

en	Information for Use	3
es	Manual de usuario	15
pt	Manual do utilizador	28
el	Εγχειρίδιο χρήστη	41

BUILT-IN GAS HOB

Placa de cocción a gas

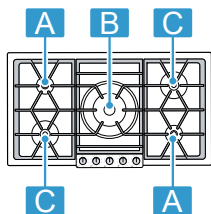
Placa de cozinhar a gás

Βάση εστιών αερίου

VG295150F VG295250 VG295250DE

GAGGENAU





A	Standard-output burner 2.0 kW
B	Wok burner 5.8 / 6.0 kW
C	High-output burner 4.0 kW

You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1	Safety	3	8	Basic operation	9
2	Preventing material damage	5	9	Cooking tips	10
3	Environmental protection and saving energy	5	10	Cleaning and servicing	11
4	Familiarising yourself with your appliance	6	11	Troubleshooting	12
5	Accessories	8	12	Disposal	13
6	Before using for the first time	8	13	Customer Service	13
7	Cookware	8			

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

CAUTION – Risk of injury!

This appliance is for cooking purposes only.

- It shall not be used for other purposes, for example room heating.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In a private household and in a domestic environment.
- Up to an altitude of 4000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- On boats or in vehicles.
- as a room heater.
- with an external timer or a remote control.
- Outdoors.

Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of explosion!

Escaping gas may cause an explosion.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS OR IF THERE ARE FAULTS IN THE GAS INSTALLATION

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not operate any light switches or appliance switches.
- Do not pull any plugs out of any sockets.
- Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.

- ▶ Call the after sales service or the gas supplier.

Escaping gas may cause an explosion.

Small amounts of gas can collect over a longer period of time and ignite.

- ▶ Close the safety valve for the gas supply when the appliance is out of use for prolonged periods.

Escaping gas may cause an explosion.

If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance.

Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably.

- ▶ Always use liquefied gas bottles in an upright position.

⚠ **WARNING – Risk of poisoning!**

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

- ▶ Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- ▶ Consult a professional before installation of the additional ventilation.

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.

- ▶ Never leave hot oil or fat unattended.
- ▶ Never attempt to extinguish a fire using water; instead, switch off the appliance and then cover with a lid or a fire blanket.

The appliance becomes very hot.

- ▶ Never place flammable objects on the cooktop or in its immediate vicinity.
- ▶ Never store any objects on the cooktop.

The appliance will become hot.

- ▶ Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- ▶ Never store or use combustible materials (e.g. spray cans or cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity.

Hob covers can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

- ▶ Do not use hob covers.

When gas burners are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The extractor hood above it may become damaged or catch fire.

- ▶ Only operate the gas burners with cookware on them.

The appliance becomes very hot, fabrics and other objects may ignite.

- ▶ Keep fabrics (e.g. garments or curtains) away from the flames.
- ▶ Never reach over the flames.
- ▶ Do not place combustible objects (e.g. tea towels or newspapers) on, next to or behind the appliance.

Escaping gas may ignite.

- ▶ If the burner does not ignite after 10 seconds, turn the control knob to the "Off" position and open the door or window in the room. do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- ▶ In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

Food may catch fire.

- ▶ The cooking process must be monitored. A short process must be monitored continuously.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**

The accessible parts can become hot during operation.

- ▶ Small children should be kept away from the appliance.

Hob guards may cause accidents.

- ▶ Never use hob guards.

Empty cookware becomes extremely hot when set on gas burners that are operating.

- ▶ Never heat up empty cookware.

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord or the appliance power cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its Customer Service.

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by trained specialist staff.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box and turn off the gas supply.

- ▶ Call customer service. → *Page 13*

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

The insulation on cables of electrical appliances may melt if it touches hot parts of the appliance.

- ▶ Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Faults or damage to the appliance and repairs that have not been carried out correctly are dangerous.

- ▶ Never switch on the appliance if there is a fault with it.

- ▶ If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply and call the after sales service.
- ▶ Always have repairs carried out to the appliance and damaged gas lines replaced by trained, specialist personnel.

Cookware that is not the right size, or that is damaged or incorrectly positioned may cause serious injuries.

- ▶ See the notes on cookware.

When switching on the burner, sparks are generated in the ignition plugs.

- ▶ Never touch the ignition plugs while the burner is being lit.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

2 Preventing material damage

ATTENTION

A build-up of heat may damage the appliance.

- ▶ Never cover the stainless steel hob, for example with aluminium foil or oven protectors.
- ▶ Only use the accessories specified.

Heat can cause damage to adjacent appliances or kitchen units.

If the appliance is in operation for an extended period, heat and moisture will be generated.

- ▶ Open a window or switch on an extractor hood leading to the outside.

A build-up of heat may damage the appliance.

- ▶ Do not heat roasters, frying pans or grill stones using more than one burner at a time.

If a control knob is in the wrong position, this could lead to malfunctions.

- ▶ Always turn the control knobs to the "Off" position when the appliance is not being used.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less energy.

Choose a burner roughly the same size as your pan. Centre the cookware on the hob.

Tip: Cookware manufacturers often give the upper diameter of the saucepan. It is often larger than the base diameter.

- ✓ Unsuitable cookware or incompletely covered cooking zones consume a lot of energy.

Cover saucepans with suitable lids.

- ✓ Cooking without a lid consumes considerably more energy.

Lift lids as infrequently as possible.

- ✓ When you lift the lid, a lot of energy escapes.

Using a glass lid

- ✓ You can see into the pan through a glass lid without having to lift it.

Use cookware that is suitable for the quantity of food.

- ✓ Large items of cookware containing little food need more energy to heat up.

Cook with only a little water.

- ✓ The more water there is in the cookware, the more energy that is required to heat it up.

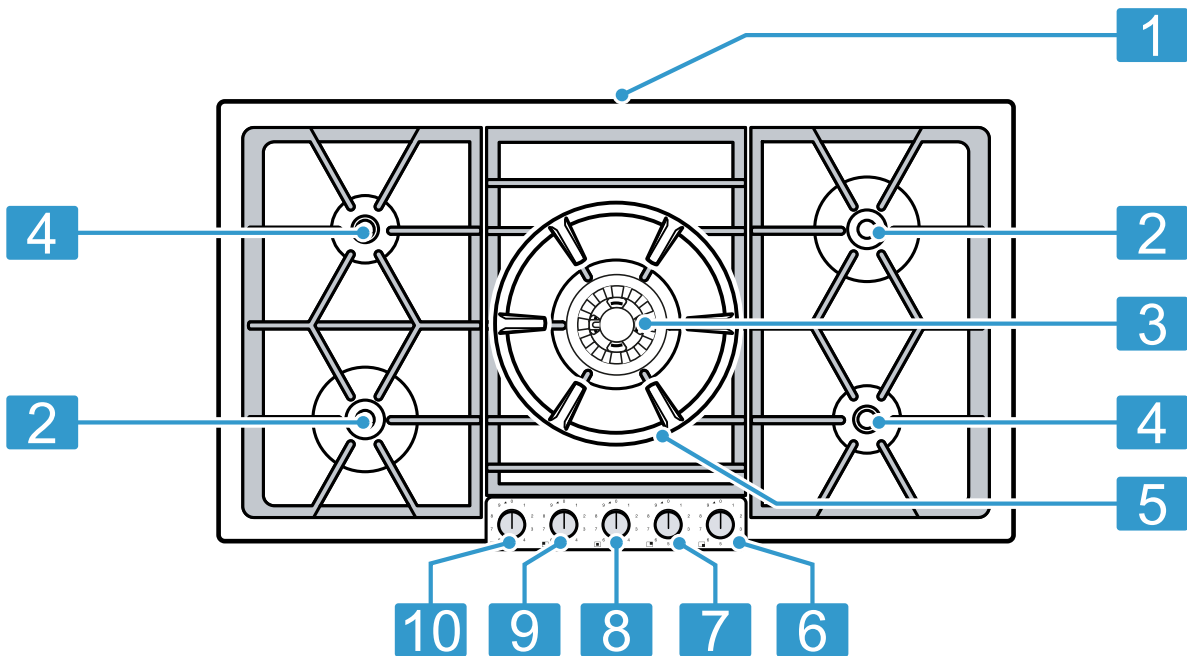
Turn down to a lower power level early on.

- ✓ If you use an ongoing power level that is too high, you will waste energy.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.



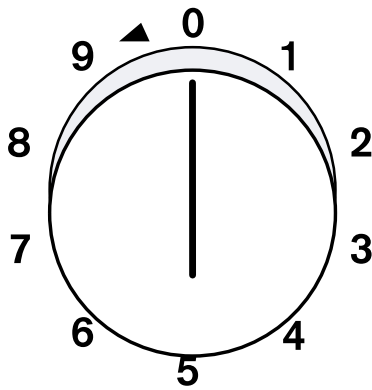
1	Ventilation openings below the pan supports
2	High-output burner
3	Wok burner
4	Standard-output burner
5	Wok ring

6	Control knob, front right cooking zone
7	Control knob, rear right cooking zone
8	Control knob, centre cooking zone, wok
9	Control knob, rear left cooking zone
10	Control knob, front left cooking zone

4.2 Controls

You can use the controls to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

The markings on the control knob show the assignment to each burner and the power level from 1 to 9, as well as the direction of rotation for switching on.



Control knob

	Front left cooking zone
	Rear left cooking zone
	Centre cooking zone (wok)
	Rear right hotplate
	Front right cooking zone
	Direction of rotation to switch on

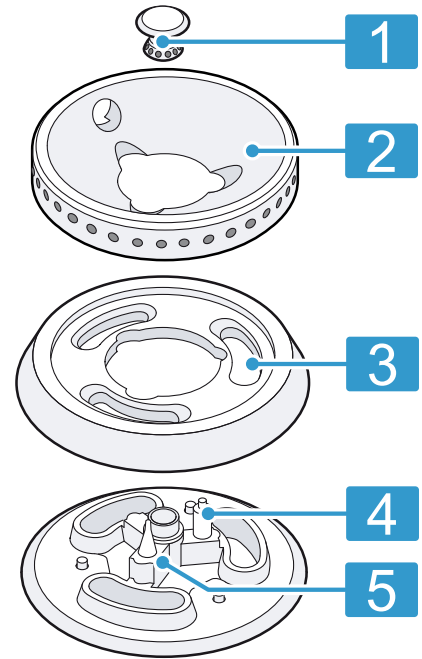
4.3 Indicator on the illuminated ring

Each control knob is encircled by an illuminated ring with various display functions.

Display	Name
Off	Appliance OFF
Lights up: Orange	Appliance ON
Slowly flashing: Orange	Appliance OFF Residual heat indicator
Quickly flashing: Orange	Appliance fault. Call customer service.

4.4 Individual parts of the standard-output burner and high-output burner

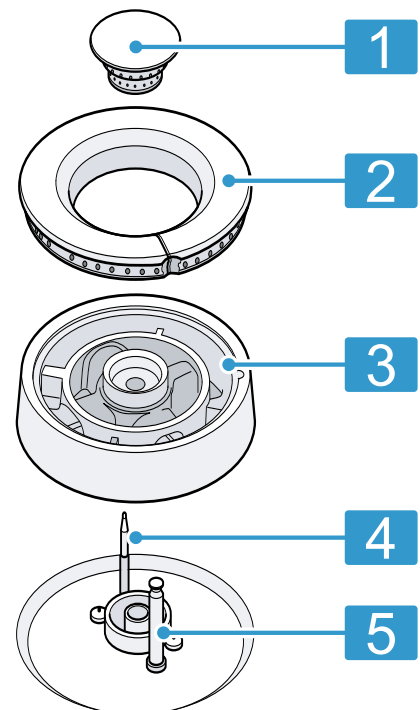
You can find an overview of the parts of the burner here.



- 1** Burner cover
- 2** Burner ring
- 3** Burner head
- 4** Ignition plug
- 5** Thermocouple for the flame monitoring

4.5 Individual parts of the wok burner

You can find an overview of the parts of the wok burner here.



- 1** Burner cover
- 2** Burner ring

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 3 | Burner head |
| 4 | Thermocouple for the flame monitoring |
| 5 | Ignition plug |

4.6 Residual heat indicator

After switching off the appliance, the illuminated ring on the control knob slowly flashes until the appliance has cooled enough for it to be safe to touch.

5 Accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use original accessories, as these have been specifically designed for your appliance.

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. → *Page 14*

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.

www.gaggenau.com

Accessories	Use
Wok pan WP400001	Recommended accessories for the wok burner made of multi-layer material. With a rounded bottom and handle, 36 cm diameter, 6 litres, height 10 cm.

6 Before using for the first time

Clean the appliance and accessories.

6.1 Placing burner parts and pan supports in their correct positions

- Place all burner parts and pan supports in their correct positions.
→ *"Fitting burner parts", Page 9*

6.2 Do not cover ventilation openings

- Do not cover the ventilation openings on the rear of the gas cooktop.
→ *"Familiarising yourself with your appliance", Page 6*

7 Cookware

This information has been provided to help you save energy and avoid damaging your cookware.

7.1 Suitable cookware

Burner	Maximum pan base diameter	Minimum pan base diameter
Standard-output burner	200 mm	90 mm
High-output burner	220 mm	90 mm
Wok burner	320 mm	160 mm

7.2 Using cookware

The selection and positioning of the cookware affects the safety and energy efficiency of your appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

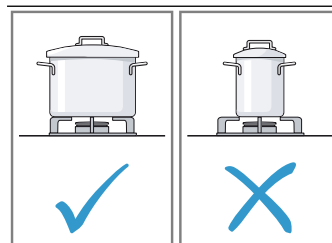
Flammable objects may ignite.

- Maintain a distance of at least 50 mm between the cookware and flammable objects.

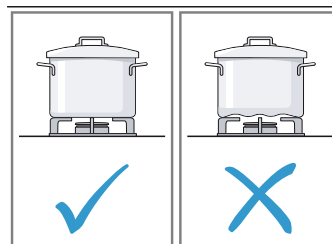
⚠ WARNING – Risk of injury!

An incorrectly positioned wok may cause injuries. The wok is not stable and may overturn.

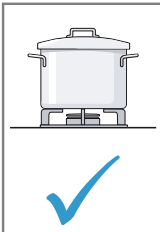
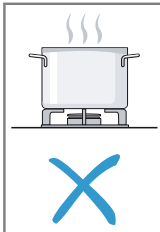
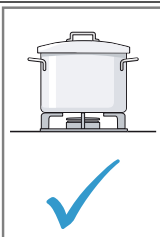
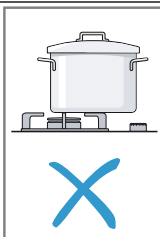
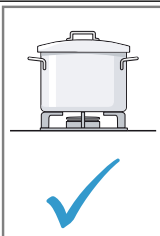
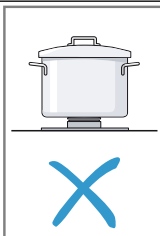
- Use the wok only on the wok burner and the wok ring. Never set the wok ring and wok on the standard output burner and high-output burner.

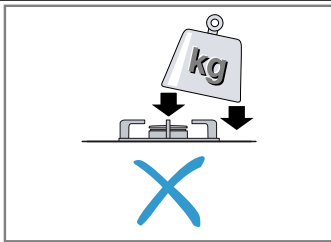
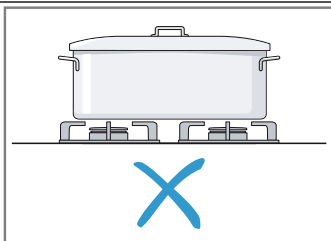
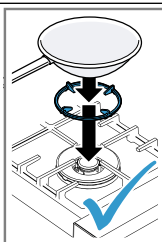
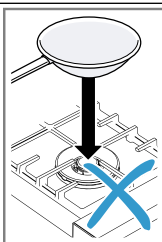
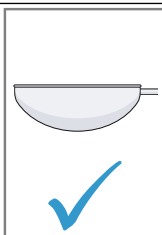
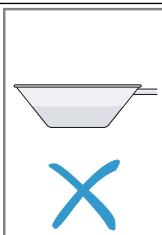


- Ensure that the size of the cookware is suitable for the burner size.
- Never use small items of cookware on large burners.
- Ensure that the flame does not touch the sides of the cookware.



