

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VG 491

Gas cooktop

Encimera a gas

Placa de fogão a gás

Βάση εστιών αερίου

Table of contents	3
Índice	15
Índice	27
Πίνακας περιεχομένων	39

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	6
Environmental protection	6
Environmentally-friendly disposal	6
Tips for saving energy	6
Your new appliance	7
Gas cooktop	7
Control knob	7
Special accessories	8
Burner assembly	8
Operation	9
Switching on	9
Electronic flame monitoring and automatic re-ignition	9
Switching off	9
Safety shut-off	9
Settings table and tips	10
Tips for cooking and roasting	10
Cooking in the wok	10
Cookware recommendations	10
Suitable cooking vessels	10
Precautions for use	11
Care and cleaning	11
Cleaning the appliance	12
Cleaning the electrode	12
Burnt-on dirt	12
Burner discolouration	12
Trouble shooting	13
After-sales service	14

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 intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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.

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

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 hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- 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 appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

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.
- 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.

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.

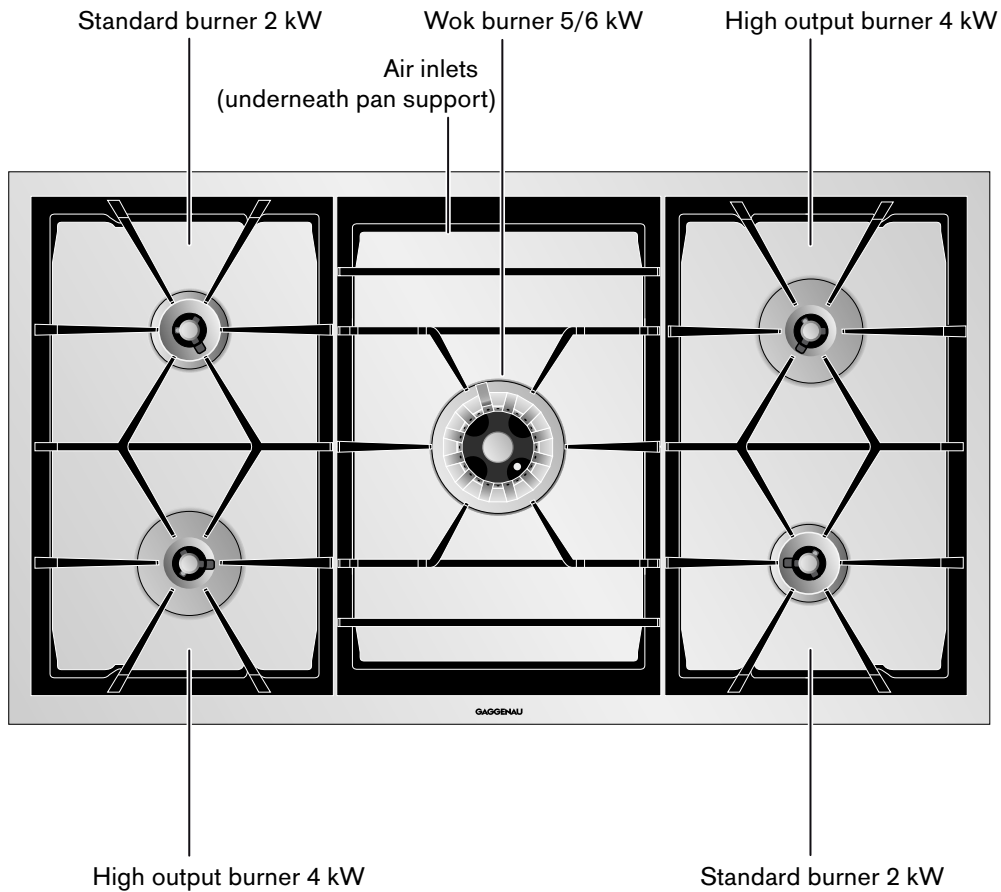
Tips for saving energy

- 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.

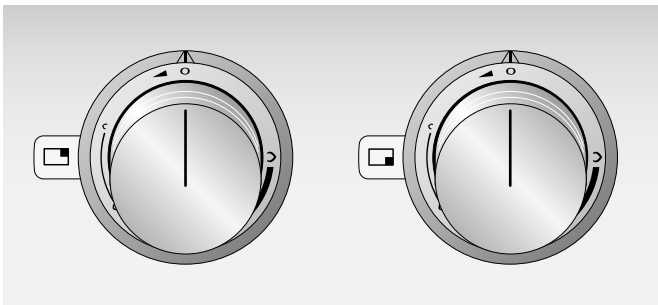
Your new appliance

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

Gas cooktop



Control knob



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

	front left cooking zone
	rear left cooking zone
	centre cooking zone (wok)
	rear right cooking zone
	front right cooking zone

Special accessories

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

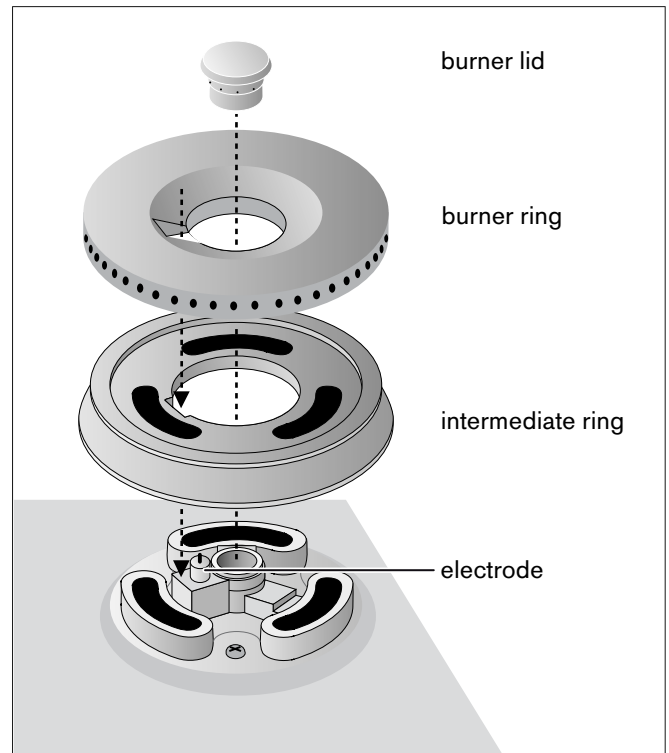
AA 414 010	Ventilation molding for operation next to downdraft ventilation VL 414
WP 400 001	Multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 litres volume, 10 cm high.
SV 405 001	Spindle extension up to 80 mm
SV 405 002	Spindle extension up to 160 mm
SV 405 003	Spindle extension up to 320 mm
SV 405 011	Spindle extension up to 65 mm
SV 405 012	Spindle extension up to 140 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 450 900	90 cm appliance extension for depth compensation when using several Vario appliances

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

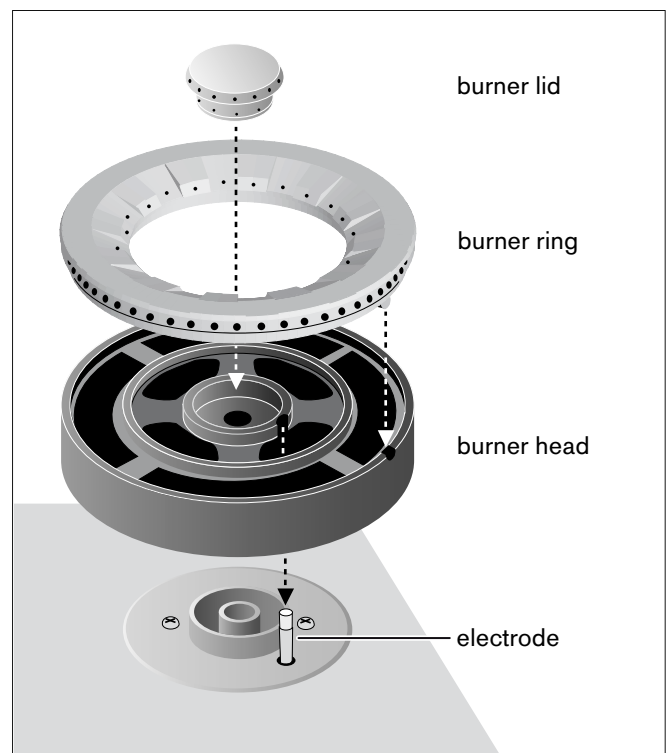
Burner assembly

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

Normal burner / high output burner assembly



Wok burner assembly



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.

