

Gaggenau

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

CG 280

Piano di cottura a gas

Encimera a gas

Placa de fogão a gás

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3
Cause di danni	5
Tutela dell'ambiente	5
Risparmio energetico	5
Smaltimento ecocompatibile	5
Conoscere l'apparecchio	6
Piano di cottura a gas	6
Manopola di comando	6
Manopola di comando bruciatore wok	6
Accessori	6
Accessorio speciale	6
Bruciatori a gas	7
Regolazione del piano di cottura	7
Accensione automatica	7
Accensione manuale	7
Disattivazione	7
Controllo termoelettrico della fiamma	7
Tabella delle impostazioni e consigli	7
Stoviglie	8
Pentole idonee	8
Avvertenze per l'uso	9
Pulizia e manutenzione	9
Non utilizzare i seguenti detergenti	9
Pulizia dell'apparecchio	10
Sporco incrostato	10
Anomalie, che cosa fare?	11
Servizio assistenza	12

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia. Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e preparare bevande e non per generare calore. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

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

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per molto tempo.

CHE COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Se si notano odore di gas oppure anomalie nell'installazione a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- Spegnere immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- Non azionare l'interruttore della luce né quello dell'apparecchio, non estrarre la spina dalla presa. Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Pericolo di soffocamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione. Provvedere a una buona ventilazione del luogo di installazione. Le aperture di aerazione naturali vanno tenute aperte oppure è necessario prevedere un dispositivo meccanico per l'aerazione (ad es. una cappa aspirante). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una ventilazione supplementare, ad es. tramite l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad es. facendo funzionare il dispositivo meccanico per l'aerazione presente a un livello di potenza superiore.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.

- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengano fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa aspirante potrebbero incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Pericolo di lesioni!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

Attenzione!

- Danni da calore sugli apparecchi o sui mobili adiacenti: Se l'apparecchio è usato per un lasso di tempo prolungato, si formano calore e umidità. È necessaria una ventilazione complementare. Aprire la finestra o attivare una cappa con convogliamento verso l'esterno.
- Danni all'apparecchio causati da accumulo di calore: Non riscaldare contemporaneamente più pentole, padelle o pietre del grill.
- Disturbo di funzionamento: Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

Tutela dell'ambiente

Risparmio energetico

- Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola.
- Collocare le stoviglie centrandole.
- Coprire sempre la pentola con un coperchio adeguato.

Smaltimento ecocompatibile

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



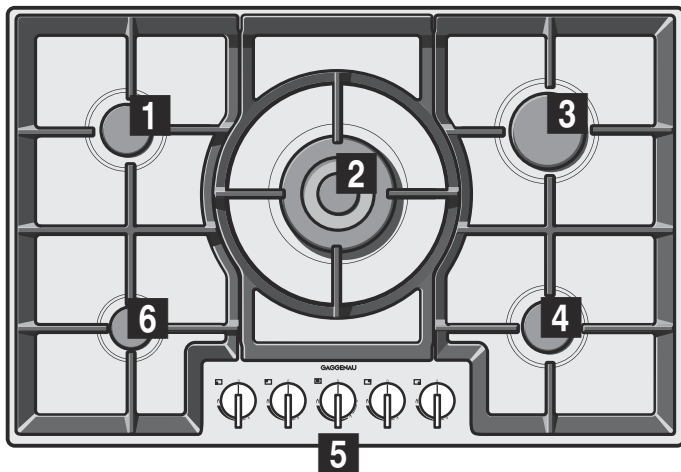
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

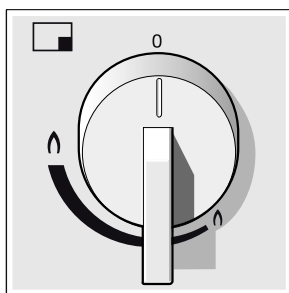
Di seguito è descritto come fare a prendere confidenza con l'apparecchio e si trovano informazioni relative agli accessori.

Piano di cottura a gas



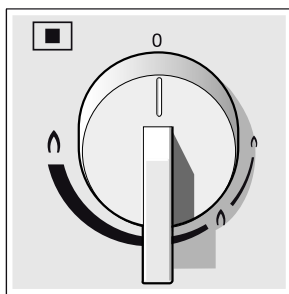
N.	Denominazione
1	Bruciatore medio 1,75 kW
2	Bruciatore wok 5 kW (4,6 kW)
3	Bruciatore grande 3 kW
4	Bruciatore piccolo 1 kW
5	Manopola di comando
6	Bruciatore medio 1,75 kW

Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola indicano l'assegnazione al rispettivo bruciatore e la regolazione tra il minimo e il massimo. La regolazione è continua.

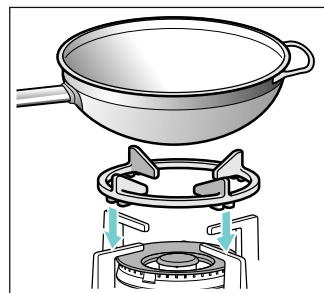
Manopola di comando bruciatore wok



Il simbolo centrale della fiamma sulla manopola del bruciatore wok contrassegna il livello a partire dal quale viene accesa anche la fiamma esterna.

Accessori

Sono reperibili i seguenti accessori:

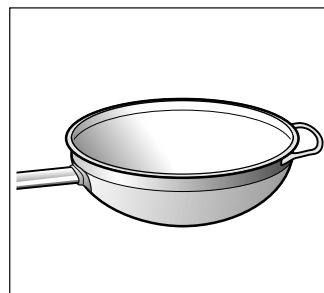


Anello di supporto per wok (00647660)

Per utilizzare pentole wok sul bruciatore wok.

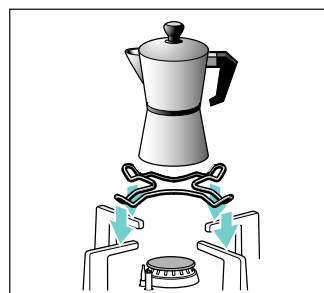
Accessorio speciale

È possibile ordinare i seguenti accessori presso il nostro servizio clienti oppure su internet.



