

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VG 232/264

Gas cooktop

Encimera a gas

Placa de fogão a gás

Βάση εστιών αερίου

Table of contents	3
Índice	12
Índice	22
Πίνακας περιεχομένων	32

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	6
Environmentally-friendly disposal	6
Tips for saving energy	6
Your new appliance	6
Gas cooktop	6
Control knob	7
Special accessories	7
Burner assembly	7
Operation	7
Switching on automatically	7
Switching on manually	7
Switching off	8
Thermoelectric flame monitoring	8
Settings table and tips	8
Tips for cooking and roasting	8
Cookware recommendations	9
Suitable cooking vessels	9
Precautions for use	9
Care and cleaning	10
Cleaning	10
Burnt-on dirt	10
Do not use these cleaning agents	10
Trouble shooting	11
After-sales service	11

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

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

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

Risk of asphyxiation!

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

Risk of fire!

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

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

Risk of burns!

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

Risk of injury!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

- Heat damage to adjacent appliances or kitchen units: Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.
- Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.
- Malfunction: Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

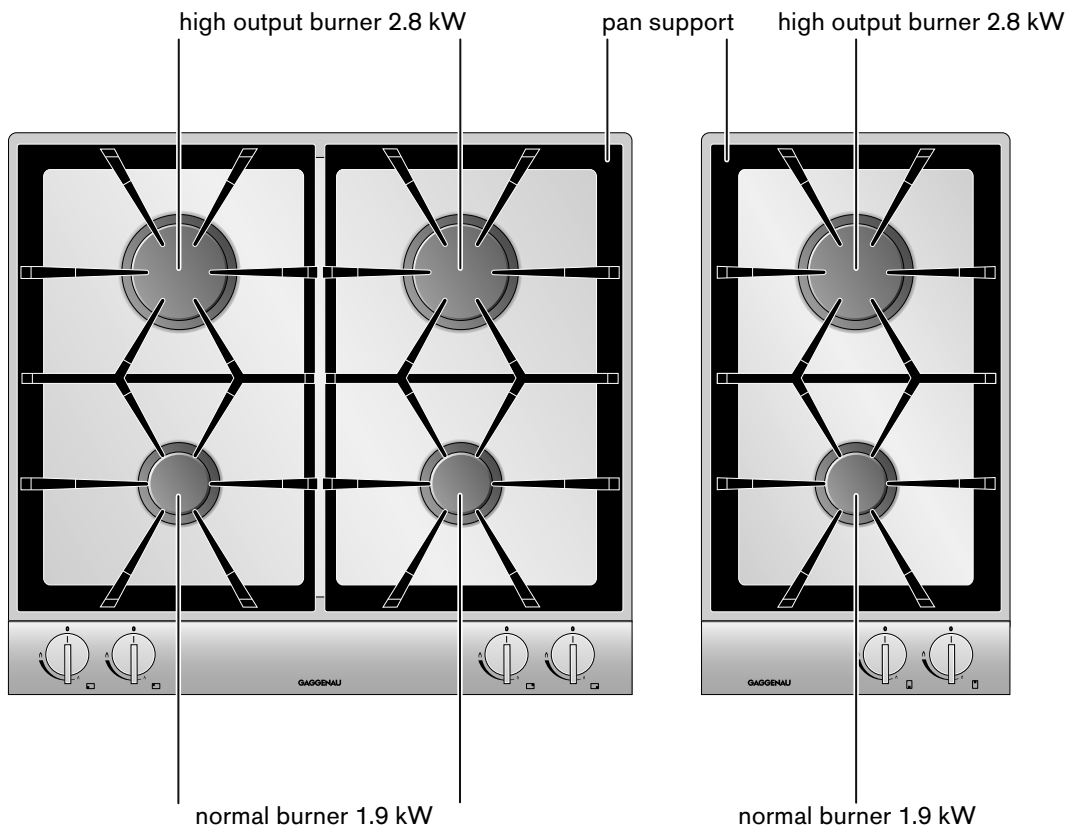
Tips for saving energy

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

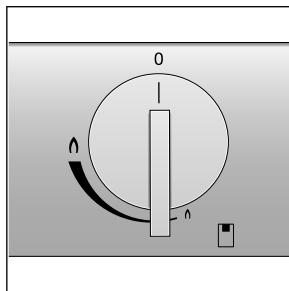
Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section. The instruction manual is the same for various different hobs.

Gas cooktop



Control knob



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

Special accessories

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

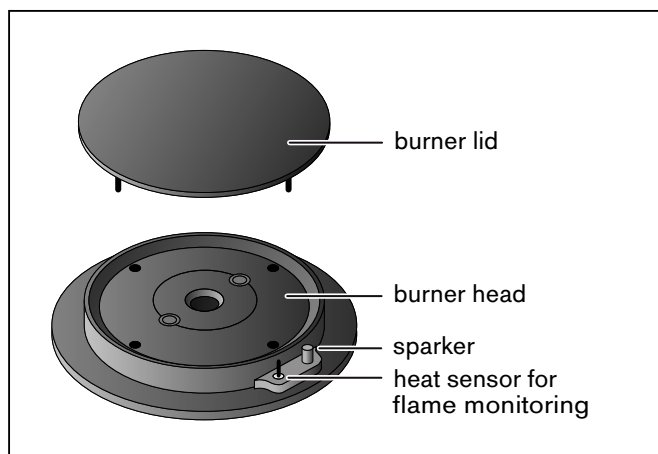
- **SH 260 001**
Hinge holder for fitting the appliance cover
- **VD 201 014**
stainless steel appliance cover
(for VG 264: two appliance covers necessary)
- **VD 201 034**
aluminium appliance cover
(for VG 264: two appliance covers necessary)
- **VV 200 014**
stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances
- **VV 200 034**
aluminium connection strip for combination with further Vario appliances

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

Burner assembly

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

Burner assembly normal / high output burner



Operation

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

Notes

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

Switching on automatically

Your cooktop features ignition sparkers for automatic ignition.

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

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

Switching on manually

During a power cut you can ignite the burners manually.

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

Switching off





Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

Thermoelectric flame monitoring

For your safety, the hob is fitted with thermoelectric flame monitoring. This prevents the flow of gas if the burner accidentally goes out while it is in use (e.g. due to draughts).

If the burner accidentally goes out while it is in use, turn the control knob to the 0 position and wait at least one minute before you ignite the burner again.