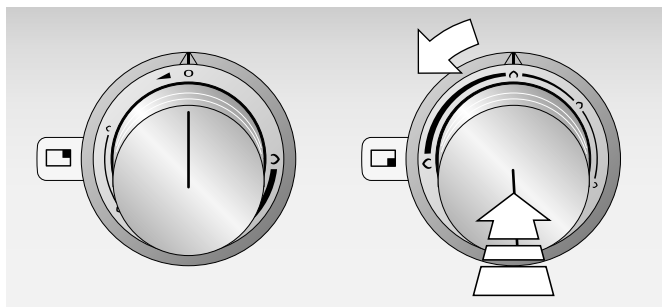
Caution!

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 corresponding cooking position.
- 2 Press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.



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

Notes

- When using large pots or pans you should ignite the burner in the low position.
- 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.
- 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.
- The cooktop cannot be used during a power failure.

Electronic flame monitoring and automatic re-ignition

For your safety, the hob is fitted with electronic flame monitoring. If the flame goes out while the hob is in use (e.g. due to a draught), the appliance automatically re-ignites the burner.

If re-ignition is unsuccessful (e.g. dirt on the burner caused by liquid or food boiling over), the appliance switches off the gas supply after 10 seconds and an audible signal sounds.

Turn the control knob to 0. Wait until the appliance is cool enough and then check whether all the burner parts are in the correct position. Check whether the burner and/or the electrode is dirty (see "Troubleshooting").

Please note the following if you ignite the appliance from cold at full flame:

Depending on the type of gas and gas pressure, it is possible that the electrode will ignite and then switch off even though there is a flame. Turn the control knob to 0 and then to the small flame position. Wait 30-60 seconds until the burner has heated up. You can now use your appliance as normal.

Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

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

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 all control knobs 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 \uparrow	Boiling	Water
	Searing	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Boiling	Soup, sauce
	Blanching	Vegetables
From \uparrow to \uparrow	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 \uparrow	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.

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

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

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

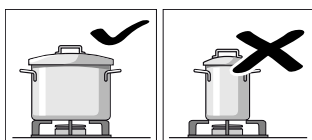
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

Suitable cooking vessels

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

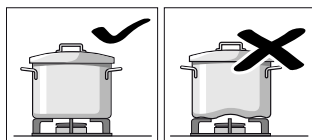
Pots with a diameter of less than 90 mm or more than 280 mm (320 mm for the Wok burner) should not be used. When using large pots, pay attention that the pot does not protrude over the edge of the appliance.

Precautions for use



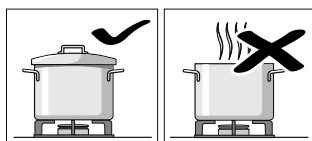
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

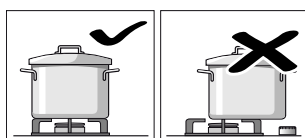


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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

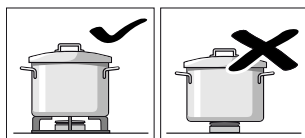


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



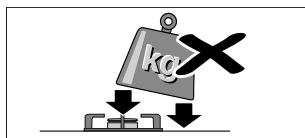
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

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



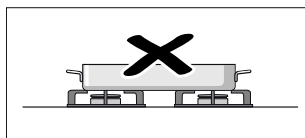
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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 supports in order to avoid scratching the cooktop. First lift one of the pan supports on the side with both hands. Fit the middle pan support first and then the pan supports on the side.

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Remove spilt liquids immediately and do not allow any food remains to burn on.

Make sure that the ventilation openings under the pan support are always clean. The ventilation openings must not be covered.

Dry the burners thoroughly after cleaning. Only operate the appliance when the burners are dry. Damp burners can cause ignition problems and/or an unstable flame.

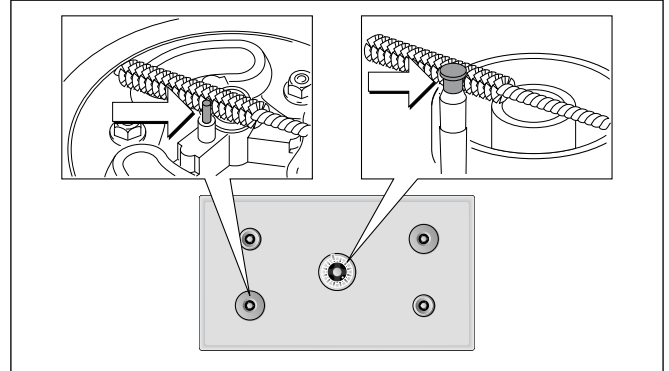
During assembly, make sure that the burner parts (catch tappets) are in the correct position. All parts must be straight.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Stainless-steel surfaces	<p>Use soapy water and dry with a soft cloth. Only use a minimal amount of water when cleaning so that no water enters the appliance.</p> <p>Soak burnt-on remains with a small amount of soapy water; do not scour.</p> <p>Remove heavy soiling or yellow discolouration caused by heat using our stainless-steel cleaning agent (item no. 00311499).</p>
Pan supports	<p>Carefully remove them for cleaning. Soak in the sink. Clean using a scrubbing brush and detergent.</p> <p>Clean the area around the rubber buffers carefully so that they do not become detached.</p> <p>Rinse with clean water before leaving to dry.</p> <p>Do not clean them in the dishwasher.</p>
Burner parts (brass)	<p>Use soapy water and dry with a soft cloth. Make sure that the openings are not blocked.</p> <p>Take care that no small parts are lost.</p> <p>Do not clean them in the dishwasher.</p>
Control knob	<p>The soapy cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.</p>

Cleaning the electrode

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

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



Burnt-on dirt

For hard-to-remove, burnt-on dirt, you can order a gel grill cleaner from your specialist retailer or our after-sales service (item number 00311761). It is suitable for pan supports and the stainless-steel recess. If necessary, let the dirt soak overnight. Follow the instructions on the cleaning agent.

Caution!

Do not use the gel grill cleaner on 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 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

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	16
Causas de daños	18
Protección del medio ambiente	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Consejos para ahorrar energía	18
Su nuevo aparato	19
Placa de cocción a gas	19
Maneta de mando	19
Accesorios especiales	20
Estructura del quemador	20
Ajustar la placa de cocción	21
Conectar	21
Control electrónico de la llama y reignición automática	21
Apagar	21
Desconexión de seguridad	21
Tabla de ajuste y consejos	22
Consejos para cocinar y asar	22
Consejos acerca del Wok	22
Advertencias de uso	22
Recipientes de cocción apropiados	22
Indicaciones de uso	23
Cuidado y limpieza	23
Limpiar el aparato	24
Limpieza del electrodo	24
Suciedad quemada	24
Decoloración de los quemadores	24
¿Anomalías - como reaccionar?	25
Servicio de atención al cliente	26

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 está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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.

Cerrar la válvula de seguridad situada en el conducto de alimentación de gas cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado.

¡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.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

- 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!

- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Los recipientes para cocinar vacíos colocados sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

¡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.
- 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.

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 esta 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.

