

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

CG261, CG291

Gaskochfeld

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Gaskookplaat

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ihr neues Gerät	5
Bedienelemente und Brenner	5
Zubehör	6
Gasbrenner	7
Manuelles Einschalten	7
Automatische Zündung	7
Sicherheitssystem	7
Ausschalten eines Brenners	7
Warnhinweise	7
Kochgefäße	7
Geeignete Kochgefäße	7
Gebrauchshinweise	8
Kochtabelle	8
Informationen zur Tabelle	8
Reinigung und Pflege	11
Reinigung	11
Pflege	11
Störungen beheben	12
Technischer Kundendienst	13
Garantiebedingungen	13
Verpackung und Altgeräte	13
Umweltgerecht entsorgen	13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau.com/zz/store

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Geräts weiter.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle. Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger

vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Verwenden Sie keine Abdeckungen oder Kindersicherungen, die nicht vom Hersteller des Kochfelds empfohlen werden. Es kann zu Unfällen kommen, beispielsweise durch Überhitzung, Entflammung oder Ablösung von Materialteilen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

⚠️ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung – Gefahr der Verpuffung!

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

⚠️ Warnung – Vergiftungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.
- Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

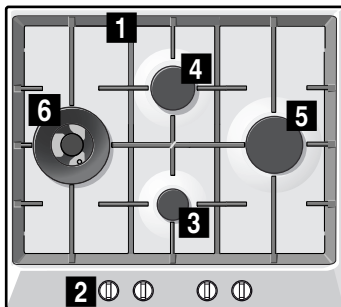
- Wenn ein Bedienknopf nicht gedreht werden kann oder locker ist, darf er nicht mehr benutzt werden. Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst, damit der Bedienknopf repariert oder ersetzt wird.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

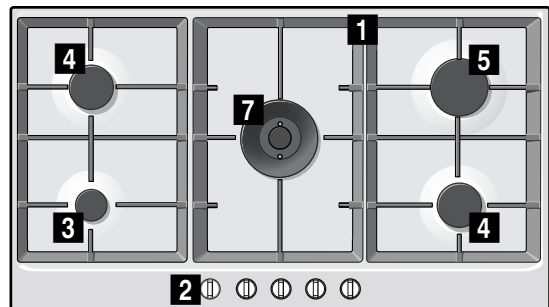
Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.

Ihr neues Gerät

CG261.....



CG291.....

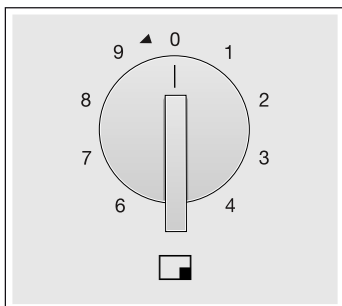


- 1** Rost
- 2** Bedienknobel
- 3** Sparbrenner mit bis zu 1 kW
- 4** Normalbrenner mit bis zu 1,75 kW

- 5** Starkbrenner mit bis zu 3 kW
- 6** Wokbrenner mit bis zu 4 kW
- 7** Dual-Wokbrenner mit bis zu 5 kW

Bedienelemente und Brenner

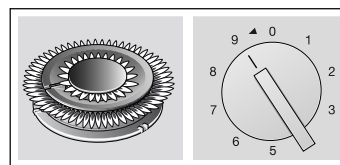
An jedem Bedienknobel ist der zugehörige Brenner gekennzeichnet. Mit den Bedienknobeln können Sie, entsprechend der verschiedenen Positionen, die jeweils benötigte Leistung zwischen den Maximal- und Minimalwerten einstellen. Versuchen Sie nie, von Position 0 direkt auf Position 1 oder von Position 1 auf Position 0 zu wechseln.



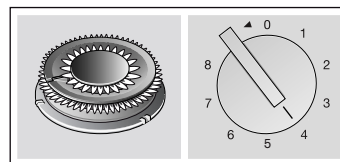
Anzeigen

- Vom Bedienknobel gesteuerter Brenner
- 0 Ausgeschalteter Brenner
- 9 Höchste Leistungsstufe und elektrische Zündung
- 1 Niedrigste Leistungsstufe

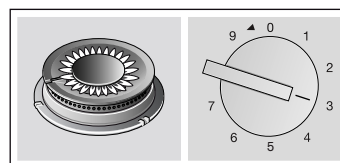
Die inneren und äußeren Flammen der Dual-Wokbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden. Die möglichen Leistungsstufen sind:



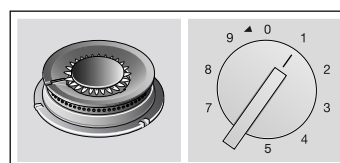
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



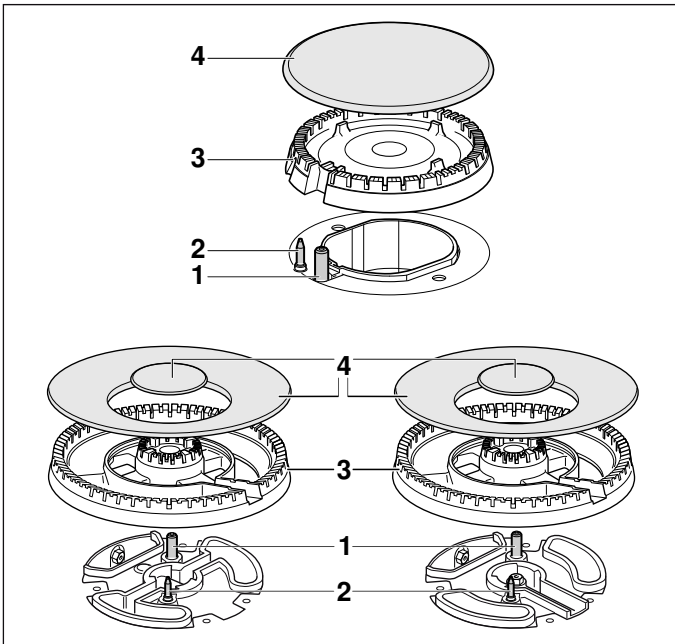
Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.

Roste stets vorsichtig entfernen. Das Verschieben eines Rosts kann die nebenliegenden Roste ebenfalls verrücken.

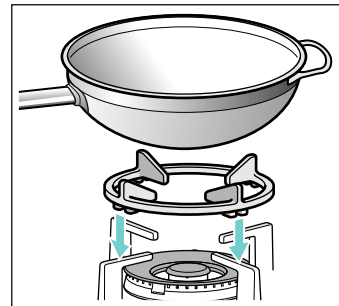


Elemente

1	Zündkerze
2	Thermoelement
3	Brennerkelch
4	Brennerdeckel

Zubehör

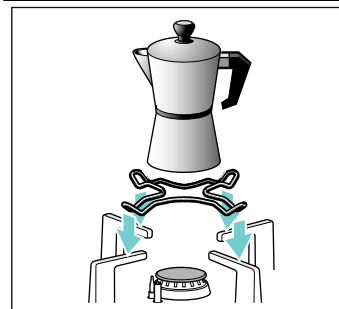
Je nach Modell sind beim Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.



Wok-Zusatzrost

Nur für den Gebrauch auf Wokbrennern geeignet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit gewölbtem Boden.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, wird die Verwendung des Wok-Zusatzrostes empfohlen.



Zusatzrost Espresso-Kocher

Nur für den Gebrauch auf dem kleinsten Brenner geeignet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.

Teilenummer

647832 (CG261)

647535 (CG291)

Wok-Zusatzrost

423545

Zusatzrost Espresso-Kocher

Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Gasbrenner

Manuelles Einschalten

- 1 Drücken Sie den Bedienknebel des ausgewählten Brenners und drehen Sie ihn nach links, bis zur höchsten Leistungsstufe.
- 2 Halten Sie einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz usw.) an den Brenner.

Automatische Zündung

Wenn das Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

- 1 Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und nach links bis zur höchsten Leistungsstufe drehen. Solange der Bedienknebel gedrückt gehalten wird, erzeugen alle Brenner Funken. Die Flamme entzündet sich. Einige Sekunden warten.
- 2 Den Bedienknebel loslassen.
- 3 Den Bedienknebel in die gewünschte Position drehen.

Wenn keine Zündung erfolgt, den Brenner ausschalten und die zuvor beschriebenen Schritte wiederholen. Dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt halten (bis zu 10 Sekunden).

Warnung – Verpuffungsgefahr!

Wenn sich die Flamme nach 15 Sekunden nicht entzündet, den Brenner ausschalten und die Tür oder das Fenster des Raumes öffnen. Bevor der Brenner erneut eingeschaltet wird, mindestens eine Minute warten.

Hinweis: Auf maximale Sauberkeit achten. Wenn die Zündkerzen verschmutzt sind, kann es zu einer fehlerhaften Zündung kommen. Die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste reinigen. Darauf achten, dass die Zündkerzen keinen heftigen Stößen ausgesetzt werden.

Sicherheitssystem

Ihr Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Gasaustritt verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen.

Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:

- 1 Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
- 2 Halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

Ausschalten eines Brenners

Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.

Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Kochgefäße

Geeignete Kochgefäße

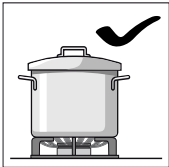
Brenner	Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
Wokbrenner	22 cm	30 cm
Starkbrenner	20 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	22 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Das Geschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

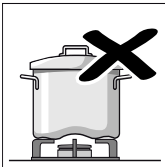
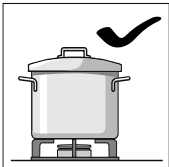
Gebrauchshinweise

Hinweis: Bei Nutzung mit bestimmten Pfannen oder Töpfen kann es zu einer vorübergehenden, leichten Verformung der Stahl-Kochfläche kommen. Das ist normal und wirkt sich nicht auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes aus.

Folgende Empfehlungen helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden am Kochgeschirr zu vermeiden:

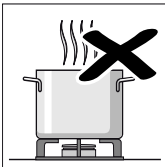
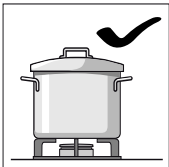


Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner. Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

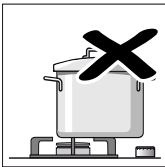
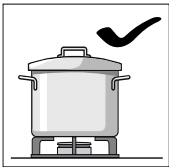


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

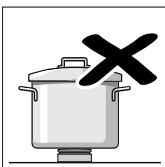
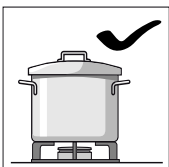


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



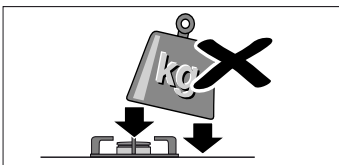
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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



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

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrost- und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Kochtabelle


Die folgende Tabelle enthält die optimalen Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die Angaben sind Referenzwerte für vier Portionen.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen, von der Art des verwendeten Gases sowie vom Material des Kochgeschirrs abhängig. Für die Zubereitung dieser Gerichte wurde hauptsächlich Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl verwendet.