Settings table and tips

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

Tips for cooking and roasting

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

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

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

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

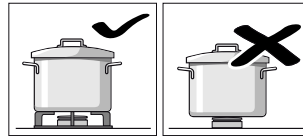
Cookware recommendations

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

Suitable cooking vessels

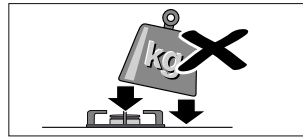
Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Normal burner	140 - 220 mm	90 mm
High output burner	180 - 220 mm	90 mm

Pots with a diameter of less than 90 mm or more than 220 mm should not be used. When using large pots, pay attention to keeping to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and combustible surroundings. Keep to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and the control knob or the control panel. The cooking vessel should not touch the control panel.



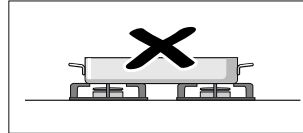
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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



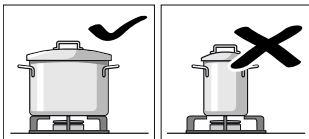
Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

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



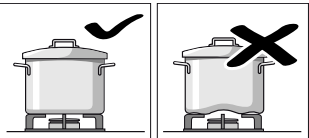
Do not heat a cooking vessel (e.g. roaster, pan, grill stone) on more than one burner at the same time. The resulting heat accumulation will damage the appliance.

Precautions for use



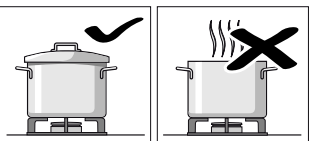
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

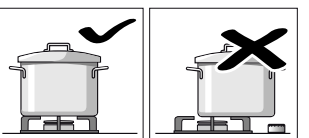


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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



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



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

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

Care and cleaning

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

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

Cleaning

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

Cleaning the gas cooktop:

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

Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance. To remove stubborn residues or discoloration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 00 311499) from your specialist retailer or our after-sales service.
Pan support	Carefully take off pan supports for cleaning. Soak in soapy water. Clean with a brush and some detergent. Be careful when cleaning around the rubber rests to ensure they do not come loose. Rinse with clear water. Carefully dry pan support before assembly. Do not clean in a dishwasher!
Burner lids	Take burner lids off for cleaning. Clean in soapy water with a cloth and detergent. Do not clean in a dishwasher!
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Burnt-on dirt

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

Caution!

Do not use the gel grill cleaner on the burner parts.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Trouble shooting

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

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

After-sales service

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

After-sales service 

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

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

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	13
Causas de daños	15
Protección del medio ambiente	15
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	15
Consejos para ahorrar energía	15
Su aparato nuevo	16
Placa de cocción a gas	16
Maneta de mando	16
Accesorios especiales	17
Estructura del quemador	17
Ajustar la placa de cocción	17
Encendido automático	17
Encendido a mano	18
Apagar	18
Control termoelectrónico de la llama	18
Tabla de ajuste y consejos	18
Consejos para cocinar y asar	18
Advertencias de uso	19
Recipientes de cocción apropiados	19
Indicaciones de uso	19
Cuidado y limpieza	20
Limpiar el aparato	20
Suciedad quemada	20
No use los medios de limpieza siguientes	20
Solucionar anomalías	21
Servicio de atención al cliente	21

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡COMPORTAMIENTO EN CASO PERCIBIR OLOR A GAS!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

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

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

¡Peligro de asfixia!

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

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- Los fogones de gas, en los que no se haya colocado ningún recipiente para cocinar encima, generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden inflamarse. Utilizar los fogones de gas únicamente colocando encima recipientes para cocinar.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las averías o daños en el aparato conllevan peligro. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

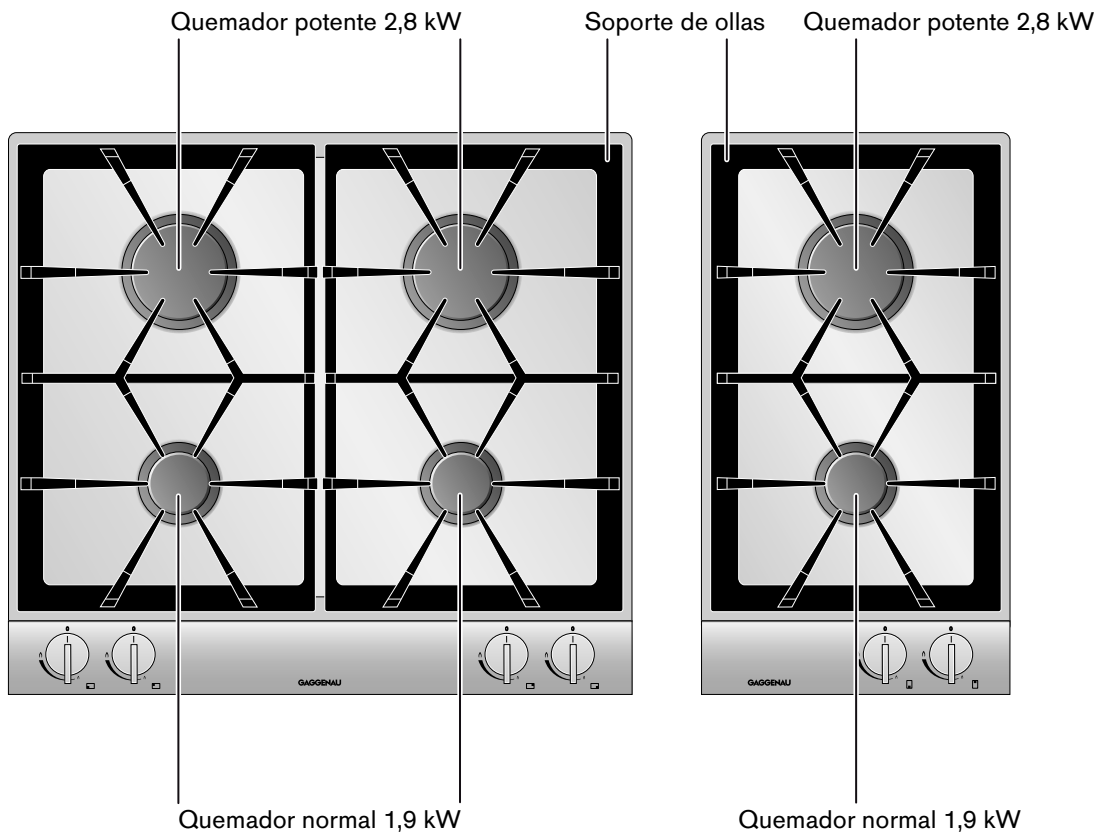
Consejos para ahorrar energía

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

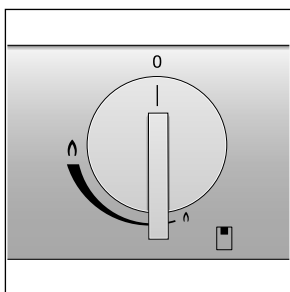
Su aparato nuevo

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio. Estas instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