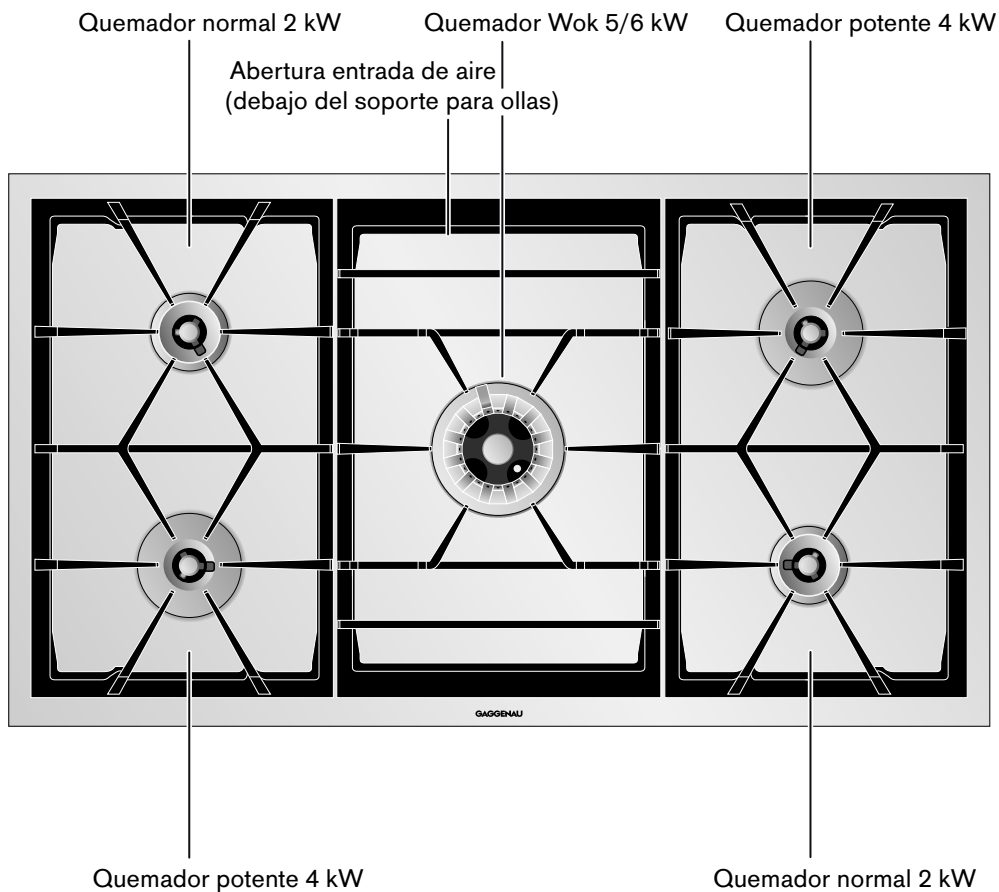
Consejos para ahorrar energía

- 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.

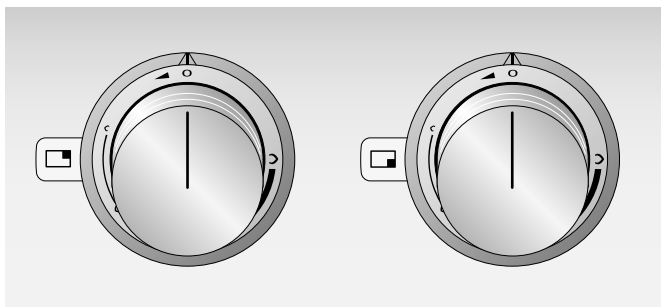
Su nuevo aparato

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

Placa de cocción a gas



Maneta de mando



Las marcas en la maneta de mando muestra la asignación con el quemador correspondiente y el ajuste desde fuego pequeño hasta fuego grande. El ajuste es sin escalonamiento.

<input type="checkbox"/>	Punto de cocción izquierdo anterior
<input type="checkbox"/>	Punto de cocción izquierdo posterior
<input type="checkbox"/>	Punto de cocción centro (Wok)
<input type="checkbox"/>	Punto de cocción derecho posterior
<input type="checkbox"/>	Punto de cocción derecho anterior

Accesorios especiales

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

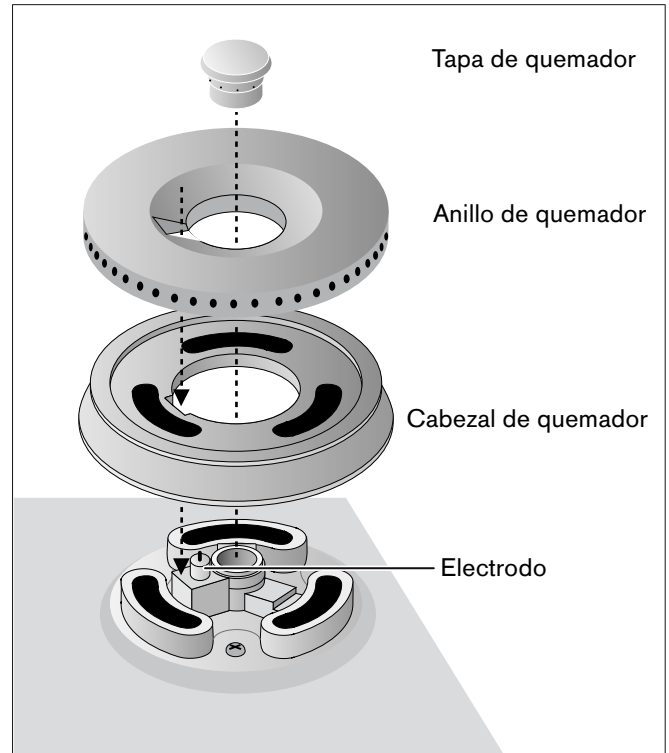
AA 414 010	Utilizar el carril de circulación del aire, para el funcionamiento junto a la extracción de superficie VL 414
WP 400 001	Sartén Wok de material multicapa. Con fondo abombado y mango, Ø 36 cm, 6 Litros, Altura 10 cm.
SV 405 001	Prolongación de eje hasta 80 mm
SV 405 002	Prolongación de eje hasta 160 mm
SV 405 003	Prolongación de eje hasta 320 mm
SV 405 011	Prolongación de eje hasta 65 mm
SV 405 012	Prolongación de eje hasta 140 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 450 900	Prolongación de aparatos 90 cm para compensación de profundidad de varios aparatos Vario

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

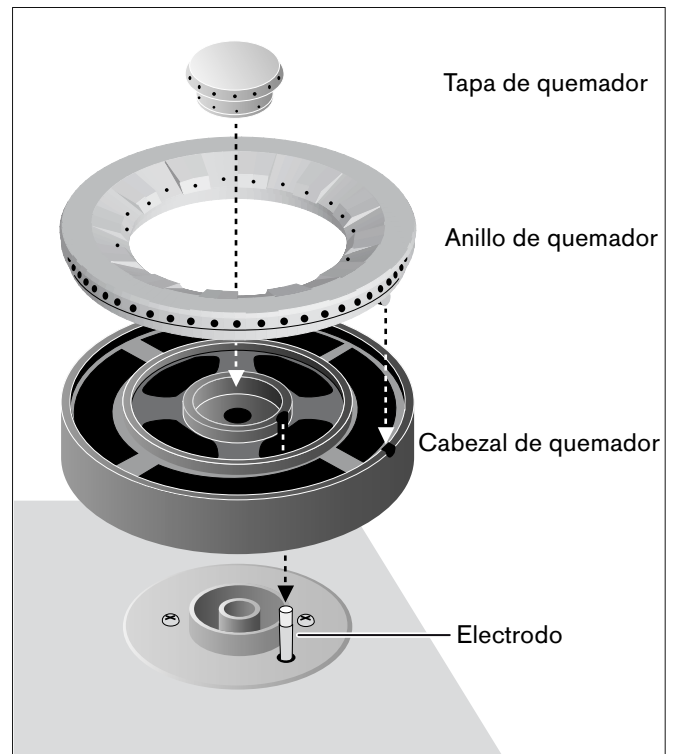
Estructura del quemador

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. Las pestañas deben encajar en las entalladuras correspondientes.

Estructura de un quemador normal / potente



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.

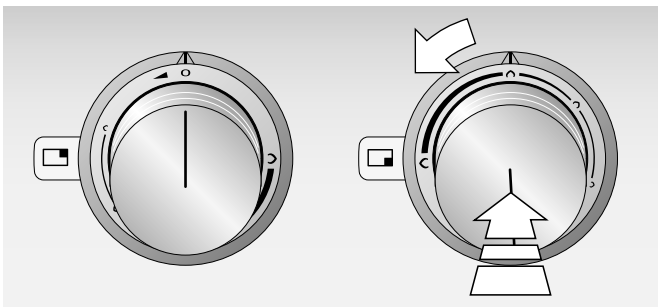
¡Atención!

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 elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida 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.
- • 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.
- Cada vez que se pone en marcha la placa de cocción de gas, el sistema electrónico realiza un autodiagnóstico. El electrodo enciende el quemador transcurridos unos segundos.
- En caso de producirse un corte de corriente, el aparato no funcionará.

