

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VG 414

Gas wok

Wok Gas

Wok a gás

Κινέζικο τηγάνι (Wok) αερίου

Table of contents	3
Índice	14
Índice	26
Πίνακας περιεχομένων	37

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	6
Environmentally-friendly disposal	6
Tips for saving energy	6
Your new appliance	6
Gas wok	6
Control knob	6
Special accessories	7
Burner assembly	7
Operation	8
Switching on	8
Electronic flame detection and automatic re-ignition	8
Switching off	8
Safety shut-off	8
Settings table and tips	9
Tips for cooking and roasting	9
Cooking in the wok	9
Cookware recommendations	9
Suitable cooking vessels	9
Precautions for use	9
Care and cleaning	10
Cleaning the appliance	11
Cleaning the electrode	11
Burnt-on dirt	11
Burner discolouration	11
Trouble shooting	12
After-sales service	13

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

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

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

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

If you smell gas or notice any faults in the gas installation:

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

Risk of injury!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

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.
- Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.
- Malfunction: Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

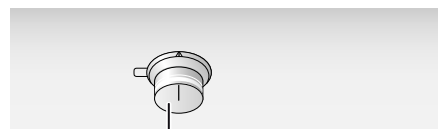
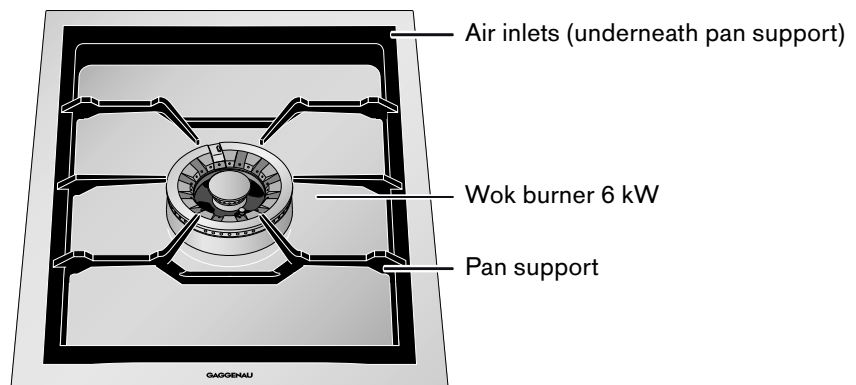
Tips for saving energy

- Use pots or pans which are the right size for each burner.
- Always centre the pot or pan over the burner.
- Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted.

Your new appliance

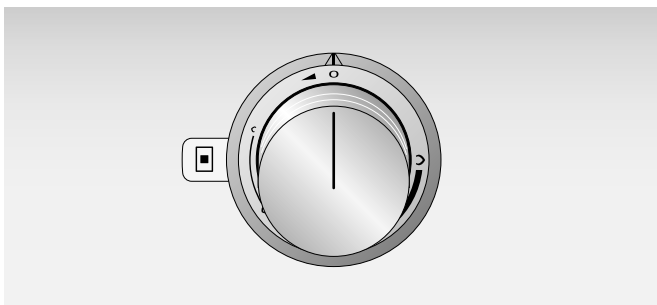
Your new appliance and its accessories are described in this section.

Gas wok



Wok burner control knob

Control knob



The markings show 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:

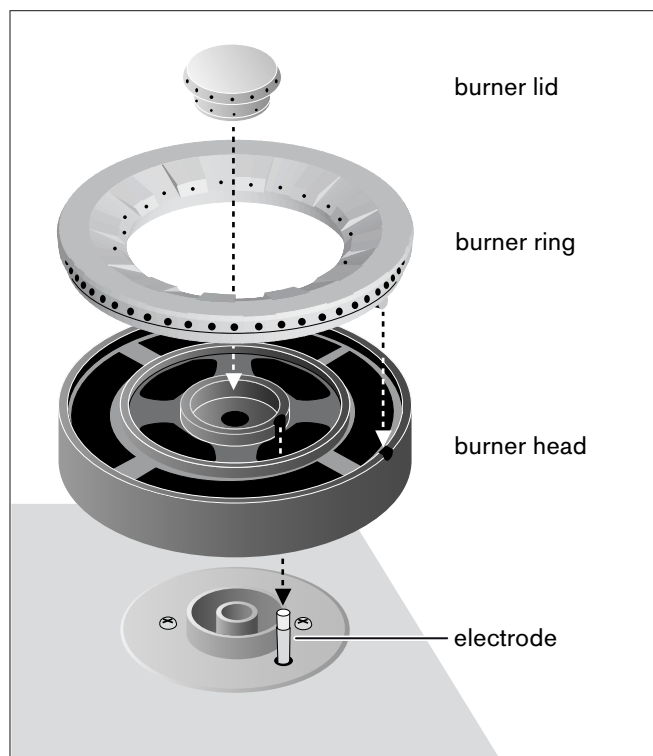
- AA 414 010 Ventilation molding for operation next to downdraft ventilation VL 414
- WP 400 001 Multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 litres volume, 10 cm high.
- SV 401 090 Spindle extension up to 140 mm
- SV 401 205 Spindle extension up to 300 mm
- VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation
- VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation with appliance cover/extension
- VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation
- VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation with appliance cover/extension
- VA 440 010 Stainless steel appliance cover
- VA 450 400 Appliance extension, 38 cm

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. When assembling the burner parts, make sure that the burner head is placed on the base in such a way that the electrode 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.

Wok burner assembly



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 the pan support 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 underneath the pan support.

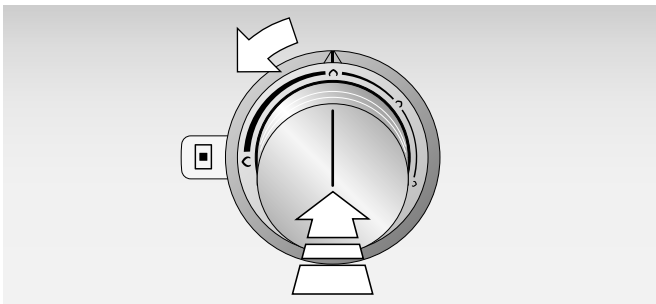
Caution!

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 pan support.
- 2 Press down the 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. The electrode fires and the burner ignites after a few seconds.
- When being switched on, a short sound may be heard when the electronics of the gas hob open the gas supply valve. This is normal.
- The cooktop cannot be used during a power failure.

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), the gas supply is switched off and a signal is sounded.

The flashing indicator lights will go out except for the affected burner. This indicator will continue to flash for a few seconds.

Turn the control knob to the OFF position. 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).

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 the control knob to the OFF position and then to the LOW setting. Leave to warm up for 30 to 60 seconds after ignition. Then you can continue to use your appliance as usual.

Switching off

Fully turn the control knob to the OFF position. The electronics of the appliance switches the gas supply off.

⚠ Risk of burns!

When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.





Safety shut-off

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. The appliance switches off after six hours if it is not operated during this time.

Even after a power outage, the appliance stays switched off. A prolonged audible signal is sounded.

Turn the control knob to 0. You can then operate the appliance in the way to which you are accustomed.

Settings table and tips

Cooking level	Cooking method	Examples
High heat 	Boiling	Water
	Searing	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Boiling	Soup, sauce
	Blanching	Vegetables
From  to 	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 	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

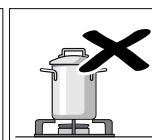
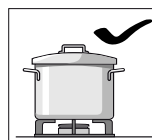
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

Suitable cooking vessels

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

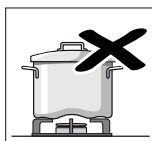
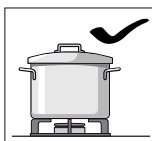
Pots with a diameter of less than 160 mm or more than 320 mm should not be used. When using large pots, pay attention that the pot does not protrude over the edge of the appliance.

Precautions for use



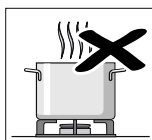
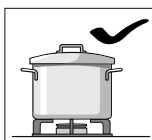
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

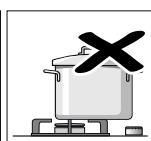
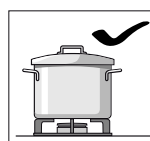


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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

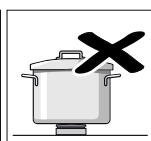
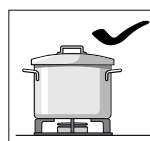


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



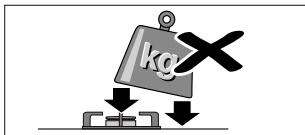
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

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



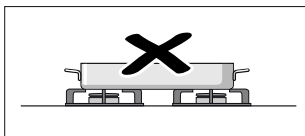
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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.



Do not heat a cooking vessel (e.g. roaster, pan, grill stone) on more than one burner at the same time. The resulting heat accumulation will damage the appliance.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

⚠ Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Caution!

Risk of surface damage: Do not use these cleaners

- harsh or abrasive cleaning agents
- oven cleaners
- corrosive or aggressive cleaners, or those containing chlorine
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads

If such an agent comes into contact with the appliance, wash it off immediately with water. Thoroughly wash out new sponge cloths before using them!

Caution!

Be careful when removing or fitting the pan support in order to avoid scratching the cooktop. Lift the pan supports with both hands.

Cleaning the appliance

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 underneath the pan support clean. Do not cover the air inlets.

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.

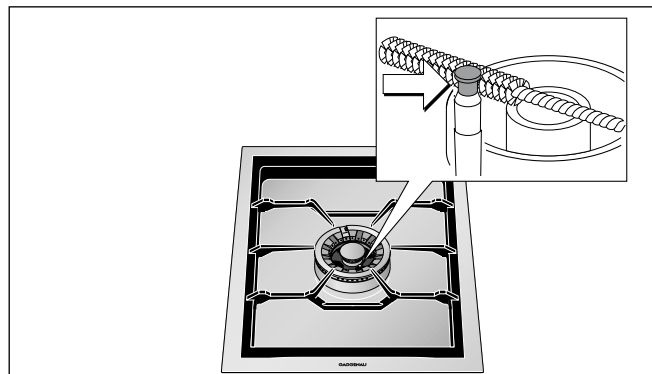
When assembling the burner parts, make sure they are properly positioned (catching pin). Make sure all burner parts lie evenly flat.

Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	<p>Clean with soapy water – dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance.</p> <p>Soak burnt-in remainders in a little water and detergent. Do not scrape away.</p> <p>To remove stubborn residues or yellowish discolouration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 311413).</p>
Pan support	<p>Carefully take off pan support 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>Do not clean in a dishwasher!</p>
Burner parts (brass)	<p>Clean with soapy water – dry with a soft cloth. Port openings of the burner ring must be kept free.</p> <p>Be careful not to loose the small parts.</p> <p>Do not clean in a dishwasher!</p>
Control knobs	<p>Clean with soapy water – the cloth should not be too wet. Dry with a soft cloth.</p>

Cleaning the electrode

A soiled electrode will cause malfunctions when igniting or during flame monitoring.

If necessary clean the electrode with the enclosed brush. To avoid damage clean the electrodes carefully, do not twist or damage the electrodes. **Do not switch on the gas cooker while cleaning the electrode.**



Burnt-on dirt

You can order a grill-cleaning gel (order number 463582) from your dealer or from our After-sales service to remove stubborn, burnt-on dirt. It is suitable for pan supports and stainless steel cooktops. If necessary, leave it to act on the dirt overnight. Follow the instructions on the cleaner's packaging.

Caution!

Do not apply the grill-cleaning gel to the burner parts.

Burner discolouration

After extended use, the brass burner parts take on a darker colour as a result of the oxidation process that occurs naturally. The discolouration does not affect their serviceability.

Trouble shooting

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

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Malfunction	Cause	Solution
Burner does not ignite when switched on.	No power supply.	Turn all control knobs to 0. Check in the fuse box whether the fuse has blown.
Burner does not ignite when switched on. Audible signal sounds.	Fault on the burner or the gas supply.	Turn all control knobs to 0. Check: <ul style="list-style-type: none"> ● Burner parts fitted correctly? ● Gas shut-off valve open? ● Burners dry and clean? ● Air in the line after first connection or a change of gas cylinder (liquid gas)? ● Gas cylinder empty (liquid gas)?
Burner goes off during operation. Audible signal sounds.	Fault on the burner or the gas supply.	Turn all control knobs to 0. Wait until the appliance has cooled down. Check: <ul style="list-style-type: none"> ● Burner parts fitted correctly? ● Electrode soiled (food remainders) or moist? ● Burner soiled by spillovers? ● Strong draught (e.g. open window directly behind the gas stovetop)? ● Gas cylinder empty (liquid gas)?
Burner goes off during operation. Audible signal continues to sound although all control knobs have been turned to 0.	Protection against overheating	Turn all control knobs to 0. Wait until the appliance has cooled down and the audible signal goes off.
Burner goes off during operation.	Power failure	Turn all control knobs to 0. Check the power supply. The burners do not reignite automatically after a power failure.
Turn the control knob to 0. The appliance tries to reignite and an audible signal sounds.	Technical defect	Notify Gaggenau customer service.
Burners go off during operation. An audible signal sounds.	Safety shut-off: appliance has not been operated in the past six hours.	Turn the control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
There is a smell of gas in the kitchen.	Potential leak on connection of gas cylinder.	Check gas cylinder connection for leaks.
The corners of the appliance curve upwards slightly during operation.	The heat causes the cooktop's metal to expand.	This is normal. No curving is visible after cooling down.

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 892 8988
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
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.
- AU** 1300 368 339
- NZ** 09 477 0492

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.

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	15
Causas de daños	16
Protección del medio ambiente	17
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	17
Consejos para ahorrar energía	17
Su nuevo aparato	17
Placa de cocción a gas	17
Maneta de mando	18
Accesorios especiales	18
Estructura del quemador	18
Ajustar la placa de cocción	19
Conectar	19
Controlador electrónico de llamas y reencendido automático	19
Apagar	19
Desconexión de seguridad	20
Tabla de ajuste y consejos	20
Consejos para cocinar y asar	21
Consejos acerca del Wok	21
Advertencias de uso	21
Recipientes de cocción apropiados	21
Indicaciones de uso	21
Cuidado y limpieza	22
Limpiar el aparato	23
Limpieza del electrodo	23
Suciedad quemada	23
Decoloración de los quemadores	23
¿Anomalías - como reaccionar?	24
Servicio de atención al cliente	25

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Para cambiar a otro tipo de gas, avisar al Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas, nunca como calefactor. Vigilarlo mientras está funcionando. Utilizarlo exclusivamente en espacios interiores.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

No use dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡COMPORTAMIENTO EN CASO PERCIBIR OLOR A GAS!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si se detecta olor a gas o una avería en la instalación de gas:

- Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- No volver a accionar el interruptor de la luz o del aparato, no desenchufar ningún aparato. No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

¡Peligro de asfixia!

El uso de una cocina de gas da lugar a la formación de calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se encuentre instalada. Asegurar una buena ventilación en la habitación. Es preciso mantener siempre abiertas las aberturas naturales de ventilación o instalar un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora). Un uso intenso y prolongado del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional (p. ej. abrir una ventana) o una ventilación más efectiva (p. ej. funcionamiento del dispositivo mecánico de ventilación a un nivel de potencia superior).

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos

de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

- Los fogones de gas, en los que no se haya colocado ningún recipiente para cocinar encima, generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden inflamarse. Utilizar los fogones de gas únicamente colocando encima recipientes para cocinar.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.
- Los recipientes para cocinar vacíos colocados sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.

¡Peligro de lesiones!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las averías o daños en el aparato conllevan peligro. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

- Daños térmicos en aparatos o muebles próximos: Si se utiliza el aparato durante mucho tiempo se produce calor y humedad. Por ello es necesaria una ventilación adicional. Abrir la ventana o colocar un extractor con conducción al exterior.
- Daños en el aparato por acumulación de calor: No calentar asador, sartenes o piedras para grill simultáneamente con varios quemadores.
- Fallo de funcionamiento: Girar la maneta de mando siempre a la posición cero si el aparato no está en funcionamiento.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

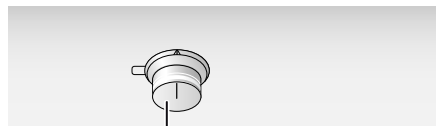
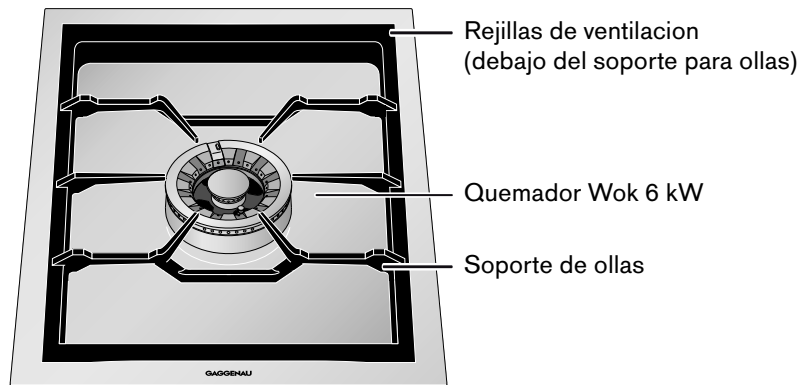
Consejos para ahorrar energía

- Utilice un asador siempre adecuado al tamaño de la olla.
- Coloque la batería de cocina de forma centrada.
- Coloque siempre la tapadera apropiada a la olla.

Su nuevo aparato

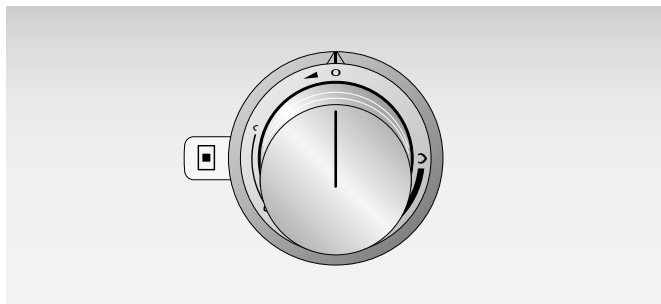
En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Placa de cocción a gas



Maneta de mando quemador Wok

Maneta de mando



Las marcas en la maneta de mando muestran la graduación desde fuego pequeño hasta fuego completo. El ajuste es sin escalonamiento.

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

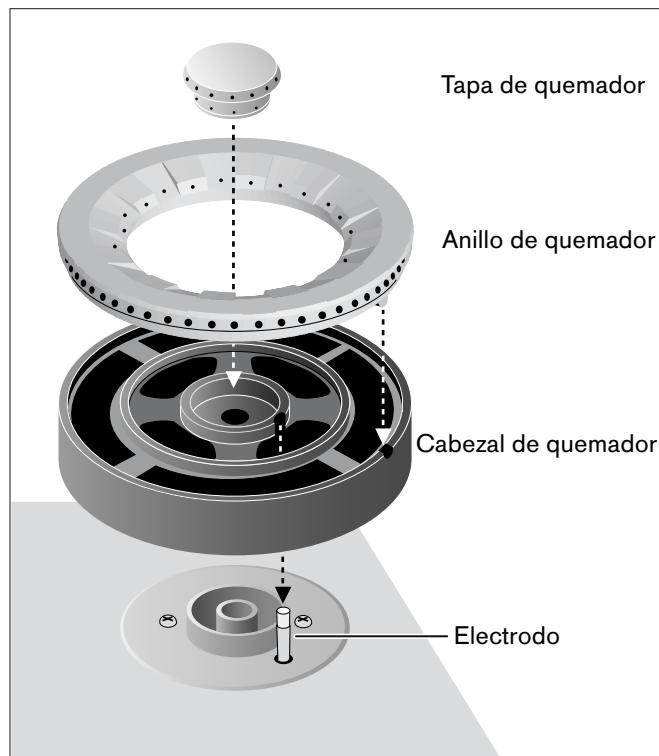
- AA 414 010 Utilizar el carril de circulación del aire, para el funcionamiento junto a la extracción de superficie VL 414
- WP 400 001 Sartén Wok de material multicapa. Con fondo abombado y mango, Ø 36 cm, 6 Litros, Altura 10 cm.
- SV 401 090 Prolongación de eje hasta 140 mm
- SV 401 205 Prolongación de eje hasta 300 mm
- VA 420 000 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras
- VA 420 001 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras con cubierta de aparato / listón de compensación
- VA 420 010 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto
- VA 420 011 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto con cubierta de aparato / listón de compensación
- VA 440 010 Cubierta de acero inoxidable del aparato
- VA 450 400 Prolongación del aparato 38 cm

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Estructura del quemador

Colocar las piezas del quemador en la posición correcta y rectas, ya que de lo contrario podrían producirse problemas al encender o durante el funcionamiento del quemador. Colocar el cabezal del quemador de tal manera que el electrodo quede colocado en la entalladura correspondiente del cabezal. La pestaña del anillo del quemador debe encajar en la entalladura pertinente del cabezal.

