

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VG 231

Gas wok

Wok Gas

Wok a gás

Κινέζικο τηγάνι (Wok) αερίου

Table of contents	3
Índice	12
Índice	21
Πίνακας περιεχομένων	30

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 wok	5
Control knob	5
Special accessories	5
Wok burner assembly	6
Operating principle	6
Operation	6
Switching on automatically	7
Switching on manually	7
Switching off	7
Thermoelectric flame monitoring	7
Settings table and tips	7
Tips for cooking and roasting	7
Cooking in the wok	7
Cookware recommendations	8
Suitable cooking vessels	8
Precautions for use	8
Care and cleaning	8
Cleaning	8
Burnt-in residues	9
Do not use these cleaners	9
Trouble shooting	10
After-sales service	11
Packaging and old appliances	11
Environmental protection	11

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! 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.

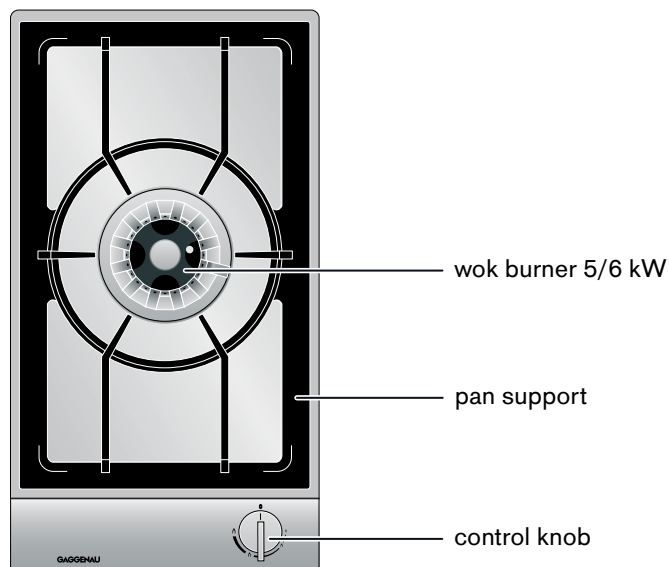
Risk of injury! A damaged electricity cable or gas hose must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

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

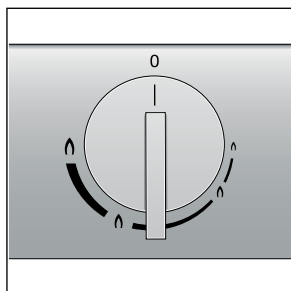
Your new appliance

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

Gas wok



Control knob



The markings show 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:

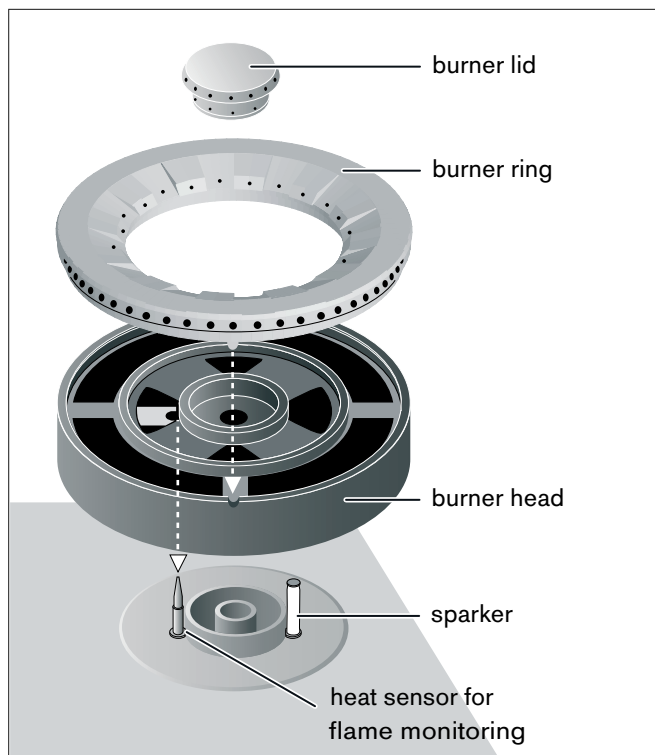
- | | |
|------------|--|
| VD 201 014 | stainless steel appliance cover |
| VD 201 034 | aluminium appliance cover |
| VV 200 014 | stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances |
| VV 200 034 | aluminium connection strip for combination with further Vario appliances |
| 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.

Note: If the appliance cover VD 201 has been fitted, reverse the pot grid after it has cooled down before closing the cover.

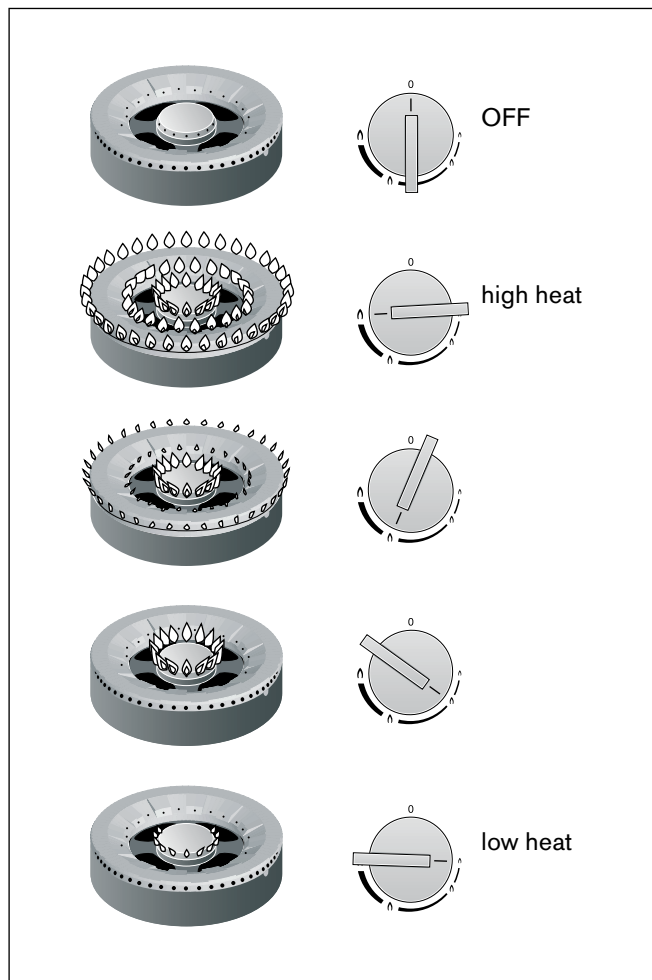
Wok burner assembly

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



Operating principle

The wok burner features three flame rings. Pressing down the control knob activates the ignition. The flame setting is infinitely variable between high and low.