- Do not use deformed cookware.
- Deformed cookware is not stable on the hob and may tip over.
- Use cookware with a thick, flat base.

		- Do not cook without a lid. - Ensure that the lid does not move. - When cooking without a lid, a large amount of the energy escapes.
		- Position the cookware in the middle of the burner, otherwise it may tip over. - Do not position large cookware on the burners close to the controls. - Maintain a minimum clearance of at least 50 mm between the control knob and the cookware. The controls may be damaged due to overheating.
		- Place the cookware on the pan supports. - Never place the cookware directly on the burner. - Before using the appliance, ensure that the pan supports and the gas burner covers are positioned correctly.

	■ Handle the cookware that is on the cooktop carefully. ■ Do not bang on the hob. ■ Do not place heavy weights on the cooktop.
	■ Never use multiple burners to heat up cookware. The build-up of heat that results from this will damage the appliance. ■ Do not heat grill stones or paella pans. ■ Only use cookware up to the maximum permissible diameter. → "Suitable cookware", Page 8
	 ■ When cooking with a wok, use the wok ring. ■ Place the wok ring over the wok burner onto the pan support. ■ Ensure that the wok is stable on the wok ring when you are cooking.
	 ■ Use a high-quality wok with a domed base. ■ A wok with a flat base is not stable on the wok ring and may overturn.

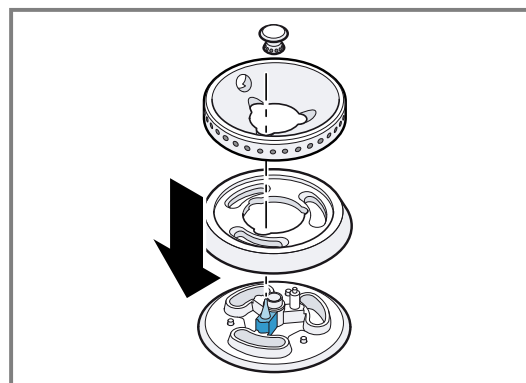
8 Basic operation

8.1 Fitting burner parts

You can find out how to correctly position the burner parts here.

1. Ensure that the burner parts are clean and dry.
2. Ensure that the individual parts of the burners are fitted in their exact position and are straight; otherwise, this may result in ignition problems or problems during operation.

3. Fit the burner head and the burner ring in such a way that the latches on the lower section of the burner click into place in the corresponding slots.

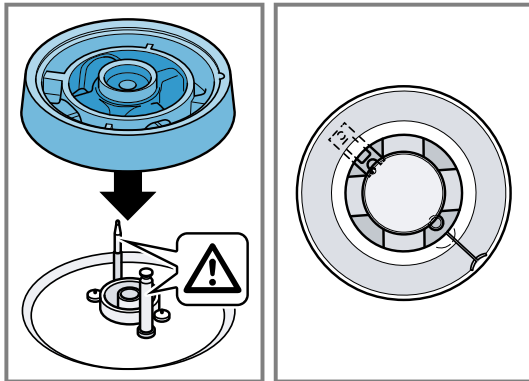


The alignment of the burner head and the burner ring is not important.

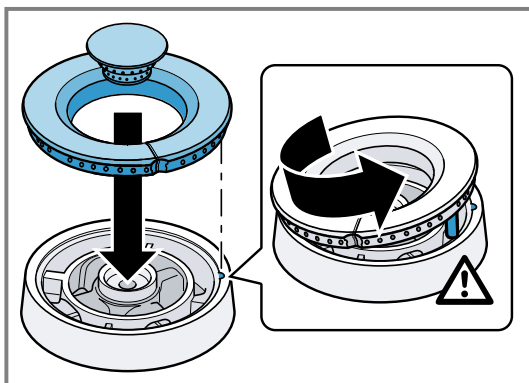
8.2 Positioning wok burner parts

You can find out how to correctly position the burner parts here.

1. Ensure that the burner parts are clean and dry.
2. Ensure that the individual parts of the burners are fitted in their exact position and are straight; otherwise, this may result in ignition problems or problems during operation.
3. Fit the burner head such that the thermocouple is positioned in the corresponding recess on the burner head.



4. The locking catch on the burner ring must click into place in the corresponding recess on the burner head.



8.3 Using suitable cookware

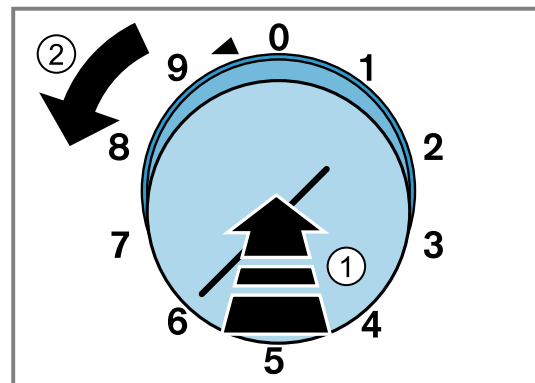
1. Only use cookware with a suitable diameter.
→ "Suitable cookware", Page 8
2. Ensure that the cookware does not protrude over the edge of the cooktop.

8.4 Switching on the appliance

Your gas hob is equipped with a step valve with nine power levels and ignition plugs for electrical ignition.

Requirement: All burner parts of the standard-output burner and the high-output burner, the wok burner parts → Page 9, the pan support and the wok ring → Page 8 are positioned correctly.

1. Place suitable cookware on the pan support.
→ "Suitable cookware", Page 8
2. Push in the control knob for the selected burner as far as it goes ① and turn it anti-clockwise to the power level that you require ②. The burner ignites automatically.
 - ▶ Once ignited, press and hold the control knob for a few seconds until the heat sensor that opens the gas flow heats up.
 - ▶ If the burner does not ignite within 2 to 4 seconds, turn the control knob anti-clockwise to power level 1 and, once ignited, turn it back to the power level that you require.



It can often be quicker to ignite the burner in the lowest setting because different gases have different ignition characteristics.

8.5 Manually igniting the appliance

Note: In the event of a power cut, you can light the burners manually.

1. Place a suitable item of cookware on the pan support.
 2. Push in the control knob for your chosen burner and turn it anti-clockwise to the power level you require. Keep the control knob pressed in.
 3. Light the burner with a gas lighter or a match. Keep the control knob pressed in for a few seconds after ignition.
- ✓ The indicator on the illuminated ring remains off.

8.6 Switching off the appliance

- ▶ Turn the control knob clockwise to position 0.
- ✓ After switching off the appliance, the illuminated ring on the control knob slowly flashes until the appliance has cooled enough for it to be safe to touch.

9 Cooking tips

The values given in the recommended settings are only a guide; you may need more or less heat depending on the type and state of the food, as well as the size of the pan and how full it is.

Fat and oil heat up quickly due to the high power level. Fat can ignite and the food may burn.

Food that needs to be cooked for longer should be cooked on the rear cooking zones.

For parboiling, deep-fat frying and searing large quantities of food, it is a good idea to use the high-output burner.

9.1 Recommended settings

Your appliance is equipped with a step valve. You can set the required setting from 1 to 9.

Power level	Preparing meals
9	Heating: Water, clear soups Blanching: Vegetables Deep-fat frying: Chips, baked items
7-9	Searing: Meat Frying at high temperatures: Meat, potatoes
6-8	Simmering with the lid open: Liquids, pasta
5-7	Baking: Flour-based food Frying at medium temperatures: Chicken, fish
4-5	Frying at low temperatures: Sausages, onions, egg dishes Defrosting: Frozen food
4	Poaching with the lid open: Dumplings, boiled sausages Heating: Vegetables, soups, stews
3-4	Braising: Roulade, joints

Power level	Preparing meals
	Steaming: Vegetables
2-4	Simmering with the lid on: Soups, vegetables
1	Soaking: Rice, rice pudding, cereals

9.2 Tips for using a wok

You can find tips for cooking with the wok here. We recommend woks with a domed base. A high-quality wok can be purchased through the customer service, from specialist retailers or online.

→ "Accessories", Page 8

- When cooking with the wok, use only cooking oil that is suitable for heating to high temperatures, such as groundnut oil.
- Cook the ingredients at a high heat, while stirring constantly. Do not cook them for too long. The vegetables should be al dente.
- For stirring the food and for taking it out of the pan, it is best to use a shallow ladle with a long handle made from a heat-resistant material.

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products from after-sales service or the online shop.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

10.2 Cleaning the pan support manually

Clean the wok ring in the same way as the pan support.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

1. Carefully remove the pan support.
2. Soak the pan support in the sink.

3. Clean the pan support using a scrubbing brush and washing-up liquid.
Clean the area around the rubber buffers carefully so that they do not become detached.
4. Rinse the pan support with clean water.
5. Dry the pan support with a kitchen towel.

10.3 Cleaning the pan support in the dishwasher

Clean the wok ring in the same way as the pan support.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

1. Carefully remove the pan support.
2. Clean in the dishwasher at a maximum temperature of 60 °C.

Note: When cleaning in the dishwasher, the pan supports may become discoloured. This discolouration does not affect their usability.

10.4 Cleaning the burners

To ensure good performance and safe use throughout their service life, keep the burners clean. Ensure that the openings and slots in the parts of the burner are free of dirt.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

Note: After a long period of use, the brass burner parts become darker due to natural oxidation. This discolouration does not affect their usability.

1. Carefully remove the pan support.

2. Carefully remove the burner parts.
3. Clean the burner parts using a scrubbing brush and washing-up liquid.
4. Rinse the burner parts with clean water.
5. Ensure that the burner parts are completely dry before fitting them; otherwise, there may be ignition problems or problems during operation.

10.5 Cleaning the stainless steel surfaces

1. Observe the information regarding the cleaning agents.
→ "Cleaning products", Page 11
2. Clean using a sponge cloth and hot soapy water in the direction of the finish.
3. Dry with a soft cloth.
4. Apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.

Tip: You can obtain stainless steel cleaning products from after-sales service or the online shop.

10.6 Cleaning the controls

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not detach the control knobs to clean them.

- ▶ Do not use wet sponge cloths.

1. Observe the information regarding the cleaning agents.
→ "Cleaning products", Page 11
2. Clean using a damp sponge cloth and hot soapy water.
3. Dry with a soft cloth.

10.7 Using cleaning gel for burnt-on dirt

For hard-to-remove, burnt-on dirt, you can order a cleaning gel from our online shop, from your specialist retailer or via our after-sales service.

1. Follow the instructions on the cleaning product.
2. Remove the pan supports and the burner parts.
3. **ATTENTION** – On the burner parts, the controls and the aluminium surfaces, the cleaning gel leads to damage.
▶ Only use the cleaning gel on the pan supports and stainless steel surfaces.

Apply the cleaning gel to the burnt-on dirt.

4. If necessary, let the dirt soak overnight.

11 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.
→ "Customer Service", Page 13

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord or the appliance power cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its Customer Service.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by trained specialist staff.

11.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
There is a smell of gas in the kitchen.	The gas cylinder connection is leaking. 1. Ventilate the room. 2. Check the gas cylinder connection. The gas pipe to the appliance is leaking. 1. Ventilate the room. 2. Call the gas supplier.
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply. The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box. There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.

Fault	Cause and troubleshooting
The burner does not ignite.	There has been a power cut. ▶ Light the burner with a match or lighter. The burner parts are positioned incorrectly. 1. Position the burner parts precisely and evenly. 2. Ensure that the locking catches click into place in the recesses. Burner parts are wet. ▶ Carefully dry the burner parts. Food remnants or dirt are located between the ignition plug and the burner. ▶ Clean the space between the ignition plugs and burners. The safety valve for the gas line is closed. ▶ Open the safety valve for the gas line. The gas cylinder is empty. ▶ Replace the gas cylinder.
Burner goes out straight after being ignited.	Control knob not pressed down long enough. 1. Keep the control knob pressed down for a few seconds after ignition. 2. Press the control knob down firmly. Openings on the burner are soiled. ▶ Clean and dry the openings on the burner.
The burner flame is not uniform.	The burner parts are positioned incorrectly. 1. Position the burner parts precisely and evenly. 2. Ensure that the locking catches click into place in the recesses. Openings on the burner are soiled. ▶ Clean and dry the openings on the burner.
The burner flame goes out while the appliance is in operation.	The gas cylinder is empty. ▶ Replace the gas cylinder.
The residual heat indicator flashes even though the appliance has cooled down.	For safety reasons, the residual heat indicator flashes for approximately 30 minutes, even if the burner was in operation for only a short time. ▶ Do not touch the burner while the residual heat indicator is flashing. Longer power cut in the household. After the power cut, the residual heat indicator continues to flash. ▶ Do not touch the burner while the residual heat indicator is flashing.
Burner parts become darker.	Natural oxidation of brass ▶ This is normal. This discolouration does not affect their usability.

12 Disposal

12.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Close the main gas tap.
4. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

13 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service con-

tacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulations (EU) 66/2014 and (EU) 2023/826 online at www.gaggenau.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

13.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

The rating plate is located on the underside of the appliance.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1 Seguridad	15	8 Manejo básico	22
2 Evitar los daños materiales	18	9 Indicaciones de preparación	23
3 Protección del medio ambiente y ahorro	18	10 Cuidados y limpieza	24
4 Familiarizándose con el aparato	19	11 Solucionar pequeñas averías	25
5 Accesorios	20	12 Eliminación	26
6 Antes de usar el aparato por primera vez	20	13 Servicio de Asistencia Técnica	27
7 Recipientes	21		

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

PRECAUCIÓN – ¡Riesgo de lesiones!

Este aparato solo sirve para cocinar.

- No puede utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calefacción.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- En viviendas privadas y en un entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- en embarcaciones o vehículos.
- como calefactor.

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- En exteriores.

Para cambiar a otro tipo de gas, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!**

Un escape de gas puede provocar una explosión.

OLOR A GAS O AVERÍAS EN LA INSTALACIÓN DE GAS

- ▶ Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- ▶ Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- ▶ No volver a accionar interruptores de luz y de aparatos.
- ▶ No extraer ningún enchufe de la toma de corriente.
- ▶ No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- ▶ Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Cantidades pequeñas de gas pueden acumularse e incendiarse durante un periodo de tiempo prolongado.

- ▶ En caso de largos períodos de inactividad del aparato, cerrar la válvula de seguridad de la alimentación de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas.

- ▶ Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!**

El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se encuentre instalada. Comprobar de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

- ▶ Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante largos periodos de tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, si existe, o con una circulación del aire adicional para suministrar de forma segura los productos de combustión al aire exterior

(al exterior) y, al mismo tiempo, permitir un intercambio de aire ambiente con circulación del aire adicional.

- ▶ Para una circulación del aire adicional, consultar a un especialista antes del montaje.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la placa de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- ▶ No almacenar ni utilizar objetos inflamables, como aerosoles o productos de limpieza, debajo del aparato o cerca del aparato.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los quemadores de gas sin recipientes para cocinar colocados generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. Una campana extractora, en caso de haberla, podría quedar dañada o incendiarse.

- ▶ Utilizar los quemadores de gas solo con recipientes para cocinar colocados encima.
- Cuando el aparato se calienta mucho, las prendas textiles y otros objetos cercanos pueden incendiarse.

- ▶ Mantener los materiales textiles (p. ej., prendas de vestir o cortinas) alejados de las llamas.
- ▶ No tocar nunca las llamas.
- ▶ No guardar objetos inflamables (p. ej., un paño de cocina o una revista) encima, cerca o detrás del aparato.

Una acumulación de gas puede inflamarse.

- ▶ Si transcurridos 10 segundos la llama no se enciende, girar el mando de control hasta la posición cero y abrir la puerta o ventana de

la estancia. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

- ▶ Si la llama se apaga de forma involuntaria durante el funcionamiento, situar el mando de control en la posición cero. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento.

- ▶ Mantener alejados a los niños pequeños. Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

Los recipientes para cocinar alcanzan temperaturas elevadísimas en los quemadores de gas cuando están vacíos.

- ▶ No calentar nunca recipientes para cocinar mientras estén vacíos.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.

- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles y cerrar el suministro de gas.

- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
→ *Página 27*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las averías o daños en el aparato y las reparaciones inadecuadas pueden comportar graves peligros.

- ▶ No conectar nunca un aparato defectuoso.
- ▶ Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles, cortar la alimentación de gas y llamar al Servicio de Atención al Cliente.
- ▶ Las reparaciones del aparato y la sustitución de los conductos de gas dañados solo podrán correr a cargo de personal especializado.

Los recipientes de cocina de tamaño inadecuado, dañados o mal posicionados pueden causar lesiones graves.

- ▶ Seguir las indicaciones para el uso de recipientes de cocina.

Al encender el quemador, se producen chispas en las bujías.

- ▶ No tocar nunca las bujías mientras el aparato de gas se está encendiendo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.

- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar los daños materiales

ATENCIÓN

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No cubrir la placa de acero (p. ej., con papel de aluminio o papel protector para cocina).
- ▶ Utilizar exclusivamente los accesorios indicados.

El calor puede ocasionar daños en los aparatos o muebles adyacentes.

Si se utiliza el aparato durante mucho tiempo, se produce calor y humedad.

- ▶ Abrir una ventana o encender una campana extractora que dé al exterior.

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No calentar asadores, sartenes o piedras de parrilla al mismo tiempo con varios quemadores.

La posición incorrecta de un mando de control puede provocar averías.

- ▶ Mantener los mandos de control en la posición cero siempre que no se esté utilizando el aparato.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Escoger el quemador adecuado para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- ✓ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- ✓ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- ✓ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- ✓ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- ✓ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- ✓ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

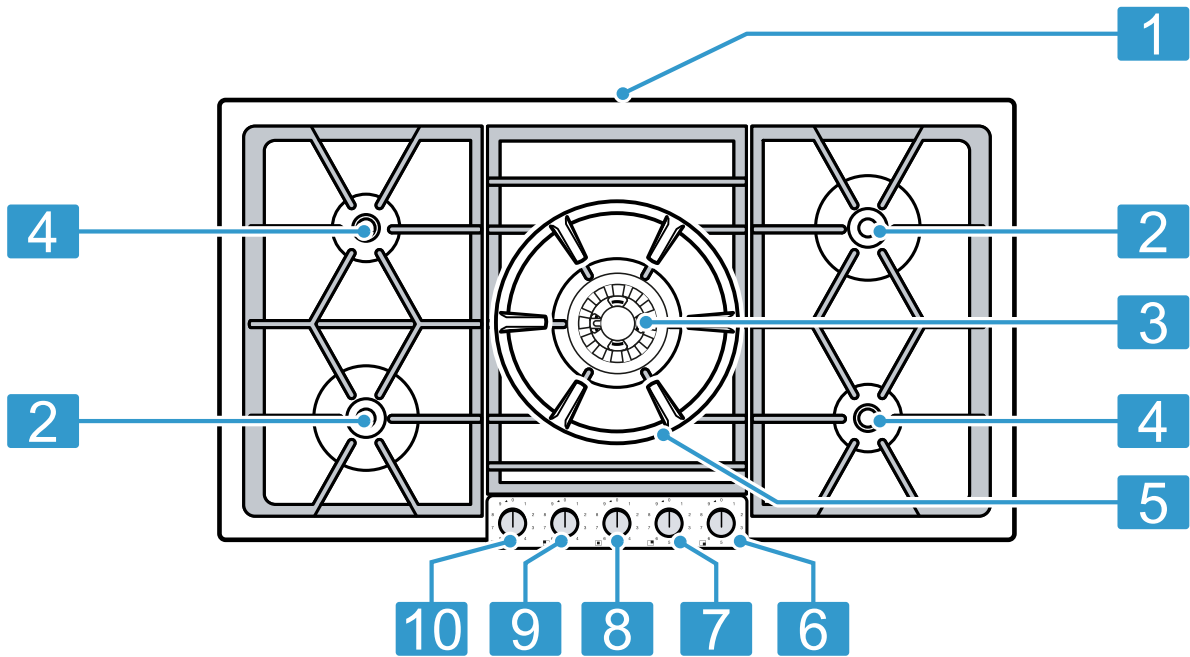
Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- ✓ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

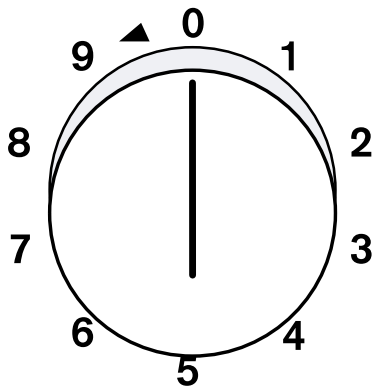


1	Aberturas de ventilación por debajo del soporte para ollas
2	Quemador de gran potencia
3	Quemador para wok
4	Quemador estándar
5	Accesorio para wok
6	Mando de control para la placa independiente delantera derecha

7	Mando de control para la placa independiente trasera derecha
8	Mando de control para la placa independiente central para wok
9	Mando de control para la placa independiente trasera izquierda
10	Mando de control para la placa independiente delantera izquierda

4.2 Elementos de mando

Mediante los elementos de mando puede ajustar todas las funciones de su aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento. Las marcas en el mando de control muestran el tipo de quemador y el ajuste del nivel de cocción (del 1 a 9) y el sentido de giro para conexión.



Mandos de control

	Placa independiente delantera izquierda
	Placa independiente trasera izquierda
	Placa independiente central (tipo wok)
	Placa independiente trasera derecha
	Placa independiente delantera derecha
	Sentido de giro para conexión

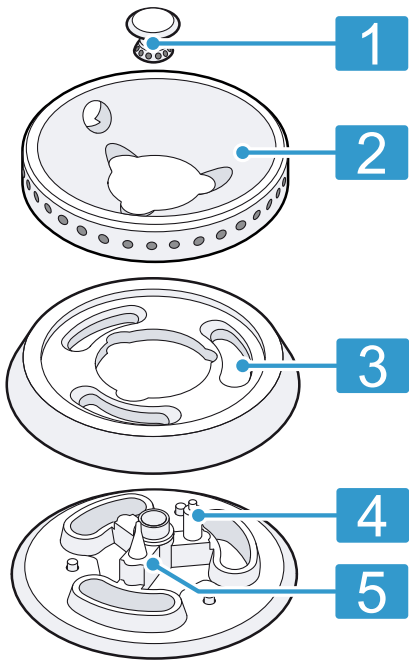
4.3 Panel indicador del anillo luminoso

Todos los mandos de control disponen de un anillo luminoso con distintas indicaciones.

Panel indicador	Nombre
Apagado	Aparato APAGADO
Iluminado en: naranja	Aparato ENCENDIDO
Parpadeo lento: naranja	Aparato APAGADO Indicador de calor residual
Parpadeo rápido: naranja	Avería en el aparato. Llamar al Servicio de Atención al Cliente.

4.4 Componentes del quemador estándar y el quemador de gran potencia

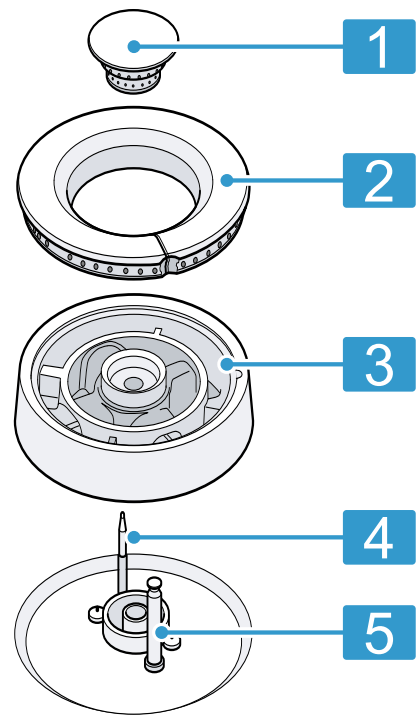
Aquí encontrará una vista general de los componentes de su quemador.



1	Tapa del quemador
2	Círculo de llama del quemador
3	Cabezal del quemador
4	Bujía
5	Termopar del control de llama

4.5 Componentes del quemador wok

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su quemador para wok.



1	Tapa del quemador
2	Círculo de llama del quemador
3	Cabezal del quemador
4	Termopar del control de llama
5	Bujía

4.6 Indicador de calor residual

Después de apagarlo, el anillo luminoso del mando de control parpadea para indicar que el aparato todavía está demasiado caliente como para tocarlo.

5 Accesorios

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato. Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → *Página 27*
La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea.

www.gaggenau.com

Accesorios	Utilización
Sartén wok WP400001	Accesorio recomendado para el quemador wok de material multicapa. Con fondo redondo y mango, Ø 36 cm, 6 l, 10 cm de altura.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Colocar correctamente todos los componentes del quemador y los soporte para ollas

- Colocar correctamente todos los componentes del quemador y los soporte para ollas.
→ "Colocación de los componentes del quemador", Página 22

6.2 No cubrir las aberturas de ventilación.

- No tapar las aberturas de ventilación de la parte trasera de la placa de gas.
→ "Familiarizándose con el aparato", Página 19

7 Recipientes

Estas indicaciones ayudan a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes de cocina.

7.1 Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro máximo de la base de la olla	Diámetro mínimo de la base de la olla
Quemador estándar	200 mm	90 mm
Quemador de gran potencia	220 mm	90 mm
Quemador wok	320 mm	160 mm

7.2 Utilizar recipientes de cocina

La selección y la posición de los recipientes de cocina influyen en la seguridad y en el consumo de energía del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

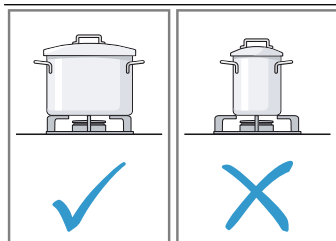
Los alrededores inflamables pueden incendiarse.

- Mantener una distancia mínima de 50 mm entre el recipiente de cocción y los alrededores inflamables.

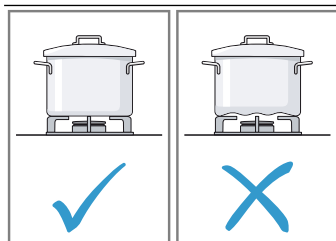
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Una sartén wok mal colocada puede causar lesiones. La sartén wok no es estable y puede volcar.

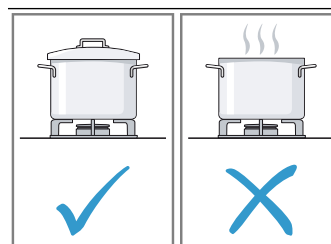
- Utilizar el accesorio para wok y la sartén wok únicamente sobre el quemador wok. No colocar nunca la sartén wok ni el accesorio para wok sobre el quemador estándar o el quemador de gran potencia.



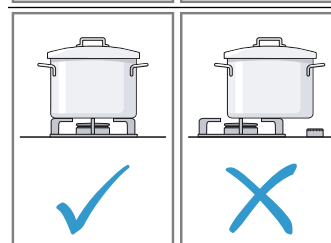
- Asegurarse de que el tamaño del recipiente de cocina sea apto para el quemador.
- No utilizar nunca recipientes de cocina pequeños en los quemadores grandes.
- Asegurarse de que el fuego no esté en contacto con los laterales del recipiente de cocina.



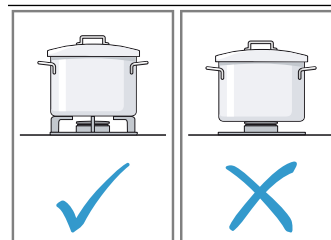
- No utilizar recipientes de cocina deformados.
- Los recipientes de cocina deformados no se mantienen estables sobre la placa de cocción y pueden volcar.
- Utilizar recipientes de cocina con una base gruesa y plana.



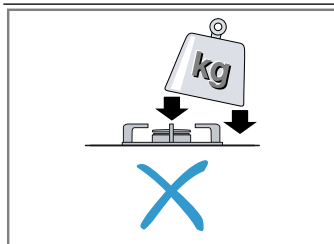
- No cocinar sin tapa.
- Asegurarse de que la tapa no esté desplazada.
- Cuando se cocina sin tapa, se pierde una gran cantidad de energía.



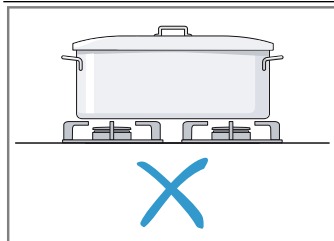
- Colocar el recipiente de cocina en el centro del quemador; de lo contrario, puede volcar.
- No colocar recipientes de cocina grandes en el quemador más cercano a los mandos.
- Mantener una distancia mínima de 50 mm entre el mando de control y el recipiente de cocina. Los mandos pueden resultar dañados si se sobrecalientan.



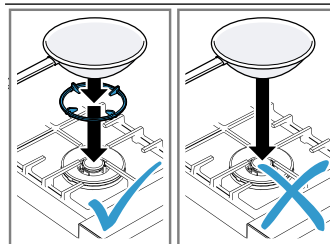
- Colocar el recipiente de cocina sobre el soporte para ollas.
- No colocar nunca el recipiente de cocina directamente sobre el quemador.
- Asegurarse de que el soporte para ollas y las tapas de los quemadores de gas estén colocados correctamente antes de utilizar el aparato.



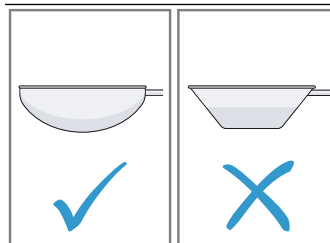
- Manejar con cuidado los recipientes de cocina que se encuentran sobre la placa de cocción.
- No golpear la placa de cocción.
- No poner mucho peso sobre la placa de cocción.



- No utilizar nunca varios quemadores para calentar un único recipiente de cocina. La acumulación de calor que se genera puede provocar daños en el mismo.
- No calentar planchas de piedra o paelleras.
- Utilizar solo recipientes de cocina que no superen el diámetro máximo permitido.
→ "Recipientes apropiados", Página 21



- Utilizar el accesorio para wok cuando se cocine con una sartén wok.
- Colocar el accesorio para wok sobre el quemador wok del soporte para ollas.
- Asegurarse de que la sartén wok esté colocada correctamente sobre el accesorio para wok.



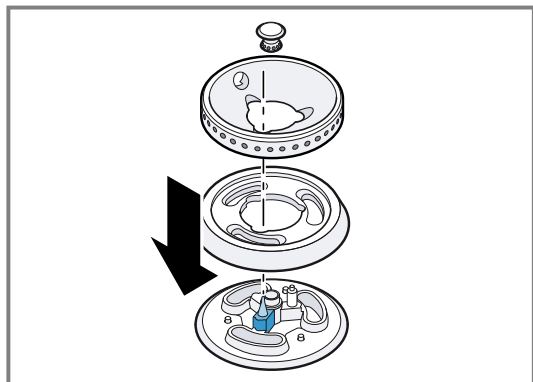
- Utilizar una sartén wok de alta calidad con base abombada.
- Una sartén wok con base plana no se mantiene estable sobre el accesorio para wok y puede volcar.

8 Manejo básico

8.1 Colocación de los componentes del quemador

Aquí se ofrece información sobre cómo colocar correctamente los componentes del quemador.

1. Asegurarse de que los componentes del quemador estén limpios y secos.
2. Montar los componentes de los quemadores rectos y en su posición adecuada; si no, se podrían producir alteraciones en la ignición o durante el funcionamiento.
3. Colocar el cabezal y el círculo de llama del quemador de tal manera que los salientes de la parte inferior del quemador encajen en los huecos correspondientes.

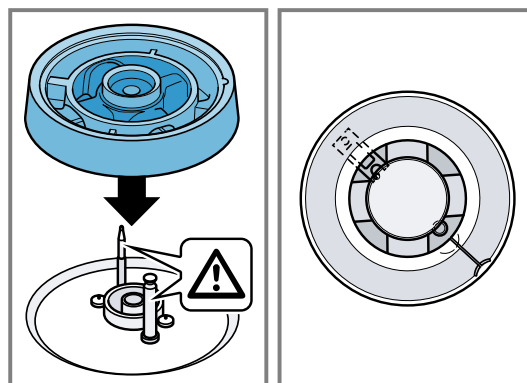


La dirección del cabezal y del círculo de llama del quemador no es importante.