Verwenden Sie stets entsprechend großes Kochgeschirr und stellen Sie es mittig auf den Brenner. Informationen zum Durchmesser des Kochgeschirrs finden Sie unter. → "Geeignete Kochgefäße"

Informationen zur Tabelle

Die Zubereitung jedes Gerichts setzt sich aus einem oder zwei Schritten zusammen. Jeder Schritt enthält Informationen über:

 Garmethode

 Kochstufe


 Dauer in Minuten

In der Tabelle angegebene Garmethoden


 Aufkochen

 Weiterkochen

 Druck im Schnellkochtopf aufbauen

 Druck im Schnellkochtopf halten

 Stark anbraten

 Sanft anbraten

 Schmelzen, zerlassen

* Ohne Deckel

** Ständig rühren

Hinweis: Die Symbole erscheinen nicht auf dem Gerät. Sie dienen als Orientierung für die verschiedenen Garmethoden.

Es erscheinen Angaben für die Zubereitung von Gerichten auf unterschiedlichen Brennern. Die empfohlene Option ist der erste erwähnte Brenner. In der Modellübersicht werden alle Brenner des Kochfelds beschrieben.

Beispiel:

Gericht	Gesam tzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Suppen, Cremesuppen							
Fischsuppe							
Starkbrenner	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbrenner	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrenner	10-15		9	6-8		4	4-7

Dieses Beispiel zeigt die Zubereitung von Fischsuppe mit dem Starkbrenner, Normalbrenner und Wokbrenner.

Mit dem Starkbrenner (empfohlene Option) beträgt die gesamte Garzeit zwischen 12 und 17 Minuten.

- Schritt 1: Aufkochen. Für 7-9 Minuten Kochstufe 8 einstellen.
- Schritt 2: Weiterkochen. Für 5-8 Minuten auf die Kochstufe 1 wechseln.

Die Angaben gelten auch für die weiteren vorgeschlagenen Brenner.

Gericht	Gesam tzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Suppen, Cremesuppen							
Fischsuppe							
Starkbrenner	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbrenner	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrenner	10-15		9	6-8		4	4-7
Kürbiscreme, Borschtsch-Suppe							
Starkbrenner	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalbrenner	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokbrenner	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (Gemüsesuppe)							
Starkbrenner	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbrenner	57-62		9	10-12		6	47-50
Wokbrenner	43-48		8	8-10		3	35-38
Nudeln und Reis							
Spaghetti							
Starkbrenner	18-22		9	8-10		6	10-12
Normalbrenner	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokbrenner	18-22		8	8-10		6	10-12
Reis							
Starkbrenner	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalbrenner	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokbrenner	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Starkbrenner	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalbrenner	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokbrenner	10-15		8	5-7		8	5-8

Gericht	Gesam tzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Brenner							
Gemüse und Hülsenfrüchte							
Gekochte Kartoffeln (Püree, Kartoffelsalat)							
Starkbrenner	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalbrenner	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrenner	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (pürierte Kichererbsen)							
Starkbrenner	50-55		9	10-12		4	40-43
Normalbrenner	52-57		9	12-14		5	40-43
Wokbrenner	47-52		7	10-12		5	37-40
Linsen							
Starkbrenner	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalbrenner	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokbrenner	45-50		6	20-22		4	25-28
Frittiertes Gemüse							
Starkbrenner	12-17		7	6-8		6	6-9
Normalbrenner	15-20		8	8-10		7	7-10
Dual-Wokbrenner	10-15		7	5-7		5	5-8
Sautiertes frisches Gemüse**							
Wokbrenner	6-8		9	6-8			
Starkbrenner	6-8		9	6-8			
Pommes frites							
Wokbrenner	15-20		7	15-20			
Starkbrenner	15-20		9	15-20			
Normalbrenner	25-30		9	25-30			
Eier							
Shakshuka							
Normalbrenner	15-20		9	10-12		4	5-8
Starkbrenner	13-18		8	7-9		3	6-9
Dual-Wokbrenner	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 Port.)							
Normalbrenner	3-5		8	3-5			
Starkbrenner	2-4		9	2-4			
Wokbrenner	2-4		5	2-4			
Spanische Tortilla							
Starkbrenner	25-30		9	25-30			
Wokbrenner	18-23		9	18-23			
Dual-Wokbrenner	25-30		7	25-30			
Saucen							
Béchamelsauce**							
Sparbrenner	10-15		6	2-4		6	8-11
Normalbrenner	10-15		5	2-4		5	8-11
Wokbrenner	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce mit Blauschimmelkäse**							
Sparbrenner	4-6		7	4-6			
Normalbrenner	3-5		7	3-5			

Gericht Brenner	Gesam- tzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Starkbrenner	3-5	*	5	3-5			
Napoletana-Sauce							
Normalbrenner	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Wokbrenner	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Starkbrenner	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Carbonara-Sauce							
Normalbrenner	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Starkbrenner	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Sparbrenner	10-15	*	9	5-7	*	5	5-8
Fisch							
Seehecht auf römische Art							
Starkbrenner	5-10	*	8	5-10			
Normalbrenner	8-13	*	9	8-13			
Wokbrenner	4-9	*	6	4-9			
Gebackener Lachs							
Starkbrenner	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Dual-Wokbrenner	5-10	*	6	2-4		1	3-6
Wokbrenner	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Muscheln							
Starkbrenner	5-7		9	5-7			
Wokbrenner	4-6		9	4-6			
Normalbrenner	10-12		9	10-12			
Fleisch							
Entenbrust (1 Stck)							
Normalbrenner	6-8	*	7	6-8			
Starkbrenner	9-11	*	7	9-11			
Wokbrenner	6-8	*	5	6-8			
Rinderfilet Stroganoff							
Starkbrenner	8-13	*	9	8-13			
Wokbrenner	5-10	*	8	5-10			
Normalbrenner	12-17	*	9	12-17			
Hähnchenschnitzel (8 Hähnchenbrustfilets)							
Starkbrenner	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wokbrenner	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Normalbrenner	7-12	*	9	7-12			
Hackfleisch (Fleischpastete, Frikadellen, Bolognese-Sauce)							
Starkbrenner	15-20	*	8	15-20			
Normalbrenner	20-25	*	9	20-25			
Wokbrenner	15-20	*	6	15-20			
Fertigprodukte							
Gefrorene Krokette (16 Stck)							
Gefrorene Fischstäbchen (12 Stck)							
Starkbrenner	6-10		8	6-10			
Wokbrenner	5-9		8	5-9			
Normalbrenner	8-12		8	8-12			

Gericht Brenner	Gesam- tzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Bratwürste (12 Stck.)							
Starkbrenner	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalbrenner	7-12		9	7-12			
Wokbrenner	5-10		9	1-3		7	4-7
Brühwürste (12 Stck.)							
Normalbrenner	8-13		9	8-13			
Wokbrenner	9-14		4	9-14			
Starkbrenner	7-12		7	7-12			
Hamburger (4 Stck)							
Starkbrenner	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wokbrenner	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Normalbrenner	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Gefrorenes Gemüse**							
Starkbrenner	7-12	*	9	7-12			
Wokbrenner	5-10	*	9	5-10			
Normalbrenner	12-17	*	9	12-17			
Pizza (20 cm Durchmesser)							
Wokbrenner	4-8		1	4-8			
Starkbrenner	16-20		1	16-20			
Normalbrenner	20-25		1	20-25			
Desserts							
Reispudding**							
Normalbrenner	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Sparbrenner	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Wokbrenner	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Milkschokolade							
Sparbrenner	10-14	*	1	10-14			
Normalbrenner	16-20	*	1	16-20			
Crêpes (4 Stck)							
Starkbrenner	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Wokbrenner	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Dual-Wokbrenner	9-14	*	5	1-3	*	4	8-11
Brotpudding							
Starkbrenner	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrenner	23-28		9	8-10		7	15-18
Normalbrenner	27-32		9	10-12		7	17-20
Spanischer Pudding**							
Starkbrenner	3-8	*	5	3-8			
Normalbrenner	8-13	*	5	8-13			
Wokbrenner	3-8	*	2	3-8			
Rührkuchen (im Wasserbad)							
Starkbrenner	35-40		9	35-40			
Wokbrenner	40-45		9	40-45			
Normalbrenner	45-50		9	45-50			

Kochtipps

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Cremesuppen und Hülsenfrüchten einen Schnellkochtopf. Die Garzeit wird deutlich reduziert. Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Geben Sie alle Zutaten gleich zu Beginn zu.
- Legen Sie beim Kochen von Kartoffeln und Reis immer einen Deckel auf. Die Garzeit wird dadurch deutlich geringer. Das Wasser muss kochen, bevor Sie Nudeln, Reis oder Kartoffeln zugeben. Passen Sie anschließend die Kochstufe an, um das Kochen fortzusetzen.
- Erhitzen Sie bei Pfannen-Gerichten zuerst das Öl. Sobald Sie mit dem Braten begonnen haben, halten Sie die Temperatur konstant, indem Sie bei Bedarf die Kochstufe anpassen. Warten Sie beim Zubereiten mehrerer Portionen, bis die Temperatur wieder erreicht ist. Wenden Sie die Speisen regelmäßig.
- Wenn Sie Suppen, Creme, Linsen oder Kichererbsen garen, geben Sie alle Zutaten gleichzeitig in das Kochgeschirr.

Reinigung und Pflege

Reinigung

Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Reinigen Sie die Oberflächen der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später nur schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und der Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Brenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Verteilern platziert sind.

Achtung!

- Entfernen Sie zum Reinigen des Gerätes nicht die Bedienelemente. Eintretende Feuchtigkeit kann das Gerät schädigen.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. So vermeiden Sie, dass Essensreste ankleben und Sie sparen Mühe und Zeit.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen sie ausgesetzt sind, kann sich am Wok-Brenner und an den Zonen aus Edelstahl (Fettauffangschale, Umgebung der Brenner usw.) die Farbe verändern. Das ist normal. Reinigen Sie diese Bereiche nach jeder Benutzung mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 311499 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Achtung!

