

**Gaggenau**

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

# VG 231

Gaswok

Wok gaskogetop

Gasswok

Wok-kaasukeittotaso

<b>Innehållsförteckning</b>	<b>3</b>
<b>Indholdsfortegnelse</b>	<b>14</b>
<b>Innholdsfortegnelse</b>	<b>25</b>
<b>Sisällysluettelo</b>	<b>36</b>

---

## Innehållsförteckning

---

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>4</b>
Orsaker till skador	5
<b>Återvinning</b>	<b>6</b>
Miljövänlig avfallshantering	6
Energispartips	6
<b>Din nya apparat</b>	<b>7</b>
Gaswok	7
Vred	7
Specialtillbehör	7
Wokbrännarens uppbyggnad	8
Funktioner	8
<b>Ställa in hällen</b>	<b>9</b>
Automatisk tändning	9
Sätta på hällen för hand	9
Stänga av	9
Termoelektrisk flamövervakning	9
<b>Inställningstabell och tips</b>	<b>10</b>
Råd angående kokning och stekning	10
Tips för woken	10
<b>Tips angående kokkärl</b>	<b>10</b>
Lämpliga kokkärl	10
Råd angående användningen	10
<b>Skötsel och rengöring</b>	<b>11</b>
Rengöra apparaten	11
Inbränd smuts	12
Använd inte dessa rengöringsmedel	12
<b>Åtgärda fel</b>	<b>13</b>
<b>Kundservice</b>	<b>13</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!**

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Endast behörig elektriker får utföra elanslutningen. Skador som orsakas av felaktig anslutning täcks inte av garantin. Kontakta kundtjänst om du behöver ställa in enheten för annan gastyp.

Enheten är endast avsedd för normalt hemmabruk. Använd den för tillredning av mat och dryck, aldrig som värmare. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd endast i slutna utrymmen.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

### **OM DET LUKTAR GAS!**

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion.

#### **Vid gaslukt eller fel på gasinstallationen:**

- Stäng av gastillförseln eller förslut gasflaskans ventil.
- Släck genast öppna lågor och cigaretter.
- Rör inte lampknapp eller brytare, dra inte ur kontakten ur eluttaget. Använd inte telefon eller mobiltelefon i huset.
- Öppna fönstren och vädra ur rummet.
- Ring kundservice eller kontakta gasverket.

### **Kvävningsrisk!**

När du lagar mat med gas bildas värme, fukt och förbränningsprodukter i det utrymme där enheten används. Se till att utrymmet är väl ventilerat. Eventuella naturliga vädringsöppningar ska vara öppna, alternativt kan en mekanisk ventilationsanordning (t.ex. en köksfläkt) installeras. Intensiv och långvarig användning av enheten kan kräva extra ventilation, t.ex. ett öppet fönster eller en mekanisk köksfläkt på maximal effekt.

### **Brandrisk!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten.

Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

- Gaskokplattor utan kokkärl blir snabbt mycket varma om de är på. Enheten samt eventuell köksfläkt ovanför kan skadas eller börja brinna. Fettrester i fläktens filter kan börja brinna. Starta inte gaskokplattor utan kokkärl.

### **Risk för brännskador!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.
- Tomma kokkärl blir extremt heta om de står på gaskokplattor som är igång. Hetta aldrig upp tomma kärl.

### **Risk för personskador!**

- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledning. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Fel eller skador på enheten utgör en risk. Koppla aldrig in en defekt enhet. Dra ur nätkontakten eller koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln. Kontakta service.
- Har kastruller, grytor och pannor fel storlek eller är trasiga eller felplacerade, så kan det leda till svåra

personskador. Följ anvisningarna till kastruller, grytor och pannor.

### **Risk för stötar!**

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

### **Orsaker till skador**

#### **Obs!**

- Värmeskador på apparater eller möbler som står nära intill: Använder man apparaten en längre tid uppstår hetta och fukt. Det behövs ytterligare ventilering. Öppna fönster eller slå på en fläktkåpa som leder ut i det fria.
- Skada på apparaten på grund av ackumulerad värme: Värm inte upp grytor, pannor eller grillstenar med flera brännare samtidigt.
- Funktionsfel: Vrid alltid vredet till nolläge, när apparaten inte är i drift.

### Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

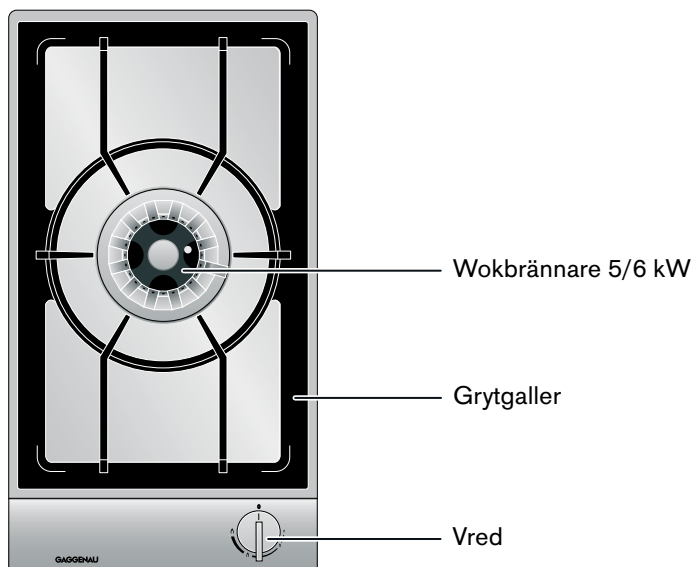
### Energispartips

- Välj brännare passande till kokkärlens storlek.
- Lägg alltid ett passande lock på kokkärllet.

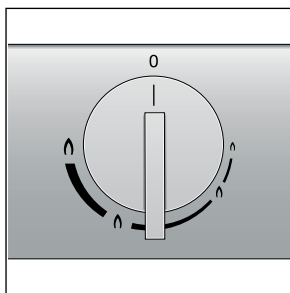
## Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

### Gaswok



### Vred



Markeringarna kring vredet visar inställningen från liten till full låga. Inställningen är steglös.

### Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

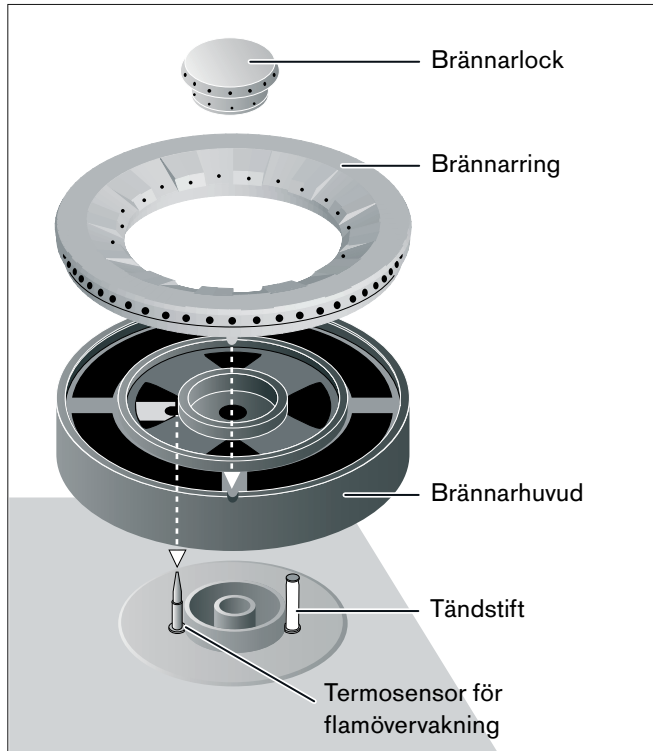
- VD 201 014 Lock i ädelstål
- VD 201 034 Lock av aluminium
- VV 200 014 Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter
- VV 200 034 Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter
- WP 400 001 Wokpanna av flerskiktmaterial. Med välvd botten och skaft, Ø 36 cm, 6 liter, höjd 10 cm.

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

**Anvisning:** Om locket VD 201 har monterats på hällen, måste man först låta apparaten kylas av och sedan vända grytgallret innan man stänger locket.

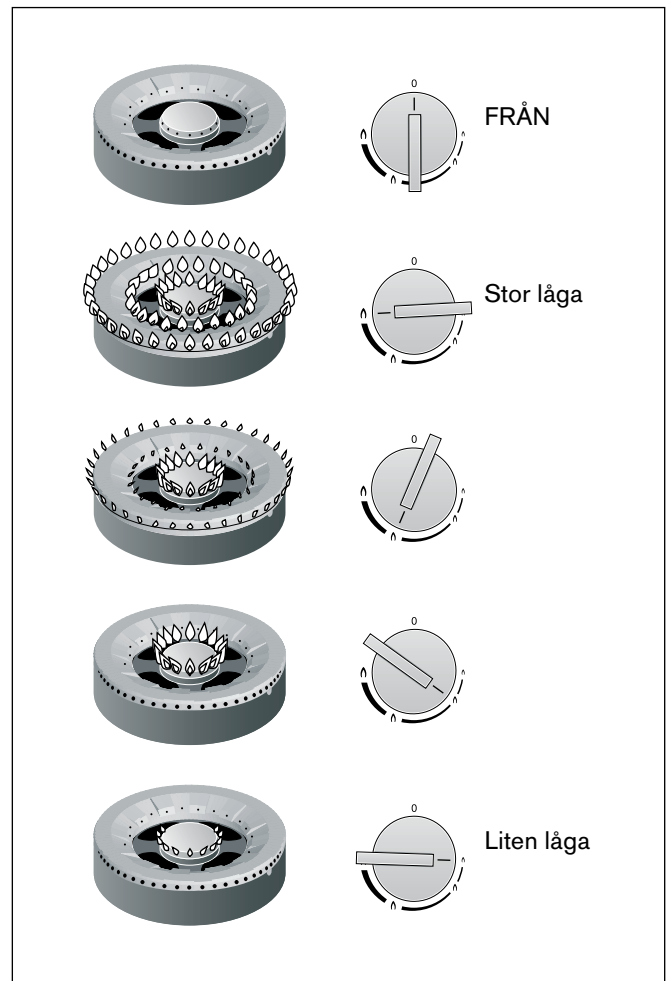
## Wokbrännarens uppbyggnad

Lägg på brännardelarna alldeles exakt och rakt, annars kan störningar uppstå när man tänds lågan eller när hällen är igång. När du lägger på brännarhuvudet se till att termosensorn sitter exakt i motsvarande urtag på brännarhuvudet. Brännarringens klack måste snäppa in i motsvarande urtag på brännarhuvudet.



## Funktioner

Wokbrännaren har tre flamkretsar. När man trycker in vredet aktiveras tändningen. Effekten kan regleras steglöst mellan stor och liten låga.





---

## Ställa in hällen

---

Markeringarna vid vreden visar effekten från stor till liten låga. Du kan ställa in effekten steglöst.

### Anvisningar

- Du får bara tända gaslågorna om grytgallren och alla brännardelar är korrekt pålagda.
- Brännare och tändstift måste vara rena och torra.
- För att tända lågan trycker man in vredet kraftigt till anslaget, håller det intryckt och vrider det sedan till önskat läge.
- Håll vredet intryckt ca. 2 till 4 sekunder efter tändningen eftersom termosensorn, som öppnar gasvägen, först måste värmas upp.
- Om lågan inte tänds inom 2 till 4 sekunder, vrid vredet vidare åt vänster till liten låga och när den tänts tillbaka till stor låga. Det går ofta snabbare att tända i läget liten låga. Detta beror på de olika gasernas olika tändningsegenskaper.
- Använd bara de föreskrivna tillbehören. Täck inte över ädelstålhällen (t.ex. med aluminiumfolie).

## Automatisk tändning

Din gashäll är utrustad med tändstift, som tänder spisen elektriskt.