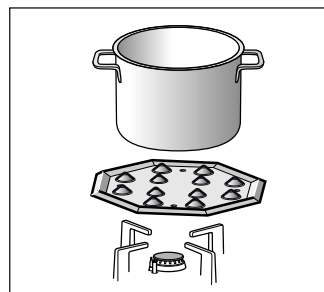
Pentola wok (WP 400 001)

Pentola wok in materiale multistrato. Con base e manico arrotondato Ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm.



Supporto per moka (00088903)

Il supporto per la preparazione del caffè si adatta solo al bruciatore piccolo, per l'uso di stoviglie di misura inferiore a Ø 9 cm (per esempio macchinetta da caffè).



Diffusore di calore (00648786)

Il diffusore di calore riduce il calore se si utilizza il livello di potenza più basso.

Collocare il diffusore di calore con le protuberanze verso l'alto sul supporto per le pentole, mai direttamente sul bruciatore. Collocare la stoviglia centrando il diffusore di calore.

Utilizzare gli accessori esclusivamente nel modo indicato. Il produttore non si assume la responsabilità, di utilizzi scorretti degli accessori.

Bruciatori a gas

Avvertenze

- Un leggero ronzio durante il funzionamento dei bruciatori è normale.
- Nel corso del primo utilizzo è normale l'emissione di odori. Questo non rappresenta né un rischio né un difetto. Gli odori scompaiono con il tempo.
- Una fiamma di colore arancione è normale. Deriva da polveri nell'aria, dal versamento di liquidi ecc.
- Quando la fiamma si spegne accidentalmente: ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione 0". Prima di riaccendere, attendere almeno un minuto.

Regolazione del piano di cottura

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano qual è il bruciatore di turno e la potenza alta o bassa della fiamma. La potenza è regolabile senza selezionare un livello.

Avvertenze

- Accendere le zone di cottura solamente quando il supporto per pentole e tutti i componenti del bruciatore sono posizionati correttamente.
- Bruciatori e candelette di accensione devono essere puliti e asciutti.
- Utilizzare solo gli accessori prescritti. Non coprire la superficie del piano cottura (per esempio con carta di alluminio).

Accensione automatica

Avvertenza: Accertarsi che la pulizia sia massima. Se le candelette di accensione sono otturate, è possibile che l'accensione fallisca. Pulire regolarmente le candelette di accensione con una piccola spugna non metallica. Evitare urti violenti sulle candelette di accensione.

Il vostro piano cottura a gas dispone di candelette di accensione per l'accensione elettrica.

- 1 Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
- 2 Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.
- 3 Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Ruotando lentamente la manopola di comando è possibile impostare un'altezza più o meno alta della fiamma, senza un livello.

Pericolo di esplosione!

Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, chiudere la manopola di comando e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Accensione manuale

In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

- 1 Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
- 2 Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Tenere premuta la manopola di comando.
- 3 Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Disattivazione





Ruotare verso destra in posizione 0 la manopola di comando desiderata.

Controllo termoelettrico della fiamma

Per la vostra sicurezza il piano cottura è dotato di un controllo termoelettrico della fiamma. Questo impedisce lo sprigionamento di gas, nel caso in cui dovesse accidentalmente spegnersi il bruciatore mentre è in funzione (per es. a causa di correnti d'aria).

In caso di spegnimento accidentale del bruciatore mentre è in funzione ruotare la manopola di comando in posizione 0 e attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Tabella delle impostazioni e consigli

Campo di regolazione	Procedimento di cottura	Esempi
Fiamma alta 	Cottura iniziale	Acqua
	Rosolatura	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, sughi
	Sbollentare	Verdura
Da  a 	Cottura arrosto	Carne, pesce, patate
	Cottura al forno	Pietanze da forno e a base di uova
	Stufare	Canederli, Würstel, bollito
	Montare	Crema, salse
	Continuazione della cottura	Minestre, patate
	Cottura a vapore	Verdura, pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, arrosto, verdure
	Fiamma bassa 	Scongellamento
Ammollare		Riso, legumi
Riscaldare		Minestre, minestrone, verdure tritate

I valori della tabella delle impostazioni sono meramente indicativi, poiché il calore necessario varia a seconda del tipo e dello stato delle pietanze, nonché della grandezza e del livello di riempimento della pentola.

Con una potenza elevata, grasso e olio si riscaldano velocemente. Non lasciare la pietanza incustodita, potrebbe infiammarsi il grasso bruciarsi la pietanza.

Pietanze che devono cuocere più a lungo, dovrebbero essere preparate sulle aree di cottura posteriori.

Per una cottura parziale, per friggere e arrostitire grandi quantità, utilizzare preferibilmente il bruciatore a fiamma alta o il bruciatore wok.

Consigli relativi al Wok

Avvertenza: Per cucinare con una pentola wok è necessario aggiungere al bruciatore wok il supporto aggiuntivo per wok, sopra il supporto per le pentole. Accertarsi che durante la cottura la pentola wok poggi in modo sicuro sul supporto aggiuntivo per il wok.

Suggeriamo l'utilizzo di pentole wok con la base arrotondata. È possibile ordinare pentole wok di alta qualità come accessorio (numero ordine WP 400 001).

Per cucinare con la pentola wok utilizzare solo olio di cottura, per es. olio di semi di arachide.

Cuocere gli ingredienti a fuoco alto, non troppo a lungo e continuando a mescolare. La verdura dovrebbe rimanere soda.

Per mescolare e togliere le pietanze dalla pentola servirsi preferibilmente di un mestolo a manico lungo di un materiale resistente al calore.

Stoviglie

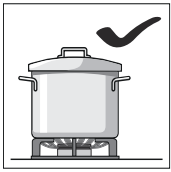
Seguire i seguenti suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

Pentole idonee

Bruciatore	Diametro consigliato per il fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Bruciatore ad economia	100 - 180 mm	90 mm
Bruciatore normale posteriore	180 - 220 mm	120 mm
Bruciatore normale anteriore	Tegami da 180 mm Padelle da 160 mm	120 mm
Bruciatore forte	220 - 240 mm	140 mm
Bruciatore per wok	220 - 240 mm Wok da usare solo con l'anello per wok.	180 mm Per diametro < 220 mm: usare solo il bruciatore interno.