Estructura de un quemador Wok



Ajustar la placa de cocción

Las marcas de las manetas de mando indican la potencia de fuego pequeño a grande. La potencia es de graduación continua.

Notas

- Encender los fogones sólo si está colocado el soporte para ollas y todas las piezas del quemador correctamente.
- El quemador y el electrodo de encendido deberá estar siempre limpio y seco.
- Utilizar sólo el accesorio prescrito. No cubrir la encimera de acero inoxidable (p. ej. con lámina de aluminio).
- No tape los orificios de ventilación que hay en la parte inferior del soporte para ollas de la placa de cocción a gas.

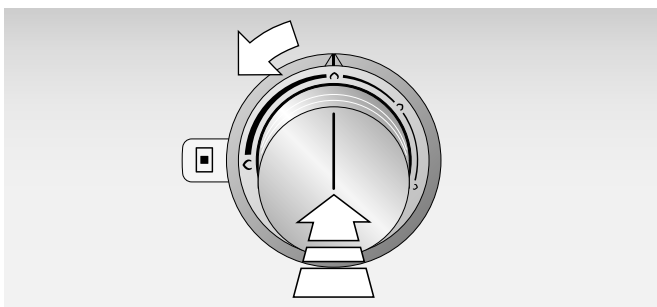
¡Atención!

Daños en la campana extractora a causa del calor: Ponga en marcha la campana extractora cuando la placa de cocción a gas esté encendida. Si se utilizan varios puntos de cocción, seleccione la velocidad correspondiente para la campana extractora. Asegúrese de que haya suficiente aire.

Conectar

La placa de cocción a gas dispone de un encendido rápido automático.

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador.
- 2 Presione la maneta de mando y gírela hacia la izquierda a la posición deseada. El quemador enciende automáticamente.



Girando lentamente la maneta de mando puede ajustar de modo continuo el tamaño de llama entre graduación pequeña y graduación grande.

Notas

- Si ha puesto cazuelas grandes en el punto de cocción, deberá encender un fuego pequeño.
- Cada vez que se pone en marcha la placa de cocción de gas, el sistema electrónico realiza un autodiagnóstico. El electrodo enciende y el quemador enciende asimismo transcurridos unos segundos.
- Al encenderse la placa de cocción de gas la electrónica abre el suministro de gas, en este proceso se escucha un breve ruido. Esto es normal.
- En caso de producirse un corte de corriente, el aparato no funcionará.

Controlador electrónico de llamas y reencendido automático

La placa de cocción va dotada para su seguridad con un controlador electrónico de llamas. Si se apaga la llama durante el funcionamiento (p. ej. debido una corriente de aire) el aparato enciende el quemador de nuevo automáticamente.

Si la operación de reencendido no tiene éxito (p.ej. porque el quemador está sucio por derrames de cocción), el aparato cierra el suministro de gas y suena una señal acústica.

Gire la maneta de mando a 0. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y compruebe si están colocadas bien todas las piezas de los quemadores. Compruebe si el quemador o el electrodo presentan suciedad (véase "Anomalías - Como reaccionar?").

Para encender el aparato a fuego fuerte cuando esté frío, tenga presente lo siguiente:

Dependiendo del tipo de gas y de la presión del gas, es posible que el electrodo se encienda aunque ya haya presente una llama y que luego se apague. Gire la maneta de mando a 0 y a continuación a la posición fuego pequeño. Espere después del encendido 30-60 segundo hasta que se caliente el quemador. Ahora podrá utilizar el aparato de la forma habitual.

Apagar

Gire la palanca de mando hacia la derecha hasta el tope a la posición 0. La electrónica del aparato cierra el suministro del gas.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. El aparato se desconecta transcurrido 6 horas si no se usa ningún mando durante este tiempo.

Incluso después de un fallo de corriente permanece desconectado el elemento calefactor. Suena una señal acústica permanente.

Gire la maneta de mando a 0. Ahora, el aparato se puede volver a encender de la manera habitual.

Tabla de ajuste y consejos

Rango de ajuste	Métodos de cocción	Ejemplos
Llama máxima \uparrow	Cocción inicial	Agua
	Sofreir	Carne
	Calentar	Grasa, Líquidos
	Ebullición	Sopas, Salsas
	Escaldar	Verduras
Desde \uparrow hasta \uparrow	Asado	Carne, Pescado, Patatas
	Hornear	Platos con harina, platos con huevo
	Cocción a fuego lento	Albóndiga de patata, Salchicha hervida, carne para cocidos
	Batir	Cremas, Salsas
	Continuar la cocción	Sopas, Patatas
	Cocción a vapor	Verdura, Pescado
	Rehogar	Verdura, Fruta, Pescado
	Asar a fuego lento	Estofado, Asado, Verdura
Llama pequeña \uparrow	Descongelar	Alimentos congelados
	Hincharse	Arroz, Legumbres
	Calentar	Sopas, Cocidos, Verduras en salsa

Consejos para cocinar y asar

Los valores de la tabla de ajuste son meramente orientativos, ya que según el tipo y estado de los alimentos, así como el tamaño y el nivel de llenado de la olla, puede ser necesario más o menos calor.

Debido a su elevada potencia la grasa y el aceite se calientan muy rápidamente. No deje los productos en cocción sin vigilancia, la grasa podría incendiarse y quemar el producto de asar.

Consejos acerca del Wok

Aconsejamos que utilicen sartenes Wok con fondo bombeado. Puede pedir una sartén Wok de alta calidad como accesorio especial bajo la referencia siguiente (WP 400 001).

Utilice para cocinar con la sartén Wok sólo aceite para alimentos resistente a temperaturas altas como p. ej. aceite de cacahuetes.

Cocine los ingredientes con temperaturas elevadas agitándolos de modo continuo y durante poco tiempo. La verdura deberá estar aún crujiente.

Para agitar y extraer las comidas es recomendable un cucharón de palo largo de material termorresistente.

Advertencias de uso

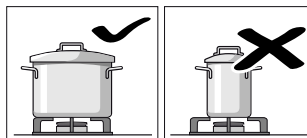
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

Recipientes de cocción apropiados

Quemador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quemador Wok	240 - 320 mm	160 mm

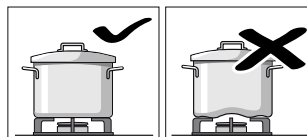
No se deben emplear cazuelas con un diámetro inferior a 160 mm y superior a 320 mm. Si utiliza Ollas de mayor tamaño, estas no deben sobrepasar el ancho del aparato.

Indicaciones de uso



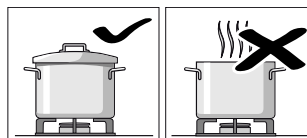
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

No utilice recipientes de cocción pequeños en un quemador grande. La llama no deberá tocar los laterales del recipiente de cocción.

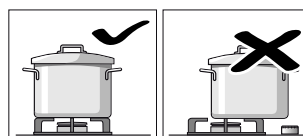


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de cocción con una base plana y gruesa.

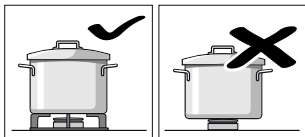


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



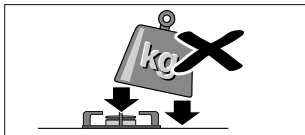
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

No coloque las ollas grandes sobre el quemador cerca de los mandos. Estos podrían sobrecalentarse y por consiguiente dañarse.



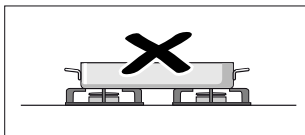
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

Cerciórese antes de su uso que el soporte de ollas y la tapa del quemador de gas asienten correctamente.



Manipule con precaución los recipientes colocados sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella elevados pesos.



No caliente nunca un recipiente de cocción (p.ej. asador, sartén, piedra para grill) con varios quemadores. La acumulación de calor produce daños en el aparato.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de la placa de cocción.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

¡Atención!

Daños superficiales: No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores para hornos
- Limpiadores cáusticos, con cloro o agresivos
- Limpiadores con un alto contenido de alcohol
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos

Si el aparato entra en contacto con estos medios, lávelo inmediatamente con agua.

¡Antes del uso lave siempre las esponjas nuevas!

¡Atención!

Al retirar y colocar el soporte de ollas no roce la superficie. Retirar el soporte de ollas con ambas manos hacia arriba.

Limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso una vez enfriado. Retire los líquidos derramados, no permita que se incrusten los restos de los alimentos.

Mantenga los orificios de ventilación limpios situados debajo del soporte para Ollas. Los orificios de ventilación no deben taparse.

Secar bien los quemadores tras su limpieza. Utilice el aparato sólo con quemadores secos. Si los quemadores están húmedas, podrían producirse problemas de encendido o bien causar inestabilidad en la llama.

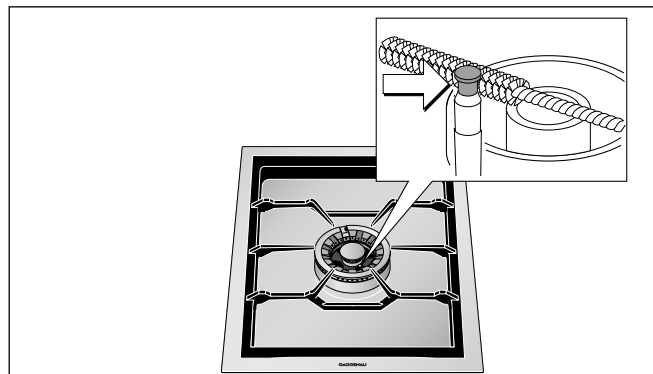
Durante el ensamblaje deberá prestar atención a una posición correcta de las piezas de los quemadores (pestañas). Todas las piezas deben asentar planas.