Operation

The markings on the control knob show 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 ignition sparkers are clean and dry.
- Fully press down the control knob and keep it pressed, then turn it to the required position.
- After igniting, keep the control knob pressed for around 2 to 4 seconds more. The thermal sensor which controls the gas flow must be heated before the knob can be released.

- If the flame should not ignite within 2 to 4 seconds, turn the control knob further to the left to the low heat position and then back to the high heat position after ignition. It is often faster to ignite the burner in the low heat position because the various gases have a differing ignition response.
- Only use the recommended accessories. Do not cover the stainless steel cooktop base (e.g. with aluminium foil).

Switching on automatically

Your cooktop features ignition sparkers for automatic ignition.

- 1 Place a suitable pot or pan on the corresponding cooking position.
- 2 Fully press down the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required position. The burner lights automatically.
- 3 Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

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

Switching on manually

During a power cut you can ignite the burners manually.

- 1 Place a suitable pot or pan on the chosen burner.
- 2 Press the corresponding control knob and turn it anticlockwise to the required setting. Keep the control knob pressed.
- 3 Use a gas lighter or a match to ignite the burner. Keep the control knob pressed for a few seconds after ignition.

Switching off

Turn the corresponding control knob clockwise to the OFF position.

Thermoelectric flame monitoring

For your safety, this cooktop features thermoelectric flame monitoring. This prevents gas escaping, if a burner accidentally goes off during use (for example from a draught).

Should a burner accidentally go off during use, turn the control knob to the OFF position and wait at least 30 seconds before re-igniting the burner.

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.

Cooking in the wok

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

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

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

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

Cookware recommendations

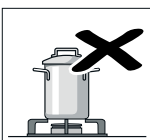
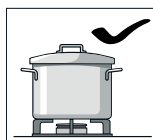
The following tips can help you save energy and avoid damage to your cookware.

Suitable cooking vessels

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

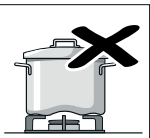
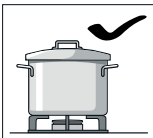
Pots with a diameter of less than 160 mm or more than 320 mm should not be used. When using large pots, pay attention to keeping to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and combustible surroundings. The cooking vessel should not touch the control panel.

Precautions for use



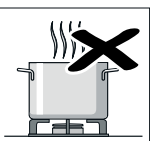
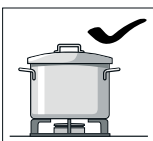
Use pots or pans which are the right size for each burner.

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

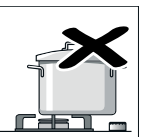
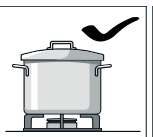


Do not use damaged pots or pans, which do not sit evenly on the cooktop, they may tip over.

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

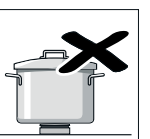
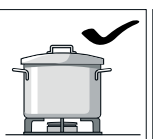


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



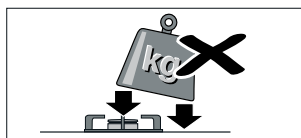
Always centre the pot or pan over the burner, otherwise it could tip over.

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



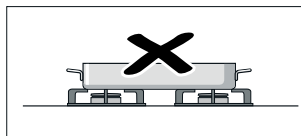
Place the pots or pans on the pan support, never directly on the burner.

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.

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

Cleaning the gas cooktop:

- 1 Take off the pan support with both hands.
Caution! Be careful not to scratch the stainless steel base.
- 2 Remove the burner lid, burner ring and burner head. 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.

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 discolouration 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	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. 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. Immediately remove residues of food containing acid from the control panel (e. g. vinegar, ketchup, mustard, marinade). You can order a suitable care product for the control panel (order number 311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.
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.

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.

Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- 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
Malfunction of the general electrical system.	The household fuse has tripped.	Check the fuse box if the fuse has tripped.
The electric ignition does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	Power cut	Ignite the burner with a lighter or a match.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Ensure the components are correctly positioned.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Check that the coupling is sound.
The burner goes off after ignition.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. Fully press control knob.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

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	13
Consejos y advertencias generales	13
Seguridad en el uso	13
Seguridad en la limpieza	13
Seguridad en el mantenimiento y reparaciones	13
Su nuevo aparato	14
Wok gas	14
Maneta de mando	14
Accesorios especiales	14
Estructura del quemador wok	15
Funcionamiento	15
Ajustar la placa de cocción	15
Encendido automático	16
Encendido a mano	16
Apagar	16
Controlador de llamas termoeléctrico	16
Tabla de ajuste y consejos	16
Consejos para cocinar y asar	16
Consejos acerca del Wok	16
Advertencias de uso	17
Recipientes de cocción apropiados	17
Indicaciones de uso	17
Cuidado y limpieza	17
Limpiar el aparato	18
Suciedades incrustadas	19
No use los medios de limpieza siguientes	19
Solucionar anomalías	19
Servicio de atención al cliente	20
Embalaje y aparatos viejos	20
Evacuación ecológica	20

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! 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.

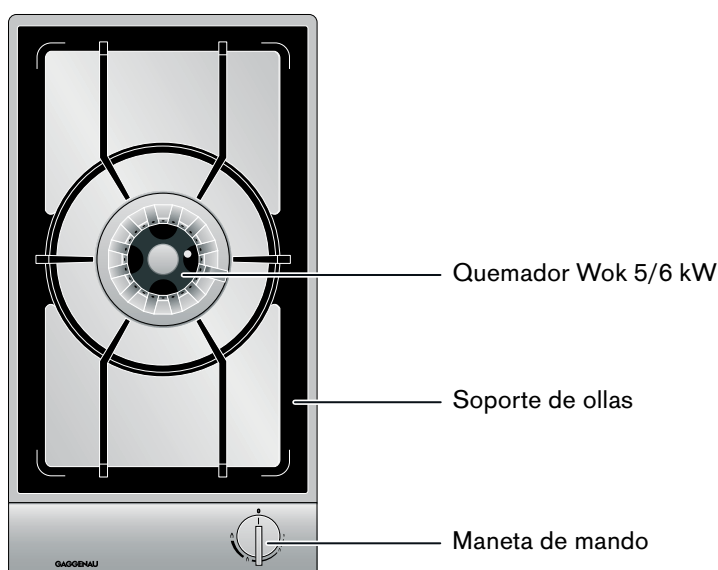
¡Peligro de lesiones! Se deberá solicitar al fabricante, a la empresa distribuidora, al Servicio de Asistencia Técnica o a un técnico la sustitución inmediata del cable de corriente o la manguera de gas.

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

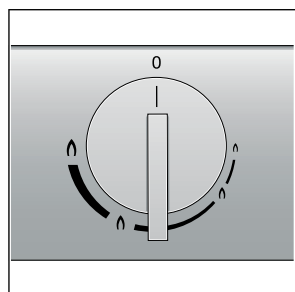
Su nuevo aparato

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

Wok gas



Maneta de mando



Las marcas en la maneta de mando muestran la graduación desde fuego pequeño hasta fuego completo. El ajuste es sin escalonamiento.