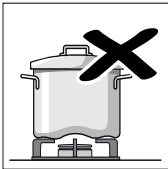
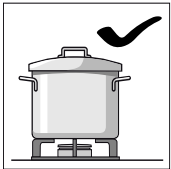
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



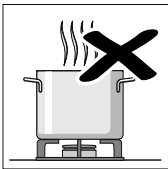
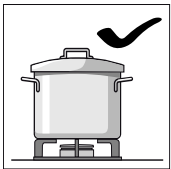
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

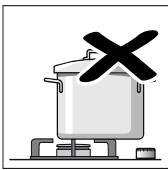
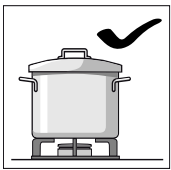


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

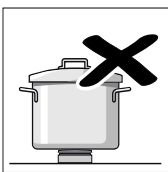
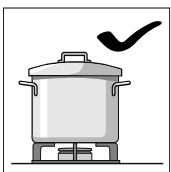


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



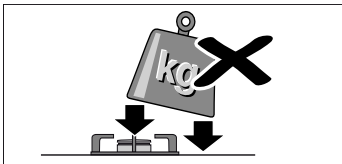
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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



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

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



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

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

Pulizia e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le corrette modalità di cura e pulizia dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Per la pulizia non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore.

Non utilizzare i seguenti detergenti

- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergenti a contenuto acido (per esempio aceto, acido citrico ecc.)
- Detergenti a contenuto di cloro oppure detergenti ad elevato contenuto alcolico.
- Spray da forno
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.
- Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

Pulizia dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Superfici in acciaio inossidabile	<p>Applicare un detersivo con un straccio morbido e umido; asciugare con un panno. Per la pulizia usare solo poca acqua, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Attenzione!</p> <p>Danni alla guarnizione: Pulire le fenditure di contorno del piano in acciaio inox soltanto con una spazzola morbida. Non utilizzare oggetti appuntiti.</p> <p>Per sporco ostinato o scolorimento, presso il vostro rivenditore specializzato o presso il nostro servizio clienti è disponibile un detergente per acciaio inox (codice articolo 00311499).</p>
Supporto pentola	<p>Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detergente per stoviglie.</p> <p>Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si stacchino.</p> <p>Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie!</p>
Manopola di comando	<p>Pulire con uno straccio morbido e umido e con un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato.</p> <p>Attenzione!</p> <p>Danni all'apparecchio: Per pulirla, non estrarre la manopola di comando.</p>
Componenti del bruciatore	<p>Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie!</p>
Candela di accensione	<p>Se necessario pulire attentamente con una piccola spazzola.</p>

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. Rimuovere immediatamente eventuali liquidi fuoriusciti, non lasciare incrostare i residui di cibo.

- 1 Rimontare i componenti del bruciatore e il supporto per pentole.
- 2 Prestare attenzione al corretto posizionamento dei componenti dei bruciatori.

Avvertenza: Le corone e le coperture dei bruciatori vanno riposizionate ben adese e dritte.

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia della griglia (n. articolo 00311761). È adatto al supporto pentola e al piano in acciaio. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.

Attenzione!

Non applicare il gel per la pulizia della griglia sui componenti del bruciatore.

Anomalie, che cosa fare?

In alcuni casi è possibile eliminare facilmente le anomalie eventualmente insorte. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Anomalie dell'impianto elettrico generale.	Si è attivato il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico.	Verificare nel contatore elettrico se si è attivato il dispositivo di sicurezza.
L'accensione elettrica non funziona.	Potrebbero esserci residui di cibo o di detergente tra le candele di accensione e il bruciatore.	Lo spazio tra le candele di accensione e il bruciatore deve essere pulito.
	Il bruciatore è bagnato.	Asciugare con cura la copertura del bruciatore.
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Verificare se la copertura è posizionata correttamente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Accendere manualmente il bruciatore.
Irregolarità della fiamma del bruciatore.	I componenti del bruciatore non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo oppure il gas non fuoriesce.	Le valvole intermedie sono chiuse.	Aprire le valvole intermedie.
	In caso di utilizzo di una bombola di gas, accertarsi che questa non sia vuota.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina si sente odore di gas.	Possibile perdita in corrispondenza dell'allacciamento della bombola di gas.	Verificare la tenuta stagna dell'allacciamento della bombola del gas.
Il bruciatore si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La manopola di comando non è stata premuta sufficientemente a lungo.	Dopo l'accensione del bruciatore tenere ancora premuta la manopola di comando per alcuni secondi. Premere energicamente.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.

Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	14
Causas de daños	16
Protección del medio ambiente	16
Ahorro de energía	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	16
Presentación del aparato	17
Placa de cocción de gas	17
Maneta de mando	17
Maneta de mando quemador Wok	17
Accesorios	17
Accesorios especiales	17
Quemador de gas	18
Programar la placa de cocción	18
Encendido automático	18
Encendido manual	18
Cómo apagar	18
Control termoelectrónico de la llama	18
Tabla de ajustes y consejos	18
Recipientes	19
Recipientes apropiados	19
Advertencias de uso	20
Limpieza y cuidados del aparato	20
No utilizar estos productos de limpieza	20
Limpiar el aparato	21
Suciedad quemada	21
¿Qué hacer en caso de avería?	22
Servicio de atención al cliente	23

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡COMPORTAMIENTO EN CASO PERCIBIR OLOR A GAS!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

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

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

¡Peligro de asfixia!

