

Gaggenau

USE AND CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

CG 280 210CA

Gas cooktop

Table de cuisson gaz

Encimera a gas

Table of Contents	3
--------------------------	----------

Table de Matières	17
--------------------------	-----------

Contenido	31
------------------	-----------

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Important Safety Instructions	5
Gas Appliance Safety	6
Fire Safety	6
Burn Prevention	7
Child Safety	7
Cleaning Safety	7
Cookware Safety	8
Proper Installation and Maintenance	8
Getting Started	9
Before Using the Appliance for the First Time	9
Parts and Accessories Included	9
Sealed Burners	9
Burner Caps	9
Burner Grates	11
Control Knobs	11
Burner Control Knob Removal	11
Operation	11
About the Appliance	11
Normal Operation (Electronic Ignition)	12
Typical Flame Characteristics	12
Getting the Most Out Of Your Appliance	12
Cooking Suggestions	12
Proper Cookware	12
Specialty Cookware	13
Cleaning and Maintenance	13
Daily Cleaning	13
Cleaning Guidelines	14
Cooktop Cleaning Chart	14
Maintenance	15
Troubleshooting	15
Troubleshooting Table	15
Data Plate	16
How to Obtain Service or Parts	16
Customer Service	16

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

Do not try to light any appliance.
Do not touch any electrical switch.
Do not use any phone in your building.
Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and must be performed by a qualified installer, authorized service agency, or the gas supplier.

Safety Definitions

WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas Appliance Safety

IMPORTANT: THE APPLIANCE HAS TO BE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER.

INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE APPLIANCE AFTER INSTALLATION IS COMPLETE.

IMPORTANT: SAVE FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE.

OWNER: PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Gas Appliance Safety

Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.

If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and this must be done by a qualified service technician. See "*WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS*" on page 3.

During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.

To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.

For proper lighting and performance of burners, keep igniters clean and dry.

WARNING

State of California Proposition 65 Warnings:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

- The burning of gas cooking fuel can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this manual and provide good ventilation.
- Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. Kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may be harmful.

Fire Safety

Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.

Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent, or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Heat oils slowly on low or medium settings.
- b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

 **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- b) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
- c) **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- d) Use an extinguisher **ONLY** if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.


Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.


 **CAUTION:** All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance. This can damage the appliance and potentially cause severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

 **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes or sponges can cause burns from steam.

After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.



WARNING: To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Getting Started

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- There may be a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used. (*See "Choosing Cookware - Cookware Recommendations" on page 13.*)
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Parts and Accessories Included

