

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VG 295 .20

Gas-Kochfeld

Gaskookplaat

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	17
Table des matières	31
Indice	45

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Umweltschutz	7
Energiesparen	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Gerät kennen lernen	8
Gas-Kochfeld	8
Anzeige am Leuchtring	8
Sonderzubehör	8
Einzelteile der Brenner	9
Aufbau des Brenners	9
Gerät bedienen	10
Einschalten	10
Zündung von Hand	10
Thermoelektrische Flammenüberwachung	10
Ausschalten	11
Restwärmeanzeige	11
Einstelltabelle und Tipps	11
Tipps zum Kochen und Braten	11
Tipps zum Wok	12
Hinweise zum Kochgeschirr	12
Geeignete Kochgefäße	12
Hinweise für die Benutzung	12
Reinigen und warten	13
Gerät reinigen	13
Eingebrannte Verschmutzungen	14
Verfärbung der Brenner	14
Störungen, was tun?	15
Kundendienst	16
E-Nummer und FD-Nummer	16

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

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in einem Innenraum verwenden.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

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

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

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

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, Textilien und andere Gegenstände können sich entzünden. Textilien (z. B. Kleidungsstücke, Vorhänge) von den Flammen fernhalten. Nie über die Flammen greifen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Geschirrtuch, Zeitschriften) auf, neben oder hinter das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Bedienknebel aus und öffnen Sie die Tür oder das Fenster des Raumes. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung! Geräteschaden

Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/ Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Hitzeschäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln:** Wird das Gerät über längere Zeit betrieben, entstehen Hitze und Feuchtigkeit. Eine zusätzliche Belüftung ist erforderlich. Fenster öffnen oder eine ins Freie führende Abzugshaube einschalten.
- **Geräteschaden durch Hitzestau:** Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.
- **Funktionsstörung:** Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Umweltschutz

Hier erhalten Sie Tipps zum Energiesparen und Hinweise zur Geräteentsorgung.

Energiesparen

- Wählen Sie den Brenner passend zur Topfgröße. Setzen Sie das Kochgeschirr zentriert auf.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

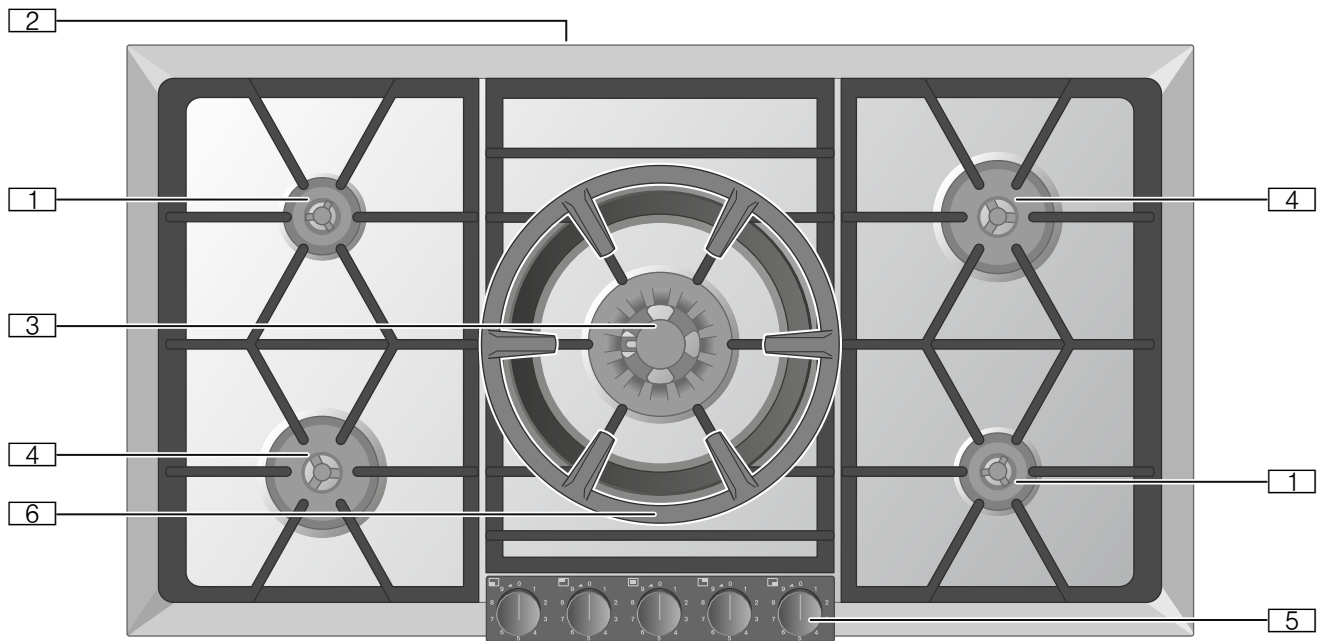


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

Gas-Kochfeld



- 1 Normalbrenner 2,0 kW
- 2 Lüfteintrittsöffnung
- 3 Wokbrenner 6,0/5,8 kW
- 4 Starkbrenner 4,0 kW
- 5 Bedienknebel:
Leistungsstufe 1-9
◀ Drehrichtung vom Bedienknebel
- 6 Wokring

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

WP 400 001 Wok-Pfanne aus Mehrschichtmaterial. Mit gewölbtem Boden und Stiel, Ø 36 cm, 6 Liter, Höhe 10 cm.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Anzeige am Leuchtring

Der Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● Leuchten: orange	Gerät EIN
● Langsames Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
☀ Blinken: orange	Gerätefehler Kundendienst rufen!

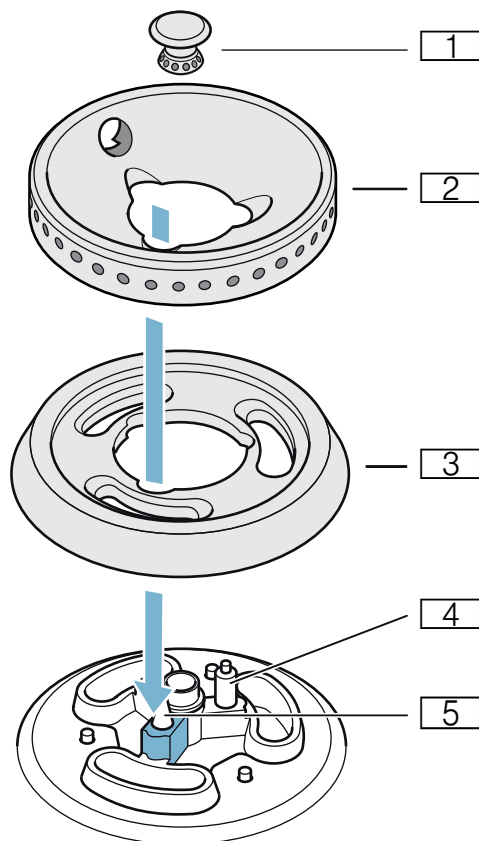
Einzelteile der Brenner

Die Einzelteile der Brenner passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.

Den Brennerkopf und den Brennerring so auflegen, dass die Rastnasen des Brennerunterteils in den entsprechenden Aussparungen einrasten. Die Ausrichtung von Brennerkopf und Brennerring ist egal.

Hinweis: Bei schräg aufgelegten Brennerteilen funktioniert das Gerät nicht.

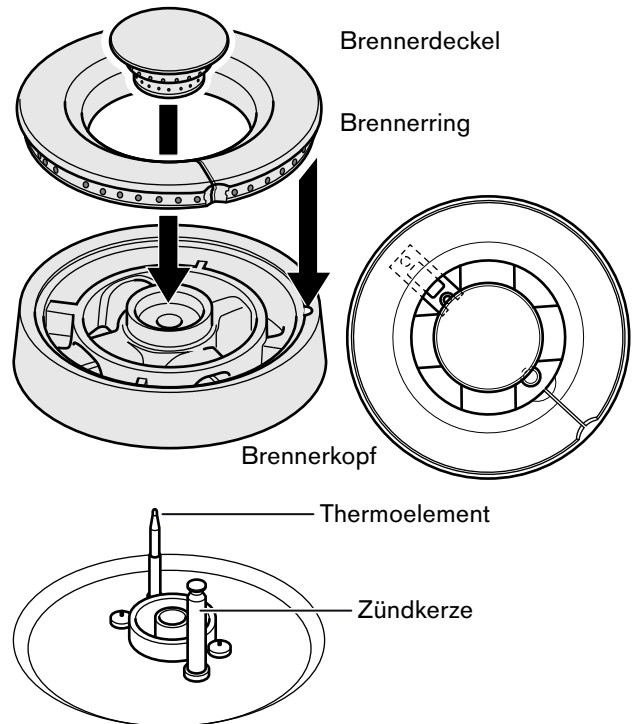
Einzelteile des Normalbrenners und Starkbrenners



- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerring
- 3 Brennerkopf
- 4 Zündkerze
- 5 Thermoelement

Aufbau des Brenners

Die Brennerteile passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen. Den Brennerkopf so auflegen, dass das Thermoelement in der entsprechenden Aussparung am Brennerkopf positioniert ist. Die Rastnase am Brennerring muß in der entsprechenden Aussparung am Brennerkopf einrasten.



Gerät bedienen

Hinweise

- Verwenden Sie nur das vorgeschriebene Zubehör. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite der Bedienblende nicht abdecken.
- Brenner und Zündkerze müssen sauber und trocken sein.
- Zünden Sie Kochstellen nur, wenn Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Bedienknebel zum Zünden bis zum Anschlag fest eindrücken und gedrückt halten, dann auf die gewünschte Position drehen.
- Nach dem Zünden den Bedienknebel ca. 2 bis 4 Sekunden gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.
- Sollte die Flamme nicht innerhalb von 2 bis 4 Sekunden zünden, den Bedienknebel weiter nach links auf Kleinstellung drehen und nach dem Zünden wieder auf Großstellung zurück. Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.
- Beim Zünden eines Brenners entsteht an allen Brennern ein Zündfunke.
- Berühren Sie nicht die Zündkerze während das Gasgerät zündet.
- Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Sind die Zündkerzen verschmutzt, kann es zu einer fehlerhaften Zündung kommen. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen keinen heftigen Stößen ausgesetzt werden.

Einschalten

Dieses Gerät ist mit einem Stufenventil ausgerüstet. Die Markierungen am Bedienknebel zeigen Ihnen die Leistung von Kochstufe 1 bis 9.

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über Zündkerzen zur elektrischen Zündung.

- 1 Ein geeignetes Kochgefäß auf den Topfrost stellen.
- 2 Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners eindrücken und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen.
Der Brenner zündet automatisch.

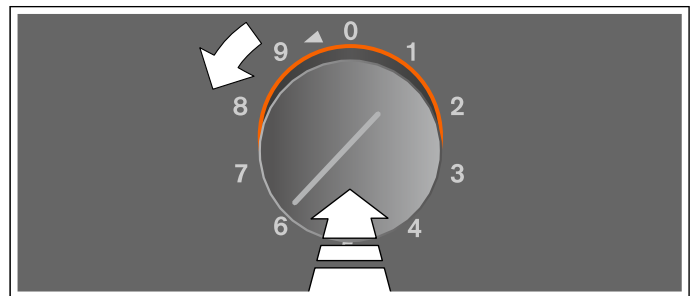
Durch Drehen des Bedienknobels können Sie die Kochstufe einstellen.