Placa de cocción a gas



Maneta de mando



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

Accesorios especiales

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

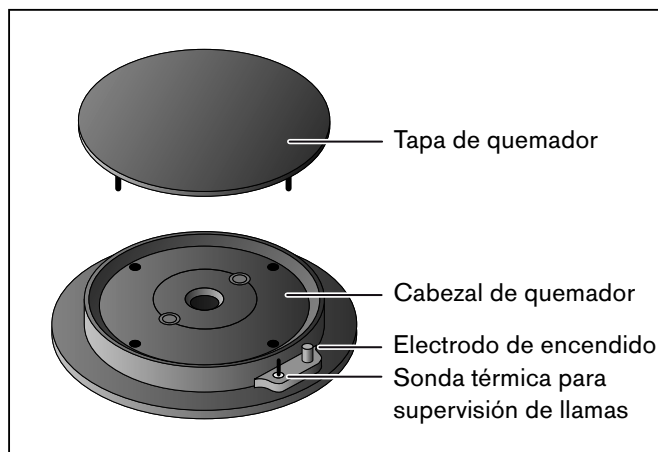
- **SH 260 001**
Bisagra para el montaje de la cubierta del aparato
- **VD 201 014**
Cubierta de aparato de acero inoxidable (para VG 264: solicitar dos cubiertas)
- **VD 201 034**
Cubierta de aparato de aluminio (para VG 264: solicitar dos cubiertas)
- **VV 200 014**
Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario
- **VV 200 034**
Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

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

Estructura del quemador

Colocar las piezas del quemador en la posición correcta y rectas, ya que de lo contrario podrían producirse problemas al encender o durante el funcionamiento del quemador. Las pestañas deben encajar en las entalladuras correspondientes.

Estructura de un quemador normal / potente



Ajustar la placa de cocción

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

Notas

- Encender los fogones sólo si están colocados los soportes para ollas y todas las piezas del quemador correctamente.
- El quemador y el electrodo de encendido deberá estar siempre limpio y seco.
- Para encender un quemador, presione la maneta de mando hasta el tope y, sin soltarla, gírela a la posición deseada.
- Una vez encendido el quemador, mantenga presionada la maneta de mando entre 2 y 4 segundos para dar tiempo a que se caliente la sonda térmica que abre la vía de gas.
- Si la llama no prende entre 2 y 4 segundos, vuelva a girar la maneta de mando hacia la izquierda, hasta la posición de fuego pequeño, y, tras repetir el encendido, gírela de nuevo a la posición de fuego grande. Por norma general, el encendido en la posición de fuego pequeño suele resultar más rápido, ya que distintos gases presentan unas características de encendido diferentes.
- Utilizar sólo el accesorio prescrito. No cubrir la encimera de acero inoxidable (p. ej. con lámina de aluminio).

Encendido automático

Su encimera de gas dispone de electrodo de encendido para el encendido eléctrico.

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida y gírela hacia la izquierda a la posición deseada. El quemador enciende automáticamente.
- 3 Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

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

Encendido a mano

En caso de un fallo de corriente puede encender el quemador a mano.

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida y girela hacia la izquierda a la posición deseada. Mantenga la maneta de mando presionada.
- 3 Encienda el quemador con un encendedor o bien usando una cerilla. Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

Apagar

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

Control termoelectrónico de la llama

Para garantizar su seguridad, la placa de cocción incorpora un sistema de control termoelectrónico de la llama. Este sistema evita las fugas de gas en caso de que el quemador se apague por error (p. ej. debido a una corriente de aire).

Si el quemador se apaga por error, girar el mando de control hasta la posición 0 y esperar al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.

Tabla de ajuste y consejos

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

Consejos para cocinar y asar

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

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

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

Utilice para la cocción inicial, freír y sofreír grandes cantidades preferentemente el quemador potente.

Advertencias de uso

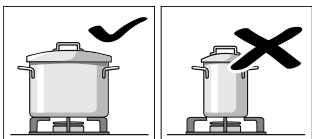
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

Recipientes de cocción apropiados

Quegador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quegador normal	140 - 220 mm	90 mm
Quegador potente	180 - 220 mm	90 mm

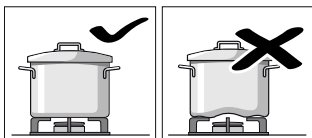
No se deben emplear cazuelas con un diámetro inferior a 90 mm y superior a 220 mm. En caso de utilizarse cazuelas de mayor tamaño, se deberá dejar una distancia de como mínimo 50 mm entre el recipiente y los componentes inflamables. Entre la maneta de mando o el cuadro de mando y la cazuela o sartén debe dejarse una distancia de como mínimo 50 mm. El recipiente no se puede colocar junto al cuadro de mando.

Indicaciones de uso



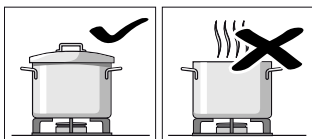
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

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

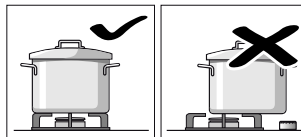


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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

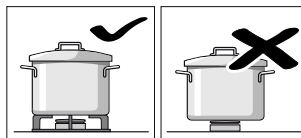


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



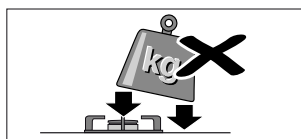
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

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



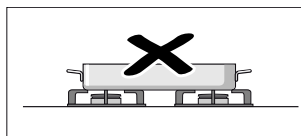
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

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



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

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



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

Cuidado y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

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

Limpiar la placa de cocción a gas:

- 1 Levante el soporte para ollas con las dos manos.
¡Atención!
La placa podría sufrir arañazos.
- 2 Extraiga la tapa del quemador. ¡No limpie las piezas del quemador cuando estén calientes!
- 3 Deje ablandar los puntos quemados con un poco de agua y de detergente. De esta forma se deshará la suciedad más persistente. No utilice productos abrasivos ni esponjas que puedan rayar.
- 4 Limpie la placa con sólo un poco de agua. No debe penetrar agua en las piezas inferiores del quemador.
- 5 El calor también puede provocar coloración en la superficie de acero inoxidable. No intente eliminarla frotando, ya que la superficie resultaría dañada. Distribuya producto para el cuidado de acero inoxidable uniformemente sobre la placa de cocción (¡pero no en el cuadro de mando!). De esta forma, la superficie se mantendrá uniforme y la placa conservará su buen aspecto durante mucho tiempo.
- 6 Seque las piezas del quemador. No ponga en marcha el aparato si las piezas no están completamente secas. Si las piezas del quemador están húmedas, podrían producirse problemas de encendido (por ejemplo inestabilidad en la llama).
- 7 Cuando monte la tapa, colóquela sobre el quemador de forma que las pestañas encajen en las escotaduras correspondientes. Preste atención a que la tapa del quemador esté colocada en la posición correcta y recta.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero	Aplicar el detergente con un paño suave húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, se ha de evitar que pueda penetrar agua en el aparato. Para suciedades intensas o coloraciones causadas por calor, puede adquirir un producto de limpieza para acero inoxidable en nuestro servicio de asistencia técnica al cliente (Número de pedido 00311499).
Soporte de ollas	Retirarlo para su limpieza con cuidado. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con cepillo y detergente para lavavajillas. En la zona de la almohadilla de goma limpiar con cuidado para que no se desprendan. Lavar con agua limpia y secar a conciencia antes de volver a colocarlo. ¡No usar el lavavajillas para su limpieza!
Tapa del quemador	Desmóntela para limpiarla. Límpiela en el fregadero con una bayeta y detergente. ¡No usar el lavavajillas para su limpieza!
Cuadro de mando	Limpie con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco.
Maneta de mando	Limpie con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. ¡Atención! Daños en el aparato: No retirar la maneta del mando para su limpieza.

Suciedad quemada

Para eliminar la suciedad incrustada o quemada, se puede solicitar, a través de un comercio especializado o de nuestro Servicio de Asistencia Técnica, un gel limpiador para parrillas (n.º art. 00311761). Este es adecuado para los soportes para ollas y placas de acero inoxidable. En caso necesario, dejar que el producto actúe toda la noche. Tener en cuenta las indicaciones del propio producto limpiador.

¡Atención!

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

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
Anomalía eléctrica en general.	Se ha disparado la protección doméstica.	Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El encendido eléctrico no funciona.	Entre los electrodos de encendido y los quemadores pueden existir restos de alimentos o bien de productos de limpieza.	El espacio intermedio entre el electrodo de encendido y el quemador deberá estar limpio.
	Los quemadores están húmedos.	Secar bien las tapas de quemadores.
	Las tapas de quemadores no están colocadas correctamente.	Compruebe si esta la tapa asentada correctamente.
	Fallo de corriente	Encender el quemador manualmente.
Llama de quemador irregular	Las piezas de los quemadores no están colocadas correctamente.	Colocar las piezas de los quemadores correctamente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.
Aparentemente el flujo de gas parece normal, sin embargo no sale gas.	Las válvulas interconectadas están cerradas.	Abrir las válvulas interconectadas.
	En caso de utilizar una bombona de gas, compruebe de que no esté vacía.	Sustituir la bombona de gas.
En la cocina huele a gas.	Posible puntos de fuga puede ser la conexión de la bombona de gas.	Comprobar estanqueidad de la bombona de gas.
El quemador se apaga de inmediato tras encender.	No ha accionado la maneta de mando el suficiente tiempo.	Una vez encendido el quemador, mantener presionada la maneta de mando unos segundos más. Pulsar firmemente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Instruções de segurança importantes	23
Causas dos danos	25
Protecção do meio ambiente	25
Eliminação ecológica	25
Sugestões de poupança de energia	25
O seu aparelho novo	26
Placa de fogão a gás	26
Botões de comando	26
Acessórios especiais	27
Estrutura dos queimadores	27
Ajustar a placa de fogão	27
Ignição automática	27
Ignição manual	28
Desligar	28
Monitorização termoelétrica da chama	28
Tabela de ajuste e dicas	28
Dicas para cozer e fritar	28
Instruções relativamente aos tachos/panelas	29
Tachos/panelas adequados	29
Instruções de utilização	29
Cuidados e Limpeza	30
Limpeza do aparelho	30
Sujidade incrustada	30
Não usar os seguintes produtos de limpeza	30
Reparar falhas	31
Serviço de Apoio ao Cliente	31

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

⚠️ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação. Fechar a válvula de segurança na condução de admissão de gás sempre que o aparelho não seja utilizado durante longos períodos.

PROCEDIMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS!

As fugas de gás podem provocar explosões.

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

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

Perigo de asfixia!

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

Perigo de incêndio!