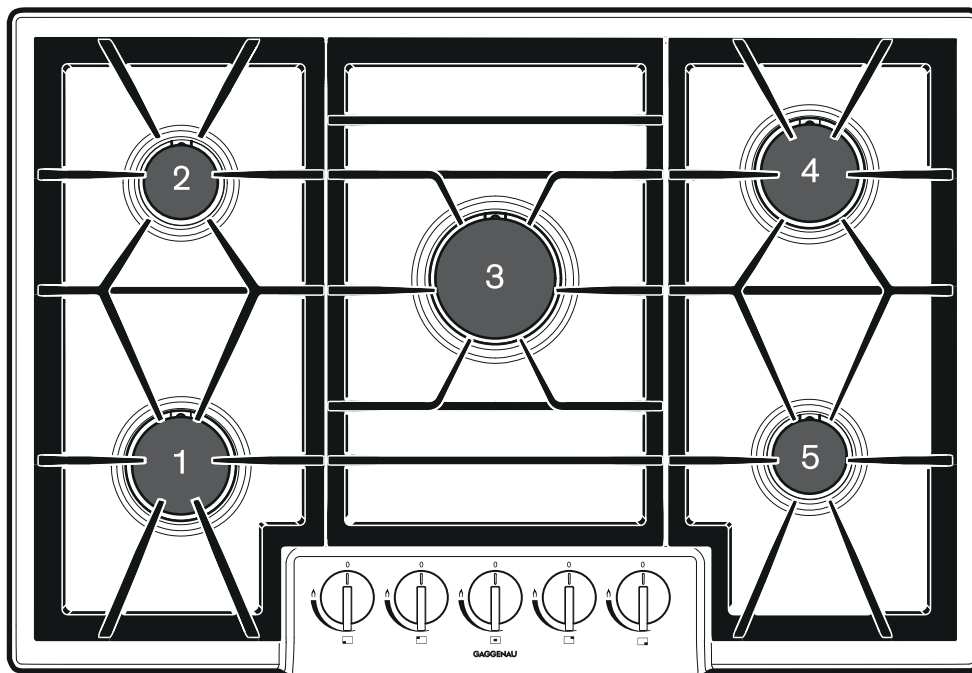


Figure 1: Model CG280210CA

- 1 Left front surface burner (9,100 BTUs)
- 2 Left rear surface burner (5,500 BTUs)
- 3 Center surface burner (18,000 BTUs)
- 4 Right rear surface burner (9,100 BTUs)
- 5 Right front surface burner (5,500 BTUs)

Sealed Burners

Your new cooktop has sealed gas burners. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has three different burner sizes; small, medium, and large. Match the corresponding letters on the burner cap and burner base. *See "Burner Cap Placement" on page 10.*

Burner Caps

The burner cap is porcelainized steel. The burner caps must be properly placed for the cooktop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.

⚠ WARNING: To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

⚠ WARNING: To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the cooktop off and allow the burners to cool.

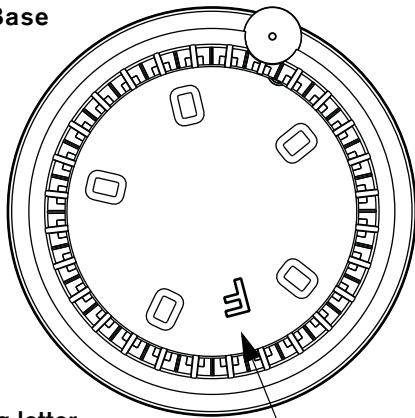
- You may gently try to move the burner cap from side to side to check if it is properly placed. If properly placed, the cap will click from side to side as the prongs hit the groove ridge.

Placing Burner Caps

Each cap has a letter (A, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (A, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

- Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation. See figure below.
- Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

Burner Base



Matching letter designation

Burner Cap

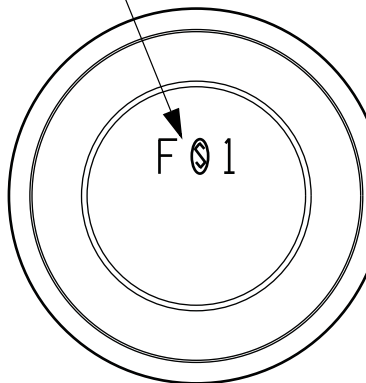
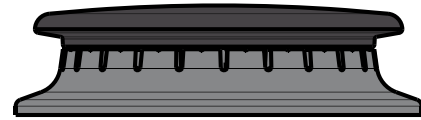
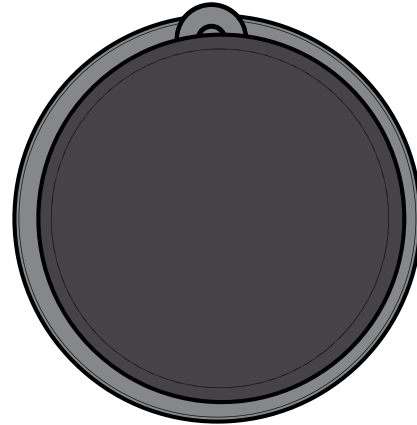


Figure 2: Burners Caps



Correct Burner Cap Placement



Incorrect Burner Cap Placement

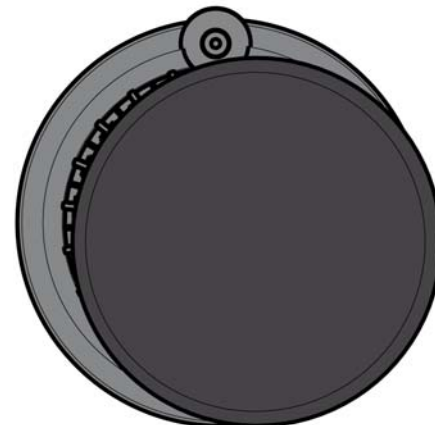


Figure 3: Burner Cap Placement

Checking Burner Cap Placement

- Check to make sure there is not gap between the burner cap and burner base. *See figure Burner Cap Placement* to see the correct and incorrect placements of the burner cap.