- | | |
|------------|--|
| VD 201 034 | Cubierta de aparatos de aluminio |
| VV 200 014 | Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario |
| VV 200 034 | Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario |
| 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.

Accesorios especiales

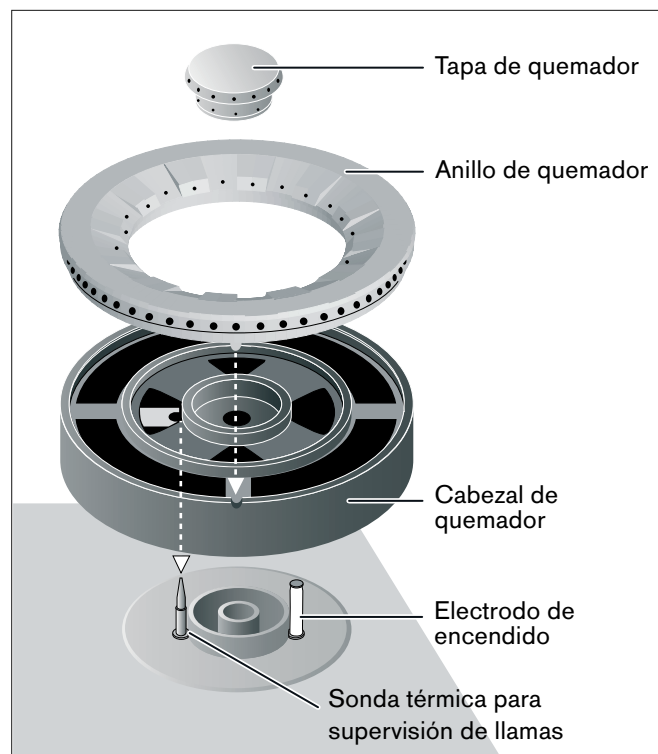
En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

- | | |
|------------|---|
| VD 201 014 | Cubierta de aparato de acero inoxidable |
|------------|---|

Nota: Con cubierta de aparato VD 201 montada, una vez enfriado el aparato, deberá girar el soporte de ollas antes de cerrar la cubierta del aparato.

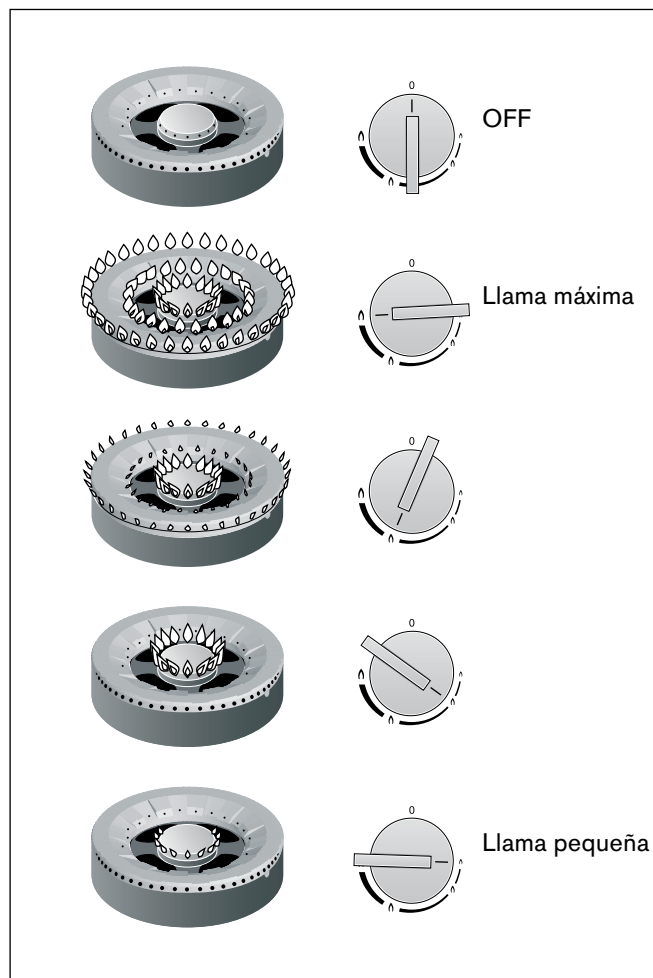
Estructura del quemador wok

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



Funcionamiento

El quemador wok dispone de tres círculos de llamas. Al presionar 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 de las manetas de mando indican la potencia de fuego pequeño a 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.
- Para encender un quemador, presione la maneta de mando hasta el topo y, sin soltarla, gírela a la posición deseada.
- Una vez encendido el quemador, mantenga presionada la maneta de mando entre 2 y 4 segundos para dar tiempo a que se caliente la sonda térmica que abre la vía de gas.

- Si la llama no prende entre 2 y 4 segundos, vuelva a girar la maneta de mando hacia la izquierda, hasta la posición de fuego pequeño, y, tras repetir el encendido, gírela de nuevo a la posición de fuego grande. Por norma general, el encendido en la posición de fuego pequeño suele resultar más rápido, ya que distintos gases presentan unas características de encendido diferentes.
- Utilizar sólo el accesorio prescrito. No cubrir la encimera de acero inoxidable (p. ej. con lámina de aluminio).

Encendido automático

Su encimera de gas dispone de electrodo de encendido para el encendido eléctrico.

- 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.
- 3 Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

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

Encendido a mano

En caso de un fallo de corriente puede encender el quemador a mano.

- 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. Mantenga la maneta de mando presionada.
- 3 Encienda el quemador con un encendedor o bien usando una cerilla. Mantenga la maneta de mando después de su encendido pulsada durante unos segundos.

Apagar

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

Controlador de llamas termoeléctrico

La placa de cocción va dotada para su seguridad con un controlador de llamas termoeléctrico. Este controlador evita que pueda salir gas en caso de que se apague el quemador durante su funcionamiento inesperadamente (p. ej. debido a una corriente de aire).

Si se apaga el quemador durante el funcionamiento inesperadamente, gire la maneta de mando a la posición 0 y espere como mínimo 30 segundos antes de volver a encender el quemador.

Tabla de ajuste y consejos

Rango de ajuste	Métodos de cocción	Ejemplos
Llama máxima $\uparrow$	Cocción inicial	Agua
	Sofreir	Carne
	Calentar	Grasa, Líquidos
	Ebullición	Sopas, Salsas
	Escaldar	Verduras
Desde $\uparrow$ hasta $\uparrow$	Asado	Carne, Pescado, Patatas
	Hornear	Platos con harina, platos con huevo
	Cocción a fuego lento	Albóndiga de patata, Salchicha hervida, carne para cocidos
	Batir	Cremas, Salsas
	Continuar la cocción	Sopas, Patatas
	Cocción a vapor	Verdura, Pescado
	Rehogar	Verdura, Fruta, Pescado
	Asar a fuego lento	Estofado, Asado, Verdura
Llama pequeña $\uparrow$	Descongelar	Alimentos congelados
	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.