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

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas dos danos

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

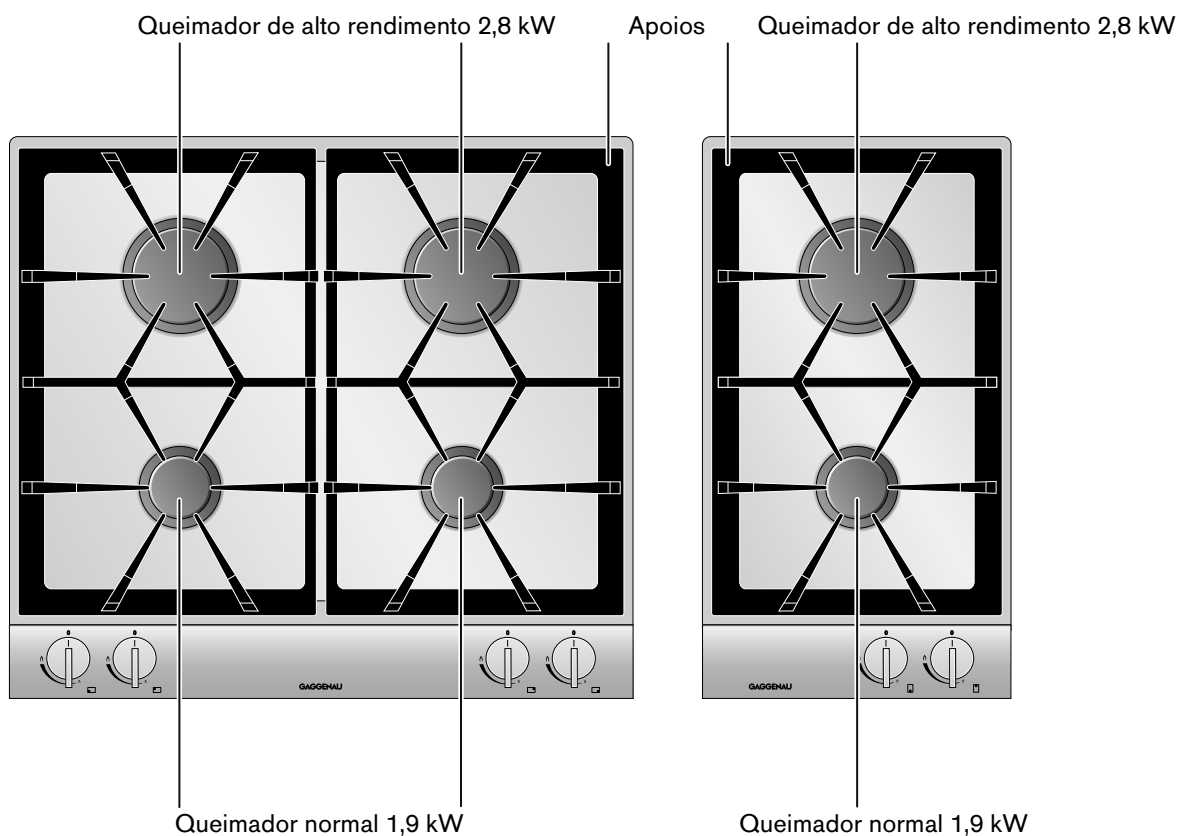
Sugestões de poupança de energia

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

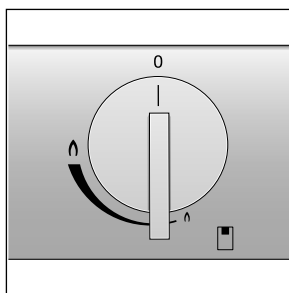
O seu aparelho novo

Aqui vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios. Este manual de instruções destina-se a diferentes placas de fogão.

Placa de fogão a gás



Botões de comando



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

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

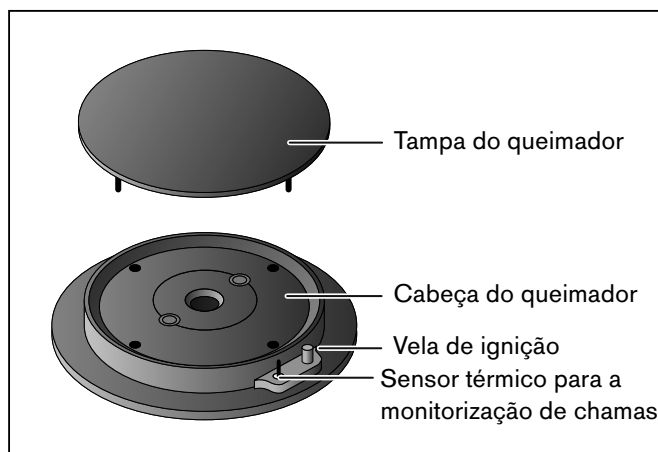
- **SH 260 001**
Suportes de dobradiças para montagem da cobertura do aparelho
- **VD 201 014**
Cobertura do aparelho em aço inoxidável (para o VG 264: encomendar duas coberturas)
- **VD 201 034**
Cobertura do aparelho em alumínio (para o VG 264: encomendar duas coberturas)
- **VV 200 014**
Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario
- **VV 200 034**
Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

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

Estrutura dos queimadores

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

Estrutura do queimador normal / queimador de alto rendimento



Ajustar a placa de fogão

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

Notas

- Os queimadores só podem ser acesos se os apoios e todos os componentes dos queimadores estiverem encaixados de forma correcta.
- Os queimadores e as velas de ignição têm de estar limpos e secos.
- Para proceder à ignição, pressionar e manter o botão de comando pressionado até ao batente e, em seguida, rodá-lo para a posição pretendida.
- Após a ignição, manter o botão de comando pressionado durante aprox. 2 a 4 segundos, uma vez que o sensor térmico, que abre o gás, tem de aquecer primeiro.
- Se a chama não acender num período de 2 a 4 segundos, rodar o botão de comando mais para a esquerda, para a posição mínima e, após a ignição, voltar a rodá-lo para a posição máxima. Muitas vezes, proceder à ignição na posição mínima é mais rápido, porque os diferentes gases possuem diferentes comportamentos de ignição.
- Utilizar apenas os acessórios estipulados. Não forrar a placa em aço inoxidável (p. ex. com folha de alumínio).

Ignição automática

A placa de fogão a gás dispõe de velas de ignição para a ignição eléctrica.

- 1 Coloque um tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o respectivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. O queimador acende automaticamente.
- 3 Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

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

Ignição manual

Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser acesos manualmente.

- 1 Coloque um tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o respectivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. Mantenha o botão de comando premido.
- 3 Acenda o queimador com um isqueiro ou um fósforo. Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

Desligar

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

Monitorização termoelétrica da chama

Para sua segurança, a placa de cozinhar está equipada com uma monitorização termoelétrica da chama. Esta impede a libertação de gás, caso o queimador seja colocado em funcionamento acidentalmente (por ex. por corrente de ar).

Se o queimador for colocado em funcionamento inadvertidamente, gire os comandos para a posição 0 e aguarde, pelo menos, 1 minuto, antes de acender novamente o queimador.

Tabela de ajuste e dicas

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

Dicas para cozer e fritar

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

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

Os alimentos que requerem um tempo de cocção maior devem ser cozinhados na zona de cocção de trás.

Para ferver, fritar e alourar grandes quantidades de alimentos, prefira o queimador de alto rendimento.

Instruções relativamente aos tachos/panelas

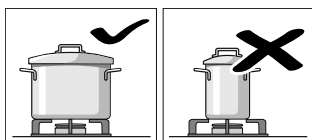
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

Tachos/panelas adequados

Queimador	Diâmetro recomendado da base da panela	Diâmetro mínimo da base da panela
Queimador normal	140 - 220 mm	90 mm
Queimador de alto rendimento	180 - 220 mm	90 mm

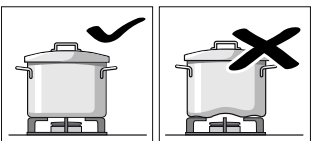
Não se devem utilizar panelas com um diâmetro inferior a 90 mm ou superior a 220 mm. Se utilizar panelas maiores, é obrigatório respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o recipiente e objectos/móveis adjacentes inflamáveis. Respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o botão de comando ou o painel de comando e a panela ou frigideira. O recipiente não pode estar encostado ao painel de comando.

Instruções de utilização



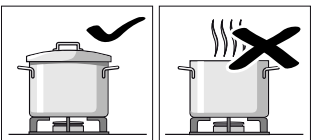
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

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

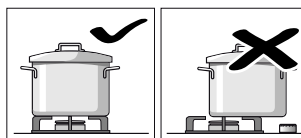


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

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

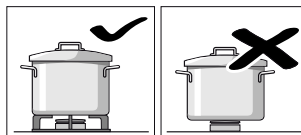


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testo parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



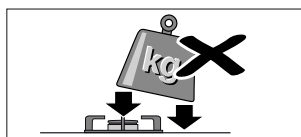
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

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



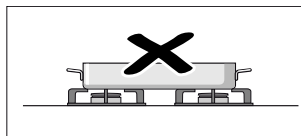
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

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



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

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



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

Cuidados e Limpeza

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

⚠ Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

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

Limpar a placa de fogão a gás:

- 1 Elevar os apoios com ambas as mãos.