- 1 Ställ ett lämpligt kokärl på önskad brännare.
- 2 Tryck in vredet och vrid det åt vänster till önskat läge. Brännaren tänder automatiskt.
- 3 Håll vredet intryckt några sekunder efter tändningen.

Du kan ställa in lågans storlek steglöst mellan stor och liten låga genom att vrida vredet långsamt.

## Sätta på hällen för hand

Vid strömavbrott kan du tända lågorna för hand.

- 1 Ställ ett lämpligt kokärl på önskad brännare.
- 2 Tryck på vredet och vrid det åt vänster till önskat läge. Håll vredet intryckt.
- 3 Tänd gaslågan med en gaständare eller en tändsticka. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändningen.

## Stänga av

Vrid önskat vred åt höger till läge 0.

## Termoelektrisk flamövervakning

Av säkerhetsskäl är spishällen utrustad med en termoelektrisk flamövervakning. Denna förhindrar att gas strömmar ut, om lågan råkar slockna (t.ex. genom kraftigt drag).

Om lågan skulle slockna vrid vredet till läge 0 och vänta minst 30 sekunder, innan du tänder lågan på nytt.

## Inställningstabell och tips

Inställningsområde	Tillagningsmetod	Exempel
Stor låga 	Koka upp	vatten
	Bryna	kött
	Hetta upp	fett, vätskor
	Koka upp	soppor, såser
	Blanchera	grönsaker
Från  till 	Steka	kött, fisk, potatis
	Grädda	mjölrätter, äggrätter
	Sjuda	knödel, kokkorv, kokköt
	Värma i vattenbad	krämer, såser
	Fortsätta kokning	soppor, potatis
	Tillaga med ånga	grönsaker, fisk
	Koka i kort spad	grönsaker, frukt, fisk
	Steka och sjuda under lock	gulasch, stek, grönsaker
Liten låga 	Tina upp	djupfrysta varor
	Låta svälla	ris, baljväxter
	Värma upp	soppor, gryrätter, grönsaker i sås

## Råd angående kokning och stekning

Värdena i inställningstabellen tjänar bara som riktlinje, eftersom värmebehovet varierar. Detta beror dels på matvarornas art och beskaffenhet och dels på hur stor och hur full kastrullen är.

På grund av den höga effekten upphettas fett och olja snabbt. Lämna aldrig stekpannan utan uppsikt när du steker maten. Fettet kan fatta eld och maten brännas vid.

## Tips för woken

Vi rekommenderar wokpannor med välvd botten. Du kan beställa en högvärdig wokpanna som extra tillbehör (WP 400 001)

Använd bara matolja som tål hög upphettning, t.ex. jordnötsolja, när du lagar mat i wokpannan.

Fräs ingredienserna på stark värme under ständig omrörning men gör det inte för länge. Grönsakerna ska ha kvar ett tydligt tuggmotstånd.

Använd gärna en platt slev med långt skaft av värmetåligt material när du rör om och öser ur rätten ur pannan.

## Tips angående kokkärl

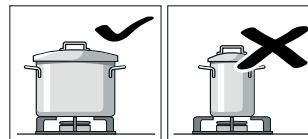
Följande tips hjälper dig att spara energi och att undvika skador på kokkärlen.

## Lämpliga kokkärl

Brännare	Rekommenderad diameter kokkärlsbotten	Minsta diameter kokkärlsbotten
Wokbrännare	240 - 320 mm	160 mm

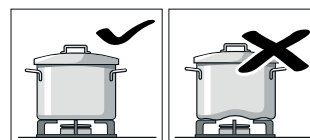
Använd inte kokkärl med en diameter mindre än 160 mm resp. större än 320 mm. Om du använder större kokkärl, se till att avståndet mellan kokkärlet och brännbara delar av köksinredningen är minst 50 mm. Avståndet mellan vredet resp. vredpanelen och kokkärlet eller stekpannan måste vara minst 50 mm. Kokkärlet får inte stå intill vredpanelen.

## Råd angående användningen



Använd alltid kokkärl i lämplig storlek för respektive brännare.

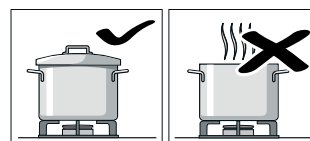
Använd inte små kärl på stora brännare. Lågan ska inte komma i kontakt med kokkärlets sidor.



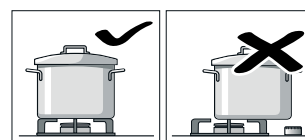
Använd inte deformerade kastruller om de inte står stadigt på hällen.

Kastrullerna kan tippa omkull.

Använd endast kastruller och pannor med plan och tjock botten.

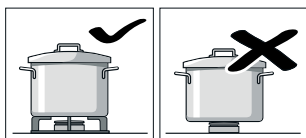


Använd lock vid kokning och se till att locket inte ligger snett på. Annars slösar du mycket energi.



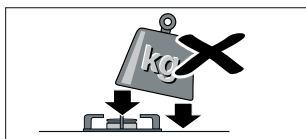
Ställ kastrullen mitt över brännaren, annars kan kastrullen tippa omkull.

Ställ inte stora kastruller på brännarna i närheten av armaturerna. Dessa kan överhettas och skadas på samma gång.



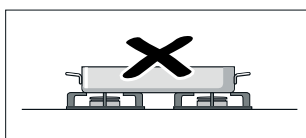
Placera kokkärlen på gallren, aldrig direkt på brännaren.

Se till att gallren och gasbrännarnas lock ligger exakt på plats innan du använder hällen.



Hantera kärlen försiktigt när de står på hällen

Undvik slag mot hällen och ställ inga tunga föremål på den.



Värm aldrig upp ett kokkärl (t.ex. stekgryta, stekpanna eller grillsten) med flera brännare. Den ackumulering av värme som då uppstår medför skador hos apparaten.

---

## Skötsel och rengöring

---

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din häll.

### Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

### Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

## Rengöra apparaten

Rengör apparaten efter varje användning när den har svalnat. Om vätska runnit över, torka genast bort den och låt inga matrester bränna fast.

Efter en längre tids användning ändrar brännarlock och brännarring sin ljusa metalliska färg genom naturlig oxidation och mörknar. Denna färgförändring påverkar inte hällens funktionsduglighet.

Rengöra gashällen:

- 1 Lyft upp grytgallret med båda händerna.  
**Obs!** Se till att du inte repar hällen.
- 2 Ta bort brännarlock, brännarring och brännarhuvud. Rengör inte brännardelarna förrän de är kalla!
- 3 Blöt upp inbrända matrester med en aning vatten och litet diskmedel. På detta sätt lossnar t.o.m. envis smuts. Använd inga skurpulverhaltiga medel eller repande svampar.
- 4 Använd mycket sparsamt med vatten när du rengör hällen. Det får inte tränga ner vatten i brännarens undre delar.
- 5 På grund av värmeutvecklingen kan smärre färgförändringar uppstå i hällens ädelstålyta. Skura inte bort dessa färgförändringar, för då skadar du ytan. Fördela vårdande medel för ädelstål jämnt och tunt på hällen (inte på manöverpanelen!). På detta sätt förblir ytan jämn och din häll ser ren och fin ut även i fortsättningen.
- 6 Torka av brännardelarna. Hällen får endast tas i bruk när delarna är torra. Fuktiga brännardelar medför problem när man ska tända lågan eller gör att lågan fladdrar.
- 7 När du sätter ihop brännarring och brännarhuvud och lägger dem på brännaren, se till att klackarna griper in exakt i motsvarande urtag. Var noga med att placera brännardelarna korrekt. De måste ligga på rakt.

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Ytor av ädelstål	<p>Fördela diskmedel med mjuk, fuktig trasa; torka efter med en mjuk duk. Använd mycket sparsamt med vatten vid rengöringen. Det får inte tränga in vatten i apparaten.</p> <p>För rengöring vid kraftigare smuts eller färgändringar orsakade av hetta kan du köpa ett speciellt rengöringsmedel för ädelstål hos din fackhandlare eller hos vår kundservice (beställnummer 311298).</p>
Grytgaller	<p>Ta av det försiktigt vid rengöringen. Lägg det i blöt i diskhon. Rengör med diskborste och diskmedel.</p> <p>Rengör området kring gummibufferterna försiktigt, så att de inte lossnar.</p> <p>Skölj med rent vatten och torka av noggrant innan du lägger tillbaka gallret.</p> <p><b>Får inte rengöras i diskmaskin!</b></p>
Brännarlock, brännarring, brännarhuvud	<p>Ta av dem vid rengöringen. Rengör dem i diskhon med trasa och diskmedel. Du kan polera brännarringen och brännarlocket med mässingpolityr för att få tillbaka den ursprungliga, metalliska glansen.</p> <p>Kontrollera att öppningarna på brännarringen inte är igensatta.</p> <p><b>Får inte rengöras i diskmaskin!</b></p>
Manöverpanel	<p>Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk.</p> <p>Om syrahaltiga livsmedel hamnar på manöverpanelen (t.ex. ättika, ketchup, senap, marinader, citronsaft) måste de genast avlägsnas.</p> <p>För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja (beställnummer 311135) hos din fackhandlare eller i vår online shop. Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen.</p>
Vred	<p>Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.</p> <p><b>Obs!</b> Skada på apparaten: Dra inte av vreden när du rengör dem.</p>

## Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra osv.)
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem

## Inbränd smuts

För envis, inbränd smuts kan du beställa ett speciellt rengöringsgel för grill (beställnummer 463582) i din fackhandel eller hos vår kundservice. Det är lämpligt för kastrullgaller, brännardelar och hållens ädelstályta. Låt medlet verka över natten om så behövs. Följ anvisningarna som är angivna på rengöringsmedlet.

## Åtgärda fel

Om fel uppstår kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Fel i det allmänna elsystemet.	Hushållets säkring har löst ut.	Kontrollera i säkringsskåpet, om säkringen har lösts ut.
Den elektriska tändningen fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändstiften och brännarna.	Mellanrummet mellan tändstift och brännare måste vara rent.
	Brännarna är våta.	Torka brännarlocken noggrant.
	Brännarlocken är inte korrekt påsatta.	Kontrollera att locken ligger på korrekt.
	Strömvabrott	Tänd lågan för hand.
Ojämn gaslåga	Brännardelarna är inte korrekt påsatta.	Lägg på brännardelarna korrekt.
	Brännarens öppningar är smutsiga.	Rengör brännarens öppningar.
Gasflödet verkar inte normalt eller det kommer inte ut någon gas.	Mellankopplade ventiler är stängda.	Öppna de mellankopplade ventilerna.
	Kontrollera vid användning av gasflaska att den inte är tom.	Byt gasflaska.
Det luktar gas i köket.	Möjligtvis finns det ett otätt ställe på gasflaskans anslutning.	Kontrollera om gasflaskan är tät.
Brännaren slocknar genast efter tändningen.	Du har inte tryckt in vredet tillräckligt länge.	Håll vredet intryckt några sekunder till efter det att lågan har tänts. Tryck in stadigt.
	Brännarens öppningar är smutsiga.	Rengör brännarens öppningar.

## Kundservice

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

**Kundservice** ☎

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 08 - 734 13 70  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

### **⚠ Risk för stötar!**

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

---

## Indholdsfortegnelse

---

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger.</b>	<b>15</b>
Årsager for skader	17
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>17</b>
Miljøvenlig bortskaffelse	17
Tip for at spare på energi	17
<b>Deres nye apparat</b>	<b>18</b>
Wok gaskogetop	18
Betjeningsknapper	18
Specialtilbehør	18
Opbygning af wok-brænderen	19
Funktionsmåde	19
<b>Indstille kogetoppen</b>	<b>20</b>
Automatisk tænding	20
Manuel tænding	20
Slukke	20
Termoelektrisk flammeovervågning	20
<b>Indstillingstabel og tips</b>	<b>21</b>
Tips omkring madlavning og stegning	21
Tips vedr. wokken	21
<b>Henvisninger vedr. kogegrejet</b>	<b>21</b>
Egnet kogegrej	21
Henvisninger vedr. brugen	21
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	<b>22</b>
Rengøre apparatet	22
Indbrændt snavs	23
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	23
<b>Afhjælp fejl</b>	<b>24</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>24</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og Online-Shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger.**

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Kontakt kundeservice, hvis det er nødvendigt at omstille til en anden gastype.