Control electrónico de la llama y reignición automática

Para garantizar su seguridad, la placa de cocción incorpora un sistema de control electrónico de la llama. En el caso de que la llama se apague (p. ej. debido a una corriente de aire), el aparato vuelve a encender el quemador de forma automática.

Si la reignición no se produce (p. ej. debido a que el quemador está sucio por restos de líquidos derramados) transcurridos 10 s, el aparato desconecta el suministro de gas y suena una señal acústica.

Girar el mando de control a la posición 0 y esperar a que el aparato se haya enfriado. A continuación, comprobar si todos los componentes del quemador están colocados correctamente. Comprobar si el quemador o el electrodo presentan suciedad (consultar «Averías: ¿Qué hacer?»).

Quando coloque el aparato frío a la intensidad de llama máxima, tener en cuenta lo siguiente:

En función del tipo y la presión del gas, es posible que el electrodo se conecte y se vuelva a desconectar a pesar de que haya llama. Girar el mando de control hasta la posición 0 y, después, hasta la posición de intensidad de llama mínima. Tras el encendido, esperar entre 30 y 60 segundos, hasta que el quemador se haya calentado. Ahora se podrá usar el aparato de la forma habitual.

Apagar

Gire la maneta de mando elegida hacia la derecha hasta el tope a la posición 0.

Quando todas las manetas de mando se encuentran en la posición 0, el sistema electrónico del aparato cierra la alimentación de gas.

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	
	Sofreír	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.

Los alimentos que precisan una cocción más larga, los debería preparar en las zonas de cocción de la parte posterior.

Utilice para la cocción inicial, freír y sofreír de grandes cantidades preferentemente el quemador grande o bien el quemador Wok.

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 cacahuètes.

Cocine los ingrediente con temperaturas elevadas agitándolas 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

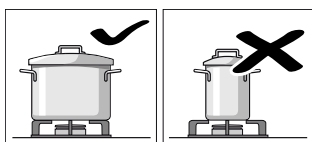
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

Recipientes de cocción apropiados

Quemador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quemador normal	200 - 240 mm	90 mm
Quemador potente	240 - 280 mm	90 mm
Quemador Wok	240 - 320 mm	160 mm

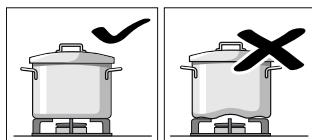
No deben utilizarse cazuelas con un diámetro inferior a 90 mm o superior a 280 mm (320 mm para el quemador wok). Si utiliza Ollas de mayor tamaño, estas no deben sobrepasar el ancho del aparato.

Indicaciones de uso



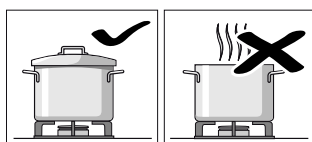
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

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

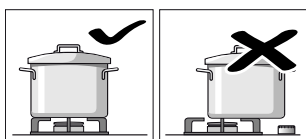


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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

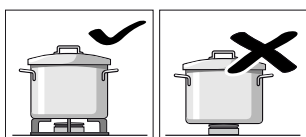


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



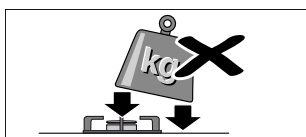
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

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



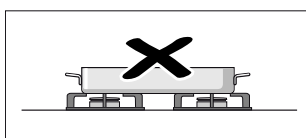
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

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, lavelo 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 primeramente un portaollas lateral con ambas manos hacia arriba. Retirar a continuación los otros dos portaollas. Cuando coloque los portaollas, comience primero con el del centro y a continuación los portaollas laterales.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Eliminar de inmediato los derrames y no permitir que se quemem restos de comida.

Mantener limpias las aberturas de ventilación de debajo del soporte para ollas. No deben cubrirse las aberturas de ventilación.

Secar concienzudamente los quemadores tras su limpieza. El aparato solo debe ponerse en marcha si los quemadores están secos. Los quemadores húmedos pueden dar problemas al encender el aparato o hacer que la llama no sea estable.

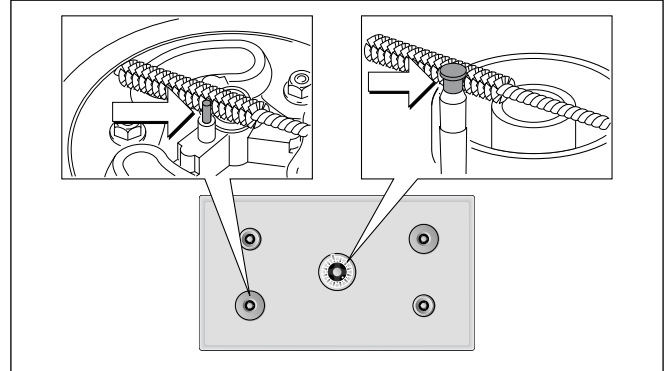
Durante el montaje, colocar los componentes del quemador en la posición correcta (lengüetas de retención). Todas las piezas deben estar rectas.

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero inoxidable	<p>Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.</p> <p>Limpiar las zonas quemadas con un poco de agua con detergente y no resregar.</p> <p>Utilizar nuestro limpiador para acero inoxidable para eliminar la suciedad incrustada o provocada por el calor (n.º art. 00311499).</p>
Soporte para ollas	<p>Retirarlo con cuidado para la limpieza. Remojarlo en el fregadero. Limpiar con un cepillo para fregar los platos y detergente.</p> <p>Limpiar con sumo cuidado la zona del tope de goma para que este no se desprenda.</p> <p>Enjuagar con agua limpia y dejar secar.</p> <p>No lavar en el lavavajillas.</p>
Componentes del quemador (latón)	<p>Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Comprobar que las aberturas no estén obstruidas.</p> <p>Prestar atención para que no se extravíe ninguna pieza pequeña.</p> <p>No lavar en el lavavajillas.</p>
Mandos de control	<p>Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave.</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 eliminar la suciedad incrustada o quemada, se puede solicitar, a través de un comercio especializado o de nuestro Servicio de Asistencia Técnica, un gel limpiador para parrillas (n.º art. 00311761). Este es adecuado para los soportes para 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 ayudarle. 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

Indicações de segurança importantes	28
Causas dos danos	30
Protecção do meio ambiente	30
Eliminação ecológica	30
Sugestões de poupança de energia	30
O seu aparelho novo	31
Placa de fogão a gás	31
Botão de comando	31
Acessórios especiais	32
Estrutura dos queimadores	32
Ajustar a placa de fogão	33
Ligar	33
Monitorização eletrónica da chama e re-ignição automática	33
Desligar	33
Bloqueio de segurança	33
Tabela de ajuste e dicas	34
Dicas para cozer e fritar	34
Dicas para o wok	34
Instruções relativamente aos tachos/panelas	34
Tachos/panelas adequados	34
Instruções de utilização	35
Cuidados e Limpeza	35
Limpeza do aparelho	36
Limpar os elétrodos	36
Sujidade incrustada	36
Descoloração dos queimadores	36
Falhas – o que fazer?	37
Serviço de Apoio ao Cliente	38

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

⚠️ Indicações 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.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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. Fechar a válvula de segurança na conduta de admissão de gás sempre que o aparelho não seja utilizado durante longos períodos.

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.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- 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!

- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

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.
- 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.

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.