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

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Ahorro de energía

- Escoger el quemador adecuado para el tamaño de la olla.
- Colocar el recipiente para cocinar centrado.
- Utilizar siempre una tapa adecuada para cada olla.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



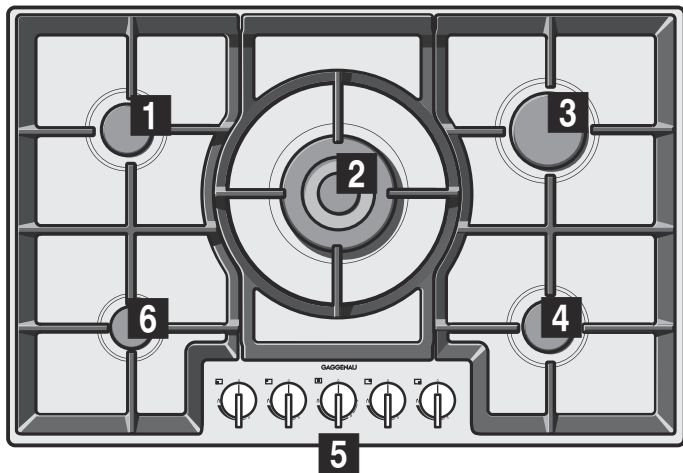
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presentación del aparato

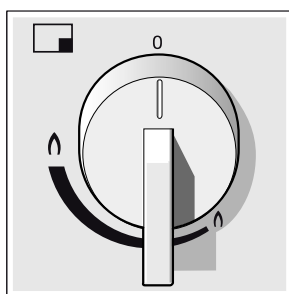
Presentación de su nuevo aparato e información acerca de los accesorios.

Placa de cocción de gas



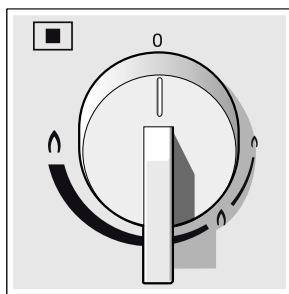
N.º	Denominación
1	Quemador estándar 1,75 kW
2	Quemador tipo wok 5 kW (4,6 kW)
3	Quemador de gran potencia 3 kW
4	Quemador de bajo consumo 1 kW
5	Mandos de control
6	Quemador estándar 1,75 kW

Maneta de mando



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

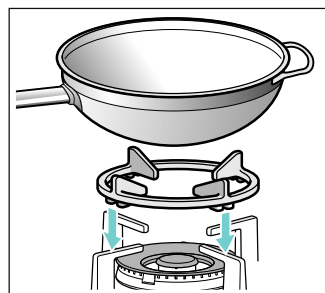
Maneta de mando quemador Wok



El símbolo de llama del medio en la maneta de mando del quemador Wok, marca el nivel en el cual se encuentra el círculo de llamas exterior encendido.

Accesorios

Los siguientes accesorios van incluidos en el volumen de suministro:

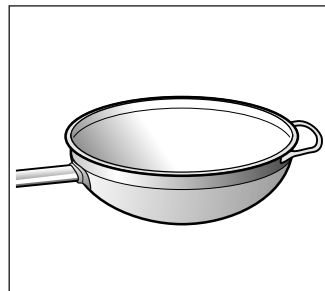


Anillo para WOK (00647660)

Para usar sartenes wok sobre el quemador tipo wok.

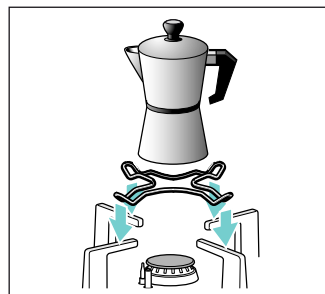
Accesorios especiales

Los siguientes accesorios se pueden pedir a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente o de internet.



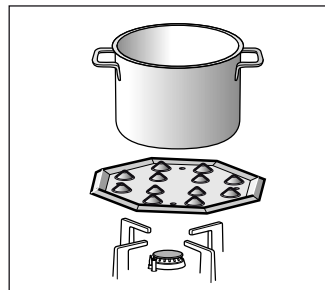
Sartén wok (WP 400 001)

Sartén wok de material multicapa. Con fondo abombado y mango, Ø 36 cm, 6 litros, altura 10 cm.



Soporte para cafetera espresso (00088903)

La parrilla adicional para cafeteras solo es apta para el quemador de bajo consumo, para utilizar recipientes de cocción con menos de Ø 9 cm (p. ej., cafetera de espresso).



Placa para hervir a fuego lento (00648786)

La placa para hervir a fuego lento reduce el calor utilizando los niveles de potencia más reducidos.

Colocar la placa para hervir a fuego lento con las zonas convexas hacia arriba sobre la parrilla, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente para cocinar en el centro de la placa para hervir a fuego lento.

Utilizar los accesorios solo como se indica. El fabricante no asume responsabilidad alguna si los accesorios se utilizan de forma incorrecta.

Quemador de gas

Notas

- Es completamente normal oír un suave zumbido mientras el quemador está funcionando.
- Durante la primera puesta en marcha, es normal que se liberen olores. Esto no representa ningún riesgo ni supone defecto alguno. Los olores desaparecen con el tiempo.
- Una llama de color naranja es normal. La provocan el polvo que hay en el aire, líquidos que se derraman, etc.
- Si la llama del quemador se apaga por descuido, girar el mando de control del quemador hasta la «Posición 0». Dejar transcurrir al menos un minuto antes de encenderlo de nuevo.

Programar la placa de cocción

Las marcas en los mandos de control muestran la posición del quemador correspondiente y la potencia de llama grande a pequeña. La potencia se puede regular de forma continua.

Notas

- Las zonas de cocción solo deben encenderse cuando el soporte para ollas y todos los componentes del quemador estén correctamente colocados.
- El quemador y las bujías de encendido deben estar limpios y secos.
- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados. No cubrir la placa de acero (p. ej. con papel de aluminio).

Encendido automático

Nota: Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias, el encendido será defectuoso. Limpiarlas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Las bujías no deben sufrir impactos violentos.

La placa de cocción de gas está dotada de bujías de encendido para poder llevar a cabo el encendido eléctrico.

- 1 Colocar un recipiente de cocción apropiado sobre el quemador deseado.
- 2 Presionar el mando de control correspondiente y girarlo hacia la izquierda hasta alcanzar la posición deseada. El quemador se enciende automáticamente.
- 3 Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido.