Atenção!

A placa corre risco de ser riscada.

- 2 Retirar a tampa do queimador. Os componentes dos queimadores só podem ser limpas em estado frio!
- 3 Amolecer os resíduos incrustados com um pouco de água com detergente. Tal permite limpar mesmo a sujidade mais resistente. Não utilizar produtos agressivos nem esponjas abrasivas.
- 4 Usar apenas um pouco de água para limpar a placa. Não pode entrar água nas partes inferiores dos queimadores.
- 5 A formação de calor pode provocar pequenas descolorações na superfície de aço inoxidável. Estas descolorações não devem ser areadas, uma vez que tal danifica a superfície. Aplicar um pouco de produto de tratamento de aço inoxidável de forma homogénea sobre a placa (não sobre o painel de comando!). Dessa forma, mantém-se uma superfície uniforme e é preservada a beleza da placa.
- 6 Secar os componentes dos queimadores. O aparelho só pode ser colocado em funcionamento com os componentes secos. Componentes de queimadores molhados provocam problemas na ignição, nomeadamente uma chama instável.
- 7 Durante a montagem, colocar a tampa do queimador sobre o queimador de forma a que as saliências encaixem nas respectivas reentrâncias. Observar a posição correcta das tampas dos queimadores; estes têm de ficar nivelados.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfícies em aço inoxidável	Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Usar apenas um pouco de água para fins de limpeza; não pode penetrar água no aparelho. Para a sujidade resistente e descolorações provocadas pelo calor pode encomendar um produto de limpeza para aço inoxidável no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 00311499).
Apoios	Retirar com cuidado para efeitos de limpeza. Amolecer no lava-louça. Limpar com a escova da louça e detergente. Ter cuidado na zona dos elementos de borracha, para que não se soltem. Enxaguar com água limpa e secar bem antes de os voltar a colocar no respectivo sítio. Não lavar na máquina de lavar louça!
Tampas dos queimadores	Retirar para efeitos de limpeza. Limpar no lava-louça com um pano e detergente da louça. Não lavar na máquina de lavar louça!
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Atenção! Danos no aparelho: Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.

Não lavar na máquina de lavar louça!

Não lavar na máquina de lavar louça!

Atenção!

Sujidade incrustada

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

Atenção!

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

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Reparar falhas

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas que podem ocorrer. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Falha	Possível causa	Solução
Falha no sistema electrónico geral.	O fusível disparou.	Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
A ignição eléctrica não funciona.	É possível que se encontrem resíduos de alimentos ou produtos de limpeza entre as velas de ignição e os queimadores.	O espaço entre a vela de ignição e o queimador tem de estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Limpar bem as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores não estão colocadas correctamente.	Verificar se as tampas estão colocadas correctamente.
	Falha de energia	Acender o queimador manualmente.
Chama irregular	Os componentes dos queimadores não estão colocados correctamente.	Colocar os componentes dos queimadores correctamente.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.
O fluxo de gás não aparenta ser normal, ou não sai gás nenhum.	As válvulas intermédias estão fechadas.	Abrir as válvulas intermédias.
	Em caso de utilização de uma botija de gás, certifique-se de que a mesma não está vazia.	Substituir a botija de gás.
Cheira a gás na cozinha.	Possível fuga no ponto de ligação da botija de gás.	Verificar a estanqueidade do ponto de ligação da botija de gás.
O queimador apaga-se imediatamente após a ignição.	Não manteve o botão de comando premido o tempo suficiente.	Depois de acender o queimador, manter o botão de comando premido durante alguns segundos. Premir com força.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.


Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	33
Αιτίες των ζημιών	35
Προστασία περιβάλλοντος	35
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	35
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	35
Η καινούργια σας συσκευή	36
Βάση εστιών αερίου	36
Κουμπιά χειρισμού	36
Ειδικός εξοπλισμός	37
Δομή των καυστήρων	37
Ρύθμιση της βάσης εστιών	37
Αυτόματη ανάφλεξη	37
Ανάφλεξη με το χέρι	37
Απενεργοποίηση	38
Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας	38
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	38
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	38
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	39
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	39
Υποδείξεις χρήσης	39
Φροντίδα και καθαρισμός	40
Καθαρισμός της συσκευής	40
Καμένη ρύπανση	41
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	41
Άρση βλαβών	41
Σέρβις πελατών	42

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ!

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

Εάν αντιληφθείτε οσμή αερίου ή βλάβες στην εγκατάσταση αερίου:

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

Κίνδυνος ασφυξίας!

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα ηλεκτρικά καλώδια και τους σωλήνες παροχής αερίου. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή είναι επικίνδυνες. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Το ακατάλληλο μέγεθος των κατσαρολών, χαλασμένες ή λάθος τοποθετημένες κατσαρόλες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