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero	<p>Frotar hasta secar con un paño seco - la solución jabonosa. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, se ha de evitar que pueda penetrar agua en el aparato.</p> <p>Deje ablandar los puntos quemados con un poco de agua y de detergente, no frotar hasta eliminar.</p> <p>Elimine la suciedad persistente o coloración amarilla debido al calor con nuestro limpiador de acero inoxidable (número de pedido 311413).</p>
Soporte de ollas	<p>Retirarlo para su limpieza con cuidado. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con cepillo y detergente para lavavajillas.</p> <p>En la zona de la almohadilla de goma limpiar con cuidado para que no se desprendan.</p> <p>Lavar con agua limpia y secar a conciencia antes de volver a colocarlo.</p> <p>¡No limpiar con lavavajillas!</p>
Piezas de quemador (latón)	<p>Frotar hasta secar con un paño seco - la solución jabonosa. Durante esta operación, preste atención a que no se obstruyan los orificios.</p> <p>Tenga cuidado de que no se pierda ninguna pieza pequeña.</p> <p>¡No limpiar con lavavajillas!</p>
Maneta de mando	<p>Solución jabonosa- el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco.</p>

Limpieza del electrodo

Un electrodo sucio puede provocar problemas de encendido o en el controlador de llamas.

Si fuera necesario, límpielo con el cepillo adjunto. El electrodo es sensible, por lo que debe limpiarse con cuidado y no se puede retorcer ni dañar. **No ponga en marcha la placa de cocción durante la limpieza.**



Suciedad quemada

Para limpiar la suciedad quemada o endurecida puede pedir un gel limpiador de parrillas en comercios o a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente (n.º de pedido 463582). Es adecuado para soportes de ollas y placas de acero inoxidable. En caso necesario, dejar que el producto actúe toda la noche. Tener en cuenta las indicaciones del propio producto limpiador.

¡Atención!

No aplicar el gel limpiador de parrillas sobre los componentes de los quemadores.

Decoloración de los quemadores

Después de un uso prolongado, los componentes de latón de los quemadores se vuelven más oscuros por oxidación natural. El cambio de color no afecta al rendimiento de uso.

¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Causa	Solución
El quemador no enciende al activarlo.	No hay alimentación de corriente.	Gire todas las manetas de mando a 0. Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El quemador no se enciende al activarlo, suena una señal acústica.	Anomalía en el quemador o en la alimentación de gas.	Gire todas las manetas de mando a 0. Compruebe: <ul style="list-style-type: none"> ● ¿Están bien colocadas las piezas del quemador? ● ¿Está abierta la llave de cierre del gas? ● ¿Están limpios y secos los quemadores? ● ¿Aire en el tubo después de conectarlo por primera vez o de cambiar la bombona (gas líquido)? ● ¿Bombona de gas vacía (gas líquido)?
El quemador se apaga durante el servicio, suena una señal acústica.	Anomalía en el quemador o en la alimentación de gas.	Gire todas las manetas de mando a 0. ¡Espere a que se enfríe el aparato! Compruebe: <ul style="list-style-type: none"> ● ¿Están bien colocadas las piezas del quemador? ● ¿Está sucio (restos de comida) o húmedo el electrodo? ● ¿El quemador está sucio por derrame de cocción? ● ¿Corriente de aire fuerte (p.ej. hay una ventana abierta justo detrás de la placa de cocción a gas)? ● ¿Bombona de gas vacía (gas líquido)?
El quemador se apaga durante el funcionamiento, vuelve a sonar una señal acústica aunque se han puesto a 0 todas las manetas de mando.	Protección contra sobrecalentamiento	Gire todas las manetas de mando a 0. Espere hasta que se enfríe el aparato y deje de sonar la señal acústica.
El quemador se apaga durante el funcionamiento.	Fallo de corriente	Gire todas las manetas de mando a 0. Compruebe el suministro de corriente. Después de un fallo de corriente no se produce un reencendido automático.
La maneta de mando es girada al 0. El aparato intenta el reencendido, suena una señal acústica.	Defecto técnico	Contacte con el servicio de asistencia técnica de Gaggenau.
El quemador se apaga durante el funcionamiento. Suena una señal acústica.	Desconexión de seguridad.: Durante 6 horas no se ha utilizado ningún mando.	Girar la maneta de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
En la cocina huele a gas.	Posible puntos de fuga puede ser la conexión de la bombona de gas.	Comprobar estanqueidad de la bombona de gas.
Las esquinas del aparato se curva ligeramente durante el funcionamiento.	El material de la placa de cocción se dilata.	Esto es normal. En estado frío no se aprecia ninguna curvatura.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarlo. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Índice

Instruções de segurança importantes	27
Causas dos danos	28
Protecção do meio ambiente	29
Eliminação ecológica	29
Sugestões de poupança de energia	29
O seu aparelho novo	29
Placa de fogão a gás	29
Botão de comando	29
Acessórios especiais	30
Estrutura do queimador	30
Ajustar a placa de fogão	30
Ligar	31
Monitorização eletrónica da chama e reignição automática	31
Desligar	31
Bloqueio de segurança	31
Tabela de ajuste e dicas	32
Dicas para cozer e fritar	32
Dicas para o wok	32
Instruções relativamente aos tachos/panelas	32
Tachos/panelas adequados	32
Instruções de utilização	32
Cuidados e Limpeza	33
Limpeza do aparelho	33
Limpar o eléctrodo	34
Sujidades incrustadas	34
Descoloração dos queimadores	34
Falhas – o que fazer?	35
Serviço de Apoio ao Cliente	36

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorrecta. Para adaptar o aparelho para um tipo de gás diferente, contacte o serviço de assistência técnica.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilize o aparelho apenas para preparar refeições e bebidas. Nunca o utilize como aparelho de aquecimento. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Utilize o aparelho apenas em espaços interiores.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

PROCEDIMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS!

As fugas de gás podem provocar explosões.

Caso se verifique cheiro a gás ou anomalias na instalação de gás:

- Fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás.
- Apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros.
- Não ligar o interruptor da luz e do aparelho, não retirar os interruptores da tomada. Não utilizar telefones ou telemóveis em casa.
- Abrir as janelas e arejar bem o espaço.
- Chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Perigo de asfixia!

A utilização de um aparelho de cozinhar a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local de instalação. Certifique-se que há uma ventilação suficiente do local de instalação. Os orifícios de ventilação naturais devem ficar abertos ou deve ser providenciado um equipamento de ventilação mecânica (p.ex. um exaustor). Se utilizar o aparelho intensiva e prolongadamente poderá ser necessária ventilação adicional, p.ex. abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, p.ex. aumentar a potência do equipamento de ventilação mecânica disponível.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.

Perigo de ferimentos!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Avarias ou danos no aparelho são perigosos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Atenção!

- Danos provocados por calor em aparelhos ou móveis adjacentes: Quando o aparelho é utilizado durante períodos prolongados, forma-se calor e humidade. É necessária ventilação adicional. Abrir a janela ou ligar o exaustor com extracção para o exterior.
- Danos no aparelho devido a uma acumulação de calor: Não aquecer assadeiras, frigideiras ou pedras de grill com vários queimadores.
- Falha de funcionamento: Rodar o botão de comando sempre para a posição zero, quando o aparelho não está em funcionamento.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

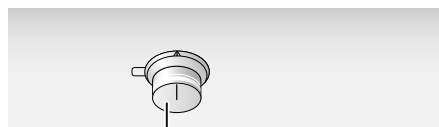
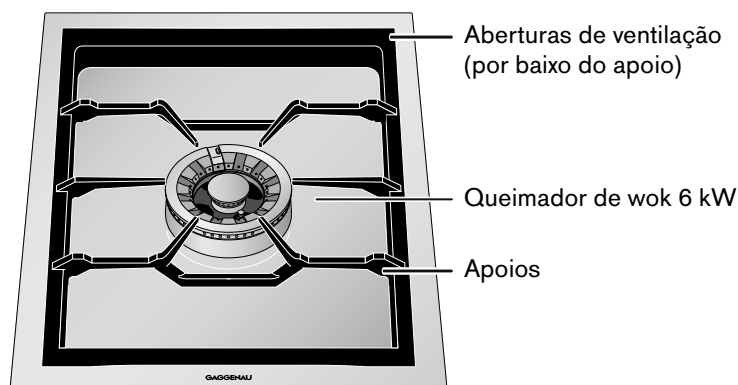
Sugestões de poupança de energia

- Escolha um queimador compatível com o tamanho do tacho.
- Coloque o recipiente de cozedura de forma centrada.
- Coloque sempre um testo de tamanho adequado sobre o recipiente.

O seu aparelho novo

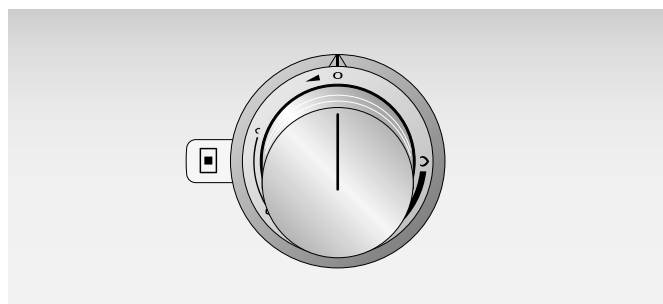
Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Placa de fogão a gás



Botão de comando do queimador de wok

Botão de comando



As marcações nos botões de comando indicam a potência, desde a potência máxima à mínima. O ajuste é contínuo.

