

**Gaggenau**

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

# VG 415

Gas wok

Wok Gas

Wok a gás

Κινέζικο τηγάνι (Wok) αερίου

<b>Table of contents</b>	<b>3</b>
<b>Índice</b>	<b>15</b>
<b>Índice</b>	<b>28</b>
<b>Πίνακας περιεχομένων</b>	<b>41</b>

---

## Table of contents

---

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

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://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.

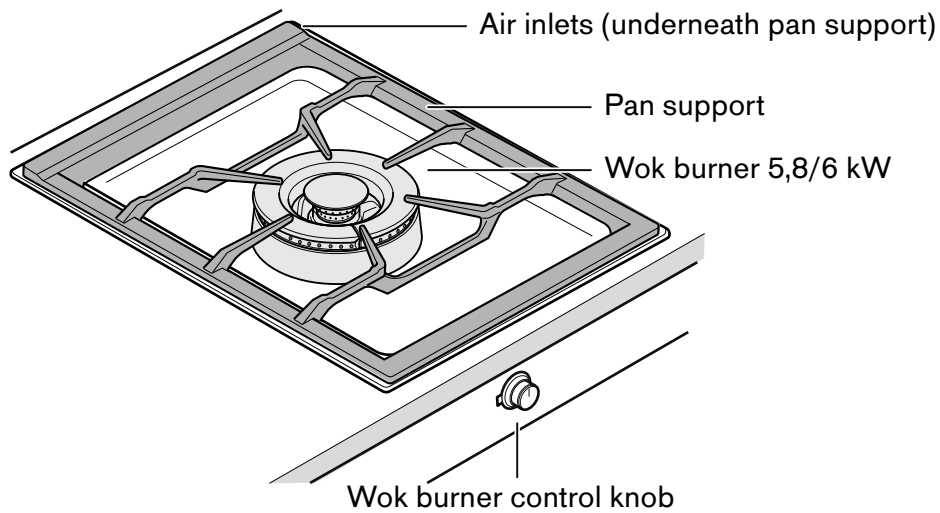
### Tips for saving energy

- 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.

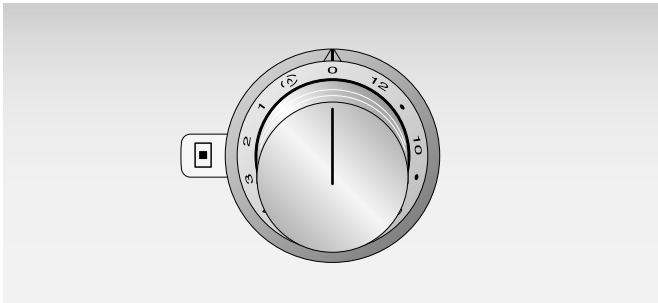
## Your new appliance

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

### Gas wok



### Control knob



The markings show the setting between level 1 to 12 or simmering (🔥).

### Visual signals of the luminous disc

The luminous disc behind the control knob can display the following signals. For further information refer to chapter "Trouble shooting".

Signal	Signification
○ OFF	appliance is OFF
● lights constantly	appliance is ON
☀ slow flashing	residual heat indicator
☀ fast flashing	safety switch off, power cut
☀ alternating fast flashing	faulty installation

- luminous disc off
- luminous disc lights
- ☀ luminous disc flashes

## Special accessories

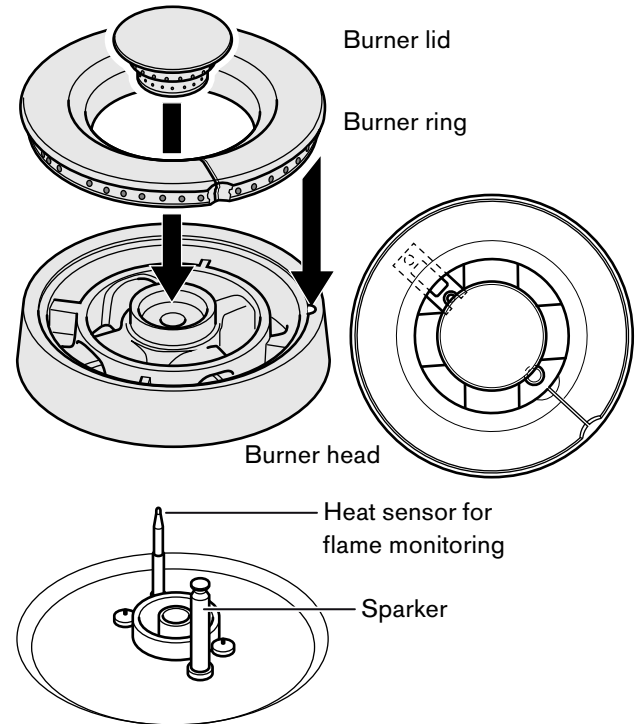
You can order the following special accessories from your specialist dealer:

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

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

## Wok burner assembly

Always assemble the burner parts correctly and evenly to avoid faults during ignition or during use. When assembling the burner parts, make sure that the burner head is placed on the base in such a way that the heat sensor is positioned in the opening on the burner head. The catching pin on the burner ring must fit in the corresponding groove on the burner head.





## Operation

The markings on the control knob show the setting from level 1 to 12 and simmering (♫).

### Notes

- Only light a burner if the pan support and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and electrodes are clean and dry.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).
- Do not cover the air inlet underneath the pan support.

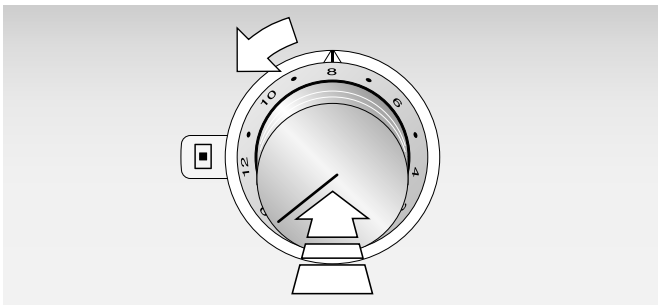
### Caution!

Heat damage to the extractor hood: Always switch on the extractor hood while the gas cooktop is in use. When using several cooking positions select a higher fan level on the extractor hood. Make sure there is a sufficient ventilation of the room.

## Switching on

Your cooktop features automatic fast ignition.

- 1 Place a suitable pot or pan on the burner.
- 2 Press down the control knob and turn it anticlockwise to the required cooking level. The burner lights automatically.



The cooking level can be set by slowly turning the control knob.

### Notes

- When using large pots or pans you should ignite the burner on a low cooking level.
- When being switched on, a short sound may be heard when the electronics of the gas hob opens the gas supply valve. This is a normal condition.
- Every time the gas hob is switched on, the electronics runs an auto test. The electrode fires and the burner ignites after a few seconds.
- The cooktop cannot be used during a power failure.

## Simmering

The burner switches the flame on and off when simmering. You can use simmering for example to melt chocolate or prepare delicate sauces.

Turn the control knob to (♫). The time slot for switching on / switching off is approx. 30 seconds.

## Electronic flame detection and automatic re-ignition

For your safety the cooktop features electronic flame monitoring. Should the flame go out during operation (e.g. because of a draught), the appliance will automatically re-ignite the burner.