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen.

Störungen beheben

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme.	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Gashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknebels aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanleitung.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.


Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Geräts das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

Table des matières

Utilisation conforme aux indications	15
Consignes de sécurité importantes	16
Votre nouvel appareil	17
Éléments de commande et brûleurs	17
Accessoires	18
Brûleurs à gaz	19
Mise sous tension manuelle	19
Allumage automatique	19
Système de sécurité	19
Éteindre un brûleur	19
Avertissements	19
Récipients de préparation	19
Récipients appropriés	19
Conseils d'utilisation	20
Tableau de cuisson	20
Informations sur le tableau	20
Nettoyage et entretien	23
Nettoyage	23
Maintenance	23
Résoudre des anomalies	24
Service Technique	25
Conditions de garantie	25
Emballage et appareils usagés	25
Élimination écologique	25

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.gaggenau.com et la boutique en ligne :
www.gaggenau.com/zz/store

Utilisation conforme aux indications

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

⚠️ Mise en garde – Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

⚠️ Mise en garde – Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

⚠️ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utilisez les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entreposez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni n'utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

⚠️ Mise en garde – Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche secteur ou déconnectez le fusible dans le boîtier à fusibles, fermez l'arrivée de gaz. Appelez le service après-vente.

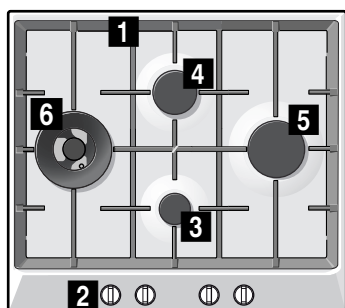
- S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé. Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ Mise en garde – Risque de décharge électrique !

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

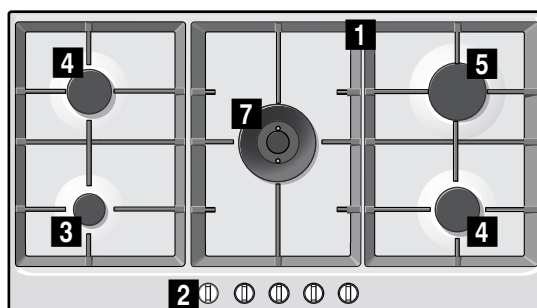
Votre nouvel appareil

CG261.....



- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW
- 4** Brûleur standard avec jusqu'à 1,75 kW

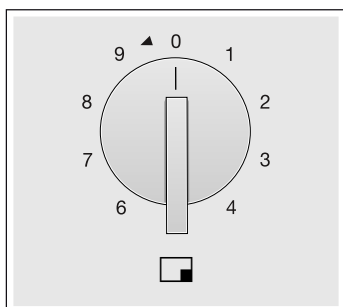
CG291.....



- 5** Brûleur puissant avec jusqu'à 3 kW
- 6** Brûleur pour wok avec jusqu'à 4 kW
- 7** Double brûleur pour wok avec jusqu'à 5 kW

Éléments de commande et brûleurs

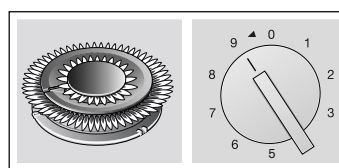
Le brûleur correspondant est indiqué sur chaque manette de commande. Les boutons de commande vous permettent de régler les puissances requises entre les valeurs maximales et minimales selon les différentes positions. Ne tentez jamais de passer directement de la position 0 à la position 1 ou de la position 1 à la position 0.



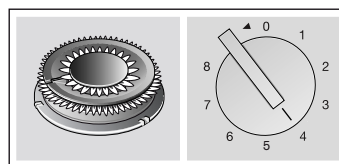
Affichages

- Brûleur commandé par la manette de commande
- 0 Brûleur désactivé
- 9 Puissance de chauffe la plus élevée et allumage électrique
- 1 Puissance de chauffe la plus faible

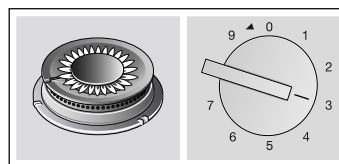
Les flammes intérieures et extérieures du brûleur à double flamme peuvent être réglées indépendamment les unes des autres. Les niveaux de puissance possibles sont :



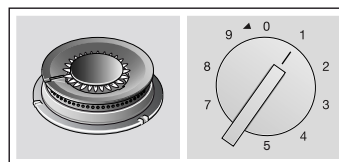
Flammes extérieures et intérieures à la puissance maximale.



Flammes extérieures à la puissance minimale, flammes intérieures à la puissance maximale.



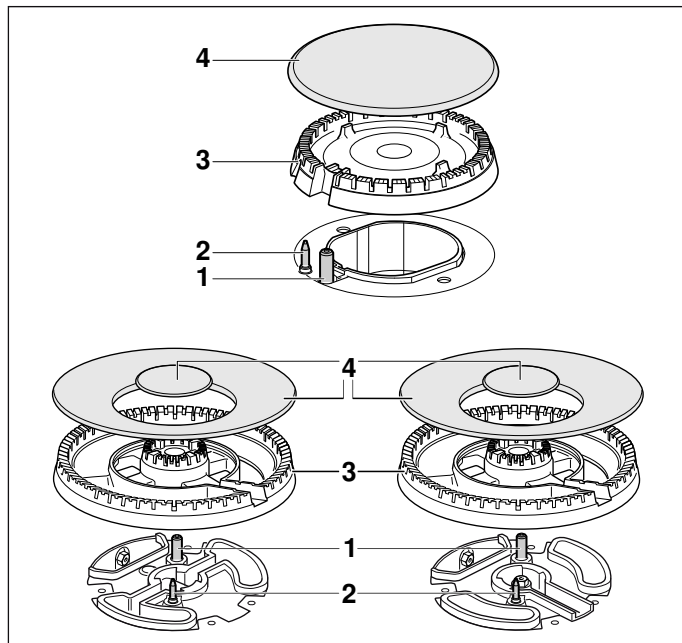
Flammes intérieures à la puissance maximale.



Flammes intérieures à la puissance minimale.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

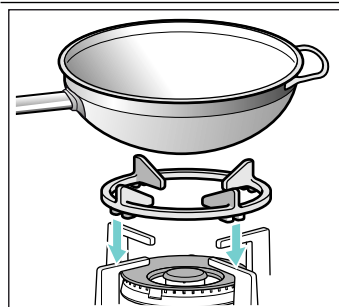


Éléments

1	Bougie d'allumage
2	Thermocouple
3	Corps du brûleur
4	Chapeau du brûleur

Accessoires

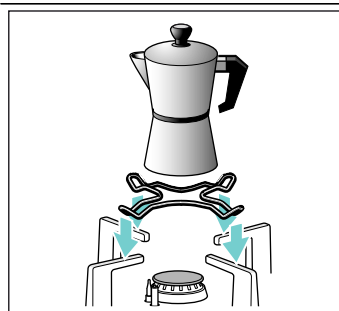
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grillewoksupplémentaire

Uniquement appropriée pour l'utilisation sur des brûleurs wok. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond bombé.

Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, l'utilisation d'une grille wok supplémentaire est recommandée.



Grillesupplémentairepour cafetière Espresso

Uniquement appropriée pour l'utilisation sur le plus petit brûleur. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm.

Code

647832 (CG261)	Grille wok supplémentaire
647535 (CG291)	
423545	Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

Mise sous tension manuelle

- 1 Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée.
- 2 Approchez un allumeur ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si la table de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies d'allumage) :

- 1 Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée. Tant que le bouton de commande est maintenu enfoncé, tous les brûleurs génèrent une étincelle. La flamme s'enflamme. Patientez quelques secondes.
- 2 Relâchez le bouton de commande.
- 3 Tournez le bouton de commande dans la position souhaitée.

Si aucun allumage ne se produit, éteignez le brûleur et répétez les étapes précédemment décrites. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Mise en garde – Risque de déflagration !

Si la flamme ne s'allume pas après 15 secondes, éteignez le brûleur et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant d'allumer de nouveau le brûleur.

Remarque : Veillez à une propreté maximale. Si les bougies d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.

Pour que cet dispositif soit actif :

- 1 Allumez le brûleur normalement.
- 2 Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Récipients de préparation

Récipients appropriés

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur wok	22 cm	30 cm
Brûleur puissant	20 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	22 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

Conseils d'utilisation

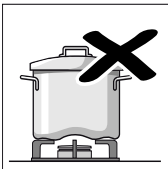
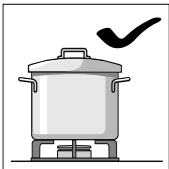
Remarque : En cas d'utilisation avec certaines poêles ou casseroles, une légère déformation passagère de la surface de cuisson en acier peut se produire. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Les recommandations suivantes vous aident à économiser de l'énergie et vous empêchent d'endommager les ustensiles :



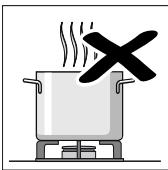
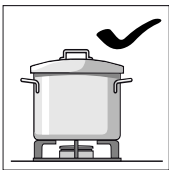
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

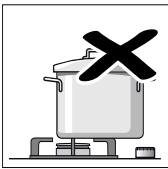
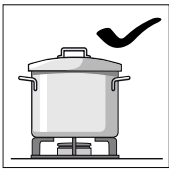


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

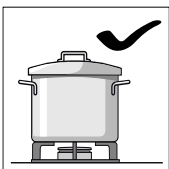


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

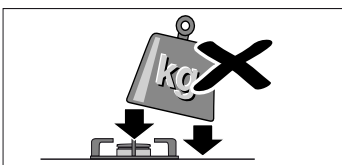


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Tableau de cuisson


Le tableau suivant répertorie les positions de chauffe et les temps de cuisson de différents plats. Les indications sont des valeurs de référence pour quatre portions.


Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient. Pour la préparation de ces plats, un ustensile de cuisson en acier inoxydable a principalement été utilisé.


Utilisez toujours un ustensile approprié et positionnez-le au centre du brûleur. Vous trouverez des informations sur le diamètre de l'ustensile sous. → "Récipients appropriés"

Informations sur le tableau


La préparation de chaque plat se compose d'une ou de deux étapes. Chaque étape présente des informations sur ce qui suit :

 Mode de cuisson


 Position de chauffe

 Durée en minutes


Modes de cuisson répertoriés dans le tableau

 Porter à ébullition


 Poursuivre la cuisson

 Faire monter la pression dans la cocotte minute

 Maintenir la pression dans la cocotte minute

 Saisir fortement

 Faire rissoler

 Faire fondre, fondre

* Sans couvercle

** Remuer constamment

Remarque : Les symboles n'apparaissent pas sur l'appareil. Ils servent d'orientation pour les différents modes de cuisson.