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

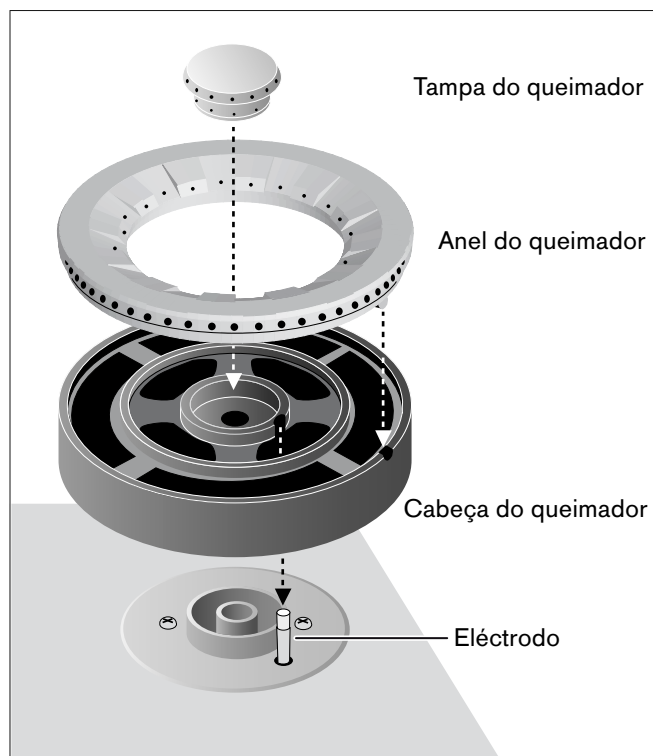
- AA 414 010 Calha de ventilação, para funcionamento ao lado do elemento de ventilação de bancada VL 414
- WP 400 001 Wok em material multicamadas. Com fundo abaulado e pega, Ø de 36 cm, 6 litros, 10 cm de altura.
- SV 401 090 Extensão de eixo até 140 mm
- SV 401 205 Extensão de eixo até 300 mm
- VA 420 000 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada
- VA 420 001 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada com coberturas de aparelhos/régua de compensação
- VA 420 010 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta
- VA 420 011 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta com coberturas de aparelhos/régua de compensação
- VA 440 010 Cobertura do aparelho em aço inoxidável
- VA 450 400 Extensão de aparelho 38 cm

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Estrutura do queimador

Os componentes dos queimadores têm de ser colocados de forma exata e alinhada, caso contrário podem ocorrer falhas na ignição ou durante o funcionamento. Colocar a cabeça do queimador de forma a que o eléctrodo fique posicionado na respetiva reentrância da cabeça do queimador. A saliência no anel do queimador tem de encaixar na respetiva reentrância na cabeça do queimador.

Estrutura do queimador para wok



Ajustar a placa de fogão

As marcações nos botões de comando indicam a potência, desde a potência máxima à potência mínima. A potência pode ser regulada de forma contínua.

Notas

- Os queimadores só podem ser acesos se os apoios e todos os componentes dos queimadores estiverem encaixados de forma correcta.
- Os queimadores e o eléctrodo têm de estar limpos e secos.
- Utilizar apenas os acessórios estipulados. Não forrar a placa em aço inoxidável (por ex. com folha de alumínio).
- Não obstruir as aberturas de ventilação da placa de fogão a gás por baixo do apoio.

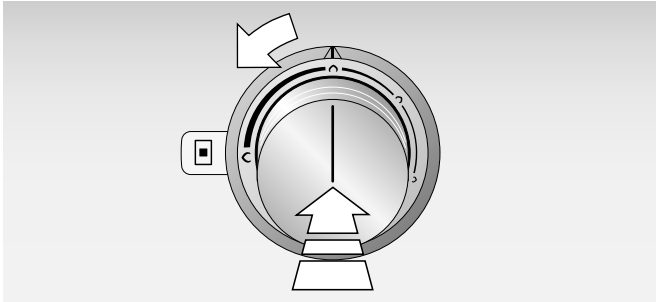
Atenção!

Danos provocados por calor no exaustor: Ligar um exaustor quando a placa de fogão a gás estiver em funcionamento. Quando estiverem a ser usadas várias zonas de cocção, seleccionar um nível de extracção com potência correspondente no exaustor. Providenciar um fornecimento de ar suficiente.

Ligar

A placa de fogão a gás dispõe de uma ignição rápida automática.

- 1 Coloque um recipiente adequado sobre o queimador.
- 2 Prima o respetivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. O queimador acende automaticamente.



Rodar o botão de comando de forma lenta permite regular o tamanho da chama de forma contínua, entre a potência máxima e mínima.

Notas

- Se estiverem recipientes grandes sobre as zonas de cocção, deve ligar-se a potência mínima.
- Sempre que se liga a placa de fogão a gás, o sistema eletrónico efetua um auto-teste. O eletrodo entra em ignição e o queimador acende após alguns segundos.
- Ao ligar a placa de fogão a gás, o sistema eletrónico abre a alimentação do gás, o que provoca um breve ruído. Tal é normal.
- Em caso de falha de energia, o aparelho não funciona.

Monitorização eletrónica da chama e reignição automática

Para sua segurança, a placa de fogão está equipada com um dispositivo de monitorização eletrónica da chama. Se a chama se apagar durante o funcionamento (por ex. devido a uma corrente de ar), o aparelho volta a acender automaticamente este queimador.

Se o queimador não se voltar a acender (por ex. devido a sujidade resultante de alimentos derramados), o aparelho corta a alimentação do gás e é emitido um sinal acústico.

Rode o botão de comando para a posição 0. Aguarde até o aparelho ter arrefecido suficientemente e, em seguida, verifique se todos os componentes do queimador se encontram na posição correta. Verifique se o queimador ou o eletrodo apresentam sinais de sujidade (consultar "Falhas - o que fazer?").

Quando ligar o aparelho frio para a potência máxima, tenha atenção aos seguintes aspetos:

Em função do tipo e pressão de gás é possível que o eletrodo entre em ignição, apesar de existir uma chama e, em seguida, se apague. Rode o botão de comando para posição 0 e, em seguida, para a potência mínima. Depois da ignição aguarde 30 - 60 segundos até o queimador ter aquecido. Agora pode utilizar o aparelho da forma habitual.

Desligar

Rode o botão de comando para a direita, até ao batente, para a posição 0. O sistema electrónico fecha a alimentação do gás.

Perigo de queimaduras!

Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Bloqueio de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. O aparelho desliga-se após 6 horas, se este não for utilizado durante esse período de tempo.

Mesmo após uma falha de energia, o aparelho mantém-se desativado. É emitido um aviso acústico contínuo.

Rode o botão de comando para a posição 0 e, em seguida, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento, da forma habitual.

Tabela de ajuste e dicas

Zona de ajustes	Processo de cozedura	Exemplos
Potência máxima ↑	Ferver	Água
	Alourar	Carne
	Aquecer	Gorduras, líquidos
	Ferver	Sopas, molhos
	Branquear	Legumes
De ↑ até ↓	Assar	Carne, peixe, batatas
	Cozer no forno	Cozinhados com farinha, cozinhados com ovos
	Apurar	Knödel, salsichas escaldadas, carne para a sopa
	Emulsionar	Cremses, molhos
	Prosseguir a cozedura	Sopas, batatas
	Cozinhar a vapor	Legumes, peixe
	Cozinhar lentamente	Legumes, fruta, peixe
	Estufar	Gulasch, assados, legumes
Potência mínima ↓	Descongelar	Alimentos congelados
	Demolhar	Arroz, leguminosas
	Aquecer	Sopas, guisados, legumes em molho

Dicas para cozer e fritar

Os valores da tabela de ajuste servem apenas como valor de orientação, uma vez que, dependendo do tipo e estado dos alimentos, bem como do nível de enchimento da panela, é necessária mais ou menos energia.

A elevada potência aquece a gordura e o óleo muito rapidamente. Não deixe os alimentos a fritar sem supervisão; a gordura pode inflamar-se e o alimento queima-se.

Dicas para o wok

Recomendamos woks com fundo abaulado. É possível encomendar um wok de qualidade como acessório especial (WP 400 001).

Para cozinhar com o wok utilize óleos vegetais resistentes a elevadas temperaturas, p. ex. óleo de amendoim.

Cozinhe os ingredientes em lume alto, mexendo sempre, mas não demasiado tempo. Os legumes devem ficar al dente.

Para mexer e retirar os alimentos, utilize preferencialmente uma concha plana com um cabo comprido em material resistente ao calor.

Instruções relativamente aos tachos/panelas

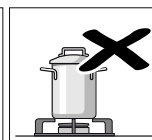
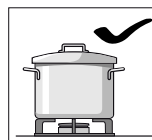
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

Tachos/panelas adequados

Queimador	Diâmetro recomendado da base do recipiente	Diâmetro mínimo da base do recipiente
Queimador para wok	240 - 320 mm	160 mm

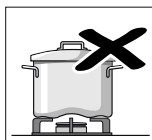
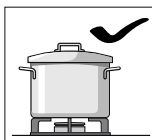
Não se devem utilizar recipientes com um diâmetro inferior a 160 mm ou superior a 320 mm. Se usar recipientes maiores, estes não podem exceder a largura do aparelho.

Instruções de utilização



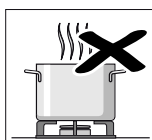
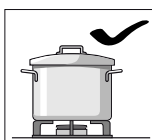
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

Não utilize tachos/panelas mais pequenos nos queimadores grandes. A chama não deverá tocar nas partes laterais dos tachos/panelas.

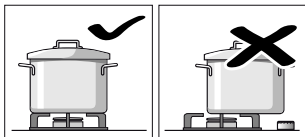


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

Utilize apenas tachos/panelas com uma base plana e espessa.

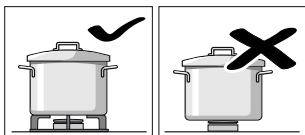


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testão parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



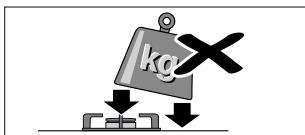
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

Não coloque panelas grandes sobre os queimadores próximos das guarnições. Estes podem sobreaquecer e, conseqüentemente, sofrer danos.



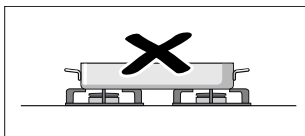
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

Antes da utilização, certifique-se de que os apoios e as tampas dos queimadores estão bem assentes.



Manuseie os recipientes que se encontram sobre a placa de fogão com muito cuidado.

Não bata na placa de fogão nem coloque objectos pesados sobre a mesma.



Nunca aqueça um recipiente (como por ex. uma assadeira, frigideira, pedra de grill) com vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante danifica o aparelho.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os melhores cuidados e limpeza da placa de fogão.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

⚠ Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Atenção!

Danos na superfície: Não usar estes produtos de limpeza

- Produtos abrasivos ou agressivos
- Limpador de fornos
- Produtos corrosivos, agressivos ou com cloro
- Produtos com elevado teor alcoólico
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões

Se um destes produtos entrar em contacto com o aparelho, limpe-o imediatamente com água. Os panos de cozinha novos devem ser sempre muito bem enxaguados antes de serem utilizados!

Atenção!

Não riscar a placa quando se retiram e colocam el apoio. Levantar el apoio com ambas as mãos.

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois do mesmo ter arrefecido. Remova os líquidos derramados imediatamente, não permita a incrustação dos resíduos.

Mantenha as aberturas de ventilação sempre limpas, por baixo do apoio. As aberturas de ventilação não podem ser obstruídas.

