 버너 위의 중앙에 오도록 유의하십시오.) 그리고 옆쪽의 받침대를 올려 놓으십시오. 옆쪽의 받침대는 둥근 모서리가 바깥으로 놓여야 합니다. (보기, 그림)



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 넣어 부드럽게 하십시오. 세척용 솔과 세척제를 사용하여 세척하십시오. 고무 완충제 부분이 떨어져 나가지 않도록 조심스럽게 세척하십시오. 깨끗한 물로 씻고 올려 놓기 전에 완전히 물기를 닦으십시오. **식기 세척기에 넣어 세척하지 마십시오!**

버너 덮개, 버너 링, 버너 머리 (놋쇠) 거친 더러움은 젖은 천과 세제로 제거하십시오. 원래의 금속 광택을 다시 내기 위해서는 놋쇠용 광택제를 사용하여 닦으십시오. 구멍이 막히지 않도록 유의하십시오. 작은 부품들이 분실되지 않도록 조심하십시오. **식기 세척기에 넣어 세척하지 마십시오!**

솔 버너 머리 (주철, 에나멜 칠) 세척용 솔과 세제로 세척하십시오. 그리고 올려 놓기 전에 완전히 물기를 닦으십시오. **식기 세척기에 넣어 세척하지 마십시오!**

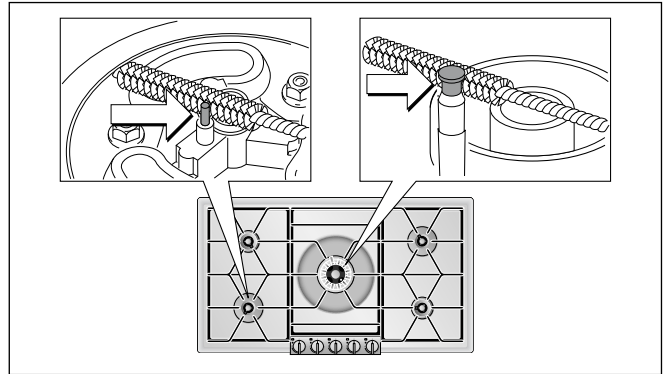
기기 부품 / 표면 추천하는 세척 방법

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. **주의!** 기기 손상 : 세척을 위해 조절 다이얼을 뽑지 마십시오.

전극 세척

더러워진 전극은 점화시 또는 불꽃 감지장치에 오류를 발생시킬 수 있습니다.

필요한 경우, 첨부된 솔로 세척하십시오. 전극은 민감하므로 조심스럽게 세척하십시오. 돌리거나 손상을 입히지 마십시오. **세척하는 동안 렌지를 켜지 마십시오.**



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!

버너의 변색

오래 사용한 후, 버너 (버너 뚜껑, 버너 링 그리고 버너 머리)는 자연 산화작용으로 인해 검게 색이 변하게 됩니다. 변색을 제거하기 위해 다음과 같이 하십시오 :

- 1 최대 8 % 산성의 맑은 식초 (가정용 식초) 와 더운 물을 같은 양으로 섞은 용액을 준비하십시오.
- 2 변색된 버너 부품들을 최대 10 분 동안 이 용액에 담가 두십시오. 강한 얼룩은 천이나 스펀지를 사용하여 제거하십시오.
- 3 그 다음에 버너 부품들을 깨끗한 물로 완전히 씻으십시오. 그리고 다음 번 사용하기 전에 물기를 잘 닦으십시오.

주의! 너무 강한 식초 용액이나 너무 오랫동안 담가 두면 버너 부품들의 표면이 손상됩니다!

이러한 세척제는 사용하지 마십시오

- 연마제 또는 날카로운 세척제
- 산성을 함유한 세척제 (예, 식초, 시트르산, 등) 가 틀이나 판에 닿지 않도록 하십시오 .
- 염소를 함유하거나 강한 알코올을 함유한 세척제
- 오븐 스프레이
- 딱딱하고 깔깔한 세척용 스폰지나 솔 또는 연마제
- 사용하기 전에 새로운 세척용 스폰지를 깨끗이 물로 씻으십시오 .