Le tableau présente des indications pour la préparation de plats sur différents brûleurs. L'option recommandée est le premier brûleur mentionné. Tous les brûleurs de la table de cuisson sont décrits dans la vue d'ensemble des modèles.

Exemple :

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Brûleurs							
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
B. puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Cet exemple montre la préparation de soupe de poisson avec le brûleur puissant, le brûleur standard et le brûleur pour wok.



















































Avec le brûleur puissant (option recommandée) le temps de cuisson total se situe entre 12 de 17 minutes.















































- Étape 1 : porter à ébullition. Régler la position de chauffe 8 pendant 7 à 9 minutes.
- Étape 2 : continuer la cuisson. Passer à la position de chauffe 1 pendant 5 à 8 minutes.



















Ces indications sont également valables pour les autres brûleurs proposés.

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Brûleurs							
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
B. puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Crème de potiron, bortsch (soupe de betterave)							
B. puissant	30-35		9	10-12		5	20-23
B. standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Brûleur wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (soupe de légumes)							
B. puissant	47-52		9	10-12		5	37-40
B. standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Brûleur wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Pâtes et riz							
Spaghettis							
B. puissant	18-22		9	8-10		6	10-12
B. standard	20-24		9	10-12		7	10-12
Brûleur wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Riz							
B. puissant	17-22		9	5-7		2	12-15
B. standard	18-23		9	7-9		6	11-14
Brûleur wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Brûleurs							
Ravioli							
B. puissant	9-14		9	4-6		6	5-8
B. standard	17-22		8	12-14		8	5-8
Brûleur wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Légumes et légumes secs							
Pommes de terre cuites (purée, salade de pommes de terre)							
B. puissant	23-28		9	8-10		5	15-18
B. standard	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (purée de pois chiches)							
B. puissant	50-55		9	10-12		4	40-43
B. standard	52-57		9	12-14		5	40-43
Brûleur wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lentilles							
B. puissant	40-45		9	8-10		8	32-35
B. standard	50-55		9	18-20		6	32-35
Brûleur wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Légumes frits							
B. puissant	12-17		7	6-8		6	6-9
B. standard	15-20		8	8-10		7	7-10
Double brûleur wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Légumes frais sautés**							
Brûleur wok	6-8		9	6-8			
B. puissant	6-8		9	6-8			
Frites							
Brûleur wok	15-20		7	15-20			
B. puissant	15-20		9	15-20			
B. standard	25-30		9	25-30			
œufs							
Shakshuka							
B. standard	15-20		9	10-12		4	5-8
B. puissant	13-18		8	7-9		3	6-9
Double brûleur wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 port.)							
B. standard	3-5		8	3-5			
B. puissant	2-4		9	2-4			
Brûleur wok	2-4		5	2-4			
Tortilla espagnole							
B. puissant	25-30		9	25-30			
Brûleur wok	18-23		9	18-23			
Double brûleur wok	25-30		7	25-30			

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Sauces							
Sauce béchamel**							
Brûleur éco	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
B. standard	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Brûleur wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Sauce avec bleu**							
Brûleur éco	4-6	 *	7	4-6			
B. standard	3-5	 *	7	3-5			
B. puissant	3-5	 *	5	3-5			
Sauce napolitaine							
B. standard	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Brûleur wok	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
B. puissant	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Sauce carbonara							
B. standard	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
B. puissant	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Brûleur éco	10-15	 *	9	5-7	 *	5	5-8
Poisson							
Merlan à la romaine							
B. puissant	5-10	 *	8	5-10			
B. standard	8-13	 *	9	8-13			
Brûleur wok	4-9	 *	6	4-9			
Saumon cuit							
B. puissant	5-10	 *	7	2-4	 *	1	3-6
Double brûleur wok	5-10	 *	6	2-4	 *	1	3-6
Brûleur wok	7-12	 *	8	2-4	 *	1	5-8
Moules							
B. puissant	5-7	 *	9	5-7			
Brûleur wok	4-6	 *	9	4-6			
B. standard	10-12	 *	9	10-12			
Viandes							
Magret de canard (1 pièce)							
B. standard	6-8	 *	7	6-8			
B. puissant	9-11	 *	7	9-11			
Brûleur wok	6-8	 *	5	6-8			
Filet de bœuf Stroganoff							
B. puissant	8-13	 *	9	8-13			
Brûleur wok	5-10	 *	8	5-10			
B. standard	12-17	 *	9	12-17			
Blancs de poulet (8 filets de poulet)							
B. puissant	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Brûleur wok	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
B. standard	7-12	 *	9	7-12			

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Viande hâchée (tourte à la viande, boulettes de viande, sauce bolognaise)							
B. puissant	15-20	 *	8	15-20			
B. standard	20-25	 *	9	20-25			
Brûleur wok	15-20	 *	6	15-20			
Plats cuisinés							
Croquettes surgelées (16 pièces) Bâtonnets de poisson surgelés (12 pièces)							
B. puissant	6-10	 *	8	6-10			
Brûleur wok	5-9	 *	8	5-9			
B. standard	8-12	 *	8	8-12			
Saucisses à griller (12 pièces)							
B. puissant	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
B. standard	7-12	 *	9	7-12			
Brûleur wok	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Saucisses (12 pièces)							
B. standard	8-13	 *	9	8-13			
Brûleur wok	9-14	 *	4	9-14			
B. puissant	7-12	 *	7	7-12			
Hamburger (4 pièces)							
B. puissant	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Brûleur wok	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
B. standard	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Légumes congelés**							
B. puissant	7-12	 *	9	7-12			
Brûleur wok	5-10	 *	9	5-10			
B. standard	12-17	 *	9	12-17			
Pizza (diamètre 20 cm)							
Brûleur wok	4-8	 *	1	4-8			
B. puissant	16-20	 *	1	16-20			
B. standard	20-25	 *	1	20-25			
Desserts							
Riz au lait**							
B. standard	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Brûleur éco	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Brûleur wok	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Chocolat au lait							
Brûleur éco	10-14	 *	1	10-14			
B. standard	16-20	 *	1	16-20			
Crêpes (4 pièces)							
B. puissant	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Brûleur wok	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Double brûleur wok	9-14	 *	5	1-3	 *	4	8-11

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Pudding de pain							
B. puissant	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur wok	23-28		9	8-10		7	15-18
B. standard	27-32		9	10-12		7	17-20
Flan espagnol**							
B. puissant	3-8	 *	5	3-8			
B. standard	8-13	 *	5	8-13			
Brûleur wok	3-8	 *	2	3-8			
Génoise (au bain-marie)							
B. puissant	35-40		9	35-40			
Brûleur wok	40-45		9	40-45			
B. standard	45-50		9	45-50			

Conseils de cuisson

- Utilisez une cocotte minute pour préparer les soupes et les légumes secs. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant. Ajoutez tous les ingrédients en même temps dès le début.
- Utilisez toujours un couvercle pour cuire les pommes de terre et le riz. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez la position de chauffe pour poursuivre la cuisson.
- Pour les plats préparés à la poêle, réchauffez d'abord cette dernière avec de l'huile. Dès que vous commencez à faire frire vos aliments, maintenez la température et ajustant si besoin la position de chauffe. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- Si vous préparez des soupes, des crèmes, des lentilles ou des pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèchefrite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 311499.

Attention !

La nettoyeur d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.


Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole , tenez compte des instructions suivantes.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Indice

Uso corretto	27
Importanti avvertenze di sicurezza	28
Il suo nuovo apparecchio	29
Elementi di comando e bruciatori	29
Accessori	30
Bruciatori a gas	31
Attivazione manuale	31
Accensione automatica	31
Sistema di sicurezza	31
Spegnere un bruciatore	31
Avvertenze	31
Recipienti da cucina	31
Recipienti adeguati	31
Avvertenze d'uso	32
Tabella di cottura	32
Informazioni sulla tabella	32
Pulizia e manutenzione	35
Pulizia	35
Manutenzione	35
Risoluzione di anomalie	36
Servizio di assistenza tecnica	37
Condizioni di garanzia	37
Imballaggio e apparecchi usati	37
Smaltimento ecocompatibile	37

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau.com/zz/store

Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni.

Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio. Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – Pericolo di deflagrazione!

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

⚠️ Avviso – Pericolo di intossicazione!

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente.

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.
- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

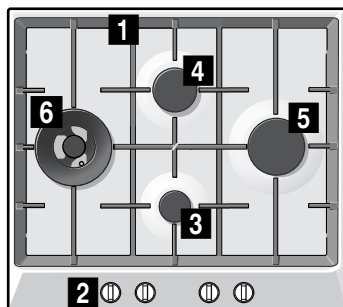
- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se una manopola non può essere ruotata oppure è allentata, non deve più essere utilizzata. Rivolgersi repentinamente al servizio di assistenza clienti in modo che la manopola venga riparata o sostituita.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

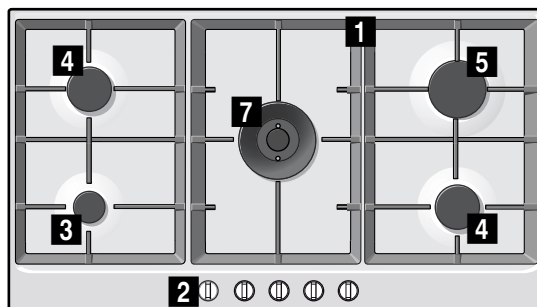
Il suo nuovo apparecchio

CG261.....



- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore piccolo fino a 1 kW
- 4** Bruciatore standard fino a 1,75 kW

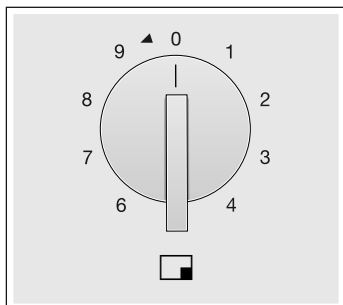
CG291.....