Secar muito bem os queimadores após a limpeza. O aparelho só pode ser colocado em funcionamento com os queimadores secos. Queimadores molhados provocam problemas na ignição, nomeadamente uma chama instável.

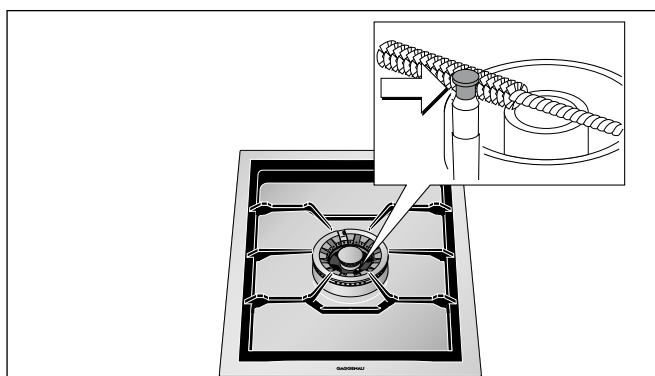
Durante a montagem, observe a posição correta dos componentes dos queimadores (saliências). Todas as peças têm de ficar niveladas.

Peça/superfície	Limpeza recomendada
Chapa	<p>Água com detergente da louça - secar com um pano macio. Usar pouca água para fins de limpeza; não pode penetrar água no aparelho.</p> <p>Amolecer os resíduos incrustados com um pouco de água com detergente, não arear.</p> <p>Remover sujidades incrustadas ou colorações amareladas provocadas pelo calor com o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 311413).</p>
Apoios	<p>Retirar com cuidado para efeitos de limpeza. Amolecer no lava-louça. Limpar com a escova da louça e detergente.</p> <p>Ter cuidado na zona dos elementos de borracha, para que não se soltem.</p> <p>Enxaguar com água limpa e secar antes de os voltar a colocar no respetivo sítio.</p> <p>Não lavar na máquina de lavar louça!</p>
Componentes dos queimadores (latão)	<p>Água com detergente da louça - secar com um pano macio. Ter atenção para os orifícios não ficarem obstruídos.</p> <p>Ter atenção para não perder as peças pequenas.</p> <p>Não lavar na máquina de lavar louça!</p>
Botão de comando	<p>Água com detergente da louça – o pano não pode estar demasiado molhado.</p> <p>Secar com um pano macio.</p>

Limpar o eletrodo

Um eletrodo sujo pode originar anomalias na ignição, nomeadamente na monitorização da chama.

Se necessário, limpar com a escova fornecida. O eletrodo é sensível; limpar com cuidado, não rodar nem danificar. **Não ligar a placa durante a limpeza.**



Sujidades incrustadas

Para remover as sujidades difíceis e incrustadas, é possível encomendar nas lojas especializadas ou através do nosso serviço de apoio ao cliente um gel para limpeza de grelhadores (número de encomenda 463582). Este é adequado para grelhas e tabuleiros de aço inoxidável. Se necessário, deixe atuar durante a noite. Tenha em atenção as instruções do produto de limpeza.

Atenção!

O gel para limpeza de grelhadores não pode ser utilizado nos queimadores.

Descoloração dos queimadores

Com a utilização continuada, as peças dos queimadores em latão escurecem devido a um processo natural de oxidação. Esta alteração da cor não afeta a respetiva utilização.

Falhas – o que fazer?

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas sem a ajuda de terceiros. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Falha	Possível causa	Solução
O queimador não entra em ignição quando é ligado.	Sem alimentação eléctrica.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
O queimador não entra em ignição quando é ligado, é emitido um sinal acústico.	Falha no queimador ou no fornecimento de gás.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Verificar: <ul style="list-style-type: none">● Os componentes do queimador estão colocados corretamente?● A válvula de corte do gás está aberta?● O queimador está seco e limpo?● Existe ar no tubo, após a primeira ligação ou após a troca de uma botija (em caso de gás liquefeito)?● A botija de gás está vazia (em caso de gás liquefeito)?
O queimador apaga-se durante o funcionamento, é emitido um sinal acústico.	Falha no queimador ou no fornecimento de gás.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Aguardar até o aparelho ter arrefecido! Verificar: <ul style="list-style-type: none">● Os componentes do queimador estão colocados corretamente?● Eléctrodo com sujidade (resíduos de alimentos) ou húmido?● Queimador com sujidade resultante de alimentos derramados?● Corrente de ar intensa (por ex. janela aberta diretamente atrás da placa de fogão a gás)?● A botija de gás está vazia (em caso de gás liquefeito)?
O queimador apaga-se durante o funcionamento, é emitido um sinal acústico apesar de todos os botões de comando terem sido rodados para a posição 0.	Proteção contra sobreaquecimento	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Aguardar até o aparelho ter arrefecido e o sinal acústico desaparecer.
O queimador apaga-se durante o funcionamento.	Falha de energia	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Verificar a alimentação eléctrica. Após uma falha de energia não ocorre nenhuma reinição automática.
O botão de comando é rodado para a posição 0. O aparelho tenta a reinição, é emitido um sinal acústico.	Defeito técnico	Informar o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.
Os queimadores apagam-se durante o funcionamento.. É emitido um sinal acústico.	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante 6 horas.	Rodar os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
Cheira a gás na cozinha.	Possível fuga no ponto de ligação da botija de gás.	Verificar a estanqueidade do ponto de ligação da botija de gás.
Os cantos do aparelho ficam ligeiramente abaulados durante o funcionamento.	Tal deve-se ao facto de o calor expandir o metal da placa de fogão.	Isto é normal. Após o arrefecimento é recuperada a forma original.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	38
Αιτίες των ζημιών	40
Προστασία περιβάλλοντος	40
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	40
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	40
Η καινούργια σας συσκευή	40
Βάση εστιών αερίου	40
Κουμπιά χειρισμού	41
Ειδικός εξοπλισμός	41
Δομή του καυστήρα	41
Ρύθμιση της βάσης εστιών	41
Ενεργοποίηση	42
Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη	42
Απενεργοποίηση	42
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	42
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	43
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	43
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	43
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	43
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	43
Υποδείξεις χρήσης	43
Φροντίδα και καθαρισμός	44
Καθαρισμός της συσκευής	45
Καθαρισμός του ηλεκτροδίου	45
Καμένη ρύπανση	45
Αλλαγή χρώματος των καυστήρων	45
Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε	46
Σέρβις πελατών	47

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau-home.com και στο online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης. Για τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών, ποτέ ως συσκευή θέρμανσης. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε έναν εσωτερικό χώρο.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ!

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

Εάν αντιληφθείτε οσμή αερίου ή βλάβες στην εγκατάσταση αερίου:

- Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου ή τη βαλβίδα της μπουκάλας αερίου.
- Σβήστε αμέσως οποιαδήποτε ανοιχτή φωτιά και τα τσιγάρα.
- Μην πατήσετε άλλο το διακόπτη φωτός και το διακόπτη συσκευής, μην αφαιρέσετε κανέναν ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σταθερό ή κινητό τηλέφωνο στο σπίτι.
- Ανοίξτε τα παράθυρα και εξαερίστε καλά το δωμάτιο.
- Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή την επιχείρηση παροχής αερίου.

Κίνδυνος ασφυξίας!

Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος αερίου οδηγεί στη δημιουργία θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο τοποθέτησης. Προσέχετε για τον καλό αερισμό του χώρου τοποθέτησης. Τα φυσικά ανοίγματα αερισμού πρέπει να διατηρούνται ανοιχτά ή πρέπει να προβλέπεται μια μηχανική διάταξη αερισμού (π.χ. ένας απορροφητήρας). Μια εντατική και μακρόχρονη χρήση της συσκευής μπορεί να καταστήσει αναγκαίο έναν πρόσθετο αερισμό, π.χ. άνοιγμα ενός παραθύρου, ή έναν αποτελεσματικότερο αερισμό, π.χ. λειτουργία της υπάρχουσας μηχανικής διάταξης αερισμού σε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Οι εστίες μαγειρέματος αερίου, χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη, δημιουργούν κατά τη λειτουργία μεγάλη θερμότητα. Η συσκευή και ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορούν να υποστούν ζημιά ή να πιάσουν φωτιά. Τα υπολείμματα λίπους στο φίλτρο του απορροφητήρα μπορούν να αναφλεγούν. Λειτουργείτε τις εστίες μαγειρέματος αερίου μόνο με τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.
- Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα ηλεκτρικά καλώδια και τους σωλήνες παροχής αερίου. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή είναι επικίνδυνες. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Το ακατάλληλο μέγεθος των κατσαρολών, χαλασμένες ή λάθος τοποθετημένες κατσαρόλες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Ζημιές λόγω θερμότητας στις γειτονικές συσκευές ή στα κοντινά έπιπλα: Σε περίπτωση που λειτουργεί η συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία. Ένας πρόσθετος αερισμός είναι απαραίτητος. Ανοίξτε τα παράθυρα ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα που οδηγεί στον εξωτερικό χώρο.
- Ζημιές στη συσκευή λόγω συσσώρευσης θερμότητας: Μη ζεσταίνετε συγχρόνως ψηλές φόρμες, τηγάνια ή πέτρες ψησίματος γκριλ σε περισσότερους καυστήρες.
- Λειτουργική βλάβη: Γυρίζετε το διακόπτη χειρισμού πάντοτε στη μηδενική θέση, όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

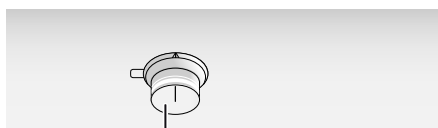
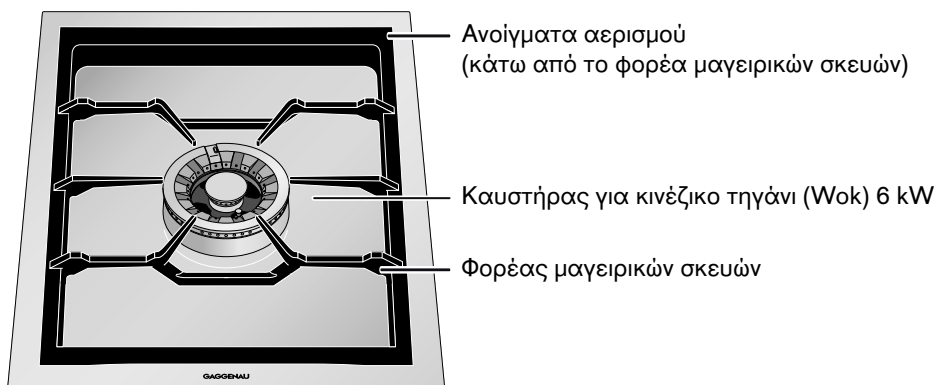
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Επιλέξτε τον καυστήρα ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας.
- Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο.
- Τοποθετείτε πάντοτε ένα κατάλληλο καπάκι πάνω στην κατσαρόλα.

