

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VG 295

Gas cooktop

Encimera a gas

Placa de fogão a gás

Βάση εστιών αερίου

Table of contents	3
Índice	13
Índice	23
Πίνακας περιεχομένων	33

Table of contents

Safety information	4
General notes	4
Safety during operation	4
Safety during cleaning	4
Safety during maintenance and repairs	4
Your new appliance	5
Gas cooktop	5
Control knob	5
Special accessories	5
Burner assembly	6
Operating principle	6
Operation	7
Switching on	7
Operation indicator	7
Electronic flame detection and automatic re-ignition	7
Switching off	7
Settings table and tips	8
Tips for cooking and roasting	8
Cooking in the wok	8
Cookware recommendations	8
Suitable cooking vessels	8
Precautions for use	8
Care and cleaning	9
Cleaning	9
Cleaning the electrode	10
Burnt-in residues	10
Discoloured burner parts	10
Do not use these cleaners	11
Trouble shooting	11
After-sales service	12
Packaging and old appliances	12
Environmental protection	12

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

Safety information

Please read these instructions carefully. Keep the instructions in a safe place for reference or for the subsequent owner.

General notes

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged during transport.

This appliance is intended for use in the private household and the home environment only. Use the appliance only for preparing food, not for heating rooms.

Adults and children must not operate the appliance without supervision, if they are physically or mentally incapable of doing so, or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely. Do not let children play with the appliance or the packaging material.

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

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

Safety during operation

Risk of burns! The appliance becomes hot during operation. Keep children away from the appliance.

Risk of fire! Overheated food can cause fires. Only operate the appliance when its use can be supervised.

Risk of fire! Gas burners operated without cookware in position produce a great amount of heat. The appliance or an extractor hood fitted above it may be damaged or set on fire. Only operate gas burners with cookware in position.

Risk of burns! Empty cookware becomes extremely hot if placed on gas burners when they are in operation. If touched, hot cookware could cause burns. Under no circumstances heat empty cookware.

Risk of fire! Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

Risk of fire! Flammable materials may catch fire from an open gas flame or from heat. Do not store or use flammable materials (e.g. spray cans, cleaning agents) underneath or in the immediate vicinity of the hob. Under no circumstances place flammable objects on the hob.

Risk of injury! Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Risk of short circuit! The cable insulation of electrical appliances can melt. Under no circumstances place the mains cable on the burners when they are still hot.

Caution! Heat damage to adjacent appliances or kitchen units: Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.

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

Caution! Appliance damage caused by heat accumulation: Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.

Caution! Malfunction: Always turn control knobs to the off position when the appliance is not in operation.

Safety during cleaning

Risk of burns! The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock! Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Safety during maintenance and repairs

Risk of injury! In the event of a malfunction or if the appliance is damaged, unscrew the fuses (or switch off the circuit breakers). Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Risk of injury! Considerable injuries may be caused by faulty repairs. Repairs to the appliance must only be carried out by a trained technician. If a repair is required, please call the after-sales service.

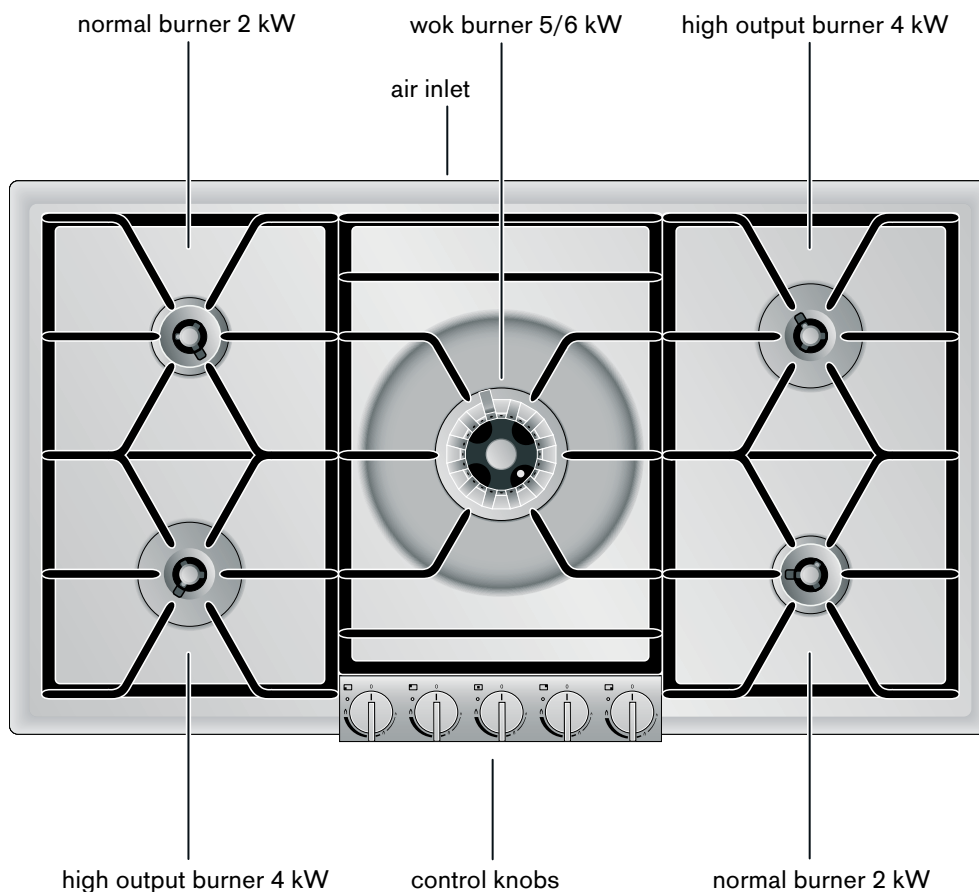
Risk of injury! A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

For conversion to another type of gas, please call the after-sales service.

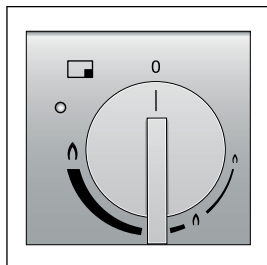
Your new appliance

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

Gas cooktop



Control knob



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

Special accessories

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

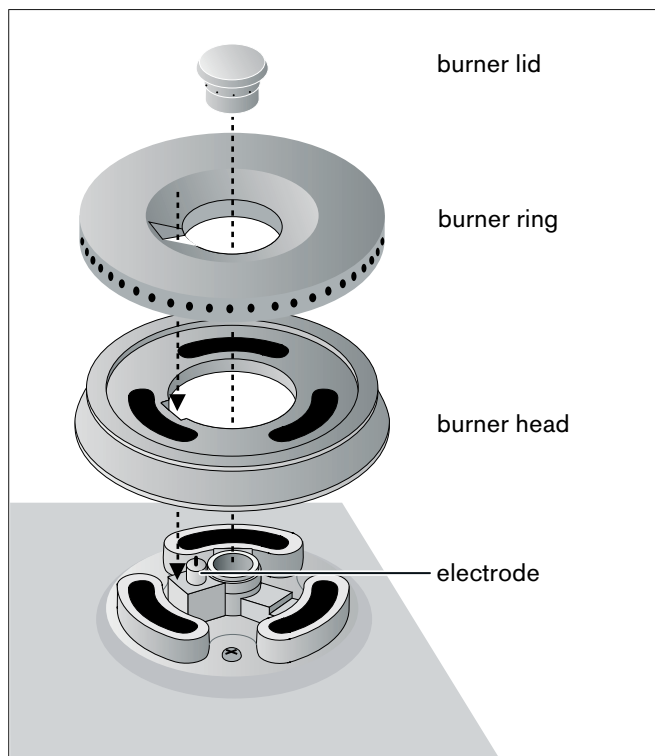
WP 400 001 multi-layer material wok pan, with curved base and handle, Ø 36 cm, 6 litres volume, 10 cm high.

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

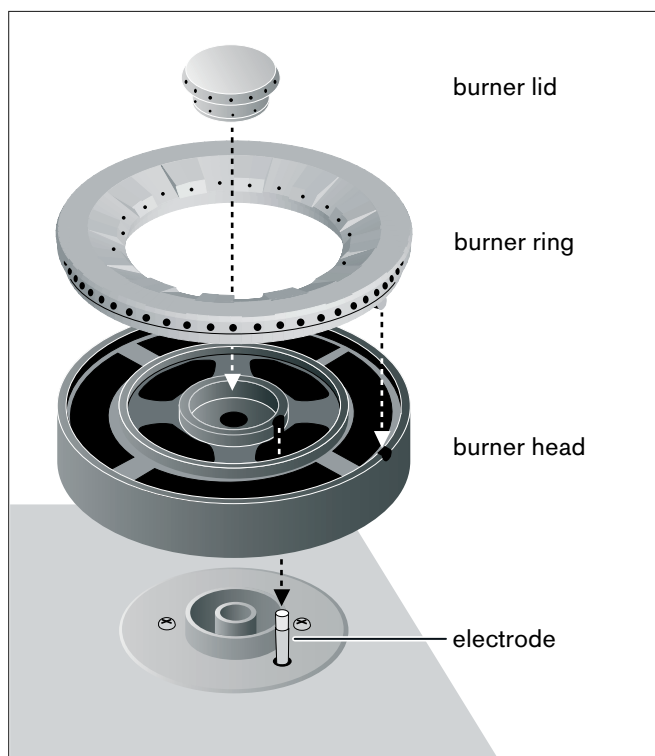
Burner assembly

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

Normal burner / high output burner assembly



Wok burner assembly

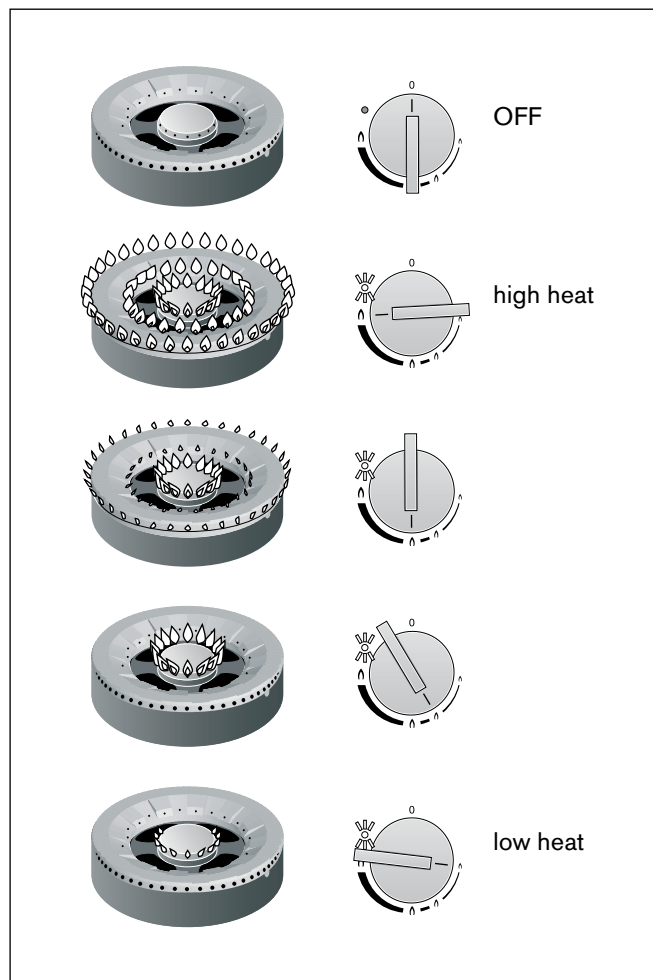


Operating principle

The gas cooktop features two normal burners (two flame rings), two high output burners (two flame rings) and a wok burner (three flame rings).

The appliance features one-hand operation, automatic fast ignition, electronic flame detection and automatic re-ignition.

The ignition is activated when the control knob is turned. The flame size can be set continuously between high and low.



Operation

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

Notes

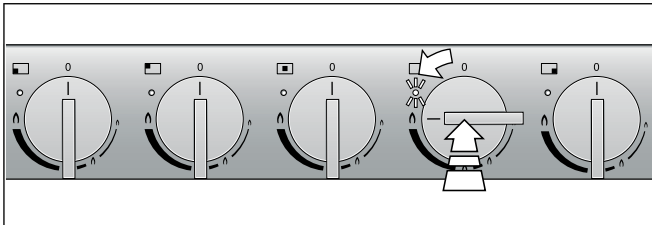
- Only light a burner if all pan supports and burner parts are properly assembled.
- Make sure the burners and electrodes are clean and dry.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).
- Do not cover the air inlet at the back of the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

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

Switching on

Your cooktop features automatic fast ignition.

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



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

Notes

- When using large pots or pans you should ignite the burner in the low position.
- Every time the gas hob is switched on, the electronics run an auto test. All electrodes fire and the required burner ignites after a few seconds. When switching on further burners, only the corresponding electrode fires.
- When being switched on, a short sound may be heard when the electronic of the gas hob opens the gas supply valve. This is a normal condition.
- The cooktop cannot be used during a power failure.

Operation indicator

The operation indicator next to the control knob comes on, if the burner is switched on and the flame burns correctly. If a malfunction occurs the operation indicator will flash.

Electronic flame detection and automatic re-ignition

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

Should the re-ignition be unsuccessful (e.g. burner is soiled by spilled over food or liquid), all burners are switched off, the indicator lights of the burners that were switched on flash.

Turn all control knobs to the OFF position. The flashing indicator lights will go out except for the affected burner. This indicator will continue to flash for a few seconds.

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

Note: If a malfunction occurs on one burner, you can continue using the remaining burners, however, you must turn all control knobs to the off-position first, before recommencing.