Achtung! Geräteschaden

Versuchen Sie nie, den Bedienknebel von Position 0 direkt auf Position 1 oder von Position 1 direkt auf Position 0 zu drehen. Dadurch wird das Stufenventil beschädigt.

⚠ Warnung – Verpuffungsgefahr!

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Bedienknebel aus und öffnen Sie die Tür oder das Fenster des Raumes. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Zündung von Hand

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

- 1 Ein geeignetes Kochgefäß auf den Topfrost stellen.
- 2 Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners eindrücken und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen. Den Bedienknebel gedrückt halten.
- 3 Den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden. Den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt halten.

Hinweis: Die Anzeige am Leuchtring bleibt aus.

Thermoelektrische Flammenüberwachung

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer thermoelektrischen Flammenüberwachung ausgestattet. Diese verhindert das Ausströmen von Gas, falls der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht (z. B. durch Luftzug).

Wenn der Brenner im Betrieb versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0 und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf die Position 0.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung! **Geräteschaden**

Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten blinkt der Leuchtring am Bedienknebel langsam orange, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren. Berühren Sie das Gerät nicht, solange die Restwärmeanzeige blinkt.

Einstelltabelle und Tipps

Kochstufe	Garverfahren	Beispiele
9	Erhitzen	Wasser, klare Suppen
	Blanchieren	Gemüse
	Frittieren	Pommes Frites, Gebäck
7 - 9	Anbraten	Fleisch
	Braten bei hohen Temperaturen	Fleisch, Kartoffeln
6 - 8	Fortkochen mit geöffnetem Deckel	Flüssigkeiten, Teigwaren
5 - 7	Backen	Mehlspeisen
	Braten bei mittleren Temperaturen	Geflügel, Fisch
4 - 5	Braten bei niedrigen Temperaturen	Bratwurst, Zwiebeln, Eierspeisen
	Auftauen	Tiefkühlkost
4	Garziehen mit geöffnetem Deckel	Knödel, Brühwürste
	Erwärmen	Gemüse, Suppen, Eintöpfe
3 - 4	Schmoren	Rouladen, Braten
	Dünsten	Gemüse
2 - 4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel	Suppen, Gemüse
1	Quellen	Reis, Milchreis, Getreide

Tipps zum Kochen und Braten

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Tipps zum Wok

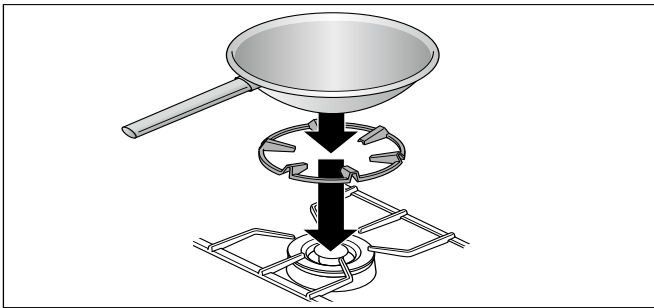
Hinweis: Zum Kochen mit einer Wok-Pfanne müssen Sie den Wok-Ring über dem Wok-Brenner auf den Topfträger legen. Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne beim Kochen sicher auf dem Wok-Ring steht.

Wir empfehlen Wok-Pfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wok-Pfanne können Sie als Sonderzubehör bestellen (WP 400 001).

Verwenden Sie zum Kochen mit der Wok-Pfanne nur hoch erhitzbares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.

Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.



⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Der Normalbrenner und der Starkbrenner sind nicht geeignet zur Verwendung des Wok-Rings und einer Wok-Pfanne. Die Wok-Pfanne steht nicht stabil und kann kippen. Den Wok-Ring nie auf dem Normalbrenner oder Starkbrenner auflegen.

Hinweise zum Kochgeschirr

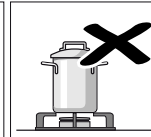
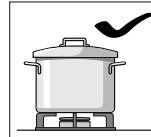
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

Geeignete Kochgefäße

Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrenner	240 - 280 mm	90 mm
Wok-Brenner	240 - 320 mm	160 mm

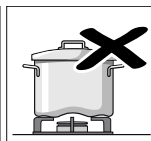
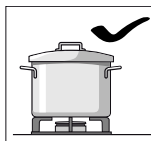
Töpfe mit einem Durchmesser unter 90 mm bzw. über 280 mm (320 mm für den Wok-Brenner) sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, müssen Sie zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Zwischen dem Bedienknebel bzw. der Bedienblende und dem Topf oder der Pfanne einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Das Kochgefäß darf nicht an der Bedienblende anstehen.

Hinweise für die Benutzung



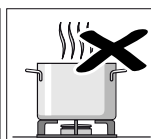
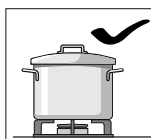
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

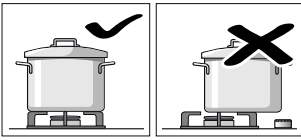


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

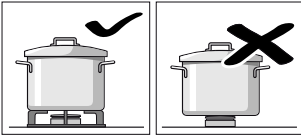


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



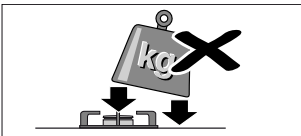
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

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



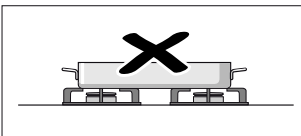
Stellen Sie die Töpfe auf die Topfträger, niemals direkt auf die Brenner.

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



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

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



Beheizen Sie nie ein Kochgefäß (z. B. Bräter, Pfanne, Grillstein) mit mehreren Brennern. Der entstehende Hitzestau führt zu Schäden am Gerät.

Reinigen und warten

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Achtung!

Oberflächenschäden

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scharfe oder scheuernde Reiniger
- Backofenreiniger
- Ätzende, chlorhaltige oder aggressive Reiniger
- Stark alkoholhaltige Reiniger
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

Wenn so ein Mittel auf das Gerät gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

Die Brenner nach der Reinigung gründlich trocknen. Das Gerät nur mit trockenen Brennern in Betrieb nehmen. Feuchte Brenner führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.

Beim Zusammenbau auf die korrekte Position der Brennerteile achten (Rastnasen). Alle Teile müssen gerade aufliegen.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlflächen	<p>Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Eingebrannte Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern.</p> <p>Starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Gelbfärbung mit unserem Edelstahlreiniger entfernen (Artikel-Nr. 00311499).</p>
Topfträger, Wokring	<p>Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.</p> <p>Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen.</p> <p>Mit klarem Wasser abspülen, vor dem Auflegen trocknen.</p> <p>Sie können den Topfträger auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei kann sich der Topfträger hell verfärben. Das hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.</p>
Brennerteile	<p>Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind.</p> <p>Aufpassen, dass keine Kleinteile verloren gehen.</p> <p>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</p>
Bedienblende	<p>Spüllauge – der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Bedienkebel	<p>Spüllauge – der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Achtung! Geräteschaden Bedienkebel zur Reinigung nicht abziehen.</p>

Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie in unserem Online-Shop, bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Reinigungs-Gel bestellen (Artikel-Nr. 00311859). Es ist geeignet für Topfträger und die Edelstahmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

Achtung!

Schäden an der Oberfläche

Das Reinigungs-Gel nicht auf den Brennerteilen, der Bedienblende oder den Bedienkebeln anwenden.

Verfärbung der Brenner

Nach langem Gebrauch verfärben sich die Brennerteile aus Messing durch natürliche Oxidation dunkel. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen.

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

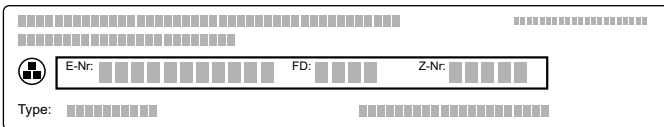
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Die Haushaltssicherung hat ausgelöst.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Stromausfall	Brenner von Hand zünden.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Brennerteile richtig auflegen.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Der Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Nachdem der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Fest eindrücken.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	18
Belangrijke veiligheidsinstructies	19
Oorzaken van schade	21
Milieubescherming	21
Energie besparen	21
Milieuvriendelijk afvoeren	21
Het apparaat leren kennen	22
Gaskookplaat	22
Aanduiding bij de ringverlichting	22
Extra toebehoren	22
Onderdelen van de brander	23
Opbouw van de brander	23
Apparaat bedienen	24
Inschakelen	24
Ontsteking met de hand	24
Thermo-elektrische vlambewaking	24
Uitschakelen	25
Restwarmte-indicatie	25
Insteltabel en tips	25
Tips voor het koken en braden	25
Tips voor de wok	25
Aanwijzingen voor het kookgerei	26
De juiste pannen	26
Aanwijzingen voor het gebruik	26
Reinigen en onderhouden	27
Apparaat reinigen	27
Ingebrand vuil	28
Dit leidt tot verkleuring van de brander	28
Wat te doen bij storingen?	29
Servicedienst	30
E-nummer en FD-nummer	30

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

⚠ Bestemming van het apparaat

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

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

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

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

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUIKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

⚠ Waarschuwing – Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, textiel en andere voorwerpen kunnen ontvlammen. Textiel (bijv. kledingstukken, gordijnen) uit de buurt van vlammen houden. Nooit boven de vlammen grijpen. Geen brandbare voorwerpen (bijv. theedoek, tijdschriften) op, naast of achter het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- Wanneer de brander na 15 seconden niet ontsteekt, schakel de bedieningsknop dan uit en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht nog minstens een minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteophoping. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat

Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Warmteschade aan aangrenzende apparaten of meubels:** Wordt het apparaat langere tijd gebruikt, dan veroorzaakt dit hitte en vocht. In dat geval is extra ventilatie nodig. Raam openen of een afzuigkap inschakelen die een afvoer naar buiten heeft.
- **Schade aan het apparaat door warmteophoping:** Geen braadsledes, pannen of grillstenen met meerdere branders tegelijkertijd warm maken.
- **Funciestoring:** Wanneer het apparaat niet in gebruik is, de bedieningsknop altijd op de nulstand draaien.

Milieubescherming

Hier krijgt u tips voor het besparen van energie en aanwijzingen voor manieren om het apparaat milieuvriendelijk af te voeren.