Η καινούργια σας συσκευή

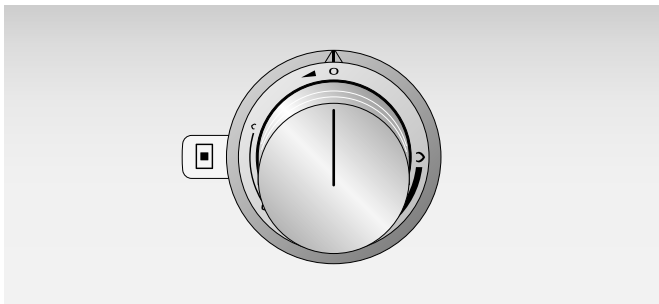
Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Βάση εστιών αερίου



Κουμπί χειρισμού του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)

Κουμπιά χειρισμού



Τα μαρκαρίσματα στο κουμπι χειρισμού δείχνουν τη ρύθμιση από μικρή έως πλήρη φλόγα. Η ρύθμιση είναι συνεχής.

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

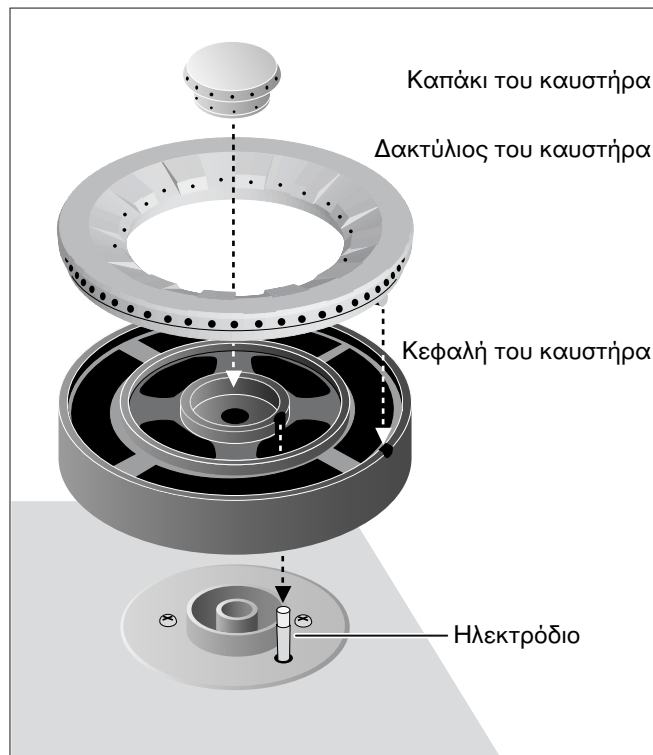
- | | |
|------------|---|
| AA 414 010 | Λαμαρίνα οδήγησης του αέρα, για τη λειτουργία δίπλα στον εξαερισμό του πεδίου εστιών VL 414 |
| WP 400 001 | Τηγάνι Wok από πολυστρωματικό υλικό. Με κυρτό πάτο και λαβή, Ø 36 cm, 6 λίτρα, ύψος 10 cm. |
| SV 401 090 | Επέκταση άξονα μέχρι 140 mm |
| SV 401 205 | Επέκταση άξονα μέχρι 300 mm |
| VA 420 000 | Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης |
| VA 420 001 | Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης |
| VA 420 010 | Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση |
| VA 420 011 | Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης |
| VA 440 010 | Καπάκι συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα |
| VA 450 400 | Επέκταση συσκευής 38 cm |

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

Δομή του καυστήρα

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων προσαρμοσμένα με ακρίβεια, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν βλάβες στην ανάφλεξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετήστε την κεφαλή του καυστήρα έτσι, ώστε το ηλεκτρόδιο να βρίσκεται στην αντίστοιχη εγκοπή στην κεφαλή του καυστήρα. Το δόντι μανδάλωσης στο δακτύλιο του καυστήρα πρέπει να ασφαλίσει στην αντίστοιχη εγκοπή στην κεφαλή του καυστήρα.

Δομή καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)



Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τα μαρκαρίσματα στα κουμπιά χειρισμού σας δείχνουν την ισχύ από πλήρη έως μικρή φλόγα. Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί συνεχώς.

Υποδείξεις

- Ανάψτε τις εστίες μαγειρέματος μόνο, όταν ο φορέας των μαγειρικών σκευών και όλα τα εξαρτήματα των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα.
- Ο καυστήρας και το ηλεκτρόδιο πρέπει να είναι καθαρός και στεγνός.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Μην καλύπτετε τη βάση των εστιών αερίου ανοξείδωτου χάλυβα (π. χ. με αλουμινοχάρτο).
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού της βάσης εστιών αερίου κάτω από τον φορέα των μαγειρικών σκευών.

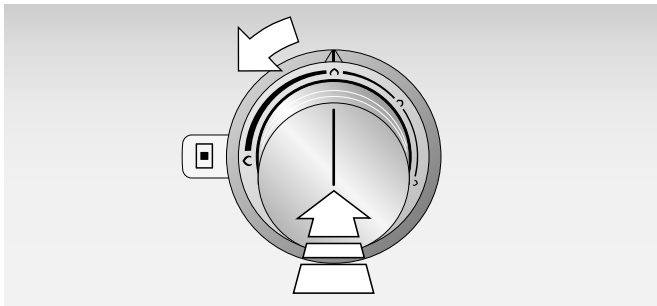
Προσοχή!

Ζημιές λόγω θερμότητας στον απορροφητήρα:
Ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα, όταν η βάση εστιών αερίου βρίσκεται σε λειτουργία. Σε περίπτωση λειτουργίας περισσότερων εστιών μαγειρέματος επιλέξτε μια αντίστοιχα υψηλή βαθμίδα ισχύος στον απορροφητήρα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό.

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει μια αυτόματη ταχεία ανάφλεξη.

- 1 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στον καυστήρα.
- 2 Πατήστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή θέση. Ο καυστήρας ανάβει αυτόματα.



Στρέφοντας αργά το κουμπί χειρισμού μπορεί να ρυθμιστεί το μέγεθος της φλόγας συνεχώς μεταξύ μεγάλης και μικρής φλόγας.

Υποδείξεις

- Σε περίπτωση που έχετε τοποθετήσει μεγάλες κατσαρόλες πάνω στις εστίες μαγειρέματος, πρέπει να ανάψετε τις εστίες στη μικρή φλόγα.
- Σε κάθε ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου εκτελεί το ηλεκτρονικό σύστημα έναν αυτοέλεγχο. Το ηλεκτρόδιο ανάβει και ο καυστήρας ανάβει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου ανοίγει το ηλεκτρονικό σύστημα την παροχή αερίου, δημιουργώντας ένα μικρό θόρυβο. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.
- Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος η συσκευή δε βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας.

Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη

Για την ασφάλειά σας η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια ηλεκτρονική επιτήρηση της φλόγας. Σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα κατά τη λειτουργία (π.χ. από ρεύμα αέρα), η συσκευή ανάβει αυτόματα ξανά τον καυστήρα.

Εάν δεν επιτευχθεί η επανάφλεξη (π.χ. λόγω ρύπανσης του καυστήρα από υπερχειλισμένο φαγητό), τότε η συσκευή κλείνει την παροχή αερίου και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά η συσκευή και ελέγξτε μετά, εάν όλα τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι τοποθετημένα σωστά. Ελέγξτε, εάν ο καυστήρας ή το ηλεκτρόδιο είναι λερωμένα (βλέπε "Βλάβες - Τι πρέπει να κάνετε;").

Προσέξτε παρακαλώ, όταν ανάβετε την κρύα συσκευή σε πλήρη φλόγα:

Ανάλογα με τον τύπο αερίου και την πίεση αερίου είναι δυνατό, να ενεργοποιηθεί το ηλεκτρόδιο και μετά να απενεργοποιηθεί, παρόλο που υπάρχει μια φλόγα. Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και μετά στη θέση μικρής φλόγας. Περιμένετε μετά την ανάφλεξη 30 - 60 δευτερόλεπτα, μέχρι να ζεσταθεί ο καυστήρας. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας ως συνήθως.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα στη θέση 0. Το ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής κλείνει την παροχή αερίου.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας. Η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 6 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό το χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός.

Ακόμα και μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει η συσκευή απενεργοποιημένη. Ακούγεται ένα συνεχές ηχητικό σήμα.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Περιοχή ρυθμίσεων	Διαδικασία μαγειρέματος	Παραδείγματα
Πλήρης φλόγα \uparrow	Βράσιμο	Νερό
	Σοτάρισμα	Κρέας
	Ζέσταμα	Λίπος, υγρά
	Ανάβρασμα	Σούπες, σάλτσες
	Ζεμάτισμα	Λαχανικά
Από \uparrow έως \downarrow	Ψήσιμο	Κρέας, ψάρι, πατάτες
	Τηγάνισμα	Κρέπες, φαγητά με αυγά
	Σιγανό μαγείρεμα	Γιουβαρλάκια, βραστά λουκάνικα, κρέας σούπας
	Κτύπημα	Κρέμες, σάλτσες
	Συνέχιση μαγειρέματος	Σούπες, πατάτες
	Μαγείρεμα με ατμό	Λαχανικά, ψάρι
	Τσιγάρισμα	Λαχανικά, φρούτα, ψάρι
Μικρή φλόγα \downarrow	Ξεπάγωμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα
	Φούσκωμα	Ρύζι, όσπρια
	Ζέσταμα	Σούπες, τουρλού, λαχανικά σε σάλτσα

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση των τροφίμων καθώς επίσης και ανάλογα με το μέγεθος και την πλήρωση της κατσαρόλας είναι απαραίτητη περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

Λόγω της μεγάλης ισχύος θερμαίνεται το λίπος και το λάδι γρήγορα. Μην αφήσετε το ψητό χωρίς επίτηρηση, το λίπος μπορεί να αναφλεγεί και το ψητό να καεί.

Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)

Εμείς συνιστούμε τα τηγάνια Wok με κυρτό πάτο. Ένα υψηλής ποιότητας τηγάνι Wok μπορείτε να παραγγείλετε ως ειδικό εξοπλισμό (WP 400 001).

Για το μαγείρεμα με το τηγάνι Wok χρησιμοποιείτε μόνο πολύ θερμαινόμενο λάδι φαγητού, π.χ. φιστικέλαιο.

Μαγειρέψτε τα υλικά με μεγάλη φωτιά, ανακατεύοντάς τα συνεχώς και όχι για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα λαχανικά πρέπει να είναι ακόμα λίγο σκληρά.

Για το ανακάτεμα και το κένωμα των φαγητών χρησιμοποιείτε καλύτερα μια ρηχή κουτάλα με μακρύ κοτσάνι από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

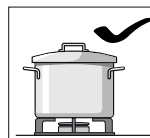
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διάμετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμετρος πάτου κατσαρόλας
Καυστήρας για κινέζικο τηγάνι (Wok)	240 - 320 mm	160 mm

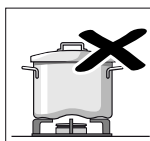
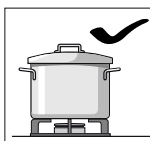
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 160 mm ή πάνω από 320 mm. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, δεν επιτρέπεται αυτές να ξεπερνούν το πλάτος της συσκευής.

Υποδείξεις χρήσης



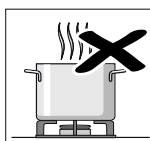
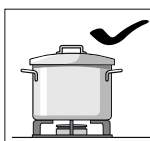
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη καταλλήλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα μικρό μαγειρικό σκεύος πάνω στους μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις πλευρές των μαγειρικών σκευών.

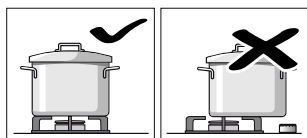


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

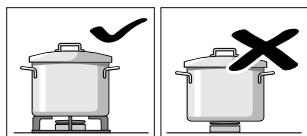


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



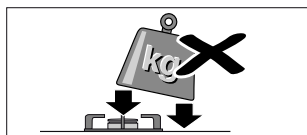
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

Μην τοποθετείτε μεγάλες κατσαρόλες πάνω στους καυστήρες κοντά στα κουμπιά χειρισμού. Αυτά θα μπορούσαν να υπερθερμανθούν και έτσι να καταστραφούν.



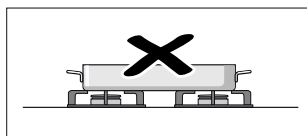
Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε, ότι οι φορείς των μαγειρικών σκευών και τα καπάκια των καυστήρων αερίου έχουν τοποθετηθεί σωστά.



Να χειρίζεστε προσεκτικά τα σκεύη, που βρίσκονται πάνω στη βάση εστιών.

Μην κτυπάτε τη βάση εστιών και μην τοποθετείτε πάνω κανένα βαρύ αντικείμενο.



Μην θερμαίνετε ποτέ ένα μαγειρικό σκεύος (π.χ. ψηλή φόρμα, βαθύ ταψί, πέτρα ψησίματος γκριλ) με περισσότερους καυστήρες. Η προκύπτουσα συσσώρευση θερμότητας οδηγεί σε βλάβη στη συσκευή.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της βάσης εστιών.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια: Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

- Δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά
- Απορρυπαντικά φούρνου
- Καυστικά καθαριστικά, καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή δραστικά καθαριστικά
- Καθαριστικά με μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος

Εάν ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού έρθει σε επαφή με τη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

Πριν τη χρήση πλένετε πάντοτε καλά τα νέα σφουγγάρια!

Προσοχή!

Κατά την αφαίρεση και τοποθέτηση του φορέα των μαγειρικών σκευών μη γρατσουνίσετε τη βάση εστιών. Αφαιρέστε το φορέα των μαγειρικών σκευών με τα δύο χέρια προς τα επάνω.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα έχει κρυώσει. Απομακρύνετε τα ξεχειλισμένα υγρά αμέσως, μην αφήσετε να καούν καθόλου υπολείμματα φαγητού.

Κρατάτε καθαρά τα ανοίγματα αερισμού κάτω από τον φορέα των μαγειρικών σκευών. Δεν επιτρέπεται να καλυφθούν τα ανοίγματα αερισμού.

Στεγνώνετε καλά τον καυστήρα μετά τον καθαρισμό. Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο με στεγνούς καυστήρες. Οι υγροί καυστήρες οδηγούν σε προβλήματα ανάφλεξης ή σε μια ασταθή φλόγα.

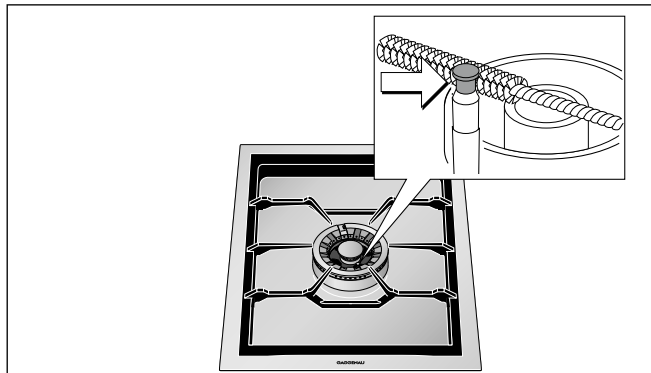
Κατά τη συναρμολόγηση προσέξτε τη σωστή θέση των εξαρτημάτων των καυστήρων (γλώσσες ασφάλισης). Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι τοποθετημένα οριζόντια.

Μέρος συσκευής/εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Σαπουνάδα – Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή. Αφήστε να μουλιάσουν τα καμένα σημεία με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, μην τα τρίβετε. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση ή την κιτρινωπή απόχρωση που οφείλεται στη θερμότητα με το δικό μας υλικό καθαρισμού ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 311413).
Φορέας μαγειρικών σκευών	Για τον καθαρισμό αφαιρέστε προσεκτικά το φορέα των μαγειρικών σκευών. Μουλιάστε τον στο νεροχύτη. Καθαρίστε τον με βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή των λάστιχων, για να μην ξεκολλήσουν. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε τον πριν την τοποθέτηση. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Εξαρτήματα καυστήρων (ορειχάλκος)	Σαπουνάδα – Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Προσέξτε, να μην είναι φραγμένα τα ανοίγματα. Προσέξτε, να μη χαθούν τα μικροεξαρτήματα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Κουμπιά χειρισμού	Σαπουνάδα – Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός του ηλεκτροδίου

Ένα λερωμένο ηλεκτρόδιο μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες κατά την ανάφλεξη ή στην επιτήρηση της φλόγας.

Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε με τη συνημμένη βούρτσα. Το ηλεκτρόδιο είναι ευαίσθητο και απαιτεί προσεκτικό καθαρισμό, προσέξτε επίσης να μην το περιστρέψετε ή να μην προκαλέσετε κάποια άλλη ζημιά. **Μην ενεργοποιείτε τη βάση εστιών αερίου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.**



Καμένη ρύπανση

Για σκληρή, καμένη ρύπανση μπορείτε να παραγγείλετε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ένα καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582). Είναι κατάλληλο για τους φορείς μαγειρικών σκευών και τη βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα. Σε περίπτωση που χρειάζεται, αφήστε να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα. Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό ζελέ γκριλ πάνω στα εξαρτήματα των καυστήρων.

Αλλαγή χρώματος των καυστήρων

Μετά από μεγάλη χρήση τα ορειχάλκινα εξαρτήματα των καυστήρων σκουραίνουν με τη φυσική οξείδωση. Η αλλαγή του χρώματος δεν επηρεάζει την ικανότητα χρήσης.

Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση.	Καμία παροχή ρεύματος.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση, ένα ηχητικό σήμα ηχεί.	Βλάβη στον καυστήρα ή στην παροχή αερίου.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none">● Είναι τα εξαρτήματα του καυστήρα τοποθετημένα σωστά;● Είναι η βάννα φραγής του αερίου ανοιχτή;● Είναι ο καυστήρας στεγνός και καθαρός;● Υπάρχει αέρας στο σωλήνα μετά την πρώτη σύνδεση ή την αλλαγή φιάλης (σε περίπτωση υγραερίου);● Είναι η φιάλη αερίου άδεια (σε περίπτωση υγραερίου);
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα ηχεί.	Βλάβη στον καυστήρα ή στην παροχή αερίου.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει η συσκευή! Ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none">● Είναι τα εξαρτήματα του καυστήρα τοποθετημένα σωστά;● Είναι το ηλεκτρόδιο λερωμένο (υπολείμματα φαγητού) ή υγρό;● Είναι ο καυστήρας λερωμένος από χυμένο φαγητό;● Ισχυρό ρεύμα του αέρα (π. χ. ανοιχτό παράθυρο απευθείας πίσω από τη βάση εστιών αερίου);● Είναι η φιάλη αερίου άδεια (σε περίπτωση υγραερίου);
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία, συνεχίζει να ηχεί το ηχητικό σήμα, παρόλο που όλα τα κουμπιά χειρισμού είναι γυρισμένα στο 0.	Προστασία υπερθέρμανσης	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει η συσκευή και να σταματήσει το ηχητικό σήμα.
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία.	Διακοπή ρεύματος	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Μετά από μια διακοπή του ρεύματος δεν πραγματοποιείται καμία αυτόματη επανάφλεξη.
Το κουμπί χειρισμού επαναφέρεται στο 0. Η συσκευή προσπαθεί μια επανάφλεξη, ένα ηχητικό σήμα ηχεί.	Τεχνικό ελάττωμα	Ειδοποιήστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.
Οι καυστήρες σβήνουν κατά τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε για 6 ώρες κανένας χειρισμός.	Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη στεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.
Οι γωνίες της συσκευής κυρτώνουν κατά τη λειτουργία ελαφρά προς τα επάνω.	Με τη θερμότητα διαστέλλεται το μέταλλο της βάσης εστιών αερίου.	Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Στην κρύα κατάσταση δεν φαίνεται καμία κυρτότητα.

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

GAGGENAU



9000655040 en, es, pt, el (940326)