Should the re-ignition be unsuccessful (e.g. burner is soiled by spilled over food or liquid), the gas supply is switched off. The luminous disc behind the control knob flashes.

Turn the control knob to the OFF position. After the appliance has cooled down sufficiently, check this burner to see if all the burner parts have been assembled correctly. Check if the burner or the electrode has been soiled (see trouble shooting guide).

## Switching off

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

### ⚠ Risk of burns!

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

## Residual heat indicator

The luminous disc behind the control knob flashes after switching off, to indicate that the appliance has still not cooled down to such an extent that it can be touched safely.

## Safety shut-off

For your protection the appliance features safety shut-off. The appliance switches off automatically if it has been operating for an extended period of time. The time until switching off depends on the setting (level 12 = 1 hour, level 1 = 4 hours). The luminous disc behind the control knob flashes.

Turn all control knobs to 0. Then you can operate the appliance again normally.

## Settings table and tips

Cooking level	Cooking method	Examples
12	Heating	Water, clear soup
	Blanching	Vegetables
	Deep frying	French fries, pastries
10 - 12	Searing	Meat
	Roasting at high temperature	Meat, potatoes
7 - 10	Boiling in open pot	Liquids, pasta
6 - 8	Baking	Pancakes
	Roasting at medium temperature	Poultry, fish
4 - 5	Roasting at low temperature	Sausages, onions, egg dishes
	Thawing	Frozen foods
4	Simmering in open pot	Dumplings, boiled sausages
	Reheating	Vegetables, soup, casserole
3 - 4	Braising	Rolled beef steaks, roasts
	Stewing	Vegetables
2 - 4	Boiling with closed lid	Soup, vegetables
Simmering - 3	Slow cooking	Rice, milk rice, cereal
Simmering	Melting, keeping warm	Choccolate, butter

## Tips for cooking and roasting

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

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

## Cooking in the wok

We recommend using a round-bottom wok. You can order a high-quality wok pan as a special accessory (WP 400 001).

Only use oil that is suitable for frying at high temperatures, for example peanut oil.

Fry the food quickly on a high heat while stirring continuously. Vegetables should stay crispy.

Use a heat resistant, flat ladle with a long handle to stir the food and take it out of the wok pan.

## Cookware recommendations

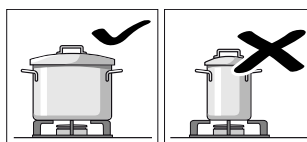
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

### Suitable cooking vessels

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

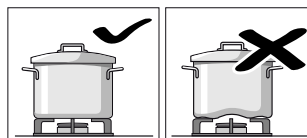
Pots with a diameter of less than 160 mm or more than 320 mm should not be used. When using large pots, pay attention that the pot does not protrude over the edge of the appliance.

## Precautions for use



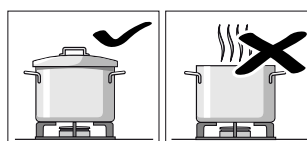
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

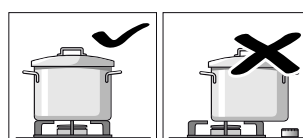


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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

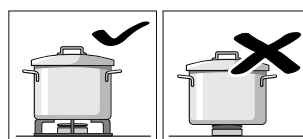


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



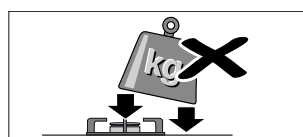
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

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



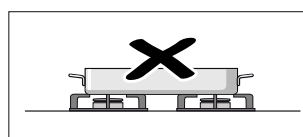
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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



Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

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



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

---

## Care and cleaning

---

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

### **⚠ Risk of electric shock!**

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

### **⚠ Risk of burns!**

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

### **Caution!**

Risk of surface damage: Do not use these cleaners

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

If such an agent comes into contact with the appliance, wash it off immediately with water.

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them!

## Cleaning the appliance

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

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

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

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

---

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
----------------------------	----------------------

---

Stainless-steel surfaces	Use soapy water and dry with a soft cloth. Only use a minimal amount of water when cleaning so that no water enters the appliance.  Soak burnt-on remains with a small amount of soapy water; do not scour.  Remove heavy soiling or yellow discoloration caused by heat using our stainless-steel cleaning agent (item no. 00311499).
--------------------------	--

---

Pan supports	Carefully remove them for cleaning. Soak in the sink. Clean using a scrubbing brush and detergent.  Clean the area around the rubber buffers carefully so that they do not become detached.  Rinse with clean water before leaving to dry.
--------------	--

**Do not clean them in the dishwasher.**

Burner parts (brass)	Use soapy water and dry with a soft cloth. Make sure that the openings are not blocked.
----------------------	---

Take care that no small parts are lost.

**Do not clean them in the dishwasher.**

Control knob	The soapy cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.
--------------	---

---

## Burnt-on dirt

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

### **Caution!**

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

## Burner discolouration

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

## Trouble shooting

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

### Risk of electric shock!

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

Malfunction	Possible cause	Solution
Burner does not ignite when switched on.	No electrical power.	Turn all control knobs to 0. Check the fuse box if the fuse has tripped.
Burner does not ignite when switched on. Luminous disc flashes fast.	Malfunction of burner or gas supply.	Turn all control knobs to 0. <b>Check:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Are all burner parts correctly assembled?</li> <li>● Is the gas shut-off valve open?</li> <li>● Is the burner dry and clean?</li> <li>● Is there an air pocket in the gas supply line after first installation or changing the gas cylinder?</li> <li>● Is the gas cylinder empty?</li> </ul>
Burner goes out during operation. Luminous disc flashes fast.	Safety shut-off: the setting has remained unchanged for an extended period of time.	Turn all control knobs to 0. Then you can operate it again normally.
Burner goes out during operation.	Power cut: after a power cut, the appliance does not re-ignite automatically for safety reasons.	Turn all control knobs to 0. Then you can operate it again normally.
Appliance does not switch on. Alternating or simultaneous fast flashing of both luminous discs.	Electronics error	Turn all control knobs to 0. Disconnect the appliance from the electricity for a few minutes (switch off at fuse point). Call after-sales service if flashing persists after connecting the appliance again.
Appliance does not switch on. Alternating, fast flashing of both luminous discs.	Faulty installation	Check that connecting cable between the appliance and the control panel is plugged in firmly.
The kitchen smells of gas.	Potential leak on connection of gas cylinder.	Check gas cylinder connection for leaks.
The edges of the appliance rise slightly during use.	The metal cooktop expands when hot.	This is normal. It will disappear when the appliance has cooled down.

### Notes

- When connected or reconnected to the electricity or after a power cut a sound may be heard when the gas injectors are calibrated.
- When being switched on, a short sound may be heard when the electronics of the gas hob opens the gas supply valve. When changing the power level you can also hear a sound. This is normal.