- 5** Bruciatore a fiamma alta fino a 3 kW
- 6** Bruciatore per wok fino a 4 kW
- 7** Bruciatore per wok doppio fino a 5 kW

Elementi di comando e bruciatori

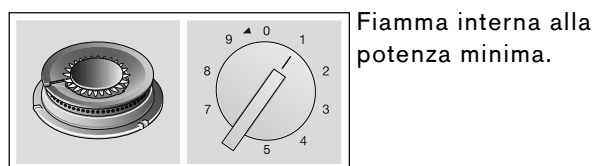
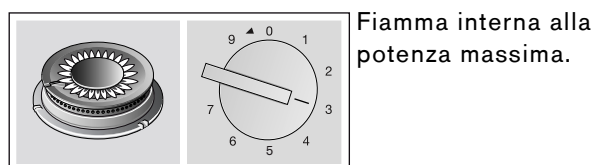
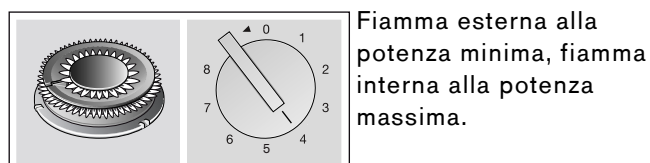
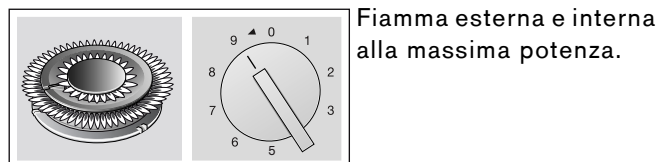
Su ciascuna manopola di comando è contrassegnato il corrispondente bruciatore. Con le manopole di comando è possibile impostare, in corrispondenza delle diverse posizioni, la potenza di volta in volta necessaria tra i valori massimi e minimi. Non cercare mai di passare dalla posizione 0 direttamente alla posizione 1 o dalla posizione 1 alla posizione 0.



Indicatori

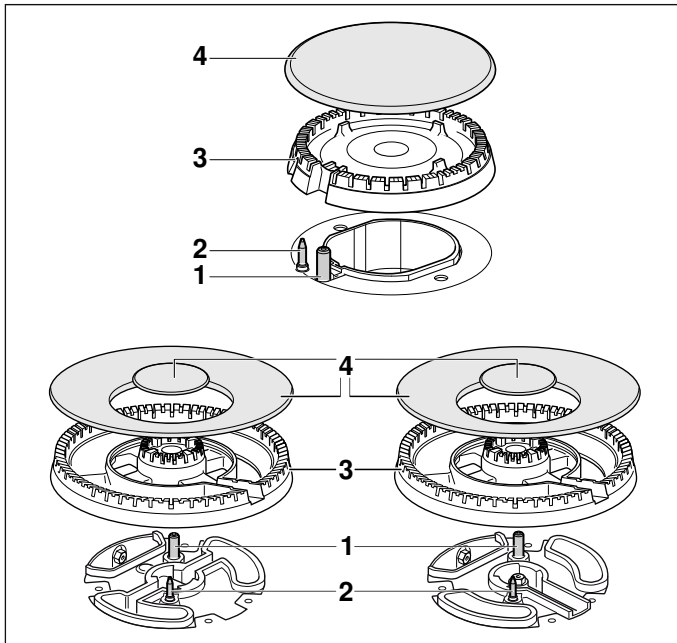
- Bruciatore comandato dalla manopola di comando
- 0 Bruciatore disattivato
- 9 Livello di potenza massimo e accensione elettrica
- 1 Livello di potenza minimo

Le fiamme interne ed esterne del bruciatore doppio possono essere regolate indipendentemente le une dalle altre. I possibili livelli di potenza sono:



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.

Rimuovere sempre attentamente le griglie. Lo spostamento di una griglia può comportare lo spostamento delle griglie adiacenti.

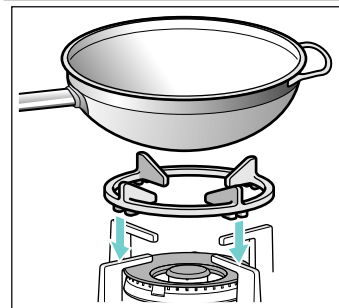


Elementi

1	Candela di accensione
2	Termocoppia
3	Coppetta bruciatore
4	Coperchio bruciatore

Accessori

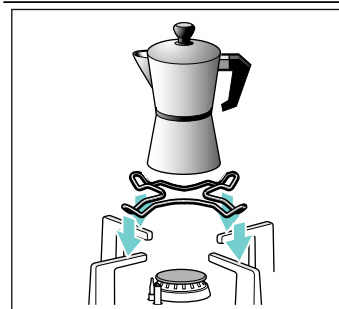
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

Adatta esclusivamente per l'impiego su bruciatori per wok. Utilizzare stoviglie con fondo concavo.

Per prolungare la durata utile dell'apparecchio, si consiglia di utilizzare la griglia supplementare per wok.



Griglia supplementare per moka

Adatta esclusivamente per l'impiego sul bruciatore più piccolo. Utilizzare la stoviglia con un diametro inferiore a 12 cm.

Codice

647832 (CG261)

Griglia supplementare wok

647535 (CG291)

423545

Griglia supplementare per moka

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Bruciatori a gas

Attivazione manuale

- 1 Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla verso sinistra fino al livello di potenza massimo.
- 2 Avvicinare un accenditore o una fiamma (accendino, fiammifero, ecc.) al bruciatore.

Accensione automatica

Se il piano cottura dispone di un'accensione automatica (candeleterie di accensione):

- 1 Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla verso sinistra fino al livello di potenza massimo.
Fin quando la manopola di comando viene tenuta premuta, tutti i bruciatori producono scintille. La fiamma si accende. Attendere alcuni secondi.
- 2 Rilasciare la manopola di comando.
- 3 Ruotare la manopola di comando nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, disattivare il bruciatore e ripetere i passaggi descritti in precedenza. Questa volta tenere premuta la manopola di comando più a lungo (fino a 10 secondi).

Avviso – Pericolo di esplosione!

Se dopo 15 secondi la fiamma non si accende, disattivare il bruciatore e aprire la porta o la finestra della stanza. Prima di riattivare il bruciatore, attendere almeno un minuto.

Avvertenza: Prestare attenzione alla massima pulizia. Se le candeleterie sono otturate, è possibile che l'accensione presenti delle anomalie. Pulire regolarmente le candeleterie con una piccola spugna non metallica. Evitare che le candeleterie siano esposte a urti violenti.

Sistema di sicurezza

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.

Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

- 1 Accendere il bruciatore come di consueto.
- 2 Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in posizione 0.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Recipienti da cucina

Recipienti adeguati

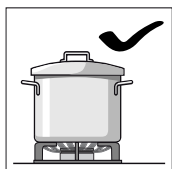
Bruciatore	Diametro minimo del fondo della stoviglia	Diametro massimo del fondo della stoviglia
Bruciatore per wok	22 cm	30 cm
Bruciatore a fiamma alta	20 cm	26 cm
Bruciatore standard	14 cm	22 cm
Bruciatore piccolo	12 cm	16 cm

La stoviglia non deve sporgere al di fuori del bordo del piano di cottura.

Avvertenze d'uso

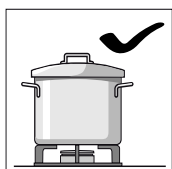
Avvertenza: In caso di utilizzo con determinate padelle o pentole è possibile che si verifichi una leggera e temporanea deformazione della superficie di cottura in acciaio. È normale e non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio.

I consigli riportati qui di seguito aiutano a risparmiare energia e a evitare danni alle stoviglie:



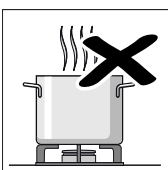
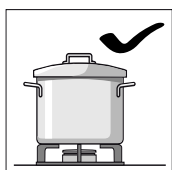
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

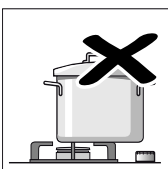
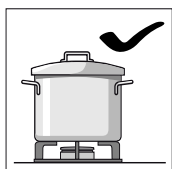


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgarsi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

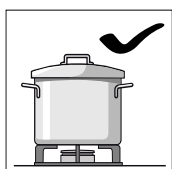


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



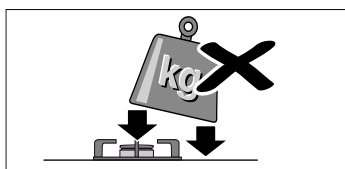
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Tabella di cottura


La seguente tabella contiene i livelli di cottura ottimali e i tempi di cottura per le diverse pietanze. Le indicazioni mostrano i valori di riferimento per quattro porzioni.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità delle pietanze, dal tipo di gas impiegato e dal materiale degli utensili per cottura. Per la preparazione di queste pietanze, sono state impiegate per lo più stoviglie in acciaio inox.


Utilizzare sempre la stoviglia della dimensione corrispondente e collocarla al centro del bruciatore. Le informazioni relative al diametro della stoviglia si trovano in → "Recipienti adeguati"

Informazioni sulla tabella


La preparazione di ciascuna pietanza è composta da una o due fasi. Ciascuna fase contiene informazioni relative a:

 Metodo di cottura


 Livello di cottura


 Durata in minuti

Metodi di cottura indicati nella tabella


 Portare a cottura

 Proseguimento della cottura

 Creare la pressione nella pentola a pressione

 Mantenere la pressione nella pentola a pressione

 Rosolatura a fuoco vivace

 Rosolatura a fuoco lento

 Fondere, sciogliere

* Senza coperchio

** Mescolare costantemente

Avvertenza: I simboli non compaiono sull'apparecchio. Fungono da suggerimento per i diversi metodi di cottura.

Compaiono indicazioni per la preparazione di pietanze sui diversi bruciatori. L'opzione consigliata riguarda il primo bruciatore menzionato. Nella panoramica modelli vengono descritti tutti i bruciatori del piano di cottura.

Esempio:

Pietanza	Tempo	Fase 1			Fase 2		
Bruciatore	totale in min.						
Minestre, vellutate							
Zuppa di pesce							
B. a fiamma alta	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
B. per wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Questo esempio mostra la preparazione di una zuppa di pesce con il bruciatore a fiamma alta, bruciatore standard e il bruciatore per wok.














































Con il bruciatore a fiamma alta (opzione consigliata), il tempo di cottura totale è compreso tra 12 e 17 minuti.

- Fase 1: portare a cottura. Impostare il livello di cottura 8 per 7-9 minuti.
- Fase 2: proseguimento della cottura. Commutare al livello di cottura 1 per 5-8 minuti.

































Le indicazioni valgono anche per gli altri bruciatori proposti.