Please note when switching on the cold appliance on the HIGH setting:

Depending on the gas type and pressure, it is possible that the electrode continues to fire, although there is a flame visible, and then switches off. Turn all control knobs to the OFF position. Then turn the control knob for the required cooking position to any setting except the high position and leave to warm up for 30 to 60 seconds. Then you can continue to use your appliance as usual.

Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

The electronics of the appliance switch the gas supply off, if all control knobs are in the off position.

Settings table and tips

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

Tips for cooking and roasting

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

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

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

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

Cooking in the wok

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

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

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

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

Cookware recommendations

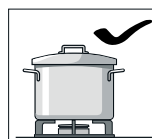
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

Suitable cooking vessels

Burner	Pot base, recommended diameter	Pot base, minimum diameter
Standard burner	200 - 240 mm	90 mm
High output burner	240 - 280 mm	90 mm
Wok burner	240 - 320 mm	160 mm

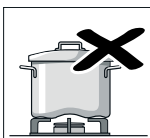
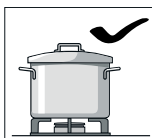
Pots with a diameter of less than 90 mm or more than 280 mm (320 mm for the Wok burner) should not be used. When using large pots, pay attention to keeping to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and combustible surroundings. A minimum distance of 50 mm must be observed between the control knob / control panel and the pot or pan. The pot or pan should not touch the control panel.

Precautions for use



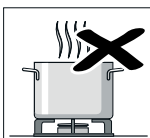
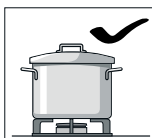
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

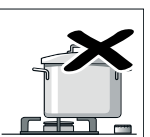
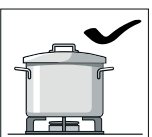


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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

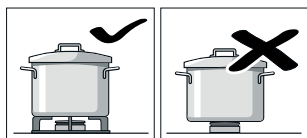


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



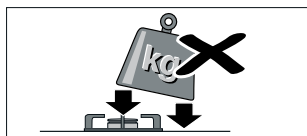
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

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



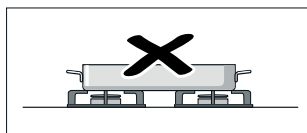
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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



Pots or pans should be placed on the cooktop carefully.

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



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

Care and cleaning

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

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Cleaning

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

Keep the air inlets at the back of the cooktop clean. Do not cover the air inlets.

The burners (burner lid, burner ring and burner head) will change their color during operation and become darker. This change in color will not influence the use-value.

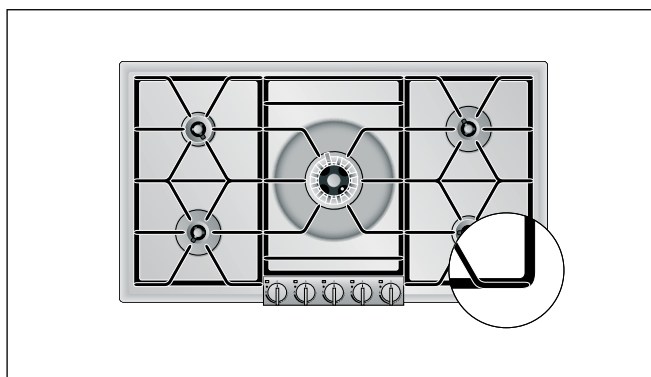
Cleaning the gas cooktop:

- 1 First lift one of the pot grids on the side with both hands. Then remove the remaining two pot grids.

Caution! Be careful not to scratch the stainless steel base.

- 2 Remove the burner lids, burner rings and burner heads. Only clean the burner parts when cold!

- 3 Soak burnt-in remainders in a little water and detergent. This loosens even the most stubborn of soiling. Do not use any abrasive agents and abrasive sponges.
- 4 Only use very little water to clean your cooktop. Be careful that no water enters the burner base.
- 5 As the result of heat development, slight discoloration can appear on the stainless steel surface. Do not attempt to scrape away such discoloration. This damages the surface. Distribute stainless steel care agents uniformly and thinly on the cooktop (not on the control panel!). This will ensure an even surface and will keep your cooktop in a good condition for a long period of time.
- 6 Make sure the burner parts are dry before assembly. Only operate the appliance with all parts dry. Damp burner parts will cause malfunctions when igniting or unstable flames.
- 7 When assembling the burner parts, make sure that the burner ring and burner head are placed in such a way that the catching pin fits in the corresponding groove. Make sure all burner parts are properly fitted and lie evenly flat.
- 8 **Important:** Fit the middle pot support first (be careful to center it over the burner) and then the pot supports on the side. The rounded corners of the pot supports on the side must face out to the side. (see picture).

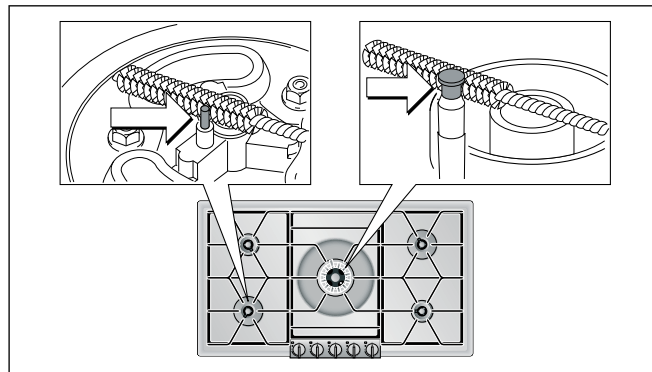


Part/surface	Recommended cleaning method
Stainless steel surfaces	Clean with a soft cloth and some soapy water; polish dry with a soft cloth. Do not use too much water to avoid water entering the appliance. To remove stubborn residues or discoloration because of the heat, you can order a stainless-steel cleaner (order number 464524) from your specialist retailer or our after-sales service.
Pan support	Carefully take off pan supports for cleaning. Soak in soapy water. Clean with a brush and some detergent. Be careful when cleaning around the rubber rests to ensure they do not come loose. Rinse with clear water. Carefully dry pan support before assembly. Do not clean in a dishwasher!
Burner lid, burner ring, burner head (brass)	Take burner parts off for cleaning. Clean in soapy water with a cloth and detergent. Use brass polish to retain the original shiny surface of the burner ring and the burner lid. Port openings of the burner ring must be kept free. Be careful not to loose the small parts. Do not clean in a dishwasher!
Wok burner head (enamel on cast iron)	Clean with detergent and brush. Dry thoroughly before assembly. Do not clean in a dishwasher!
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Cleaning the electrode

Soiled electrodes may cause malfunctions when igniting or flame monitor disturbance.

If necessary clean with the included brush. Be careful when cleaning electrodes, they are fragile, do not twist or damage. **Do not switch on the cooktop while cleaning.**



Burnt-in residues

To remove stubborn, burnt-in residues you can order the grill cleaning gel (order number 463582) from your specialist retailer or from our after-sales service. You can use it to clean the pan supports, the burner parts and the stainless steel cooktop base. If necessary apply the gel and leave overnight. Please observe the manufacturer's instructions.

Discoloured burner parts

After prolonged operation, the burners (burner lid, burner ring and burner head) will become darker through natural oxidation. You can remove this discoloration as follows:

- 1 Mix equal parts of white vinegar with a max. 8 % acid (household vinegar) and warm water.
- 2 Soak the discolored burner parts for no longer than 10 minutes in the solution. Remove stubborn stains with a cloth or sponge.
- 3 Rinse the burner parts thoroughly in clear water and dry completely before use.

Caution! The surface will be damaged if the solution is too concentrated or the burner parts are left in vinegar for too long!

Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- do not let cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc) come onto the frame or the control panel
- cleaners containing chloride or with a high content of alcohol
- oven cleaner
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- carefully rinse new sponge clothes before the first use

Trouble shooting

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

Fault	Possible cause	Solution
Burner does not ignite when switched on, operation indicators are off.	No electrical power.	Turn control knob to 0. Check the fuse box if the fuse has tripped.
Burner does not ignite when switched on, operation indicator of the switched on burner is flashing.	Malfunction of the burner or the gas supply.	Turn control knob to 0. Check: ● Are all burner parts correctly assembled? ● Is the gas shut-off valve open? ● Is the burner dry and clean? ● Is there an air pocket in the gas supply line after first installation or changing the LP (propane) gas tank? ● LP (propane) gas: is the gas tank empty?
Burner goes off during operation, operation indicators go off, only the operation indicator of the affected burner continues to flash for a few seconds.	Malfunction of the burner or the gas supply.	Turn all control knobs to 0. Wait, until the appliance has cooled! Check affected burner: ● Are all burner parts correctly assembled? ● Is the electrode soiled (food remains) or wet? ● Is the burner soiled by boiled over food? ● Check for strong draughts (for example open window behind the cooktop)? ● LP (propane) gas: is the gas tank empty?
Burners go off during operation, operation indicators go off.	Power cut	Turn all control knobs to 0. Check the power supply. There will be no automatic re-ignition after a power cut.
Burners go off during operation, all operation indicators are flashing.	Overheating protection	Turn all control knobs to 0. Wait, until operation indicators go off.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.

After-sales service

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
After-sales service ☎	

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 89289988
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
- AU** 1300 727 421
- NZ** 09 477 0492

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

Packaging and old appliances

Both the packaging of new appliances and the old appliances themselves contain valuable raw materials and recyclable materials.

Please dispose of the individual parts separated according to type.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Índice

Consejos y advertencias de seguridad	14
Consejos y advertencias generales	14
Seguridad en el uso	14
Seguridad en la limpieza	14
Seguridad en el mantenimiento y reparaciones	14
Su nuevo aparato	15
Placa de cocción a gas	15
Maneta de mando	15
Accesorios especiales	15
Estructura del quemador	16
Funcionamiento	16
Ajustar la placa de cocción	17
Conectar	17
Indicador de funcionamiento	17
Controlador electrónico de llamas y reencendido automático	17
Apagar	17
Tabla de ajuste y consejos	18
Consejos para cocinar y asar	18
Consejos acerca del Wok	18
Advertencias de uso	18
Recipientes de cocción apropiados	18
Indicaciones de uso	18
Cuidado y limpieza	19
Limpiar el aparato	19
Limpieza del electrodo	20
Suciedades incrustadas	20
Coloración del quemador	20
No use los medios de limpieza siguientes	21
Solucionar anomalías	21
Servicio de atención al cliente	22
Embalaje y aparatos viejos	22
Evacuación ecológica	22

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

Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones para el uso posterior o para posibles compradores posteriores.

Consejos y advertencias generales

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

Este aparato está exclusivamente indicado para el uso en el ámbito privado y el hogar. Utilice el aparato solo para la preparación de comidas, nunca como calefactor.

Los adultos y los niños no deben manejar el aparato sin vigilancia en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura. No permitir que los niños jueguen con el aparato o el embalaje.

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

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que pudieran ocasionarse como consecuencia de no observar las instrucciones.

Seguridad en el uso

¡Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. No dejar a los niños que se acerquen.

¡Peligro de incendio! Los platos a temperatura excesiva pueden provocar un incendio. No dejar el aparato desatendido cuando se esté usando.

¡Peligro de incendio! Los fogones de gas sin recipientes para cocinar encima generan gran cantidad de calor. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Utilizar los fogones de gas únicamente con recipientes para cocinar encima.

¡Peligro de quemaduras! Si se colocan recipientes para cocinar vacíos sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se tocan. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.

¡Peligro de incendio! La grasa o aceite a temperatura excesiva arden fácilmente. Para preparar platos con grasa o aceite no dejar el aparato desatendido. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no

apagar con agua. Sofocar el fuego con una tapa o manta para incendios.

¡Peligro de incendio! Los materiales inflamables pueden arder a causa de la llama de gas y el calor. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) demasiado cerca de la placa de cocción. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de lesiones! Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.

¡Peligro de cortocircuito! El aislamiento del cable de aparatos eléctricos puede derretirse. No tender cables de conexión sobre las zonas de cocción calientes.

¡Atención! Daños a causa del calor en los aparatos o muebles contiguos: Si se usa el aparato por un período prolongado de tiempo, se producirá calor y humedad. Se requiere una ventilación adicional. Abrir las ventanas o conectar una campana extractora tendida hacia el exterior.

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

¡Atención! Daños en el aparato por acumulación de calor: No calentar cacerolas, sartenes o piedras de grill simultáneamente con varios quemadores.

¡Atención! Avería funcional: Girar siempre el mando regulador hasta la posición cero cuando no se esté utilizando el aparato.

Seguridad en la limpieza

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

¡Peligro de descarga eléctrica! Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

¡Atención! Daños en el aparato: No sacar los mandos reguladores para la limpieza.

Seguridad en el mantenimiento y reparaciones

¡Peligro de lesiones! En caso de avería o daños en el aparato: extraer o desconectar los fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de lesiones! A causa de reparaciones realizadas de forma no profesional pueden producirse riesgos elevados. Las reparaciones en el aparato deberá realizarlas exclusivamente un técnico. Cuando sea necesario realizar una reparación, acudir al Servicio de Asistencia Técnica.