Burner Grates

Grates must be properly positioned before cooking.

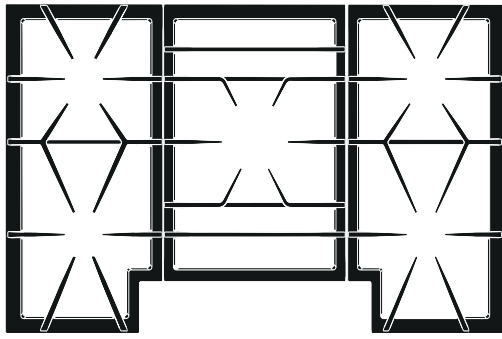


Figure 4: Burner Grates

WARNING: To prevent flare-ups, properly support pots, and avoid spills, all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the four feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

For replacement rubber feet: Part # 618112, contact your dealer or call the number listed on the back cover.

Control Knobs

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the left to light and set the desired heat setting.

CAUTION: Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

The cooktop has standard burner controls and rubber grommets.

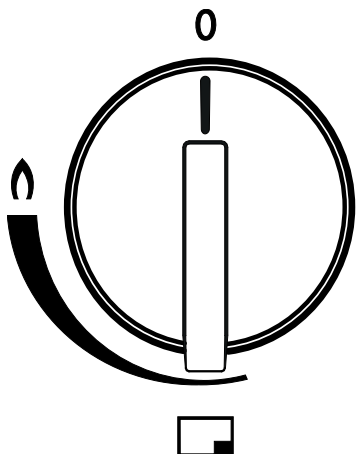


Figure 5: Standard Burner Control Knob

The standard burner controls have an infinite number of heat settings.

To operate: Select the appropriate control knob, push down and turn counterclockwise to the desired flame size. Turn off by turning the control knob clockwise to **OFF**.

Burner Control Knob Removal

To remove knob and grommet: With burner in the **OFF** position, gently lift knob up and off. Gently pull the grommet from the sides and lift out.

WARNING: To avoid possible electric shock, do not reach through the control opening into the cooktop

WARNING: Do not use the product without the knobs and grommets in place.

To replace grommet and knob: Carefully insert the grommet into the opening, ensuring that the maintop is seated in the track around the entire perimeter of the grommet. Replace control knob by placing indicator line at the 12 o'clock position. Press down firmly.

Operation

About the Appliance

Use the cooktop for surface cooking applications such as boiling, frying, simmering, steaming and sauteing.

WARNING: The burning of gas cooking fuel can create small amounts of Carbon Monoxide, Benzene, Formaldehyde and Soot. To minimize exposure to these substances, the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with Gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the desired heat setting.

Normal Operation (Electronic Ignition/Reignition)

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter. If a burner flame blows out during use, the burner will automatically reignite.



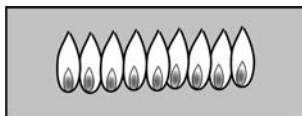
CAUTION: To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure grates are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Typical Flame Characteristics

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap.

Yellow Flames:

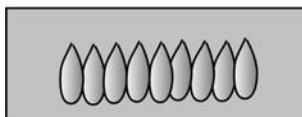
Further adjustment is required.



Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas.

If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.



Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

Figure 6: Checking Flame Characteristics

Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner to make sure port holes are not obstructed.

Getting the Most Out Of Your Appliance

Cooking Suggestions (For Best Results)

- Bring food to a boil. Stir well to be sure all the food is boiling, then cover and reduce the setting to the desired setting.
- Use a lid to keep a more constant cooking temperature.