문제점 해결하기

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

오류	가능한 원인	해결책
버너를 켤 때, 점화되지 않고, 작동 표시등들이 꺼져 있습니다 .	전력 공급이 없음 .	조절 다이얼을 0 으로 돌리십시오 . 퓨즈가 끊어졌는지, 퓨즈 박스를 점검하십시오 .
버너를 켤 때, 점화되지 않고, 켜 버너의 작동 표시등이 깜박입니다 .	버너 또는 가스 공급의 오류	조절 다이얼을 0 으로 돌리십시오 . 점검 : ● 버너 부품들을 정확히 올려 놓았습니까 ? ● 가스 차단 밸브가 열려 있습니까 ? ● 버너들이 건조하고 깨끗합니까 ? ● 처음 연결 또는 가스통 교환 후 (액체 가스 사용시), 가스관에 공기가 차 있습니까 ? ● 가스통이 비어 있습니까 (액체 가스 사용시)?
작동시 버너가 꺼지고, 작동 표시등들이 꺼지며, 해당 버너의 표시등이 몇 초 동안 깜박입니다 .	버너 또는 가스 공급의 오류	모든 조절 다이얼을 0 으로 돌리십시오 . 기기가 차가워 질 때 까지 기다리십시오 ! 이 버너를 점검하십시오 : ● 버너 부품들을 정확히 올려 놓았습니까 ? ● 전극이 더러워 졌거나 (음식 찌꺼기) 젖어 있습니까 ? ● 버너가 넘쳐 흐른 음식물로 더러워져 있습니까 ? ● 강한 통풍 (예, 가스 요리판 바로 뒤에 창문이 열려 있을 때)? ● 가스통이 비어 있습니까 (액체 가스 사용시)?
작동시 버너들이 꺼지고, 작동 표시등들이 꺼집니다 .	정전	모든 조절 다이얼을 0 으로 돌리십시오 . 전원 공급 장치를 점검하십시오 . 정전 이후에는 자동으로 재점화가 되지 않습니다 .
작동시 버너들이 꺼지고, 모든 작동 표시등들이 깜박입니다 .	과열 보호 장치	모든 조절 다이얼을 0 으로 돌리십시오 . 작동 표시등들이 더 이상 깜박거리지 않을 때 까지 기다리십시오 .
부엌에서 가스 냄새가 납니다 .	가스통의 연결관에 새는 곳이 있을 수 있습니다 .	가스통의 연결관에 새는 곳이 있는지 점검하십시오 .

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

Safety information	14
General notes	14
Safety during operation	14
Safety during cleaning	14
Safety during maintenance and repairs	14
Your new appliance	15
Gas cooktop	15
Control knob	15
Special accessories	15
Burner assembly	16
Operating principle	16
Operation	17
Switching on	17
Operation indicator	17
Electronic flame detection and automatic re-ignition	17
Switching off	17
Settings table and tips	18
Tips for cooking and roasting	18
Cooking in the wok	18
Cookware recommendations	19
Suitable cooking vessels	19
Precautions for use	19
Care and cleaning	20
Cleaning	20
Cleaning the electrode	21
Burnt-in residues	21
Discoloured burner parts	21
Do not use these cleaners	21
Trouble shooting	22
After-sales service	23
Packaging and old appliances	23
Environmental protection	23

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop 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! Heat damage to the extractor hood: Always switch on the extractor hood while the gas cooktop is in use. When using several cooking positions select a higher fan level on the extractor hood. Make sure there is a sufficient ventilation of the room.

Caution! Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.

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.