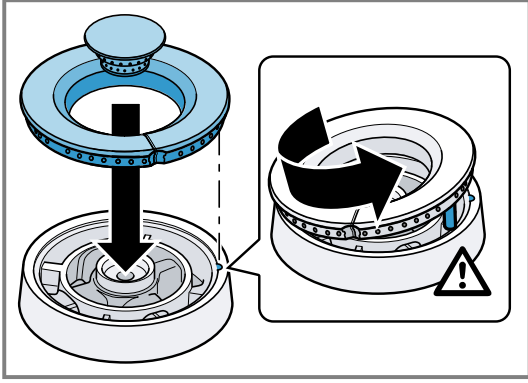
8.2 Colocar los componentes del quemador para wok

Aquí se ofrece información sobre cómo colocar correctamente los componentes del quemador.

1. Asegurarse de que los componentes del quemador estén limpios y secos.
2. Montar los componentes de los quemadores rectos y en su posición adecuada; si no, se podrían producir alteraciones en la ignición o durante el funcionamiento.
3. Colocar el cabezal del quemador de manera que el termopar encaje en el hueco correspondiente del cabezal.



4. Las lengüetas de retención del círculo de llama del quemador encajan en el hueco del cabezal.



8.3 Utilizar recipientes apropiados

1. Utilizar solo recipientes de cocina con el diámetro adecuado.
→ "Recipientes apropiados", Página 21
2. Asegurarse de que los recipientes de cocina no rebasen los bordes de la placa de cocción.

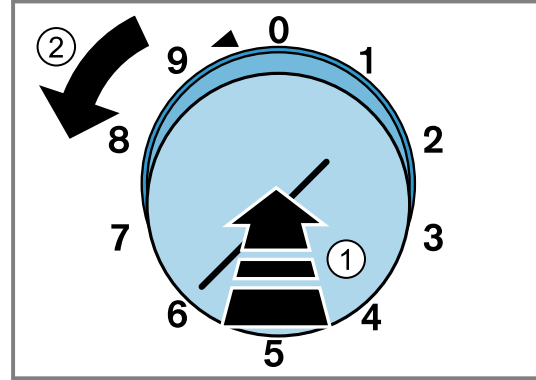
8.4 Encender el aparato

La placa de gas está equipada con una válvula escalonada con 9 niveles de potencia y bujías para el encendido eléctrico.

Requisito: Todos los componentes del quemador semi-rápido y del quemador rápido, los componentes del quemador wok → Página 22, el soporte para ollas y el accesorio para wok → Página 21 deben estar colocados correctamente.

1. Utilizar un recipiente para cocinar adecuado para el soporte para ollas.
→ "Recipientes apropiados", Página 21
2. Presionar y girar el mando de control del quemador elegido hasta el tope ① y hacia la izquierda hasta seleccionar el nivel de potencia deseado ②. El quemador se enciende automáticamente.
 - ▶ Mantener presionado el mando de control después del encendido durante unos segundos hasta que se caliente el sensor térmico, que es el encargado de abrir el conducto del gas.

- ▶ Si el quemador no se enciende en un plazo de 2 a 4 segundos, volver a girar el mando de control hacia la izquierda hasta la posición de cocción 1 y, después de que se encienda, volver a girarlo hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.



Normalmente es más fácil el encendido en potencias bajas, puesto que cada gas reacciona de forma diferente ante el encendido.

8.5 Encender manualmente el aparato

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

1. Colocar un recipiente de cocción adecuado sobre el soporte para ollas.
 2. Presionar y girar el mando de control del quemador elegido hacia la izquierda hasta seleccionar el nivel de potencia deseado. Mantener pulsado el mando de control.
 3. Encender el quemador con un encendedor de gas o una cerilla. Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido.
- ✓ El panel indicador del anillo luminoso permanece apagado.

8.6 Apagar el aparato

- ▶ Girar el mando de control hacia la derecha hasta la posición 0.
- ✓ Después de apagarlo, el anillo luminoso del mando de control parpadea para indicar que el aparato todavía está demasiado caliente como para tocarlo.

9 Indicaciones de preparación

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

La grasa y el aceite se calientan con rapidez gracias a la elevada potencia. La grasa puede incendiarse o la comida puede quemarse.

Preparar alimentos en la zona de cocción trasera cuando tengan que cocinarse durante un tiempo prolongado.

Es preferible utilizar el quemador rápido para iniciar rápidamente la cocción, freír y dorar grandes cantidades.

9.1 Ajustes recomendados

El aparato está equipado con una válvula escalonada. Se puede ajustar la potencia deseada desde 1 hasta 9.

Nivel de potencia	Preparación de platos
9	Calentar: agua, consomés Escaldar: verduras Freír: patatas fritas, repostería
7 - 9	Dorar: carne Asar a temperaturas altas: carne, patatas
6 - 8	Continuar la cocción con la tapa abierta: líquidos, pastas
5 - 7	Hornear: productos elaborados con harina

Nivel de potencia	Preparación de platos
	Asar a temperaturas medias: asar aves, pescados
4 - 5	Asar a temperaturas bajas: salchichas, cebollas, productos elaborados con huevo Descongelar: alimentos congelados
4	Escalfar con la tapa abierta: albóndigas, embutido/salchichas Calentar: verduras, sopas, guisos
3 - 4	Estofar: rollitos de carne, asados Rehogar: verduras
2 - 4	Continuar la cocción con la tapa cerrada: sopas, verduras
1	Dejar reposar: arroz, arroz con leche, cereales

10 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

10.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

10.2 Limpiar a mano el soporte para ollas

Limpiar el accesorio para wok como el soporte para ollas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

9.2 Consejos para el wok

Aquí encontrará consejos para cocinar con el wok. Recomendamos sartenes wok con base abombada. Una sartén wok de alta calidad pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

→ "Accesorios", Página 20

- Para cocinar con la sartén wok, utilizar únicamente un aceite de cocina que alcance elevadas temperaturas, p. ej., aceite de cacahuete.
- Cocer los ingredientes a fuego alto, removiendo constantemente y no durante demasiado tiempo. Las verduras deben quedar al dente.
- Para remover y sacar los alimentos, utilizar un cucharón plano con mango largo de material resistente al calor.

1. Retirar el soporte para ollas con cuidado.
2. Dejar el soporte para ollas a remojo en el fregadero.
3. Limpiar el soporte para ollas con un cepillo para fregar los platos y detergente.
Limpiar con sumo cuidado la zona del tope de goma para que este no se desprenda.
4. Limpiar el soporte para ollas con agua limpia.
5. Secar el soporte para ollas con un paño de cocina.

10.3 Lavar el soporte para ollas en el lavavajillas

Limpiar el accesorio para wok como el soporte para ollas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

1. Retirar el soporte para ollas con cuidado.
2. Lavar en el lavavajillas a 60 °C máximo.

Nota: Los soportes para ollas pueden decolorarse si se lavan en el lavavajillas. La decoloración no afecta a su uso.

10.4 Limpiar los quemadores

Para garantizar una buena potencia y un uso seguro durante toda su vida útil, mantener los quemadores limpios. Comprobar que las aberturas y ranuras de los componentes del quemador estén libres de suciedad.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Nota: Después de un uso prolongado, los componentes de latón de los quemadores se vuelven más oscuros por oxidación natural. La decoloración no afecta a su uso.

1. Retirar el soporte para ollas con cuidado.
2. Retirar con cuidado los componentes del quemador.

3. Limpiar los componentes del quemador con un cepillo para fregar los platos y detergente.
4. Aclarar los componentes del quemador con agua limpia.
5. Dejar que los componentes del quemador se sequen por completo antes de montarlos; de lo contrario, se podrían producir alteraciones en la ignición o durante el funcionamiento.

10.5 Limpiar las superficies de acero inoxidable

1. Tener en cuenta la información sobre los productos de limpieza.
→ "Productos de limpieza", Página 24
2. Limpiar con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta en la dirección del pulido.
3. Secar con un paño suave.
4. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza para acero inoxidable con un paño suave.

Consejo: Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda en línea.

10.6 Limpiar los elementos de mando

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Si penetra humedad, puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ No desmontar el mando de control para limpiarlo.

- ▶ No utilizar paños de esponja húmedos.

1. Tener en cuenta la información sobre los productos de limpieza.
→ "Productos de limpieza", Página 24
2. Limpiar con agua caliente con un poco de jabón y un paño húmedo.
3. Secar con un paño suave.

10.7 Utilizar un gel limpiador para la suciedad quemada

Para eliminar la suciedad incrustada o quemada, se puede solicitar un gel limpiador en nuestra tienda en línea o a través de un comercio especializado o de nuestro Servicio de Atención al Cliente.

1. Tener en cuenta las indicaciones del propio producto limpiador.
2. Retirar el soporte para ollas y los componentes del quemador.
3. **ATENCIÓN** – El gel limpiador ocasiona daños en los mandos y en los componentes del quemador y en las superficies de aluminio.

- ▶ Utilizar el gel limpiador solo en los soportes para ollas y en las superficies de acero inoxidable.

Aplicar el gel limpiador sobre la suciedad persistente quemada.

4. En caso necesario, dejar que el producto actúe toda la noche.

11 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 27

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

11.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
Hay olor a gas en la cocina.	La conexión de la bombona de gas presenta fugas.
	1. Ventilar la estancia.
	2. Comprobar la conexión de la bombona de gas.
	El conducto de gas que va al aparato presenta fugas.
	1. Ventilar la estancia.
	2. Llamar al servicio técnico de gas.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ► Conectar el aparato a la red eléctrica. El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ► Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ► Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El quemador no se enciende.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ► Encender el quemador con una cerilla o con un mechero. Los componentes del quemador están mal colocados. 1. Colocar de manera precisa los componentes del quemador rectos. 2. Asegurarse de que las lengüetas de retención encajen en los huecos. Componentes del quemador están húmedos. ► Secar completamente los componentes del quemador. Entre la bujía y el quemador hay restos de comida o suciedad. ► Limpiar el espacio entre la bujía y el quemador. La válvula de seguridad del conducto de gas está cerrada. ► Abrir la válvula de seguridad del conducto de gas. La bombona está vacía. ► Cambiar la bombona.
El quemador se apaga directamente tras encenderlo.	El mando de control no se mantiene presionado suficiente tiempo. 1. Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido. 2. Presionar con firmeza el mando de control. Las aberturas del quemador están sucias. ► Limpiar y secar las aberturas del quemador.
Las llamas del quemador son desiguales.	Los componentes del quemador están mal colocados. 1. Colocar de manera precisa los componentes del quemador rectos. 2. Asegurarse de que las lengüetas de retención encajen en los huecos. Las aberturas del quemador están sucias. ► Limpiar y secar las aberturas del quemador.
Las llamas del quemador se apagan durante el funcionamiento.	La bombona está vacía. ► Cambiar la bombona.
El indicador de calor residual parpadea a pesar de que el aparato se ha enfriado.	Por motivos de seguridad, el indicador de calor residual parpadea durante aprox. 30 minutos después de utilizar el quemador durante un corto tiempo. ► No tocar el quemador mientras el indicador de calor residual parpadee. Apagón prolongado en la casa. Tras el corte en el suministro eléctrico, el indicador de calor residual continúa parpadeando. ► No tocar el quemador mientras el indicador de calor residual parpadee.
Los componentes del quemador se oscurecen.	Oxidación natural del latón ► Esto es normal. La decoloración no afecta a su uso.

12 Eliminación

12.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Cerrar la llave de paso del gas.

4. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutiliza-

ción de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

13 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.gaggenau.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

13.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La etiqueta de características se encuentra en la cara inferior del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.



Índice

1	Segurança	28	8	Operação base	35
2	Evitar danos materiais	30	9	Indicações de preparação	36
3	Proteção do meio ambiente e poupança	31	10	Limpeza e manutenção	37
4	Familiarização	31	11	Eliminar falhas	38
5	Acessórios	33	12	Eliminação	39
6	Antes da primeira utilização	33	13	Assistência Técnica	39
7	Recipientes para cozinhar	33			

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.

CUIDADO – Risco de ferimentos!

Este aparelho serve apenas para cozinhar.

- ▶ Não pode ser utilizado para outras finalidades, por exemplo, para aquecer o ambiente.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em ambiente doméstico.
- até uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- em barcos ou em veículos.
- Como aquecimento de espaços.
- com um temporizador externo ou controlo remoto.

- ao ar livre

Para adaptar o aparelho para um tipo de gás diferente, contacte o serviço de assistência técnica.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de explosão!

As fugas de gás podem provocar explosões.
COMPORTAMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS OU ANOMALIAS NA INSTALAÇÃO DE GÁS

- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás.
- ▶ Apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros.

- ▶ Não voltar a acionar o interruptor da luz ou do aparelho.
- ▶ Não retirar fichas da tomada.
- ▶ Não utilizar telefones ou telemóveis em casa.
- ▶ Abrir as janelas e arejar bem o espaço.
- ▶ Chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

As fugas de gás podem provocar explosões. Pequenas quantidades de gás podem acumular-se durante um longo período de tempo e inflamar-se.

- ▶ Se o aparelho não for utilizado durante longos períodos, fechar a válvula de segurança da admissão de gás.

As fugas de gás podem provocar explosões. Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás.

- ▶ Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

⚠ AVISO – Risco de intoxicação!

A utilização de uma placa de cozinhar a gás dá origem à geração de calor, humidade e produtos de combustão no compartimento em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado.

- ▶ Se o aparelho for utilizado de forma intensiva por um longo período de tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional, p. ex., aumentar a ventilação mecânica, se disponível, ventilação adicional para encaminhar os produtos de combustão em segurança para o ar exterior (para fora) e, ao mesmo tempo, permitir uma renovação do ar ambiente com ventilação adicional.
- ▶ Para garantir uma ventilação adicional, contacte um especialista antes de efetuar a instalação.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir

as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objetos inflamáveis sobre a placa de cozinhar ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre a placa de cozinhar.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.
- ▶ Nunca guarde ou utilize objetos inflamáveis, p. ex., latas de spray ou produtos de limpeza, debaixo do aparelho ou nas suas imediações.

As tampas para a placa de cozinhar podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Os queimadores a gás sem recipientes para cozinhar em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. Um exaustor colocado por cima pode ser danificado ou incendiar-se.
- ▶ Coloque queimadores a gás em funcionamento apenas com recipientes para cozinhar em cima.

O aparelho fica muito quente, tecidos e outros objetos podem incendiar-se.

- ▶ Mantenha tecidos, por ex. peças de vestuário ou cortinas, afastados das chamas.
- ▶ Nunca toque nas chamas.
- ▶ Não pouse objetos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha ou revistas, por cima, ao lado ou atrás do aparelho.

O gás que sai pode inflamar-se.

- ▶ Se o queimador não se acender após 10 segundos, rodar o comando para a posição zero e abrir a porta ou a janela do compartimento. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.
- ▶ Se a chama se apagar inadvertidamente durante o funcionamento, rodar o comando para a posição zero. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As peças acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento.

- ▶ Manter as crianças pequenas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão. Os recipientes para cozinhar vazios ficam extremamente quentes em cima de queimadores a gás em funcionamento.

▶ Nunca aqueça recipientes para cozinhar vazios.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.
- ▶ Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca opere um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico e feche a alimentação de gás.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
→ *Página 39*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

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

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Avarias ou danos no aparelho e reparações indevidas são perigosos.

- ▶ Nunca ligue um aparelho avariado.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico, feche a admissão de gás e contacte a assistência técnica.
- ▶ As reparações no aparelho e as substituições de tubos de gás danificados apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

Tamanhos de recipientes para cozinhar inadequados, recipientes para cozinhar danificados ou mal posicionados podem provocar ferimentos graves.

▶ Respeite as indicações sobre o recipiente para cozinhar.

Ao ligar os queimadores formam-se faíscas nas velas de ignição.