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 cacahuetes.

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

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

Advertencias de uso

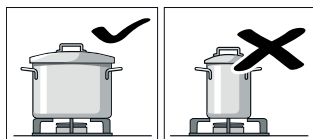
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

Recipientes de cocción apropiados

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

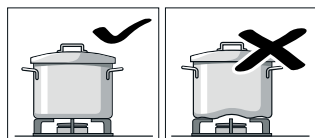
No se deben emplear cazuelas con un diámetro inferior a 160 mm y superior a 320 mm. En caso de utilizarse cazuelas de mayor tamaño, se deberá dejar una distancia de como mínimo 50 mm entre el recipiente y los componentes inflamables. Entre la maneta de mando o el cuadro de mando y la cazuela o sartén debe dejarse una distancia de como mínimo 50 mm. El recipiente no se puede colocar junto al cuadro de mando.

Indicaciones de uso



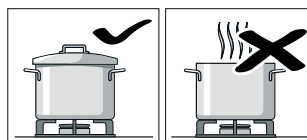
Utilice recipientes de cocción de tamaño apropiado al quemador correspondiente.

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

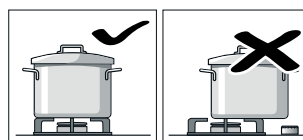


No utilice recipientes de cocción deformados que no asienten de forma estable sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

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

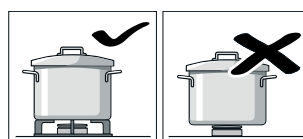


No cocine sin tapa o si se encuentra desplazada la tapa. Se derrocha gran parte de la energía.



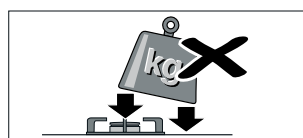
Coloque el recipiente de cocción en el centro por encima del quemador, de lo contrario podría volcar el recipiente.

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



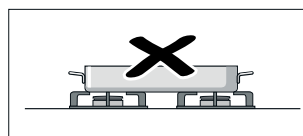
Coloque las ollas sobre soporte de ollas y no directamente sobre los quemadores.

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.

Cuidado y limpieza

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

⚠ ¡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.

La tapa del quemador y el anillo del quemador tras un uso prolongado, pierden su color metálico claro y adquieren una tonalidad más oscura a causa de la oxidación. El cambio de color no influye en su funcionalidad.

Limpiar la placa de cocción a gas:

- 1 Levantar el soporte de ollas con ambas manos hacia arriba.
¡Atención! La placa podría sufrir arañazos.
- 2 Extraiga la tapa, el anillo 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 panel 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.

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero	Aplicar detergente con un paño blando 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 limpiar con lavavajillas!
Tapa, anillo y cabezal del quemador	Desmóntela para limpiarla. Límpiela en el fregadero con una bayeta y detergente. Para restablecer el brillo metálico original del anillo y la tapa del quemador, se pueden pulir con pulimento para latón. Durante esta operación, preste atención a que no se obstruyan los orificios del anillo del quemador. ¡No limpiar con lavavajillas!
Panel de mando	Limpie con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Los alimentos ácidos que caigan sobre el panel de mando se han de eliminar de inmediato (p. ej. vinagre, ketchup, mostaza, escabeches, zumo de limón). Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpie 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.

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.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

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
Anomalía eléctrica en general.	Se ha disparado la protección doméstica.	Comprobar en el cuadro de protección si se han disparado los interruptores automáticos.
El encendido eléctrico no funciona.	Entre los electrodos de encendido y los quemadores pueden existir restos de alimentos o bien de productos de limpieza.	El espacio intermedio entre el electrodo de encendido y el quemador deberá estar limpio.
	Los quemadores están húmedos.	Secar bien las tapas de quemadores.
	Las tapas de quemadores no están colocadas correctamente.	Compruebe si esta la tapa asentada correctamente.
	Fallo de corriente	Encender el quemador manualmente.
Llama de quemador irregular	Las piezas de los quemadores no están colocadas correctamente.	Colocar las piezas de los quemadores correctamente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.
Aparentemente el flujo de gas parece normal, sin embargo no sale gas.	Las válvulas interconectadas están cerradas.	Abrir las válvulas interconectadas.
	En caso de utilizar una bombona de gas, compruebe de que no esté vacía.	Sustituir la bombona de gas.
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.
El quemador se apaga de inmediato tras encender.	No ha accionado la maneta de mando el suficiente tiempo.	Una vez encendido el quemador, mantener presionada la maneta de mando unos segundos más. Pulsar firmemente.
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Limpiar los orificios del quemador.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



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

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	22
Indicações gerais	22
Segurança durante a utilização	22
Segurança durante a limpeza	22
Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação	22
O seu aparelho novo	23
Wok a gás	23
Botões de comando	23
Acessórios especiais	23
Estrutura do queimador para wok	24
Modo de funcionamento	24
Ajustar a placa de fogão	24
Ignição automática	25
Ignição manual	25
Desligar	25
Dispositivo de monitorização termoelétrica de chamas	25
Tabela de ajuste e dicas	25
Dicas para cozer e fritar	25
Dicas para o wok	25
Instruções relativamente aos tachos/panelas	26
Tachos/panelas adequados	26
Instruções de utilização	26
Cuidados e Limpeza	27
Limpeza do aparelho	27
Sujidade incrustada	28
Não usar os seguintes produtos de limpeza	28
Reparar falhas	28
Serviço de Apoio ao Cliente	29
Embalagem e resíduos de equipamentos	29
Eliminação ecológica	29

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! 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.

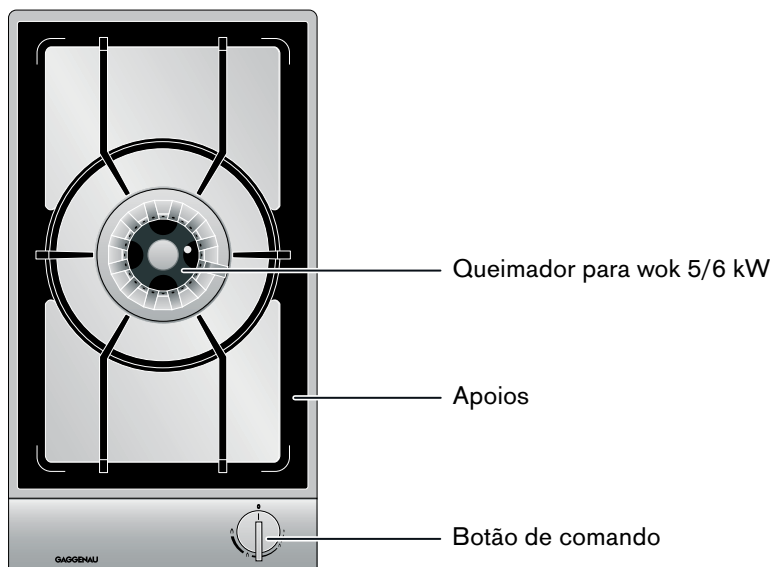
Perigo de ferimentos! Um cabo eléctrico ou uma mangueira de gás danificados têm de ser imediatamente substituídos pelo fabricante, o representante, a Assistência Técnica ou um técnico qualificado.