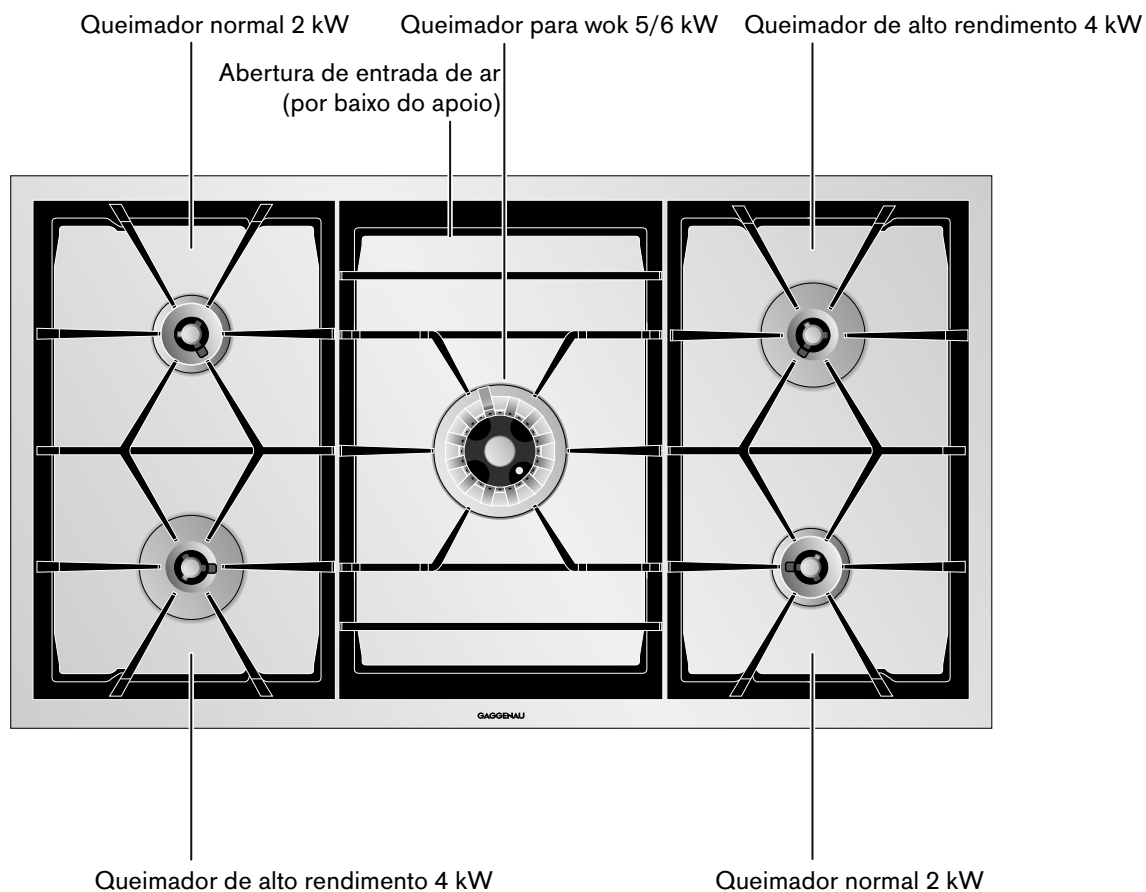
Sugestões de poupança de energia

- 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.

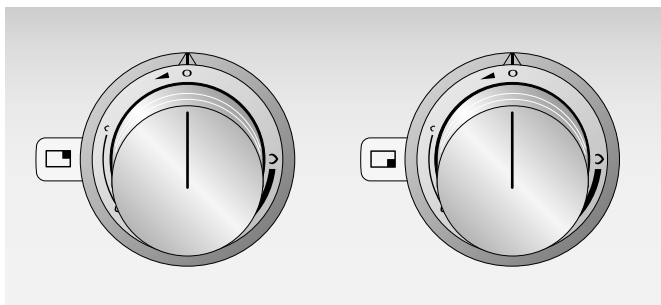
O seu aparelho novo

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

Placa de fogão a gás



Botão de comando



As marcações nos botões de comando indicam a posição do respetivo queimador e a potência, desde a potência máxima à mínima. O ajuste é contínuo.

	Zona de cocção esquerda à frente
	Zona de cocção esquerda atrás
	Zona de cocção central (wok)
	Zona de cocção direita atrás
	Zona de cocção direita à frente

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

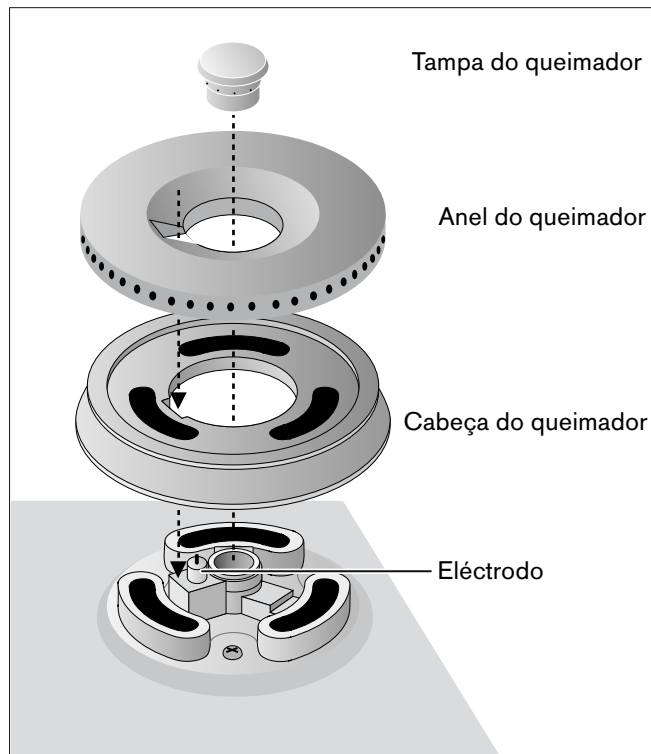
AA 414 010	Calha de ventilação, para funcionamento ao lado do elemento de ventilação de bancada VL 414
WP 400 001	Wok em material multicamadas. Com fundo abaulado e pega, Ø de 36 cm, 6 litros, 10 cm de altura.
SV 405 001	Extensão de eixo até 80 mm
SV 405 002	Extensão de eixo até 160 mm
SV 405 003	Extensão de eixo até 320 mm
SV 405 011	Extensão de eixo até 65 mm
SV 405 012	Extensão de eixo até 140 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 450.900	Extensão de aparelho de 90 cm para compensação de profundidade no caso de vários aparelhos Vario

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

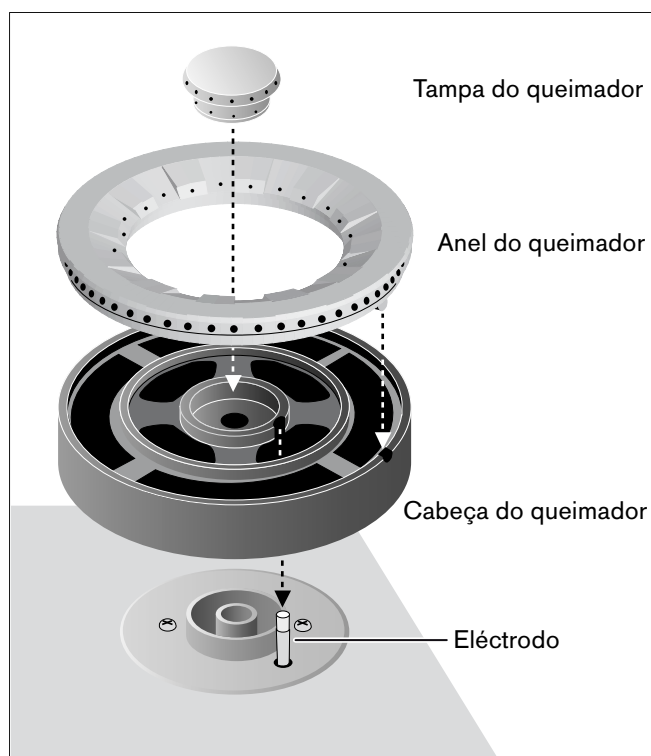
Estrutura dos queimadores

Os componentes dos queimadores têm de ser colocados de forma exacta e alinhada, caso contrário podem ocorrer falhas na ignição ou durante o funcionamento. As saliências têm de encaixar nas respectivas reentrâncias.

Estrutura do queimador normal / queimador de alto rendimento



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 correta.
- Os queimadores e o elétrodo 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.

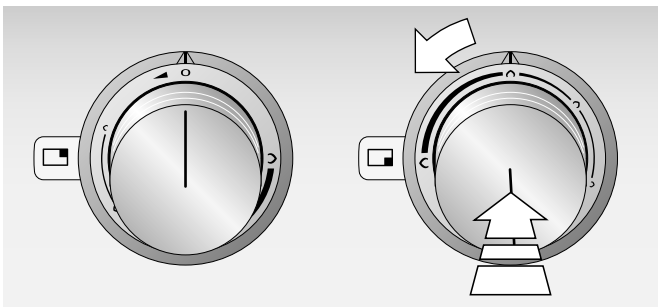
Atenção!

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 tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o despectivo 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.
- 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.
- Sempre que se liga a placa de fogão a gás, o sistema eletrónico efetua um auto-teste. O elétrodo acende o queimador após alguns segundos.
- Em caso de falha de energia, o aparelho não funciona.