▶ Nunca toque nas velas de ignição, enquanto o queimador estiver a acender-se.

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

A acumulação de calor pode danificar o aparelho.

- ▶ Nunca tape a placa em aço inoxidável, p. ex. com película de alumínio ou de proteção de fogões.
- ▶ Utilize apenas os acessórios previstos.

Podem ser provocados danos pelo calor em aparelhos ou móveis adjacentes.

Se o aparelho for utilizado durante muito tempo, forma-se calor e humidade.

- ▶ Abra uma janela ou ligue uma exaustão de vapores para o exterior.

A acumulação de calor pode danificar o aparelho.

- ▶ Não aqueça simultaneamente assadeiras, frigideiras ou pedras para grelhar com vários queimadores.

A posição errada de um comando causa falhas de funcionamento.

- ▶ Se o aparelho não estiver em funcionamento, rode os comandos sempre para a posição zero.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione o queimador adequado ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- ✓ Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- ✓ Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- ✓ Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- ✓ Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- ✓ Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- ✓ Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

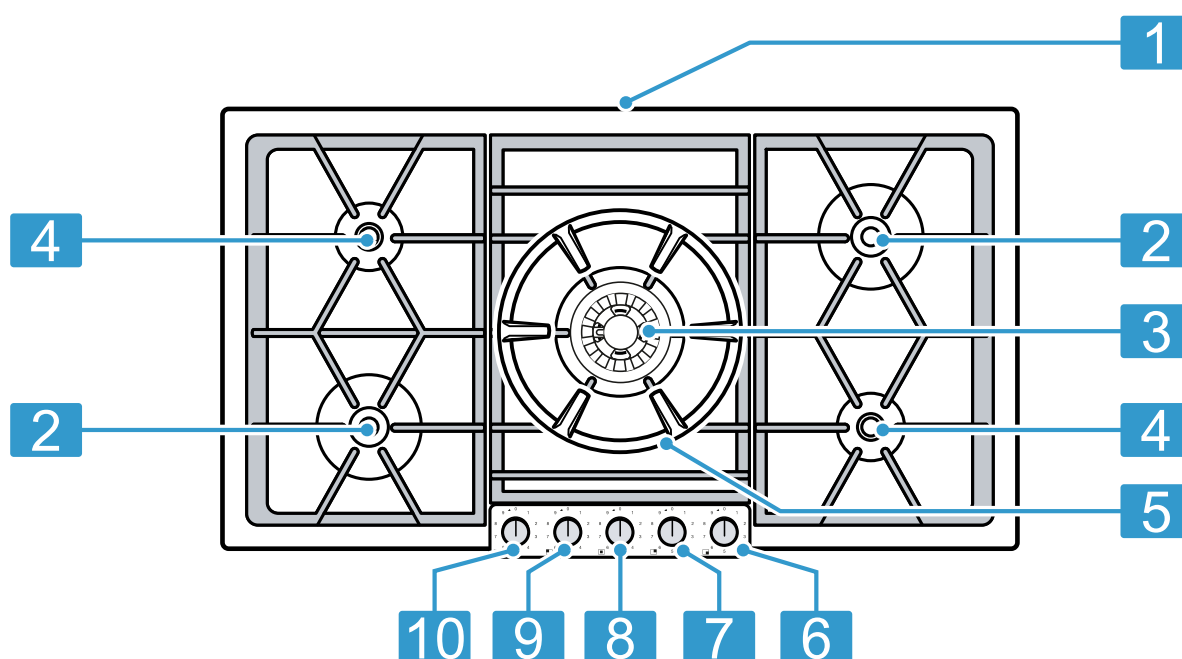
Mude atempadamente para um nível de potência mais baixo.

- ✓ Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1 Orifícios de ventilação por baixo das grelhas

2 Queimador rápido

3 Queimador para wok

4 Queimador normal

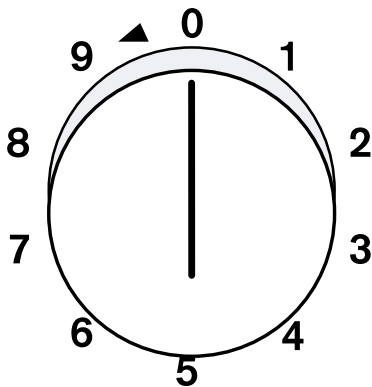
5 Anel wok

6 Comando, zona de cozinhar dianteira direita

- 7 Comando, zona de cozinhar traseira direita
- 8 Comando, zona de cozinhar central, wok

4.2 Elementos de comando

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.
As marcações no comando indicam a atribuição ao respetivo queimador e a regulação da potência de cozedura de 1 a 9 e a direção de rotação para ligar.



Comandos

	Zona de cozinhar dianteira esquerda
	Zona de cozinhar traseira esquerda
	Zona de cozinhar central (wok)
	Zona de cozinhar traseira direita
	Zona de cozinhar dianteira direita
	Direção de rotação para ligar

4.3 Indicação no anel luminoso

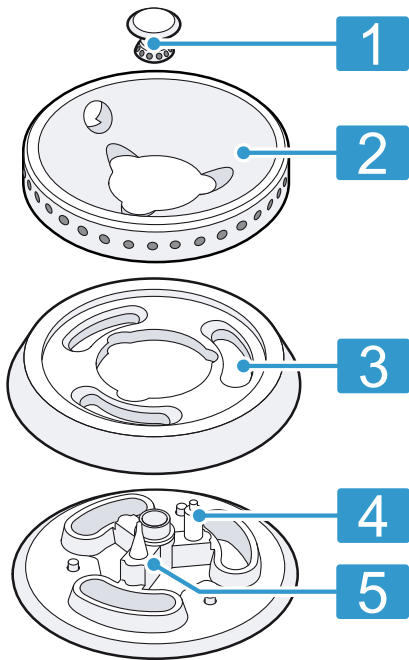
Cada comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Nome
Desligado	Aparelho DESLIGADO
Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
Pisca lentamente: laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação de calor residual
Piscar rápido: laranja	Falha do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

4.4 Componentes individuais do queimador normal e do queimador rápido

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do queimador.

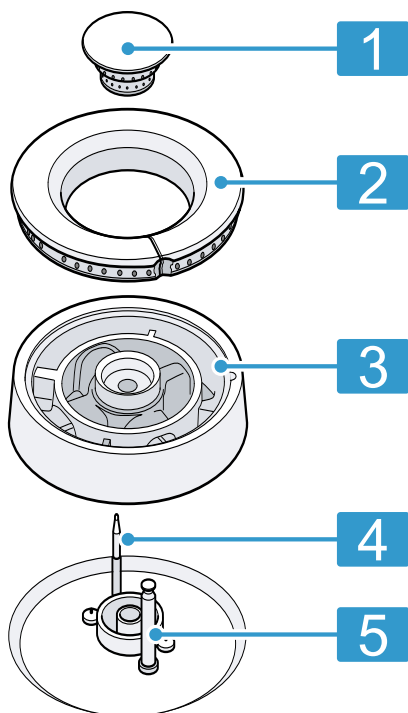
- 9 Comando, zona de cozinhar traseira esquerda
- 10 Comando, zona de cozinhar dianteira esquerda



- 1 Tampa do queimador
- 2 Anel do queimador
- 3 Cabeça do queimador
- 4 Vela de ignição
- 5 Elemento térmico para monitorização da chama

4.5 Peças individuais do queimador para wok

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do queimador wok.



- | | |
|---|--|
| 1 | Tampa do queimador |
| 2 | Anel do queimador |
| 3 | Cabeça do queimador |
| 4 | Elemento térmico para monitorização da chama |
| 5 | Vela de ignição |

4.6 Indicação de calor residual

O anel luminoso no comando pisca após a desativação, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo.

5 Acessórios

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilizar apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho. → *Página 40*

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto da Assistência técnica.

www.gaggenau.com

Acessórios	Utilização
Frigideira wok WP400001	Acessório recomendado para o queimador wok em material multicamadas. Com fundo redondo e pega, Ø 36 cm, 6 l, 10 cm de altura.

6 Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Colocar as peças do queimador e as grelhas corretamente

- Coloque todas as peças do queimador e as grelhas corretamente.
→ *"Colocar as peças do queimador", Página 35*

6.2 Não cobrir as aberturas de ventilação

- Não cubra as aberturas de ventilação na parte de trás da placa a gás.
→ *"Familiarização", Página 31*

7 Recipientes para cozinhar

Estas indicações ajudam-no a economizar energia e a evitar danos nos recipientes usados para cozinhar.

7.1 Recipientes para cozinhar adequados

Queimador	Diâmetro máximo do fundo da panela	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Queimador normal	200 mm	90 mm

Queimador	Diâmetro máximo do fundo da panela	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Queimador rápido	220 mm	90 mm
Queimador wok	320 mm	160 mm

7.2 Utilizar recipientes para cozinhar

A seleção e o posicionamento dos recipientes para cozinhar influenciam a segurança e a eficiência energética do seu aparelho.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os utensílios inflamáveis podem incendiar-se.

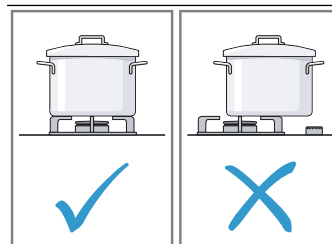
- Respeite uma distância mínima de 50 mm entre o recipiente para cozinhar e utensílios inflamáveis.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

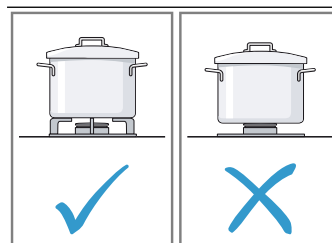
Uma frigideira wok mal posicionada pode causar ferimentos.

A frigideira wok não ficaria estável e poderia virar-se.

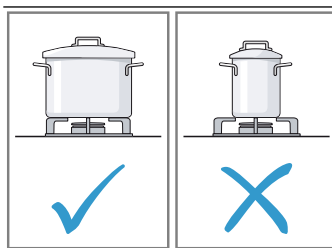
- Usar o anel wok e a frigideira wok apenas no queimador para wok. Nunca colocar o anel do wok e a frigideira wok sobre o queimador normal ou o queimador rápido.



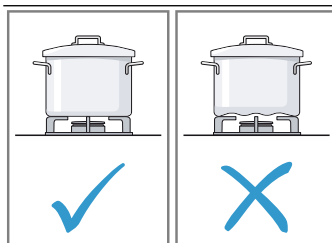
- Coloque os recipientes para cozinhar centrados sobre o queimador, caso contrário o recipiente pode tombar.
- Não posicione recipientes para cozinhar grandes sobre os queimadores próximos dos comandos.
- Respeite uma distância mínima de 50 mm entre o comando e o recipiente para cozinhar. Os comandos podem ser danificados devido a sobreaquecimento.



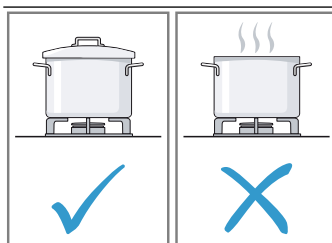
- Colocar os recipientes para cozinhar em cima dos suportes para panelas.
- Nunca colocar os recipientes para cozinhar diretamente em cima dos queimadores.
- Antes da utilização, assegurar-se de que os suportes para panelas e as tampas dos queimadores de gás assentam corretamente.



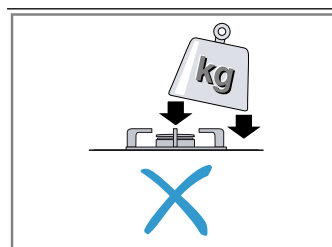
- Assegurar-se de que o tamanho dos recipientes para cozinhar é adequado para o queimador.
- Nunca utilizar recipientes para cozinhar pequenos nos queimadores grandes.
- Assegurar-se de que a chama não toca nas faces laterais dos recipientes para cozinhar.



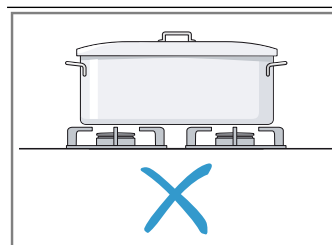
- Não utilize recipientes para cozinhar deformados.
- Os recipientes para cozinhar com deformações não assentam com estabilidade na placa de cozinhar e podem tombar.
- Utilizar recipientes para cozinhar com fundo plano e espesso.



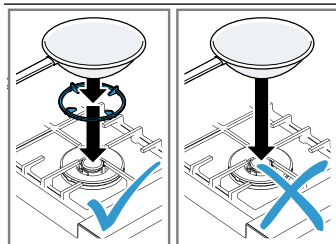
- Não cozinhe sem tampa.
- Assegure-se de que a tampa não está deslocada.
- Ao cozinhar sem tampa dissipa-se uma grande parte da energia.



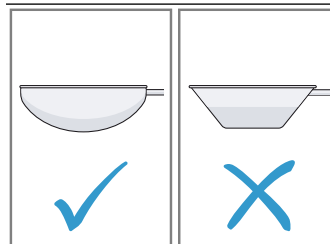
- Manusear os recipientes para cozinhar que estão na placa de cozinhar com cuidado.
- Não bata sobre a placa de cozinhar.
- Não colocar pesos pesados em cima da placa de cozinhar.



- Nunca aquecer um recipiente para cozinhar com vários queimadores. A acumulação de calor daí decorrente danifica o aparelho.
- Não aquecer pedras para grelhar ou frigideiras para paella.
- Utilize apenas recipientes para cozinhar até ao diâmetro máximo permitido.
→ "Recipientes para cozinhar adequados",
Página 33



- Para cozinhar com uma frigideira wok, usar o anel da wok.
- Colocar o anel da wok por cima do queimador para wok sobre o suporte para panelas.
- Assegurar-se de que, ao cozinhar, a frigideira wok está bem segura no anel da wok.



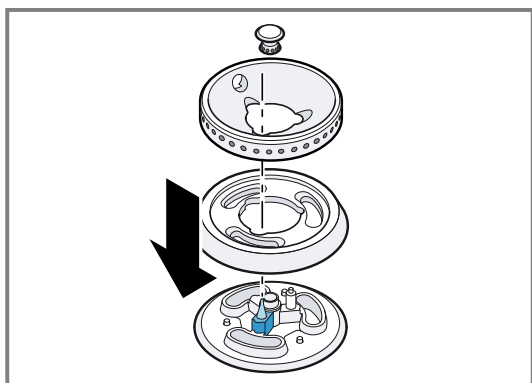
- Utilize uma frigideira wok de elevada qualidade com fundo côncavo.
- Uma frigideira wok com fundo plano não assentaria com estabilidade no anel da wok e poderia virar-se.

8 Operação base

8.1 Colocar as peças do queimador

Segue-se a descrição da colocação correta das peças do queimador.

1. Assegure-se de que as peças do queimador estão limpas e secas.
2. Coloque cada uma das peças individuais do queimador com exatidão e na horizontal, caso contrário podem ocorrer avarias durante a ignição ou durante o funcionamento.
3. Coloque a cabeça e o anel do queimador de forma que os entalhes de encaixe da parte inferior do queimador encaixem nos respetivos rebaios.



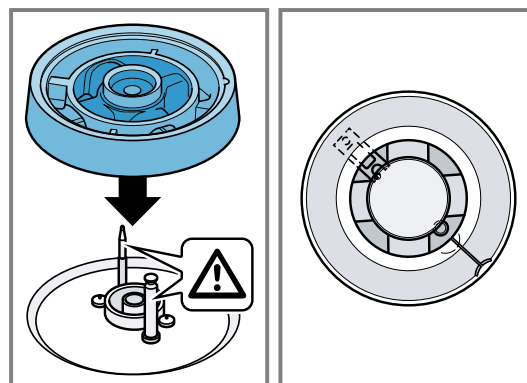
A orientação da cabeça e do anel do queimador é irrelevante.