---

## 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

---

<b>Indicaciones de seguridad importantes</b>	<b>16</b>
Causas de daños	18
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>18</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Consejos para ahorrar energía	18
<b>Su nuevo aparato</b>	<b>19</b>
Placa de cocción a gas	19
Maneta de mando	19
Indicación en el anillo luminoso	19
Accesorios especiales	20
Estructura del quemador wok	20
<b>Ajustar la placa de cocción</b>	<b>21</b>
Conectar	21
Nivel de fuego lento	21
Controlador electrónico de llamas y reencendido automático	21
Apagar	21
Indicador de calor residual	22
Desconexión de seguridad	22
<b>Tabla de ajuste y consejos</b>	<b>23</b>
Consejos para cocinar y asar	23
Consejos acerca del Wok	23
<b>Advertencias de uso</b>	<b>24</b>
Recipientes de cocción apropiados	24
Indicaciones de uso	24
<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>25</b>
Limpiar el aparato	25
Suciedad quemada	25
Decoloración de los quemadores	25
<b>¿Anomalías - como reaccionar?</b>	<b>26</b>
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>27</b>

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

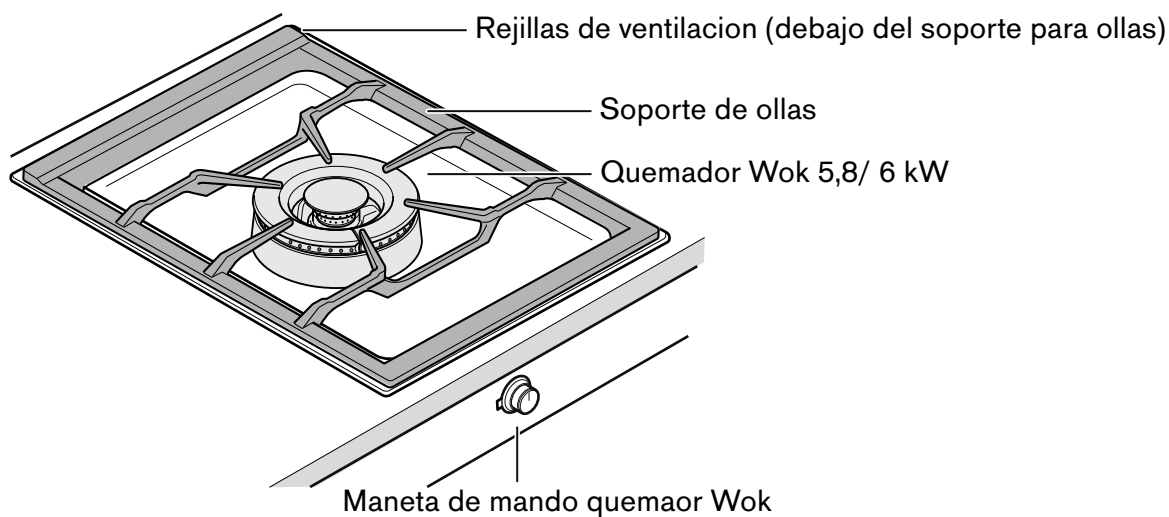
### Consejos para ahorrar energía

- 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.

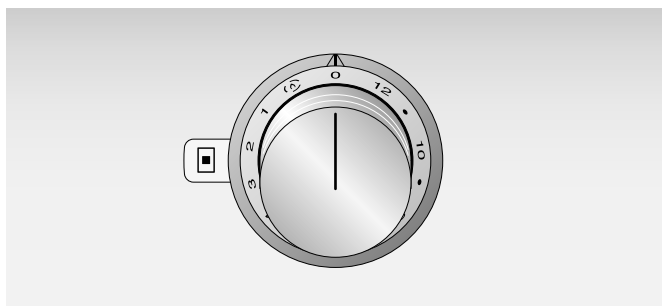
## Su nuevo aparato

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

### Placa de cocción a gas



### Maneta de mando



Las marcas en la maneta de mando muestra el ajuste del nivel de cocción 1 hasta 12 o bien el nivel de fuego lento (A).

### Indicación en el anillo luminoso

La maneta de mando está dotada de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación óptica. En el capítulo "Solucionar anomalías" encontrará otras indicaciones.

Indicación	Significado
○ OFF	Aparato OFF
● Iluminación constante	Aparato ON
☀ Parpadeo lento	Indicador de calor residual
☀ Parpadeo rápido	Desconexión de seguridad, fallo de corriente
☀ Parpadeo rápido	Error de montaje

- Anillo luminoso apagado
- Anillo luminoso iluminado
- ☀ Anillo luminoso parpadea

## Accesorios especiales

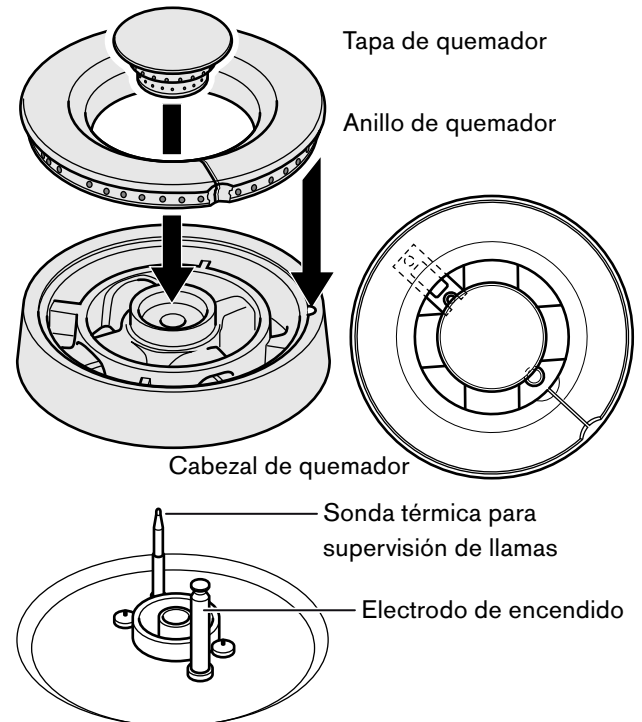
En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

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

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

## Estructura del quemador wok

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



## Ajustar la placa de cocción

Las marcas en las manetas de mando le muestran los niveles de cocción 1 hasta 12 y el nivel de fuego lento (A).

### Notas

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

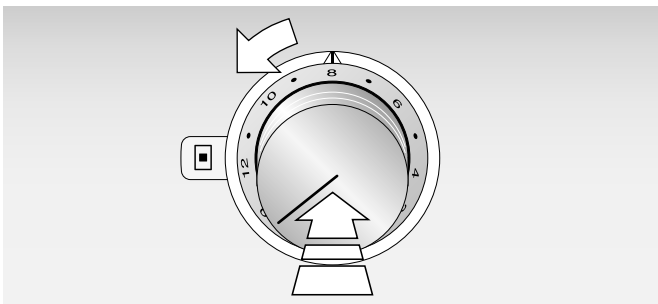
### ¡Atención!

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

## Conectar

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

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador.
- 2 Presione la maneta de mando y gírela hacia la izquierda al nivel de cocción deseado. El quemador enciende automáticamente.



Girando lentamente la maneta de mando se puede ajustar el nivel de cocción.

### Notas

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

## Nivel de fuego lento

En el nivel de fuego lento el quemador enciende y apaga la llama de gas. Así puede fundir p. ej. chocolate o calentar salsas sensibles.

Gire la maneta de mando a (A). La duración des encendido o bien apagado es de aprox. 30 segundos.

## Controlador electrónico de llamas y reencendido automático

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

Si la operación de reencendido no tiene éxito (p.ej. porque el quemador está sucio por derrames de cocción), el aparato cierra el suministro de gas. El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea.

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

## Apagar

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

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

## **Indicador de calor residual**

Después de apagar el anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando parpadea, durante el tiempo necesario como aviso de riesgo que no podrá tocar el aparato por estar demasiado caliente.