- Check the food occasionally to see if the control knob should be turned to a lower or higher setting.
- It is normal to stir food occasionally.
- There should be steam and slight quivering of the liquid's surface while simmering.
- Use proper cookware. (See "Choosing Cookware - Cookware Recommendations" on page 13.)
- Center the pan over the burner before turning the burner on.
- Refer to the *Surface Burner Cooking Recommendations* for suggested settings.

Surface Burner Cooking Recommendations

Uses	Heat Setting
Bringing water to a boil	High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	Medium High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	Medium
Finish cooking covered foods, steaming	Medium Low
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low

Proper Cookware

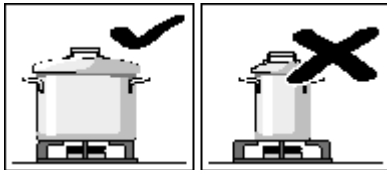
Cookware Characteristics

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low-to-medium settings.
- Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.
- **DO NOT USE** pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.

Choosing Cookware - Cookware Recommendations

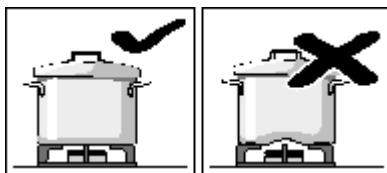
Pan Bottom Diameter

- The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.
- Oversize pans that span two burners are placed front to back, not side to side.
- For best cooking results, large pans should not extend over the sides of the grates.



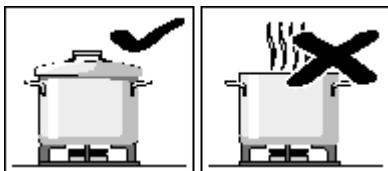
Use Balanced Pans

- Balance is important for stability and even cooking.
- Pans must sit level on the cooktop grate without rocking or wobbling.
- Center pan over burner.



Use a Lid That Fits Properly

- A well-fitting lid helps shorten the cooking time.



Specialty Cookware

Pans that span 2 burners, i.e. griddles, roasters and fish poachers, may be used when placed front to back. Adjust flame equally to cook evenly.

Use a Wok with a flat bottom.

Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

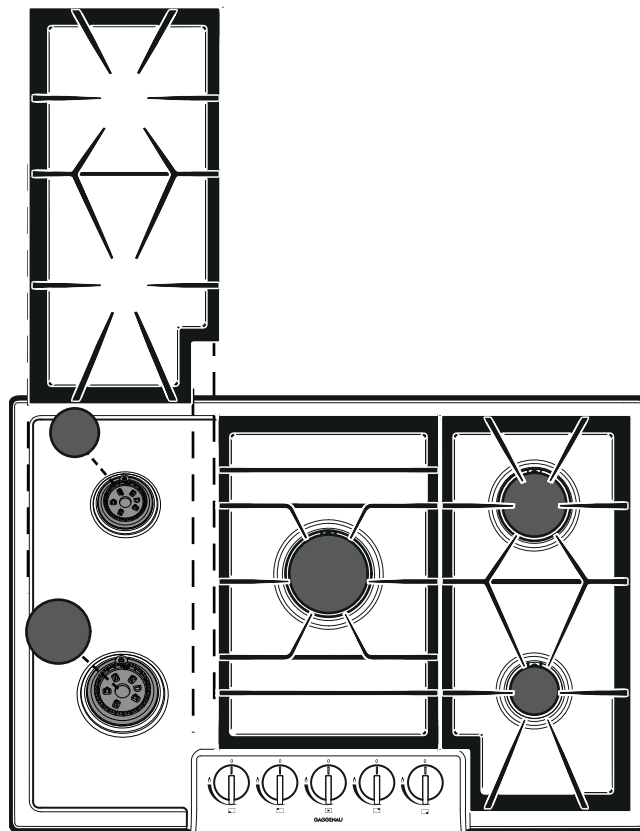



Figure 7: Cleaning the Cooktop

- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates and burners are cool.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.
- For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

- Keep the ignitor ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic ignitors click.
- Do not use flammable cleansers such as lighter fluid or WD-40.

 **CAUTION:** All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Burner Discoloration

After prolonged use, the brass burner burner parts go dark due to natural oxidation. The color changes have no impact on burner performance.