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

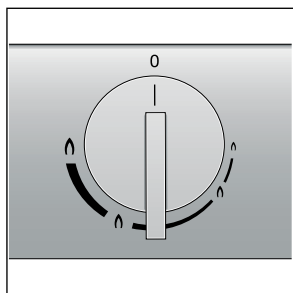
O seu aparelho novo

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

Wok a gás



Botões de comando



As marcações nos botões de comando indicam a potência, desde a potência máxima à mínima. O ajuste é contínuo.

VV 200 034 Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

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.

Nota: Com a cobertura do aparelho VD 201 montada tem de rodar o apoio antes de fechar a cobertura do aparelho, depois de o aparelho ter arrefecido.

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

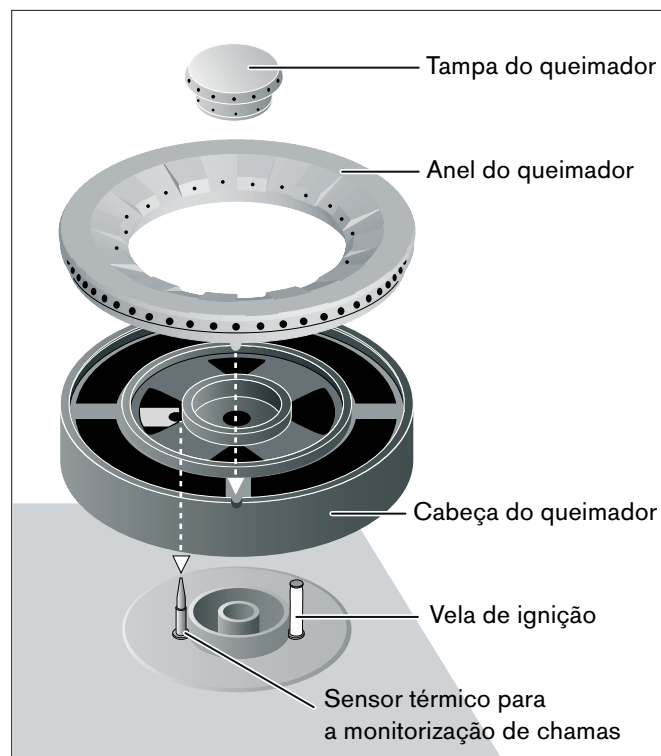
VD 201 014 Cobertura do aparelho em aço inoxidável

VD 201 034 Cobertura do aparelho em alumínio

VV 200 014 Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario

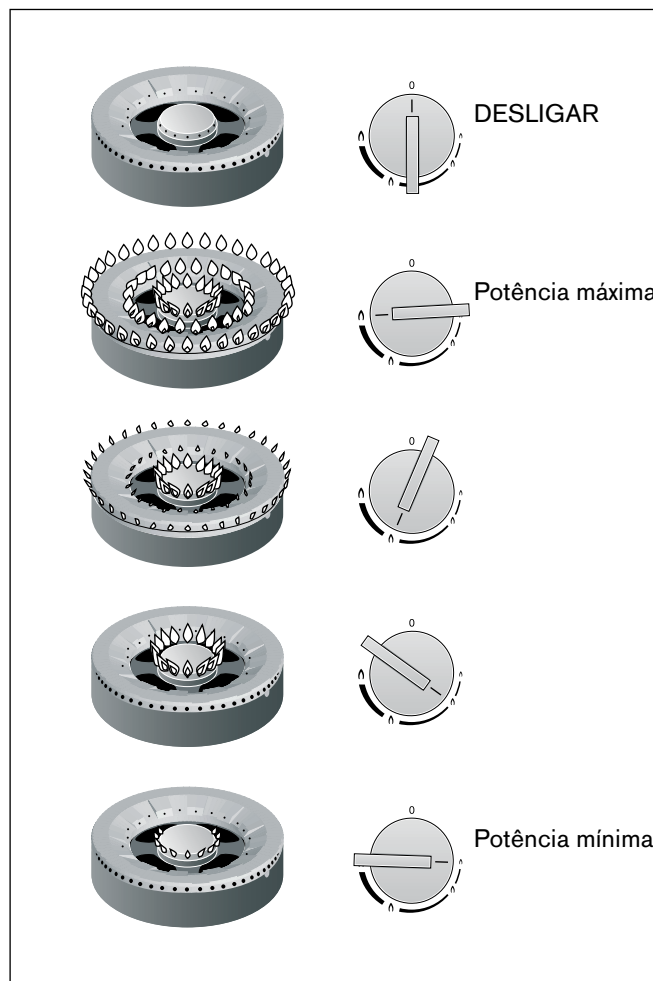
Estrutura do queimador para wok

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



Modo de funcionamento

O queimador para wok possui três círculos de chamas. Quando se pressiona 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 potência, desde a potência máxima à potência 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 as velas de ignição têm de estar limpos e secos.
- Para proceder à ignição, pressionar e manter o botão de comando pressionado até ao batente e, em seguida, rodá-lo para a posição pretendida.
- Após a ignição, manter o botão de comando pressionado durante aprox. 2 a 4 segundos, uma vez que o sensor térmico, que abre o gás, tem de aquecer primeiro.

- Se a chama não acender num período de 2 a 4 segundos, rodar o botão de comando mais para a esquerda, para a posição mínima e, após a ignição, voltar a rodá-lo para a posição máxima. Muitas vezes, proceder à ignição na posição mínima é mais rápido, porque os diferentes gases possuem diferentes comportamentos de ignição.
- Utilizar apenas os acessórios estipulados. Não forrar a placa em aço inoxidável (p. ex. com folha de alumínio).

Ignição automática

A placa de fogão a gás dispõe de velas de ignição para a ignição eléctrica.

- 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.
- 3 Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

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

Ignição manual

Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser acesos manualmente.

- 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. Mantenha o botão de comando premido.
- 3 Acenda o queimador com um isqueiro ou um fósforo. Após a ignição, mantenha o botão de comando premido durante alguns segundos.

Desligar

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

Dispositivo de monitorização termoelectrica de chamas

Para sua segurança, a placa de fogão está equipada com um dispositivo de monitorização termoelectrica de chamas. Se o queimador se apagar acidentalmente durante o funcionamento (p. ex. com uma corrente de ar) este impede a fuga de gás.

Se o queimador se apagar acidentalmente durante o funcionamento, rode o botão de comando para a posição 0 e aguarde pelo menos 30 segundos, antes de voltar a acender o queimador.

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.