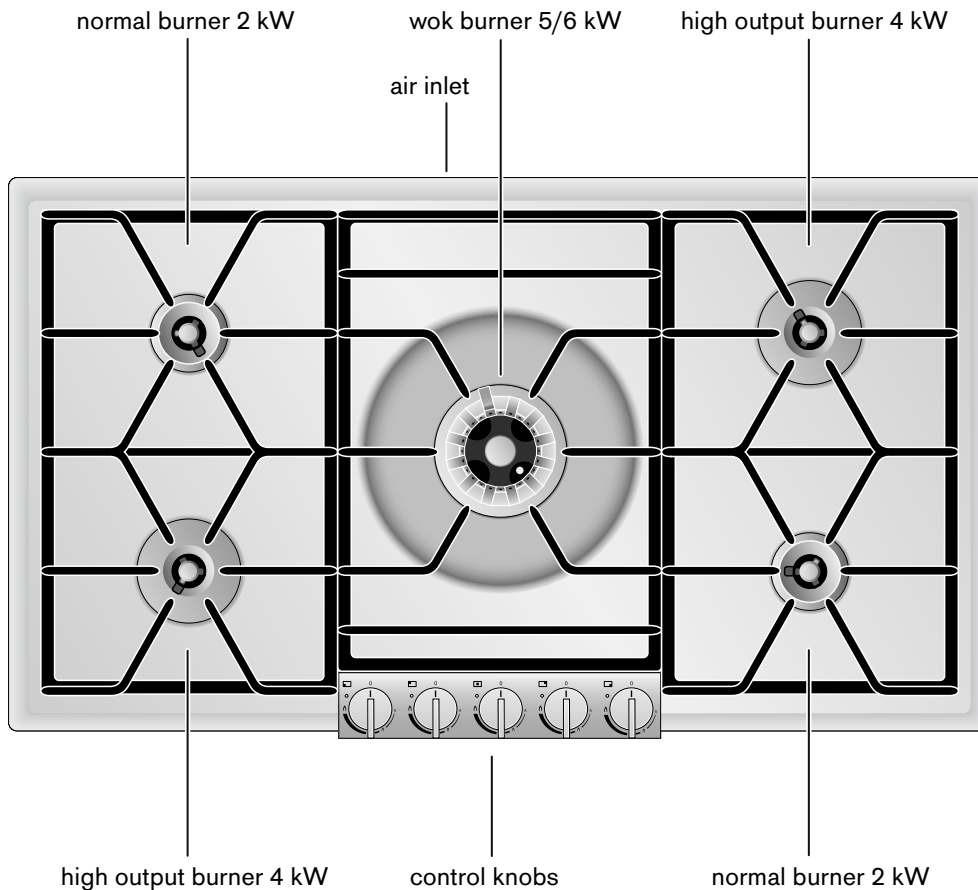
Risk of injury! A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

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

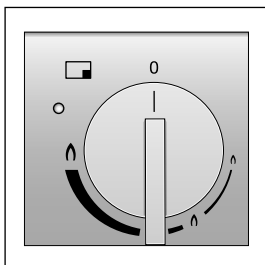
Your new appliance

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

Gas cooktop



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:

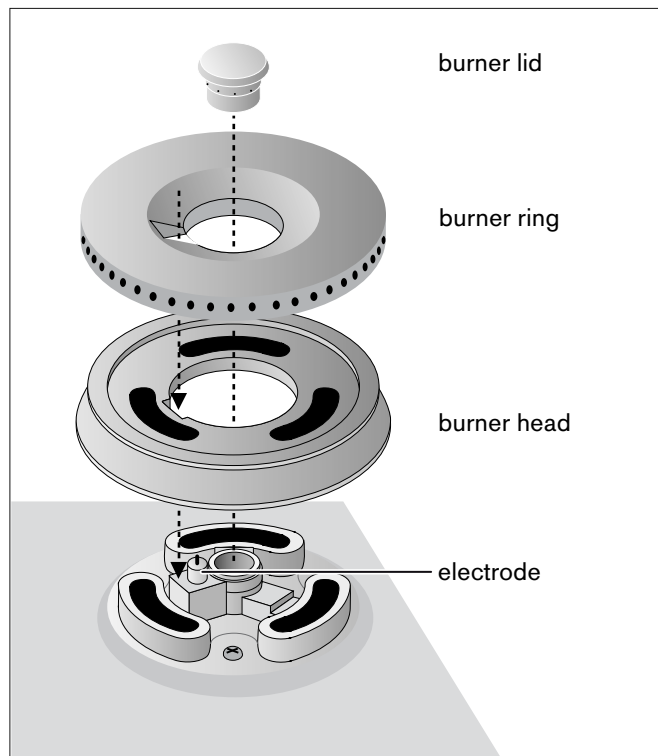
- **WP 400 001**
Multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 litres volume, 10 cm high.