Cleaning Guidelines

The cleaners recommended below and on the following page indicate a type and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Cooktop Cleaning Chart

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Base	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. BonAmi®, Bar Keeper's Friend®, Wright's All Purpose Brass Polish®, or Kleen King®; rinse and dry immediately.	Do not scratch or gouge the port openings. Clean ports with a wire or straightened paper clip. Do not use a toothpick that may break off.
Burner Cap Porcelain Enamel	Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. Nonabrasive Cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. For food stains, use an abrasive cleanser such as, Zud® or Bar Keepers Friend®. Reassemble. Make sure that the cap is seated on the base.	Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately after unit has cooled sufficiently. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. Do not soak burner caps. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. Dry thoroughly after cleaning.
Control Knobs and Grommets	Hot sudsy water; rinse and dry immediately. To remove grommets, <i>see "Burner Control Knob Removal" on page 11.</i> To remove knobs, lift straight up.	Do not soak knobs or grommets. Do not use abrasive scrubbers or cleansers, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics. Do not pull on grommet when removing or replacing.
Exterior Finish Stainless Steel	Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. Hard water spots: Household white vinegar. Mild Abrasive Cleaners: Kleen King Stainless Steel liquid cleaner, Bon Ami®. Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.	Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Rub lightly in the direction of the grain. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grates and Grate Bridge Porcelain Enamel on Cast Iron	Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface for cleaning. Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after unit has cooled sufficiently. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. Do not clean in a self-clean oven.
Igniters Ceramic	Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick.	Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning.

Maintenance

The appliance requires only regular cleaning for proper operation. No other maintenance is required. See *"Cleaning and Maintenance"* on page 13 for detailed instructions.

Troubleshooting

You can often easily eliminate problems that may occur on your own. Before calling customer service, take into account the following information.

Problem	Suggestion
Burner(s) do not light / Igniters do not spark	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure that the gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off. ● Make sure the burner caps are properly positioned and the burner ports are not clogged. Clear ports with a wire or straightened paper clip if clogged. ● Make sure the igniters are clean and dry. ● Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Make sure the unit is plugged in and the circuit breaker is not tripped.
Burner flame goes out unexpectedly	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure that there is no draft in the room.
Igniters spark even though knobs are in the off position	<ul style="list-style-type: none"> ● When the electrical power connection has been activated at the first power up or reconnected after an outage, the igniters may spark once or twice even though all burner knobs are in the off position.
Cooking results are not what was expected	<ul style="list-style-type: none"> ● The cooktop is not level. ● Cooking pan does not fit the surface being used. ● Cookware is not the type or size recommended.

Data Plate

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the underside of the cooktop.

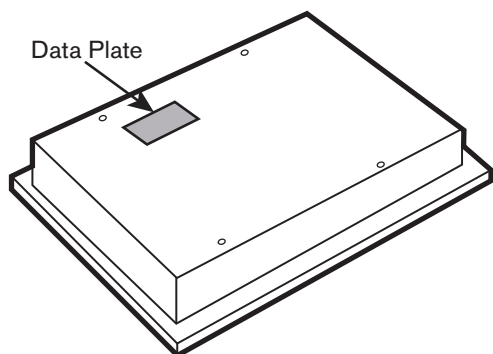


Figure 8: Data Plate Location

How to Obtain Service or Parts

For authorized service or parts information, call the number or write to the address listed on the back cover of this manual.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem comes up that cannot be resolved to your satisfaction please let us know. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, FD Number (product's unique identifier for customer service), and Date of Original Purchase or Installation.

Customer Service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We always find the right solution and prevent unnecessary visits by technicians. See the phone number on the back cover.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the data plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.

FD-Nr.

Please note that a visit by a customer support technician in case of an operating error is not free, even during the warranty period.