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

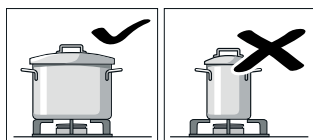
As seguintes instruções ajudam a poupar energia e a evitar danos nos tachos/panelas.

Tachos/panelas adequados

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

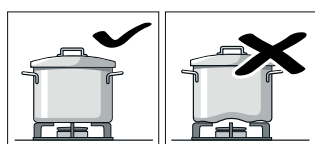
Não se devem utilizar panelas com um diâmetro inferior a 160 mm ou superior a 320 mm. Se utilizar panelas maiores, é obrigatório respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o recipiente e objectos/móveis adjacentes inflamáveis. Respeitar uma distância mínima de 50 mm entre o botão de comando ou o painel de comando e a panela ou frigideira. O recipiente não pode estar encostado ao painel de comando.

Instruções de utilização



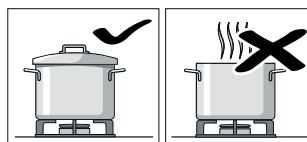
Utilize tachos/panelas de tamanho adequado para o respectivo queimador.

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

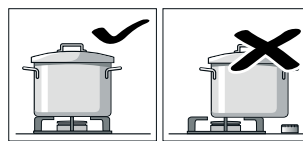


Não use tachos/panelas que não tenham um apoio estável sobre a placa de fogão, pois estes poderão tombar.

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

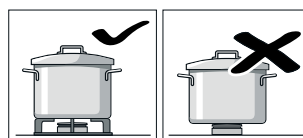


Não cozinhe com panelas destapadas ou com o tacho parcialmente colocado. Grande parte da energia é desperdiçada.



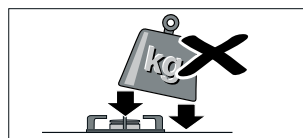
Coloque o tacho/panela centrado sobre o queimador, caso contrário pode tombar.

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



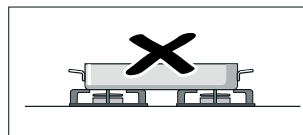
Coloque os tachos sobre os apoios, nunca directamente sobre os queimadores.

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



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

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



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

Cuidados e Limpeza

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

Perigo de 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.

Após uma utilização prolongada, a cor metálica clara da tampa e do anel 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 Elevar os apoios com ambas as mãos.
Atenção! A placa corre risco de ser riscada.
- 2 Retirar a tampa, anel e cabeça dos queimadores. Os componentes dos queimadores só podem ser limpas 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.

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!
Tampa, anel e cabeça dos queimadores	Retirar para efeitos de limpeza. Limpar no lava-louça com um pano e detergente da louça. Para recuperar o brilho metálico original, o anel e a tampa dos queimadores podem ser polidos com polidor de latão. Ter atenção para os orifícios do anel do queimador não ficarem obstruídos. 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. Remover imediatamente alimentos ácidos (p. ex. vinagre, ketchup, mostarda, marinadas, sumo de limão) que tenham caído no painel de comando. Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, 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.

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.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- 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
Falha no sistema electrónico geral.	O fusível disparou.	Verificar no quadro eléctrico se o fusível disparou.
A ignição eléctrica não funciona.	É possível que se encontrem resíduos de alimentos ou produtos de limpeza entre as velas de ignição e os queimadores.	O espaço entre a vela de ignição e o queimador tem de estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Limpar bem as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores não estão colocadas correctamente.	Verificar se as tampas estão colocadas correctamente.
	Falha de energia	Acender o queimador manualmente.
Chama irregular	Os componentes dos queimadores não estão colocados correctamente.	Colocar os componentes dos queimadores correctamente.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.
O fluxo de gás não aparenta ser normal, ou não sai gás nenhum.	As válvulas intermédias estão fechadas.	Abrir as válvulas intermédias.
	Em caso de utilização de uma botija de gás, certifique-se de que a mesma não está vazia.	Substituir a botija de gás.
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.
O queimador apaga-se imediatamente após a ignição.	Não manteve o botão de comando premido o tempo suficiente.	Depois de acender o queimador, manter o botão de comando premido durante alguns segundos. Premir com força.
	As aberturas do queimador apresentam sujidade.	Limpar as aberturas do queimador.

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

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

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

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	31
Γενικές υποδείξεις	31
Ασφάλεια κατά τη χρήση	31
Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό	31
Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή	31
Η καινούργια σας συσκευή	32
Κινέζικο τηγάνι (Wok) αερίου	32
Κουμπιά χειρισμού	32
Ειδικός εξοπλισμός	32
Δομή του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)	33
Τρόπος λειτουργίας	33
Ρύθμιση της βάσης εστιών	33
Αυτόματη ανάφλεξη	34
Ανάφλεξη με το χέρι	34
Απενεργοποίηση	34
Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας	34
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	34
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	34
Συμβουλές για το κινέζικο τηγάνι (Wok)	34
Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη	35
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	35
Υποδείξεις χρήσης	35
Φροντίδα και καθαρισμός	36
Καθαρισμός της συσκευής	36
Καμένη ρύπανση	37
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	37
Άρση βλαβών	38
Σέρβις πελατών	39
Συσκευασία και παλιές συσκευές	39
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	39

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 εύφλεκτα. 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! 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.

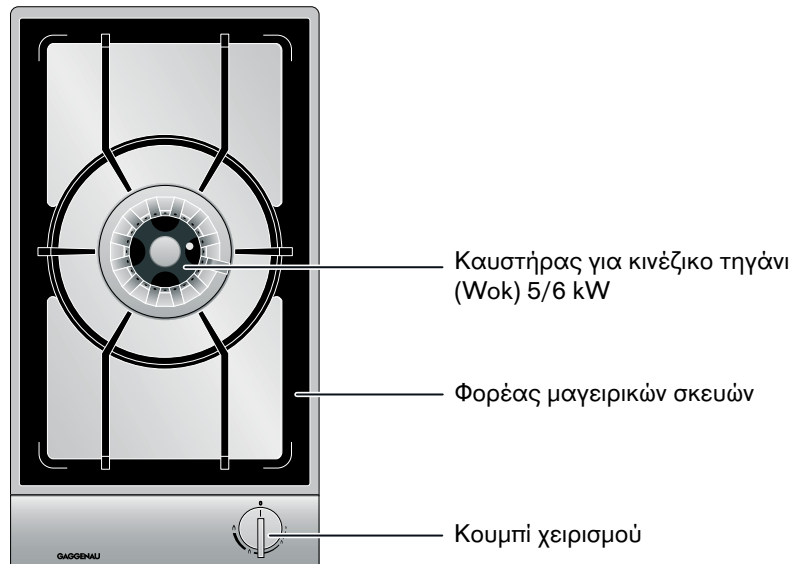
Κίνδυνος τραυματισμού! Ένα χαλασμένο καλώδιο του ρεύματος ή ένας ελαττωματικός εύκαμπος σωλήνας αερίου πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως από τον κατασκευαστή, τα υποκαταστήματα πωλήσεων, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή ένα εξειδικευμένο άτομο.