Dette apparat er udelukkende beregnet til ikke-erhvervsmæssig anvendelse i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer, anvend det aldrig som varmeapparat. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### **FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF GASLUGT!**

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion.

#### **Hvis der konstateres gaslugt eller fejl på gasinstallationen:**

- Luk straks for gastilførslen eller ventilen på gasflasken.
- Sluk straks åben ild og cigaretter.
- Betjen ikke lys- og apparatkontakter, træk ikke stik ud af stikkontakter. Anvend ikke fastnet- eller mobiltelefoner i huset.
- Åbn vinduet, og luft godt ud i rummet.
- Ring til kundeservice eller til gasforsyningsselskabet.

#### **Fare for kvælning!**

Anvendelsen af gaskogeflader medfører dannelse af varme, fugt og forbrændingsprodukter i opstillingsrummet. Sørg for en god ventilation af opstillingsrummet. De naturlige ventilationsåbninger skal holdes fri, medmindre der findes en mekanisk ventilationsanordning, f.eks. en emhætte. En intensiv og langvarig anvendelse af apparatet kan gøre det nødvendigt med en ekstra ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller en mere effektiv ventilation, f.eks. anvendelse af en eksisterende mekanisk

ventilationsanordning på et højere effekttrin.

### **Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Tændte gaskogesektioner uden gryde eller pande udvikler stor varme. Apparatet og en derover monteret emhætte kan blive beskadiget eller sættes i brand. Fedtresten i emhættens filter kan blive antændt. Anvend kun gaskogesektioner, når der står en gryde eller pande på dem.

### **Fare for forbrænding!**

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.

### **Fare for tilskadekomst!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Fejl eller skader på apparatet er farlige. Tænd aldrig et defekt apparat. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Kontakt kundeservice.
- Gryder, som ikke passer i størrelsen, som er beskadiget eller som er placeret forkert, kan forårsage alvorlig tilskadekomst. Overhold anvisningerne vedr. gryder og pander.

### **Fare for elektrisk stød!**

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.



## Årsager for skader

### Pas på!

- Varmeskader på tilstødende apparater eller møbler: Når apparatet er i drift i længere tid, opstår der varme og fugtighed. En yderligere ventilation er påkrævet. Åbn vinduet eller tænd en emhætte, der fører ud i det fri.
- Skader på apparatet pga. varmeakkumulering: Opvarm ikke bradepander, pander eller grillsten med flere brændere samtidigt.
- Funktionsfejl: Betjeningsknappen skal altid drejes til nulstilling, når apparatet ikke er i drift.

---

## Miljøbeskyttelse

---

### Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

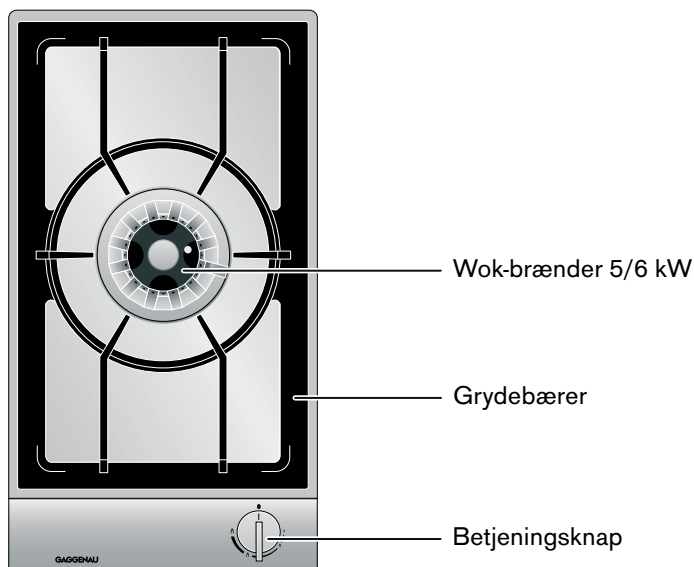
### Tip for at spare på energi

- Vælg brænderen passende til grydens størrelse.
- Læg altid et passende låg på gryden.

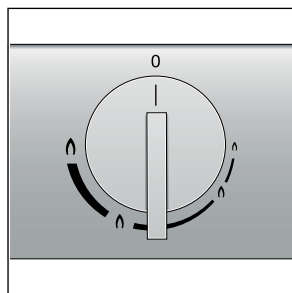
## Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

### Wok gaskogetop



### Betjeningsknapper



Markeringerne på betjeningsknappen viser indstillingen fra lille til fuldt blus. Indstillingen er trinløs.

### Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

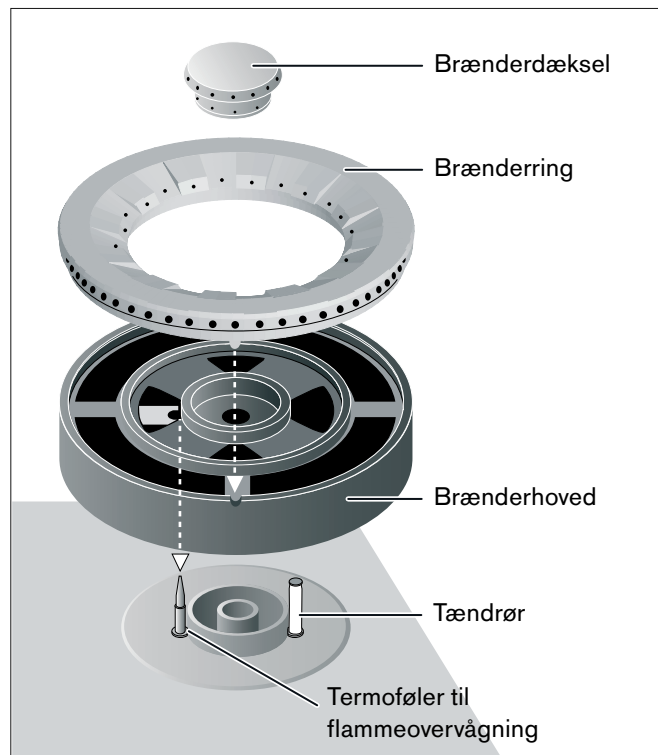
- VD 201 014 Låg i ædelstål
- VD 201 034 Låg i aluminium
- VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater
- VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater
- WP 400 001 Wok-pande af flerlagsmateriale. Med hvælvet bund og skaft, Ø 36 cm, 6 liter, højde 10 cm.

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

**Bemærk:** Ved monteret apparattildækning VD 201 skal De, når apparatet er afkølet, vende grydebæreren inden De lukker apparattildækningen.

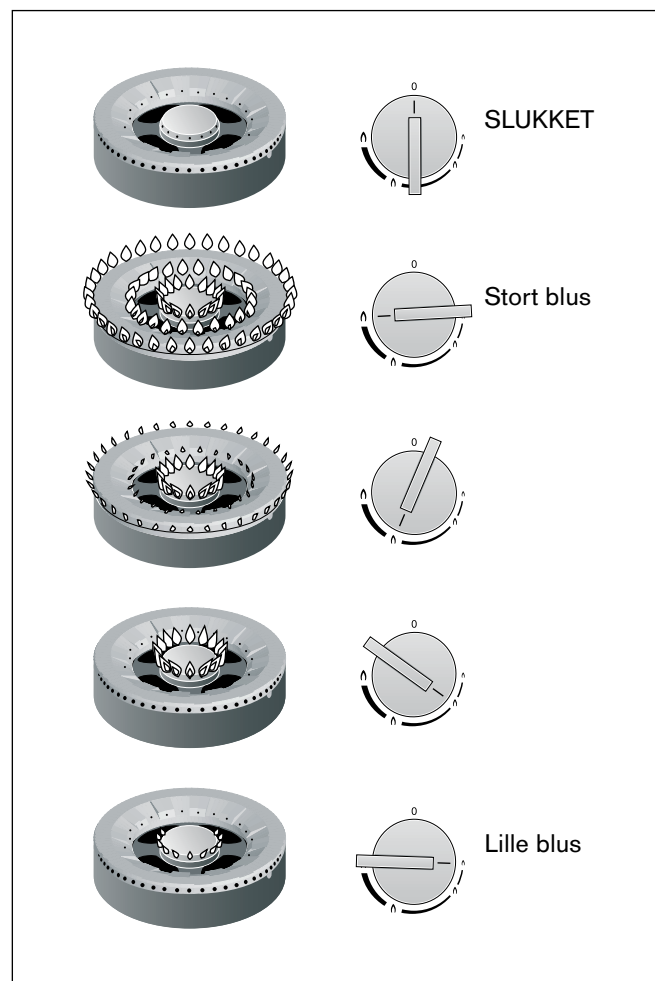
## Opbygning af wok-brænderen

Læg brænderdelene nøjagtigt og jævnt på, ellers kan der opstå fejl under tændingen eller under driften. Brænderhovedet skal lægges på, således at termoføleren er positioneret i den respektive udsparring på brænderhovedet. Stopknasten på brænderringen skal falde i hak i den respektive udsparring på brænderhovedet.



## Funktionsmåde

Wok-brænderen har tre flammekredse. Når betjeningsknappen trykkes ned, aktiveres tændingen. Effekten mellem stort og lille blus kan reguleres trinløst.



---

## Indstille kogetoppen

---

Markeringerne på betjeningsknappen viser Dem effekten fra fuldt til lille blus. Effekten kan reguleres trinløst.

### Anvisninger

- Tænd kogestederne kun, når grydebærerne og alle brænderdele er korrekt lagt på.
- Brændere og tændrør skal være rene og tørre.
- For at tænde skal betjeningsknappen trykkes fast ind til anslaget og holdes nede, og derefter drejes den til den ønskede position.
- Efter tændingen skal betjeningsknappen holdes nede i ca. 2 til 4 sekunder, da termoføleren, som åbner gasvejen, først skal opvarme sig.
- Hvis flammen ikke tændes inden for 2 til 4 sekunder, skal betjeningsknappen drejes længere mod venstre til lille blus og efter tændingen igen til stort blus. Det går tit hurtigere at tænde på lille blus, da de forskellige gasser forholder sig forskelligt under tændingen.
- Benyt kun det foreskrevne tilbehør. Udlæg ædelstålkogesektionen ikke (f.eks. med aluminiumsfolie).

## Automatisk tænding

Deres gas-kogetop har tændrør til en elektrisk tænding.

- 1 Sæt et egnet kogegrej på den ønskede brænder.
- 2 Tryk den respektive betjeningsknap ind og drej den til venstre til den ønskede position. Brænderen tændes automatisk.
- 3 Hold betjeningsknappen efter tændingen inde i nogle sekunder.

Ved langsomt at dreje betjeningsknappen kan flammens størrelse reguleres trinløst mellem stort og lille blus.

## Manuel tænding

Ved et strømsvigt kan De også tænde brænderne manuelt.

- 1 Sæt et egnet kogegrej på den ønskede brænder.
- 2 Tryk den respektive betjeningsknap ind og drej den til venstre til den ønskede position. Hold betjeningsknappen inde.
- 3 Tænd brænderen med en gastænder eller en tændstik. Hold betjeningsknappen efter tændingen inde i nogle sekunder.

## Slukke

Drej den ønskede betjeningsknap til højre til position 0.