## **Desconexión de seguridad**

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. El aparato desconecta automáticamente cuando está en funcionamiento durante tiempo prolongado. La duración hasta la desconexión depende del ajuste (Nivel 12 = 1 hora, Nivel 1 = 4 horas). El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea.

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

## Tabla de ajuste y consejos

Ajuste	Métodos de cocción	Ejemplos
12	Calentar	Agua, sopas claras
	Escaldar	Verduras
	Freír	Patatas fritas, galletas
10 - 12	Sofreír	Carne
	Asar a temperaturas altas	Carne, Patatas
7 - 10	Continuar cocción con tapa abierta	Líquidos, Pastas
6 - 8	Hornear	Platos con harina
	Asar a temperaturas medias	Ave, Pescado
4 - 5	Asar a temperaturas bajas	Salchicha frita, Cebollas, Platos con huevo
	Descongelar	Alimentos congelados
4	Cocción a fuego lento con tapa abierta	Albóndiga de patata, salchichas hervidas
	Calentar	Verdura, Sopas, Potajes
3 - 4	Asar a fuego lento	Relleno de carne, Asado
	Rehogar	Verduras
2 - 4	Continuar cocción con tapa cerrada	Sopas, Verduras
Nivel de fuego lento hasta 3	Hincharse	Arroz, Arroz con leche, Cereales
Nivel de fuego lento	Fundir, mantener caliente	Chocolate, Mantequilla

## Consejos para cocinar y asar

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

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

## Consejos acerca del Wok

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

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

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

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

## Advertencias de uso

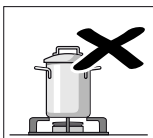
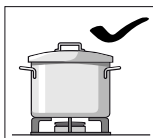
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

## Recipientes de cocción apropiados

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

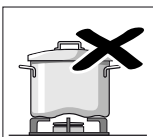
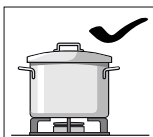
No se deben emplear cazuelas con un diámetro inferior a 160 mm y superior a 320 mm. Si utiliza Ollas de mayor tamaño, estas no deben sobrepasar el ancho del aparato.

## Indicaciones de uso



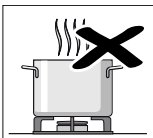
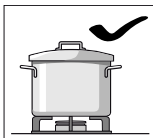
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

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

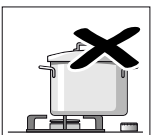
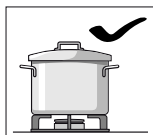


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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

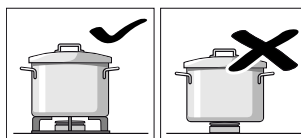


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



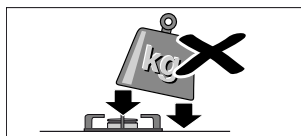
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

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



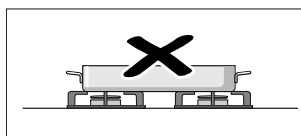
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

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



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

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



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



## Cuidado y limpieza

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

### ¡Atención!

Daños superficiales: No use los medios de limpieza siguientes

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

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

¡Antes del uso lave siempre las esponjas nuevas!

## Limpiar el aparato

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

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

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

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

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

## Suciedad quemada

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

### ¡Atención!

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

## Decoloración de los quemadores

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

## ¿Anomalías - como reaccionar?

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

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Anomalía	Causa	Solución
El quemador no enciende al activarlo.	No hay alimentación de corriente.	Gire todas las manetas de mando a 0. Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El quemador no se enciende al activarlo, el anillo luminoso parpadea rápido.	Anomalía en el quemador o en la alimentación de gas.	Gire todas las manetas de mando a 0. <b>Compruebe:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● ¿Están bien colocadas las piezas del quemador?</li><li>● ¿Está abierta la llave de cierre del gas?</li><li>● ¿Están limpios y secos los quemadores?</li><li>● ¿Aire en el tubo después de conectarlo por primera vez o de cambiar la bombona (gas líquido)?</li><li>● ¿Bombona de gas vacía (gas líquido)?</li></ul>
El quemador se apaga durante el servicio, el anillo luminoso parpadea rápido.	Desconexión de seguridad: No se ha producido ninguna actividad durante un tiempo.	Girar todas las manetas de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
El quemador se apaga durante el funcionamiento.	Fallo de corriente: Después de un fallo de corriente el aparato por motivos de seguridad permanece apagado.	Girar todas las manetas de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
El aparato no funciona. Ambos anillos luminosos parpadean de forma alternada o simultánea.	Error de la electrónica	Girar todas las manetas de mando a 0 y separar el aparato unos minutos de la red eléctrica (desconectar la protección). Si continua parpadeando después de volver a conectar, avisar al servicio técnico del cliente.
El aparato no funciona. Ambos anillos luminosos parpadean de forma alterna rápidamente.	Error de montaje	Comprobar que el cable de conexión esté bien colocado en el panel de mandos.
En la cocina huele a gas.	Posible puntos de fuga puede ser la conexión de la bombona de gas.	Comprobar estanqueidad de la bombona de gas.
Las esquinas del aparato se curva ligeramente durante el funcionamiento.	El material de la placa de cocción se dilata.	Esto es normal. En estado frío no se aprecia ninguna curvatura.

### Notas

- Después de cada conexión de red o después de un fallo de corriente se produce un ruido ya que se reinician las válvulas de gas.
- • Al encenderse la placa de cocción de gas la electrónica abre el suministro de gas, en este proceso se escucha un breve ruido. Incluso al cambiar el ajuste de potencia se produce un ruido. Esto es normal.

---

## 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

---

<b>Instruções de segurança importantes</b>	<b>29</b>
Causas dos danos	31
<b>Protecção do meio ambiente</b>	<b>31</b>
Eliminação ecológica	31
Sugestões de poupança de energia	31
<b>O seu aparelho novo</b>	<b>32</b>
Placa de fogão a gás	32
Botão de comando	32
Indicação no anel luminoso	32
Acessórios especiais	33
Estrutura do queimador para wok	33
<b>Ajustar a placa de fogão</b>	<b>34</b>
Ligar	34
Nível de fervura lenta	34
Monitorização eletrónica da chama e reignição automática	34
Desligar	34
Indicador de calor residual	35
Bloqueio de segurança	35
<b>Tabela de ajuste e dicas</b>	<b>36</b>
Dicas para cozer e fritar	36
Dicas para o wok	36
<b>Instruções relativamente aos tachos/panelas</b>	<b>37</b>
Tachos/panelas adequados	37
Instruções de utilização	37
<b>Cuidados e Limpeza</b>	<b>38</b>
Limpeza do aparelho	38
Sujidade incrustada	38
Descoloração dos queimadores	38
<b>Falhas – o que fazer?</b>	<b>39</b>
<b>Serviço de Apoio ao Cliente</b>	<b>40</b>

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e na loja Online: [www.gaggenau-eshop.com](http://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 conduta de admissão de gás sempre que o aparelho não seja utilizado durante longos períodos.

### **PROCEDIMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS!**

As fugas de gás podem provocar explosões.

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

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

#### **Perigo de asfixia!**

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

#### **Perigo de incêndio!**

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.
- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.

### **Perigo de queimaduras!**

- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- 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.