El tamaño de la llama puede ajustarse de forma continua entre llama grande y pequeña girando lentamente el mando de control.

¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, desactivar el mando de control y abrir la puerta o ventana de la estancia. Esperar al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

Encendido manual

En caso de un corte en el suministro de corriente, el quemador se puede encender también manualmente.

- 1 Colocar un recipiente de cocción apropiado sobre el quemador deseado.
- 2 Presionar el mando de control correspondiente y girarlo hacia la izquierda hasta alcanzar la posición deseada. Mantener pulsado el mando de control.
- 3 Encender el quemador con un encendedor de gas o una cerilla. Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido.

Cómo apagar





Girar el mando de control deseado hacia la derecha hasta la posición 0.

Control termoelectrico de la llama

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

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

Tabla de ajustes y consejos

Zona de programación	Procedimiento de cocción	Ejemplos
Llama grande 	Inicio rápido de cocción	Agua
	Sofreír	Carne
	Calentar	Grasa, líquidos
	Llevar a ebullición	Sopas, salsas
	Escaldar	Verduras
De  a 	Asar	Carne, pescado, patatas
	Hornear	Platos preparados con harina, platos preparados con huevo
	Cocer a fuego lento	Albóndigas, embutido/salchichas, carne para sopas
	Batir	Cremas, salsas
	Cocción lenta	Sopas, patatas
	Cocción al vapor	Verdura, pescado
	Rehogar	Verdura, fruta, pescado
	Estofar	Gulasch, asados, verduras
	Llama pequeña 	Descongelar
Poner en remojo		Arroz, legumbres
Calentar		Sopas, guisos, verduras en salsa

Los valores de la tabla de ajustes son orientativos, ya que, en función del tipo y estado de los alimentos y del tamaño y el llenado de la olla, se necesita más o menos calor.

La grasa y el aceite se calientan con rapidez gracias a la elevada potencia. No dejar el alimento asándose sin vigilar, ya que puede prenderse la grasa y hacer que este arda.

Las comidas que deben cocer durante largos periodos deben prepararse en la zonas de cocción de la parte de atrás.

Para iniciar rápidamente la cocción, freír y dorar grandes cantidades, utilizar preferentemente el quemador de gran potencia o el quemador tipo wok.

Consejos para el wok

Nota: Para cocinar con una sartén wok, hay que colocar la parrilla adicional para wok sobre el quemador tipo wok en el soporte para ollas. Prestar atención a que la sartén wok esté colocada correctamente sobre la parrilla adicional para wok.

Le recomendamos sartenes wok con fondo abombado. Se puede pedir una sartén wok de gran calidad como accesorio especial (n.º de referencia WP 400 001).

Para cocinar con la sartén wok, utilizar solo aceite de cocina que alcance elevadas temperaturas, p. ej., aceite de cacahuete.

Cocer los ingredientes a fuego alto, removiendo constantemente y no durante demasiado tiempo. Las verduras deben quedar al dente.

Para remover y sacar los alimentos, utilizar un cucharón plano con mango largo de material resistente al calor.

Recipientes

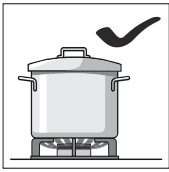
Las siguientes indicaciones ayudan a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes para cocinar.

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quemador económico	100 - 180 mm	90 mm
Quemador normal trasero	180 - 220 mm	120 mm
Quemador normal delantero	180 mm Ollas 160 mm Sartenes	120 mm
Quemador potente	220 - 240 mm	140 mm
Quemador Wok	220 - 240 mm Utilizar la sartén Wok sólo con un anillo Wok.	180 mm Con diámetro < 220 mm: Utilizar sólo el quemador interior.

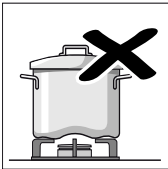
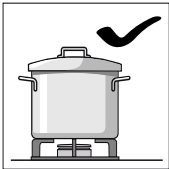
Advertencias de uso

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



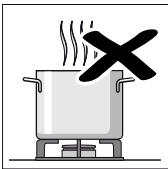
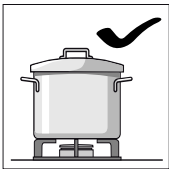
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

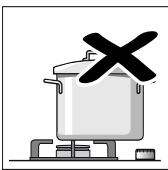
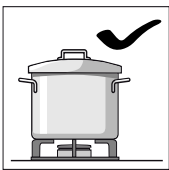


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

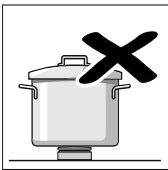
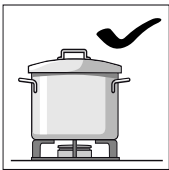


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



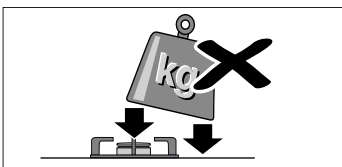
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

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

Limpeza y cuidados del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor para limpiar el aparato.

No utilizar estos productos de limpieza

- Limpiadores fuertes o abrasivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores que contienen cloro o gran cantidad de alcohol
- Spray para hornos
- Esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Limpiar el aparato

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero inoxidable	<p>Limpiar con detergente convencional usando un trapo suave y humedecido; secar con un paño suave. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.</p> <p>¡Atención!</p> <p>Daños en la junta: Limpiar la separación perimetral de la superficie de acero inoxidable solo con un cepillo blando. No emplear utensilios afilados.</p> <p>En el caso de gran cantidad de suciedad o decoloraciones causadas por el calor, hay disponible un limpiador de acero inoxidable (n.º de referencia 00311499) a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente o en tiendas especializadas.</p>
Soporte para ollas	<p>Retirarlo con cuidado para la limpieza. Remojarlo en el fregadero. Limpiar con un cepillo para fregar los platos y detergente.</p> <p>Limpiar con sumo cuidado la zona del tope de goma para que este no se desprenda.</p> <p>Enjuagar con agua limpia y secar cuidadosamente antes de volver a colocarlo.</p> <p>No lavar en el lavavajillas.</p>
Mandos de control	<p>Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy mojado.</p> <p>¡Atención!</p> <p>Daños en el aparato: No desmontar el mando de control para limpiarlo.</p>
Componentes del quemador	<p>Enjuagar con agua limpia y secarlos cuidadosamente antes de colocarlos de nuevo.</p> <p>No lavar en el lavavajillas.</p>
Bujía	<p>En caso necesario, limpiarla con cuidado con un cepillo pequeño.</p>

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

- 1 Colocar de nuevo los componentes del quemador y las parillas de goteo tras limpiarlos y secarlos.
- 2 Colocar los componentes del quemador en la posición correcta.