Energie besparen

- Kies een brander die bij de afmetingen van de pan past. Zet de pan in het midden.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel, zodat u in de pan kunt kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik weinig water bij het koken. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Hiermee bespaart u energie.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

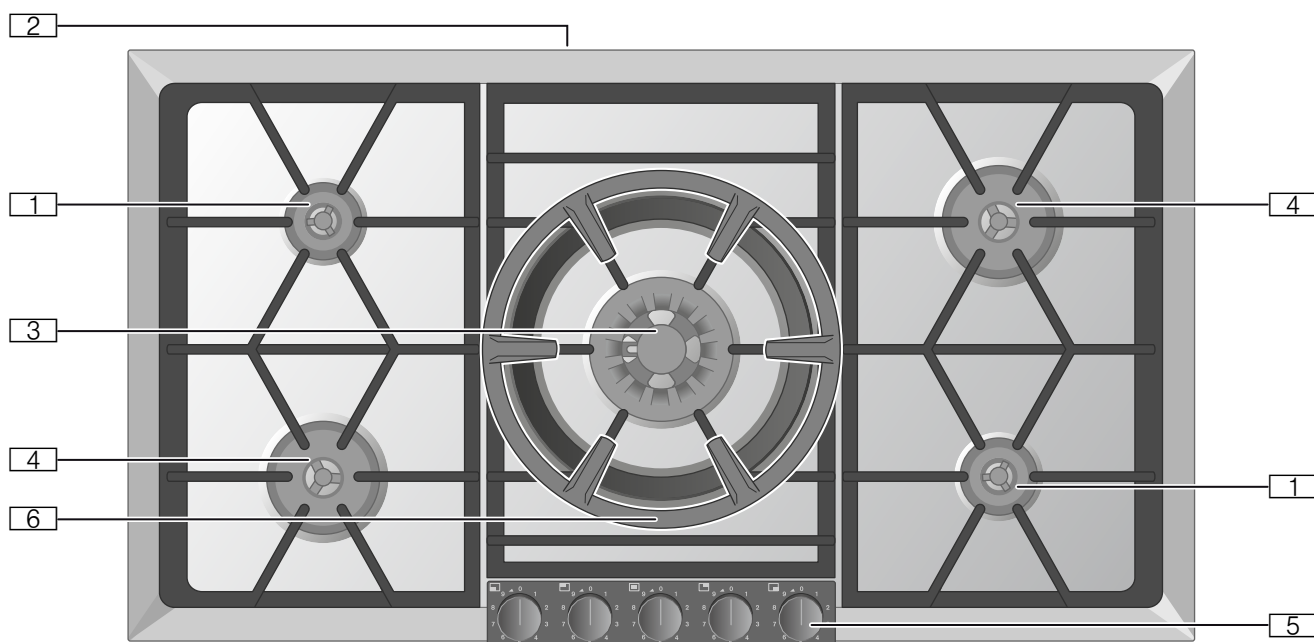


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Het apparaat leren kennen

Gaskookplaat



- 1 Normale brander 2,0 kW
- 2 Luchtinvoeropening
- 3 Wokbrander 6,0/5,8 kW
- 4 Sterke brander 4,0 kW
- 5 Bedieningsknop:
Vermogensstand 1-9
◀ Draairichting van de bedieningsknop
- 6 Wokring

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

WP 400 001 Wok-pan van gelaagd materiaal. Met gewelfde bodem en steel, Ø 36 cm, 6 liter, hoogte 10 cm.

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Aanduiding bij de ringverlichting

De bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Betekenis
○ Uit	Apparaat UIT
● Branden: oranje	Apparaat AAN
● Langzaam knipperen: oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
☀ Knipperen: oranje	Fout van het apparaat Neem contact op met de klantenservice!

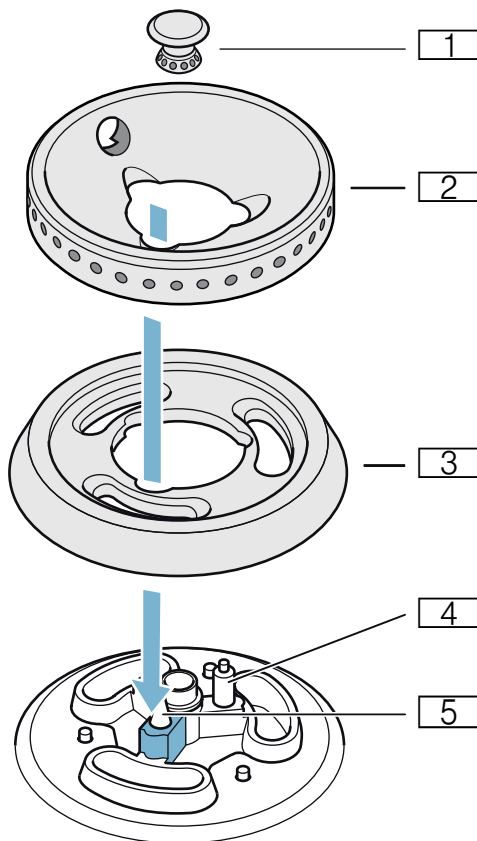
Onderdelen van de brander

De onderdelen van de brander goed passend en recht aanbrengen, anders kunnen zich tijdens de ontsteking of het gebruik storingen voordoen.

De branderkop en branderring zo plaatsen dat de vergrendelingsstukken van het branderonderdeel in de betreffende uitsparingen klikken. De branderkop dient vlak op de branderring te liggen.

Aanwijzing: Wanneer branderonderdelen schuin geplaatst zijn, functioneert het apparaat niet.

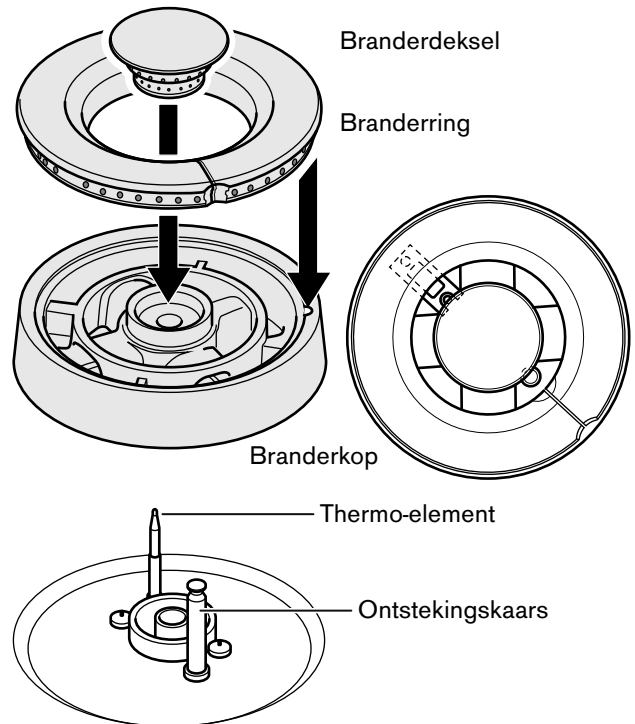
Onderdelen van de halfsnel brander en de sterke brander



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderring
- 3 Branderkop
- 4 Ontstekingskaars
- 5 Thermo-element

Opbouw van de brander

De onderdelen van de brander goed passend en recht aanbrengen, anders kunnen zich tijdens de ontsteking of het gebruik storingen voordoen. De branderkop zo plaatsen dat het thermo-element in de betreffende uitsparing van de branderkop is geplaatst. Het vergrendelingsstuk van de branderring moet in de betreffende uitsparing van de branderkop inklinken.



Apparaat bedienen

Aanwijzingen

- Gebruik alleen de voorgeschreven accessoires. Niets op de roestvrijstalen plaat leggen (bijv. aluminiumfolie).
- De ventilatieopeningen aan de achterkant van het bedieningspaneel niet afdekken.
- Branders en ontstekingskaarsen moeten schoon en droog zijn.
- Bij kookzones de ontsteking alleen gebruiken wanneer de pannenhouders en alle branderonderdelen correct geplaatst zijn.
- Bedieningsknop tot aan het ontsteken tot aan de aanslag stevig indrukken en ingedrukt houden, dan op de gewenste positie draaien.
- Na het ontsteken de bedieningsknop ca. 2 tot 4 seconden ingedrukt houden, omdat de thermosensor die het gastraject opent, eerst moet opwarmen.
- Als de vlam niet binnen 2 tot 4 seconden ontsteekt, de bedieningsknop verder naar links op de kleinafstelling draaien en na het ontsteken opnieuw op hoge instelling terug. Het ontsteken in kleinafstelling is vaak sneller mogelijk omdat de verschillende gassen een verschillend ontstekingsgedrag hebben.
- Bij het ontsteken van een brander ontstaat er bij alle branders een vonk.
- De ontstekingskaars tijdens het gebruik van het gasapparaat niet aanraken.
- Let er goed op dat de ontstekingskaarsen schoon zijn. Zijn ze vervuild, dan kan dit van invloed zijn op het ontbranden. Maak de ontstekingskaarsen regelmatig schoon met een kleine borstel die niet van metaal is. Let erop dat de ontstekingskaarsen niet worden blootgesteld aan heftige stoten.

Inschakelen

Dit apparaat is met een standeventiel uitgerust. De markeringen aan de bedieningsknop geven het vermogen van kookstand 1 tot 9 weer.

Uw gaskookplaat beschikt over ontstekingskaarsen voor de elektrische ontbranding.

- 1 Plaats een geschikte pan op het pannenrooster.
- 2 Druk de bedieningsknop van de gekozen brander in en draai hem naar links of rechts in de gewenste kookstand.
De brander ontsteekt automatisch.

Door aan de bedieningsknop te draaien kunt u de kookstand instellen.

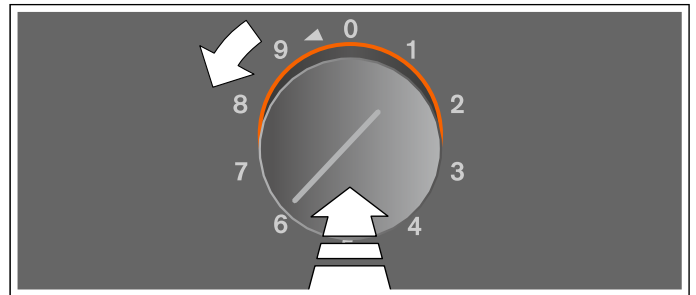
Attentie!

Schade aan het apparaat

Probeer nooit om de bedieningsknop van positie 0 direct op positie 1 of van positie 1 direct op positie 0 te draaien. Hierdoor wordt het standeventiel beschadigd.

⚠ Waarschuwing – Ontploffingsgevaar!

Wanneer de brander na 15 seconden niet ontsteekt, schakel de bedieningsknop dan uit en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht nog minstens een minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.



Ontsteking met de hand

Bij een stroomuitval kunt u de brander ook met de hand ontsteken.

- 1 Plaats een geschikte pan op het pannenrooster.
- 2 Druk de bedieningsknop van de gekozen brander in en draai hem naar links of rechts in de gewenste kookstand. De bedieningsknop ingedrukt houden.
- 3 De brander met een gasaansteker of een lucifer aansteken. De bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt houden.

Aanwijzing: De indicatie aan de lichtring blijft uit.

Thermo-elektrische vlambewaking

Voor uw veiligheid is de kookplaat uitgerust met een thermo-elektrische vlambewaking. Deze voorkomt dat er gas ontsnapt wanneer de brander per ongeluk uitgaat (bijv. door tocht).

Gaat de brander per ongeluk uit terwijl hij in gebruik is, draai de bedieningsknop dan op de stand 0 en wacht minstens een minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.