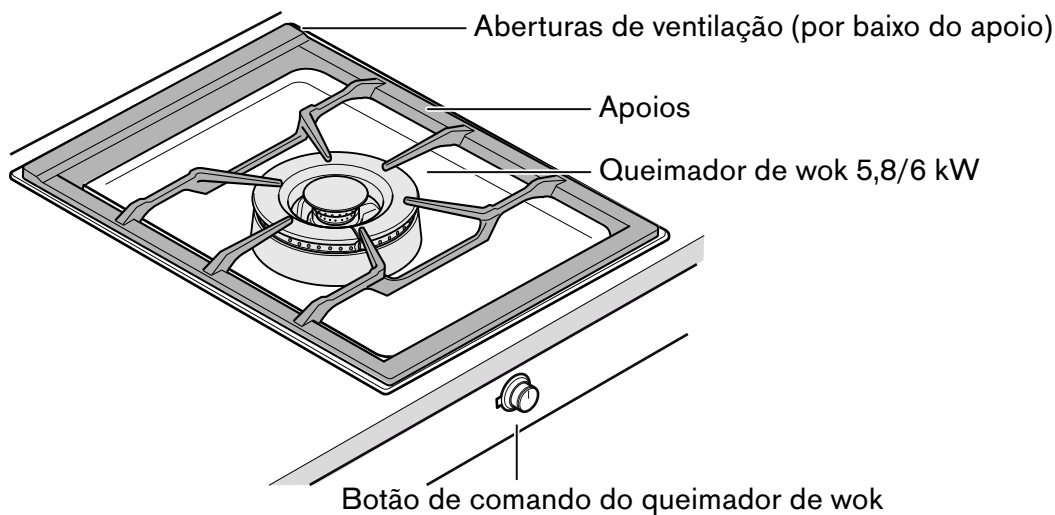
### Sugestões de poupança de energia

- 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.

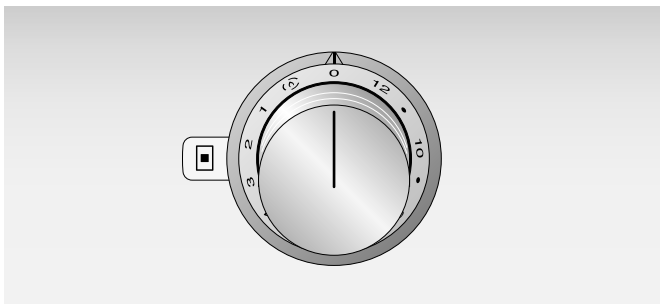
## O seu aparelho novo

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

### Placa de fogão a gás



### Botão de comando



As marcações no botão de comando indicam o ajuste do nível de potência 1 até ao 12 ou o nível de fervura lenta (lenta).

### Indicação no anel luminoso

O botão de comando dispõe de um anel luminoso com diversas opções de indicação. Pode consultar outras notas no Capítulo "Reparar falhas".

Indicação	Significado
○ Desligado	Aparelho DESLIGADO
● constantemente iluminado	Aparelho LIGADO
☀ pisca lentamente	Indicação de calor residual
☀ pisca rapidamente	Bloqueio de segurança, falha de energia
☀ pisca rapidamente	Erro de montagem

○ Anel luminoso desligado

● Anel luminoso aceso

☀ Anel luminoso a piscar



## Acessórios especiais

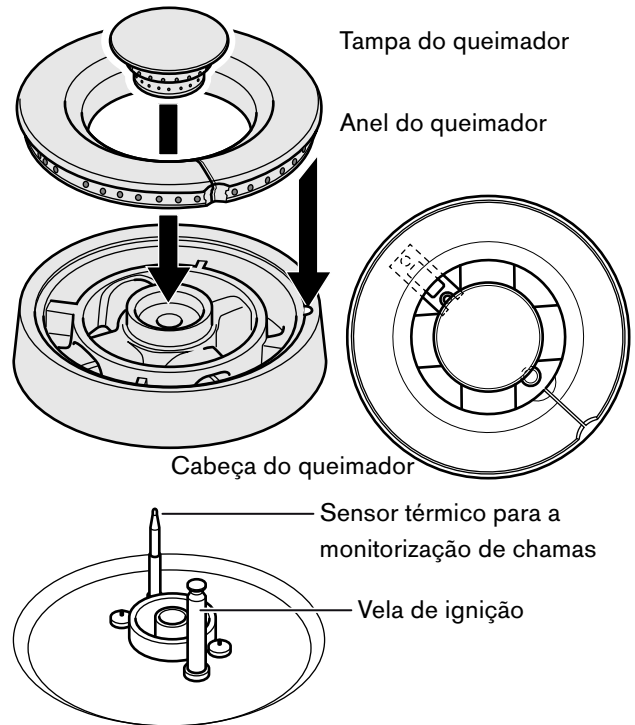
Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

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

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

## Estrutura do queimador para wok

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



## Ajustar a placa de fogão

As marcações nos botões de comando indicam-lhe os níveis de potência 1 até 12 e o cocção e o nível de fervura lenta (L).

### Notas

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

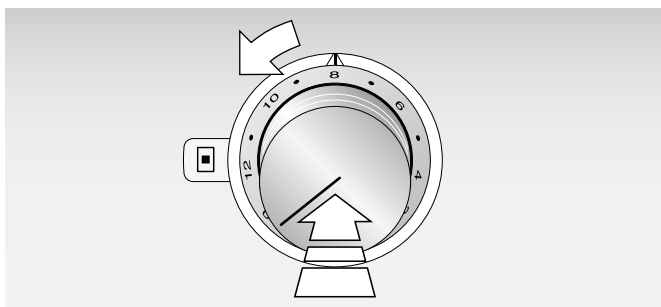
### Atenção!

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

## Ligar

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

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



Rodar o botão de comando de forma lenta permite regular o nível de potência.

### Notas

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

## Nível de fervura lenta

No nível de fervura lenta, o queimador acende e apaga a chama. Esta função permite-lhe, por exemplo, derreter chocolate ou aquecer molhos delicados.

Rode o botão de comando para a posição (L). A duração para acender e apagar é de aprox. 30 segundos.

## Monitorização eletrónica da chama e reignição automática

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

Se o queimador não se voltar a acender (por ex. devido a sujidade resultante de alimentos derramados), o aparelho corta a alimentação do gás. O anel luminoso atrás do botão de comando pisca.

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

## Desligar

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

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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

## **Indicador de calor residual**

O anel luminoso atrás do botão de comando pisca após o desligamento, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para se lhe poder tocar sem perigo.

## **Bloqueio de segurança**

Para sua proteção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. O aparelho desliga-se automaticamente se tiver estado a funcionar durante períodos longos. O tempo até ocorrer este desligamento depende do ajuste (Nível 12 = 1 hora, Nível 1 = 4 horas). O anel luminoso atrás do botão de comando pisca.