Pietanza	Tempo	Fase 1			Fase 2		
Bruciatori	totale in min.						
Minestre, vellutate							
Zuppa di pesce							
B. a fiamma alta	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
B. per wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Vellutata di zucca, zuppa Borsch							
B. a fiamma alta	30-35		9	10-12		5	20-23
B. standard	45-50		9	15-17		6	30-33
B. per wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (zuppa di verdure)							
B. a fiamma alta	47-52		9	10-12		5	37-40
B. standard	57-62		9	10-12		6	47-50
B. per wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Pasta e riso							
Spaghetti							
B. a fiamma alta	18-22		9	8-10		6	10-12
B. standard	20-24		9	10-12		7	10-12
B. per wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Riso							
B. a fiamma alta	17-22		9	5-7		2	12-15
B. standard	18-23		9	7-9		6	11-14
B. per wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Pietanza	Tempo	Fase 1			Fase 2		
Bruciatori	totale in min.						
Ravioli							
B. a fiamma alta	9-14		9	4-6		6	5-8
B. standard	17-22		8	12-14		8	5-8
B. per wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Verdure e legumi							
Patate bollite (purea, insalata di patate)							
B. a fiamma alta	23-28		9	8-10		5	15-18
B. standard	25-30		9	10-12		6	15-18
B. per wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (purea di ceci)							
B. a fiamma alta	50-55		9	10-12		4	40-43
B. standard	52-57		9	12-14		5	40-43
B. per wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lenticchie							
B. a fiamma alta	40-45		9	8-10		8	32-35
B. standard	50-55		9	18-20		6	32-35
B. per wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Verdure fritte							
B. a fiamma alta	12-17		7	6-8		6	6-9
B. standard	15-20		8	8-10		7	7-10
Bruciatore per wok doppio	10-15		7	5-7		5	5-8
Verdure fresche saltate **							
B. per wok	6-8		9	6-8			
B. a fiamma alta	6-8		9	6-8			
Patate fritte							
B. per wok	15-20		7	15-20			
B. a fiamma alta	15-20		9	15-20			
B. standard	25-30		9	25-30			
Uova							
Shakshuka							
B. standard	15-20		9	10-12		4	5-8
B. a fiamma alta	13-18		8	7-9		3	6-9
Bruciatore per wok doppio	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 porz.)							
B. standard	3-5		8	3-5			
B. a fiamma alta	2-4		9	2-4			
B. per wok	2-4		5	2-4			

Pietanza Bruciatori	Tempo Fase 1 totale in min.	Fase 1			Fase 2		
							
Tortilla spagnola							
B. a fiamma alta	25-30	 *	9	25-30			
B. per wok	18-23	 *	9	18-23			
Bruciatore per wok doppio	25-30	 *	7	25-30			
Salse							
Besciamella**							
B. piccolo	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
B. standard	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
B. per wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Salsa con formaggio erborinato**							
B. piccolo	4-6	 *	7	4-6			
B. standard	3-5	 *	7	3-5			
B. a fiamma alta	3-5	 *	5	3-5			
Salsa napoletana							
B. standard	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
B. per wok	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
B. a fiamma alta	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Salsa carbonara							
B. standard	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
B. a fiamma alta	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
B. piccolo	10-15	 *	9	5-7	 *	5	5-8
Pesce							
Merluzzo alla romana							
B. a fiamma alta	5-10	 *	8	5-10			
B. standard	8-13	 *	9	8-13			
B. per wok	4-9	 *	6	4-9			
Salmone al forno							
B. a fiamma alta	5-10	 *	7	2-4	 *	1	3-6
Bruciatore per wok doppio	5-10	 *	6	2-4	 *	1	3-6
B. per wok	7-12	 *	8	2-4	 *	1	5-8
Frutti di mare							
B. a fiamma alta	5-7	 *	9	5-7			
B. per wok	4-6	 *	9	4-6			
B. standard	10-12	 *	9	10-12			
Carne							
Petto d'anatra (1 pezzo)							
B. standard	6-8	 *	7	6-8			
B. a fiamma alta	9-11	 *	7	9-11			
B. per wok	6-8	 *	5	6-8			

Pietanza Bruciatori	Tempo Fase 1 totale in min.	Fase 1			Fase 2		
							
Filetto di manzo alla Stroganoff							
B. a fiamma alta	8-13	 *	9	8-13			
B. per wok	5-10	 *	8	5-10			
B. standard	12-17	 *	9	12-17			
Cotoletta di pollo (8 filetti di petto di pollo)							
B. a fiamma alta	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
B. per wok	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
B. standard	7-12	 *	9	7-12			
Carne trita (pasticcio di carne, polpette, ragù alla bolognese)							
B. a fiamma alta	15-20	 *	8	15-20			
B. standard	20-25	 *	9	20-25			
B. per wok	15-20	 *	6	15-20			
Cibi pronti							
Crocchette surgelate (16 pezzi)							
Bastoncini di pesce surgelati (12 pezzi)							
B. a fiamma alta	6-10	 *	8	6-10			
B. per wok	5-9	 *	8	5-9			
B. standard	8-12	 *	8	8-12			
Salsicce (12 pezzi)							
B. a fiamma alta	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
B. standard	7-12	 *	9	7-12			
B. per wok	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Würstel lessi (12 pezzi)							
B. standard	8-13	 *	9	8-13			
B. per wok	9-14	 *	4	9-14			
B. a fiamma alta	7-12	 *	7	7-12			
Hamburger (4 pezzi)							
B. a fiamma alta	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
B. per wok	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
B. standard	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Verdure congelate**							
B. a fiamma alta	7-12	 *	9	7-12			
B. per wok	5-10	 *	9	5-10			
B. standard	12-17	 *	9	12-17			
Pizza (20 cm di diametro)							
B. per wok	4-8	 *	1	4-8			
B. a fiamma alta	16-20	 *	1	16-20			
B. standard	20-25	 *	1	20-25			

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
							
Dessert							
Budino di riso**							
B. standard	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
B. piccolo	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
B. per wok	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Cioccolato al latte							
B. piccolo	10-14	 *	1	10-14			
B. standard	16-20	 *	1	16-20			
Crêpes (4 pezzi)							
B. a fiamma alta	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
B. per wok	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Bruciatore per wok doppio	9-14	 *	5	1-3	 *	4	8-11
Budino di pane							
B. a fiamma alta	25-30	 *	9	10-12	 *	6	15-18
B. per wok	23-28	 *	9	8-10	 *	7	15-18
B. standard	27-32	 *	9	10-12	 *	7	17-20
Budino spagnolo**							
B. a fiamma alta	3-8	 *	5	3-8			
B. standard	8-13	 *	5	8-13			
B. per wok	3-8	 *	2	3-8			
Torta morbida (a bagnomaria)							
B. a fiamma alta	35-40	 *	9	35-40			
B. per wok	40-45	 *	9	40-45			
B. standard	45-50	 *	9	45-50			

Consigli di cottura

- Per la preparazione di vellutate e legumi utilizzare la pentola a pressione. Il tempo di cottura viene sensibilmente ridotto. Se si utilizza una pentola a pressione, seguire le istruzioni del produttore. Aggiungere tutti gli ingredienti già all'inizio.
- Durante la cottura di patate e riso mettere sempre un coperchio. Il tempo di cottura viene sensibilmente ridotto. L'acqua deve bollire, prima di buttare la pasta, il riso o le patate. Adattare infine il livello di cottura per proseguire la cottura.
- Per le pietanze da cuocere in padella, riscaldare prima l'olio. Qualora sia già iniziata la cottura, mantenere la temperatura costante, in caso di necessità è invece possibile adattare il livello di cottura. Per la preparazione di più pietanze attendere finché la temperatura non viene di nuovo raggiunta. Girare costantemente le pietanze.
- Se si preparano zuppe, vellutate, lenticchie o ceci, aggiungere tutti gli ingredienti contemporaneamente.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Attenzione!

- Per la pulizia dell'apparecchio non rimuovere gli elementi di comando. Il sopravvenire di umidità potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 311499.

Attenzione!

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.

Risoluzione di anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare i pezzi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.


Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni:

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	39
Belangrijke veiligheidsinstructies	40
Uw nieuwe apparaat	41
Bedieningselementen en branders	41
Toebehoren	42
Gasbranders	43
Met de hand inschakelen	43
Automatische ontsteking	43
Veiligheidssysteem	43
Een brander uitdoven	43
Waarschuwingen	43
Kookpannen	43
Geschikte pannen	43
Gebruiksaanwijzingen	44
Kooktabel	44
Informatie over de tabel	44
Reiniging en onderhoud	47
Reiniging	47
Onderhoud	47
Afwijkingen verhelpen	48
Technische dienst	49
Garantievoorwaarden	49
Verpakking en gebruikte apparaten	49
Milieuvriendelijk afvoeren	49

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Bestemming van het apparaat

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken. Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw. Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander soort gas moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappij moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Dit apparaat is vanuit de fabriek aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Raadpleeg het installatievoorschrift indien dat gewijzigd moet worden. Het wordt aanbevolen onze Technische dienst te bellen voor de aanpassing aan een ander soort gas.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming. De garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt wordt voor het doel waarvoor het ontworpen is.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Gebruik geen deksels of beschermingsbarrières voor kinderen die niet aanbevolen worden door de fabrikant van de kookplaat. Ze kunnen ongevallen veroorzaken, bv. wegens oververhitting, ontsteking of loskomen van materiaaldeeltjes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – Deflagratiegevaar!

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

⚠ Waarschuwing – Risico op vergiftiging!

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor brandwonden!

- De kookzones en nabijgelegen zones worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden.
- De kookzones worden zeer heet. Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen of niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudelijk apparaat of in de buurt daarvan.
- Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur dan niet met water. Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

⚠ Waarschuwing – Risico op verwonding!

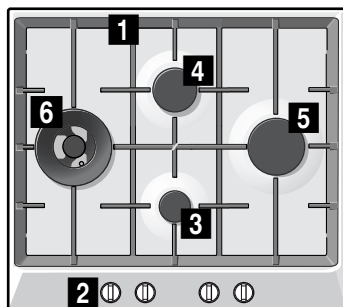
- Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer een bedieningsknop los zit of er niet aan kan worden gedraaid, mag hij niet meer worden gebruikt. Neem direct contact op met de servicedienst, om de knop te laten repareren of vervangen.

⚠ Waarschuwing – Gevaarvoorelektrische schokken!