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

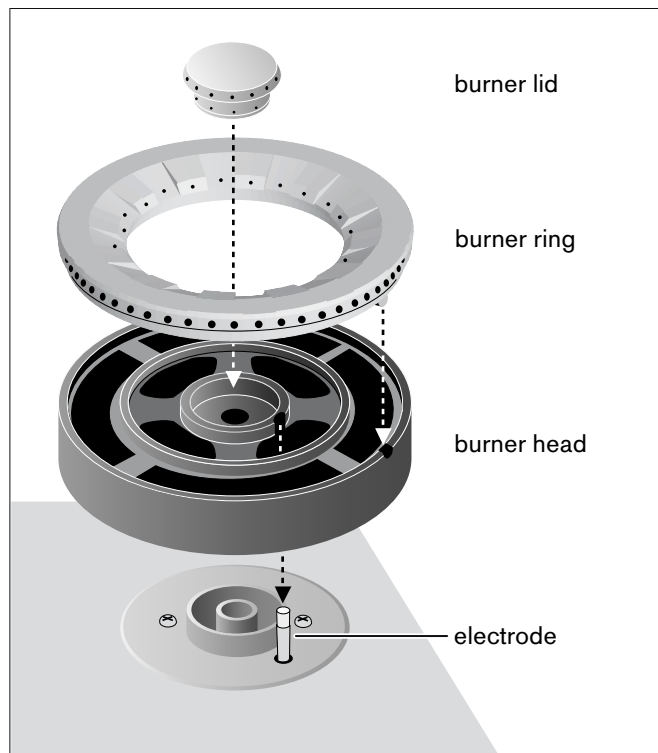
Burner assembly

Always assemble the burner parts correctly and evenly to avoid faults during ignition or during use. The catching pins must fit in the corresponding grooves.

Normal burner / high output burner assembly



Wok burner assembly

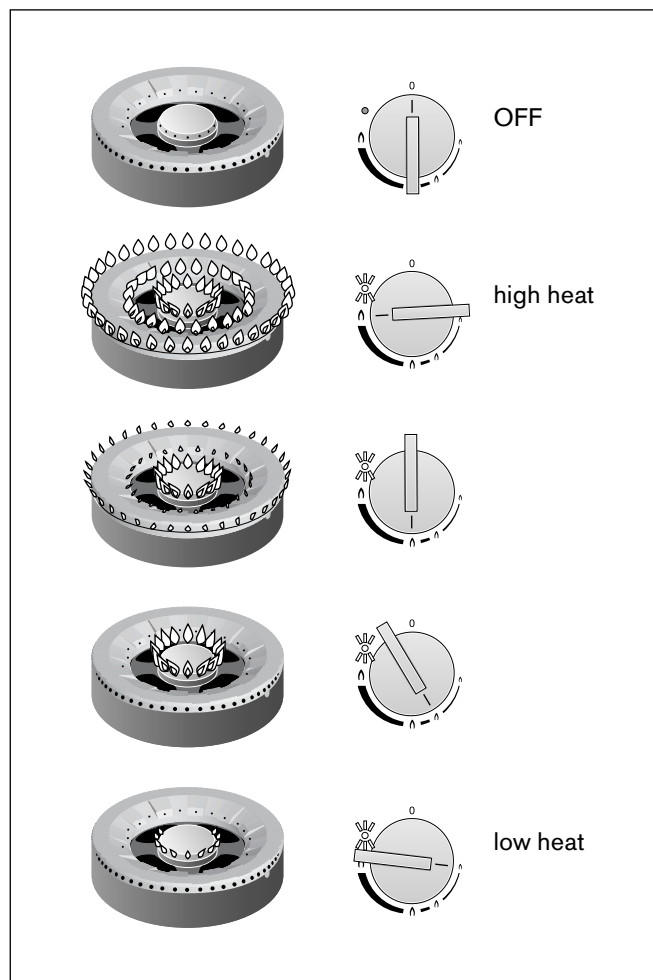


Operating principle

The gas cooktop features two normal burners (two flame rings), two high output burners (two flame rings) and a wok burner (three flame rings).

The appliance features one-hand operation, automatic fast ignition, electronic flame detection and automatic re-ignition.

The ignition is activated when the control knob is turned. The flame size can be set continuously between high and low.



Operation

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 heat.

Notes

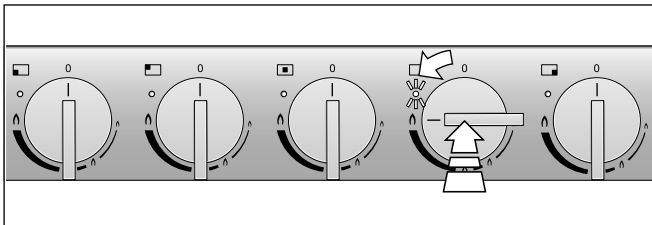
- Only light a burner if all pan supports and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and electrodes are clean and dry.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).
- Do not cover the air inlet at the back of the cooktop.