## Termoelektrisk flammeovervågning

Til Deres sikkerhed er kogetoppen udstyret med en termoelektrisk flammeovervågning. Den forhindrer, at gas strømmer ud, hvis brænderen under driften fejlagtigt går ud (f.eks. pga. lufttræk).

Når brænderen under driften fejlagtigt går ud, skal De dreje betjeningsknappen til position 0 og vente i mindst 30 sekunder, inden De tænder for brænderen på ny.

## Indstillingstabel og tips

Indstillings-område	Tilberednings-metode	Eksempler
Fuldt blus $\uparrow$	Ankoge	Vand
	Brune	Kød
	Opvarme	Fedt, væsker
	Opkoge	Supper, sovser
	Blanchere	Grøntsager
Fra $\uparrow$ til $\downarrow$	Stege	Kød, fisk, kartofler
	Bage	Melspiser, æggeretter
	Småkoge	Melboller, wienerpølser, suppekød
	Piske i vandbad	Cremer, sovser
	Viderekoge	Supper, kartofler
	Dampe	Grøntsager, fisk
	Dampe	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestege	Gullasch, stege, grøntsager
	Lille blus $\downarrow$	Optø
Udbløde		Ris, bælgfrugter
Opvarme		Supper, gryderetter, grøntsager i sovs

## Tips omkring madlavning og stegning

Indstillingstabellernes værdier er kun vejledende værdier, da der kræves mere eller mindre varme, afhængig af rettens art og tilstand samt af grydens størrelse og fyldning.

Den store effekt sørger for, at fedt og olie opvarmes hurtigt. Lad madvarer ikke stege uden tilsyn, fedt kan antænde sig, og madvarerne kan forbrænde.

## Tips vedr. wokken

Vi anbefaler wok-pander med hvælvet bund. En wok-pande af høj kvalitet kan De bestille som specialtilbehør (WP 400 001).

Brug under madlavningen i wok-panden kun spiseolie, der kan opvarmes til høje temperaturer, f.eks. jordnøddesolie.

Steg ingredienserne ved stor varme og ikke for længe, mens De permanent rører rundt. Grøntsagerne skal endnu have bid.

Til at omrøre madvarerne med og tage dem ud er det bedst at bruge en flad øseske med lang skaft af varmebestandig materiale.

## Henvisninger vedr. kogegrejet

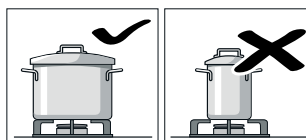
De følgende henvisninger hjælper Dem at spare på energien og at undgå beskadigelser af kogegrejet.

## Egnet kogegrej

Brænder	Anbefalet diameter grydebund	Minimal diameter grydebund
Wok-brænder	240 - 320 mm	160 mm

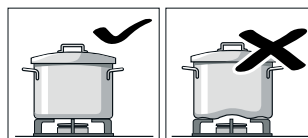
**Gryder med en diameter på under 160 mm resp. over 320 mm burde ikke benyttes.** Hvis De benytter større gryder, skal De overholde en minimumsafstand på 50 mm mellem kogegrejet og brændbare dele. Overhold en minimumsafstand på 50 mm mellem betjeningsknappen resp. betjeningspanelet og gryden eller panden. Kogegrejet må ikke berøre betjeningspanelet.

## Henvisninger vedr. brugen



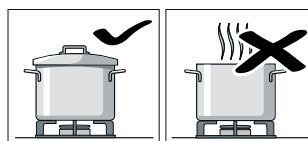
Benyt kogegrej af passende størrelse til den respektive brænder.

Benyt ikke nogen små gryder eller pander på de store brændere. Flammerne burde ikke berøre kogegrejets sider.

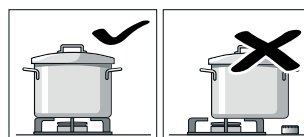


Brug ikke noget deformeret kogegrej, som ikke står stabilt på kogetoppen. Gryderne kan vælte.

Benyt kun kogegrej med jævn og tyk bund.

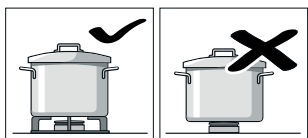


Lav ikke mad uden låg på eller når låget er forskudt. En stor del af energien spildes på den måde.



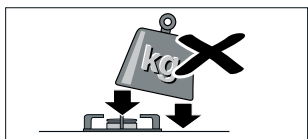
Sæt kogegrejet midt på brænderen, ellers kan det vælte.

Sæt store gryder ikke på brænderne i nærheden af armaturerne. Disse kan blive overophedet og dermed beskadiget.



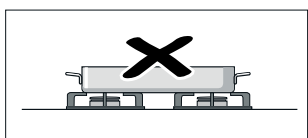
Sæt gryderne på grydebærerne og aldrig direkte på brænderne.

Inden brug skal De sikre Dem, at grydebærerne og gasbrændernes låg er korrekt lagt på.



Håndter gryderne, der står på kogetoppen, forsigtigt.

Slå ikke på kogetoppen og sæt ikke nogen tunge vægte på den.



Opvarm aldrig et kogegrej (f. eks. stegesko, pande, grillsten) med flere brændere. Der opstår en varmeakkumulering, som kan beskadige apparatet.

---

## Vedligeholdelse og rengøring

---

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af kogetoppen.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

## Rengøre apparatet

Rengør apparatet efter hver brug, når det er afkølet. Fjern væsker, der er løbet over, med det samme og lad ingen madrester brænde ind.

Brænderdæksel og brænderring forandrer efter længere brug deres lyse metalliske farve pga. den naturlige oxidation og bliver mørkere. Forandringen af farven har dog ingen indflydelse på brugsegenskaberne.

Rengøre gas-kogetoppen:

- 1 Løft grydebæreren med begge hænder og fjern den opad.  
**Pas på!** Kogesektionen kan få ridser.
- 2 Fjern brænderdæksel, brænderring og brænderhoved. Rengør brænderdelene kun, når de er kolde!
- 3 Indbrændte steder lægges i blød i noget vand tilsat lidt opvaskemiddel. På den måde opløses også snavs, der er svært at fjerne. Benyt aldrig skurende midler eller svampe, der efterlader ridser.
- 4 Benyt kun lidt vand til at rengøre kogesektionen. Der må ikke indtrænge noget vand i brænderens underdele.
- 5 Pga. varmeudviklingen kan der opstå mindre misfarvninger på ædelstålcoverfladen. Skur disse misfarvninger ikke væk, overfladen beskadiges derved. Fordel et jævnt og tyndt lag ædelstålplejemiddel på kogesektionen (ikke på betjeningspanelet!). På den måde får de en jævn overflade og Deres kogesektion bliver pæn i lang tid.
- 6 Tør brænderdelene af. Tag apparatet kun i drift, når delene er tørre. Fugtige brænderdele fører til problemer ved tændingen resp. til en instabil flamme.
- 7 Under samlingen skal brænderringen og brænderhovedet lægges således på brænderen, at stopknasterne falder i hak i de respektive udsparinger. Vær også opmærksom på, at brænderdelene har den korrekte position, de skal ligge jævnt.

Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Ædelstål-overflader	<p>Påfør opvaskemiddel med en blød, fugtig klud; tør efter med en blød klud. Brug kun lidt vand til rengøringen, der må ikke trænge noget vand ind i apparatet.</p> <p>Til stærk snavs eller misfarvninger, forårsaget af varme, fås en ædelstålrens (bestillingsnr. 311298) hos Deres forhandler eller hos vores kundeservice.</p>
Grydebærer	<p>Tages forsigtigt af til rengøringen. Lægges i blød i køkkenvasken. Renses med opvaskebørste og opvaskemiddel.</p> <p>Rens forsigtigt rundt om gummidæmperne, således at disse ikke løsner sig.</p> <p>Skyl efter med klart vand og tør den omhyggeligt, inden den lægges på.</p> <p><b>Må ikke renses i opvaskemaskinen!</b></p>
Brænderdæksel, brænderring, brænderhoved	<p>Tages af til rengøringen. Renses i køkkenvasken med en klud og opvaskemiddel. For igen at få den oprindelige, metalliske glans, kan De polere brænderingen og brænderdækslet med et polermiddel til messing.</p> <p>Vær opmærksom på, at åbningerne på brænderringen ikke er tilstoppet.</p> <p><b>Må ikke renses i opvaskemaskinen!</b></p>
Betjeningspanel	<p>Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.</p> <p>Syreholdige levnedsmidler (f.eks. eddike, ketchup, sennep, marinader, citronsaft), som er kommet på betjeningspanelet, skal omgående fjernes.</p> <p>Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.</p>
Betjeningsknap	<p>Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.</p> <p><b>Pas på!</b> Skade på apparatet: Træk betjeningsknappen ikke af for at rense den.</p>

## Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengørings-svampe, børster eller skrubb-svampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug

## Indbrændt snavs

Til fastsiddende, indbrændt snavs kan De bestille en grillrens-gel (bestillingsnr. 463582) hos Deres forhandler eller hos vores kundeservice. Den er egnet til grydebærere, brænderdele og ædelstålkogesektionen. I givet fald skal snavset lægges i blød natten over. Vær opmærksom på henvisningerne på rengøringsmidlet.

## Afhjælp fejl

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Fejl i den generelle elektrisk.	Husholdssikringen er udløst.	Check i sikringskassen, om sikringen er udløst.
Den elektriske tænding fungerer ikke.	Mellem tændrørene og brænderne kan der befinde sig rester fra levnedsmidler eller rengøringsmidler.	Mellemrummet mellem tændrør og brænder skal være ren.
	Brænderne er våde.	Tør brænderdækslet omhyggeligt.
	Brænderdækslerne er ikke korrekt lagt på.	Check, om dækslerne er korrekt lagt på.
	Strømsvigt	Tænd brænderne manuelt.
Ujævn brænderflamme	Brænderdelene er ikke korrekt lagt på.	Læg brænderdelene korrekt på.
	Brænderens åbninger er snavset.	Rens brænderens åbninger.
Gasflowet ser ikke ud til at være normalt, eller der kommer ikke noget gas.	Mellemkoblede ventiler er lukket.	Åbn de mellemkoblede ventiler.
	Check ved brug af en gasflaske, at den ikke er tom.	Udskift gasflasken.
I køkkenet lugter det af gas.	Muligvis et utæt sted ved gasflaskens tilslutning.	Check gasflaskens tilslutning for tæthed.
Brænderen går omgående ud efter tændingen.	De har ikke holdt betjeningsknappen inde længe nok.	Efter at brænderen er blevet tændt, skal De holde betjeningsknappen inde i nogle sekunder. Tryk den fast ind.
	Brænderens åbninger er snavset.	Rens brænderens åbninger.

## Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

### Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.



---

## Innholdsfortegnelse

---

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>	<b>26</b>
Årsaker for skader	27
<b>Miljøvern</b>	<b>28</b>
Miljøvennlig deponering	28
Tips for energisparing	28
<b>Ditt nye apparat</b>	<b>29</b>
Gasswok	29
Brytere	29
Spesialutstyr	29
Konstruksjon av wokbrenneren	30
Funksjonsmåte	30
<b>Stille inn koketopp</b>	<b>31</b>
Automatisk tenning	31
Tenning for hånd	31
Utkobling	31
Termoelektrisk flammeovervåking	31
<b>Innstillingstabell og tips</b>	<b>32</b>
Tips for å koke og brase	32
Tips til wok	32
<b>Henvisninger til kokekar</b>	<b>32</b>
Egnede kokekar	32
Henvisninger til bruk	32
<b>Stell og rengjøring</b>	<b>33</b>
Rengjøring av apparatet	33
Fastbrente tilsmussinger	34
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	34
<b>Feilfjerning</b>	<b>35</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>35</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og nettbutikk: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger**

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som følge av feil tilkobling, finnes det ingen krav på garanti. Kontakt kundeservice for omstilling til en annen gasstype.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må bare benyttes til å tilberede mat og drikke, ikke som oppvarmingsapparat. Hold apparatet under oppsyn når det er i bruk. Apparatet må bare benyttes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er

over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **OPPFØRSEL VED GASSLUKT!**

Gass som strømmer ut kan føre til eksplosjon.