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

## Tabela de ajuste e dicas

Ajuste	Processo de cozedura	Exemplos
12	Aquecer	Água, caldos
	Branquear	Legumes
	Fritar	Batatas fritas, bolos
10 - 12	Alourar	Carne
	Fritar com temperaturas elevadas	Carne, batatas
7 - 10	Prosseguir a cozedura no recipiente destapado	Massas, líquidos
6 - 8	Cozer no forno	Cozinhados com farinha
	Fritar com temperaturas médias	Aves, peixe
4 - 5	Fritar com temperaturas baixas	Salsicha, cebolas, pratos com ovos
	Descongelar	Produtos congelados
4	Apurar com o recipiente destapado	Knödel, salsichas escaldadas
	Aquecer	Legumes, sopas, guisados
3 - 4	Estufar	Bifes enrolados, assados
	Cozinhar lentamente	Legumes
2 - 4	Prosseguir a cozedura no recipiente tapado	Sopas, legumes
Nível de fervura lenta até 3	Demolhar	Arroz, arroz doce, cereais
Nível de fervura lenta	Derreter, manter quente	Chocolate, manteiga

## Dicas para cozer e fritar

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

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

## Dicas para o wok

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

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

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

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

## Instruções relativamente aos tachos/panelas

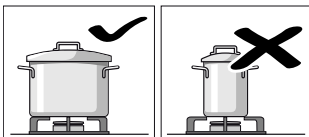
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

### Tachos/panelas adequados

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

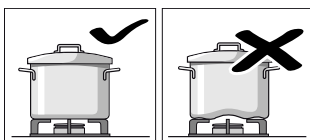
**Não se devem utilizar recipientes com um diâmetro inferior a 160 mm ou superior a 320 mm.** Se usar recipientes maiores, estes não podem exceder a largura do aparelho.

### Instruções de utilização



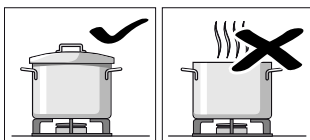
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

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

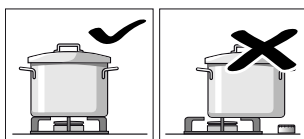


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

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

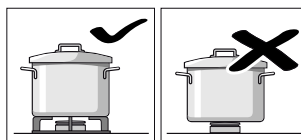


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testo parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



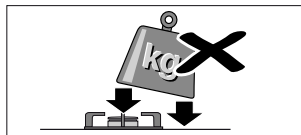
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

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



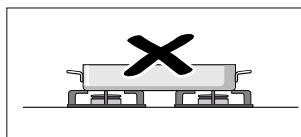
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

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 choque eléctrico!

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

### Perigo de queimaduras!

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

### Atenção!

Danos na superfície: Não usar estes produtos de limpeza

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

Se um destes produtos entrar em contacto com o aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Os panos de cozinha novos devem ser sempre muito bem enxaguados antes de serem utilizados!

## Limpeza do aparelho

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

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

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

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

---

## Parte do aparelho/superfície

---

Superfícies de aço inoxidável	Solução à base de detergente – seque com um pano macio. Use apenas alguma água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.  Deixe os pontos incrustados a atuar com alguma água e detergente, sem esfregar.  Remova a sujidade mais forte ou o amarelecimento causado pelo calor com o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º encomenda 00311499).
-------------------------------	--

Suporte para painéis	Remova com cuidado para efeitos de limpeza. Mantenha em água na banca. Limpe com escova e detergente.  Limpe com cuidado a área em borracha, para que esta não se solte.  Lave com água limpa e seque antes da colocação.
----------------------	---

### **Não a lave na máquina de lavar loiça!**

Peças do queimador (latão)	Solução à base de detergente – seque com um pano macio. Certifique-se de que os orifícios não estão entupidos.  Preste atenção para não perder as peças pequenas.
----------------------------	---

### **Não a lave na máquina de lavar loiça!**

Comandos	Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.
----------	--

---

## 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.

## Descoloração dos queimadores

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

## Falhas – o que fazer?

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

### Perigo de choque eléctrico!

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

Falha	Possível causa	Solução
O queimador não entra em ignição quando é ligado.	Sem alimentação eléctrica.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
O queimador não entra em ignição quando é ligado, o anel luminoso pisca rapidamente.	Falha no queimador ou no fornecimento de gás.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. <b>Verificar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Os componentes do queimador estão colocados corretamente?</li><li>● A válvula de corte do gás está aberta?</li><li>● O queimador está seco e limpo?</li><li>● Existe ar no tubo, após a primeira ligação ou após a troca de uma botija (em caso de gás liquefeito)?</li><li>● A botija de gás está vazia (em caso de gás liquefeito)?</li></ul>
O queimador apaga-se durante o funcionamento, o anel luminoso pisca rapidamente.	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante um período de tempo mais longo.	Rodar todos os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
O queimador apaga-se durante o funcionamento.	Falha de energia: Após uma falha de energia, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança.	Rodar todos os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
O aparelho não funciona. Ambos os anéis luminosos piscam alternada ou simultaneamente.	Erro no sistema eletrónico	Rodar todos os botões de comando para a posição 0 e separar o aparelho durante alguns minutos da rede eléctrica (desligar o fusível). Se o piscar não cessar após o restabelecimento da ligação, contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.
O aparelho não funciona. Ambos os anéis luminosos piscam rapidamente de forma alternada.	Erro de montagem	Verifique a ligação do cabo de conexão à consola de comando.
Cheira a gás na cozinha.	Possível fuga no ponto de ligação da botija de gás.	Verificar a estanqueidade do ponto de ligação da botija de gás.
Os cantos do aparelho ficam ligeiramente abaulados durante o funcionamento.	Tal deve-se ao facto de o calor expandir o metal da placa de fogão.	Isto é normal. Após o arrefecimento é recuperada a forma original.

### Notas

- Em todas as ligações à rede eléctrica ou após uma falha de energia ouve-se um ruído, que resulta do arranque das válvulas de gás.
- Ao ligar a placa de fogão a gás, o sistema eletrónico abre a alimentação do gás, o que provoca um breve ruído. Quando se altera o ajuste de potência ouve-se um ruído. Tal é normal.

---

## 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

---

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b>	<b>42</b>
Αιτίες των ζημιών	44
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b>	<b>44</b>
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	44
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	44
<b>Η καινούργια σας συσκευή</b>	<b>45</b>
Βάση εστιών αερίου	45
Κουμπιά χειρισμού	45
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	45
Ειδικός εξοπλισμός	46
Δομή του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)	46
<b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b>	<b>47</b>
Ενεργοποίηση	47
Βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος	47
Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη	47
Απενεργοποίηση	47
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	48
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	48
<b>Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές</b>	<b>49</b>
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	49
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	49
<b>Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη</b>	<b>50</b>
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	50
Υποδείξεις χρήσης	50
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b>	<b>51</b>
Καθαρισμός της συσκευής	51
Καμένη ρύπανση	51
Αλλαγή χρώματος των καυστήρων	51
<b>Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε</b>	<b>52</b>
<b>Σέρβις πελατών</b>	<b>53</b>

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

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης. Κλείστε τη βαλβίδα ασφαλείας στον αγωγό παροχής αερίου, όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία για περισσότερο χρόνο.