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

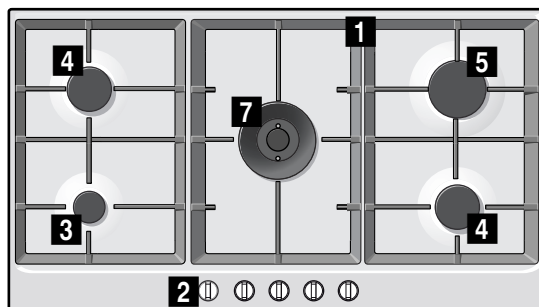
Uw nieuwe apparaat

CG261.....



- 1** Roosters
- 2** Knoppen
- 3** Hulpbrander met max. 1 kW
- 4** Halfsnelbrander met max. 1,75 kW

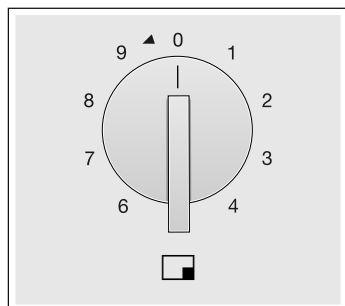
CG291.....



- 5** Sterke brander met maximaal 3 kW
- 6** Wokbrander met max. 4 kW
- 7** Tweevoudige wokbrander met max. 5 kW

Bedieningselementen en branders

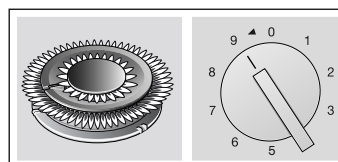
Bij elke bedieningsknop wordt de bijbehorende brander aangegeven. Met de bedieningsknoppen kunt u, in overeenstemming met de verschillende posities, het benodigde vermogen instellen tussen de maximale en minimale waarden. Probeer nooit om van stand 0 direct naar stand 1 of om van stand 1 naar stand 0 te gaan.



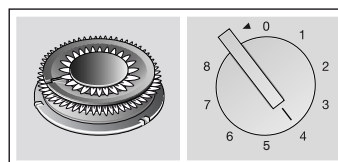
Indicaties

	Brander die m.b.v. de bedieningsknop wordt geregeld
0	Uitgeschakelde brander
9	Hoogste vermogensstand en elektrische ontsteking
1	Laagste vermogensstand

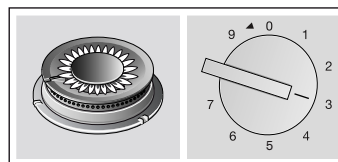
De binnenste en buitenste vlammen van de tweevoudige dubbelbrander kunnen onafhankelijk van elkaar worden geregeld. De mogelijke vermogensstanden zijn:



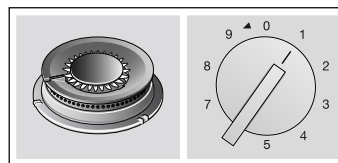
Buitenste en binnenste vlam op maximaal vermogen.



Buitenste vlam op minimaal, binnenste vlam op maximaal vermogen.



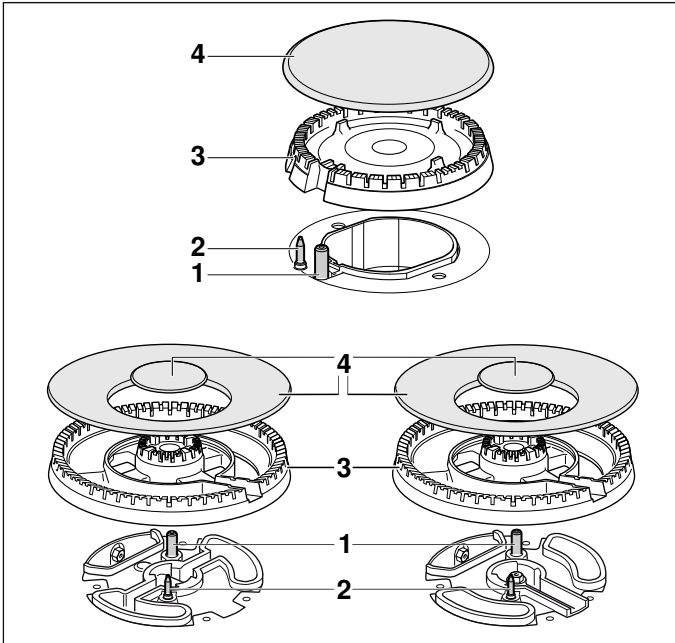
Binnenste vlam op maximaal vermogen.



Binnenste vlam op minimaal vermogen.

Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.

Roosters altijd voorzichtig verwijderen. Door een rooster te verschuiven kan het rooster daaronder ook van plaats veranderen.

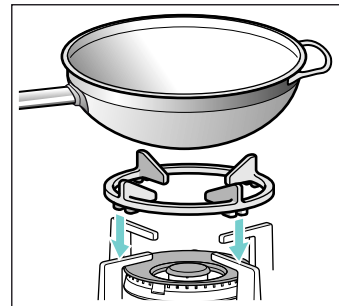


Elementen

1	Ontstekingskaars
2	Thermo-element
3	Branderkelk
4	Branderdeksel

Toebehoren

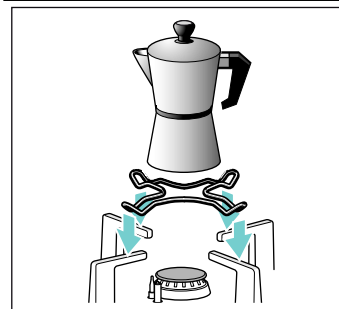
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de technische dienst.



Extra wokrooster

Alleen geschikt voor gebruik op wokbranders. Gebruik pannen met gewelfde bodem.

Ter verlenging van de levensduur van het apparaat adviseren wij om het extra wokrooster te gebruiken.



Extra rooster espressokoker

Alleen geschikt voor gebruik met de kleinste brander. Gebruik kookgerei met een diameter van minder dan 12 cm.

Code

647832 (CG261)

Extra wok-rooster

647535 (CG291)

423545

Extra rooster espressokoker

De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Gasbranders

Met de hand inschakelen

- 1 Druk op de bedieningsknop van de gekozen brander en draai hem naar links tot de hoogste vermogensstand.
- 2 Houd een aansteker of een vlam (van een lucifer bijv.) bij de brander.

Automatische ontsteking

Als de kookplaat over een automatische ontsteking beschikt (ontstekingskaarsen):

- 1 De bedieningsknop van de geselecteerde brander indrukken en naar links tot aan de hoogste vermogensstand draaien. Zolang de bedieningsknop ingedrukt blijft, maken alle branders vonken. De vlam ontsteekt. Enkele seconden wachten.
- 2 De bedieningsknop loslaten.
- 3 De bedieningsknop in de gewenste positie draaien.

Als er geen ontsteking plaatsvindt, de brander uitschakelen en de voordien beschreven stappen herhalen. Deze keer de bedieningsknop langer ingedrukt houden (tot 10 seconden).

Waarschuwing – Ontploffingsgevaar!

Als de vlam na 15 seconden niet ontsteekt, de brander uitschakelen en de deur of het raam van de kamer openen. Vooraleer de brander opnieuw wordt ingeschakeld, minstens een minuut wachten.

Aanwijzing: Op maximale netheid letten. Als de ontstekingskaarsen vervuild zijn, kan het tot een foute ontsteking komen. De ontstekingskaarsen regelmatig met een kleine, niet-metalen borstel reinigen. Erop letten dat de ontstekingskaarsen niet aan heftige stoten worden blootgesteld.

Veiligheidssysteem

Uw kookplaat beschikt over een veiligheidssysteem (thermokoppel) dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.

Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

- 1 Ontsteek de brander op gewone wijze.
- 2 Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zachte fluittoon hoort.

De eerste keren dat het apparaat gebruikt wordt is het normaal dat er geuren vrijkomen. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen na verloop van tijd.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Dit komt door de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Kookpannen

Geschikte pannen

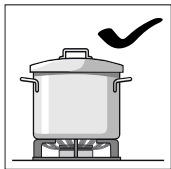
Branders	Minimale diameter van de bodem van de pan	Maximale diameter van de bodem van de pan
Wokbrander	22 cm	30 cm
Sterke brander	20 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	22 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

De pan mag niet over de rand van de kookplaat uitsteken.

Gebruiksaanwijzingen

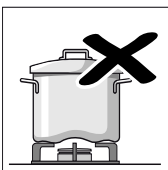
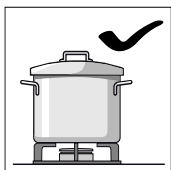
Aanwijzing: Bij gebruik met bepaalde pannen kan er een tijdelijke, lichte vervorming van de stalen kookvlakken ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

De volgende adviezen helpen u om energie te sparen en schade aan het kookgerei te voorkomen:



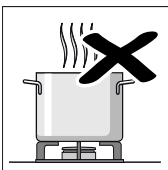
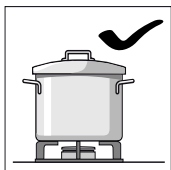
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

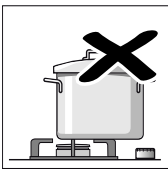
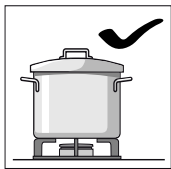


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

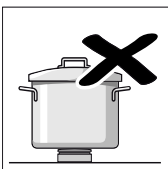
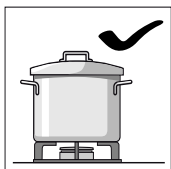


Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



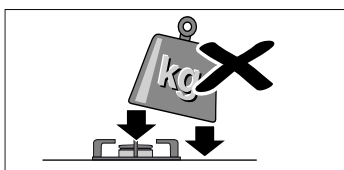
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Kooktabel


In de volgende tabel staan de optimale kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. Bij de recepten wordt steeds uitgegaan van vier porties.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten evenals het type gas en het materiaal van de pan. Voor de bereiding van deze gerechten zijn hoofdzakelijk pannen van roestvrij staal gebruikt.


Gebruik altijd pannen met de juiste afmetingen en plaats ze midden op de brander. Informatie over de diameter van de pannen vindt u onder. → "Geschikte pannen"

Informatie over de tabel

De bereiding van elk gerecht bestaat uit één of twee stappen. Bij elke stap vindt u informatie over:

 Bereidingsmethode

 Kookstand

 Tijdsduur in minuten


In de tabel opgegeven bereidingsmethoden


 Opkoken


 Doorkoken

 Druk in de snelkookpan opbouwen

 Druk in de snelkookpan behouden

 Sterk aanbraden

 Zacht aanbraden

 Smelten

* Zonder deksel

** Voortdurend roeren

Aanwijzing: Er verschijnen geen symbolen op het apparaat. Zij dienen ter oriëntatie voor verschillende bereidingsmethoden.