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

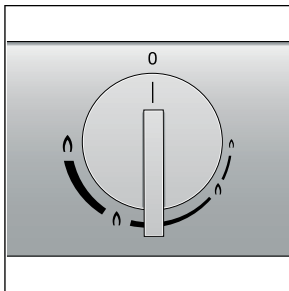
Η καινούργια σας συσκευή

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

Κινέζικο τηγάνι (Wok) αερίου



Κουμπιά χειρισμού



Τα μαρκαρίσματα στο κουμπι χειρισμού δείχνουν τη ρύθμιση από μικρή έως πλήρη φλόγα. Η ρύθμιση είναι συνεχής.

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.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που είναι συναρμολογημένο το καπάκι της συσκευής VD 201, όταν η συσκευή κρυώσει, προτού κλείσετε το καπάκι της συσκευής πρέπει να γυρίσετε το φορέα των μαγειρικών σκευών.

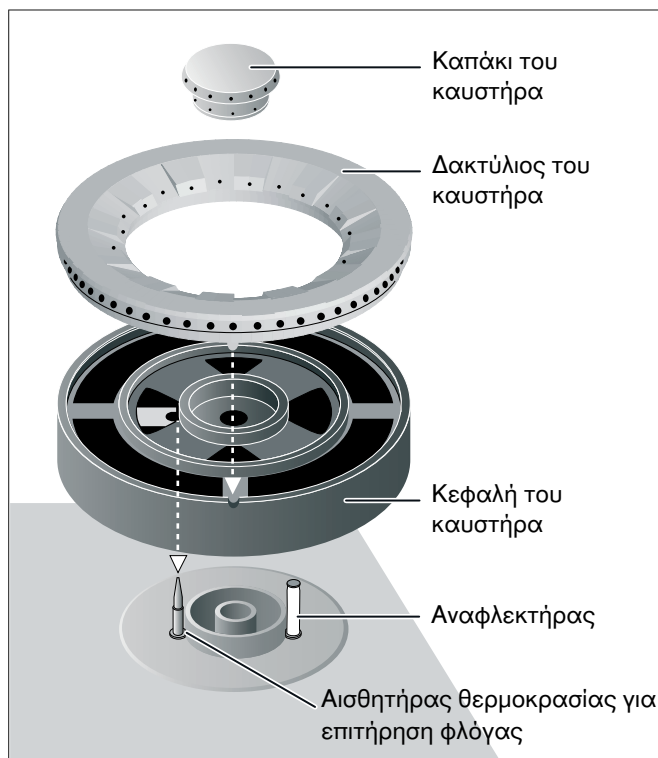
Ειδικός εξοπλισμός

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

- | | |
|------------|---|
| VD 201 014 | Καπάκι της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα |
| VD 201 034 | Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο |
| VV 200 014 | Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario |
| VV 200 034 | Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario |

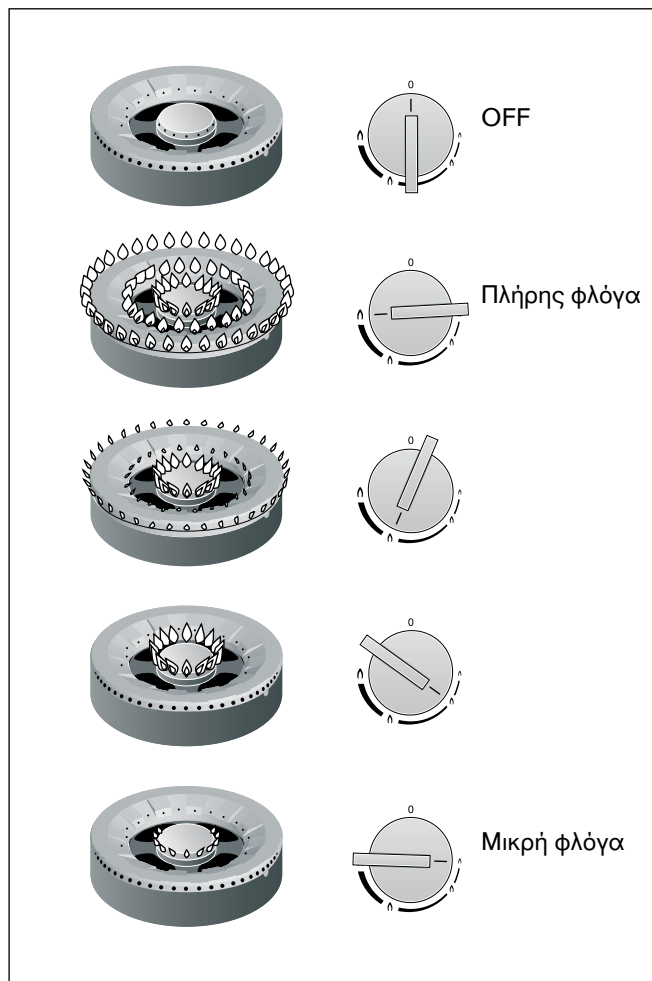
Δομή του καυστήρα για κινέζικο τηγάνι (Wok)

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



Τρόπος λειτουργίας

Ο καυστήρας για κινέζικο τηγάνι (Wok) διαθέτει τρεις κύκλους φλόγας. Με το πάτημα 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 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.
- Οι καυστήρες και οι αναφλεκτήρες πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί.
- Για την ανάφλεξη πατήστε γερά μέσα το κουμπί χειρισμού μέχρι το τέρμα και κρατήστε το πατημένο, μετά γυρίστε το στην επιθυμητή θέση.
- Μετά την ανάφλεξη κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού περίπου για 2 έως 4 δευτερόλεπτα, επειδή ο αισθητήρας θερμοκρασίας, που ανοίγει την παροχή του αερίου, πρέπει πρώτα να ζεσταθεί.

- Σε περίπτωση που η φλόγα δεν ανάψει μέσα σε 2 έως 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού ακόμα προς τα αριστερά στη χαμηλή βαθμίδα και μετά την ανάφλεξη ξανά πίσω στην υψηλή βαθμίδα. Μια ανάφλεξη στη χαμηλή βαθμίδα είναι συχνά γρηγορότερα δυνατή, επειδή τα διάφορα αέρια έχουν μια διαφορετική συμπεριφορά ανάφλεξης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Μην καλύπτετε τη βάση των εστιών αερίου ανοξείδωτου χάλυβα (π.χ. με αλουμινόχαρτο).

Αυτόματη ανάφλεξη

Η βάση εστιών αερίου διαθέτει αναφλεκτήρες για την ηλεκτρική 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.
- 3 Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

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

Ανάφλεξη με το χέρι

Σε περίπτωση μιας διακοπής του ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης και με το χέρι.

- 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. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
- 3 Ανάψτε τον καυστήρα με έναν αναπτήρα αερίου ή με ένα σπρίτο. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.