Uitschakelen

Draai de bedieningsknop naar rechts in de stand 0.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteophoping. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat

Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

Restwarmte-indicatie

Na het uitschakelen knippert de lichtring aan de bedieningsknop langzaam oranje zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

Insteltabel en tips

Kookstand	Bereidingsmethode	Voorbeelden
9	Verwarmen	Water, heldere soepen
	Blancheren	Groente
	Frituren	Frites, gebak
7 - 9	Aanbraden	Vlees
	Bakken en braden bij hoge temperaturen	Vlees, aardappels
6 - 8	Verder koken met open deksel	Vloeistoffen, deegwaren
5 - 7	Bakken	Meelgerechten
	Bakken en braden bij matige temperaturen	Vlees, gevogelte
4 - 5	Bakken en braden bij lage temperaturen	Braadworst, uien, eiergerechten
	Ontdooien	Diepvriesgerechten
4	Garen met open deksel	Balletjes, gekookte worst
	Verwarmen	Groente, soepen, eenpansmaaltijden
3 - 4	Stoven	Rollades, braadstukken
	Stomen	Groente
2 - 4	Verder koken met gesloten deksel	Soepen, groente
1	Wellen	Rijst, rijstepap, graan

Tips voor het koken en braden

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De benodigde hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen alsook van de grootte en de vulling van de pan.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Blijf erbij wanneer u braadt, vet kan vlam vatten, het gerecht kan verbranden.

Tips voor de wok

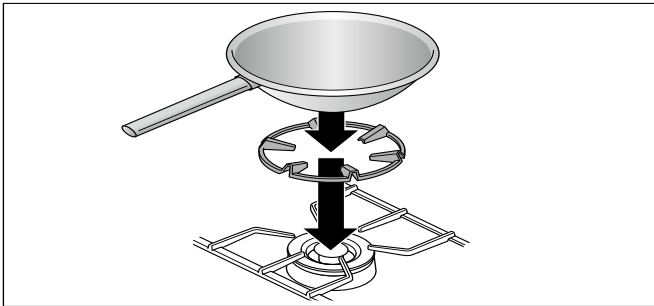
Aanwijzing: Om te koken met een wokpan moet u de wokring boven de wokbrander op de pannenhouder leggen. Let erop dat de wokpan bij het koken goed op de wokring staat.

Wij raden wokpannen met een gewelfde bodem aan. U kunt als extra accessoire een hoogwaardige wokpan bestellen (bestelnummer WP 400 001).

Gebruik voor het koken met de wokpan alleen spijsolie die zeer sterk verhit kan worden, bijv. aardnootolie.

Bereid de ingrediënten bij grote hitte niet te lang en roer ze voortdurend. De groente moet nog bijvast zijn.

Voor het roeren en uitnemen van de gerechten kunt u het beste een platte opscheplepel met een lange steel van hittebestendig materiaal gebruiken.



⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsell

De normale brander en de sterke brander zijn niet geschikt voor het gebruik van de wokring en van een wokpan. De wokpan staat niet stabiel en kan kantelen. De wokring nooit op de normale brander of sterke brander leggen.

Aanwijzingen voor het kookgerei

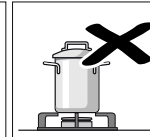
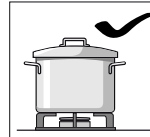
De volgende aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookvormen te voorkomen.

De juiste pannen

Brander	Aanbevolen diameter panbodem	Minimale diameter panbodem
Normaalbrander	200 - 240 mm	90 mm
Sterkbrander	240 - 280 mm	90 mm
Wokbrander	240 - 320 mm	160 mm

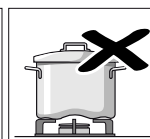
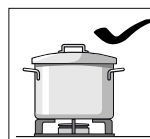
Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan 90 mm respectievelijk groter dan 280 mm (320 mm bij de wokbrander) . Indien u grotere pannen gebruikt, dient u erop te letten dat de afstand tussen de pan en de brandbare delen van de ombouw minimaal 50 mm bedraagt. Tussen de schakelknop respectievelijk het bedieningspaneel en de pan moet een afstand van minimaal 50 mm worden aangehouden. De pan mag niet tegen het bedieningspaneel aankomen.

Aanwijzingen voor het gebruik



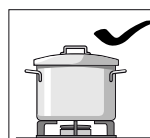
Gebruik pannen met het juiste formaat voor de desbetreffende brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlammen mogen niet tegen de zijanten van de pannen aankomen.

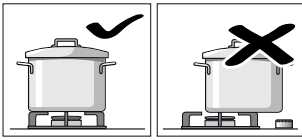


Gebruik geen vervormde pannen. Deze staan niet stevig op de kookplaat. De pannen kunnen kantelen.

Gebruik alleen pannen met een vlakke en dikke bodem.

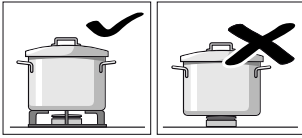


Kook niet zonder deksel of als het deksel is verschoven. Een groot deel van de energie wordt op die manier verspild.



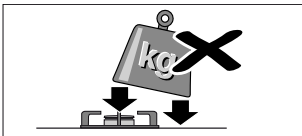
Zet de pan midden op de brander, anders kan de pan kantelen.

Zet grote pannen niet op branders vlak bij het bedieningspaneel. Het paneel zou oververhit en hierdoor beschadigd kunnen raken.



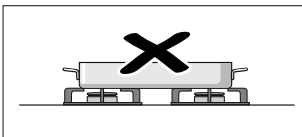
Zet de pannen op de pandrager, nooit direct op de brander.

Controleer voor het gebruik of de pandrager en de branderkopdeksel van de gaspit op de juiste manier zijn geplaatst.



Ga voorzichtig om met de pannen die op de kookplaat staan.

Sla niet op de kookplaat en zet er geen zware voorwerpen op.



Verwarm nooit een pan (bijv. braadpan, kook- of steelpan, pizzasteen) met meerdere branders tegelijk. Er ontstaat een opeenhoping van warmte waardoor het apparaat beschadigd raakt.

Reinigen en onderhouden

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Attentie!

Beschadigingen van het oppervlak

De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- Ovenreinigingsmiddelen
- Bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- Middelen met een hoog alcoholgehalte
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes

Indien een dergelijk middel op het apparaat komt dient dit direct met water te worden verwijderd.

Nieuwe sponsdoekjes altijd voor gebruik grondig uitspoelen!

Apparaat reinigen

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten inbranden.

Maak de branders na het schoonmaken zorgvuldig droog. Gebruik het apparaat alleen als de branders droog zijn. Vochtige branders leiden tot ontstekingsproblemen of een instabiele vlam.

Let er bij de montage op dat de branderonderdelen de goede kant opwijzen (vergrendelingsstukken). Alle onderdelen moeten recht liggen.

Apparaatonderdeel/ Oppervlak	Aanbevolen reiniging
Roestvrijstalen oppervlakken	<p>Zeepsop – met een zachte doek nadrogen. Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.</p> <p>Ingebrande plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren.</p> <p>Sterke verontreiniging of door hitte veroorzaakte gele verkleuring kunt u verwijderen met ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (artikel-nr. 00311499).</p>
Pannenhouders, wokring	<p>Voor het schoonmaken voorzichtig afnemen. In de afwasbak laten inweken. Reinigen met afwasborstel en schoonmaakmiddel.</p> <p>Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat ze niet losraken.</p> <p>Met helder water afspoelen, laten drogen alvorens ze terug te plaatsen.</p> <p>U kunt de pannenhouder ook in de vaatwasmachine reinigen. Hierbij kan de pannenhouder helder verkleuren. Dit heeft geen invloed op het gebruik.</p>
Branderonderdelen	<p>Zeepsop – met een zachte doek nadrogen. Let erop dat de openingen niet verstopt zijn.</p> <p>Zorg ervoor dat er geen kleine onderdelen verloren gaan.</p> <p>Niet in de vaatwasmachine reinigen!</p>
Bedieningspaneel	<p>Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.</p>
Bedieningsknop	<p>Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Attentie! Schade aan het apparaat Bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.</p>

Ingebrand vuil

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u in onze online-shop, bij uw vakhandel of bij onze servicedienst een reinigingsgel bestellen (artikel-nr. 00311859). Deze is geschikt voor pannendragers en de roestvrijstalen plaat. Zo nodig 's nachts laten inwerken. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het schoonmaakmiddel in acht.

Attentie!

Schade aan het oppervlak

De reinigingsgel niet op de branderonderdelen, het bedieningspaneel of de bedieningsknoppen aanbrengen.

Dit leidt tot verkleuring van de brander

Na langer gebruik verkleuren de branderonderdelen van messing door natuurlijke oxidatie donker. De kleurverandering heeft geen invloed op het gebruik.

Wat te doen bij storingen?

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

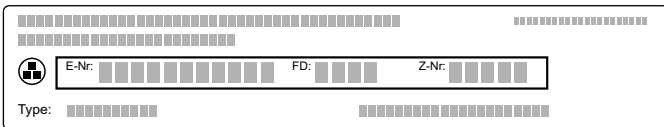
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Algehele stroomstoring.	De huiszekering heeft de elektriciteit uitgeschakeld.	Controleer in de meterkast of de zekering is uitgeschakeld.
De elektrische ontsteking functioneert niet.	Tussen de bougies en de branders kunnen resten van levens- of reinigingsmiddelen achtergebleven zijn.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn vochtig.	De branderkopdeksels zorgvuldig afdrogen.
	De branderkopdeksels zijn niet correct geplaatst.	Controleer of de branderkopdeksels correct zijn geplaatst.
Ongelijkmatige vlam	stroomstoring	Brander handmatig ontsteken.
	De onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst.	Onderdelen op de juiste wijze plaatsen.
De gastoevoer verloopt niet normaal of er wordt geen gas toegevoerd.	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.
	Tussengeschakelde gaskranen zijn gesloten.	De tussengeschakelde gaskranen opendraaien.
In de keuken ruikt het naar gas.	Bij gebruik van een gasfles controleren of deze leeg is.	Gasfles vervangen.
	Mogelijke lekkage bij de aansluiting van de gasfles.	Controleer de aansluiting van de gasfles op lekkage.
De brander dooft onmiddellijk na het ontsteken.	U heeft de schakelknop niet lang genoeg ingedrukt.	Nadat de brander is ontstoken de schakelknop nog enkele seconden ingedrukt houden. Stevig indrukken.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	De openingen van de brander schoonmaken.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Table des matières

Utilisation conforme	32
Consignes de sécurité importantes	33
Causes de dommages	35
Protection de l'environnement	35
Économies d'énergie	35
Élimination écologique	35
Présentation de l'appareil	36
Table de cuisson gaz	36
Anneau lumineux	36
Accessoires spéciaux	36
Composants des brûleurs	37
Structure du brûleur	37
Utiliser l'appareil	38
Mise en marche	38
Allumage manuel	38
Contrôle thermo-électronique de la flamme	38
Arrêt	39
Indicateur de chaleur résiduelle	39
Tableau de réglage et conseils	39
Conseils pour la cuisson	39
Conseils pour la cuisson au wok	39
Indications relatives aux récipients	40
Récipients de cuisson adaptés	40
Conseils d'utilisation	40
Nettoyage et entretien	41
Nettoyage de l'appareil	41
Salissures brûlées	42
Décoloration des brûleurs	42
Dérangements, que faire si ...	43
Service après-vente	44
Numéro E et numéro FD	44

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

⚠ Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

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

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

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

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

⚠️ Mise en garde – COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

⚠️ Mise en garde – Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer. Éloignez les textiles (par ex. vêtements, rideaux) des flammes. Ne passez jamais la main au-dessus des flammes. Ne placez aucun objet inflammable (par ex. torchon à vaisselle, journaux) sur, à côté ou derrière l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, fermez le bouton de commande et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

⚠️ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention !

Dommages de l'appareil

Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- **Dommages dus à la chaleur sur des appareils ou meubles avoisinants** : Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité. Une ventilation supplémentaire est alors nécessaire. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.
- **Endommagement de l'appareil dû à une accumulation de chaleur** : Ne pas faire chauffer des cocottes ou des poêles sur plusieurs brûleurs en même temps.
- **Dysfonctionnement** : Tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro lorsque l'appareil n'est pas en service.

Protection de l'environnement

Vous trouverez ci-après des conseils permettant d'économiser de l'énergie et des informations relatives à l'élimination de l'appareil.

Économies d'énergie

- Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Placez le récipient au milieu du foyer.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

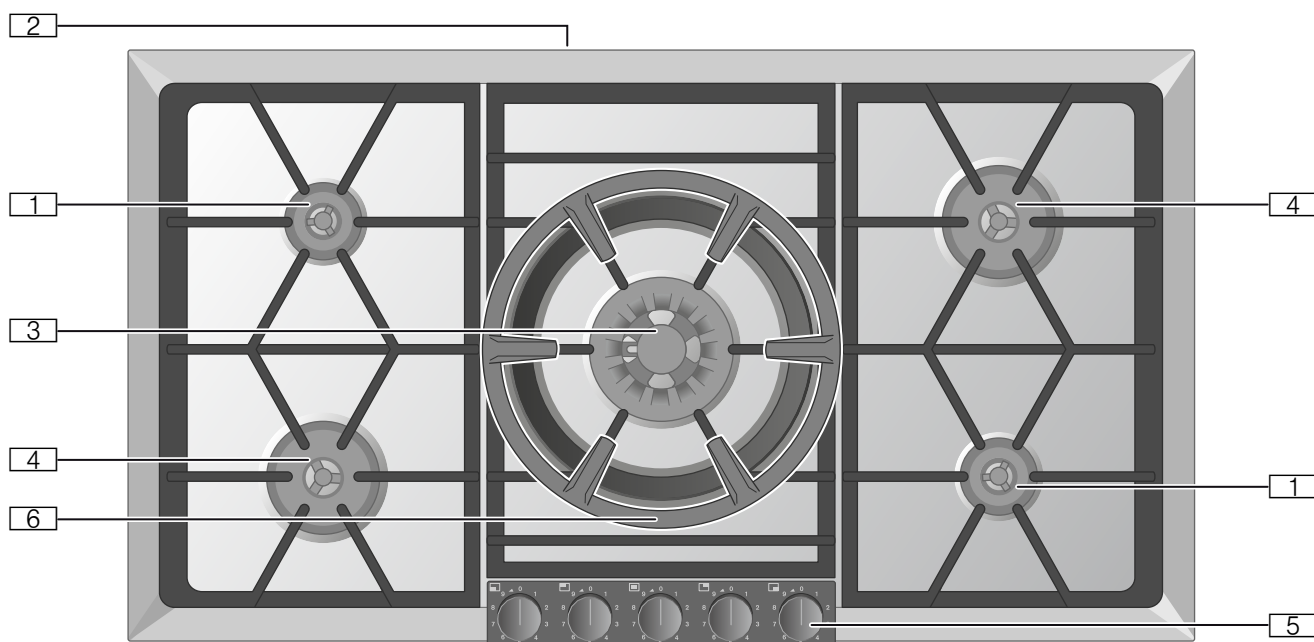


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Présentation de l'appareil

Table de cuisson gaz



- 1 Brûleur standard 2,0 kW
- 2 Entrée d'air
- 3 Brûleur wok 6,0/5,8 kW
- 4 Brûleur rapide 4,0 kW
- 5 Bouton de commande :
Niveaux de puissance 1-9
◀ Sens de rotation du bouton de commande
- 6 Adapteur pour poêle wok

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

WP 400 001 Poêle wok en matériau multi-couche.
Avec fond bombé et manche,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée.
Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Anneau lumineux

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé en orange	Appareil ALLUMÉ
● Clignotement lent : orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
☀ Clignotant en orange	Défaut de l'appareil Appelez le service après-vente !

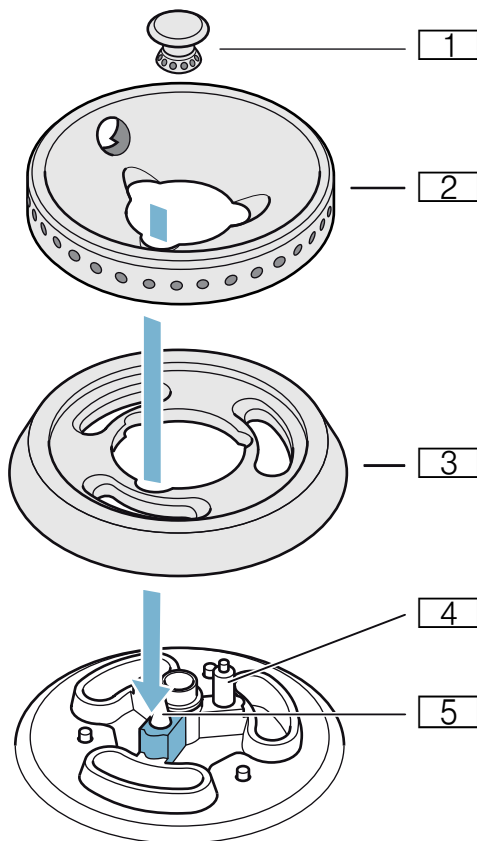
Composants des brûleurs

Mettez les composants des brûleurs bien en place en veillant à ce qu'ils soient droits, sinon des dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.

Placez la tête de brûleur et la couronne de brûleur de manière à ce que le taquet d'arrêt de la partie inférieure du brûleur s'encliquète dans les évidements correspondants. L'orientation de la tête de brûleur et de la couronne de brûleur est égale.

Remarque : Si les composants du brûleur sont posés de travers, l'appareil ne fonctionne pas.

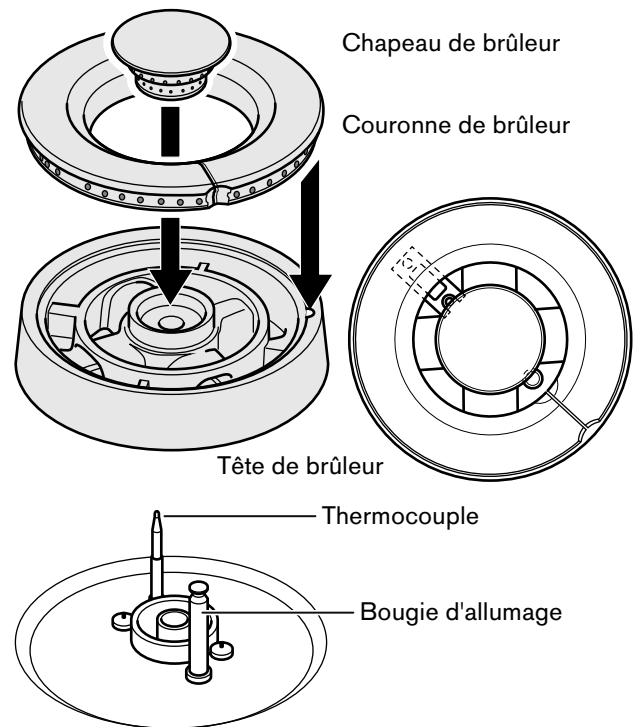
Composants du brûleur standard et du brûleur rapide



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Tête de brûleur
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Thermocouple

Structure du brûleur

Mettez les parties des brûleurs bien en place en veillant à ce qu'ils soient droits, sinon des dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou en cours de fonctionnement. Positionnez la tête du brûleur de manière à ce que le thermocouple se trouve dans l'évidement prévu pour l'accueillir dans la tête du brûleur. Le taquet d'arrêt sur la couronne du brûleur doit s'enclencher dans l'évidement correspondant de la tête de brûleur.



Utiliser l'appareil

Remarques

- Utilisez uniquement les accessoires prescrits. Ne chemisez pas la surface de cuisson en inox (par ex. avec un film en aluminium).
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation à l'arrière du bandeau de commande.
- Les brûleurs et la bougie d'allumage doivent être propres et secs.
- Allumez les foyers uniquement si le support de casseroles et toutes les parties du brûleur sont correctement posés.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé jusqu'en butée pour allumer le foyer, puis tournez-le sur la position souhaitée.
- Après l'allumage, maintenez enfoncé le bouton de commande pendant env. 2 à 4 secondes, car la sonde de température qui libère le passage du gaz doit d'abord se réchauffer.
- Si la flamme ne s'allume pas en l'espace de 2 à 4 secondes après l'allumage, tournez le bouton de commande vers la gauche en position à feu doux, puis après l'allumage, remettez-la en position à feu vif. Un allumage à feu doux est souvent plus vite possible, car les différents gaz ont un comportement d'allumage différent.
- Lors de l'allumage d'un brûleur, une étincelle est générée sur tous les brûleurs.
- Ne touchez pas la bougie d'allumage lorsque l'appareil à gaz est allumé.
- Veillez à une propreté maximale. Si les bougies d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.

Mise en marche

Cet appareil est équipé d'un clapet à étage. Les repères sur le bouton de commande vous indiquent la puissance de la position de chauffe 1 à 9.

Votre table de cuisson à gaz dispose de bougies d'allumage pour allumage électrique.

- 1 Posez un récipient de cuisson adapté sur la grille.
- 2 Enfoncez le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le vers la gauche sur la position de chauffe souhaitée. Le brûleur s'allume automatiquement.

Vous pouvez régler la position de chauffe en tournant le bouton de commande.

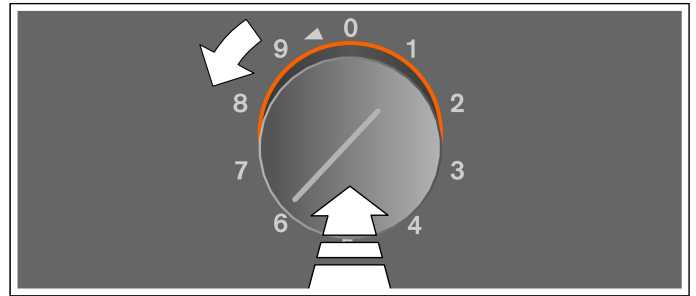
Attention !

Dommages de l'appareil

N'essayez jamais de tourner directement le bouton de commande de la position 0 à la position 1 ni de la position 1 directement sur la position 0. Cela endommagerait le clapet à étage.

⚠ Mise en garde – Risque de déflagration !

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, fermez le bouton de commande et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.



Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

- 1 Posez un récipient de cuisson adapté sur la grille.
- 2 Enfoncez le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le vers la gauche sur la position de chauffe souhaitée. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
- 3 Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après l'allumage, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque : L'affichage de l'anneau lumineux reste éteint.

Contrôle thermo-électronique de la flamme

Pour votre sécurité, la table de cuisson est équipée d'un contrôle thermo-électronique de la flamme. Celui-ci empêche la sortie de gaz si le brûleur cesse accidentellement de fonctionner (par ex. en raison d'un courant d'air).

Si le brûleur cesse de fonctionner accidentellement, tournez la manette de commande sur la position 0, puis patientez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Arrêt

Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 0.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention !

Dommages de l'appareil

Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

Tableau de réglage et conseils

Position de chauffe	Type de cuisson	Exemples
9	Chauffer	Eau, potages
	Blanchir	Légumes
	Frïre	Frites, pâtisseries
7 - 9	Rissoler	Viande
	Cuire à haute température	Viande, pommes de terre
6 - 8	Poursuivre la cuisson sans couvercle	Liquides, pâtes
5 - 7	Cuire	Mets à base de farine
	Cuire à température moyenne	Volaille, poisson
4 - 5	Cuire à basse température	Saucisses à rôtir, oignons, plats à base d'œufs
	Décongeler	Produits surgelés
4	Pocher sans couvercle	Knödel/quenelles, saucisses à bouillir
	Réchauffer	Légumes, soupes, potées/ragoûts
3 - 4	Mijoter	Paupiettes, rôtis
	Étuver	Légumes
2 - 4	Poursuivre la cuisson à couvert	Soupes, légumes
1	Laisser gonfler	Riz, riz au lait, céréales

Conseils pour la cuisson

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car selon la nature et l'état des mets ainsi que selon la taille et le degré remplissage du récipient de cuisson, il faut plus ou moins de chaleur.

La puissance élevée de la table permet de chauffer rapidement l'huile et les graisses. Ne laissez pas des mets à rôtir sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et le mets peut brûler.

Conseils pour la cuisson au wok

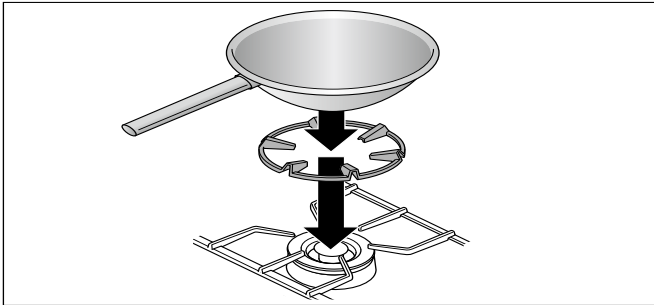
Remarque : Pour cuisiner avec une poêle wok, vous devez placer l'adaptateur pour poêle wok sur le support casserole au-dessus du brûleur. Lorsque vous cuisinez, veillez à ce que la poêle wok repose en toute sécurité sur l'adaptateur pour poêle wok.

Nous recommandons les poêles wok au fond bombé. Vous pouvez commander une poêle wok de qualité supérieure en tant qu'accessoire spécial (WP 400 001).

Pour la cuisson avec la poêle wok, n'utilisez que de l'huile haute température, par ex. de l'huile d'arachides.

Cuisinez les aliments à grande chaleur et en les remuant en permanence et pas trop longtemps. Les légumes doivent être juste al dente.

Pour remuer et sortir les aliments, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.



⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Le brûleur standard et le brûleur puissant ne sont pas adaptés pour l'utilisation de l'adaptateur pour poêle wok ni pour une poêle wok. La poêle wok n'est pas stable et peut basculer. Ne posez jamais l'adaptateur pour poêle wok sur le brûleur standard, ni sur le brûleur puissant.

Indications relatives aux récipients

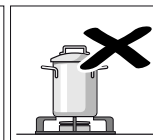
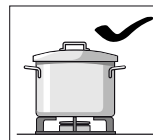
Les indications suivantes vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

Récipients de cuisson adaptés

Brûleur	Diamètre recommandé des fonds de casseroles	Diamètre minimal des fonds de casseroles
Brûleur normal	200 - 240 mm	90 mm
Brûleur rapide	240 - 280 mm	90 mm
Brûleur à wok	240 - 320 mm	160 mm

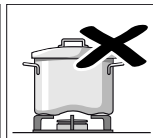
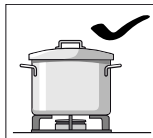
Il convient de ne pas utiliser de casseroles dont le diamètre est inférieur à 90 mm et supérieur à 280 mm (320 mm pour le brûleur à wok). Si vous utilisez des casseroles plus grandes, respectez entre le récipient de cuisson et les éléments inflammables environnants une distance minimale de 50 mm. Entre la manette de commande ou le bandeau de commande et la casserole ou la poêle, respectez une distance d'au moins 50 mm. Il ne faut pas que le récipient de cuisson soit près du bandeau de commande.

Conseils d'utilisation



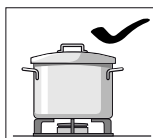
Utilisez des récipients de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients de cuisson sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas remonter sur les côtés des récipients de cuisson.

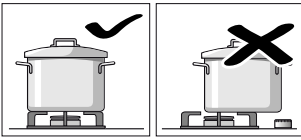


N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas bien à plat sur la table de cuisson, car les récipients pourraient basculer.

Utilisez seulement des récipients de cuisson à fond plat et épais.

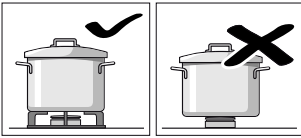


Ne faites pas cuire sans couvercle ou avec le couvercle mal positionné. Cela entraîne un important gaspillage d'énergie.



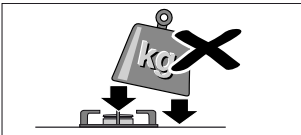
Centrez bien le récipient de cuisson au-dessus du brûleur, sinon il risque de basculer.

Ne placez pas de grandes casseroles sur les brûleurs situés près des commandes, ces dernières pourraient surchauffer et être endommagées.



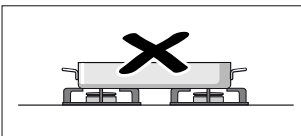
Posez les casseroles sur les grilles porte-casseroles, jamais directement sur les brûleurs.

Avant utilisation, assurez-vous que les grilles porte-casseroles et les chapeaux des brûleurs à gaz sont bien en place.



Manipulez avec précaution les récipients se trouvant sur la table de cuisson.

Ne donnez pas de coups sur la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson (cocotte, poêle, pierre à griller) avec plusieurs brûleurs, car il en résulterait une accumulation de chaleur qui endommagerait l'appareil.

Nettoyage et entretien

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits agressifs ou abrasifs
- Nettoyant pour four
- Nettoyants corrosifs, chlorés ou agressifs
- Nettoyants très alcoolisés
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer

Lorsqu'un produit de ce type tombe sur l'appareil, essuyez-le tout de suite à l'eau.

Rincez toujours soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, quand il est refroidi. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas les restes d'aliments brûler.

Séchez soigneusement les brûleurs après le nettoyage. Mettez uniquement l'appareil en service lorsque les brûleurs sont bien secs. Les brûleurs humides entraînent des problèmes lors de l'allumage ou en cas de flamme instable.

Lors de l'assemblage, veillez à la position correcte des parties de brûleur (taquets d'arrêt). Toutes les parties doivent être de niveau.

Élément de l'appareil/ Surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	<p>Produit de nettoyage – séchez avec un chiffon doux. N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties carbonisées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Éliminez les salissures incrustées ou la coloration jaune due à la chaleur avec notre produit de nettoyage pour surfaces en inox (référence 00311499).</p>
Support de casseroles, adaptateur pour poêle wok	<p>Retirez-le avec précaution pour le nettoyage. Laissez-le tremper dans l'évier. Nettoyez-le avec une brosse à vaisselle et du liquide vaisselle.</p> <p>Nettoyez-le avec précaution au niveau des tampons en caoutchouc pour éviter que ceux-ci ne se détachent.</p> <p>Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avant de le remettre en place.</p> <p>Vous pouvez également nettoyer le support de casserole au lave-vaisselle. Ce faisant, le support de casserole peut se décolorer légèrement. Cela n'influe en rien son usage.</p>
Parties du brûleur	<p>Produit de nettoyage – séchez avec un chiffon doux. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués.</p> <p>Veillez à ne pas perdre les petites pièces.</p> <p>Ne pas les nettoyer au lave-vaisselle !</p>
Bandeau de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
Bouton de commande	<p>Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.</p> <p>Attention ! Dommages de l'appareil Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.</p>

Salissures brûlées

Pour les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez vous procurer un gel nettoyant dans notre boutique en ligne, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente (référence 00311859). Il convient au support de casserole et à la plaque en inox. Si nécessaire, laissez-le agir sur les salissures toute une nuit. Respectez les consignes indiquées sur le nettoyant.

Attention !

Endommagements de la surface

N'utilisez pas le gel nettoyant sur les parties des brûleurs, le bandeau de commande ni sur les boutons de commande.

Décoloration des brûleurs

Après une utilisation prolongée, les parties des brûleurs en laiton prennent une couleur foncée par oxydation naturelle. Le changement de couleur n'a aucun impact sur la fonctionnalité.

Dérangements, que faire si ...

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

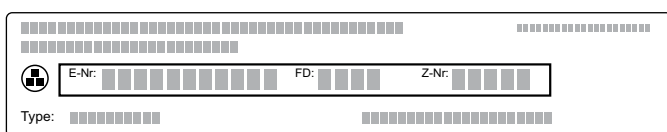
Anomalie	Cause possible	Solution
Dysfonctionnement électrique général	Le coupe-circuit du logement a réagi.	Vérifier sur le tableau électrique si le coupe-circuit a réagi.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Des résidus de produits alimentaires ou de nettoyant peuvent se trouver entre les bougies d'allumage et les brûleurs.	L'espace situé entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas bien montés.	Vérifier si les chapeaux sont bien en place.
	Panne d'électricité	Allumer le brûleur à la main.
Flamme irrégulière	Les éléments du brûleur ne sont pas bien montés.	Monter correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.
Le flux de gaz semble anormal ou bien aucun gaz ne sort.	Des robinets intermédiaires sont fermés.	Ouvrir les robinets intermédiaires.
	En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, vérifier qu'elle n'est pas vide.	Changer la bouteille de gaz.
Une odeur de gaz se fait sentir dans la cuisine.	Rechercher la fuite éventuelle sur le raccord de la bouteille de gaz.	Vérifier l'étanchéité du raccord de la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint tout de suite après l'allumage.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la manette de commande.	Lorsque le brûleur s'allume, maintenir la manette enfoncée pendant encore quelques secondes. Appuyer à fond.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyer les orifices du brûleur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sous l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente ☎

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Indice

Uso corretto	46
Importanti avvertenze di sicurezza	47
Cause dei danni	50
Tutela dell'ambiente	50
Risparmio energetico	50
Smaltimento ecocompatibile	50
Conoscere l'apparecchio	51
Piano cottura a gas	51
Spia sull'anello luminoso	51
Accessori speciali	51
Singoli componenti del bruciatore	52
Struttura del bruciatore	52
Uso dell'apparecchio	53
Accendere	53
Accensione manuale	53
Controllo termoelettrico della fiamma	53
Spegnere	54
Spia del calore residuo	54
Tabella delle impostazioni e consigli	54
Consigli per la cottura	54
Consigli relativi al wok	55
Avvertenze sulle stoviglie	55
Recipienti per la cottura adatti	55
Indicazioni per l'uso	55
Pulizia e manutenzione	56
Pulizia dell'apparecchio	56
Sporco incrostato	57
Variazioni cromatiche del bruciatore	57
Anomalie, che cosa fare?	58
Servizio di assistenza clienti	59
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	59

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

Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni 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 è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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 non deve essere installato su barche o veicoli.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare 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 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – 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.
- Spegnerne 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.