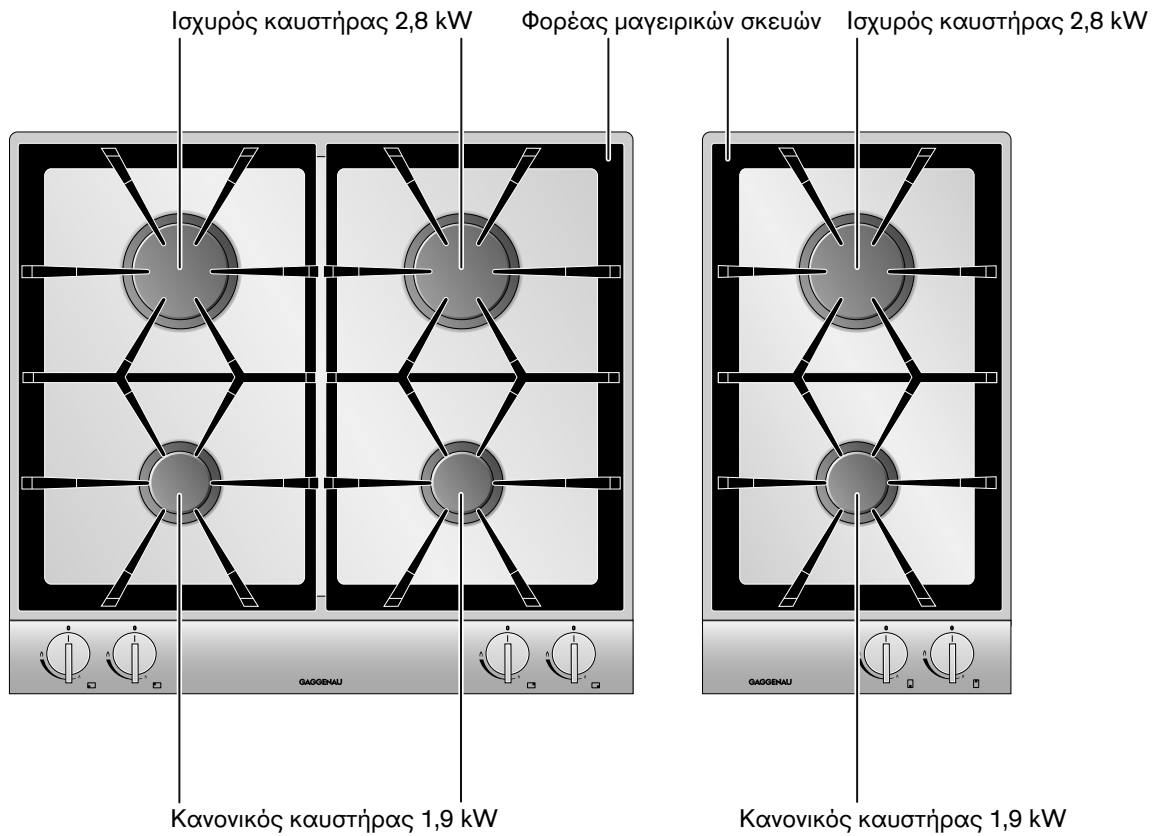
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

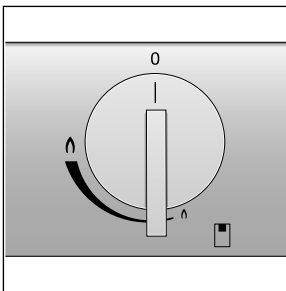
Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα. Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών.

Βάση εστιών αερίου



Κουμπιά χειρισμού



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

Ειδικός εξοπλισμός

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

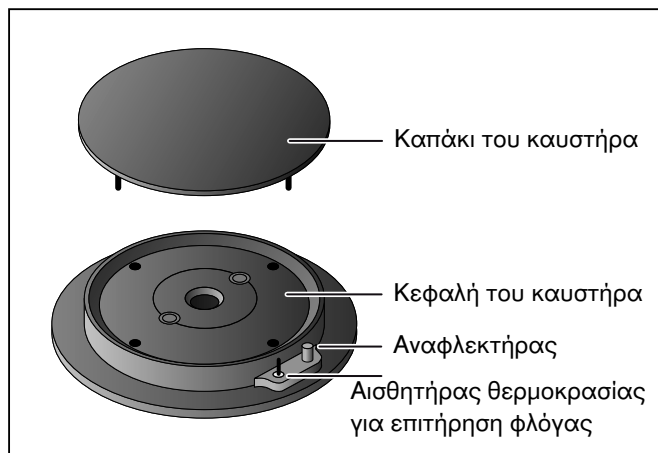
- **SH 260 001**
Στηρίγματα μεντεσέδων για τη συναρμολόγηση του καπακιού της συσκευής
- **VD 201 014**
Καπάκι της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα (για VG 264: παραγγείλετε δύο καλύμματα)
- **VD 201 034**
Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο (για VG 264: παραγγείλετε δύο καλύμματα)
- **VV 200 014**
Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario
- **VV 200 034**
Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario

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

Δομή των καυστήρων

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

Δομή κανονικού καυστήρα / ισχυρού καυστήρα



Ρύθμιση της βάσης εστιών

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

Υποδείξεις

- Ανάψτε τις εστίες μαγειρέματος μόνο, όταν οι φορείς των μαγειρικών σκευών και όλα τα εξαρτήματα των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα.
- Οι καυστήρες και οι αναφλεκτήρες πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί.
- Για την ανάφλεξη πατήστε γερά μέσα το κουμπί χειρισμού μέχρι το τέρμα και κρατήστε το πατημένο, μετά γυρίστε το στην επιθυμητή θέση.
- Μετά την ανάφλεξη κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού περίπου για 2 έως 4 δευτερόλεπτα, επειδή ο αισθητήρας θερμοκρασίας, που ανοίγει την παροχή του αερίου, πρέπει πρώτα να ζεσταθεί.
- Σε περίπτωση που η φλόγα δεν ανάψει μέσα σε 2 έως 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού ακόμα προς τα αριστερά στη χαμηλή βαθμίδα και μετά την ανάφλεξη ξανά πίσω στην υψηλή βαθμίδα. Μια ανάφλεξη στη χαμηλή βαθμίδα είναι συχνά γρηγορότερα δυνατή, επειδή τα διάφορα αέρια έχουν μια διαφορετική συμπεριφορά ανάφλεξης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Μην καλύπτετε τη βάση των εστιών αερίου ανοξείδωτου χάλυβα (π.χ. με αλουμινόχαρτο).

Αυτόματη ανάφλεξη

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει αναφλεκτήρες για την ηλεκτρική ανάφλεξη.

- 1 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στον επιθυμητό καυστήρα.
- 2 Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί χειρισμού και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή θέση. Ο καυστήρας ανάβει αυτόματα.
- 3 Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

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

Ανάφλεξη με το χέρι

Σε περίπτωση μιας διακοπής του ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης και με το χέρι.

- 1 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στον επιθυμητό καυστήρα.
- 2 Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί χειρισμού και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή θέση. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
- 3 Ανάψτε τον καυστήρα με έναν αναπτήρα αερίου ή με ένα σπίρτο. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

Απενεργοποίηση

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

Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας

Για τη δική σας ασφάλεια η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας. Αυτή εμποδίζει τη διαρροή του αερίου, σε περίπτωση που ο καυστήρας σβήσει αθέλητα κατά τη λειτουργία (π.χ. από ρεύμα του αέρα).

Όταν ο καυστήρας σβήσει αθέλητα κατά τη λειτουργία, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0 και περιμένετε το λιγότερο 1 λεπτό, προτού ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

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

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

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

Για το αρχικό βράσιμο, το τηγάνισμα σε φριτέζα και το σοτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση τον ισχυρό καυστήρα.