Monitorização eletrónica da chama e re-ignição automática

Para sua segurança, a placa de cozinhar está equipada com uma monitorização eletrónica da chama. Se a chama se apagar durante a operação (p. ex., devido à ventilação), o aparelho volta a acender automaticamente o queimador.

Se a re-ignição não for suficiente (p. ex., sujidade do queimador devido a cozimento excessivo), o aparelho desliga a admissão de gás após 10 segundos e ouve-se um sinal acústico.

Rode os comandos para 0. Aguarde até que o aparelho tenha arrefecido o suficiente e verifique se todas as peças do queimador estão corretamente colocadas. Verifique se o queimador ou o elétrodo estão sujos (consulte "Anomalias – o que fazer?").

Quando acender o aparelho frio no máximo, preste atenção ao seguinte:

Conforme o tipo e a pressão do gás, é possível que o elétrodo se acenda e, em seguida, se apague, mesmo que exista uma chama. Rode os comandos para 0 e, em seguida, para a posição de potencia mínima. Depois de acender, aguarde 30 - 60 segundos, até o queimador ter aquecido. Agora pode usar o seu aparelho como habitualmente.

Desligar

Rode o botão de comando pretendido para a direita, até ao batente, para a posição 0.

Se todos os botões de comando forem rodados para a posição 0, o sistema eletrónico fecha a alimentação do gás.

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 todos os botões 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	Cremes, 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.

Os alimentos que requerem um tempo de cocção maior devem ser cozinhados nas zonas de cocção de trás.

Para ferver, fritar e alourar grandes quantidades de alimentos, prefira os queimadores de alto rendimento ou o queimador para wok.

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

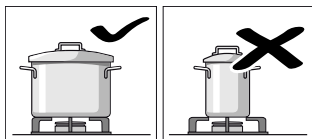
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

Tachos/panelas adequados

Queimador	Diâmetro recomendado da base da panela	Diâmetro mínimo da base da panela
Queimador normal	200 - 240 mm	90 mm
Queimador de alto rendimento	240 - 280 mm	90 mm
Queimador para wok	240 - 320 mm	160 mm

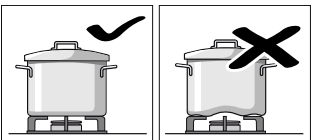
Não se devem utilizar panelas com um diâmetro inferior a 90 mm ou superior a 280 mm (320 mm para o queimador para wok). Se usar recipientes maiores, estes não podem exceder a largura do aparelho.

Instruções de utilização



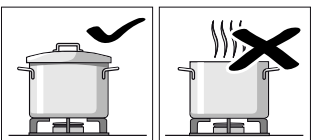
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

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

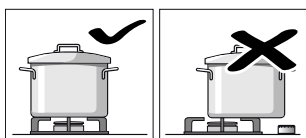


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

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

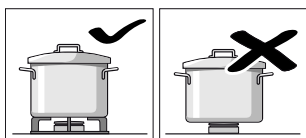


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testo parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



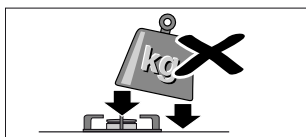
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

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



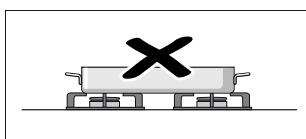
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

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 os apoios. Em primeiro lugar, levantar um apoio lateral com ambas as mãos. Em seguida, retirar os outros dois apoios. Para efeitos de colocação, pousar primeiro o apoio central e, em seguida, os apoios laterais.

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho depois de o usar, quanto tiver arrefecido. Remova sempre de imediato líquidos derramados, não deixando que os restos de alimentos queimem.

Mantenha limpos os orifícios de ventilação por baixo do suporte para panelas. Os orifícios de ventilação não podem ser tapados.

Seque bem os queimadores após a limpeza. Apenas coloque o aparelho em funcionamento quando os queimadores estiverem secos. Queimadores húmidos causam problemas na ignição ou instabilidade na chama.

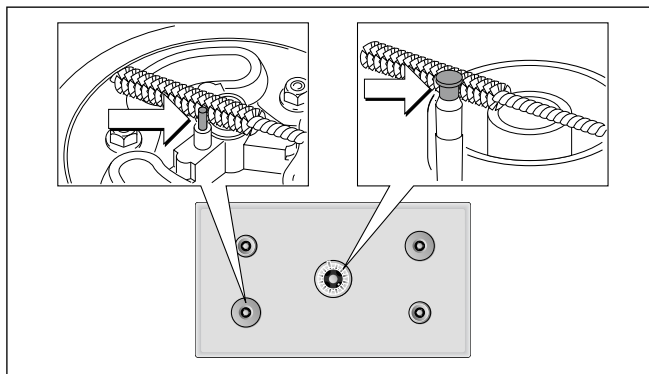
Durante a montagem, respeite o posicionamento correto das peças do queimador (linguetas de bloqueio). Todas as peças têm de estar em linha reta.

Parte do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfícies de aço inoxidável	<p>Solução à base de detergente – seque com um pano macio. Use apenas alguma água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.</p> <p>Deixe os pontos incrustados a atuar com alguma água e detergente, sem esfregar.</p> <p>Remova a sujidade mais forte ou o amarelamento causado pelo calor com o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º encomenda 00311499).</p>
Suporte para panelas	<p>Remova com cuidado para efeitos de limpeza. Mantenha em água na banca. Limpe com escova e detergente.</p> <p>Limpe com cuidado a área em borracha, para que esta não se solte.</p> <p>Lave com água limpa e seque antes da colocação.</p> <p>Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Peças do queimador (latão)	<p>Solução à base de detergente – seque com um pano macio. Certifique-se de que os orifícios não estão entupidos.</p> <p>Preste atenção para não perder as peças pequenas.</p> <p>Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Comandos	<p>Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.</p>

Limpar os eletrodos

Um eletrodo sujo pode originar falhas 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.**



Sujidade incrustada

Para remover a sujidade difícil e incrustada, é possível encomendar nas lojas especializadas ou através do nosso serviço de apoio ao cliente um gel para limpeza de grelhadores (número de encomenda 00311761). Este é adequado para suportes para panelas e tabuleiros de aço inoxidável. Se necessário, deixe atuar durante a noite. Tenha em atenção as instruções do produto de limpeza.

Atenção!

Não utilize o gel para limpeza de grelhadores nas peças do queimador.

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 re-ignição automática.
O botão de comando é rodado para a posição 0. O aparelho tenta a re-ignição, 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 21 4250 790

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	40
Αιτίες των ζημιών	42
Προστασία περιβάλλοντος	42
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	42
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	42
Η καινούργια σας συσκευή	43
Βάση εστιών αερίου	43
Κουμπιά χειρισμού	43
Ειδικός εξοπλισμός	44
Δομή των καυστήρων	44
Ρύθμιση της βάσης εστιών	45
Ενεργοποίηση	45
Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη	45
Απενεργοποίηση	45
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	45
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	46
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	46
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	46
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	46
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	46
Υποδείξεις χρήσης	47
Φροντίδα και καθαρισμός	47
Καθαρισμός της συσκευής	48
Καθαρισμός του ηλεκτροδίου	48
Καμένη ρύπανση	48
Αλλαγή χρώματος των καυστήρων	48
Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε	49
Σέρβις πελατών	50

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 προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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. Κλείστε τη βαλβίδα ασφαλείας στον αγωγό παροχής αερίου, όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία για περισσότερο χρόνο.

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.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

- 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!

- Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.
- Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενο. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

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.
- 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.

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.