⚠️ Avviso – 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.

⚠️ Avviso – 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, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio si riscalda molto, tessuti e altri oggetti potrebbero prendere fuoco. Tenere lontano dalle fiamme i tessuti (ad es. indumenti, tende). Non posizionare mai le mani sopra le fiamme. Non collocare oggetti infiammabili (ad es. canovacci, riviste) sopra, accanto o dietro 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.
- 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.

⚠ Avviso – 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.
- Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione!

Danni all'apparecchio

Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

- 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.

⚠ Avviso – 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.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- 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.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- 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.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Danni causati dal calore ad apparecchi o mobili adiacenti:** Se l'apparecchio viene tenuto in funzione per un tempo prolungato, si formano calore e umidità. È necessaria un'aerazione supplementare. Aprire le finestre oppure accendere una cappa di aspirazione con scarico all'esterno.
- **Danni all'apparecchio a causa di un accumulo di calore:** Non riscaldare contemporaneamente pirofile, padelle o pietre ollari su più bruciatori.
- **Malfunzionamento:** Quando l'apparecchio non è in funzione, ruotare sempre la manopola di comando in posizione zero.

Tutela dell'ambiente

Qui riceverete dei consigli utili relativi al risparmio energetico e delle avvertenze sullo smaltimento dell'apparecchio.

Risparmio energetico

- Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola. Collocare le stoviglie centrandole.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso. Così da risparmiare energia.

Smaltimento ecocompatibile

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

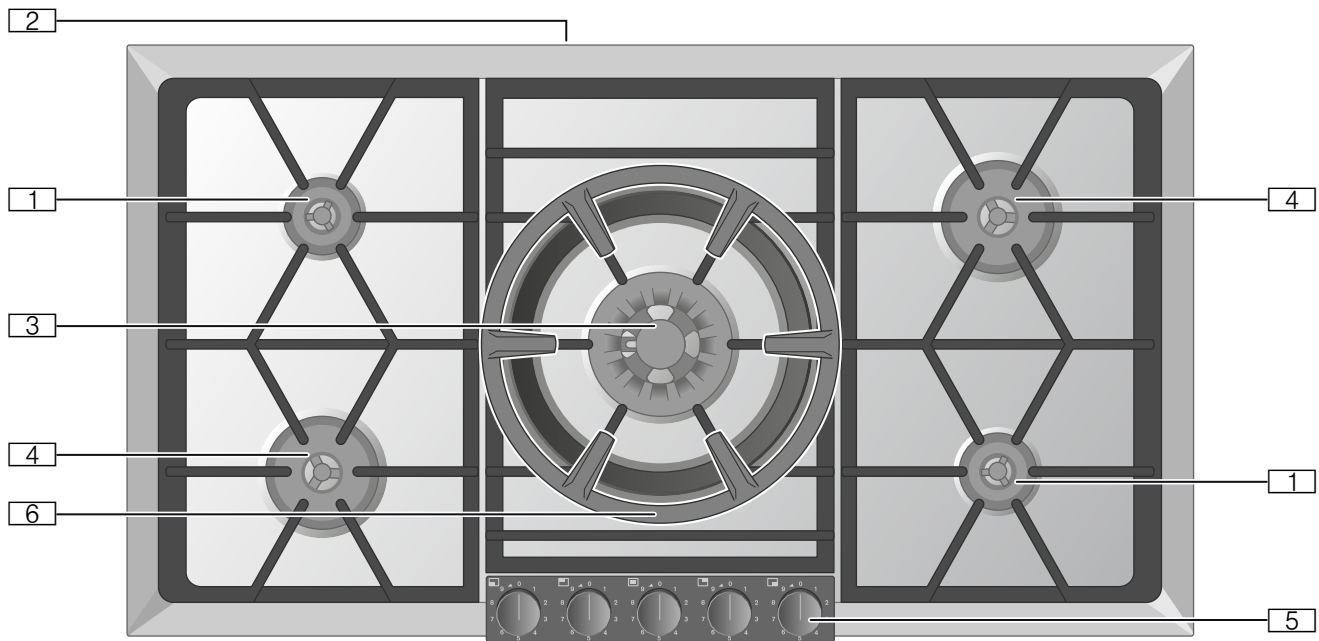


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Piano cottura a gas



- 1 Bruciatore standard 2,0 kW
- 2 Ingresso d'aria
- 3 Bruciatore per wok 6,0/5,8 kW
- 4 Bruciatore grande 4,0 kW
- 5 Manopola di comando:
Livelli di potenza 1-9
◀ Direzione di rotazione della manopola di comando
- 6 Anello wok

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

WP 400 001 Pentola wok in materiale multistrato.
Con base e manico arrotondato
Ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm.

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Spia sull'anello luminoso

La manopola di comando dispone di un anello luminoso con diverse possibilità di visualizzazione.

Display	Significato
○ Off	Apparecchio OFF
● Si accende a luce arancione	Apparecchio ON
● Lampeggia lentamente a luce arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
☀ Lampeggia a luce arancione	Errore dell'apparecchio Rivolgersi al servizio di assistenza clienti

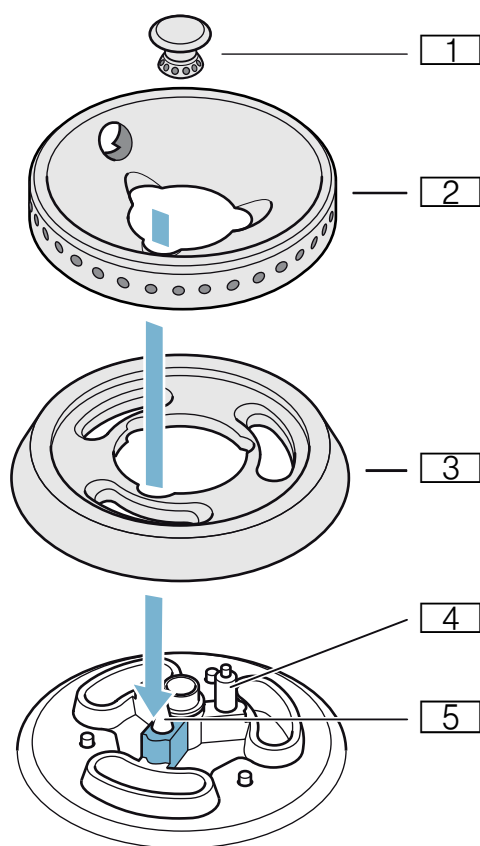
Singoli componenti del bruciatore

Posizionare i singoli componenti dei bruciatori in maniera consona, controllando che siano montati dritti, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie durante l'accensione o il funzionamento.

Collocare la testina del bruciatore e l'anello del bruciatore in modo tale che le tacche di arresto della parte inferiore del bruciatore si innestino nelle fessure corrispondenti. L'allineamento della testina del bruciatore e dell'anello del bruciatore è uguale.

Avvertenza: Se i componenti del bruciatore sono montati in obliquo, l'apparecchio non funziona.

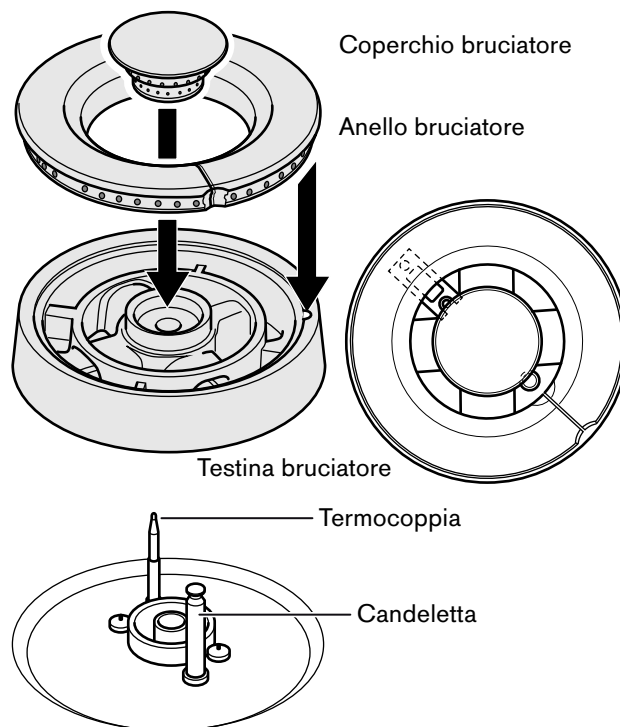
Componenti singoli del bruciatore standard e del bruciatore a fiamma alta



- 1 Coperchio bruciatore
- 2 Anello bruciatore
- 3 Testina bruciatore
- 4 Candeletta
- 5 Termocoppia

Struttura del bruciatore

Posizionare i componenti dei bruciatori in maniera consona, controllando che siano montati dritti, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie durante l'accensione o il funzionamento. Montare la testina del bruciatore in modo tale che la termocoppia venga posizionata nella cavità corrispondente sulla testina del bruciatore. La tacca di arresto sull'anello del bruciatore deve innestarsi nella cavità corrispondente sulla testina del bruciatore.



Uso dell'apparecchio

Avvertenze

- Utilizzare soltanto gli accessori prescritti. Non coprire la superficie del piano cottura (per esempio con carta di alluminio).
- Non coprire le aperture per l'aerazione sulla parete posteriore del pannello di comando.
- Bruciatori e candeletta devono essere puliti e asciutti.
- Accendere le zone di cottura solamente quando il supporto pentola e tutti i componenti del bruciatore sono posizionati correttamente.
- Per l'accensione, premere e tenere premuta la manopola di comando finché non si innesta, quindi ruotarla nella posizione desiderata.
- Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di accensione per ca. 2-4 secondi, poiché il sensore termico che rende possibile la fuoriuscita del gas deve prima scaldarsi.
- Se la fiamma non dovesse accendersi entro 2-4 secondi, continuare a ruotare la manopola di comando verso sinistra portandola al minimo e ad accensione avvenuta riportarla al massimo. L'accensione al minimo è spesso più rapida poiché i diversi gas si comportano diversamente durante l'accensione.
- Accendendo il bruciatore, si crea una scintilla di accensione su tutti i bruciatori.
- Non toccare la candeletta quando l'apparecchio a gas è acceso.
- Accertarsi che la pulizia sia massima. Se le candelette sono otturate, è possibile che l'accensione presenti delle anomalie. Pulire regolarmente le candelette con una piccola spugna non metallica. Evitare che le candelette siano esposte a urti violenti.

Accendere

Questo apparecchio è dotato di una valvola di livello. I contrassegni sulla manopola di comando indicano la potenza del livello di cottura da 1 a 9.

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

- 1 Collocare una stoviglia adatta sul supporto pentola.
- 2 Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e impostare il livello di cottura desiderato ruotandola verso sinistra. Il bruciatore si accende automaticamente.

Ruotando la manopola di comando, si seleziona il livello di cottura.

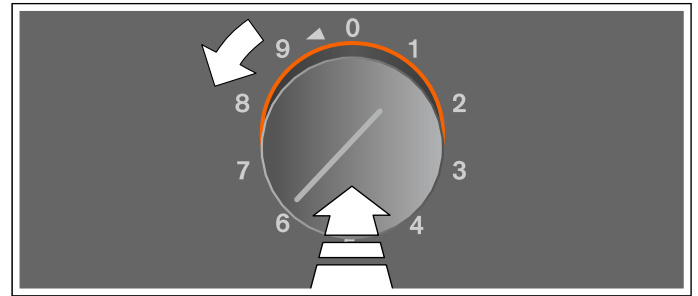
Attenzione!