### **Dersom du oppdager gasslukket eller feil ved gassinstallasjonen:**

- Lukk umiddelbart gasstilførselen eller ventilen på gassflasken.
- Slukk umiddelbart åpen ild og sigaretter.
- Bruk ikke lys- og apparatbryteren, trekk ikke støpslene ut av stikkontakten. Bruk ikke telefon eller mobiltelefon i huset.
- Åpne vinduer og luft godt ut av rommet.
- Ring kundeservice eller gassleverandøren.

### **Fare for kvelning!**

Bruk av gasskomfyr fører til at det oppstår varme, fuktighet og forbrenningsprodukt i rommet den står i. Sørg for at det er god ventilasjon i rommet den står i. De naturlige lufteåpningene må være åpne eller det må installeres en mekanisk ventilasjonsinnretning (f.eks. en avtrekkshette). Ved intensivt og langvarig bruk av apparatet kan det bli nødvendig med ekstra ventilasjon, f.eks. å åpne et vindu eller skru opp effekten på ventilasjonsinnretningen.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en

brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.

- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.
- Gass-kokesoner som ikke har kokekar oppå seg, utvikler sterk varme når de er slått på. Apparatet og en avtrekksvifte som er plassert over apparatet, kan bli skadet eller satt i brann. Fettrester i filteret til avtrekkshetten kan antennes. Gass-kokesoner må bare brukes med kokekar.

### **Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.
- Tomme kokekar blir veldig varme på gass-kokesoner som er i bruk. Varm aldri opp tomme kokekar.

### **Fare for personskader!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk

gasstilførselen. Kontakt kundeservice.

- Feil eller skader på apparatet er farlig. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Gryter som har feil størrelse eller er skadet eller plassert feil, kan føre til alvorlige personskader. Følg merknadene om kokekar.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

### **Årsaker for skader**

#### **Obs!**

- Varmeskader på apparater eller møbler ved siden av: Hvis apparatet brukes i lengre tid, oppstår varme og fuktighet. Det er nødvendig med ekstra ventilasjon. Åpne vindu eller slå på en ventilator som fører ut i det fri.
- Apparatiskader på grunn av varmeopphopning: Varm ikke opp roastpanner eller grillsteiner samtidig med flere brennere.
- Funksjonsfeil: Vri brytere alltid på nullstilling når apparatet ikke er i drift.

### Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

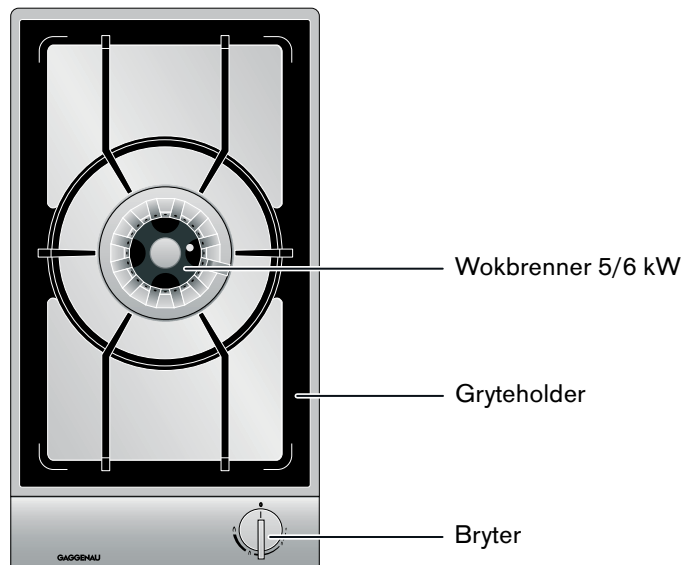
### Tips for energisparing

- Velg brenneren passende til grytens størrelse.
- Sett alltid et passende lokk på gryten.

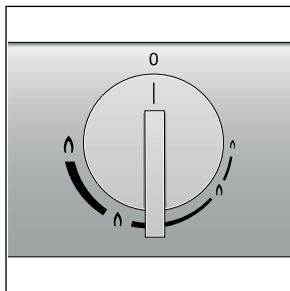
## Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

### Gasswok



### Brytere



Markeringene på bryteren viser innstillingen fra liten til stor flamme. Innstillingen er trinnløs.

### Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

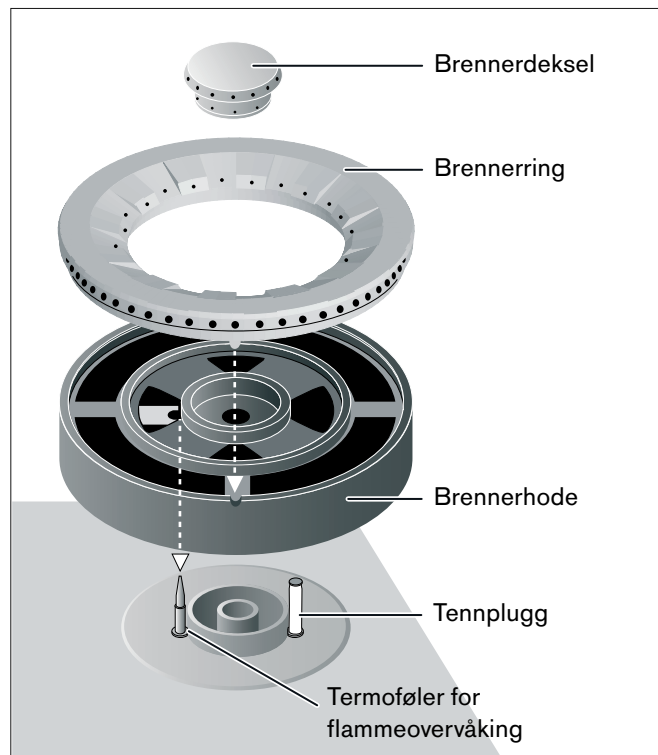
- VD 201 014 Dekkplate i edelstål
- VD 201 034 Dekkplate i aluminium
- VV 200 014 Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater
- VV 200 034 Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater
- WP 400 001 Wokpanne av flerlagsmateriale. Med rund bunn og skaft, Ø 36 cm, 6 liter, 10 cm høy.

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

**Merk:** Ved montert dekkplate VD 201 må du, når apparatet er avkjølt, snu gryteholderen før du lukker dekkplaten.

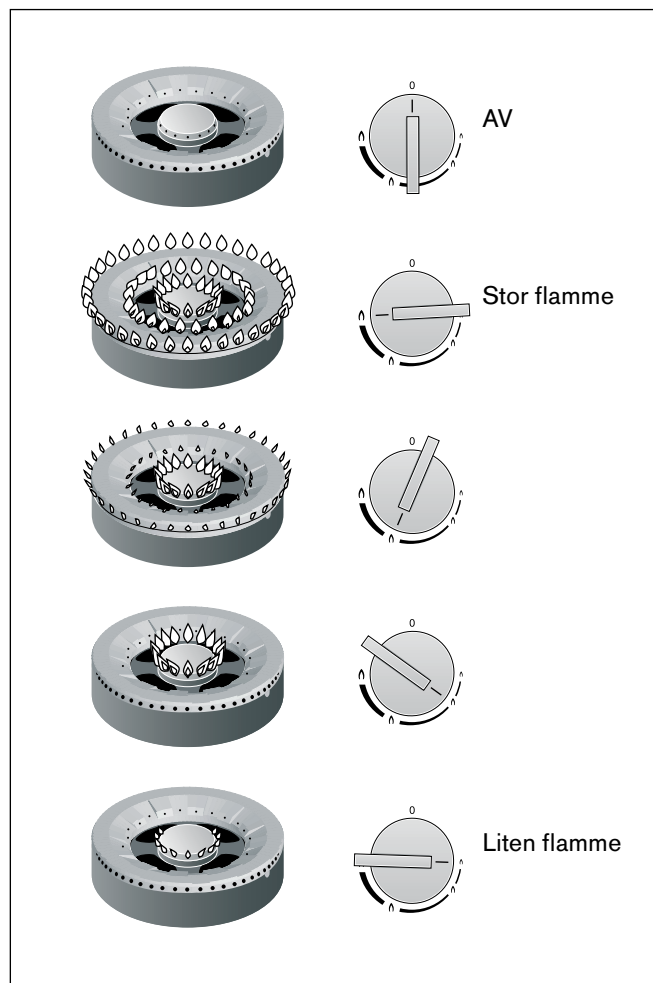
## Konstruksjon av wokbrenneren

Sett brennerdelene passnøyaktig og rett på, det kan ellers komme til forstyrrelser ved tenningen eller under drift. Sett brennerhodet på slik at termoføleren er posisjonert i den respektive utsparingen på brennerhodet. Stoppehaken på brennerringen må gripe inn i den respektive utsparingen på brennerhodet.



## Funksjonsmåte

Wokbrenneren har tre flammekretser. Når bryteren trykkes aktiveres tenningen. Effekten kan reguleres trinnløst mellom stor og liten flamme.



---

## Stille inn koketopp

---

Markeringene på bryterne viser posisjonen av effekten fra stor til liten flamme. Effekten er trinnløst regulerbart.

### Merknader

- Kokesonene må bare tennes hvis gryteholderne og alle brennerdeler er satt på korrekt.
- Brennere og tennplugger må være rene og tørre.
- Trykk bryterne for tenning fast inn inntil anslaget og hold trykt, dreii så på ønsket posisjon.
- Hold bryteren etter tenningen trykt inne i ca. 2 til 4 sekunder, da termoføleren som åpner gassveien først må varmes opp.
- Hvis flammen ikke tenner innen 2 til 4 sekunder, dreii bryteren videre mot venstre på liten flamme og etter tenningen tilbake til stor flamme. Tenningen med liten flamme er ofte raskere mulig, da de forskjellige gassene har ulik oppførsel under tenningen.
- Benytt kun det foreskrevne utstyret. Koketoppen i edelstål må ikke tildekkes (f. eks. med aluminiumsfolie).

## Automatisk tenning

Din gasstopp har tennplugger for elektrisk tenning.

- 1 Sett et egnet kokekar på den ønskede brenneren.
- 2 Trykk tilsvarende bryter og dreii den mot venstre på ønsket posisjon. Brenneren tenner automatisk.
- 3 Hold bryteren trykt inne i noen sekunder etter tenningen.

Ved å dreie bryteren langsomt kan flammestørrelsen stilles inn trinnløst mellom stor og liten flamme.

## Tenning for hånd

Ved et strømbrydd kan du også tenne brennerne for hånd.

- 1 Sett et egnet kokekar på den ønskede brenneren.
- 2 Trykk tilsvarende bryter og dreii den mot venstre på ønsket posisjon. Hold bryteren trykt inne.
- 3 Tenn brenneren med en gasstener eller fyrstikk. Hold bryteren trykt inne i noen sekunder etter tenningen.

## Utkobling

Dreii den ønskede bryteren mot høyre på posisjon 0.

## Termoelektrisk flammeovervåking

Koketoppen er for din sikkerhet utstyrt med en termoelektrisk flammeovervåking. Denne forhindrer at gass slipper ut hvis brenneren slukner ved en feiltagelse under drift (f. eks. ved lufttrekk).

Hvis brenneren slukner ved en feiltagelse under drift, dreii bryteren på posisjon 0 og vent i minst 30 sekunder før du tenner brenneren på nytt.