Απενεργοποίηση

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

Θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας

Για την ασφάλειά σας η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια θερμοηλεκτρική επιτήρηση της φλόγας. Αυτή η διάταξη εμποδίζει τη διαρροή του αερίου, σε περίπτωση που ο καυστήρας κατά τη λειτουργία σβήσει κατά λάθος (π.χ. από το ρεύμα του αέρα).

Όταν ο καυστήρας κατά τη λειτουργία σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0 και περιμένετε το λιγότερο 30 δευτερόλεπτα, προτού ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Περιοχή ρυθμίσεων	Διαδικασία μαγειρέματος	Παραδείγματα
Πλήρης φλόγα $\uparrow$	Βράσιμο	Νερό
	Σοτάρισμα	Κρέας
	Ζέσταμα	Λίπος, υγρά
	Ανάβρασμα	Σούπες, σάλτσες
	Ζεμάτισμα	Λαχανικά
Από $\uparrow$ έως $\downarrow$	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 $\downarrow$	Ξεπάγωμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα
	Φούσκωμα	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.

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

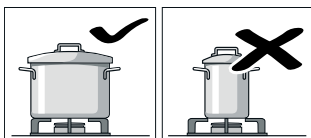
Οι ακόλουθες υποδείξεις σας βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Καυστήρας	Συνιστούμενη διά- μετρος πάτου κατσαρόλας	Ελάχιστη διάμε- τρος πάτου κατσαρόλας
Καυστήρας για κινέζικο τηγάνι (Wok)	240 - 320 mm	160 mm

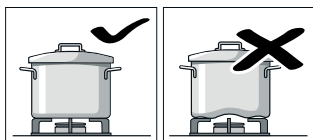
Δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών με μια διάμετρο κάτω από 160 mm ή πάνω από 320 mm. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες κατσαρόλες, πρέπει να υπάρχει μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και των εύφλεκτων αντικειμένων μια ελάχιστη απόσταση από 50 mm. Μεταξύ του κουμπιού χειρισμού ή της κονσόλας χειρισμού 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



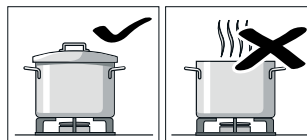
Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου μεγέθους για τον εκάστοτε καυστήρα.

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

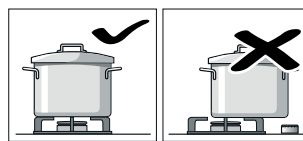


Μη χρησιμοποιείτε ένα παραμορφωμένο μαγειρικό σκεύος, το οποίο δε στέκεται σταθερά πάνω στη βάση εστιών. Τα σκεύη μπορούν να ανατραπούν.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδους και χοντρούς πάτους.

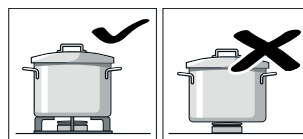


Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με το καπάκι μετατοπισμένο. Ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας χάνεται.



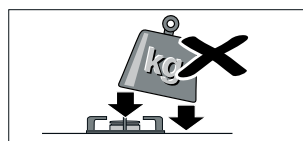
Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά το σκεύος μπορεί να ανατραπεί.

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



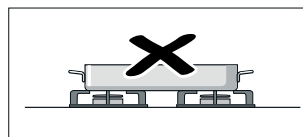
Τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στους φορείς των μαγειρικών σκευών, ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες.

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.

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.

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

Καθαρισμός της βάσης εστιών αερίου:

- 1 Σηκώστε το φορέα των μαγειρικών σκευών με τα δύο χέρια προς τα επάνω.
Προσοχή! Η βάση των εστιών μπορεί να γρατσουνιστεί.
- 2 Απομακρύνετε το καπάκι του καυστήρα, το δακτύλιο του καυστήρα και την κεφαλή του καυστήρα. 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.

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 ανοξειδωτού 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!
Καπάκι καυστήρα, δακτύλιος καυστήρα, κεφαλή καυστήρα	Για τον καθαρισμό αφαιρέστε τα. Καθαρίστε τα στο νεροχύτη με ένα πανί και απορρυπαντικό πιάτων. Για να έχετε ξανά την αρχική, μεταλλική γυαλάδα, μπορείτε να γυαλίσετε το δακτύλιο του καυστήρα και το καπάκι του καυστήρα με στιλβωτικό ορείχαλκου. Προσέξτε, να μην είναι φραγμένα τα ανοίγματα στο δακτύλιο του καυστήρα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
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. Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα, τα οποία έχουν χυθεί πάνω στην κονσόλα χειρισμού (π.χ. ξίδι, κετσάπ, μουστάρδα, μαρινάδες, χυμός λεμονιού). Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού.
Κουμπιά 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.

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 ανοξειδωτο χάλυβα. Όταν χρειάζεται, αφήστε τη γέλη να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα. Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- 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
Βλάβη του γενικού ηλεκτρικού συστήματος	Η ασφάλεια του ηλεκτρικού πίνακα της κατοικίας έχει πέσει.	Ελέγξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια έχει πέσει.
Η ηλεκτρική ανάφλεξη δε λειτουργεί.	Ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες μπορεί να βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή καθαριστικού.	Ο ενδιάμεσος χώρος ανάμεσα στους αναφλεκτήρες και στους καυστήρες πρέπει να είναι καθαρός.
	Οι καυστήρες είναι υγροί.	Στεγνώστε προσεκτικά τα καπάκια των καυστήρων.
	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Ελέγξτε, εάν τα καπάκια είναι σωστά τοποθετημένα.
	Διακοπή ρεύματος	Ανάψτε τον καυστήρα με το χέρι.
Ανομοιόμορφη φλόγα των καυστήρων	Τα εξαρτήματα των καυστήρων δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων σωστά.
	Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.
Η ροή του αερίου φαίνεται να μην είναι κανονική ή δεν εξέρχεται καθόλου αέριο.	Οι ενδιάμεσες βαλβίδες είναι κλειστές.	Ανοίξτε τις ενδιάμεσες βαλβίδες.
	Σε περίπτωση χρήσης μιας φιάλης αερίου ελέγξτε, ότι δεν είναι άδεια.	Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Πιθανό σημείο διαρροής στη σύνδεση της φιάλης αερίου.	Ελέγξτε τη στεγανότητα της σύνδεσης της φιάλης αερίου.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μετά την ανάφλεξη.	Δεν πατήσατε αρκετά το κουμπί χειρισμού.	Αφού πρώτα ανάψει ο καυστήρας, κρατήστε το κουμπί χειρισμού ακόμα μερικά δευτερόλεπτα πατημένο. Πατήστε το δυνατά.
	Τα ανοίγματα του καυστήρα είναι λερωμένα.	Καθαρίστε τα ανοίγματα του καυστήρα.

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

9000516860 en, es, pt, el (910318)

GAGGENAU