Danni all'apparecchio

Non cercare mai di ruotare la manopola di comando dalla posizione 0 direttamente alla posizione 1 o dalla posizione 1 alla posizione 0. Poiché la valvola di livello viene danneggiata.

⚠ Avviso – 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 supporto pentola.
- 2 Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e impostare il livello di cottura desiderato ruotandola verso sinistra. 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.

Avvertenza: L'indicazione sull'anello luminoso resta spenta.

Controllo termoelettrico della fiamma

Per la vostra sicurezza il piano di 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.

Spegnere

Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione 0.

Avviso – Pericolo di ustioni!

Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione!

Danni all'apparecchio

Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

Spia del calore residuo

Dopo lo spegnimento, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia lentamente con una luce arancione, finché l'apparecchio è troppo caldo per essere toccato. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

Tabella delle impostazioni e consigli

Livello di cottura	Procedimento di cottura	Esempi
9	Riscaldare	Acqua, minestrine
	Sbollentare	Verdure
	Friggere	Patate fritte, dolci
7 - 9	Rosolare	Carne
	Rosolare a temperature elevate	Carne, patate
6 - 8	Proseguire la cottura senza coperchio	Liquidi, farinacei
5 - 7	Cottura al forno	Pietanze da forno a base di farina
	Rosolare a temperature medie	Pollame, pesce
4 - 5	Rosolare a basse temperature	Salsicce, cipolle, piatti a base di uova
	Scongellamento	Alimenti surgelati
4	Stufare senza coperchio	Canederli, würstel lessi
	Riscaldare	Verdure, minestre, minestrone
3 - 4	Cuocere a fuoco lento	Involtini, arrostiti
	Stufare	Verdure
2 - 4	Proseguire la cottura con coperchio	Minestre, verdure
1	Ammollare	Riso, riso al latte, cereali

Consigli per la cottura

I valori forniti in tabella sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo delle pietanze, nonché di dimensione e livello di riempimento del tegame c'è bisogno di più o meno calore.

Con la potenza alta grasso ed olio si riscaldano rapidamente. Non lasciate la pietanza inosservata, il grasso può infiammarsi e la pietanza bruciarsi.

Consigli relativi al wok

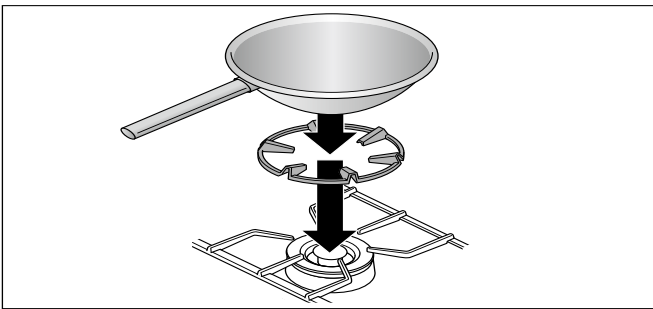
Avvertenza: Per cucinare con una padella wok è necessario aggiungere l'anello wok al bruciatore wok, sopra al supporto per le pentole. Accertarsi che durante la cottura, la padella wok poggi in modo sicuro sull'anello wok.

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

Per cucinare con la padella wok utilizzare solo olio di cottura che resiste a temperature molto elevate, 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 piatto a manico lungo di un materiale resistente al calore.



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

Il bruciatore standard e quello a fiamma alta non sono adatti all'utilizzo dell'anello wok e di una padella wok. La padella wok non è stabile e può rovesciarsi. Non posizionare mai l'anello wok sul bruciatore standard o su quello a fiamma alta.

Avvertenze sulle stoviglie

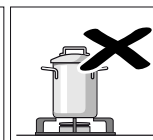
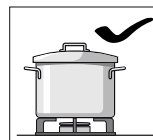
Seguire i seguenti suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

Recipienti per la cottura adatti

Bruciatore	Diametro consigliato del fondo del tegame	Diametro minimo del fondo del tegame
Bruciatore normale	200 - 240 mm	90 mm
Bruciatore forte	240 - 280 mm	90 mm
Bruciatore per wok	240 - 320 mm	160 mm

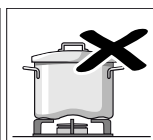
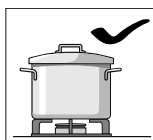
Non dovrebbero essere usati tegami con un diametro inferiore a 90 mm o superiore a 280 mm (320 mm per il bruciatore del wok). Se si utilizzano tegami più grandi, tra il tegame e i mobili adiacenti infiammabili bisogna mantenere una distanza minima di 50 mm. Tra la manopola di comando o il pannello e il tegame o la padella bisogna rispettare una distanza minima di 50 mm. Il tegame non deve poggiare sul pannello di comando.

Indicazioni per l'uso



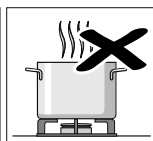
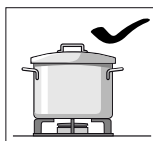
Utilizzate tegami adeguati alla misura del bruciatore.

Non scegliete tegami piccoli per i bruciatori grandi. La fiamma non dovrebbe toccare i lati del tegame.

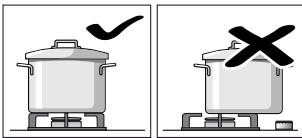


Non utilizzate tegami deformati che non poggiano stabilmente sul piano di cottura. Essi potrebbero rovesciarsi.

Usate solo tegami con il fondo piatto e spesso.

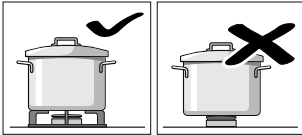


Non cucinate senza coperchio o con il coperchio spostato. Gran parte dell'energia andrebbe sprecata.



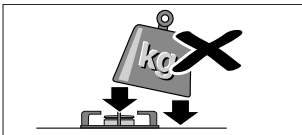
Posizionate il tegame centralmente sul bruciatore, altrimenti potrebbe rovesciarsi.

Non scegliete i bruciatori vicino alle manopole se usate tegami grandi. Queste potrebbero surriscaldarsi e quindi subire danni.



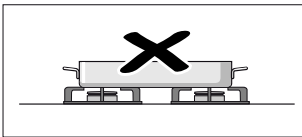
Collocate i tegami sulle griglie e mai direttamente sui bruciatori.

Prima dell'uso accertatevi che griglie e coperchi dei bruciatori a gas siano montati correttamente.



Maneggiate con cautela i tegami sul piano di cottura.

Non poggiateli con violenza e non posizionate su di esso pesi eccessivi.



Non riscaldate mai un tegame (per es. z. B. pirofila, padella, pietra pizza) su più bruciatori. Il calore eccessivo può causare danni all'apparecchio.

Pulizia e manutenzione

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Attenzione!

Danni alla superficie

Non usate questi detergenti

- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergente per forno
- Detergenti corrosivi, a base di cloro o aggressivi
- Detergenti a forte contenuto di alcol
- Spugnette, spazzole o cuscinetti duri e abrasivi

Se uno di questi prodotti arriva sull'apparecchio, sciacquate subito con acqua.

Lavate bene i panni da cucina prima dell'uso!

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e una volta raffreddato. Rimuovere immediatamente eventuali liquidi fuoriusciti, non lasciare che i residui di cibo diventino incrostati.

Dopo la pulizia, asciugare con cura i bruciatori. Mettere in funzione l'apparecchio soltanto se i bruciatori sono asciutti. Bruciatori umidi causano problemi di accensione e/o una fiamma instabile.

In fase di assemblaggio prestare attenzione a che i componenti del bruciatore vengano montati in posizione corretta (tacche di arresto). Tutti i componenti devono poggiare in piano.

Componente dell'apparecchio/superfici	Pulizia consigliata
Superfici in acciaio inossidabile	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: asciugare con un panno morbido. Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare.</p> <p>Lo sporco ostinato o l'ingiallimento causato dal calore elevato possono essere rimossi con il nostro detergente per acciaio inox (n. articolo 00311499).</p>
Supporto pentola, anello per wok	<p>Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detersivo per stoviglie.</p> <p>Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si stacchino.</p> <p>Sciquare con acqua pulita e asciugare accuratamente prima di rimontare.</p> <p>Il supporto pentola può essere lavato anche in lavastoviglie. È possibile che il supporto pentola scolorisca. Ciò non influisce in alcun modo sull'uso.</p>
Componenti del bruciatore	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: asciugare con un panno morbido. Assicurarsi che le aperture non siano ostruite.</p> <p>Prestare attenzione affinché nessuno dei piccoli componenti vada perso.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie!</p>
Pannello comandi	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: lo strofinaccio non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.</p>
Manopola di comando	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: lo strofinaccio non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.</p> <p>Attenzione! Danni all'apparecchio Per la pulizia, non estrarre la manopola di comando.</p>

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare nel nostro negozio online, presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia (n. articolo 00311859). È adatto al supporto pentola e al piano cottura in acciaio. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.

Attenzione!

Danni alle superfici

Non applicare il gel per la pulizia sui componenti del bruciatore, sul pannello di comando o sulle manopole di comando.

Variazioni cromatiche del bruciatore

Dopo un lungo utilizzo i componenti del bruciatore in ottone si scuriscono a causa del naturale processo di ossidazione. La modifica del colore non influisce sul corretto funzionamento.

Anomalie, che cosa fare?

Avviso – 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.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

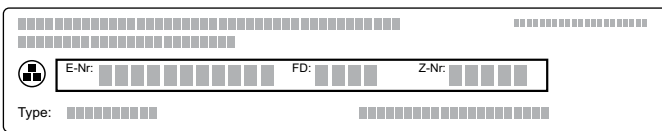
Avaria	Possibile causa	Soluzione
Avaria dell'impianto elettrico in generale.	Il fusibile domestico è scattato.	Verificare nella cassetta se il fusibile si è staccato.
L'accensione elettrica non funziona.	Tra le candele e i bruciatori possono esserci residui di cibo o detergente.	L'intercapedine tra candela e bruciatore deve essere pulita.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori non sono poggiati correttamente.	Verificare che i coperchi poggino correttamente.
	Interruzione di corrente	Accendere i bruciatori manualmente.
Fiamma discontinua	I bruciatori non poggiano correttamente.	Poggiare bene i bruciatori.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.
Il flusso di gas pare non essere normale o non fuoriesce gas.	Le valvole interposte sono chiuse.	Aprire le valvole interposte.
	Se si utilizza una bombola di gas, verificare che questa non sia finita.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina c'è odore di gas.	Probabile punto anemetrico sul raccordo della bombola.	Controllare l'ermeticità della bombola.
Il bruciatore si spegne subito dopo l'accensione.	Non avete premuto abbastanza a lungo la manopola di comando.	Dopo l'accensione del bruciatore, tenete premuta la manopola ancora per alcuni secondi. Premere fermamente.
	Le aperture dei bruciatori sono sporche.	Pulire le aperture dei bruciatori.

Servizio di assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
---------------------	-------------------------

Servizio di assistenza clienti ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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.

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

9001321777 (990305)
de, nl, fr, it

GAGGENAU