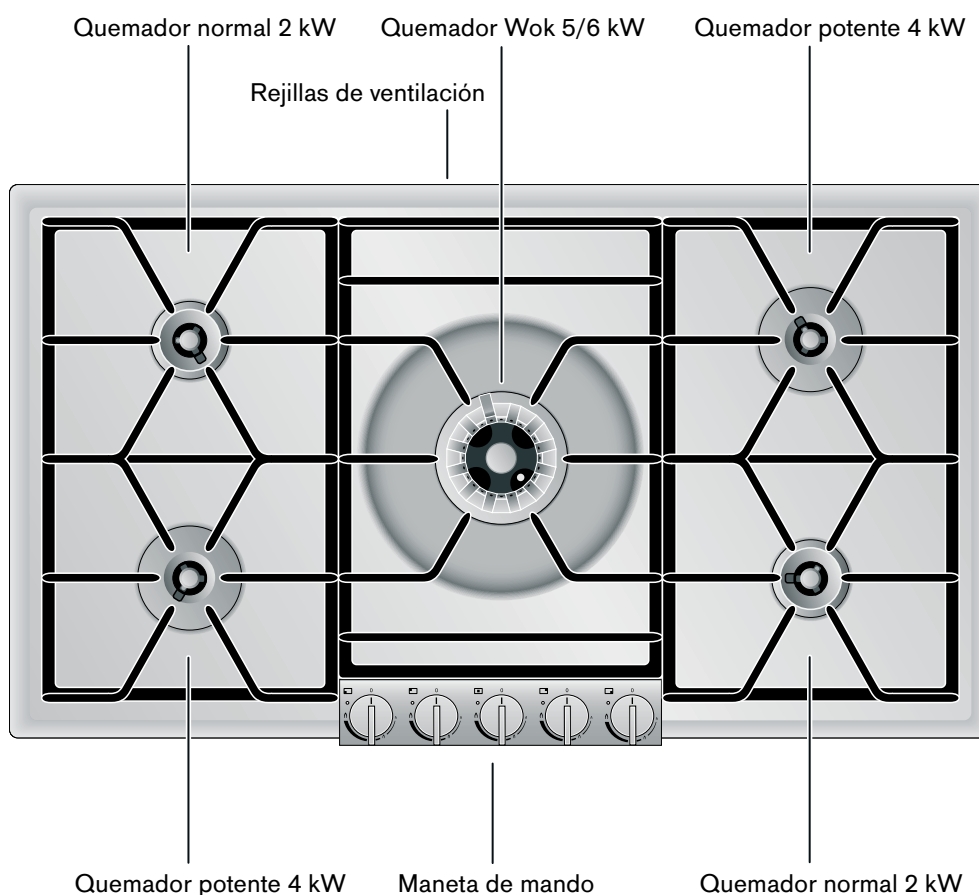
¡Peligro de lesiones! Se deberá solicitar al fabricante, a la empresa distribuidora, al Servicio de Asistencia Técnica o a un técnico la sustitución inmediata del cable de corriente o la manguera de gas.

Para cambiar a otro tipo de gas, dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica.

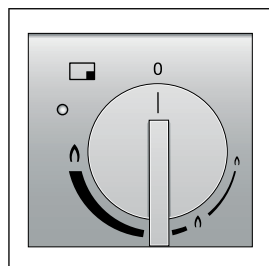
Su nuevo aparato

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

Placa de cocción a gas



Maneta de mando



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

Accesorios especiales

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

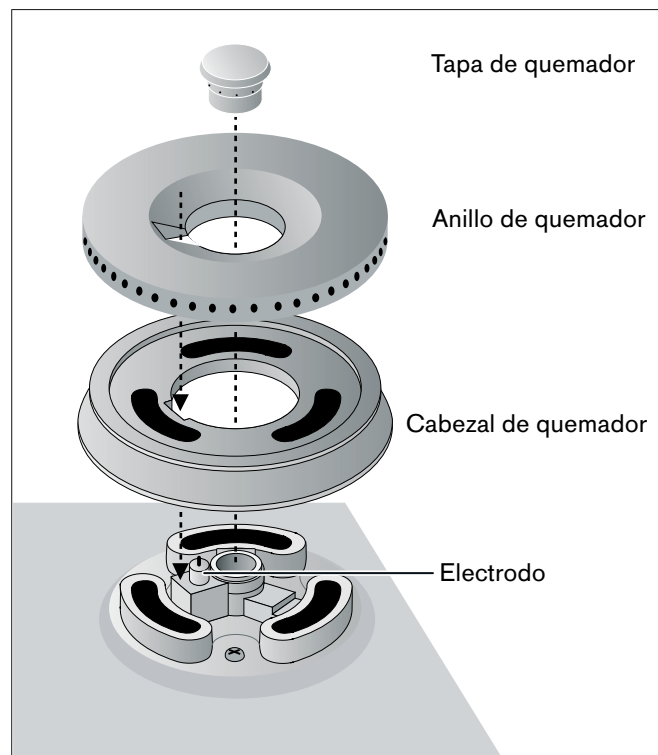
WP 400 001 Sartén Wok de material multicapa. Con fondo abombado y mango, Ø 36 cm, 6 Litros, Altura 10 cm.

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

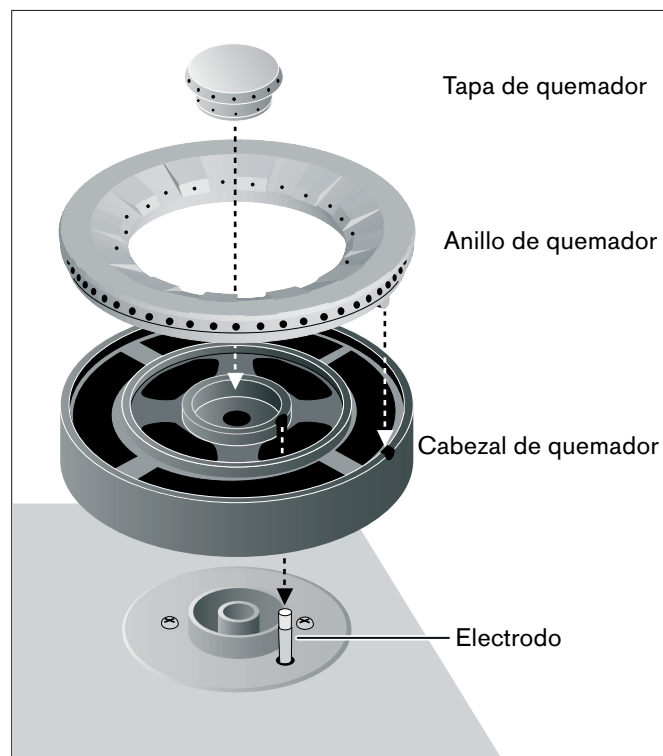
Estructura del quemador

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

Estructura de un quemador normal / potente



Estructura de un quemador Wok

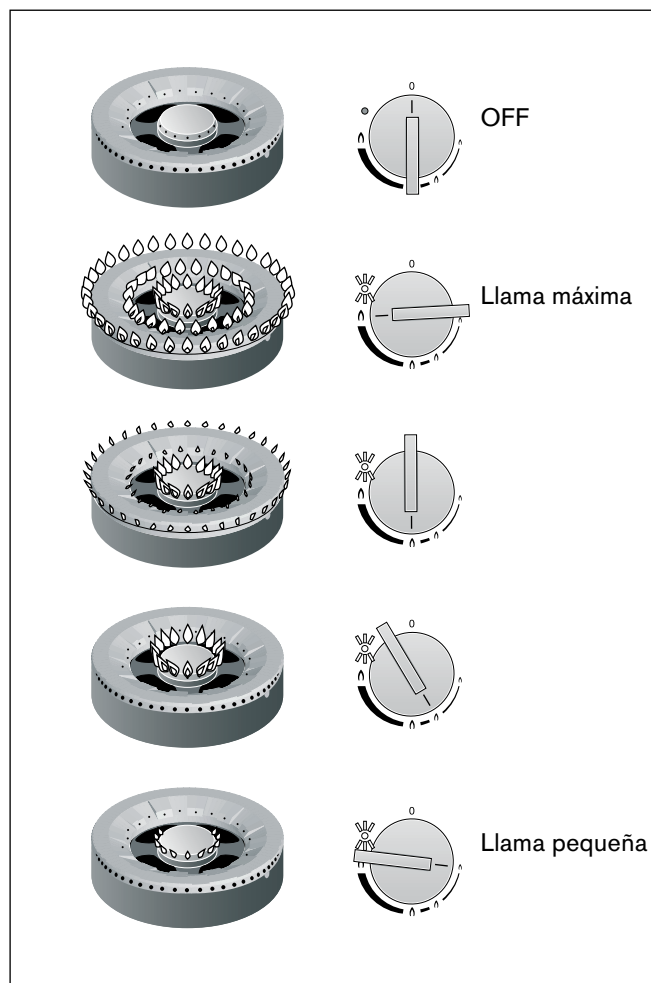


Funcionamiento

La placa de cocción de gas está compuesta por dos quemadores normales (dos círculos de llamas), dos quemadores potentes (dos círculos de llamas) y un quemador Wok (tres círculos de llamas).

El aparato está equipado con un sistema de control de una mano, encendido rápido automático, controlador electrónico de llamas y reencendido automático.

Al girar la maneta de mando se acciona el encendido. La potencia de la llama se puede regular de forma continua entre fuego pequeño y fuego grande.



Ajustar la placa de cocción

Las marcas situadas en las manetas de mando indican la posición del quemador respectivo así como la potencia desde llama pequeña hasta llama grande. La potencia es de graduación continua.

Notas

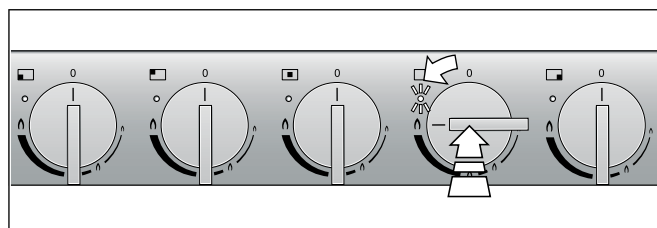
- Encender los fogones sólo si están colocados los soportes para ollas y todas las piezas del quemador correctamente.
- El quemador y el electrodo de encendido deberá estar siempre limpio y seco.
- Utilizar sólo el accesorio prescrito. No cubrir la encimera de acero inoxidable (p. ej. con lámina de aluminio).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

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

Conectar

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

- 1 Coloque un recipiente apropiado sobre el quemador elegido.
- 2 Presione la maneta de mando elegida y gírela hacia la izquierda a la posición deseada. El quemador enciende automáticamente.



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

Notas

- Si ha puesto cazuelas grandes en el punto de cocción, deberá encender un fuego pequeño.
- Cada vez que se pone en marcha la placa de cocción de gas, el sistema electrónico realiza un autodiagnóstico. Todos los electrodos se encienden y el quemador deseado se enciende unos pocos segundos después. Si pone en marcha otro quemador, únicamente se enciende el electrodo correspondiente.

- Al encenderse la placa de cocción de gas la electrónica abre el suministro de gas, en este proceso se escucha un breve ruido. Esto es normal.
- En caso de producirse un corte de corriente, el aparato no funcionará.

Indicador de funcionamiento

El indicador de funcionamiento que hay junto a la maneta de mando se ilumina cuando el quemador está en marcha y la llama está encendida. Cuando se produce un problema, el indicador de funcionamiento destella.

Controlador electrónico de llamas y reencendido automático

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

Si la operación de reencendido no tiene éxito (p.ej. porque el quemador está sucio por derrames de cocción), el aparato apaga todos los quemadores y destellan los indicadores de funcionamiento de los puntos de cocción que están en marcha.

Gire todas las manetas de mando a 0. Los indicadores de funcionamiento se apagarán hasta el indicador del quemador afectado, que continuará destellando durante unos segundos.

Espere a que el aparato se haya enfriado suficientemente y, acto seguido, compruebe si todas las piezas del quemador en cuestión están bien colocados. Compruebe si el quemador o el electrodo presentan suciedad (véase la tabla de anomalías).

Nota: Cuando se produce un problema en un quemador los demás se pueden continuar utilizando, aunque primero se deben girar todas las manetas de mando a 0.

Para encender el aparato a fuego fuerte cuando esté frío, tenga presente lo siguiente:

Dependiendo del tipo de gas utilizado y de la presión del gas, es posible que el electrodo se encienda aunque ya haya presente una llama y que luego se apague. Gire todas las manetas de mando a 0. Acto seguido, gire la maneta de mando del punto de cocción deseado a una posición inferior (no a fuego potente) y espere entre 30 y 60 segundos hasta que el quemador se haya calentado. Ahora podrá utilizar el aparato de la forma habitual.

Apagar

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

Cuando todas las manetas de mando se encuentran en la posición 0, el sistema electrónico del aparato cierra la alimentación de gas.

Tabla de ajuste y consejos

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

Consejos para cocinar y asar

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

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

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

Utilice para la cocción inicial, freír y sofreír de grandes cantidades preferentemente el quemador grande o bien el quemador Wok.

Consejos acerca del Wok

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

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

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

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

Advertencias de uso

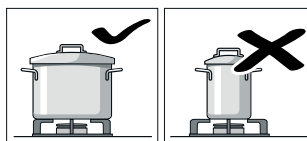
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

Recipientes de cocción apropiados

Quemador	Diámetro recomendado del fondo de la Olla	Diámetro mínimo del fondo de la Olla
Quemador normal	200 - 240 mm	90 mm
Quemador potente	240 - 280 mm	90 mm
Quemador Wok	240 - 320 mm	160 mm

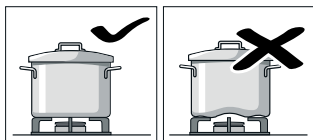
No deben utilizarse cazuelas con un diámetro inferior a 90 mm o superior a 280 mm (320 mm para el quemador wok). En caso de utilizarse cazuelas de mayor tamaño, se deberá dejar una distancia de como mínimo 50 mm entre el recipiente y los componentes inflamables. Entre la maneta de mando o el cuadro de mando y la cazuela o sartén debe dejarse una distancia de como mínimo 50 mm. El recipiente no se puede colocar junto al cuadro de mando.