## Innstillingstabell og tips

Innstillings-område	Koke-/stekemeto	Eksempler
Stor flamme $\uparrow$	Koke opp	vann
	Brune	kjøtt
	Varme opp	fett, væsker
	Koke opp	supper, sauser
	Forvelle	grønnsaker
Fra $\uparrow$ til $\downarrow$	Steke	kjøtt, fisk, poteter
	Bake	melmat, eggeretter
	Trekke	potetballer, kokepølser, suppekjøtt
	Redusere	kremer, sauser
	Koke videre	supper, poteter
	Dampkoke	grønnsaker, fisk
	Dampe	grønnsaker, frukt, fisk
	Surre	gulasj, steker, grønnsaker
	Liten flamme $\downarrow$	Tine opp
Svelle		ris, belgfrukter
Varme opp		supper, gryteretter, grønnsaker i saus

## Tips for å koke og brase

Verdiene i innstillingstabellen er bare rettesnorer, da maten trenger mer eller mindre varme alt etter matens type og tilstand og grytens størrelse og innhold.

På grunn av den høye effekten varmes fett og olje raskt opp. La maten som skal stekes ikke være uten oppsyn, fett kan antennes, maten forbrennes.

## Tips til wok

Vi anbefaler wokpanner med buet bunn. Du kan bestille en høyverdig wokpanne som spesialutstyr (WP 400 001).

Benytt for å lage mat med wokpannen bare matolje som tåler høye temperaturer, f. eks. peanøttolje.

Stek ingrediensene ved høy varme ved å røre stadig og ikke for lenge. Grønnsakene bør fremdeles være al dente.

Bruk for å røre i og for å ta ut maten helst en flat øse med lang skaft av varmebestandig materiale.

## Henvisninger til kokekar

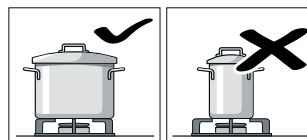
De følgende henvisninger hjelper deg å spare energi og å unngå skader på kokekarene.

## Egnede kokekar

Brenner	Anbefalt diameter grytebunn	Minimal diameter grytebunn
Wokbrenner	240 - 320 mm	160 mm

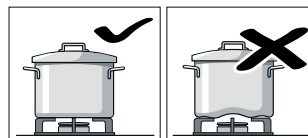
**Gryter med en diameter under 160 mm eller over 320 mm bør ikke benyttes.** Hvis du bruker større gryter, må du overholde en minsteavstand på 50 mm mellom kokekar og brennbare kjøkkenmøbler. Overhold en minsteavstand på 50 mm mellom bryteren hhv. bryterpanelet og gryten eller stekepannen. Kokekaret må ikke berøre bryterpanelet.

## Henvisninger til bruk



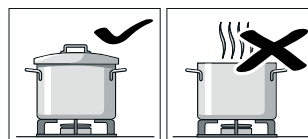
Benytt for den henholdsvis brenneren kokekar med egnet størrelse.

Benytt ikke små kokekar på de store brennerne. Flammen bør ikke berøre kokekarenes side.

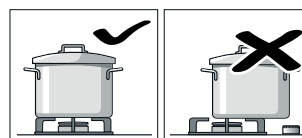


Benytt ikke deformerte kokekar som ikke står stabilt på koketoppen. Karene kan velte.

Benytt bare kokekar med flat og tykk bunn.

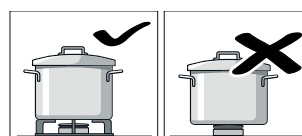


Lag ikke mat uten at lokket er på eller hvis lokket er forskjøvet. En stor del av energien sløses bort.



Sett kokekaret i midten over brenneren, karet kan ellers velte.

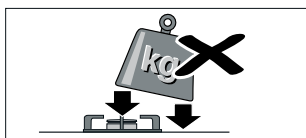
Sett ikke store kokekar på brenneren i nærheten av armaturene. Disse kunne overopphetes og derfor bli skadet.



Sett grytene på gryteholderne, aldri direkte på brennerne.

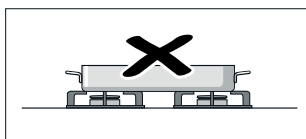
Forviss deg før bruk om at gryteholderne og gassbrennerens deksler sitter på korrekt.





Hånder karene som står på koketoppen forsiktig.

Slå ikke på koketoppen og sett heller ikke på tunge gjenstander.



Varm aldri opp et kokekar (f. eks. stekekar, stekepanne, grillstein) med flere brennere.

Varmeopphopningen ville da føre til skader på apparatet.

---

## Stell og rengjøring

---

I dette kapitlet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av koketoppen.

### **Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### **Fare for elektrisk støt!**

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprenser til rengjøring av apparatet.

## Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk etter at det er avkjølt. Fjern væske som er rent over med en gang, la ikke matrester brenne seg fast.

Brennerdeksel og brennerring skifter den lyse metalliske fargen på grunn av den naturlige oksidasjonen etter lengre bruk og blir mørkere. Endringen av fargen påvirker ikke bruken.

Rengjøring av gasstoppen:

- 1 Løft gryteholder med begge hender oppover.  
**Obs!** Toppen kan bli ripet.
- 2 Fjern brennerdeksel, brennerring og brennerhode. Rengjør brennerdelene bare når de er kalde!
- 3 La fastbrente steder mykne opp med litt vann og litt oppvaskmiddel. Slik løsnes selv hårdnakket smuss. Benytt verken skuremidler eller svamper som riper.
- 4 Benytt bare litt vann for rengjøring av toppen. Det må ikke trenge inn vann i brennernes underdeler.
- 5 På grunn av varmeutviklingen kan det oppstå små misfarginger på edelståloverflaten. Skrubbe ikke vekk disse misfargingene, overflaten vil bli skadet. Påfør toppen stålpudding jevnt og tynt (ikke på bryterpanelet!). Slik oppnår du en jevn overflate og toppen forblir pen i lang tid.
- 6 Tørk av brennerdelene. Ta apparatet kun i bruk med tørre deler. Fuktige brennerdeler fører til problemer ved tenningen, hhv. til ustabil flamme.
- 7 Legg ved monteringen brennerring og brennerhode på brenneren slik at stoppehakene griper inn i de henholdsvis utsparinger. Pass på at brennerdelenes posisjon er korrekt, de må ligge rett på.

Del av apparatet/overflate	Anbefalt rengjøring
Edelstålflater	<p>Påfør oppvaskmiddel med en myk, fuktig klut, tørk etter med en myk klut. Benytt bare lite vann for rengjøringen, det må ikke trenge vann inn i apparatet.</p> <p>For sterke tilsmussinger eller misfarging forårsaket av varme kan stålpuss (bestillingsnummer 311298) fås hos din fagforhandler eller vår kundeservice.</p>
Gryteholdere	<p>Tas forsiktig av for rengjøring. Myknes opp i oppvaskkummen. Rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel.</p> <p>Rengjør forsiktig rundt gummibufferne slik at disse ikke løsner.</p> <p>Skyll av med rent vann og tørk omhyggelig før du setter dem på igjen.</p> <p><b>Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!</b></p>
Brennerdeksel, brennerring, brennerhode	<p>Tas av for rengjøring. Rengjøres i oppvaskkummen med klut og oppvaskmiddel. For å få igjen den opprinnelige metalliske glansen kan du polere brennerring og brennerdeksel med messingpolitur.</p> <p>Pass på at åpningene på brennerringen ikke er tilstoppet.</p> <p><b>Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!</b></p>
Bryterpanel	<p>Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut.</p> <p>Fjern syreholdige næringsmidler som er kommet på bryterpanelet med en gang (f. eks. eddik, ketchup, sennep, marinader, sitronsaft).</p> <p>For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen.</p>
Brytere	<p>Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.</p> <p><b>Obs!</b> Skader på apparatet: Trekk ikke brytere av for rengjøring.</p>

## Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Klorholdige eller sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

## Fastbrente tilsmussinger

For hårdnakkede, fastbrente tilsmussinger kan du bestille en grillrens gel (bestillingsnummer 463582) hos din fagforhandler eller hos vår kundeservice. Den er egnet for gryteholdere, brennerdeler og gasstoppen i edelstål. La tilsmussingen virke inn over natten ved behov. Vær oppmerksom på henvisningene på rensemiddelet.

---

## Feilfjerning

---

Du kan ofte lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Feil i det elektriske systemet.	Sikringen har utløst.	Kontroller i sikringsboksen at sikringen har utløst.
Den elektriske tenningen virker ikke.	Det kan befinne seg rester etter næringsmidler eller rengjøringsmidler mellom tennpluggene og brennerne.	Mellomrommet mellom tennplugg og brenner må være rent.
	Brennerne er våte.	Tørk brennerdekslene omhyggelig.
	Brennerdekslene er ikke satt på korrekt.	Kontroller at dekslene sitter på riktig.
	Strømbrudd	Tenn brennere for hånd.
Ujevn brennerflamme	Brennerdelene er ikke satt på riktig.	Sett brennerdeler på riktig.
	Brennerens åpninger er tilsmusset.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen synes ikke å være normal eller det strømmer ikke ut gass.	Mellomkoblede ventiler er stengt.	Åpne de mellomkoblede ventilene.
	Kontroller ved bruk av en gassflaske at denne ikke er tom.	Skift ut gassflaske.
På kjøkkenet lukter det gass.	Mulig utett sted på gassflaskens tilkobling.	Kontroller gassflaskens tilkobling for tetthet.
Brenneren slukner rett etter tenningen.	Du har ikke trykt bryteren lenge nok.	Hold bryteren trykt inne i noen sekunder etter at brenneren har tent. Trykk fast inn.
	Brennerens åpninger er tilsmusset.	Rengjør brennerens åpninger.

---

## Kundeservice

---

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikkasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

### Kunderservice

---

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

### Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

---

## Sisällysluettelo

---

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b>	<b>37</b>
Vaurioiden aiheuttajat	38
<b>Ympäristönsuojelu</b>	<b>39</b>
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto	39
Energiansäästöohjeita	39
<b>Uusi laitteesi</b>	<b>40</b>
Wok-kaasukeittotaso	40
Säätönupit	40
Eriyislisätarvikkeet	40
Wok-polttimen asennus	41
Toimintatapa	41
<b>Keittotason säätö</b>	<b>42</b>
Automaattinen sähkösytytys	42
Polttimen sytyttäminen käsin	42
Poiskytkentä	42
Lämpösähköinen liekinvalvonta	42
<b>Säätötaulukko ja vinkkejä</b>	<b>43</b>
Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä	43
Wok-pannun käyttöä koskevia vinkkejä	43
<b>Keittoastian käyttöä koskevia vihjeitä</b>	<b>43</b>
Sopivat keittoastiat	43
Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä	43
<b>Hoito ja puhdistus</b>	<b>44</b>
Laitteen puhdistus	44
Kiinnipalaneet liat	45
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	45
<b>Pienet viat voi poistaa itse</b>	<b>46</b>
<b>Huoltopalvelu</b>	<b>47</b>

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ja Online-Shopista: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita. Jos haluat vaihdattaa laitteen toiseen kaasutyyppiin, ota yhteys huoltopalveluun.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen, älä käytä sitä koskaan lämmityslaitteena. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohtojen läheltä.

## TOIMENPITEET, JOS HUONEESSA HAISEE KAASU!

Ulos virtaava kaasu voi aiheuttaa räjähdyksen.

### Jos haistat kaasun hajua tai huomaat kaasuasennuksessa häiriöitä:

- Sulje heti kaasun tulo tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta heti avotuli ja savukkeet.
- Älä käytä enää valo- tai laitekatkaisimia, älä vedä pistokkeita pois pistorasioista. Älä käytä puhelinta tai matkapuhelinta.
- Avaa ikkuna ja tuuleta huone hyvin.
- Soita huoltopalveluun tai kaasuyhtiöön.