Nota: Al colocarlos, el círculo de la llama del quemador y la tapa del quemador deben encajar y quedar rectos.

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.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Anomalia	Posible causa	Solución
Avería del sistema eléctrico general.	Ha saltado el fusible de la casa.	Comprobar en la caja de fusibles si ha saltado el fusible.
El encendido eléctrico no funciona.	Puede haber restos de alimentos o de productos de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están húmedos.	Secar cuidadosamente las tapas de los quemadores.
	Las tapas de los quemadores están mal colocadas.	Comprobar si las tapas están bien colocadas.
	Corte en el suministro eléctrico	Encender manualmente los quemadores.
Llama irregular de los quemadores.	Los componentes del quemador están mal colocados.	Colocar bien los componentes del quemador.
	Los orificios del quemador están sucios.	Limpiar los orificios del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	Las llaves intermedias están cerradas.	Abrir las llaves intermedias.
	Si se utiliza una bombona de gas, comprobar que no esté vacía.	Cambiar la bombona de gas.
Hay olor a gas en la cocina.	Puede haber puntos de fuga en la conexión de la bombona de gas.	Comprobar que la conexión de la bombona de gas sea hermética.
El quemador se apaga directamente tras encenderlo.	El mando de control no ha estado presionado el tiempo suficiente.	Una vez se haya encendido el quemador, mantener presionado el mando de control durante unos segundos más. Ejercer presión.
	Los orificios del quemador están sucios.	Limpiar los orificios del quemador.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



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

¡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.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Indicações de segurança importantes	25
Causas dos danos	27
Protecção do meio ambiente	27
Poupar energia	27
Eliminação ecológica	27
Familiarização com o aparelho	28
Placa de cozinhar a gás	28
Botões de comando	28
Botão de comando do wok	28
Acessórios	28
Acessórios especiais	28
Queimadores a gás	29
Regular a placa de cozinhar	29
Ignição automática	29
Ignição manual	29
Desligar	29
Monitorização termoelétrica da chama	29
Tabela de regulações e conselhos	29
Recipientes para cozinhar	30
Recipientes para cozinhar adequados	30
Advertências para utilização	31
Limpeza e manutenção	31
Não utilizar estes produtos de limpeza	31
Limpeza do aparelho	32
Sujidade incrustada	32
Anomalias – o que fazer?	33
Serviço de Apoio ao Cliente	34

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

⚠ Indicações de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

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

PROCEDIMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS!

As fugas de gás podem provocar explosões.

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

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

Perigo de asfixia!

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

Perigo de incêndio!

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

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas dos danos

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

Poupar energia

- Selecione o queimador adequado ao tamanho da panela.
- Coloque o recipiente para cozinhar ao centro.
- Coloque sempre uma tampa adequada na panela.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



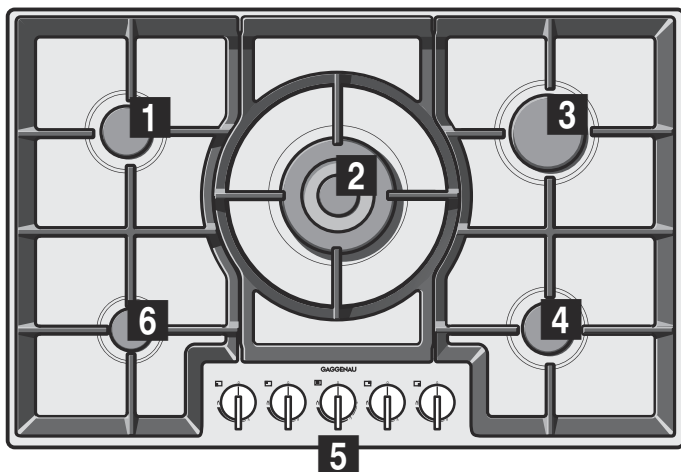
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.

Familiarização com o aparelho

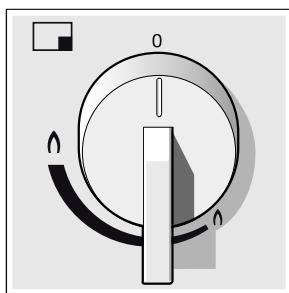
Neste capítulo terá a oportunidade de conhecer o seu novo aparelho e de obter informações sobre os acessórios.

Placa de cozinhar a gás



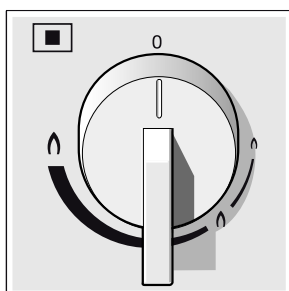
N.º	Designação
1	Queimador normal 1,75 kW
2	Queimador do wok 5 kW (4,6 kW)
3	Queimador rápido 3 kW
4	Queimador económico 1 kW
5	Comandos
6	Queimador normal 1,75 kW

Botões de comando



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

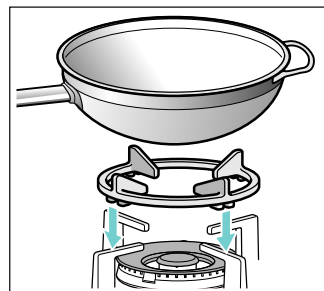
Botão de comando do wok



O símbolo central de chama no botão de comando do queimador do wok marca o nível a partir do qual se acende adicionalmente o queimador exterior.