Caution! Heat damage to the extractor hood: Always switch on the extractor hood while the gas cooktop is in use. When using several cooking positions select a higher fan level on the extractor hood. Make sure there is a sufficient ventilation of the room.

Switching on

Your cooktop features automatic fast ignition.

- 1 Place a suitable pot or pan on the corresponding cooking position.
- 2 Press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.



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

Notes

- When using large pots or pans you should ignite the burner in the low position.
- Every time the gas hob is switched on, the electronics run an auto test. All electrodes fire and the required burner ignites after a few seconds. When switching on further burners, only the corresponding electrode fires.
- When being switched on, a short sound may be heard when the electronic of the gas hob opens the gas supply valve. This is a normal condition.
- The cooktop cannot be used during a power failure.

Operation indicator

The operation indicator next to the control knob comes on, if the burner is switched on and the flame burns correctly. If a malfunction occurs the operation indicator will flash.

Electronic flame detection and automatic re-ignition

For your safety the cooktop features electronic flame monitoring. Should the flame go out during operation (e.g. because of a draught), the appliance will automatically re-ignite the burner.

Should the re-ignition be unsuccessful (e.g. burner is soiled by spilled over food or liquid), all burners are switched off, the indicator lights of the burners that were switched on flash.

Turn all control knobs to the OFF position. The flashing indicator lights will go out except for the affected burner. This indicator will continue to flash for a few seconds.

After the appliance has cooled down sufficiently, check this burner to see if all the burner parts have been assembled correctly. Check if the burner or the electrode has been soiled (see trouble shooting guide).

Note: If a malfunction occurs on one burner, you can continue using the remaining burners, however, you must turn all control knobs to the off-position first, before recommencing.

Please note when switching on the cold appliance on the HIGH setting:

Depending on the gas type and pressure, it is possible that the electrode continues to fire, although there is a flame visible, and then switches off. Turn all control knobs to the OFF position. Then turn the control knob for the required cooking position to any setting except the high position and leave to warm up for 30 to 60 seconds. Then you can continue to use your appliance as usual.

Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

The electronics of the appliance switch the gas supply off, if all control knobs are in the off position.

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

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.

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.

Preferably use the rear cooking zones to prepare meals, that need longer to cook.

Preferably use the high output burners or the wok burner for brief cooking, deep fat frying and searing of large quantities.

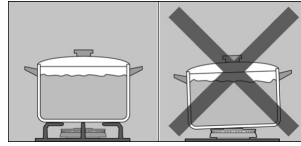
Cookware recommendations

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

Suitable cooking vessels

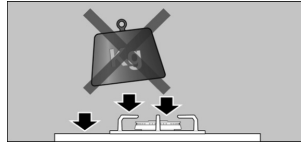
Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Standard burner	200 - 240 mm	90 mm
High output burner	240 - 280 mm	90 mm
Wok burner	240 - 320 mm	160 mm

Pots with a diameter of less than 90 mm or more than 280 mm (320 mm for the Wok burner) 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. A minimum distance of 50 mm must be observed between the control knob / control panel and the pot or pan. The pot or pan should not touch the control panel.



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

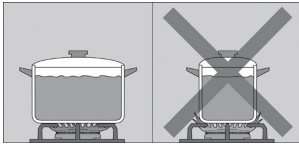
Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

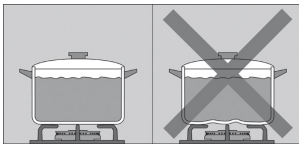
Do not strike the cooktop and do not place excessive weight on it.

Precautions for use



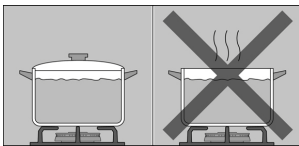
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

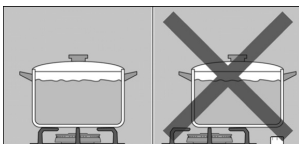


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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.

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.