8.2 Colocar os queimadores do wok

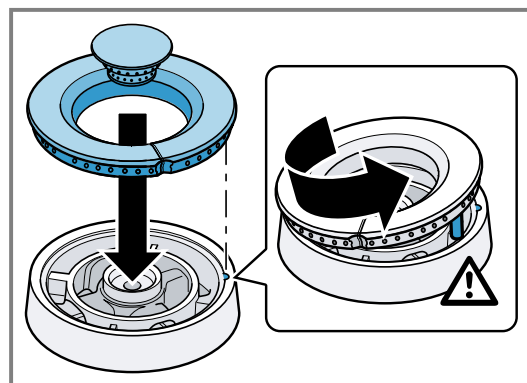
Segue-se a descrição da colocação correta das peças do queimador.

1. Assegure-se de que as peças do queimador estão limpas e secas.
2. Coloque cada uma das peças individuais do queimador com exatidão e na horizontal, caso contrário podem ocorrer avarias durante a ignição ou durante o funcionamento.

3. Coloque a cabeça do queimador de forma que o elemento térmico fique posicionado no entalhe correspondente, na cabeça do queimador.



4. Encaixe as respetivas linguetas no anel do queimador, no entalhe da cabeça do queimador.



8.3 Utilizar recipientes para cozinhar adequados

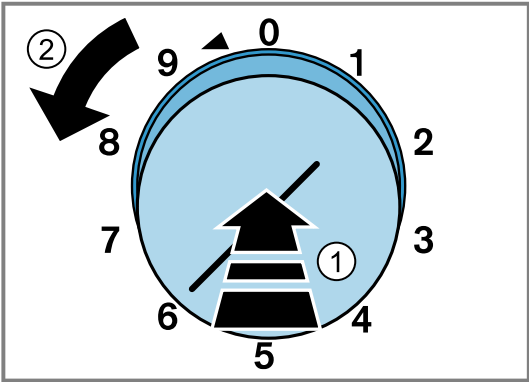
1. Utilize apenas recipientes para cozinhar com diâmetro adequado.
→ "Recipientes para cozinhar adequados", Página 33
2. Assegure-se de que os recipientes para cozinhar não sobressaem da margem da placa de cozinhar.

8.4 Ligar o aparelho

A sua placa a gás está equipada com uma válvula progressiva com 9 potências de cozedura e velas de acendimento para a ignição elétrica.

Requisito: Todas as peças dos queimadores normais e dos queimadores rápidos, as peças do queimador wok → *Página 35*, o suporte para panelas e o anel wok → *Página 34* estão corretamente colocados.

1. Coloque um recipiente para cozinhar adequado no suporte para panelas.
→ *"Recipientes para cozinhar adequados", Página 33*
2. Pressione o comando do queimador selecionado até ao batente ① e rode para a esquerda, para o nível de potência pretendido ②. O queimador acende-se automaticamente.
 - ▶ Mantenha o comando pressionado durante alguns segundos após a ignição, até que o sensor térmico que abre a conduta de gás aqueça.
 - ▶ Se o queimador não se acender num espaço de 2 a 4 segundos, rode o comando mais para a esquerda, para o nível de potência 1 e, após a ignição, volte a regular o nível de potência pretendido.



Muitas vezes, uma ignição em chama fraca é possível mais rapidamente, uma vez que os diferentes gases possuem um comportamento de ignição distinto.

8.5 Acender o aparelho manualmente

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

1. Coloque um recipiente para cozinhar adequado no suporte para panelas.
 2. Pressione o comando do queimador selecionado e rode para a esquerda, para o nível de potência pretendido. Mantenha o comando premido.
 3. Acenda o queimador com um isqueiro ou um fósforo. Mantenha o comando premido durante alguns segundos após a ignição.
- ✓ A indicação no anel luminoso permanece desligada.

8.6 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o comando para a direita, para a posição 0.
- ✓ O anel luminoso no comando pisca após a desativação, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo.

9 Indicações de preparação

Os valores constantes das regulações recomendadas servem de referência, pois o calor necessário depende do tipo e do estado dos alimentos, assim como do tamanho e do enchimento da panela. A gordura e o óleo aquecem depressa graças à potência elevada. A gordura pode incendiar-se ou o alimento queimar-se. Prepare alimentos na zona de cozinhar traseira, se tiverem de cozinhar durante mais tempo. Para ferver, fritar e saltear grandes quantidades, utilize preferencialmente o queimador rápido.

9.1 Regulações recomendadas

O seu aparelho está equipado com uma válvula progressiva. Pode regular a potência pretendida de 1 até 9.

Nível de potência	Preparação de alimentos
9	Aquecer: água, sopas claras Escaldar: legumes Fritar: batatas fritas, produtos de pastelaria
7 - 9	Saltear: carne Fritar a altas temperaturas: carne, batatas

Nível de potência	Preparação de alimentos
6 - 8	Continuar a cozinhar com a tampa aberta: líquidos, massas alimentícias
5 - 7	Cozer: pratos à base de farinha Fritar a temperaturas médias: aves, peixe
4 - 5	Fritar a baixas temperaturas: salsichas, cebolas, pratos de ovos Descongelar: congelados
4	Cozinhar em lume brando com a tampa aberta: bolinhos de batata escalfados, salsichas Aquecer: legumes, sopas, guisados
3 - 4	Estufar: rolinhos de carne, assados Estufar: legumes
2 - 4	Continuar a cozinhar com a tampa fechada: sopas, legumes
1	Apurar: arroz, arroz doce, cereais

9.2 Dicas sobre a wok

Aqui encontra dicas relativas ao cozinhar com a wok.

Recomendamos frigideiras wok com fundo côncavo. Poderá adquirir um wok junto da Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet.

→ "Acessórios", Página 33

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

- Cozinhe os ingredientes com chama forte, mexendo continuamente e durante pouco tempo. Os legumes devem ficar estaladiços.
- Para mexer e retirar os alimentos, utilize preferencialmente uma concha plana com haste comprida, fabricada a partir de um material resistente ao calor.

10 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

10.1 Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

ATENÇÃO

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d' aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lave bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

10.2 Limpar as grelhas manualmente

Limpe o anel wok como limpa as grelhas.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

1. Retire a grelha com cuidado.
2. Deixe a grelha de molho no lava-loiça.
3. Limpe a grelha com uma escova e detergente.
Limpe com cuidado junto da área em borracha para que esta não se solte.
4. Limpe a grelha com água limpa.
5. Seque a grelha com um pano de cozinha.

10.3 Lavar as grelhas na máquina da loiça

Limpe o anel wok como limpa as grelhas.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

1. Retire a grelha com cuidado.
2. Lave na máquina da loiça a 60 °C no máximo.

Nota: A limpeza na máquina da loiça pode descolorar as grelhas. As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

10.4 Limpar o queimador

Para garantir um bom desempenho e uma utilização segura durante toda a sua vida útil, mantenha os queimadores limpos. Certifique-se que as aberturas e ranhuras nos elementos dos queimadores estão isentos de sujidade.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Nota: Com a utilização continuada, as peças dos queimadores em latão escurecem devido a um processo natural de oxidação. As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

1. Retire a grelha com cuidado.
2. Retire cuidadosamente as peças do queimador.
3. Limpe as peças do queimador com uma escova e detergente.
4. Enxague as peças do queimador com água limpa.
5. Antes de colocar as peças do queimador, deixe-as secar por completo, ao contrário podem ocorrer avarias durante a ignição ou durante o funcionamento.

10.5 Limpar as superfícies de aço inoxidável

1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.
→ "Produtos de limpeza", Página 37
2. Limpar com um pano de esponja e uma solução quente à base de detergente, no sentido de polimento.
3. Secar com um pano macio.
4. Aplicar uma camada fina do produto de limpeza de aço inoxidável com um pano macio.

Dica: Os produtos de limpeza de aço inoxidável adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

10.6 Limpar os comandos

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não retire os comandos para a limpeza.
- ▶ Não utilizar panos de esponja molhados.

1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.
→ "Produtos de limpeza", Página 37
2. Limpar com um pano de esponja húmido e uma solução quente à base de detergente.
3. Secar com um pano macio.

10.7 Utilizar gel de limpeza para sujidade incrustada

Para remover a sujidade difícil e incrustada, é possível encomendar na nossa loja online, em lojas especializa-

das ou através do nosso serviço de assistência técnica um gel de limpeza.

1. Respeite as instruções do produto de limpeza.
2. Retire as grelhas e as peças do queimador.
3. **ATENÇÃO** – O gel de limpeza causa danos nas peças do queimador, nos comandos e nas superfícies de alumínio.
▶ Aplique o gel de limpeza apenas nas grelhas e em superfícies de aço inoxidável.
Aplique o gel de limpeza sobre a sujidade incrustada.
4. Se necessário, deixe atuar durante a noite.

11 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 39

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.
- ▶ Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

11.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
Na cozinha sente-se o cheiro a gás.	A ligação da garrafa de gás tem fuga. 1. Areje o local. 2. Verifique a ligação da garrafa de gás. A tubagem de gás que liga ao aparelho tem fuga. 1. Areje o local. 2. Contacte o fornecedor de gás.
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O queimador não se acende.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Acenda o queimador com um fósforo ou isqueiro. As peças do queimador estão mal posicionadas. 1. Coloque as peças do queimador com exatidão e na horizontal. 2. Assegure-se de que as linguetas de entalhe encaixam nos respetivos entalhes. As peças do queimador estão molhadas. ▶ Seque bem as peças do queimador. Encontram-se restos de alimentos ou sujidade entre a vela de ignição e o queimador. ▶ Limpe o espaço entre a vela e o queimador.

Avaria	Causa e resolução de problemas
O queimador não se acende.	A válvula de segurança da tubagem de gás está fechada. ► Abra a válvula de segurança da tubagem de gás. A garrafa de gás está vazia. ► Troque a garrafa de gás.
O queimador apaga-se imediatamente após ser aceso.	O comando não foi mantido premido tempo suficiente. 1. Mantenha o comando premido durante alguns segundos após a ignição. 2. Prima o comando com força. As aberturas no queimador estão sujas. ► Limpe e seque as aberturas no queimador.
A chama do queimador é irregular.	As peças do queimador estão mal posicionadas. 1. Coloque as peças do queimador com exatidão e na horizontal. 2. Assegure-se de que as linguetas de entalhe encaixam nos respetivos entalhes. As aberturas no queimador estão sujas. ► Limpe e seque as aberturas no queimador.
A chama do queimador desliga-se durante o funcionamento.	A garrafa de gás está vazia. ► Troque a garrafa de gás.
A indicação de calor residual pisca, apesar do aparelho estar arrefecido.	Por razões de segurança, a indicação de calor residual pisca durante aprox. 30 minutos, mesmo após um breve funcionamento do queimador. ► Não toque no queimador enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar. Falha de corrente mais prolongada na rede doméstica. A indicação de calor residual continua a piscar após a falha de corrente. ► Não toque no queimador enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.
As peças do queimador ficam escuras.	Oxidação natural do latão ► Isso é normal. As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

12 Eliminação

12.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Feche a torneira de fecho do gás.
4. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

13 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no docu-

mento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em www.gaggenau.com, na página do produto e na página

de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

13.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. A placa de características encontra-se na parte de baixo do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.



Πίνακας περιεχομένων

1 Ασφάλεια	41	8 Βασικός χειρισμός	48
2 Αποφυγή υλικών ζημιών	44	9 Υποδείξεις παρασκευής	49
3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	44	10 Καθαρισμός και φροντίδα	50
4 Γνωριμία	45	11 Αποκατάσταση βλαβών	51
5 Εξαρτήματα	46	12 Απόσυρση	53
6 Πριν την πρώτη χρήση	46	13 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	53
7 Μαγειρικά σκεύη	47		

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Αυτή η συσκευή χρησιμεύει μόνο για μαγείρεμα.

- ▶ Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, για παράδειγμα για θέρμανση χώρων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- Στα ιδιωτικά νοικοκυριά και στο οικιακό περιβάλλον.
- μέχρι ένα ύψος από 4.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- ως θέρμανση χώρου.

- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.
- Στην ύπαιθρο

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

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!**

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ Ή ΒΛΑΒΗΣ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

- ▶ Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου ή τη βαλβίδα της μπουκάλας αερίου.
- ▶ Σβήστε αμέσως οποιαδήποτε ανοιχτή φωτιά και τα τσιγάρα.
- ▶ Μην πατήσετε άλλο τον διακόπτη φωτισμού και τον διακόπτη της συσκευής.
- ▶ Μην τραβήξετε κανένα φως από την πρίζα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σταθερό ή κινητό τηλέφωνο στο σπίτι.
- ▶ Ανοίξτε τα παράθυρα και εξαερίστε καλά το δωμάτιο.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή την επιχείρηση παροχής αερίου.

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

Οι μικρές ποσότητες αερίου σε ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορούν να συγκεντρωθούν και να αναφλεγούν.

- ▶ Όταν η συσκευή για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δε χρησιμοποιείται, κλείστε τη βαλβίδα ασφαλείας της παροχής αερίου.

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος δηλητηρίασης!**

Η χρήση μιας μαγειρικής συσκευής αερίου οδηγεί στην παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στον χώρο, στον οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε, ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ιδιαίτερα όταν η συσκευή χρησιμοποιείται.

- ▶ Σε περίπτωση εντατικής χρήσης της συσκευής για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μπορεί να είναι απαραίτητος ένας επιπλέον αερισμός, π.χ. αύξηση του μηχανικού αερισμού,

εάν υπάρχει, ένας πρόσθετος αερισμός για την ασφαλή απαγωγή των προϊόντων καύσης στον εξωτερικό αέρα (προς τα έξω) και ταυτόχρονα για τη δυνατότητα ανταλλαγής του αέρα του χώρου με πρόσθετο αερισμό.

- ▶ Για τον πρόσθετο αερισμό, αποταθείτε σε έναν επαγγελματία πριν την εγκατάσταση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- ▶ Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. κουτιά σπρέι ή υλικά καθαρισμού, κάτω από τη συσκευή ή κοντά στη συσκευή.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Οι καυστήρες αερίου, χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη, δημιουργούν κατά τη λειτουργία μεγάλη θερμότητα. Ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορεί να υποστεί ζημιά ή να πιάσει φωτιά.

- ▶ Λειτουργείτε τους καυστήρες αερίου μόνο με τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πάρα πολύ, τα υφάσματα και άλλα αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.
- ▶ Κρατάτε τα υφάσματα, π.χ. ρούχα ή κουρτίνες μακριά από τις φλόγες.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ πάνω από τις φλόγες.
- ▶ Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. πετσέτες κουζίνας ή εφημερίδες πάνω, δίπλα ή πίσω από τη συσκευή.

Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 10 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού

στη θέση μηδέν και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

- ▶ Όταν η φλόγα σβήσει αθέλητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ζεσταθούν.

- ▶ Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Τα άδεια μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται πάρα πολύ στους αναμμένους καυστήρες αερίου.

- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη. Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή το καλώδιο σύνδεσης συσκευής αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης συσκευής, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια κατεστραμμένη συσκευή.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και κλείστε την παροχή αερίου.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 53

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή και οι μη ενδεδειγμένες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου και καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή και να αντικαταστήσει τις γραμμές αερίου που έχουν υποστεί ζημιά.

Τα ακατάλληλα μεγέθη μαγειρικών σκευών, τα χαλασμένα ή λάθος τοποθετημένα μαγειρικά σκεύη μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς.

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κατά την ενεργοποίηση των καυστήρων δημιουργούνται σπινθήρες στους αναφλεκτήρες.

- ▶ Μην αγγίζετε τους αναφλεκτήρες κατά τη διάρκεια της ανάφλεξης του καυστήρα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μια συσσώρευση θερμότητας μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή.

- ▶ Μην καλύψετε ποτέ τη βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα, π.χ. με αλουμινόχαρτο ή μεμβράνη προστασίας εστιών.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Λόγω θερμότητας μπορούν να προκληθούν ζημιές στις γειτονικές συσκευές ή ντουλάπια.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία.
- ▶ Ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα με απαγωγή προς τα έξω.