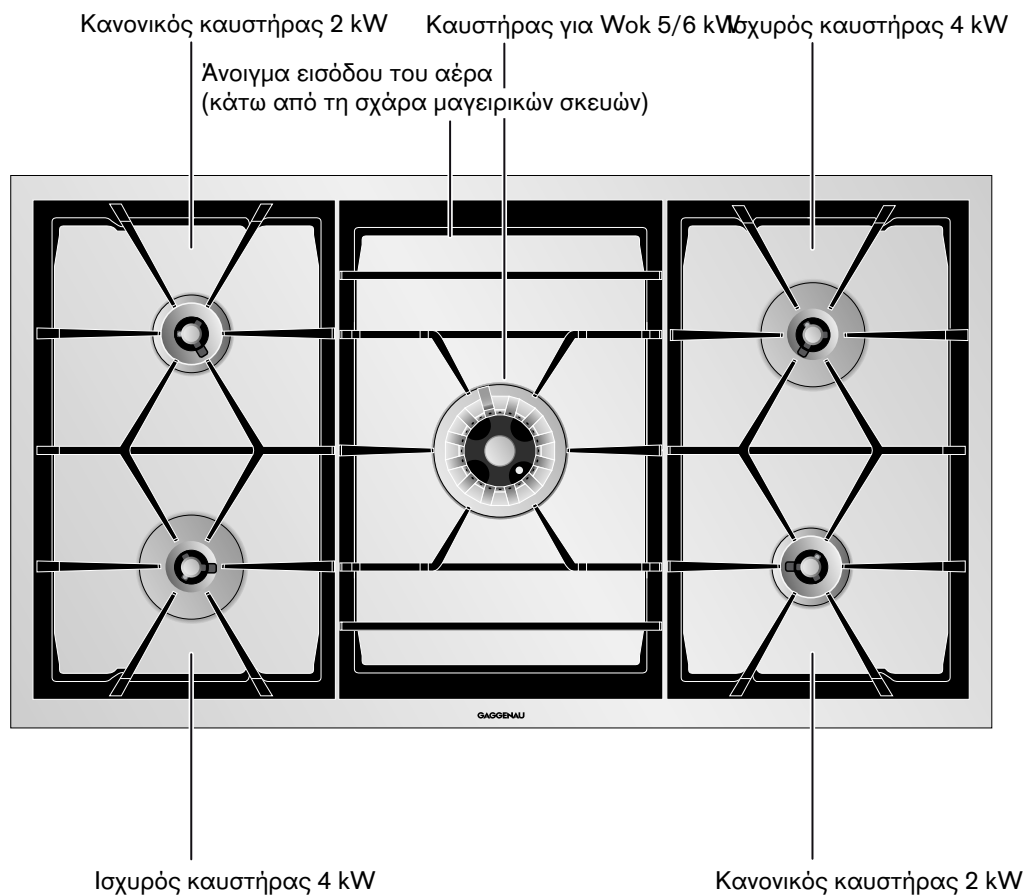
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

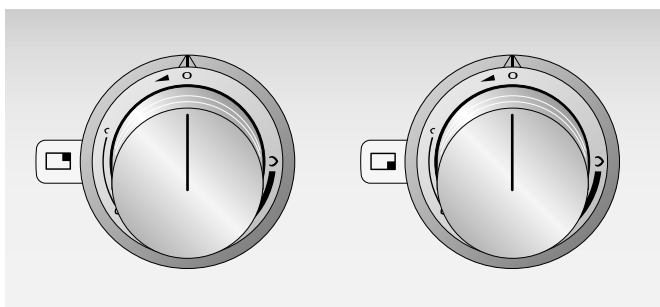
Η καινούργια σας συσκευή

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

Βάση εστιών αερίου



Κουμπιά χειρισμού



Τα μαρκαρίσματα στο κουμπί χειρισμού δείχνουν τον καταμερισμό με τον εκάστοτε καυστήρα και τη ρύθμιση από μικρή έως πλήρη φλόγα. Η ρύθμιση είναι συνεχής.

	Εστία μαγειρέματος αριστερά μπροστά
	Εστία μαγειρέματος αριστερά πίσω
	Εστία μαγειρέματος μέση (Wok)
	Εστία μαγειρέματος δεξιά πίσω
	Εστία μαγειρέματος δεξιά μπροστά

Ειδικός εξοπλισμός

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

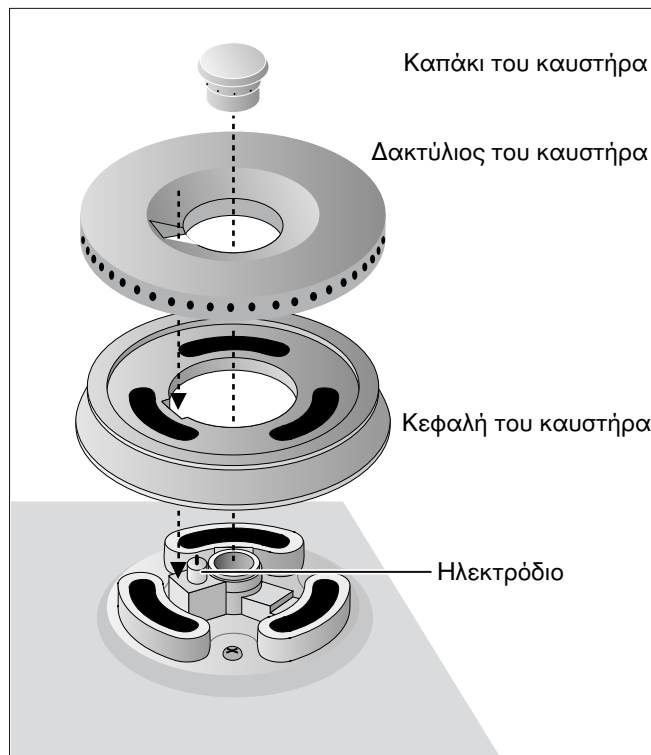
AA 414 010	Λαμαρίνα οδήγησης του αέρα, για τη λειτουργία δίπλα στον εξαερισμό του πεδίου εστιών VL 414
WP 400 001	Τηγάνι Wok από πολυστρωματικό υλικό. Με κυρτό πάτο και λαβή, Ø 36 cm, 6 λίτρα, ύψος 10 cm.
SV 405 001	Επέκταση άξονα μέχρι 80 mm
SV 405 002	Επέκταση άξονα μέχρι 160 mm
SV 405 003	Επέκταση άξονα μέχρι 320 mm
SV 405 011	Επέκταση άξονα μέχρι 65 mm
SV 405 012	Επέκταση άξονα μέχρι 140 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 450 900	Επέκταση συσκευής 90 cm για την αντιστάθμιση βάθους σε περίπτωση περισσοτέρων συσκευών Vario

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

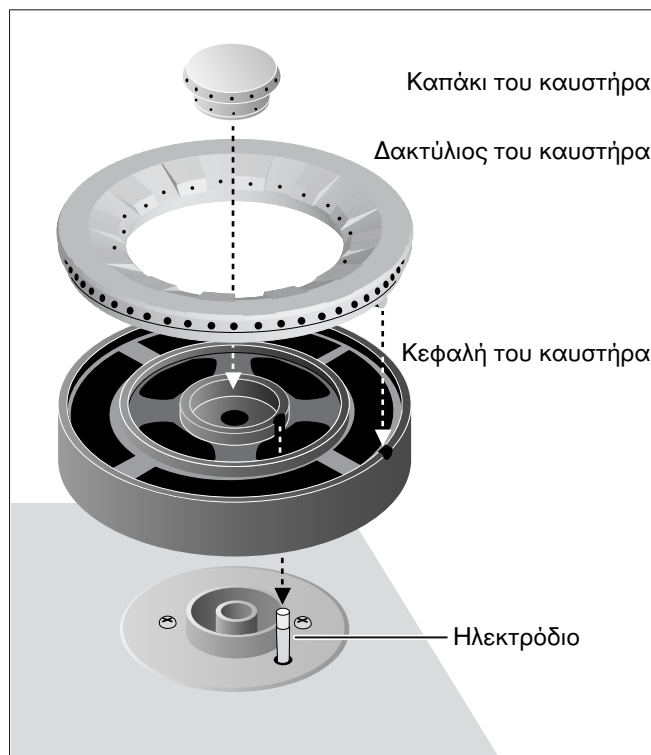
Δομή των καυστήρων

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων προσαρμοσμένα με ακρίβεια, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν βλάβες στην ανάφλεξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τα δόντια μανδάλωσης πρέπει να ασφαλισουν στις αντίστοιχες εγκοπές.

Δομή κανονικού καυστήρα / ισχυρού καυστήρα



Δομή καυστήρα για κινεζικό 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 αλουμινόχαρτο).
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού της βάσης εστιών αερίου κάτω από τον φορέα των μαγειρικών σκευών.