### Tukehtumisvaara!

Huoneeseen muodostuu kaasukeittolaitetta käytettäessä lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on hyvä tuuletus. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai hanki mekaaninen tuuletin (esimerkiksi liesituuletin). Laitetta intensiivisesti ja pitkään käytettäessä saatetaan tarvita lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaaminen, tai tehokasta tuuletusta, esimerkiksi mekaanisen tuulettimen tehon nosto.

### Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia

aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

- Kaasukeittoalueet, joilla ei ole astiaa, muodostavat käytössä erittäin korkean kuumuuden. Laite ja sen yläpuolelle asennettu liesituuletin voivat vaurioitua tai syttyä palamaan. Liesituulettimen suodattimessa olevat rasvajäämät voivat syttyä palamaan. Käytä kaasukeittoaluetta vain siten, että keittoastia on keittoalueella.

### **Palovamman vaara!**

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumentuminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.
- Tyhjä keittoastia kuumenee päälle kytketyllä kaasukeittoalueella erittäin kuumaksi. Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa.

### **Loukkaantumisvaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.

- Laitteen häiriöt tai vauriot ovat vaarallisia. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Väärän kokoiset kattilat ja vaurioituneet tai väärin sijoitetut kattilat voivat aiheuttaa vakavia vammoja. Noudata keittoastioita koskevia ohjeita.

### **Sähköiskun vaara!**

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

### **Vaurioiden aiheuttajat**

#### **Huomio!**

- Korkeiden lämpötilojen aiheuttamat vauriot viereisissä laitteissa tai kalusteissa: Laitteen ollessa pidempään päällä nousee huonetilan lämpötila ja kosteuspitoisuus. Tästä syystä on varmistettava huonetilan tuuletus. Avaa ikkuna tai käynnistä liesituuletin, jossa on ulos johtava poistoputki.
- Laitteen vaurioituminen sen kuumetessa yli sallitun määrän: Paistopatojen, pannujen tai grillikivien käyttö siten, että jotain näistä kuumennetaan yhtä aikaa useammalla polttimolla on kielletty.
- Toimintahäiriö: Kierrä säätönupit aina nolla-asentoon laitteen ollessa pois käytöstä.

### Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

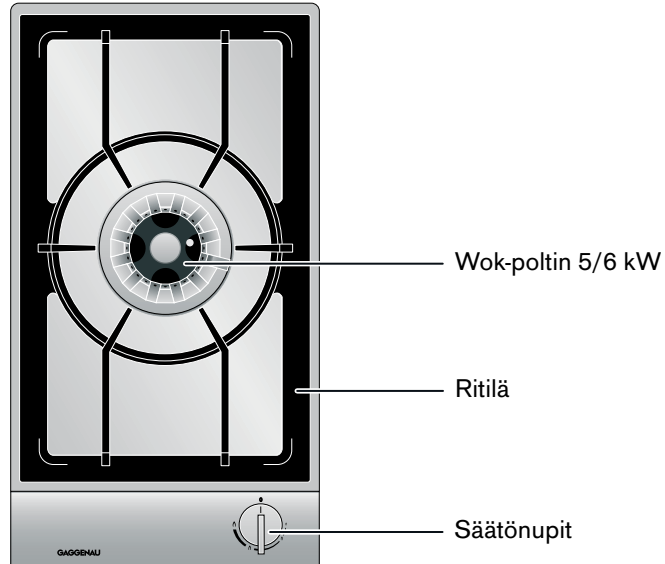
### Energiansäästöohjeita

- Valitse käyttöalue joka kokonsa puolesta sopii keittoastiaan.
- Käytä aina sopivan kokoista kantta.

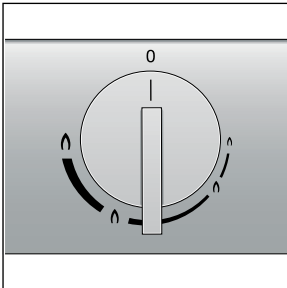
## Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

## Wok-kaasukeittotaso



## Säätönupit



Säätönupeissa olevat merkinnät osoittavat säädöt alimmasta ylimpään tehoon. Säätö tapahtuu portaattomasti.

## Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- VD 201 014 Laitteen jaloteräksinen suojalevy
- VD 201 034 Laitteen alumiini suojalevy
- VV 200 014 Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin
- VV 200 034 Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin
- WP 400 001 Vokkipannu monikerrosmateriaalista. Pyöreä pohja ja kahva, Ø 36 cm, 6 litraa, korkeus 10 cm.

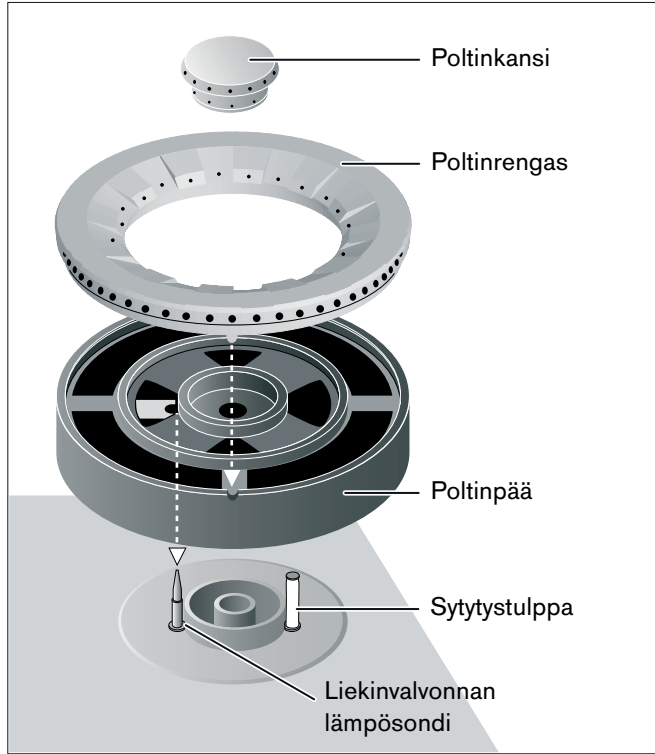
Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden vääränlaisesta käytöstä.

**Huomautus:** Jos laitteessa on kiinni asennettu laitteen suojalevy, on ennen suojalevyn sulkemista laitteen ensin annettava jäähtyä ja ritilä käännettävä.



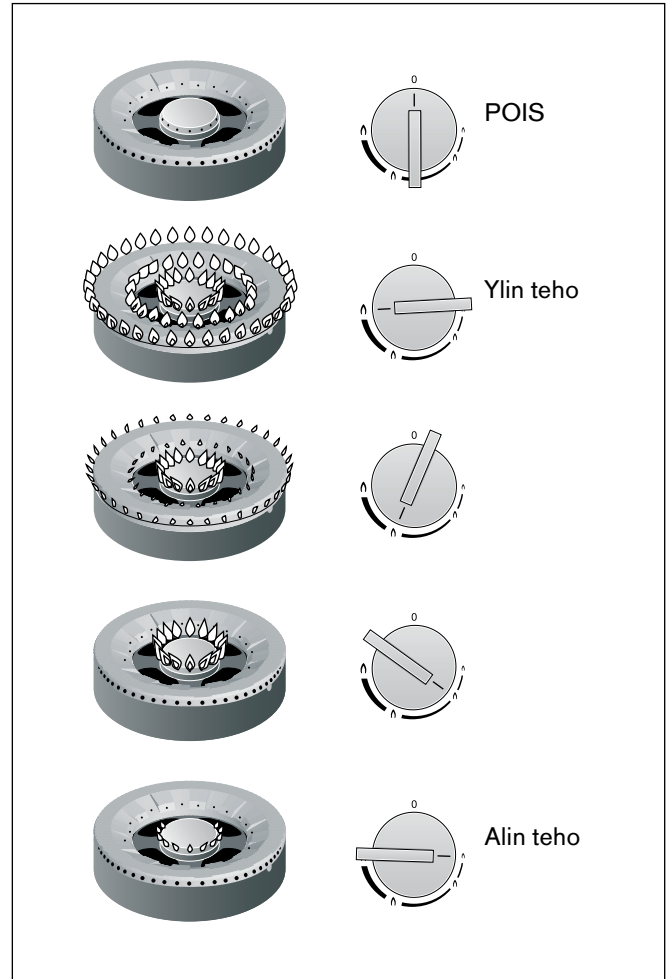
## Wok-polttimen asennus

Asenna polttimen osat tarkoin oikeaan asentoon, muutoin voi syntyä toimintahäiriöitä päällekytkettäessä tai laitteen ollessa päällekytkettynä. Asenna poltinpää siten paikalleen, että lämpösondi asettuu poltinpään vastaavaan aukkoon. Poltinrenkaan kiinnistyskärjen on napsahdettava poltinpäässä olevaan vastaavaan aukkoon.



## Toimintatapa

Wok-poltin on kolmiliekkikehäinen. Sytytys käynnistyy säätönuppia painamalla. Kypsennystehojen säätö voimakkaasta miettoon kuumuuteen tapahtuu portaattomasti.



---

## Keittotason säätö

---

Säätönupeissa olevista merkinnöistä näet polttimien tehot ylimmästä alimpaan. Tehojen säätö tapahtuu portaattomasti.

### Huomautuksia

- Keittoliekin saa sytyttää vain, jos ritilät ja kaikki polttimen osat on asennettu kunnolla paikalleen.
- Polttimien ja sytytystulpkien on oltava puhtaat ja kuivat.
- Sytytä liekki painamalla säätönuppia pohjaan asti. Pidä säätönuppia painettuna ja kierrä sitä haluamaasi asentoon.
- Pidä sytytyksen jälkeen säätönuppia painettuna 2 - 4 sekunnin ajan, koska lämpösondin, joka aukaisee kaasutien, on ensin lämmentävä.
- Jos liekki ei syty 2 - 4 sekunnin kuluessa, kierrä säätönuppia edelleen vasempaan piensäädölle ja sytytyksen jälkeen taas takaisin yläsäätöön. Sytyttäminen tapahtuu useasti piensäädöllä helpommin, koska kaasut ovat syttymisominaisuuksiltaan erilaisia.
- Käytä vain hyväksytyjä lisätarvikkeita. Älä peitä keittotason jaloteräksistä pintaa (esim. alumiinifooliolla).

## Automaattinen sähkösytytys

Kaasukeittotasonne on varustettu sytytystulpilla sähkösytytystä varten.

- 1 Aseta sopiva keittoastia haluamallesi polttimelle.
- 2 Paina kyseisen polttimen säätönuppia ja kierrä säätönuppia vasempaan haluamaasi asentoon. Poltin syttyy automaattisesti
- 3 Pidä säätönuppia painettuna muutaman sekunnin ajan sytyttämisen jälkeen.

Kiertämällä säätönuppia hitaasti voidaan liekkiä säätää portaattomasti ylimman ja alimman tehon välillä.

## Polttimen sytyttäminen käsin

Sähkökatkoksen sattuessa voi polttimen sytyttää myös käsin.

- 1 Aseta sopivankokoinen keittoastia haluamallesi polttimelle.
- 2 Paina kyseisen polttimen säätönuppia ja kierrä säätönuppia vasempaan haluamaasi asentoon. Pidä säätönuppia painettuna.
- 3 Sytytä poltin kaasusytyttimellä tai tulitikulla. Pidä säätönuppia painettuna muutaman sekunnin ajan sytyttämisen jälkeen.

## Poiskytkentä

Kierrä haluttua säätönuppia oikealle 0-asentoon.

## Lämpösähköinen liekinvalvonta

Käyttöturvallisuuden takaamiseksi on keittotaso varustettu lämpösähköisellä liekinvalvonnalla. Se estää kaasun ulosvirtauksen, mikäli poltin vahingossa sammuu käytössä (esim. voimakkaan ilmavirran ansiosta).