Indicaciones de uso



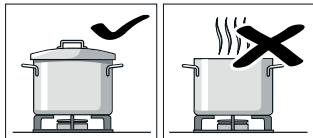
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

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

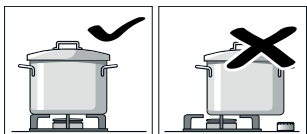


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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

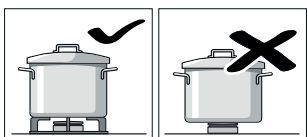


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



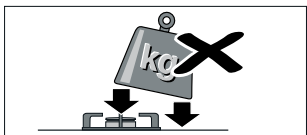
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

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



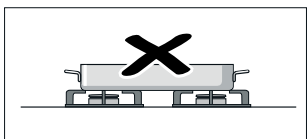
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

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



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

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



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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Limpiar el aparato

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

Mantenga limpias las ranuras de ventilación de la parte posterior del aparato. Las ranuras de ventilación no deben taparse.

Con el tiempo y el uso, la oxidación natural oscurece el color metálico claro de los quemadores (tapa, anillo y cabezal del quemador). El cambio de color no influye en su funcionalidad.

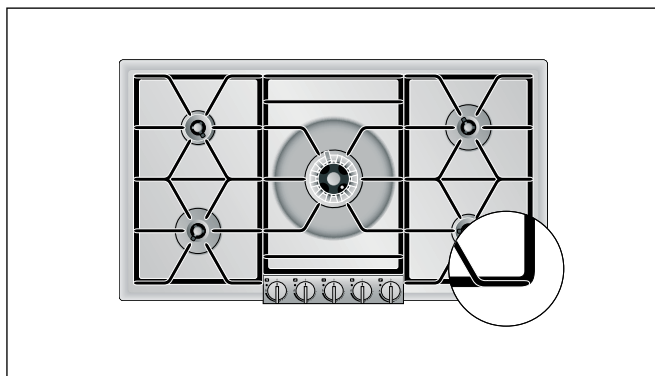
Limpiar la placa de cocción a gas:

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

Cuidado y limpieza

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

- 8 Importante:** En primer lugar, vuelva a montar el soporte para ollas central (preste atención a que quede bien centrado sobre el quemador) y luego los laterales. Las esquinas redondeadas del soporte para ollas lateral deben mirar hacia el lado (véase la ilustración).



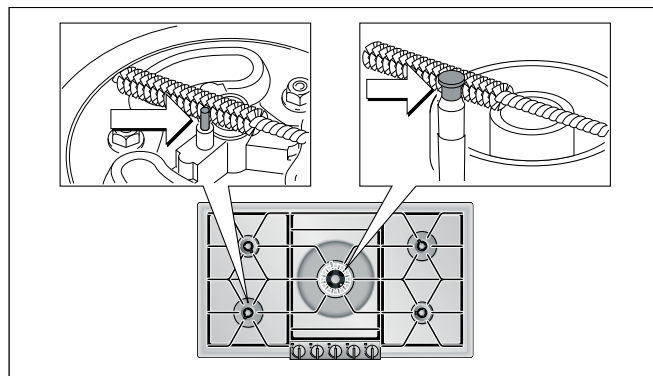
Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero	Aplicar el detergente con un paño suave húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, se ha de evitar que pueda penetrar agua en el aparato. Para suciedades intensas o coloraciones causadas por calor, puede adquirir un producto de limpieza para acero inoxidable en nuestro servicio de asistencia técnica al cliente (Número de pedido 464524).
Soporte de ollas	Retirarlo para su limpieza con cuidado. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con cepillo y detergente para lavavajillas. En la zona de la almohadilla de goma limpiar con cuidado para que no se desprendan. Lavar con agua limpia y secar a conciencia antes de volver a colocarlo. ¡No usar el lavavajillas para su limpieza!
Tapa, anillo y cabezal del quemador (latón)	Elimine la suciedad más gruesa con una bayeta húmeda y detergente. Para restablecer el brillo metálico original, utilice pulimento para latón. Durante esta operación, preste atención a que no se obstruyan los orificios. Tenga cuidado de que no se pierda ninguna pieza pequeña. ¡No usar el lavavajillas para su limpieza!
Cabezal del quemador Wok (fundición, esmaltado)	Límpielo con un cepillo y detergente y séquelo con cuidado antes de volverlo a montar. ¡No usar el lavavajillas para su limpieza!

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Cuadro de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. ¡Atención! Daños en el aparato: No retirar la maneta del mando para su limpieza.

Limpieza del electrodo

Un electrodo sucio puede provocar problemas de encendido o en el controlador de llamas.

Si fuera necesario, límpielo con el cepillo adjunto. El electrodo es sensible, por lo que debe limpiarse con cuidado y no se puede retorcer ni dañar. **No ponga en marcha la placa de cocción durante la limpieza.**



Suciedades incrustadas

Para suciedades incrustadas persistentes, puede pedir limpiador de Grill de Gel en su comercial especializado o bien en nuestro servicio de asistencia técnica al cliente (número de pedido 463582). Es apto para soporte de ollas, piezas de quemador y encimeras de acero inoxidable. Según necesidad deje que actúe sobre la suciedad durante la noche. Observe las indicaciones del producto de limpieza.

Coloración del quemador

Después de un uso prolongado, los quemadores (tapa, anillo y cabezal de los quemadores) se oscurecen a causa de un proceso de oxidación natural. Para eliminar esta coloración, proceda del siguiente modo:

- 1 Prepare una solución a partes iguales de vinagre con un 8 % de vinagre como máximo (vinagre de mesa) y agua caliente.

- 2 Introduzca las piezas coloradas del quemador durante como máximo 10 minutos. Elimine las manchas más persistentes con una bayeta o una esponja.
- 3 A continuación, enjuague las piezas del quemador con abundante agua y séquelas bien antes de utilizarlas de nuevo.

¡Atención! Una concentración demasiado fuerte o un tiempo de contacto excesivo con el vinagre podría provocar daños

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Solucionar anomalías

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

Anomalía	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende al activarlo, los indicadores de funcionamiento están apagados.	No hay alimentación de corriente.	Gire la maneta de mando a 0. Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El quemador no se enciende al activarlo, el indicador de funcionamiento del quemador activado destella.	Anomalía en el quemador o en la alimentación de gas.	Gire la maneta de mando a 0. Compruebe: ● ¿Están bien colocadas las piezas del quemador? ● ¿Está abierta la llave de cierre del gas? ● ¿Están limpios y secos los quemadores? ● ¿Aire en el tubo después de conectarlo por primera vez o de cambiar la bombona (gas líquido)? ● ¿Bombona de gas vacía (gas líquido)?
El quemador se apaga cuando está funcionando, los indicadores de funcionamiento se apagan y únicamente destella durante unos segundos el indicador del quemador afectado.	Anomalía en el quemador o en la alimentación de gas.	Gire todas las manetas de mando a 0. ¡Espere a que se enfríe el aparato! En ese quemador, compruebe lo siguiente: ● ¿Están bien colocadas las piezas del quemador? ● ¿Está sucio (restos de comida) o húmedo el electrodo? ● ¿El quemador está sucio por derrame de cocción? ● ¿Corriente de aire fuerte (p.ej. hay una ventana abierta justo detrás de la placa de cocción a gas)? ● ¿Bombona de gas vacía (gas líquido)?
Los quemadores se apagan cuando están funcionando y los indicadores de funcionamiento se apagan.	Fallo de corriente	Gire todas las manetas de mando a 0. Compruebe el suministro de corriente. Después de un fallo de corriente no se produce un reencendido automático.
Los quemadores se apagan cuando están funcionando y todos los indicadores de funcionamiento destellan.	Protección contra sobrecalentamiento	Gire todas las manetas de mando a 0. Espere a que los indicadores de funcionamiento dejen de destellar.
En la cocina huele a gas.	Posible puntos de fuga puede ser la conexión de la bombona de gas.	Comprobar estanqueidad de la bombona de gas.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Embalaje y aparatos viejos

Tanto el embalaje de los aparatos nuevos como los viejos, contienen materias primas valiosas y materiales reutilizables.

Por favor evacue cada una de las piezas de modo clasificado.

Consulte a su comercial especializado a través de las vías de evacuación actuales o en su ayuntamiento.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Índice

Indicações de segurança	24
Indicações gerais	24
Segurança durante a utilização	24
Segurança durante a limpeza	24
Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação	24
O seu aparelho novo	25
Placa de fogão a gás	25
Botões de comando	25
Acessórios especiais	25
Estrutura dos queimadores	26
Modo de funcionamento	26
Ajustar a placa de fogão	27
Ligar	27
Indicador de funcionamento	27
Monitorização electrónica da chama e reignição automática	27
Desligar	27
Tabela de ajuste e dicas	28
Dicas para cozer e fritar	28
Dicas para o wok	28
Instruções relativamente aos tachos/panelas	28
Tachos/panelas adequados	28
Instruções de utilização	29
Cuidados e Limpeza	29
Limpeza do aparelho	29
Limpar o eléctrodo	30
Sujidade incrustada	31
Descoloração dos queimadores	31
Não usar estes detergentes	31
Reparar falhas	31
Serviço de Apoio ao Cliente	32
Embalagem e resíduos de equipamentos	32
Eliminação ecológica	32

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

Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Indicações gerais

Verificar o aparelho depois de ter sido desembalado. Se forem detectados danos de transporte, não ligar o aparelho.

Este aparelho destina-se unicamente à utilização em cozinhas domésticas. Utilizar o aparelho exclusivamente para a preparação de refeições, nunca como aparelho de aquecimento.

O aparelho não pode ser utilizado sem vigilância por adultos e crianças, se os mesmos não tiverem as condições físicas ou mentais adequadas ou lhes faltarem os conhecimentos e a experiência necessários para utilizar o aparelho correctamente. Não deixar as crianças brincar com o aparelho nem com o material de embalagem.

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

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos decorrentes da não observação das instruções.

Segurança durante a utilização

Perigo de queimaduras! O aparelho aquece durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

Perigo de incêndio! Alimentos aquecidos em excesso podem provocar incêndios. Utilizar o aparelho sempre sob vigilância.

Perigo de incêndio! As zonas de cozinhar a gás ligadas sem um recipiente em cima, produzem um calor intenso. O aparelho e um eventual exaustor de fumos instalado por cima podem ser danificados ou incendiar-se. Utilizar as zonas de cozinhar a gás apenas com um recipiente em cima.

Perigo de queimaduras! Os recipientes vazios deixados nas zonas de cozinhar a gás ficam extremamente quentes. Existe o risco de queimaduras se se tocar nos mesmos. Nunca aquecer recipientes vazios.

Perigo de incêndio! A gordura e o óleo excessivamente quentes inflamam-se facilmente. A confecção de alimentos em gordura ou óleo deve ser feita sempre sob vigilância permanente. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Apague o fogo com uma tampa ou manta de incêndio.

Perigo de incêndio! Materiais inflamáveis podem incendiar-se por acção da chama de gás descoberta e do calor. Não guardar nem utilizar materiais

inflamáveis (por ex., sprays, produtos de limpeza) por baixo da placa de cozinhar ou nas proximidades imediatas. Nunca colocar objectos inflamáveis na placa de cozinhar.

Perigo de ferimentos! Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.

Perigo de curto-circuito! O isolamento dos cabos de aparelhos eléctricos pode derreter. Não colocar o cabo de ligação sobre zonas de cozinhar quentes.

Atenção! Danos provocados por calor em aparelhos ou móveis contíguos: Se o aparelho for utilizado durante muito tempo, são gerados calor e humidade. Por conseguinte, é necessária ventilação adicional. Abrir as janelas ou ligar um exaustor com evacuação para o exterior.

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

Atenção! Danos no aparelho provocados por acumulação de calor: Não aquecer assadeiras, frigideiras ou pedras para grelhar simultaneamente em vários queimadores.

Atenção! Anomalias do funcionamento: Rode sempre os botões reguladores para a posição zero, quando o aparelho não estiver em funcionamento.

Segurança durante a limpeza

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

Perigo de choque eléctrico! Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Atenção! Danos no aparelho: Não retire os botões de regulação para limpeza.

Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação

Perigo de ferimentos! Em caso de avarias ou danos no aparelho: retirar ou desligar os fusíveis. Fechar a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de ferimentos! As reparações mal feitas pode dar origem a perigos consideráveis. As reparações no aparelho só podem ser realizadas por um técnico qualificado. Se for necessária a reparação, contactar a Assistência Técnica.