### **ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ!**

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

#### **Εάν αντιληφθείτε οσμή αερίου ή βλάβες στην εγκατάσταση αερίου:**

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

#### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

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

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην 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. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.
- Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.
- Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενο. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

## **Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

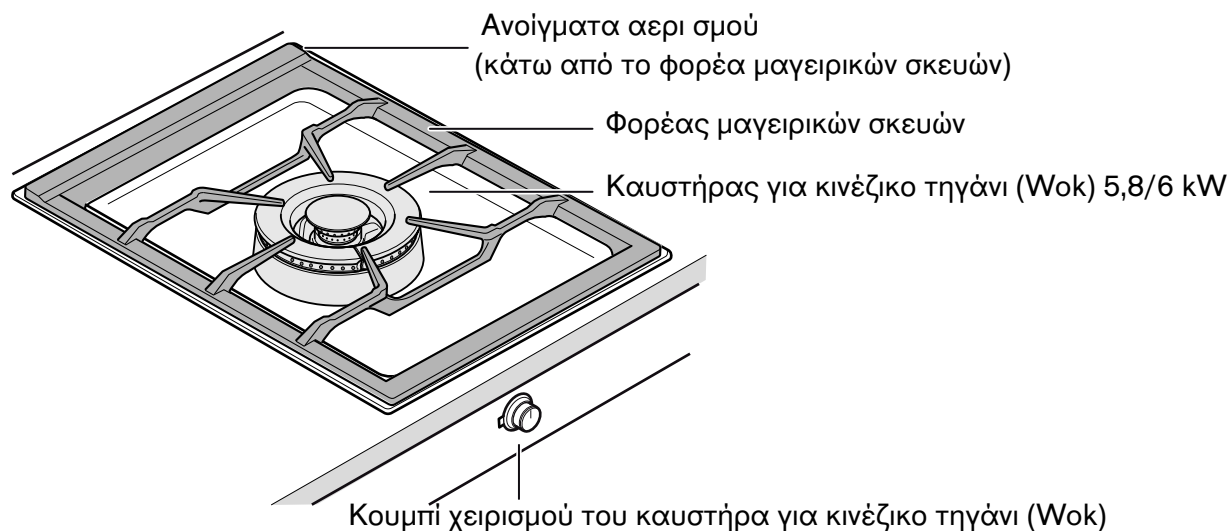
### Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

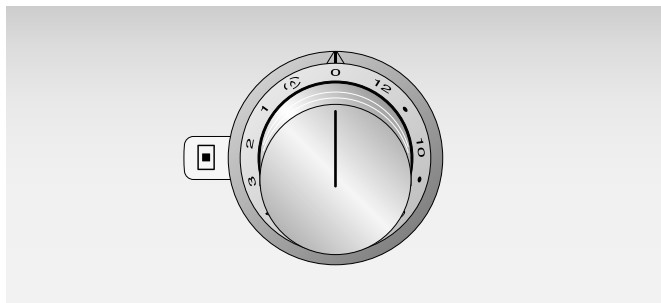
## Η καινούργια σας συσκευή

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

### Βάση εστιών αερίου



### Κουμπιά χειρισμού



Τα μαρκαρίσματα στο κουμπιά χειρισμού δείχνουν τη ρύθμιση από τη βαθμίδα μαγειρέματος 1 έως 12 ή τη βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος (♯).

### Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Το κουμπιά χειρισμού διαθέτει ένα φωτεινό δακτύλιο με διαφορετικές δυνατότητες ένδειξης. Περαιτέρω υποδείξεις θα βρείτε στο κεφάλαιο "Άρση βλαβών".

Ένδειξη	Φωτισμός
○ Σβηστή	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
● Συνεχώς αναμμένη	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη
☀ Αργό αναβόσβημα	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
☀ Γρήγορο αναβόσβημα	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος
☀ Γρήγορο αναβόσβημα	Σφάλμα συναρμολόγησης

- Ο φωτεινός δακτύλιος είναι σβηστός
- Ο φωτεινός δακτύλιος είναι αναμμένος
- ☀ Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει

## Ειδικός εξοπλισμός

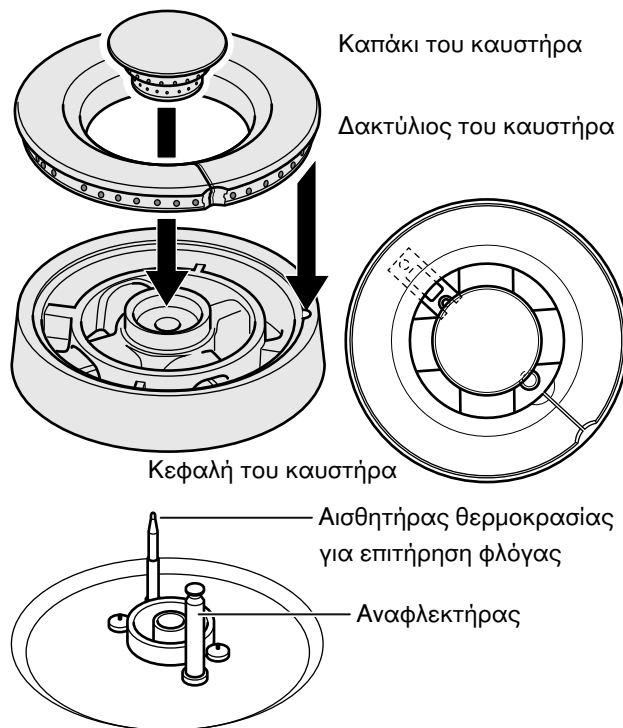
Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

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

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

## Δομή του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)

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



## Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τα μαρκαρίσματα στα κουμπιά χειρισμού σας δείχνουν τις βαθμίδες μαγειρέματος 1 έως 12 και τη βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος (0).

### Υποδείξεις

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

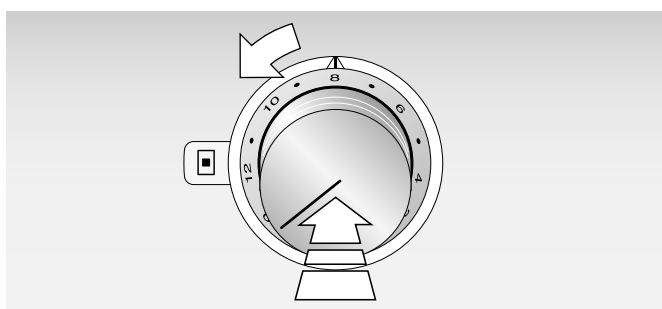
### Προσοχή!

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

## Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει μια αυτόματη ταχεία ανάφλεξη.

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



Στρέφοντας αργά το κουμπί χειρισμού μπορεί να ρυθμιστεί η βαθμίδα μαγειρέματος.

## Υποδείξεις

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

## Βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος

Στη βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος ενεργοποιεί και απενεργοποιεί ο καυστήρας τη φλόγα του αερίου. Έτσι μπορείτε π.χ. να λιώσετε σοκολάτα ή να ζεστάνετε ευαίσθητες σάλτσες.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο (0). Η διάρκεια της ενεργοποίησης ή της απενεργοποίησης ανέρχεται περίπου στα 30 δευτερόλεπτα.

## Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη

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

Εάν δεν επιτευχθεί η επανάφλεξη (π.χ. λόγω ρύπανσης του καυστήρα από υπερχειλισμένο φαγητό), τότε η συσκευή κλείνει την παροχή αερίου. Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει.

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

## Απενεργοποίηση

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

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

## Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει μετά την απενεργοποίηση, όσο η συσκευή είναι πολύ ζεστή για να την ακουμπήσετε χωρίς κίνδυνο.

## Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, όταν βρισκόταν για περισσότερο χρόνο σε λειτουργία. Η χρονική διάρκεια μέχρι την απενεργοποίηση εξαρτάται από τη ρύθμιση (βαθμίδα 12 = 1 ώρα, βαθμίδα 1 = 4 ώρες). Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει.

Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.



## Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Ρύθμιση	Διαδικασία μαγειρέματος	Παραδείγματα
12	Ζέσταμα	Νερό, απλές σούπες
	Ζεμάτισμα	Λαχανικά
	Τηγάνισμα στη φριτέζα	Τηγανητές πατάτες, παρασκευάσματα
10 - 12	Σοτάρισμα	Κρέας
	Ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες	Κρέας, πατάτες
7 - 10	Συνέχιση μαγειρέματος με ανοιχτό καπάκι	Υγρά, ζυμαρικά
6 - 8	Ψήσιμο	Παρασκευάσματα από αλεύρι
	Ψήσιμο σε μέτριες θερμοκρασίες	Πουλερικά, ψάρι
4 - 5	Ψήσιμο σε χαμηλές θερμοκρασίες	Ψητά λουκάνικα, κρεμμύδια, φαγητά με αυγά
	Ξεπάγωμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα
4	Σιγανό μαγείρεμα με ανοιχτό καπάκι	Γιουβαρλάκια, βραστά λουκάνικα
	Ζέσταμα	Λαχανικά, σούπες, γιαχνί
3 - 4	Μαγείρεμα σε κλειστή κατσαρόλα	Ρολά κρέατος, ψητό
	Σοτάρισμα	Λαχανικά
2 - 4	Συνέχιση μαγειρέματος με κλειστό καπάκι	Σούπες, λαχανικά
Βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος έως 3	Φούσκωμα	Ρύζι, ρυζόγαλο, δημητριακά
Βαθμίδα σιγανού μαγειρέματος	Λιώσιμο, διατήρηση της θερμότητας	Σοκολάτα, βούτυρο

## Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

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

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

## Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)

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

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

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

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

## Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

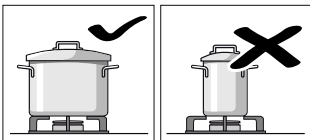
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

### Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

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

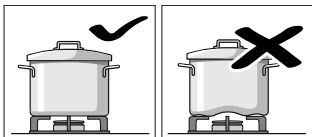
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 160 mm ή πάνω από 320 mm. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, δεν επιτρέπεται αυτές να ξεπερνούν το πλάτος της συσκευής.

### Υποδείξεις χρήσης



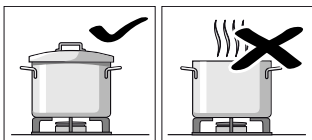
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

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

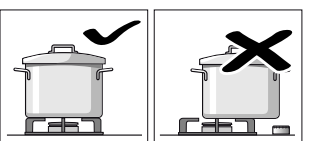


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

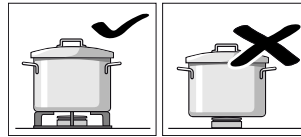


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



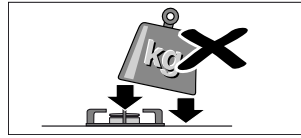
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

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



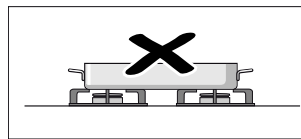
Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

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 ηλεκτροπληξίας!**

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

### **⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

### **Προσοχή!**

Ζημιές στην επιφάνεια: Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

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

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

Πριν τη χρήση πλένετε πάντοτε καλά τα νέα σφουγγάρια!

## Καθαρισμός της συσκευής

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

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

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

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

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
--------------------------	--------------------------

Επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή.

Αφήστε τα καμένα σημεία να μουλιάσουν με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, μην τα τρίβετε.

Απομακρύνετε τη δυνατή ρύπανση ή την προκαλούμενη από τη θερμότητα κίτρινη απόχρωση με το δικό μας υλικό καθαρισμού ανοξειδωτού χάλυβα (αριθ. προϊόντος 00311499).

Σχάρα μαγειρικών σκευών

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε την προσεκτικά. Μουλιάστε την στο νεροχύτη. Καθαρίστε την με βούρτσα καθαρισμού και υγρό καθαρισμού πιάτων.

Καθαρίστε προσεκτικά στην περιοχή των λαστιχένιων τάκων, για να μην αποσπαστούν.

Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε την πριν την τοποθέτησή.

**Μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!**

Εξαρτήματα καυστήρα (ορειχάλκος)

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Προσέξτε, να μην είναι τα ανοίγματα φραγμένα.

Προσέξτε, να μη χαθεί κανένα μικροαντικείμενο.

**Μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!**

Κουμπιά χειρισμού

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## Καμένη ρύπανση

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

### **Προσοχή!**

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

## Αλλαγή χρώματος των καυστήρων

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

## Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε

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

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση.	Καμία παροχή ρεύματος.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει γρήγορα.	Βλάβη στον καυστήρα ή στην παροχή αερίου.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. <b>Ελέγξτε:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Είναι τα εξαρτήματα του καυστήρα τοποθετημένα σωστά;</li><li>● Είναι η βάννα φραγής του αερίου ανοιχτή;</li><li>● Είναι ο καυστήρας στεγνός και καθαρός;</li><li>● Υπάρχει αέρας στο σωλήνα μετά την πρώτη σύνδεση ή την αλλαγή φιάλης (σε περίπτωση υγραερίου);</li><li>● Είναι η φιάλη αερίου άδεια (σε περίπτωση υγραερίου);</li></ul>
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει γρήγορα.	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε για αρκετό χρόνο κανένας χειρισμός.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία.	Διακοπή ρεύματος: Μετά από μια διακοπή του ρεύματος παραμένει η συσκευή για λόγους ασφαλείας απενεργοποιημένη.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
Η συσκευή δε λειτουργεί. Και οι δύο φωτεινοί δακτύλιοι αναβοσβήνουν εναλλάξ ή ταυτόχρονα.	Σφάλμα ηλεκτρονικού συστήματος	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή για μερικά λεπτά από το δίκτυο (απενεργοποιήστε την ασφάλεια). Σε περίπτωση που παραμένει το αναβόσβημα στην επανασύνδεση, καλέστε το σέρβις πελατών.
Η συσκευή δε λειτουργεί. Και οι δύο φωτεινοί δακτύλιοι αναβοσβήνουν εναλλάξ γρήγορα.	Σφάλμα συναρμολόγησης	Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή του καλωδίου σύνδεσης στην κονσόλα χειρισμού.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη στεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.
Οι γωνίες της συσκευής κυρτώνουν κατά τη λειτουργία ελαφρά προς τα επάνω.	Με τη θερμότητα διαστέλλεται το μέταλλο της βάσης των εστιών αερίου.	Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Στην κρύα κατάσταση δε φαίνεται καμία κύρτωση.

### Υποδείξεις

- Σε κάθε ενεργοποίηση του δικτύου ή μετά από μια διακοπή ρεύματος δημιουργείται ένας θόρυβος, επειδή αρχικοποιούνται οι βαλβίδες αερίου.
- Κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου ανοίγει το ηλεκτρονικό σύστημα την παροχή αερίου, δημιουργώντας ένα μικρό θόρυβο. Επίσης και κατά την αλλαγή της ρύθμισης ισχύος δημιουργείται ένας θόρυβος. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.

---

## 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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001049773 en, es, pt, el (960822)