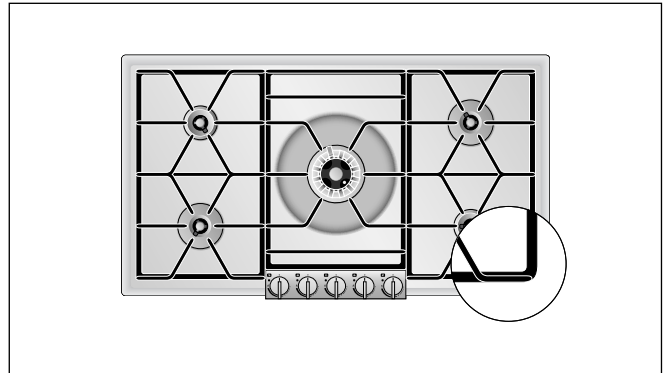
Keep the air inlets at the back of the cooktop clean. Do not cover the air inlets.

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

Cleaning the gas cooktop:

- 1 First lift one of the pot grids on the side with both hands. Then remove the remaining two pot grids.
Caution! Be careful not to scratch the stainless steel base.
- 2 Remove the burner lids, burner rings and burner heads. 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.

- 8 **Important:** Fit the middle pot support first (be careful to center it over the burner) and then the pot supports on the side. The rounded corners of the pot supports on the side must face out to the side. (see picture).

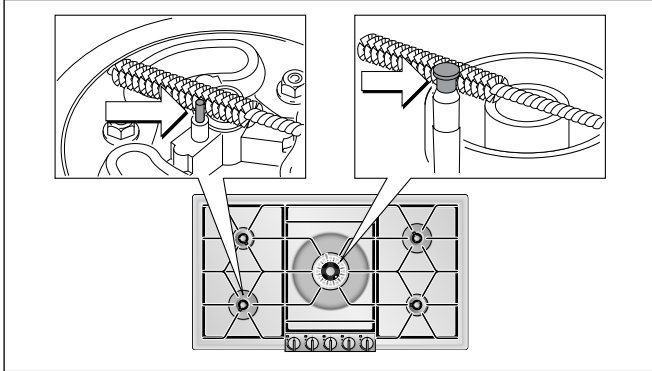


Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance. To remove stubborn residues or discoloration because of the heat, you can order a stainless-steel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

Cleaning the electrode

Soiled electrodes may cause malfunctions when igniting or flame monitor disturbance.

If necessary clean with the included brush. Be careful when cleaning electrodes, they are fragile, do not twist or damage. **Do not switch on the cooktop while cleaning.**



Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- do not let cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc) come onto the frame or the control panel
- 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.

Discoloured burner parts

After prolonged operation, the burners (burner lid, burner ring and burner head) will become darker through natural oxidation. You can remove this discoloration as follows:

- 1 Mix equal parts of white vinegar with a max. 8 % acid (household vinegar) and warm water.
- 2 Soak the discolored burner parts for no longer than 10 minutes in the solution. Remove stubborn stains with a cloth or sponge.
- 3 Rinse the burner parts thoroughly in clear water and dry completely before use.

Caution! The surface will be damaged if the solution is too concentrated or the burner parts are left in vinegar for too long!

Trouble shooting

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

Fault	Possible cause	Solution
Burner does not ignite when switched on, operation indicators are off.	No electrical power.	Turn control knob to 0. Check the fuse box if the fuse has tripped.
Burner does not ignite when switched on, operation indicator of the switched on burner is flashing.	Malfunction of the burner or the gas supply.	Turn control knob to 0. Check: <ul style="list-style-type: none"> ● Are all burner parts correctly assembled? ● Is the gas shut-off valve open? ● Is the burner dry and clean? ● Is there an air pocket in the gas supply line after first installation or changing the LP (propane) gas tank? ● LP (propane) gas: is the gas tank empty?
Burner goes off during operation, operation indicators go off, only the operation indicator of the affected burner continues to flash for a few seconds.	Malfunction of the burner or the gas supply.	Turn all control knobs to 0. Wait, until the appliance has cooled! Check affected burner: <ul style="list-style-type: none"> ● Are all burner parts correctly assembled? ● Is the electrode soiled (food remains) or wet? ● Is the burner soiled by boiled over food? ● Check for strong draughts (for example open window behind the cooktop)? ● LP (propane) gas: is the gas tank empty?
Burners go off during operation, operation indicators go off.	Power cut	Turn all control knobs to 0. Check the power supply. There will be no automatic re-ignition after a power cut.
Burners go off during operation, all operation indicators are flashing.	Overheating protection	Turn all control knobs to 0. Wait, until operation indicators go off.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.

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

9000576488 en, ko (900702)

GAGGENAU