Acessórios

O acessório que se segue encontra-se incluído no material fornecido:

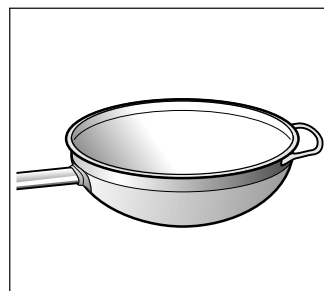


Coroa WOK (00647660)

Para utilizar frigideiras wok no queimador do wok.

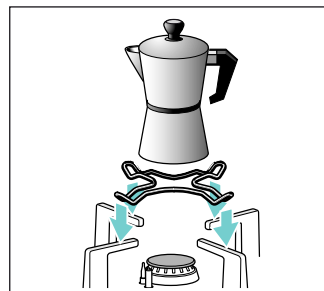
Acessórios especiais

Os acessórios que se seguem podem ser encomendados através da nossa Assistência Técnica ou na Internet.



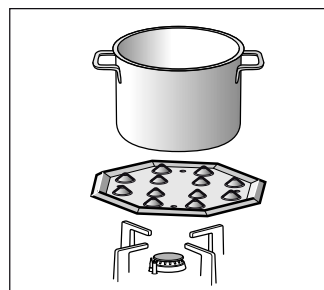
Frigideira wok (WP 400 001)

Frigideira wok em material multicamadas. Com fundo côncavo e haste, Ø 36 cm, 6 litros, 10 cm de altura.



Suporte para cafeteira expresso manual (00088903)

A grelha de suporte para a cafeteira de café adequa-se apenas ao queimador económico, para usar recipientes de cozinhar com menos de Ø 9 cm (p. ex., cafeteira expresso italiana).



Placa de cozedura lenta (00648786)

A placa de cozedura lenta reduz o calor quando é utilizado o nível de potência mais baixo.

Coloque a placa de cozedura lenta na grelha com as reentrâncias viradas para cima, e nunca diretamente por cima do queimador. Coloque o recipiente para cozinhar no centro da placa de cozedura lenta.

Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza, se os acessórios forem usados incorretamente.

Queimadores a gás

Notas

- Um ligeiro zumbido durante a operação do queimador é normal.
- Durante a primeira utilização é normal a libertação de odores. Isso não representa qualquer risco nem é um defeito. Os odores desaparecem com o passar do tempo.
- Uma chama cor de laranja é normal. Ocorre devido ao pó que se encontra no ar, a líquidos derramados, etc.
- Se a chama do queimador se apagar inadvertidamente: gire os comandos do queimador para a "posição 0". Aguarde, pelo menos, um minuto antes de reacender.

Regular a placa de cozinhar

As marcas nos comandos mostram a posição do queimador correspondente e a potência de chama forte a fraca. A potência pode ser regulada gradualmente.

Notas

- Só acenda as zonas de cozinhar quando o suporte para panelas e todas as peças do queimador estiverem corretamente colocadas.
- Os queimadores e as fichas têm de estar limpos e secos.
- Utilize apenas os acessórios previstos. Não forre a cavidade em aço inoxidável (p. ex., com película de alumínio).

Ignição automática

Nota: Garanta a máxima limpeza. Se as fichas estiverem sujas, pode ocorrer uma ignição incorreta. Limpe as fichas regularmente com uma escova pequena, não metálica. Preste atenção para que as fichas não sejam sujeitas a impactos fortes.

A sua placa de cozinhar a gás dispõe de fichas para a ignição elétrica.

- 1 Coloque um recipiente adequado por cima do queimador desejado.
- 2 Prima os comandos em causa e gire-os para a esquerda, para a posição desejada. O queimador acende-se automaticamente.
- 3 Mantenha os comandos premidos durante alguns segundos após a ignição.

Se girar lentamente os comandos, pode regular a altura da chama gradualmente entre chama forte e fraca.

Perigo de detonação!

Se o queimador não se acender após 15 segundos, desligue os comandos e abra a porta ou a janela do compartimento. Aguarde, pelo menos, um minuto, antes de acender novamente o queimador.

Ignição manual

Se ocorrer uma falha de corrente, também pode acender os queimadores manualmente.

- 1 Coloque um recipiente adequado por cima do queimador desejado.
- 2 Prima os comandos em causa e gire-os para a esquerda, para a posição desejada. Mantenha os comandos premidos.
- 3 Acenda o queimador com um isqueiro ou um fósforo. Mantenha os comandos premidos durante alguns segundos após a ignição.

Desligar





Gire os comandos desejados para a direita, para a posição 0.

Monitorização termoeétrica da chama

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

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

Tabela de regulações e conselhos

Zona de regulação	Processo de cozedura	Exemplos
Chama forte 	ferver	Água
	Alourar	Carne
	Aquecer	Gordura, líquidos
	Ferver	Sopas, molhos
	Branqueamento	Legumes
De  até 	Assar	Carne, peixe, batatas
	Cozer	Pratos à base de farinha, pratos à base de ovo
	Escaldar	Bolinhos de batata escalfados, salsichas, carne para sopa
	Cortar	Cremes, molhos
	Continuação da cozedura	Sopas, batatas
	Cozinhar a vapor	Legumes, peixe
	Estufar	Legumes, fruta, peixe
	Estufar	Carne de vaca estufada, assados, legumes
Chama fraca 	Descongelamento	Congelados
	Inchar	Arroz, leguminosas
	Aquecer	Sopas, guisados, legumes em molho

Os valores constantes da tabela de regulações servem unicamente de referência, pois o calor necessário depende do tipo e do estado dos alimentos, assim como do tamanho e do enchimento da panela.

A gordura e o óleo aquecem depressa com uma potência elevada. Não deixe o alimento a cozinhar sem vigilância, pois a gordura pode incendiar-se e queimar o alimento.

Alimentos que necessitem ser cozinhados durante mais tempo, devem ser preparados nas zonas de cozinhar traseiras.

Para ferver, fritar e saltear grandes quantidades, utilize preferencialmente o queimador rápido ou o queimador do wok.