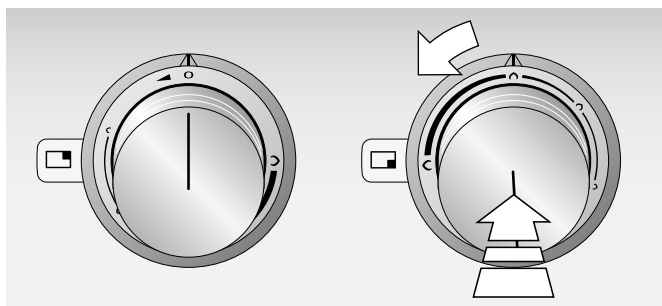
Προσοχή!

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 επιθυμητό καυστήρα.
- 2 Πατήστε το αντίστοιχο 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 καταρόλες πάνω στις εστίες μαγειρέματος, πρέπει να ανάψετε τις εστίες στη μικρή φλόγα.
- Κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου ανοίγει το ηλεκτρονικό σύστημα την παροχή αερίου, δημιουργώντας ένα μικρό θόρυβο. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.
- Σε κάθε ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου εκτελεί το ηλεκτρονικό σύστημα έναν αυτοέλεγχο. Το ηλεκτρόδιο ανάβει τον καυστήρα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος η συσκευή δε βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας.

Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη

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

Σε περίπτωση που η επανάφλεξη αποτύχει (π.χ. ρύπανση του καυστήρα από ξεχειλισμένο φαγητό), έτσι απενεργοποιεί η συσκευή μετά 10 δευτερόλεπτα την παροχή αερίου και ηχεί 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 σωστά τοποθετημένα. Ελέγξτε, εάν ο καυστήρας ή τα ηλεκτρόδια είναι λερωμένα (βλέπε "Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε;").

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

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

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το επιθυμητό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα στη θέση 0.

Όταν τεθούν όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0, κλείνει το ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής την παροχή αερίου.

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 όλα τα κουμπιά 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 Δ	Βράσιμο	Νερό
	Σοτάρισμα	Κρέας
	Ζέσταμα	Λίπος, υγρά
	Ανάβρασμα	Σούπες, σάλτσες
	Ζεμάτισμα	Λαχανικά
Από Δ έως Δ	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
	Μαγείρεμα σε κλειστή κατσαρόλα	Γκούλας, ψητό, λαχανικά
Μικρή φλόγα Δ	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 επιτήρηση, το λίπος μπορεί να αναφλεγεί και το ψητό να καεί.

Τα φαγητά, που απαιτούν για το μαγείρεμα περισσότερο χρόνο, πρέπει να τα παρασκευάζετε στις πίσω ζώνες μαγειρέματος.

Για το αρχικό βράσιμο, το τηγάνισμα σε φριτέζα και το σοτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση τους ισχυρούς καυστήρες ή τον καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok).

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

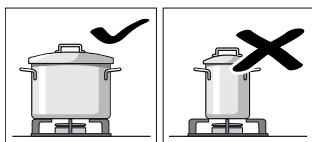
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διάμετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμετρος πάτου κατσαρόλας
Κανονικός καυστήρας	200 - 240 mm	90 mm
Ισχυρός καυστήρας	240 - 280 mm	90 mm
Καυστήρας για Wok	240 - 320 mm	160 mm

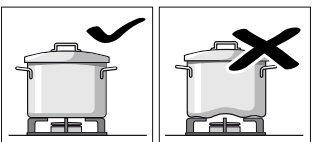
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 90 mm ή πάνω από 280 mm (320 mm για τον καυστήρα για Wok). Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, δεν επιτρέπεται αυτές να ξεπερνούν το πλάτος της συσκευής.

Υποδείξεις χρήσης



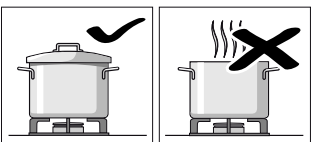
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη καταλλήλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

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

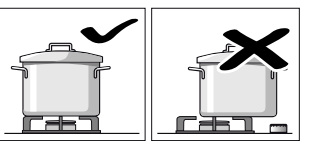


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

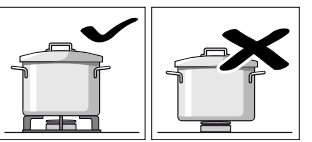


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



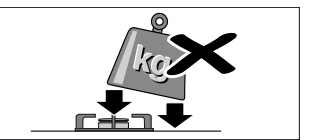
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

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



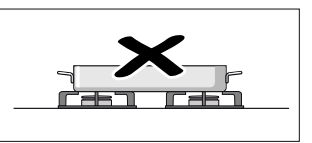
Τοποθετείτε τις κατασάρδες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

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.



Μη 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 των φορέων των μαγειρικών σκευών μη γρατσουνίσετε τη βάση εστιών. Πρώτα αφαιρέστε έναν πλευρικό φορέα μαγειρικών σκευών με τα δύο χέρια προς τα επάνω. Μετά αφαιρέστε τους άλλους δύο φορείς μαγειρικών σκευών. Κατά την τοποθέτηση τοποθετήστε πρώτα το μεσαίο, μετά τους πλευρικούς φορείς μαγειρικών σκευών.

Καθαρισμός της συσκευής

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

Διατηρείτε καθαρά τα ανοίγματα αερισμού κάτω από τη σχάρα μαγειρικών σκευών. Τα ανοίγματα αερισμού δεν επιτρέπεται να καλυφθούν.

Στεγνώστε τους καυστήρες καλά μετά τον καθαρισμό. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο με στεγνούς καυστήρες. Οι υγροί καυστήρες οδηγούν σε πρόβλημα κατά την ανάφλεξη ή σε μια ασταθή φλόγα.

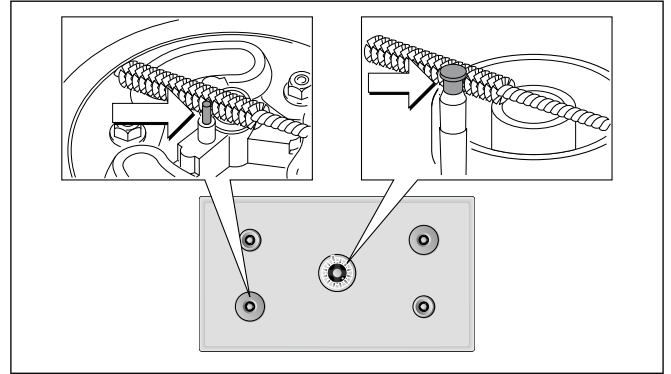
Κατά τη συναρμολόγηση προσέξτε στη σωστή θέση των εξαρτημάτων του καυστήρα (δόντια ασφάλισης). Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να κάθονται επίπεδα.

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα	<p>Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή.</p> <p>Αφήστε τα καμένα σημεία να μουλιάσουν με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, μην τα τρίβετε.</p> <p>Απομακρύνετε τη δυνατή ρύπανση ή την προκαλούμενη από τη θερμότητα κίτρινη απόχρωση με το δικό μας υλικό καθαρισμού ανοξειδωτού χάλυβα (αριθ. προϊόντος 00311499).</p>
Σχάρα μαγειρικών σκευών	<p>Για τον καθαρισμό αφαιρέστε την προσεκτικά. Μουλιάστε την στο νεροχύτη. Καθαρίστε την με βούρτσα καθαρισμού και υγρό καθαρισμού πιάτων.</p> <p>Καθαρίστε προσεκτικά στην περιοχή των λαστιχένιων τάκων, για να μην αποσταθούν.</p> <p>Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε την πριν την τοποθέτηση.</p> <p>Μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!</p>
Εξαρτήματα καυστήρα (ορειχάλκος)	<p>Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Προσέξτε, να μην είναι τα ανοίγματα φραγμένα.</p> <p>Προσέξτε, να μη χαθεί κανένα μικροαντικείμενο.</p> <p>Μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!</p>
Κουμπιά χειρισμού	<p>Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.</p>

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 (αριθ. παραγγελίας 00311761). Είναι κατάλληλο για τις σχάρες μαγειρικών σκευών και τη βάση εστιών αερίου από ανοξειδωτο 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 σκουραίνονται με τη φυσική οξειδωση. Η αλλαγή του χρώματος δεν επηρεάζει την ικανότητα χρήσης.

Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Πρωτού 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



9000655126 en, es, pt, el (950609)