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

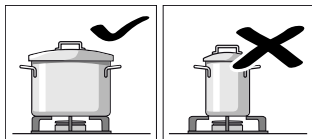
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διάμετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμετρος πάτου κατσαρόλας
Κανονικός καυστήρας	140 - 220 mm	90 mm
Ισχυρός καυστήρας	180 - 220 mm	90 mm

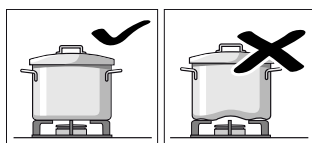
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 90 mm ή πάνω από 220 mm. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, πρέπει να υπάρχει μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και των εύφλεκτων αντικειμένων μια ελάχιστη απόσταση από 50 mm. Μεταξύ του κουμπιού χειρισμού ή της κονσόλας χειρισμού και της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να υπάρχει μια ελάχιστη απόσταση από 50 mm. Το μαγειρικό σκεύος δεν επιτρέπεται να ακουμπά την κονσόλα χειρισμού.

Υποδείξεις χρήσης



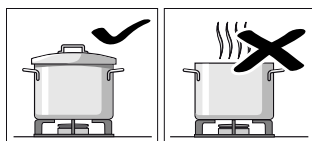
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

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

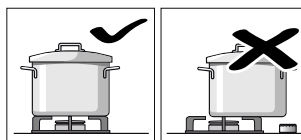


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

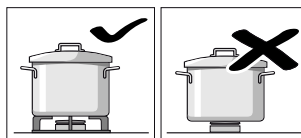


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



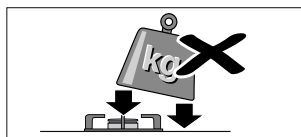
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

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



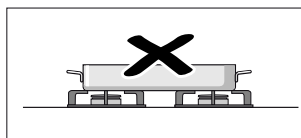
Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

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



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

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



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

Φροντίδα και καθαρισμός

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

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

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

Καθαρισμός της βάσης εστιών αερίου:

- 1 Σηκώστε το φορέα των μαγειρικών σκευών με τα δύο χέρια προς τα επάνω.
Προσοχή!
Η βάση των εστιών μπορεί να γρατσουνιστεί.
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του καυστήρα. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα των καυστήρων μόνο σε κρύα κατάσταση!
- 3 Αφήστε να μουλιάσουν τα καμένα σημεία με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Έτσι διαλύεται ακόμα και η πολύ σκληρή ρύπανση. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά και τραχιά σφουγγάρια (γρατσουνίσματα).
- 4 Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της βάσης των εστιών μόνο λίγο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό στα κάτω μέρη του καυστήρα.
- 5 Λόγω της έκλυσης θερμότητας μπορούν να παρουσιαστούν στην επιφάνεια ανοξειδωτού χάλυβα μικρές αλλαγές στο χρώμα. Μην τρίβετε αυτές τις αποχρώσεις, γιατί έτσι καταστρέφεται η επιφάνεια. Μοιράστε ομοιόμορφα και λεπτά τα υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα πάνω στη βάση των εστιών αερίου (όχι πάνω στην κονσόλα χειρισμού!). Έτσι αποκτάτε μια ομοιόμορφη επιφάνεια και η βάση εστιών παραμένει για πολύ χρόνο ωραία.
- 6 Στεγνώστε τα εξαρτήματα των καυστήρων. Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο με στεγνά εξάρτημα. Τα υγρά εξαρτήματα των καυστήρων οδηγούν σε προβλήματα ανάφλεξης ή σε μια ασταθή φλόγα.
- 7 Κατά τη συναρμολόγηση τοποθετήστε τα καπάκια των καυστήρων πάνω στους καυστήρες έτσι, ώστε τα δόντια μανδάλωσης να ασφαλίζουν στις αντίστοιχες εγκοπές. Προσέξτε τη σωστή θέση των καπακιών των καυστήρων, πρέπει να είναι προσαρμοσμένα σωστά.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια

Συνιστούμενος καθαρισμός

Επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα

Απλώστε το απορρυπαντικό με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή.

Για μεγάλη ρύπανση ή για τις αλλαγές στο χρώμα που οφείλονται στη θερμότητα στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο δικό μας σέρβις πελατών είναι διαθέσιμο ένα υλικό καθαρισμού ανοξειδωτού χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 00311499).

Φορέας μαγειρικών σκευών

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε προσεκτικά το φορέα των μαγειρικών σκευών. Μουλιάστε τον στο νεροχύτη. Καθαρίστε τον με βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων.

Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή των λάστιχων, για να μην ξεκολλήσουν.

Στη συνέχεια ξεπλύνετε το φορέα των μαγειρικών σκευών με καθαρό νερό και στεγνώστε τον προσεκτικά πριν την τοποθέτηση.

Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Καπάκι του καυστήρα

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το. Καθαρίστε το στον νεροχύτη με ένα πανί και απορρυπαντικό πιάτων.

Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Κονσόλα χειρισμού

Καθαρίζετε την κονσόλα χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Κουμπιά χειρισμού

Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.

Καμένη ρύπανση

Για σκληρή, καμένη ρύπανση μπορείτε να παραγγείλετε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ένα καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθ. παραγγελίας 00311761). Είναι κατάλληλο για τις σχάρες μαγειρικών σκευών και τη βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα. Σε περίπτωση που χρειάζεται, αφήστε να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα. Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.

Προσοχή!

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

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Άρση βλαβών

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του γενικού ηλεκτρικού συστήματος	Η ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα της κατοικίας έχει πέσει.	Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Η ηλεκτρική ανάφλεξη δε λειτουργεί.	Ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες μπορεί να βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή καθαριστικού.	Ο ενδιάμεσος χώρος ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες πρέπει να είναι καθαρός.
	Οι καυστήρες είναι υγροί.	Στεγνώστε προσεκτικά τα καπάκια των καυστήρων.
	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Ελέγξτε, εάν τα καπάκια είναι σωστά τοποθετημένα.
Ανομοιόμορφη φλόγα των καυστήρων	Διακοπή ρεύματος	Ανάψτε τον καυστήρα με το χέρι.
	Τα εξαρτήματα των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων σωστά.
Η ροή του αερίου φαίνεται να μην είναι κανονική ή δεν εξέρχεται καθόλου αέριο.	Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.
	Οι ενδιάμεσες βαλβίδες είναι κλειστές.	Ανοίξτε τις ενδιάμεσες βαλβίδες.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Σε περίπτωση χρήσης μιας φιάλης αερίου ελέγξτε, ότι δεν είναι άδεια.	Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη σεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μετά την ανάφλεξη.	Δεν πατήσατε αρκετά το κουμπί χειρισμού.	Αφού πρώτα ανάψει ο καυστήρας, κρατήστε το κουμπί χειρισμού ακόμα μερικά δευτερόλεπτα πατημένο. Πατήστε το δυνατά.
	Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.

Σέρβις πελατών

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών 

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

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

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

GAGGENAU