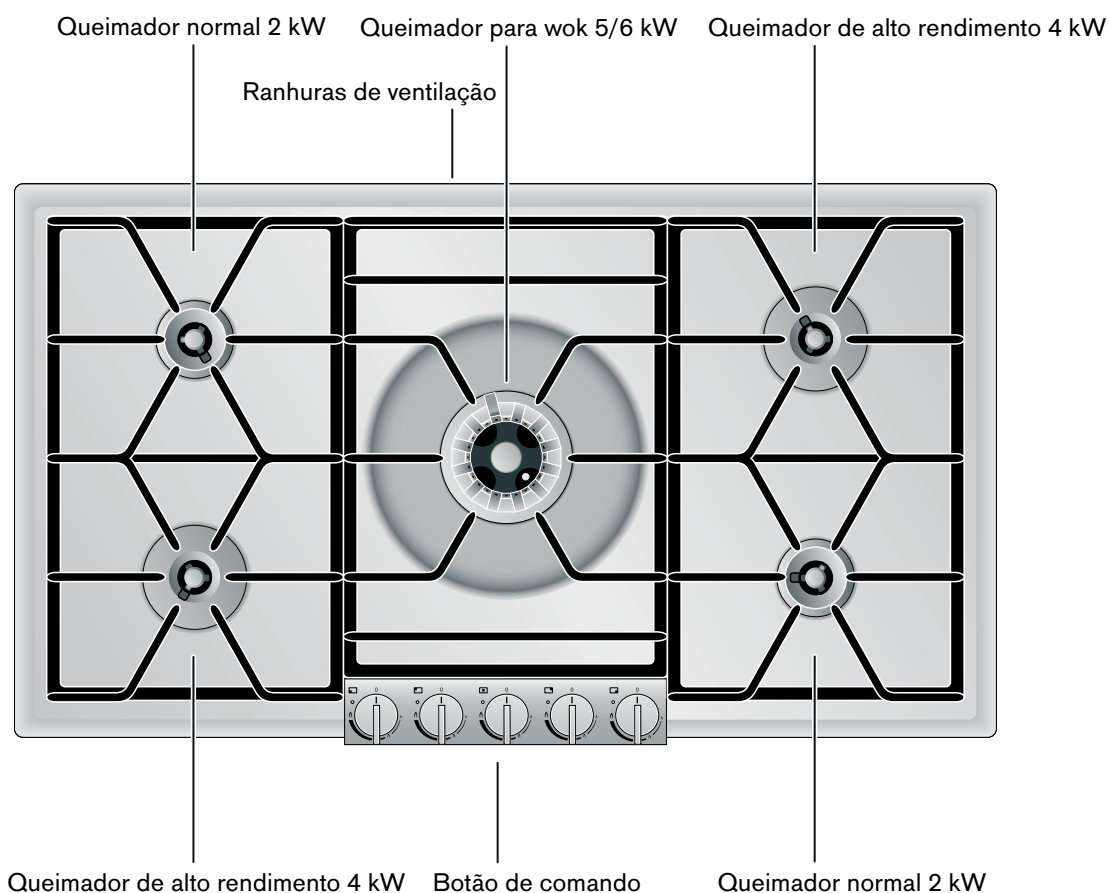
Perigo de ferimentos! Um cabo eléctrico ou uma mangueira de gás danificados têm de ser imediatamente substituídos pelo fabricante, o representante, a Assistência Técnica ou um técnico qualificado.

Para a conversão para outro tipo de gás, deve contactar a Assistência Técnica.

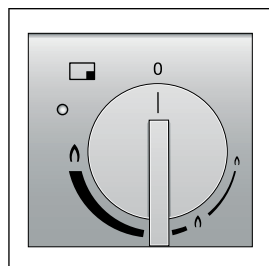
O seu aparelho novo

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

Placa de fogão a gás



Botões de comando



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

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

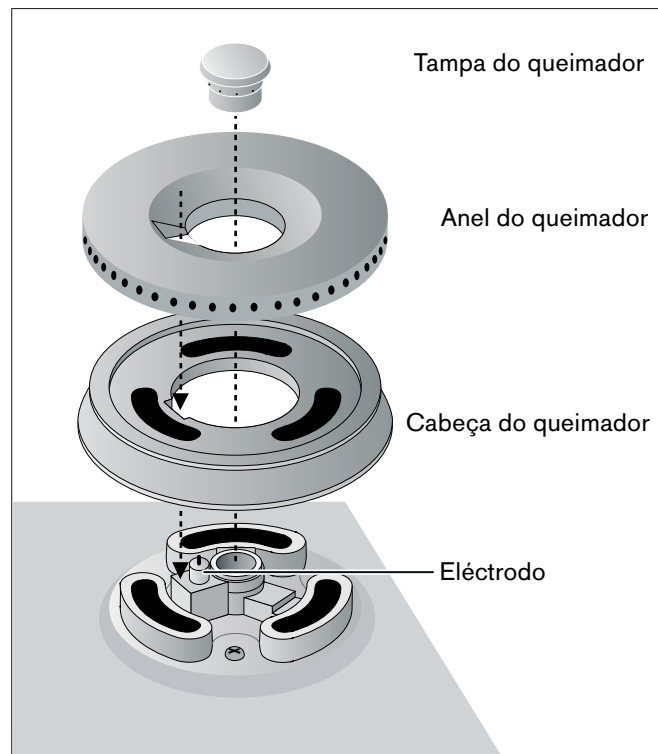
WP 400 001 Wok em material multicamadas. Com fundo abaulado e pega, Ø de 36 cm, 6 litros, 10 cm de altura.

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

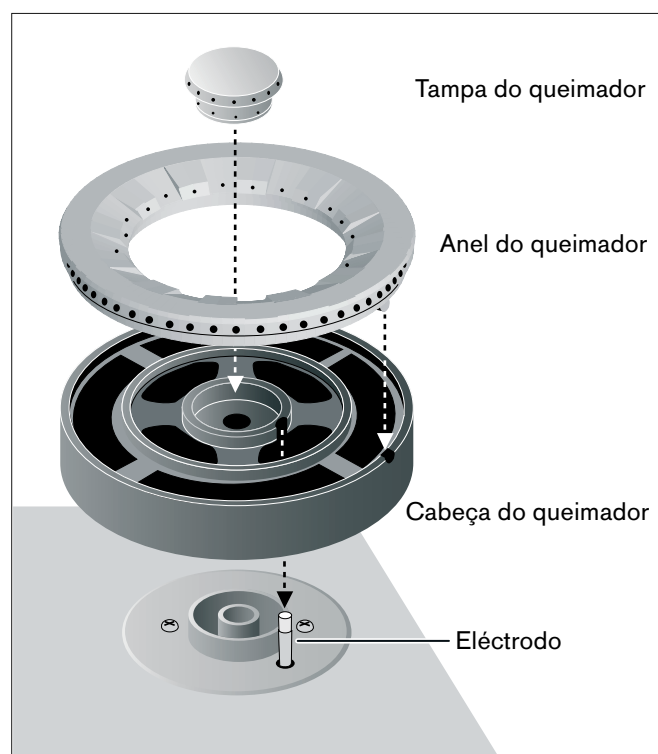
Estrutura dos queimadores

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

Estrutura do queimador normal / queimador de alto rendimento



Estrutura do queimador para wok

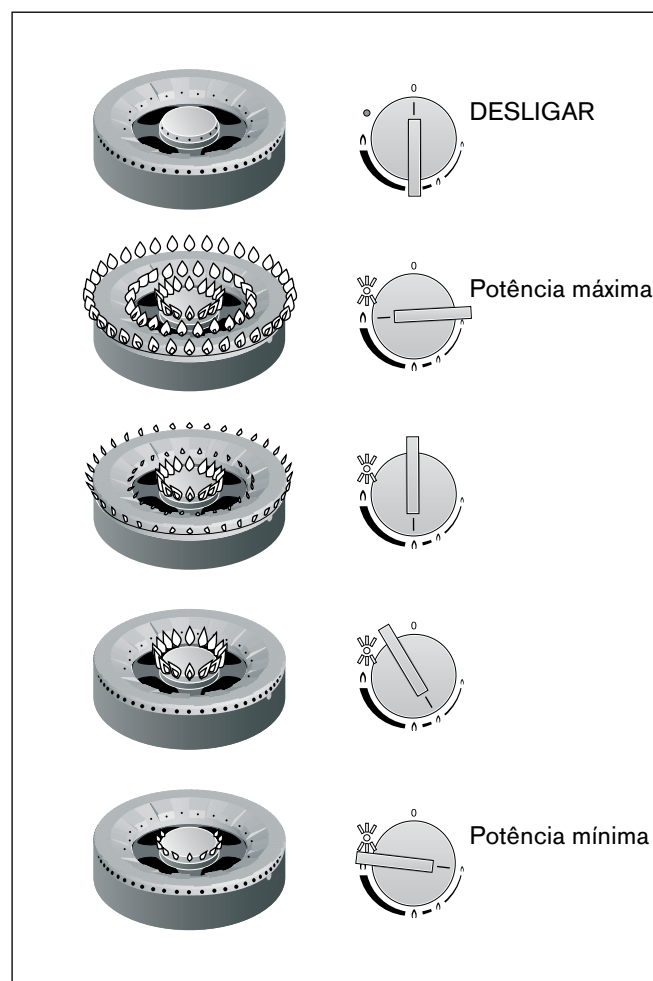


Modo de funcionamento

A placa de fogão a gás dispõe de dois queimadores normais (dois círculos de chamas), dois queimadores de alto rendimento (dois círculos de chamas) e um queimador para wok (três círculos de chamas).

O aparelho pode ser manuseado com uma mão, dispõe de ignição rápida automática, monitorização electrónica da chama e reignição automática.

Quando se roda o botão de comando, é activada a ignição. O ajuste entre a potência máxima e potência mínima pode ser regulado de forma contínua.



Ajustar a placa de fogão

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

Notas

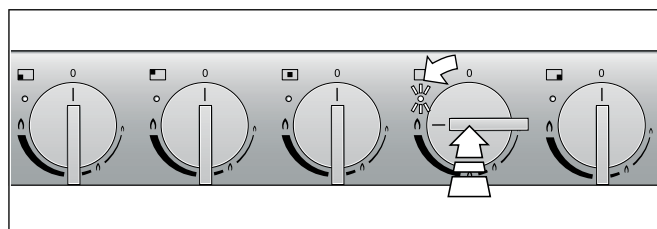
- Os queimadores só podem ser acesos se os apoios e todos os componentes dos queimadores estiverem encaixados de forma correcta.
- Os queimadores e o eléctrodo têm de estar limpos e secos.
- Utilizar apenas os acessórios estipulados. Não forrar a placa em aço inoxidável (p. ex. com folha de alumínio).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

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

Ligar

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

- 1 Coloque um tacho/panela adequado sobre o queimador pretendido.
- 2 Prima o respectivo botão de comando e rode o mesmo para a esquerda, para a posição pretendida. O queimador acende automaticamente.



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

Notas

- Se estiverem tachos grandes sobre as zonas de cocção, deve ligar-se a potência mínima.
- Sempre que se liga a placa de fogão a gás, o sistema electrónico efectua um auto-teste. Os eléctrodos entram em ignição e o queimador pretendido acende-se após poucos segundos. Se ligar mais queimadores, apenas o respectivo eléctrodos entra em ignição.

- Ao ligar a placa de fogão a gás, o sistema electrónico abre a alimentação do gás, o que provoca um breve ruído. Tal é normal.
- Em caso de falha de energia, o aparelho não funciona.

Indicador de funcionamento

Quando o queimador está em funcionamento e a arder, ilumina-se o indicador de funcionamento, ao lado do botão de comando. Em caso de falha, o indicador de funcionamento pisca.

Monitorização electrónica da chama e reignição automática

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

Se o queimador não se voltar a acender (p. ex. devido a sujidade resultante de alimentos derramados), o aparelho apaga todos os queimadores, e os indicadores de funcionamento das zonas de cocção ligadas piscam.

Rode todos os botões de comando para a posição 0. Os indicadores de funcionamento intermitentes apagam-se, com excepção do indicador do queimador em causa. Este continua a piscar mais uns segundos.

Aguarde até o aparelho ter arrefecido o suficiente, e verifique se todos os componentes deste queimador estão correctamente posicionados. Verifique se o queimador ou o eléctrodo apresentam sinais de sujidade (consultar a Tabela de anomalias).

Nota: No caso de uma anomalia num queimador, pode continuar a utilizar os outros queimadores, contudo, apenas depois de todos os botões de comando terem sido rodados para a posição 0.

Quando ligar o aparelho frio para a potência máxima, tenha atenção aos seguintes aspectos:

Em função do tipo e pressão de gás utilizados é possível que o eléctrodo entre em ignição, apesar de existir uma chama e, em seguida, se apague. Rode todos os botões de comando para a posição 0. Em seguida, rode o botão de comando da zona de cocção que pretende utilizar para uma posição inferior (não para a potência máxima) e aguarde 30 - 60 segundos, até o queimador ter aquecido. Agora pode utilizar o aparelho da forma habitual.

Desligar

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

Se todos os botões de comando forem rodados para a posição 0, o sistema electrónico fecha a alimentação do gás.

Tabela de ajuste e dicas

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

Dicas para cozer e fritar

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

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

Os alimentos que requerem um tempo de cocção maior devem ser cozinhados nas zonas de cocção de trás.

Para ferver, fritar e alourar grandes quantidades de alimentos, prefira os queimadores de alto rendimento ou o queimador para wok.

Dicas para o wok

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

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

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

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

Instruções relativamente aos tachos/panelas

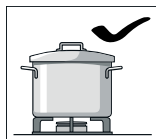
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

Tachos/panelas adequados

Queimador	Diâmetro recomendado da base da panela	Diâmetro mínimo da base da panela
Queimador normal	200 - 240 mm	90 mm
Queimador de alto rendimento	240 - 280 mm	90 mm
Queimador para wok	240 - 320 mm	160 mm

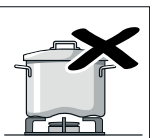
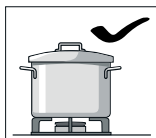
Não se devem utilizar panelas com um diâmetro inferior a 90 mm ou superior a 280 mm (320 mm para o queimador para wok). Se utilizar panelas maiores, é obrigatório respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o recipiente e objectos/móveis adjacentes inflamáveis. Respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o botão de comando ou o painel de comando e a panela ou frigideira. O recipiente não pode estar encostado ao painel de comando.