Mikäli poltin sammuu vahingossa käytössä, kierrä säätönuppi 0-asentoon ja odota vähintään 30 sekunnin ajan ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

## Säätötaulukko ja vinkkejä

Säätöalue	Kypsennystapa	Esimerkkejä
Ylin teho ↑	Kuumentaminen	Vesi
	Ruskistaminen	Liha
	Kuumentaminen	Rasva, nesteet
	Kiehauttaminen	Keitot, kastikkeet
	Blancheeraus	Vihannekset
↑ - ↓	Paistaminen	Liha, kala, perunat
	Paistaminen	Jauhoruuat, munaruuat
	Jatkokypsytytys	Pyörykät, siskonmakkarat, keittoliha
	Suurustaminen	Kiisselit, kastikkeet
	Jatkokiehutus	Keitot, perunat
	Keittää höyryssä	Vihannekset, kala
	Höyryttää	Vihannekset, hedelmät, kala
	Muhentaminen	Gulassi, paisti, vihannekset
	Alin teho ↓	Sulattaminen
Turvottaminen		Riisi, palkokasvit
Lämmittäminen		Liemet, keitot, vihannekset kastikkeessa

## Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja. Arvot voivat vaihdella kypsennettävien ruoka-aineiden laadun mukaan ja kattilan koon ja täyttämisen mukaan.

Suuresta tehosta johtuen rasva ja öljy kuumenevat nopeasti. Pidä paistettavia elintarvikkeita silmällä, rasva voi syttyä palamaan, paistettavat elintarvikkeet palaa.

## Wok-pannun käyttöä koskevia vinkkejä

Suosittellemme käytettäväksi pyöreäpohjaisia vokkipannuja. Laadukkaan vokkipannun voit tilata lisätarvikkeena (WP 400 001).

Käytä vokkipannulla kypsentämiseen kuumuutta hyvin kestäviä ruokaöljyjä kuten esim. maapähkinäöljyä.

Kypsennä ruoka-aineet kovassa kuumuudessa mahdollisimman lyhyesti koko ajan sekoittaen. Vihannesten tulee olla sopivan kypsiä purtavaksi.

Sekoita ja ota ruoka vokista pitkävärtisellä kuumuutta kestäväällä laakealla kauhalla.

## Keittoastian käyttöä koskevia vihjeitä

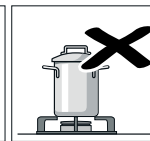
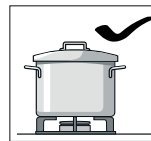
Noudattamalla seuraavia vihjeitä säästät energiaa ja keittoastiat eivät vaurioidu.

## Sopivat keittoastiat

Poltin	Kattiloiden suositeltavat halkaisijat	Kattilan pienin suositeltava halkaisija
Wok-poltin	240 - 320 mm	160 mm

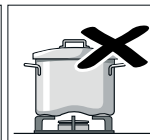
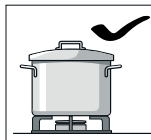
Ei ole suositeltavaa käyttää kattiloita, jotka ovat läpimitaltaan pienempiä kuin 160 mm tai suurempia kuin 320 mm. Mikäli joudut käyttämään suurempia kattiloita, varmista että etäisyys keittoastiasta lähimpään palonarkaun kalusteeseen on vähintään 50 mm. Vähimmäisetäisyyden keittoastian ja säätönupin tai käyttöpaneelin välillä on oltava 50 mm. Keittoastia ei saa olla suoraan käyttöpaneelissa kiinni.

## Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä



Käytä kooltaan kullekin polttimelle sopia keittoastioita.

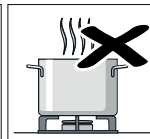
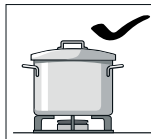
Älä käytä pieniä keittoastioita suurilla polttimilla. Liekkien ei tulisi koskettaa keittoastioiden reunoja.



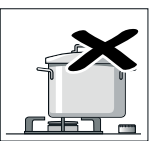
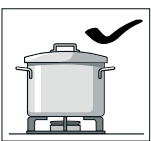
Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on vääntynyt ja jotka eivät pysy tukevasti keittoalueen päällä.

Keittoastiat voivat muutoin kaatua.

Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen ja paksu pohja.

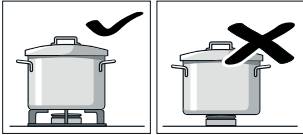


Käytä keitettäessä aina kanta ja aseta se suoraan keittoastian päälle. Tällöin ei energiaa mene hukkaan.



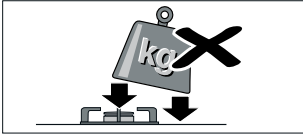
Aseta keittoastia keskelle poltinta, keittoastia voi muutoin kaatua.

Älä aseta suuria kattiloita polttimille, jotka ovat lähellä käyttöpaneelija. Ne voivat muutoin kuumeta liikaa ja vaurioitua.



Aseta kattilat aina rutilän päälle, ei koskaan suoraan polttimen päälle.

Varmista ennen käyttöä, että rutilät ja polttimien kannet ovat tukevasti paikallaan.



Käsittele varoen keittoalueen päällä olevia keittoastioita.

Keittoalueeseen ei saa kohdistaa iskuja eikä sille saa asettaa painavia esineitä.



Älä koskaan kuumenna keittoastiaa (esim. paistopataa, paistinpannaa, grillikiveä) useamman polttimen päällä. Tällöin syntyy lämpökasautuma, joka vaurioittaa laitetta.

---

## Hoito ja puhdistus

---

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä keittotason parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

### ⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

## Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä. Poista ylikiehuneet nesteet aina heti, älä anna ruuan rippeiden palaa kiinni.

Pidemmän käyttöajan myötä polttinkannen ja polttinrenkaan metallinen väri muuttuu luonnollisen hapettumisen seurauksena tummemmaksi. Tällä seikalla ei ole vaikutusta käyttötehoon.

Kaasukeittotason puhdistaminen:

- 1 Irrota rutilät molemmiin käsiin nostamalla.  
**Huomio!** Varo naarmuttamasta keittotasoa.
- 2 Irrota polttinkansi, polttinrenkas ja polttinpää. Puhdista polttimien osat vasta, kun ne ovat jäähtyneet!
- 3 Ota hieman vettä ja tiskiainetta ja liuota ensin kiinnipalanut lika. Siten itse pintainenkin lika irtoaa helpommin. Älä käytä hankausaineita tai naarmuttavia puhdistussieniä.
- 4 Ota vain pieni määrä vettä keittotason pinnan puhdistukseen. Varo, että vettä ei pääse polttimen sisäosiin.
- 5 Kuumuuden ansiosta teräksen pintaan voi syntyä läiskiä. Älä yritä poistaa niitä hankaamalla, pinta voi muutoin vaurioitua. Levitä keittotason pinnalle (ei ohjauspaneelille!) tasaisesti teräspintojen puhdistukseen sopivaa puhdistusainetta. Siten pinta säilyy tasaisen puhtaana ja keittotaso säilyy hoidettuna.
- 6 Kuivaa polttimien osat. Laitteen saa ottaa käyttöön vain, jos kaikki osat ovat kuivia. Kosteat polttimien osat saattavat aiheuttaa syttymisvaikeuksia tai vaikuttaa liekin tasaisuuteen.
- 7 Asennettaessa polttinta takaisin on polttinrenkas ja polttinpää asetettava siten polttimen päälle, että kiinnityskärjet napsahtavat vastaaviin aukkoihin. Asenna polttimien osat tarkoin oikeaan asentoon.

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Jaloteräksiset pinnat	<p>Pyyhi pehmeällä, kostealla rievulla ja tiskiaineella; kuivaa pehmeällä liinalla. Ota puhdistukseen vain pieni määrä vettä, laitteen sisäosiin ei saa päästää vettä.</p> <p>Mikäli keittotaso on pahasti likainen tai sen pintaan on syntynyt kuumuudesta johtuvia läiskiä, voit tilata jaloteräksen puhdistusainetta (tilausn:ro 311298).</p>
Ritilät	<p>Irrotetaan varoen puhdistusta varten. Kiinnijuuttunut lika liotetaan ensin irti tiskialtaassa. Puhdista tiskiaineella tiskiharjaa käyttäen.</p> <p>Kumipuskurien kohdalla on puhdistus suoritettava varoen niiden irtoamisen estämiseksi.</p> <p>Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin ennen paikalleen asettamista.</p> <p><b>Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!</b></p>
Poltinkansi, polttinrenkas, polttinpää	<p>Irrotetaan puhdistusta varten. Puhdistetaan tiskialtaassa riepua ja tiskiainetta käyttäen. Käytä messingin kiillotusainetta polttinrenkaan ja polttinkannen kiillotamiseen saadaksesi alkuperäisen metallisen kiillon.</p> <p>Huomioi, että polttinrenkaan aukot eivät ole tukkeutuneet.</p> <p><b>Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!</b></p>
Käyttöpaneeli	<p>Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Poista käyttöpaneelille juuttuneet happopitoiset ruuan rippeet heti (esim. etikka, ketsuppi, sinappi, marinaadit, sitruunamehu).</p> <p>Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausnro 311135). Levitä hoitoöljyä pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille.</p>
Säätönupit	<p>Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.</p> <p><b>Huomio!</b> Laitevauriot: Säätönuppeja ei saa irrottaa puhdistusta varten.</p>

## Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä

## Kiinnipalaneet liat

Mikäli keittotaso on pahasti likainen, voit tilata alan liikkeestä tai huoltoliikkeestämme grillien puhdistusgeelin (tilausn:ro 463582). Se sopii käytettäväksi ritilöiden, polttimen osien ja keittotason jaloteräksisen pinnan puhdistukseen. Tarvittaessa voi geelin antaa vaikuttaa yli yön. Huomioi puhdistusaineen käyttöohjeet.

## Pienet viat voi poistaa itse

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Yleinen sähköhäiriö.	Sulake on pois päältä.	Tarkista sulakekaapista, onko sulake pois päältä.
Sähkösytytys ei toimi.	Sytytystulppien ja polttimien välissä voi olla ruuan rippeitä tai puhdusaineiden jäännöksiä.	Sytytystulpan ja polttimen väliin jäävän tilan on oltava puhdas.
	Polttimet ovat märkiä.	Kuivataan polttimen kansi huolellisesti.
	Polttimien kansia ei ole asennettu kunnolla paikoilleen.	Tarkista, onko kannet asetettu kunnolla paikoilleen.
	Sähkökatkos	Sytytä poltin käsin.
Epätasainen polttimen liekki	Polttimien osia ei ole asennettu kunnolla paikoilleen.	Aseta polttimien osat kunnolla paikoilleen.
	Polttimen aukot ovat likaiset.	Puhdista polttimen aukot.
Kaasuntulo ei näytä olevan normaalia tai kaasuntulo on täysin estynyt.	Väliin kytketyt venttiilit ovat suljettuja.	Avaa väliin kytketyt venttiilit.
	Jos käytät kaasupulloa, tarkista, että se ei ole tyhjä.	Vaihda kaasupullo.
Keittiössä tuntuu kaason haju.	Kaasupullon liittoksessa mahdollisesti vuotava kohta.	Tarkista, onko kaasupullon liitos tiivis.
Poltin sammuu heti sytytyksen jälkeen.	Säätönuppia ei ole painettu tarpeeksi pitkään.	Pidä säätönuppia painettuna muutaman sekunnin polttimen sytytyksen jälkeen. Säätönuppia on painettava lujasti.
	Polttimen aukot ovat likaiset.	Puhdista polttimen aukot.

---


## Huoltopalvelu

---

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

---

E-numero	FD-numero
<hr/> <b>Huoltopalvelu</b> 	

---

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0750  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

### **Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000516867 sv, da, no, fi (911207)

**GAGGENAU**