Er verschijnen opgaven voor het bereiden van gerechten op verschillende branders. De brander die het eerst vermeld wordt, is de aanbevolen optie. In het modeloverzicht worden alle branders van de kookplaat beschreven.

Voorbeeld:

Gerecht	Totale	Stap 1			Stap 2		
Branders	tijd in min.						
Soepen, crèmesoeppen							
Vissoep							
Sterke brander	12-17		8	7-9		1	5-8
Halfsnelbrander	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrander	10-15		9	6-8		4	4-7

In dit voorbeeld staat de bereiding van vissoep met de sterke brander, de halfsnelbrander en de wokbrander.

Met de sterke brander (aanbevolen optie) bedraagt de totale bereidingstijd 12 tot 17 minuten.

- Stap 1: Aan de kook brengen. Voor een tijdsduur van 7-9 minuten kookstand 8 instellen.
- Stap 2: Doorkoken. Voor een tijdsduur van 5-8 minuten overgaan naar kookstand 1.










De opgaven gelden ook voor de andere voorgestelde branders.

Gerecht	Totale	Stap 1			Stap 2		
Branders	tijd in min.						
Soepen, crèmesoeppen							
Vissoep							
Sterke brander	12-17		8	7-9		1	5-8
Halfsnelbrander	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrander	10-15		9	6-8		4	4-7
Pompoenroom, borsjt-soep							
Sterke brander	30-35		9	10-12		5	20-23
Halfsnelbrander	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokbrander	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (groentesoep)							
Sterke brander	47-52		9	10-12		5	37-40
Halfsnelbrander	57-62		9	10-12		6	47-50
Wokbrander	43-48		8	8-10		3	35-38
Pasta en rijst							
Spaghetti							
Sterke brander	18-22		9	8-10		6	10-12
Halfsnelbrander	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokbrander	18-22		8	8-10		6	10-12
Rijst							
Sterke brander	17-22		9	5-7		2	12-15
Halfsnelbrander	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokbrander	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Sterke brander	9-14		9	4-6		6	5-8
Halfsnelbrander	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokbrander	10-15		8	5-7		8	5-8

Gerecht	Totale	Stap 1			Stap 2		
Branders	tijd in min.						
Groente en peulvruchten							
Gekookte aardappelen (puree, aardappelsalade)							
Sterke brander	23-28		9	8-10		5	15-18
Halfsnelbrander	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrander	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (gepureerde kikkererwten)							
Sterke brander	50-55		9	10-12		4	40-43
Halfsnelbrander	52-57		9	12-14		5	40-43
Wokbrander	47-52		7	10-12		5	37-40
Linzen							
Sterke brander	40-45		9	8-10		8	32-35
Halfsnelbrander	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokbrander	45-50		6	20-22		4	25-28
Gefrituurde groente							
Sterke brander	12-17		7	6-8		6	6-9
Halfsnelbrander	15-20		8	8-10		7	7-10
Tweevoudige wokbrander	10-15		7	5-7		5	5-8
Gesauteerde, verse groente**							
Wokbrander	6-8		9	6-8			
Sterke brander	6-8		9	6-8			
Frites							
Wokbrander	15-20		7	15-20			
Sterke brander	15-20		9	15-20			
Halfsnelbrander	25-30		9	25-30			
Eieren							
Shakshuka							
Halfsnelbrander	15-20		9	10-12		4	5-8
Sterke brander	13-18		8	7-9		3	6-9
Tweevoudige wokbrander	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelet (1 portie)							
Halfsnelbrander	3-5		8	3-5			
Sterke brander	2-4		9	2-4			
Wokbrander	2-4		5	2-4			
Spaanse tortilla							
Sterke brander	25-30		9	25-30			
Wokbrander	18-23		9	18-23			
Tweevoudige wokbrander	25-30		7	25-30			
Sauzen							
Bechamelsaus**							
Hulpbrander	10-15		6	2-4		6	8-11
Halfsnelbrander	10-15		5	2-4		5	8-11
Wokbrander	3-8		5	1-2		5	2-6

Gerecht Branders	Totale tijd in min.	Stap 1			Stap 2		
Saus met blauwe schimmelkaas**							
Hulpbrander	4-6	*	7	4-6			
Halfsnelbrander	3-5	*	7	3-5			
Sterke brander	3-5	*	5	3-5			
Napoletana-saus							
Halfsnelbrander	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Wokbrander	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Sterke brander	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Carbonara-saus							
Halfsnelbrander	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Sterke brander	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Hulpbrander	10-15	*	9	5-7	*	5	5-8
Vis							
Stokvis op Romeinse wijze							
Sterke brander	5-10	*	8	5-10			
Halfsnelbrander	8-13	*	9	8-13			
Wokbrander	4-9	*	6	4-9			
Gebakken zalm							
Sterke brander	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Tweevoudige wokbrander	5-10	*	6	2-4		1	3-6
Wokbrander	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Mosselen							
Sterke brander	5-7		9	5-7			
Wokbrander	4-6		9	4-6			
Halfsnelbrander	10-12		9	10-12			
Vlees							
Eendenborst (1 stuk)							
Halfsnelbrander	6-8	*	7	6-8			
Sterke brander	9-11	*	7	9-11			
Wokbrander	6-8	*	5	6-8			
Runderfilet Stroganoff							
Sterke brander	8-13	*	9	8-13			
Wokbrander	5-10	*	8	5-10			
Halfsnelbrander	12-17	*	9	12-17			
Kipschnitzel (8 kipfilets)							
Sterke brander	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wokbrander	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Halfsnelbrander	7-12	*	9	7-12			
Gehakt (vleespastei, gehaktballen, bolognesesaus)							
Sterke brander	15-20	*	8	15-20			
Halfsnelbrander	20-25	*	9	20-25			
Wokbrander	15-20	*	6	15-20			

Gerecht Branders	Totale tijd in min.	Stap 1			Stap 2		
Kant-en-klaar producten							
Diepvrieskroketten (16 stuks)							
Diepvrieskroketten (12 stuks)							
Sterke brander	6-10		8	6-10			
Wokbrander	5-9		8	5-9			
Halfsnelbrander	8-12		8	8-12			
Braadworsten (12 stuks)							
Sterke brander	5-10		9	1-3		7	4-7
Halfsnelbrander	7-12		9	7-12			
Wokbrander	5-10		9	1-3		7	4-7
Gekookte worst (12 stuks)							
Halfsnelbrander	8-13		9	8-13			
Wokbrander	9-14		4	9-14			
Sterke brander	7-12		7	7-12			
Hamburgers (4 stuks)							
Sterke brander	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wokbrander	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Halfsnelbrander	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Diepvriesgroente**							
Sterke brander	7-12	*	9	7-12			
Wokbrander	5-10	*	9	5-10			
Halfsnelbrander	12-17	*	9	12-17			
Pizza (20 cm diameter)							
Wokbrander	4-8		1	4-8			
Sterke brander	16-20		1	16-20			
Halfsnelbrander	20-25		1	20-25			
Desserts							
Rijstpudding**							
Halfsnelbrander	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Hulpbrander	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Wokbrander	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Melkchocolade							
Hulpbrander	10-14	*	1	10-14			
Halfsnelbrander	16-20	*	1	16-20			
Crêpes (4 stuks)							
Sterke brander	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Wokbrander	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Tweevoudige wokbrander	9-14	*	5	1-3	*	4	8-11
Broodpudding							
Sterke brander	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrander	23-28		9	8-10		7	15-18
Halfsnelbrander	27-32		9	10-12		7	17-20
Spaanse pudding**							
Sterke brander	3-8	*	5	3-8			
Halfsnelbrander	8-13	*	5	8-13			
Wokbrander	3-8	*	2	3-8			

Gerecht Branders	Totale tijd in min.	Stap 1			Stap 2		
							
Cake (au bain-marie)							
Sterke brander	35-40		9	35-40			
Wokbrander	40-45		9	40-45			
Halfsnelbrander	45-50		9	45-50			

Kooktips

- Gebruik voor de bereiding van crèmesoepen en peulvruchten een snelkookpan. De bereidingstijd wordt dan merkbaar korter. Gebruikt u een snelkookpan, houd u dan aan de aanwijzingen van de producent. Voeg alle ingrediënten direct aan het begin toe.
- Tijdens het koken van aardappels en rijst moet de pan altijd afgedekt zijn. De bereidingstijd wordt daardoor merkbaar korter. Voordat u pasta, rijst of aardappels toevoegt, moet het water koken. Pas vervolgens de kookstand aan om verder te gaan met de bereiding.
- Bij pannengerechten dient u eerst de olie te verhitten. Zorg ervoor dat de temperatuur tijdens het bakken constant blijft door zo nodig de kookstand aan te passen. Wacht bij het klaarmaken van meerdere porties tot de bereidingstemperatuur weer bereikt is. U dient de gerechten regelmatig te keren.
- Maakt u soepen, crème, linzen of kikkererwten klaar, doe alle ingrediënten dan gelijktijdig in de pan.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de diffusor.

Attentie!

- Het is niet toegestaan de bedieningselementen te verwijderen om het apparaat schoon te maken. Het apparaat kan dan beschadigd raken door inkomend vocht.
- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Vanwege de hoge temperatuur kunnen de wokbrander en de roestvrij stalen zones (vetpot, omtrek van de branders, etc.) van kleur veranderen. Dit is normaal. Reinig, na elk gebruik, deze zones met een geschikt product voor roestvrij staal.

Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 311499.

Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Laat geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De automaat of een differentieel is gesprongen.	Controleer op het schakelbord of de automaat of een differentieel is gesprongen.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen voedingsresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders zitten.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Maak de branderdekseis zorgvuldig droog.
	De branderdekseis zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de dekseis juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met afsluitkranen.	Open de mogelijke afsluitkranen.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk dan of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open.	Sluit de kranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Draai de gaskraan dicht, ventileer de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatietechnicus, voor controle en certificatie van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat zeker is gesteld dat er geen gaslek is in de installatie of het apparaat.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	De knop is niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, nadat de brander ontvlamt, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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


Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  getoond wordt, houd rekening met onderstaande aanwijzingen:

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

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

9001124393(990205)
de, fr, it, nl

GAGGENAU