Instruções de utilização



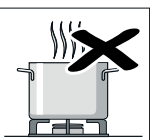
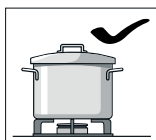
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

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

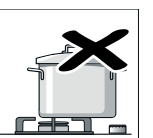
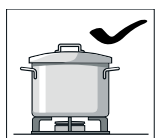


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

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

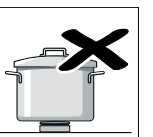
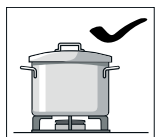


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o testó parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



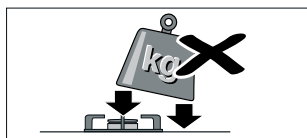
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

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



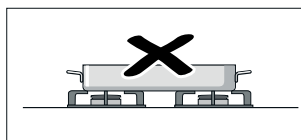
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

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



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

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



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

Cuidados e Limpeza

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Limpeza do aparelho

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

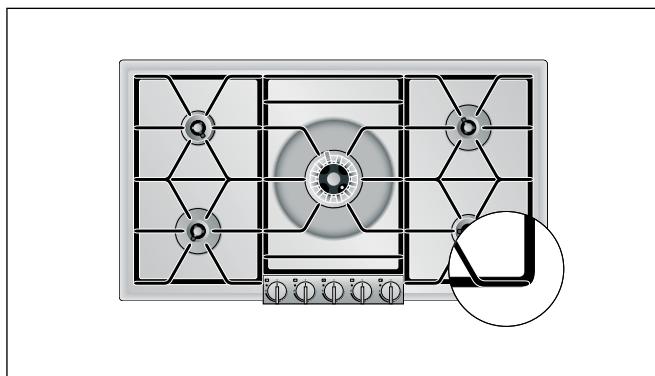
Mantenha as ranhuras de ventilação, na parte de trás do aparelho, sempre limpas. As ranhuras de ventilação não podem ser obstruídas.

Após uma utilização prolongada, a cor metálica clara dos queimadores (tampa, anel e cabeça dos queimadores) sofrem uma alteração devido a uma oxidação natural, e escurecem. Esta alteração não afecta a sua funcionalidade.

Limpar a placa de fogão a gás:

- 1 Em primeiro lugar, levantar um apoio lateralmente com ambas as mãos e, em seguida, retirar os outros dois apoios.
Atenção! A placa corre risco de ser riscada.
- 2 Retirar as tampas, anéis e cabeças dos queimadores. Os componentes dos queimadores só podem ser limpos em estado frio!
- 3 Amolecer os resíduos incrustados com um pouco de água com detergente. Tal permite limpar mesmo a sujidade mais resistente. Não utilizar produtos agressivos nem esponjas abrasivas.
- 4 Usar apenas um pouco de água para limpar a placa. Não pode entrar água nas partes inferiores dos queimadores.

- 5 A formação de calor pode provocar pequenas descolorações na superfície de aço inoxidável. Estas descolorações não devem ser areadas, uma vez que tal danifica a superfície. Aplicar um pouco de produto de tratamento de aço inoxidável de forma homogénea sobre a placa (não sobre o painel de comando!). Dessa forma, mantém-se uma superfície uniforme e é preservada a beleza da placa.
- 6 Secar os componentes dos queimadores. O aparelho só pode ser colocado em funcionamento com os componentes secos. Componentes de queimadores molhados provocam problemas na ignição, nomeadamente uma chama instável.
- 7 Ao montar o anel com a cabeça do queimador, colocar ambos sobre o queimador de forma a que as saliências encaixem nas respectivas reentrâncias. Observar a posição correcta dos componentes dos queimadores; estes têm de ficar nivelados.
- 8 **Importante:** Em primeiro lugar, voltar a pousar o apoio central (observar a correcta centragem sobre o queimador) e, em seguida, pousar os apoios laterais. Os cantos arredondados dos apoios laterais têm de estar orientados para os lados (ver ilustração).

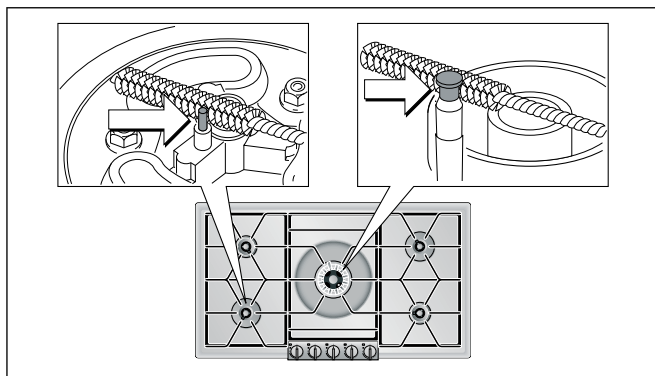


Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfícies em aço inoxidável	Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Usar apenas um pouco de água para fins de limpeza; não pode penetrar água no aparelho. Para a sujidade resistente e descolorações provocadas pelo calor pode encomendar um produto de limpeza para aço inoxidável no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 464524).
Apoios	Retirar com cuidado para efeitos de limpeza. Amolecer no lava-louça. Limpar com a escova da louça e detergente. Ter cuidado na zona dos elementos de borracha, para que não se soltem. Enxaguar com água limpa e secar bem antes de os voltar a colocar no respectivo sítio. Não lavar na máquina de lavar louça!
Tampas, anéis, cabeças dos queimadores (latão)	Remover resíduos grosseiros com um pano molhado e detergente. Para recuperar o brilho metálico original, polir a superfície com polidor de latão. Ter atenção para os orifícios não ficarem obstruídos. Ter atenção para não perder as peças pequenas. Não lavar na máquina de lavar louça!
Queimador para wok (ferro fundido, esmaltado)	Limpar com uma escova e detergente e secar muito bem antes de os voltar a colocar. Não lavar na máquina de lavar louça!
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Atenção! Danos no aparelho: Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.

Limpar o eléctrodo

Um eléctrodo sujo pode originar anomalias na ignição, nomeadamente na monitorização da chama.

Se necessário, limpar com a escova fornecida. O eléctrodo é sensível; limpar com cuidado, não rodar nem danificar. **Não ligar a placa durante a limpeza.**



Sujidade incrustada

Para a sujidade resistente e incrustada pode encomendar um gel de limpeza no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 463582). Este produto é adequado para os apoios, os componentes dos queimadores e para a placa em aço inoxidável. Se necessário, deixar actuar o produto durante a noite. Observe as instruções que constam na embalagem do produto de limpeza.

Descoloração dos queimadores

Após uma utilização prolongada, os queimadores (tampa, anel e cabeça dos queimadores) escurecem devido a uma oxidação natural. Para remover essa descoloração, proceda da seguinte forma:

- 1 Prepare uma solução, em partes iguais, de vinagre alimentar branco, com uma acidez máxima de 8 %, e água quente.
- 2 Não coloque os componentes dos queimadores nesta solução durante mais de 10 minutos. Remover manchas mais resistentes com um pano ou esponja.
- 3 Em seguida, enxaguar os componentes dos queimadores com água limpa e secá-los muito bem antes da utilização seguinte.

Atenção! Uma solução demasiado concentrada ou um contacto demasiado prolongado dos componentes dos queimadores danifica a superfície dos mesmos!

Não usar estes detergentes

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

Reparar falhas

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

Falha	Possível causa	Solução
O queimador não entra em ignição quando é ligado, os indicadores de funcionamento estão desligados.	Sem alimentação eléctrica.	Rodar o botão de comando para a posição 0. Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
O queimador não entra em ignição quando é ligado, o indicador de funcionamento do queimador ligado pisca.	Falha no queimador ou no fornecimento de gás.	Rodar o botão de comando para a posição 0. Verificar: ● Os componentes do queimador estão colocados correctamente? ● A válvula de corte do gás está aberta? ● O queimador está seco e limpo? ● Existe ar no tubo, após a primeira ligação ou após a troca de uma botija (em caso de gás liquefeito)? ● A botija de gás está vazia (em caso de gás liquefeito)?

Falha	Possível causa	Solução
O queimador apaga-se durante o funcionamento, os indicadores de funcionamento apagam-se, apenas o indicador do queimador em causa pisca durante alguns segundos.	Falha no queimador ou no fornecimento de gás.	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Aguardar até o aparelho ter arrefecido! Verificar os seguintes aspectos neste queimador: ● O queimador está colocado correctamente? ● Eléctrodo com sujidade (resíduos de alimentos) ou húmido? ● Queimador com sujidade resultante de alimentos derramados? ● Corrente de ar intensa (p. ex. janela aberta directamente atrás da placa de fogão a gás)? ● A botija de gás está vazia (em caso de gás liquefeito)?
Os queimadores apagam-se durante o funcionamento, os indicadores de funcionamento apagam-se.	Falha de energia	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Verificar a alimentação eléctrica. Após uma falha de energia não ocorre nenhuma reignição automática.
Os queimadores apagam-se durante o funcionamento, todos os indicadores de funcionamento piscam.	Protecção contra sobreaquecimento	Rodar todos os botões de comando para a posição 0. Aguardar até os indicadores de funcionamento pararem de piscar.
Cheira a gás na cozinha.	Possível fuga no ponto de ligação da botija de gás.	Verificar a estanqueidade do ponto de ligação da botija de gás.

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E	N.º FD
Serviço de Apoio ao Cliente ☎	

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

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.
Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Embalagem e resíduos de equipamentos

Tanto a embalagem de equipamentos novos como os resíduos de equipamentos contêm matérias-primas valiosas e materiais recicláveis.

Queira eliminar as respectivas peças de acordo com o tipo.

Para obter informações referentes às actuais formas de eliminação contacte o seu revendedor ou a sua Câmara Municipal ou Junta de Freguesia.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες ασφαλείας	34
Γενικές υποδείξεις	34
Ασφάλεια κατά τη χρήση	34
Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό	34
Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή	34
Η καινούργια σας συσκευή	35
Βάση εστιών αερίου	35
Κουμπιά χειρισμού	36
Ειδικός εξοπλισμός	36
Δομή των καυστήρων	36
Τρόπος λειτουργίας	36
Ρύθμιση της βάσης εστιών	37
Ενεργοποίηση	37
Ένδειξη λειτουργίας	38
Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη	38
Απενεργοποίηση	38
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	38
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	38
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	38
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	39
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	39
Υποδείξεις χρήσης	39
Φροντίδα και καθαρισμός	40
Καθαρισμός της συσκευής	40
Καθαρισμός του ηλεκτροδίου	41
Καμένη ρύπανση	41
Αλλαγή του χρώματος των καυστήρων	41
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	41
Άρση βλαβών	42
Σέρβις πελατών	43
Συσκευασία και παλιές συσκευές	43
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	43

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

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Γενικές υποδείξεις

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για τη χρήση στο σπίτι και στο οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το μαγείρεμα φαγητών, ποτέ ως συσκευή θέρμανσης.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση, όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή με τα υλικά της συσκευασίας.

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

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές, που οφείλονται σε μη τήρηση των οδηγιών.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα υπερθερμασμένα φαγητά μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιές. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο κάτω από επίβλεψη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Οι αναμμένες μαγειρικές εστίες αερίου χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη δημιουργούν μεγάλη θερμότητα. Η συσκευή και ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορούν να υποστούν ζημιά ή να πιάσουν φωτιά. Λειτουργείτε τις μαγειρικές εστίες αερίου μόνο με εναποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Σε περίπτωση επαφής κίνδυνος εγκαύματος. Μη θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λίπος ή λάδι είναι εύφλεκτο. Μαγειρεύετε φαγητά σε λίπος ή λάδι μόνο κάτω από συνεχή επίβλεψη. Μη σβήνετε ποτέ το λίπος ή το λάδι που καίγεται με νερό. Σβήνετε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν από την ανοιχτή φλόγα του αερίου και τη θερμότητα. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε κανένα εύφλεκτο υλικό (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη βάση εστιών ή πολύ κοντά στις εστίες. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτος αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Το ακατάλληλο μέγεθος των κατσαρολών, χαλασμένες ή λάθος τοποθετημένες κατσαρόλες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να λιώσει. Μην ακουμπάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Προσοχή! Ζημιές λόγω θερμότητας στις γειτονικές συσκευές ή έπιπλα: Όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία. Ένας πρόσθετος αερισμός είναι απαραίτητος. Ανοίξτε τα παράθυρα ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα που οδηγεί έξω.

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

Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή από συσσώρευση θερμότητας: Μη θερμαίνετε συγχρόνως με περισσότερους καυστήρες ψηλές φόρμες, τηγάνια ή πλάκες ψησίματος.

Προσοχή! Λειτουργική βλάβη: Όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία, γυρίζετε τα κουμπιά ρύθμισης πάντοτε στη μηδενική θέση.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό

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

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

Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρείτε τα κουμπιά χειρισμού.

Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή

Κίνδυνος τραυματισμού! Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή: Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια. Κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Από μη ενδεδειγμένες επισκευές μπορούν να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από ένα εξειδικευμένο άτομο. Σε περίπτωση επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Ένα χαλασμένο καλώδιο του ρεύματος ή ένας ελαττωματικός εύκαμπτος σωλήνας

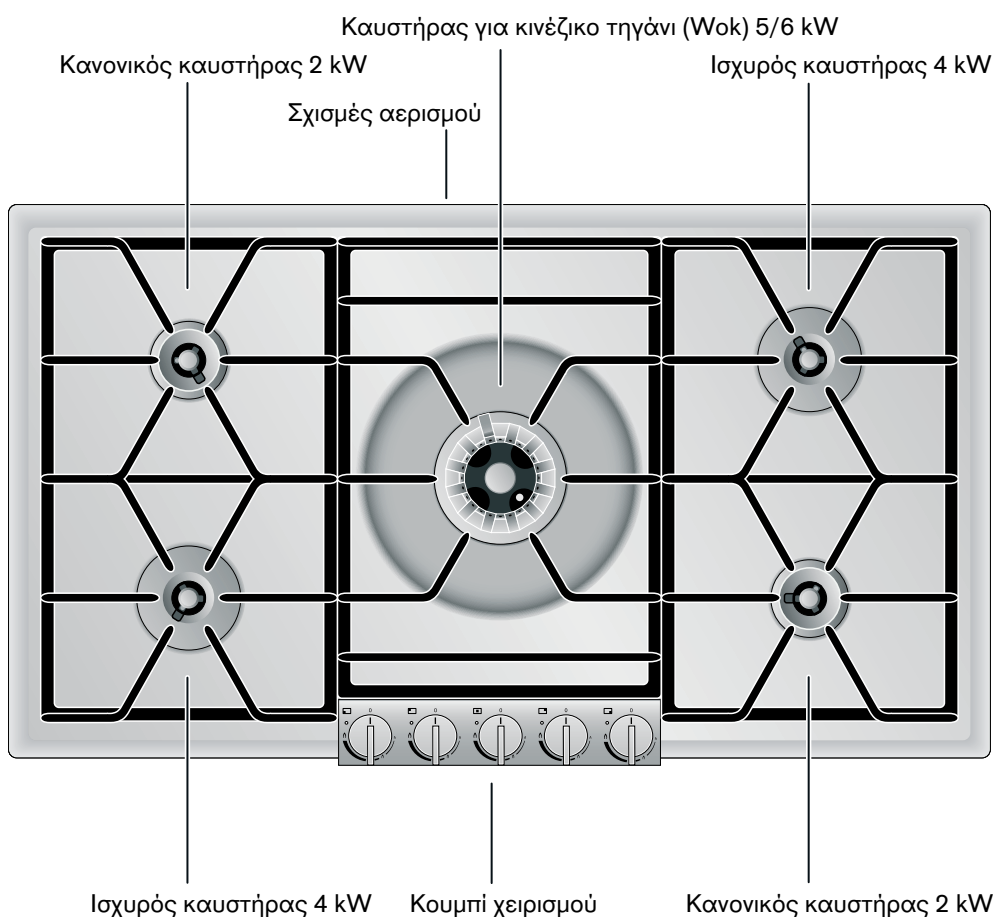
αερίου πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως από τον κατασκευαστή, τα υποκαταστήματα πωλήσεων, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή ένα εξειδικευμένο άτομο.

Για τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

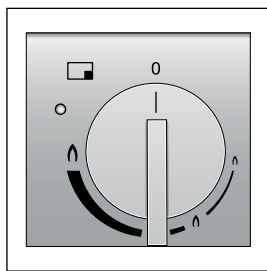
Η καινούργια σας συσκευή

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

Βάση εστιών αερίου



Κουμπιά χειρισμού



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

Ειδικός εξοπλισμός

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

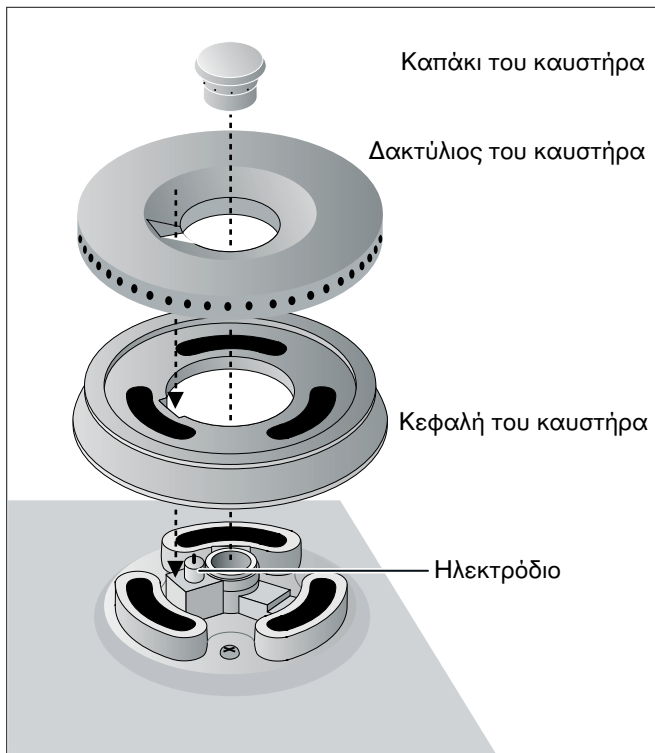
WP 400 001 Τηγάνι Wok από πολυστρωματικό υλικό. Με κυρτό πάτο και λαβή, Ø 36 cm, 6 λίτρα, ύψος 10 cm.

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

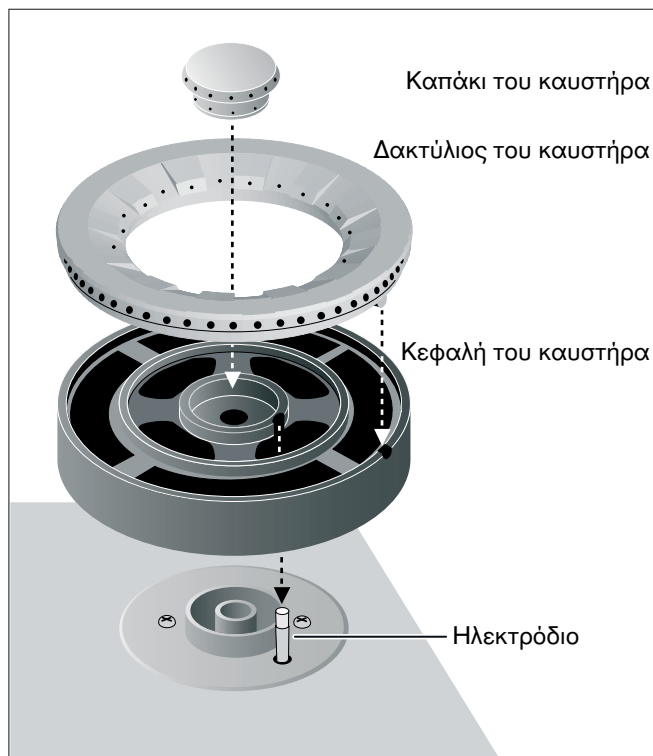
Δομή των καυστήρων

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

Δομή κανονικού καυστήρα / ισχυρού καυστήρα



Δομή καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)

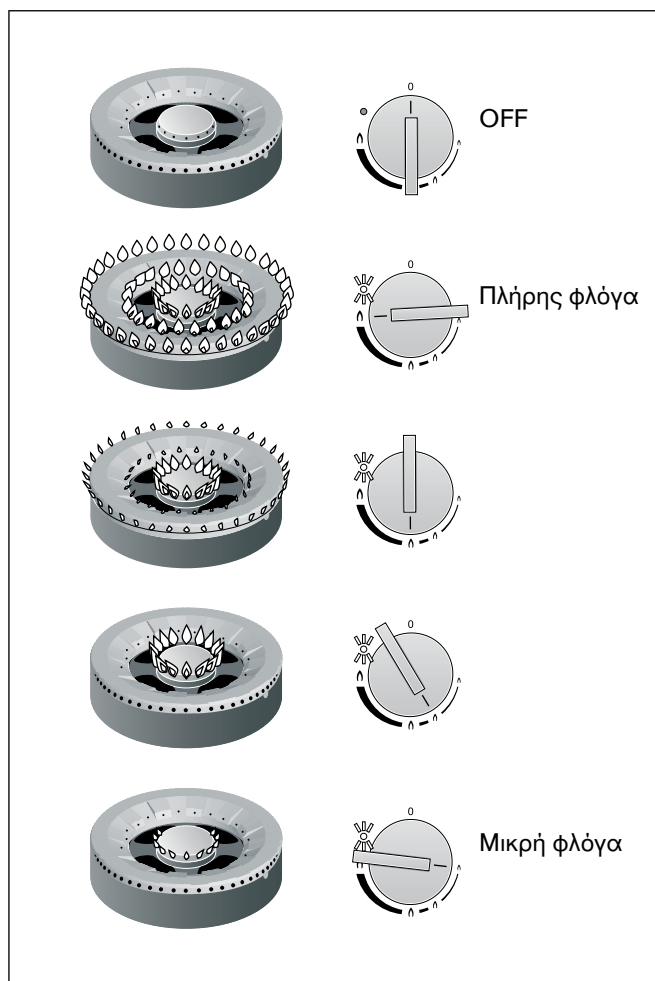


Τρόπος λειτουργίας

Η βάση των εστιών αερίου διαθέτει δύο κανονικούς καυστήρες (δύο κύκλοι φλόγας), δύο ισχυρούς καυστήρες (δύο κύκλοι φλόγας) και έναν καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (WOK) (τρεις κύκλοι φλόγας).

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διάταξη χειρισμού ενός χεριού, αυτόματη ταχεία ανάφλεξη, ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη.

Με το γύρισμα του κουμπιού χειρισμού ενεργοποιείται η ανάφλεξη. Η ισχύς μεταξύ πλήρους και μικρής φλόγας μπορεί να ρυθμιστεί συνεχώς.



Ρύθμιση της βάσης εστιών

Τα μαρκαρίσματα στα κουμπιά χειρισμού σας δείχνουν τη θέση του εκάστοτε καυστήρα και την ισχύ από πλήρη έως μικρή φλόγα. Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί συνεχώς.

Υποδείξεις

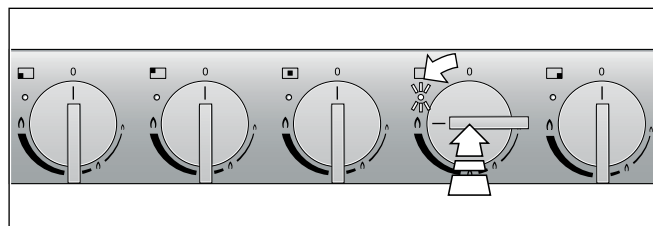
- Ανάψτε τις εστίες μαγειρέματος μόνο, όταν οι φορείς των μαγειρικών σκευών και όλα τα εξαρτήματα των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα.
- Ο καυστήρας και το ηλεκτρόδιο πρέπει να είναι καθαρός και στεγνός.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Μην καλύπτετε τη βάση των εστιών αερίου ανοξείδωτου χάλυβα (π.χ. με αλουμινόχαρτο).
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού στην πίσω πλευρά της βάσης εστιών αερίου.

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

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει μια αυτόματη ταχεία ανάφλεξη.

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



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

Υποδείξεις

- Σε περίπτωση που έχετε τοποθετήσει μεγάλες κασαρόλες πάνω στις εστίες μαγειρέματος, πρέπει να ανάψετε τις εστίες στη μικρή φλόγα.
- Σε κάθε ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου εκτελεί το ηλεκτρονικό σύστημα έναν αυτοέλεγχο. Όλα τα ηλεκτρόδια ενεργοποιούνται και ο επιθυμητός καυστήρας ανάβει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Όταν ενεργοποιήσετε περαιτέρω καυστήρες, ενεργοποιείται μόνο το εκάστοτε ηλεκτρόδιο.

- Κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών αερίου ανοίγει το ηλεκτρονικό σύστημα την παροχή αερίου, δημιουργώντας ένα μικρό θόρυβο. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.
- Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος η συσκευή δε βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας.

Ένδειξη λειτουργίας

Η ένδειξη λειτουργίας δίπλα στο κουμπί χειρισμού ανάβει, όταν ο καυστήρας βρίσκεται σε λειτουργία και υπάρχει φλόγα. Σε περίπτωση μιας βλάβης αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας.

Ηλεκτρονική επιτήρηση φλόγας και αυτόματη επανάφλεξη

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

Σε περίπτωση που η επανάφλεξη είναι ανεπιτυχής (π.χ. ρύπανση του καυστήρα από υπερχειλισμένο φαγητό), τότε απενεργοποιεί η συσκευή όλους τους καυστήρες και οι ενδείξεις λειτουργίας των ενεργοποιημένων εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν.

Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Οι αναβοσβήνουσες ενδείξεις λειτουργίας σβήνουν, εκτός της ένδειξης του αντίστοιχου καυστήρα. Αυτή αναβοσβήνει ακόμα για μερικά δευτερόλεπτα.

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά η συσκευή και ελέγξτε μετά σ' αυτό τον καυστήρα, εάν όλα τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι τοποθετημένα σωστά. Ελέγξτε, εάν ο καυστήρας ή το ηλεκτρόδιο είναι λερωμένα (βλέπε πίνακα βλαβών).

Υπόδειξη: Σε περίπτωση μιας βλάβης σ' έναν καυστήρα μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τους άλλους καυστήρες, αφού όμως πρώτα γυρίσετε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0.

Προσέξτε παρακαλώ, όταν ανάβετε την κρύα συσκευή σε πλήρη φλόγα:

Ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο τύπο αερίου και την πίεση αερίου είναι δυνατό, να ενεργοποιηθεί το ηλεκτρόδιο, παρόλο που υπάρχει μια φλόγα, και μετά να απενεργοποιηθεί. Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Γυρίστε τότε το κουμπί χειρισμού της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος σε μια μικρότερη βαθμίδα (όχι σε πλήρη φλόγα) και περιμένετε 30 - 60 δευτερόλεπτα, μέχρι να ζεσταθεί ο καυστήρας. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας ως συνήθως.

Απενεργοποίηση

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

Όταν τεθούν όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0, κλείνει το ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής την παροχή αερίου.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

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

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

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

Για το αρχικό βράσιμο, το τηγάνισμα σε φριτέζα και το σοτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση τους ισχυρούς καυστήρες ή τον καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok).

Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)

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

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

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

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

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

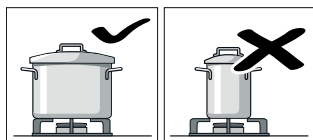
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διά- μετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμε- τρος πάτου κατσαρόλας
Κανονικός καυστή- ρας	200 - 240 mm	90 mm
Ισχυρός καυστή- ρας	240 - 280 mm	90 mm
Καυστήρας για κινέζικο τηγάνι (Wok)	240 - 320 mm	160 mm

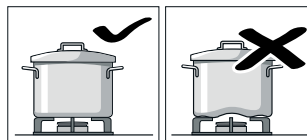
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 90 mm ή πάνω από 280 mm (320 mm για τον καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)). Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, πρέπει να υπάρχει μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και των εύφλεκτων αντικειμένων μια ελάχιστη απόσταση από 50 mm. Μεταξύ του κουμπιού χειρισμού ή της κονσόλας χειρισμού και της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να υπάρχει μια ελάχιστη απόσταση από 50 mm. Το μαγειρικό σκεύος δεν επιτρέπεται να ακουμπά την κονσόλα χειρισμού.

Υποδείξεις χρήσης



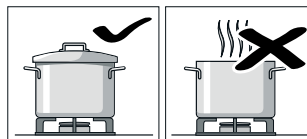
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

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

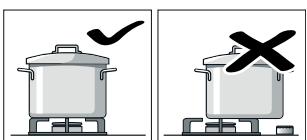


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

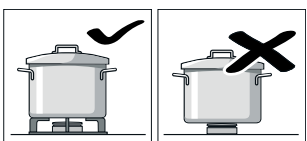


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



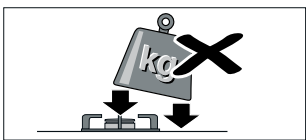
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

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



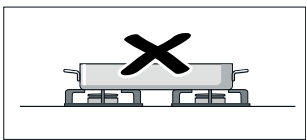
Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

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



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

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



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

Φροντίδα και καθαρισμός

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

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Καθαρισμός της συσκευής

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

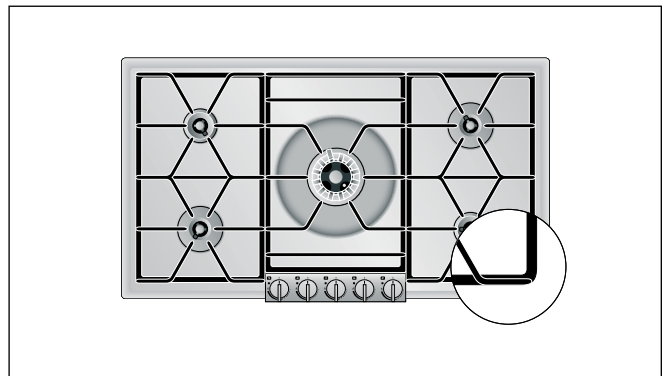
Κρατάτε καθαρές τις σχισμές αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής. Δεν επιτρέπεται να καλυφθούν οι σχισμές αερισμού.

Οι καυστήρες (καπάκι, δακτύλιος και κεφαλή καυστήρα) αλλάζουν μετά από μεγαλύτερη χρήση, λόγω φυσικής οξείδωσης, το ανοιχτόχρωμο μεταλλικό τους χρώμα και γίνονται πιο σκούροι. Η αλλαγή του χρώματος δεν επηρεάζει τη λειτουργία των καυστήρων.

Καθαρισμός της βάσης εστιών αερίου:

- 1 Σηκώστε πρώτα έναν πλευρικό φορέα των μαγειρικών σκευών με τα δύο χέρια προς τα επάνω, μετά απομακρύνετε τους δύο άλλους φορείς των σκευών.
Προσοχή! Η βάση των εστιών μπορεί να γρατσουνιστεί.
- 2 Απομακρύνετε το καπάκι, το δακτύλιο και την κεφαλή των καυστήρων. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα των καυστήρων μόνο σε κρύα κατάσταση!
- 3 Αφήστε να μουλιάσουν τα καμένα σημεία με λίγο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Έτσι διαλύεται ακόμα και η πολύ σκληρή ρύπανση. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά και τραχιά σφουγγάρια (γρατσουνίσματα).
- 4 Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της βάσης των εστιών μόνο λίγο νερό. Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό στα κάτω μέρη του καυστήρα.
- 5 Λόγω της έκλυσης θερμότητας μπορούν να παρουσιαστούν στην επιφάνεια ανοξείδωτου χάλυβα μικρές αλλαγές στο χρώμα. Μην τρίβετε αυτές τις αποχρώσεις, γιατί έτσι καταστρέφεται η επιφάνεια. Μοιράστε ομοιόμορφα και λεπτά τα υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα πάνω στη βάση των εστιών αερίου (όχι πάνω στην κονσόλα χειρισμού!). Έτσι αποκτάτε μια ομοιόμορφη επιφάνεια και η βάση εστιών παραμένει για πολύ χρόνο ωραία.

- 6 Στεγνώστε τα εξαρτήματα των καυστήρων. Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο με στεγνά εξάρτημα. Τα υγρά εξαρτήματα των καυστήρων οδηγούν σε προβλήματα ανάφλεξης ή σε μια ασταθή φλόγα.
- 7 Κατά τη συναρμολόγηση τοποθετήστε το δακτύλιο και την κεφαλή του καυστήρα πάνω στον καυστήρα έτσι, ώστε τα δόντια μανδάλωσης να ασφαλίζουν στις αντίστοιχες εγκοπές. Προσέξτε τη σωστή θέση των εξαρτημάτων των καυστήρων, πρέπει να είναι προσαρμοσμένα σωστά.
- 8 **Σημαντικό:** Τοποθετήστε ξανά πρώτα το μεσαίο φορέα των μαγειρικών σκευών (προσέξτε το σωστό κεντράρισμα πάνω από τον καυστήρα) και μετά τους πλευρικούς. Οι στρογγυλοποιημένες γωνίες των πλευρικών φορέων των μαγειρικών σκευών πρέπει να δείχνουν προς τα πλάγια (βλέπε εικόνα).



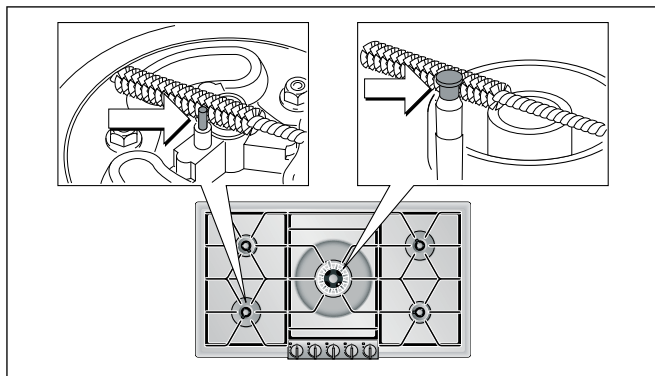
Μέρος συσκευής/εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Απλώστε το απορρυπαντικό με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μόνο λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα στη συσκευή. Για μεγάλη ρύπανση ή για τις αλλαγές στο χρώμα που οφείλονται στη θερμότητα στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο δικό μας σέρβις πελατών είναι διαθέσιμο ένα υλικό καθαρισμού ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 464524).
Φορέας μαγειρικών σκευών	Για τον καθαρισμό αφαιρέστε προσεκτικά το φορέα των μαγειρικών σκευών. Μουλιάστε τον στο νεροχύτη. Καθαρίστε τον με βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή των λάστιχων, για να μην ξεκολλήσουν. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το φορέα των μαγειρικών σκευών με καθαρό νερό και στεγνώστε τον προσεκτικά πριν την τοποθέτηση. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Μέρος συσκευής/εξω- τερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Καπάκι καυστήρα, δακτύλιος καυστήρα, κεφαλή καυστήρα (ορείχαλκος)	Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση μ' ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων. Για να αποκτήσετε ξανά την αρχική, μεταλλική γυαλάδα γυαλίστε με σπλβωτικό ορείχαλκου. Προσέξτε, να μην είναι φραγμένα τα ανοίγματα. Προσέξτε, να μη χαθούν να μικροεξαρτήματα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Κεφαλή καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok) (χυτή, εμαγιέ)	Καθαρίστε με μια βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε την προσεκτικά πριν την τοποθέτηση. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Κονσόλα χειρισμού	Καθαρίζετε την κονσόλα χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
Κουμπί χειρισμού	Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.

Καθαρισμός του ηλεκτροδίου

Ένα λερωμένο ηλεκτρόδιο μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες κατά την ανάφλεξη ή στην επιτήρηση της φλόγας.

Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε με τη συνημμένη βούρτσα. Το ηλεκτρόδιο είναι ευαίσθητο και απαιτεί προσεκτικό καθαρισμό, προσέξτε επίσης να μην το περιστρέψετε ή να μην προκαλέσετε κάποια άλλη ζημιά. **Μην ενεργοποιείτε τη βάση των εστιών αερίου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.**



Καμένη ρύπανση

Για σκληρή, καμένη ρύπανση μπορείτε να παραγγείλετε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο δικό μας σέρβις πελατών μια γέλη καθαρισμού γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582). Είναι κατάλληλη για τους φορείς των μαγειρικών σκευών, τα εξαρτήματα των καυστήρων και της βάσης των εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα. Όταν χρειάζεται, αφήστε τη γέλη να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα. Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.

Αλλαγή του χρώματος των καυστήρων

Μετά από μεγαλύτερη χρήση αλλάζουν χρώμα οι καυστήρες (καπάκι, δακτύλιος και κεφαλή του καυστήρα) λόγω φυσικής οξείδωσης και γίνονται πιο σκούροι. Προχωρήστε ως εξής, για να απομακρύνετε αυτές τις αποχρώσεις:

- 1 Ετοιμάστε ένα διάλυμα με την ίδια αναλογία από άσπρο ξίδι, το πολύ 8 % οξύ (ξίδι οικιακής χρήσης), και ζεστό νερό.
- 2 Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων με τις αποχρώσεις το πολύ για 10 λεπτά στο διάλυμα. Απομακρύνετε τους σκληρούς λεκέδες με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.
- 3 Στη συνέχεια πλύντε τα εξαρτήματα των καυστήρων καλά με καθαρό νερό και στεγνώστε τα εντελώς πριν την επόμενη χρήση.

Προσοχή! Ένα πολύ ισχυρό διάλυμα ή η επαφή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα των εξαρτημάτων των καυστήρων με το ξίδι καταστρέφει την εξωτερική επιφάνεια!

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.) δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο ή την κονσόλα χειρισμού
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

Άρση βλαβών

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση, οι ενδείξεις λειτουργίας είναι σβηστές.	Καμία παροχή ρεύματος.	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0. Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Ο καυστήρας δεν ανάβει κατά την ενεργοποίηση, η ένδειξη λειτουργίας του ενεργοποιημένου καυστήρα αναβοσβήνει.	Βλάβη στον καυστήρα ή στην παροχή αερίου.	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0. Ελέγξτε: - Είναι τα εξαρτήματα του καυστήρα τοποθετημένα σωστά; - Είναι η βάνα φραγής του αερίου ανοιχτή; - Είναι ο καυστήρας στεγνός και καθαρός; - Υπάρχει αέρας στο σωλήνα μετά την πρώτη σύνδεση ή την αλλαγή φιάλης (σε περίπτωση υγραερίου); - Είναι η φιάλη αερίου άδεια (σε περίπτωση υγραερίου);
Ο καυστήρας σβήνει κατά τη λειτουργία, οι ενδείξεις λειτουργίας σβήνουν, μόνο η ένδειξη του αντίστοιχου καυστήρα αναβοσβήνει ακόμα για μερικά δευτερόλεπτα.	Βλάβη στον καυστήρα ή στην παροχή αερίου.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει η συσκευή! Ελέγξτε σ' αυτόν τον καυστήρα: - Είναι τα εξαρτήματα του καυστήρα τοποθετημένα σωστά; - Είναι το ηλεκτρόδιο λερωμένο (υπολείμματα φαγητού) ή υγρό; - Είναι ο καυστήρας λερωμένος από χυμένο φαγητό; - Ισχυρό ρεύμα του αέρα (π.χ. ανοιχτό παράθυρο απευθείας πίσω από τη βάση εστιών αερίου); - Είναι η φιάλη αερίου άδεια (σε περίπτωση υγραερίου);
Οι καυστήρες σβήνουν κατά τη λειτουργία, οι ενδείξεις λειτουργίας σβήνουν.	Διακοπή ρεύματος	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Μετά από μια διακοπή του ρεύματος δεν πραγματοποιείται καμία αυτόματη επανάφλεξη.
Οι καυστήρες σβήνουν κατά τη λειτουργία, όλες οι ενδείξεις λειτουργίας αναβοσβήνουν.	Προστασία υπερθέρμανσης	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Περιμένετε, μέχρι να μην αναβοσβήνουν πλέον οι ενδείξεις λειτουργίας.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη στεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.

Σέρβις πελατών

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών ☎

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

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

Συσκευασία και παλιές συσκευές

Η συσκευασία των νέων συσκευών καθώς επίσης και οι παλιές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες και ανακυκλώσιμα υλικά.

Παρακαλώ αποσύρετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, χωρισμένα σε κατηγορίες.

Για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης πληροφορηθείτε παρακαλώ στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην αντίστοιχη υπηρεσία του δήμου σας.

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

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

9000516862 en, es, pt, el (910318)

GAGGENAU