Dicas sobre o wok

Nota: Para cozinhar com uma frigideira wok, tem de colocar no suporte para panelas a grelha adicional para wok por cima do queimador do wok. Preste atenção para que a frigideira wok esteja bem segura na grelha adicional para wok.

Recomendamos frigideiras wok com fundo côncavo. Pode encomendar uma frigideira wok de alta qualidade como acessório especial (número de encomenda WP 400 001).

Para cozinhar com a frigideira wok, utilize apenas óleo para cozinhar com alta capacidade de desempenho, p. ex., óleo de amendoim.

Cozinhe os ingredientes com chama forte, mexendo continuamente e durante pouco tempo. Os legumes devem ficar estaladiços.

Para mexer e retirar os alimentos, utilize preferencialmente uma concha plana com haste comprida, fabricada a partir de um material resistente ao calor.

Recipientes para cozinhar

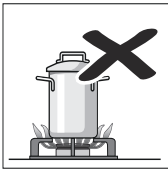
As indicações que se seguem ajudam-nos a economizar energia e a evitar danos nos recipientes usados para cozinhar.

Recipientes para cozinhar adequados

Queimadores	Diâmetro recomendado da base da panela	Diâmetro mínimo da base da panela
Queimador economizador	100 - 180 mm	90 mm
Queimador normal, atrás	180 - 220 mm	120 mm
Queimador normal, à frente	panelas de 180 mm frigideiras de 160 mm	120 mm
Queimador de alto rendimento	220 - 240 mm	140 mm
Queimador para wok	220 - 240 mm Usar o wok apenas com o anel previsto para o efeito.	180 mm Com diâmetros < 220 mm: Usar apenas o queimador central.

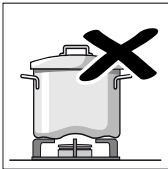
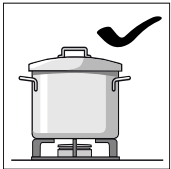
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



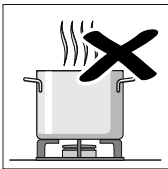
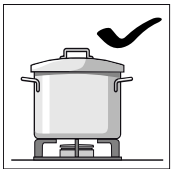
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

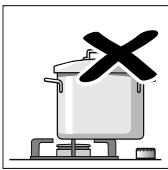
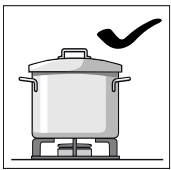


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

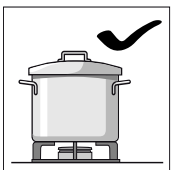


Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



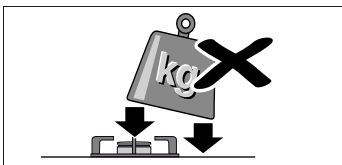
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Limpeza e manutenção

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Não utilizar estes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza ácidos (p. ex., vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza clorados ou com alta concentração de álcool
- Spray para fornos
- Esponjas, escovas ou esfregões duros, abrasivos
- Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Limpeza do aparelho

Parte do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfícies de aço inoxidável	<p>Aplique detergente com um pano macio humedecido; seque com um pano macio. Use apenas alguma água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.</p> <p>Atenção!</p> <p>Danos no vedante: Limpe a folga circundante na superfície em aço inoxidável apenas com uma escova macia. Não utilize objetos afiados.</p> <p>Para sujidade forte ou descolorações causadas pelo calor existe um produto de limpeza para aço inoxidável à venda nas lojas especializadas ou no nosso serviço de apoio ao cliente (número de encomenda 00311499).</p>
Suporte para panelas	<p>Remova com cuidado para efeitos de limpeza. Mantenha em água na banca. Limpe com escova e detergente.</p> <p>Limpe com cuidado a área em borracha, para que esta não se solte.</p> <p>Lave com água limpa e seque com cuidado antes da colocação.</p> <p>Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Comandos	<p>Limpe com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado.</p> <p>Atenção!</p> <p>Danificação do aparelho: Não retire os comandos para a limpeza.</p>
Peças do queimador	<p>Lave com água limpa e seque com cuidado antes da colocação.</p> <p>Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Ficha	<p>Se necessário, limpe cuidadosamente com uma escova pequena.</p>

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

- 1 Após a limpeza e secagem, recoloque as peças do queimador e a grelha de gotejamento.
- 2 Respeite o posicionamento correto das peças do queimador.

Nota: O anel do queimador e a tampa do queimador devem ficar bem encaixados após a colocação.

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.

Anomalias – o que fazer?

Em alguns casos, as avarias ocorridas podem ser fáceis de eliminar. Antes de contactar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações:

Avaria	Causa possível	Solução
Avaria do sistema elétrico.	O disjuntor doméstico foi acionado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível foi acionado.
A ignição elétrica não funciona.	Entre as fichas e os queimadores podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza.	O espaço entre a ficha e o queimador tem de estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Seque cuidadosamente as tampas do queimador.
	As tampas do queimador não estão pousadas corretamente.	Verifique se as tampas pousam corretamente.
	Falha de corrente	Acenda o queimador manualmente.
Chama irregular do queimador	As peças do queimador não estão bem colocadas.	Coloque corretamente as peças do queimador.
	As aberturas do queimador estão sujas.	Limpe as aberturas do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	As válvulas intermediárias estão fechadas.	Abra as válvulas intermediárias.
	Ao utilizar uma garrafa de gás, verifique se esta não está vazia.	Troque a garrafa de gás.
Na cozinha sente-se o cheiro a gás.	Possíveis fugas na ligação à garrafa de gás.	Verifique a estanqueidade da ligação da garrafa de gás.
O queimador apaga-se imediatamente após ser aceso.	Não premiu os comandos durante tempo suficiente.	Depois de o queimador estar aceso, mantenha os comandos premidos ainda durante alguns segundos. Pressione bem.
	As aberturas do queimador estão sujas.	Limpe as aberturas do queimador.

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

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

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.

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.

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

GAGGENAU



9001108179 it, es, pt (950512)