Μια συσσώρευση θερμότητας μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ψηλές φόρμες, τηγάνια ή πλάκες ψησίματος ταυτόχρονα με περισσότερους καυστήρες. Η λανθασμένη θέση ενός κουμπιού χειρισμού οδηγεί σε δυσλειτουργίες.
- ▶ Όταν η συσκευή δεν είναι σε λειτουργία, γυρίζετε πάντα τα κουμπιά χειρισμού στη θέση μηδέν.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τον καυστήρα ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

- Συμβουλή:** Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.
- ✓ Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- ✓ Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- ✓ Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- ✓ Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να βλέπετε μέσα στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώνετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- ✓ Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- ✓ Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

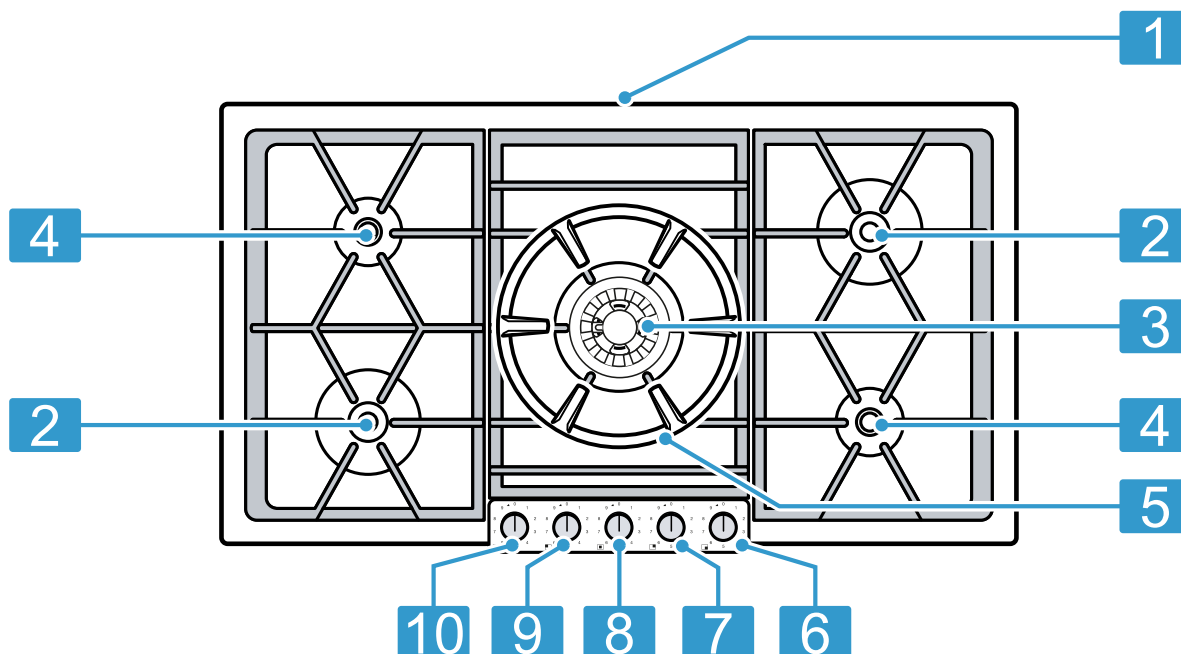
Επιστρέψτε έγκαιρα σε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.

- ✓ Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

4 Γνωριμία

4.1 Συσσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

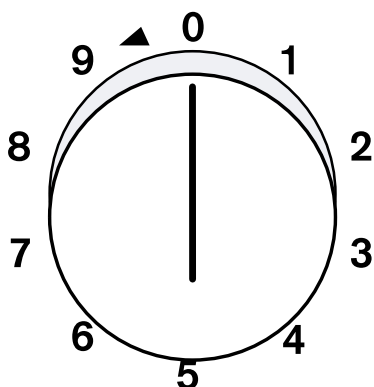


- | | |
|---|---|
| 1 | Ανοίγματα αερισμού κάτω από τον φορέα μαγειρικών σκευών |
| 2 | Ισχυρός καυστήρας |
| 3 | Καυστήρας Wok |
| 4 | Κανονικός καυστήρας |
| 5 | Δακτύλιος Wok |

- | | |
|----|---|
| 6 | Κουμπί χειρισμού, εστία μαγειρέματος δεξιά μπροστά |
| 7 | Κουμπί χειρισμού, εστία μαγειρέματος δεξιά πίσω |
| 8 | Κουμπί χειρισμού, εστία μαγειρέματος μέση Wok |
| 9 | Κουμπί χειρισμού, εστία μαγειρέματος αριστερά πίσω |
| 10 | Κουμπί χειρισμού, εστία μαγειρέματος αριστερά μπροστά |

4.2 Στοιχεία χειρισμού

Μέσω των στοιχείων χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας. Τα μαρκαρίσματα στο κουμπί χειρισμού δείχνουν την αντίστοιχη στον εκάστοτε καυστήρα και τη ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος 1 έως 9 και την κατεύθυνση περιστροφής για την ενεργοποίηση.



Κουμπί χειρισμού

- | | |
|--|---|
| | Εστία μαγειρέματος αριστερά μπροστά |
| | Εστία μαγειρέματος αριστερά πίσω |
| | Εστία μαγειρέματος μέση (Wok) |
| | Εστία μαγειρέματος δεξιά πίσω |
| | Εστία μαγειρέματος δεξιά μπροστά |
| | Κατεύθυνση περιστροφής για την ενεργοποίηση |

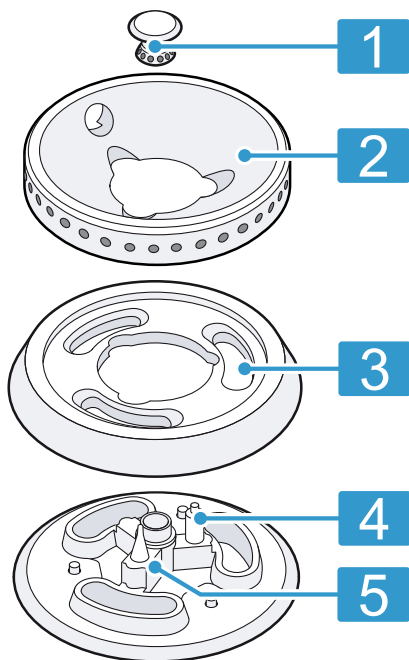
4.3 Ένδειξη στον φωτεινό δακτύλιο

Κάθε κουμπί χειρισμού διαθέτει έναν φωτεινό δακτύλιο με διάφορες δυνατότητες ένδειξης.

Ένδειξη	Όνομα
Off	Συσκευή OFF
Ανάβει: πορτοκαλί	Συσκευή ON
Αργό αναβόσβημα: πορτοκαλί	Συσκευή OFF Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας
Γρήγορο αναβόσβημα: πορτοκαλί	Σφάλμα συσκευής. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

4.4 Ξεχωριστά εξαρτήματα του κανονικού καυστήρα και του ισχυρού καυστήρα

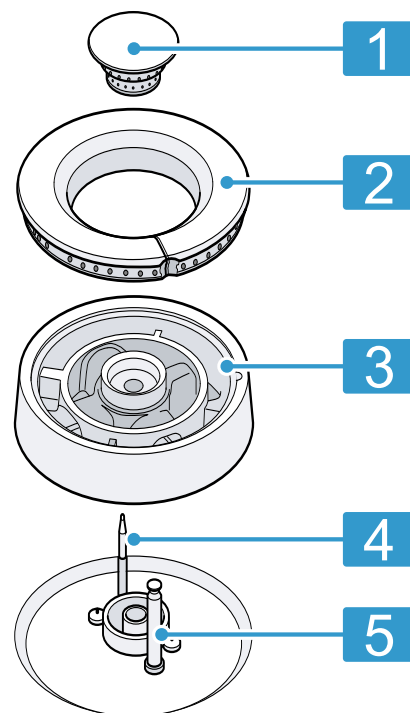
Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα του καυστήρα.



- 1 Καπάκι καυστήρα
- 2 Δακτύλιος καυστήρα
- 3 Κεφαλή καυστήρα
- 4 Αναφλεκτήρας
- 5 Θερμοστοιχείο για την επιτήρηση της φλόγας

4.5 Ξεχωριστά εξαρτήματα του καυστήρα Wok

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα του καυστήρα Wok.



- 1 Καπάκι καυστήρα
- 2 Δακτύλιος καυστήρα
- 3 Κεφαλή καυστήρα
- 4 Θερμοστοιχείο για την επιτήρηση της φλόγας
- 5 Αναφλεκτήρας

4.6 Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας

Μετά την απενεργοποίηση αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος στο κουμπί χειρισμού, όσο η συσκευή είναι πολύ καυτή, για να την ακουμπήσει κανείς χωρίς κίνδυνο.

5 Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας. → Σελίδα 53

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλόγό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

www.gaggenau.com

Εξαρτήματα	Χρήση
Τηγάνι Wok WP400001	Συνιστούμενα εξαρτήματα για τον καυστήρα Wok από υλικό πολλαπλών στρώσεων. Με στρογγυλό πάτο και στέλεχος, Ø 36 cm, 6 λίτρα, ύψος 10 cm.

6 Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

6.1 Σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων του καυστήρα και του φορέα μαγειρικών σκευών

- Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα του καυστήρα και του φορέα μαγειρικών σκευών σωστά.
→ "Τοποθέτηση των εξαρτημάτων των καυστήρων", Σελίδα 48

6.2 Καμία κάλυψη των ανοιγμάτων αερισμού

- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού στην πίσω πλευρά της. της βάσης εστιών αερίου.
→ "Γνωριμία", Σελίδα 45

7 Μαγειρικά σκεύη

Αυτές οι υποδείξεις σας βοηθάνε, στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

7.1 Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Καυστήρας	Μέγιστη διάμετρος πάτου κασα- ρόλας	Ελάχιστη διάμετρος πάτου κασα- ρόλας
Κανονικός καυστήρας	200 mm	90 mm
Ισχυρός καυστήρας	220 mm	90 mm
Καυστήρας γουόκ	320 mm	160 mm

7.2 Χρήση μαγειρικών σκευών

Η επιλογή και η τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών, επηρεάζει την ασφάλεια και την ενεργειακή απόδοση της συσκευής σας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.

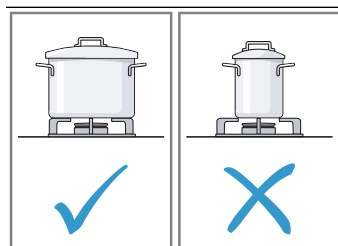
- Ανάμεσα στο μαγειρικό σκεύος και στα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα κρατήστε μια ελάχιστη απόσταση 50 mm.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

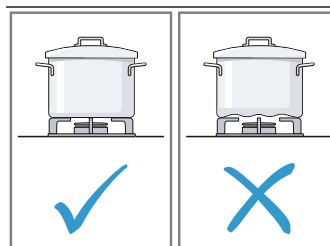
Ένα λάθος τοποθετημένο τηγάνι Wok, μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

Το τηγάνι Wok δε στηρίζεται σταθερά και μπορεί να ανατραπεί.

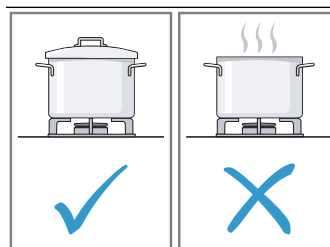
- Χρησιμοποιείτε τον δακτύλιο Wok και το τηγάνι Wok μόνο πάνω στον καυστήρα Wok. Μην τοποθετείτε ποτέ τον δακτύλιο Wok και το τηγάνι Wok πάνω στον κανονικό καυστήρα ή στον ισχυρό καυστήρα.



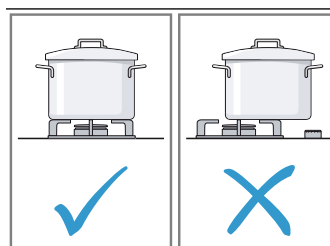
- Βεβαιωθείτε, ότι το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους είναι κατάλληλο για τον καυστήρα.
- Στους μεγάλους καυστήρες μη χρησιμοποιείτε ποτέ μικρά μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε, ότι η φλόγα δεν ακουμπά τις πλευρές του μαγειρικού σκεύους.



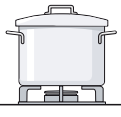
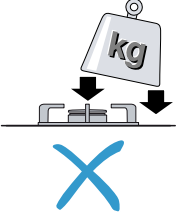
- Μη χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη.
- Τα παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη δε στέκονται σταθερά πάνω στη βάση εστιών και μπορεί να ανατραπούν.
- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο και χοντρό πάτο.

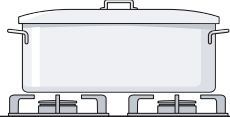
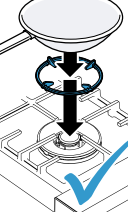
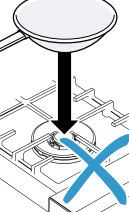
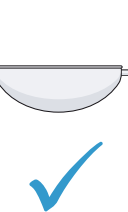
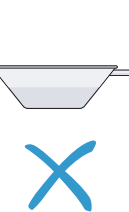


- Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι.
- Βεβαιωθείτε, ότι το καπάκι δεν έχει μετατοπιστεί.
- Σε περίπτωση μαγειρέματος χωρίς καπάκι, διαφεύγει ένα μεγάλο μέρος της ενέργειας.



- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη μέση επάνω από τον καυστήρα, διαφορετικά μπορεί το σκεύος να ανατραπεί.
- Μην τοποθετείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά σε στοιχεία χειρισμού.
- Ανάμεσα στο κουμπί χειρισμού και στο μαγειρικό σκεύος κρατήστε μια ελάχιστη απόσταση 50 mm. Τα στοιχεία χειρισμού μπορεί να πάθουν ζημιά λόγω υπερθέρμανσης.

		■ Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στους φορείς μαγειρικών σκευών. ■ Μην τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες. ■ Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε, ότι οι φορείς μαγειρικών σκευών και τα καλύμματα των καυστήρων αερίου είναι τοποθετημένα σωστά.
		■ Χειρίζεστε με προσοχή το μαγειρικό σκεύος, που βρίσκεται πάνω στη βάση εστιών. ■ Μην κτυπάτε τη βάση εστιών. ■ Μην τοποθετείτε αντικείμενα με μεγάλο βάρος πάνω στη βάση εστιών.

		■ Μη ζεσταίνετε ποτέ ένα μαγειρικό σκεύος με περισσότερους καυστήρες. Η δημιουργούμενη συσσώρευση θερμότητας οδηγεί σε ζημιές στη συσκευή. ■ Μη ζεσταίνετε πλάκες ψησίματος ή τηγάνια πάελα. ■ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη μέχρι τη μέγιστη επιτρεπόμενη διάμετρο. → "Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 47
		■ Για το μαγείρεμα με ένα τηγάνι Wok, χρησιμοποιείτε τον δακτύλιο Wok. ■ Τοποθετήστε τον δακτύλιο Wok πάνω από τον καυστήρα Wok στον φορέα μαγειρικού σκεύους. ■ Βεβαιωθείτε, ότι κατά το μαγείρεμα το τηγάνι Wok στηρίζεται με ασφάλεια πάνω στον δακτύλιο Wok.
		■ Χρησιμοποιείτε ένα τηγάνι Wok υψηλής ποιότητας με κυρτό πάτο. ■ Ένα τηγάνι Wok με επίπεδο πάτο δε στηρίζεται σταθερά πάνω στον δακτύλιο Wok και μπορεί να ανατραπεί.

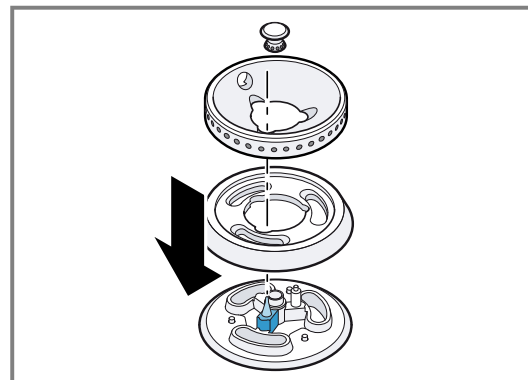
8 Βασικός χειρισμός

8.1 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων των καυστήρων

Εδώ θα πληροφορηθείτε πώς να τοποθετήσετε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα.

1. Βεβαιωθείτε, ότι τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι καθαρά και στεγνά.
2. Τοποθετήστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα των καυστήρων με ακρίβεια και επίπεδα, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν δυσλειτουργίες κατά την ανάφλεξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
3. Τοποθετήστε την κεφαλή του καυστήρα και το δακτύλιο του καυστήρα έτσι, ώστε τα δόντια ασφάλισης στο

κάτω μέρος του καυστήρα να ασφαλίζουν στις αντίστοιχες εγκοπές.

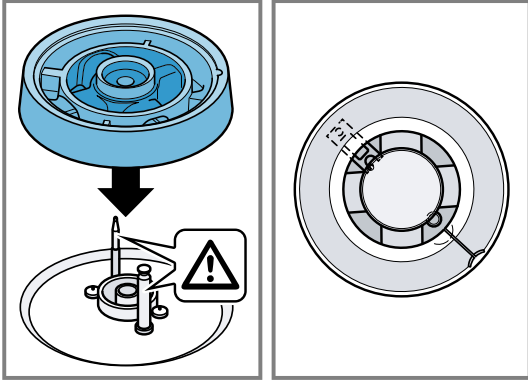


Ο προσανατολισμός της κεφαλής του καυστήρα και του δακτυλίου του καυστήρα δεν έχει σημασία.

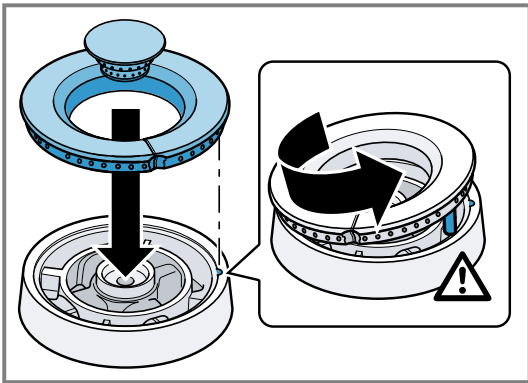
8.2 Τοποθέτηση εξαρτημάτων του καυστήρα Wok

Εδώ θα πληροφορηθείτε πώς να τοποθετήσετε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα.

1. Βεβαιωθείτε, ότι τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι καθαρά και στεγνά.
2. Τοποθετήστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα των καυστήρων με ακρίβεια και επίπεδα, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν δυσλειτουργίες κατά την ανάφλεξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
3. Τοποθετήστε την κεφαλή του καυστήρα έτσι, ώστε το θερμοστοιχείο να βρίσκεται στην αντίστοιχη εγκοπή στην κεφαλή του καυστήρα.



4. Το δόντι ασφάλισης στον δακτύλιο του καυστήρα πρέπει να ασφαλίσει στην εγκοπή στην κεφαλή του καυστήρα.



8.3 Χρήση κατάλληλου μαγειρικού σκεύους

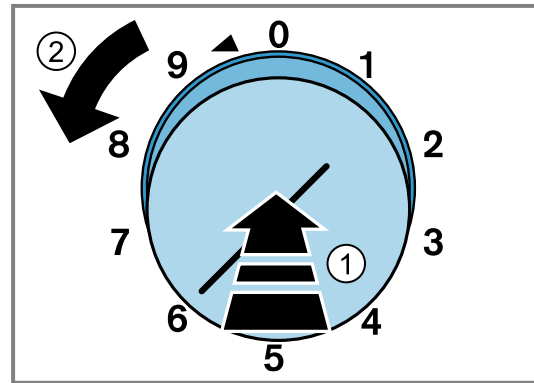
1. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη διάμετρο.
→ "Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 47
2. Βεβαιωθείτε, ότι το μαγειρικό σκεύος δεν προεξέχει πέρα από το περιθώριο της βάσης εστίων.

8.4 Ενεργοποίηση της συσκευής

Η βάση εστίων αερίου σας είναι εξοπλισμένη με μια βαθμίδα βαθμίδων με 9 βαθμίδες μαγειρέματος και αναφλεκτήρες για την ηλεκτρική ανάφλεξη.

Προϋπόθεση: Όλα τα εξαρτήματα των κανονικών καυστήρων και των ισχυρών καυστήρων, τα εξαρτήματα του καυστήρα Wok → Σελίδα 48, η σχάρα μαγειρικών σκευών και ο δακτύλιος Wok → Σελίδα 47 έχουν τοποθετηθεί σωστά.

1. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στη σχάρα μαγειρικών σκευών.
→ "Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος", Σελίδα 47
2. Πιέστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα μέχρι τέρμα ① και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος ②. Ο καυστήρας ανάβει αυτόματα.
 - Μετά την ανάφλεξη κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να ζεσταθεί ο αισθητήρας θερμοκρασίας, ο οποίος ανοίγει τη διέλευση του αερίου.
 - Σε περίπτωση που ο καυστήρας δεν ανάβει εντός 2 έως 4 δευτερολέπτων, γυρίστε το κουμπί χειρισμού περαιτέρω προς τα αριστερά στη βαθμίδα μαγειρέματος 1 και μετά την ανάφλεξη ξανά στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Μια ανάφλεξη στη μικρή φλόγα είναι συχνά γρηγορότερα δυνατή, επειδή τα διάφορα αέρια διαθέτουν μια διαφορετική συμπεριφορά ανάφλεξης.

8.5 Ανάφλεξη της συσκευής με το χέρι

Σημείωση: Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης με το χέρι.

1. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα μαγειρικών σκευών.
 2. Πιέστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε το προς τα αριστερά στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
 3. Ανάψτε τον καυστήρα με έναν αναπτήρα αερίου ή ένα σπίρτο. Κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη.
- ✓ Η ένδειξη στον φωτεινό δακτύλιο παραμένει σβηστή.

8.6 Απενεργοποίηση της συσκευής

- Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά στο 0.
- ✓ Μετά την απενεργοποίηση αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος στο κουμπί χειρισμού, όσο η συσκευή είναι πολύ καυτή, για να την ακουμπήσει κανείς χωρίς κίνδυνο.

9 Υποδείξεις παρασκευής

Οι τιμές των συστάσεων ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση των φαγητών καθώς το μέγεθος και τη γέμι-

ση της κατασρόλας χρειάζεται περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

Λόγω της μεγάλης ισχύος ζεσταίνονται το λίπος και το λάδι γρήγορα. Το λίπος μπορεί να αναφλεγεί ή το φαγητό μπορεί να καεί.

Παρασκευάζετε τα φαγητά στην πίσω ζώνη μαγειρέματος, εάν για το μαγείρεμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο.

Για το αρχικό μαγείρεμα, το τηγάνισμα στη φριτέζα και το σοτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων, χρησιμοποιείτε τον ισχυρό καυστήρα.

9.1 Συστάσεις ρύθμισης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια βηματική βαλβίδα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ από 1 μέχρι 9.

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγει- ρέματος

9	Ζέσταμα: Νερό, αραιές σούπες Ζεμάτισμα: Λαχανικά Τηγάνισμα στη φριτέζα: Τηγανητές πατάτες, παρασκευάσματα
7 - 9	Σοτάρισμα: Κρέας Τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες: Κρέας, πατάτες
6 - 8	Συνέχιση μαγειρέματος με ανοιχτό καπάκι: Υγρό, ζυμαρικά
5 - 7	Ψήσιμο: Φαγητά με αλεύρι Τηγάνισμα σε μέτριες θερμοκρασίες: Πουλερικά, ψάρι
4 - 5	Τηγάνισμα σε χαμηλές θερμοκρασίες: Ψητό λουκάνικο, κρεμμύδια, φαγητά με αυγά

10 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

10.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα μέσα καθαρισμού.

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγει- ρέματος

	Ξεπάγωμα: Κατεψυγμένα τρόφιμα
4	Σιγανό μαγείρεμα με ανοιχτό καπάκι: Κνέντελ (ψωμοκεφτέδες), βραστά λουκάνικα Ζέσταμα: Λαχανικά, σούπες, γιαχνί
3 - 4	Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος: Ρολά κρέατος, ψητό Άχνισμα: Λαχανικά
2 - 4	Συνέχιση μαγειρέματος με κλειστό καπάκι: Σούπες, λαχανικά
1	Φούσκωμα: Ρύζι, ρυζόγαλο, δημητριακά

9.2 Συμβουλές για το Wok

Εδώ θα βρείτε συμβουλές για το μαγείρεμα με το Wok. Συνιστούμε τηγάνια Wok με κυρτό πάτο. Ένα υψηλής ποιότητας τηγάνι Wok, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 46

- Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα με το τηγάνι Wok μόνο πολύ θερμαινόμενο λάδι φαγητού, π.χ. φιστικέλαιο.
- Μαγειρέψτε τα υλικά της συνταγής με μεγάλη θερμότητα, ανακατεύοντας συνεχώς και όχι για πολύ χρόνο. Τα λαχανικά πρέπει να είναι ακόμα λίγο σκληρά.
- Χρησιμοποιήστε για το ανακάτεμα και την αφαίρεση των φαγητών καλύτερα μια ρηχή κουτάλα με μακριά λαβή από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.

10.2 Καθαρισμός του φορέα μαγειρικών σκευών με το χέρι

Καθαρίζετε τον δακτύλιο Wok όπως και τον φορέα μαγειρικών σκευών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά τον φορέα μαγειρικών σκευών.
2. Μουλιάστε τον φορέα μαγειρικών σκευών στον νεροχύτη.
3. Καθαρίστε τον φορέα μαγειρικών σκευών με μια βούρτσα καθαρισμού και υγρό καθαρισμού πιάτων. Καθαρίστε προσεκτικά στην περιοχή των λαστιχένιων τάκων, για να μην αποσπαστούν.

- Ξεπλύνετε με καθαρό νερό τον φορέα μαγειρικών σκευών.
- Στεγνώστε τον φορέα μαγειρικών σκευών με μια πετσέτα κουζίνας.

10.3 Καθαρισμός του φορέα μαγειρικών σκευών στο πλυντήριο πιάτων

Καθαρίζετε τον δακτύλιο Wok όπως και τον φορέα μαγειρικών σκευών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

► Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Αφαιρέστε προσεκτικά τον φορέα μαγειρικών σκευών.
- Καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων στους μέγιστους 60 °C.

Σημείωση: Κατά το καθάρισμα στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί οι φορείς μαγειρικών σκευών να αλλάξουν χρώμα. Οι αποχρώσεις δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στην ικανότητα χρήσης.

10.4 Καθαρισμός του καυστήρα

Για την εξασφάλιση μιας καλής απόδοσης και μιας ασφαλούς χρήσης σε όλη τη διάρκεια της ζωής τους, κρατήστε τους καυστήρες καθαρούς. Βεβαιωθείτε, ότι στα ανοίγματα και στις σχισμές στα εξαρτήματα των καυστήρων δεν υπάρχει ρύπανση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

► Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Μετά από μακροχρόνια χρήση, τα ορειχάλκινα εξαρτήματα των καυστήρων σκουραίνουν λόγω της φυσικής οξείδωσης. Οι αλλοιώσεις του χρώματος δεν επηρεάζουν καθόλου τη χρησιμότητα.

- Αφαιρέστε προσεκτικά τον φορέα μαγειρικών σκευών.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τα εξαρτήματα του καυστήρα.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα του καυστήρα με μια βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων.
- Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα του καυστήρα με καθαρό νερό.
- Πριν την τοποθέτηση αφήστε τα εξαρτήματα του καυστήρα να στεγνώσουν εντελώς, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν προβλήματα κατά την ανάφλεξη ή κατά τη λειτουργία.

10.5 Καθαρισμός των επιφανειών ανοξειδωτου χάλυβα

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 50
- Καθαρίζετε με ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων στην κατεύθυνση λείανσης.
- Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
- Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα μ' ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή: Τα υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

10.6 Καθαρισμός των στοιχείων χειρισμού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία.

- Μην αφαιρείτε τα κουμπιά χειρισμού για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε βρεγμένα απορροφητικά πανιά ή σφουγγάρια.

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 50
- Καθαρίζετε με ένα υγρό απορροφητικό πανί και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

10.7 Χρήση ζελέ καθαρισμού για καμένη ρύπανση

Για σκληρή, καμένη ρύπανση μπορείτε να παραγγείλετε στο Online-Shop της εταιρείας μας, στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ένα ζελέ καθαρισμού.

- Προσέξτε τις υποδείξεις πάνω στο καθαριστικό.
- Αφαιρέστε τους φορείς μαγειρικών σκευών και τα εξαρτήματα του καυστήρα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ** – Το ζελέ καθαρισμού οδηγεί επάνω στα εξαρτήματα του καυστήρα, στα στοιχεία χειρισμού και στις επιφάνειες αλουμινίου σε ζημιές.
► Χρησιμοποιείτε το ζελέ καθαρισμού μόνο στους φορείς μαγειρικών σκευών και σε επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα.

Απλώστε το ζελέ καθαρισμού πάνω στην καμένη ρύπανση.

- Σε περίπτωση που χρειάζεται, αφήστε να δράσει στη ρύπανση όλη τη νύχτα.

11 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 53

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή το καλώδιο σύνδεσης συσκευής αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ή από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης συσκευής, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

11.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Η σύνδεση της φιάλης αερίου δεν είναι στεγανή. 1. Αερίστε τον χώρο. 2. Ελέγξτε τη σύνδεση της φιάλης αερίου. Ο αγωγός αερίου προς τη συσκευή δεν είναι στεγανός. 1. Αερίστε τον χώρο. 2. Καλέστε την εταιρεία παροχής αερίου.
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε. ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
Ο καυστήρας δεν ανάβει.	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ανάψτε τον καυστήρα με ένα σπέρτο ή έναν αναπτήρα. Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα. 1. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα του καυστήρα με ακρίβεια και επίπεδα. 2. Βεβαιωθείτε, ότι τα δόντια ασφάλισης ασφαλίζουν στις εγκοπές. Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι υγρά. ▶ Στεγνώστε προσεκτικά τα εξαρτήματα του καυστήρα. Μεταξύ του αναφλεκτήρα και του καυστήρα βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή ρύπανση. ▶ Καθαρίστε τον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ αναφλεκτήρα και καυστήρα. Η βαλβίδα ασφαλείας του αγωγού αερίου είναι κλειστός. ▶ Ανοίξτε τη βαλβίδα ασφαλείας του αγωγού αερίου. Η φιάλη αερίου είναι άδεια. ▶ Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μετά την ανάφλεξη.	Το κουμπί χειρισμού δεν πατήθηκε επαρκώς. 1. Κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη. 2. Πιέστε γερά το κουμπί χειρισμού. Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα. ▶ Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.
Η φλόγα του καυστήρα είναι ανομοιόμορφη.	Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα. 1. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα του καυστήρα με ακρίβεια και επίπεδα. 2. Βεβαιωθείτε, ότι τα δόντια ασφάλισης ασφαλίζουν στις εγκοπές. Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα. ▶ Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.
Η φλόγα του καυστήρα σβήνει κατά τη λειτουργία.	Η φιάλη αερίου είναι άδεια. ▶ Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας αναβοσβήνει, παρόλο που η συσκευή έχει κρυώσει.	Για λόγους ασφαλείας, η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας αναβοσβήνει για περίπου 30 λεπτά ακόμη και μετά από μια σύντομη λειτουργία του καυστήρα. ▶ Μην ακουμπήσετε τον καυστήρα, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας αναβοσβήνει, παρόλο που η συσκευή έχει κρυώσει.	Διακοπή ρεύματος στο νοικοκυριό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Μετά τη διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας συνεχίζει να αναβοσβήνει. ► Μην ακουμπήσετε τον καυστήρα, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
Τα εξαρτήματα του καυστήρα σκουραίνουν.	Φυσική οξείδωση του ορείχαλκου ► Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Οι αποχρώσεις δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στην ικανότητα χρήσης.

12 Απόσυρση

12.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Κλείστε τη βάνα αποκοπής.

4. Αποσύρτε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

13 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014 και (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.gaggenau.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

13.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



9001538654 (050411) REG25
en, es, pt, el

VG295250