Table de Matières

Consignes de sécurité importantes	19
Importantes consignes de sécurité	19
Sécurité des appareils au gaz	20
Prévention des brûlures	21
Sécurité des enfants	21
Sécurité pendant le nettoyage	22
Sécurité de la batterie de cuisine	22
Installation et entretien corrects	22

Mise en route	23
Avant la première utilisation de l'appareil	23
Pièces et accessoires inclus	23
Brûleurs scellés	23
Capuchons de brûleur	24
Grilles de brûleur	25
Boutons de réglage	25
Retrait des boutons de réglage de brûleurs	25

Fonctionnement	25
À propos de l'appareil	25
Fonctionnement normal (Allumage électronique)	26
Caractéristiques typiques d'une flamme	26

Tirer le meilleur parti de votre appareil	26
Conseils de cuisson	26
Ustensiles appropriés	26
Ustensiles de cuisson spéciaux	27

Nettoyage et entretien	27
Nettoyage quotidien	27
Consignes de nettoyage	28
Tableau de nettoyage de la table de cuisson	28

Entretien	29
------------------	-----------

Dépannage	30
Tableau de dépannage	30
Plaque signalétique	30
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces	30

Service après-vente	30
----------------------------	-----------

Vous trouverez des renseignements additionnels sur les produits, accessoires, pièces de remplacement et services à www.gaggenau.com et dans le magasin en ligne www.gaggenau-eshop.com.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Importantes consignes de sécurité

AVERTISSEMENT :

Si les informations du présent manuel ne sont pas parfaitement respectées, un incendie ou une explosion risquent de survenir et de provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ne pas conserver ni utiliser de matières combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- Ne tentez d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans le local.
- Appelez immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur compétent, un service d'entretien autorisé ou le fournisseur de gaz.

Définitions concernant la sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut endommager l'appareil ou entraîner des dégâts matériels.

Remarque : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Sécurité des appareils au gaz

Demandez à l'installateur de vous indiquer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez portes et fenêtres. Attendez que le gaz soit dissipé avant d'utiliser l'appareil.

S'il y a une odeur de gaz, l'installateur a mal vérifié s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, il peut y avoir une petite fuite, et, par conséquent, une légère odeur de gaz. La détection d'une fuite de gaz n'est pas une procédure à « faire soi-même ». Certaines fuites ne peuvent être détectées que si le bouton de contrôle du brûleur est sur « ON » (Marche) et ceci doit être fait par un technicien en entretien et en réparation qualifié.

Voir "CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ" on page 16.

Lors d'une coupure de courant, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés manuellement.

Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne pas bloquer les grilles d'aération de l'appareil.

Pour un allumage et un rendement corrects des brûleurs, veillez à ce que les allumeurs restent propres et secs.

AVERTISSEMENT

Avertissements conformément à la Proposition 65 de l'État de Californie :

Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

- La combustion de gaz de cuisson peut générer certains sous-produits figurant dans la liste. Pour limiter l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil en suivant les instructions contenues dans cette brochure et veiller à assurer une bonne ventilation.
- Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Les fumées de cuisson telles que celles provenant de la cuisson excessive de la margarine et celles émises par les huiles de cuisson peuvent être nocives.

Sécurité-incendie

Ne pas utiliser de papier aluminium pour couvrir une quelconque partie de la table de cuisson.

Régler le bouton de contrôle du brûleur de façon à ce que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Ne pas laisser les matières telles que le papier aluminium, le plastique ou le tissu entrer en contact avec une grille ou un brûleur chauds. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson se situe près d'une fenêtre, d'une sortie d'air pulsé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables des recouvrements de fenêtre ne se déplacent pas au-dessus ou à proximité des brûleurs ou des éléments de la table de cuisson. Ils risquent, en effet, de prendre feu.

Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.

Ne jamais laisser une table de cuisson allumée sans surveillance. Les débordements par ébullition produisent des émanations de fumées et les graisses répandues peuvent s'enflammer.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES



AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE SUR UN DESSUS DE CUISINIÈRE :

- a) Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- b) Toujours mettre en marche la hotte aspirante pour une cuisson à feu vif ou pour flamber un met (par exemple : les Crêpes Suzette, les Cerises Jubilé, le Steak au poivre flambé).
- c) Nettoyer fréquemment les ventilateurs d'aération. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- d) Utiliser des ustensiles adaptés. Toujours choisir des ustensiles adaptés à la taille des éléments de surface utilisés.

Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement sur soi-même pour éteindre les flammes.

Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les incendies de cuisine.

Veiller à ce que les courants d'air engendrés par des ventilateurs ou des prises d'air forcé ne forcent pas les flammes à dépasser des côtés des ustensiles.



AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE LÉSIONS CORPORELLES DANS LE CAS D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. **ÊTRE PRUDENT POUR ÉVITER DE SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
- b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE**
- Vous pourriez vous brûler.
- c) **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris un linge ou une serviette à vaisselle humide - il se produira une violente explosion de vapeur.
- d) Utiliser un extincteur **UNIQUEMENT** si :
 - On sait que l'on possède un extincteur de Classe ABC, et on en connaît déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

- Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

Lorsque possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation pendant un incendie de table de cuisson. Toutefois, ne pas passer à travers les flammes pour essayer de l'éteindre.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES ADJACENTES DE CES ÉLÉMENTS - Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont froids. Les zones adjacentes aux éléments de surface peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones adjacentes avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Les surfaces qui risquent d'être chaudes sont la table de cuisson et les zones qui lui font face.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Utiliser les réglages de cuisson élevés sur la table de cuisson uniquement lorsque nécessaire. Pour éviter l'ébullition et les projections, chauffer l'huile lentement au maximum à feu doux ou moyen. L'huile chaude peut provoquer de très graves brûlures et blessures.

Ne jamais déplacer un ustensile de cuisson rempli d'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendre qu'il refroidisse.



ATTENTION : Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.

Sécurité des enfants


Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, les parents ou les tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient instruits des pratiques de sécurité par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer des blessures potentiellement graves.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas les laisser jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit en fonctionnement ou non.

 **ATTENTION** : Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou posés sur le dossier. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements ou éponges humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur d'eau.

Après un déversement ou un débordement, éteindre le brûleur et laisser la table de cuisson refroidir. Nettoyer autour du brûleur et des orifices de combustion. Après le nettoyage, vérifier le fonctionnement approprié.

Sécurité de la batterie de cuisine

Tenir le manche de l'ustensile pour remuer ou retourner les aliments. Ceci permet d'éviter les déversements et le déplacement de l'ustensile.

Utiliser des ustensiles adaptés. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément chauffant ou du brûleur risque d'être exposée et d'enflammer les vêtements par contact direct. Choisir des ustensiles à fond plat et assez grands pour recouvrir la surface de l'élément chauffant. Cet appareil est doté d'un ou de plusieurs éléments de surface de tailles différentes. Un bon rapport entre ustensile et élément chauffant ou brûleur améliore aussi l'efficacité.

Toujours orienter le manche d'un ustensile vers l'intérieur afin qu'il ne déborde pas des aires de travail adjacentes, sur les brûleurs ou du rebord de la table de cuisson. Ceci réduit les risques d'incendie, de déversements et de brûlures.

Régler la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisson. Un bon rapport entre ustensile et flamme réduit les risques d'accident.

N'utiliser que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence, ou d'autres ustensiles émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

Installation et entretien corrects

Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.


L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Consultez la notice d'installation pour obtenir des détails supplémentaires.

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Contacter un fournisseur de service autorisé.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de service autorisé par l'usine.

 **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque de choc électrique, avant d'effectuer l'entretien de la table de cuisson, couper le courant au niveau du panneau d'entrée d'électricité et verrouiller celui-ci pour empêcher que le courant ne soit rétabli accidentellement.

Mise en route

Avant la première utilisation de l'appareil

- Retirer tous les matériaux d'emballage et la documentation de la table de cuisson.
 - Lorsqu'elle est froide, essuyer la table de cuisson avec une éponge humide propre, et sécher.
 - L'appareil peut dégager une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimum, choisir et utiliser des ustensiles appropriés. (*Voir "Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine" on page 27.*)
 - Lire toutes les précautions de sécurité et informations contenues dans le Guide d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'utilisation de l'appareil.

Pièces et accessoires inclus

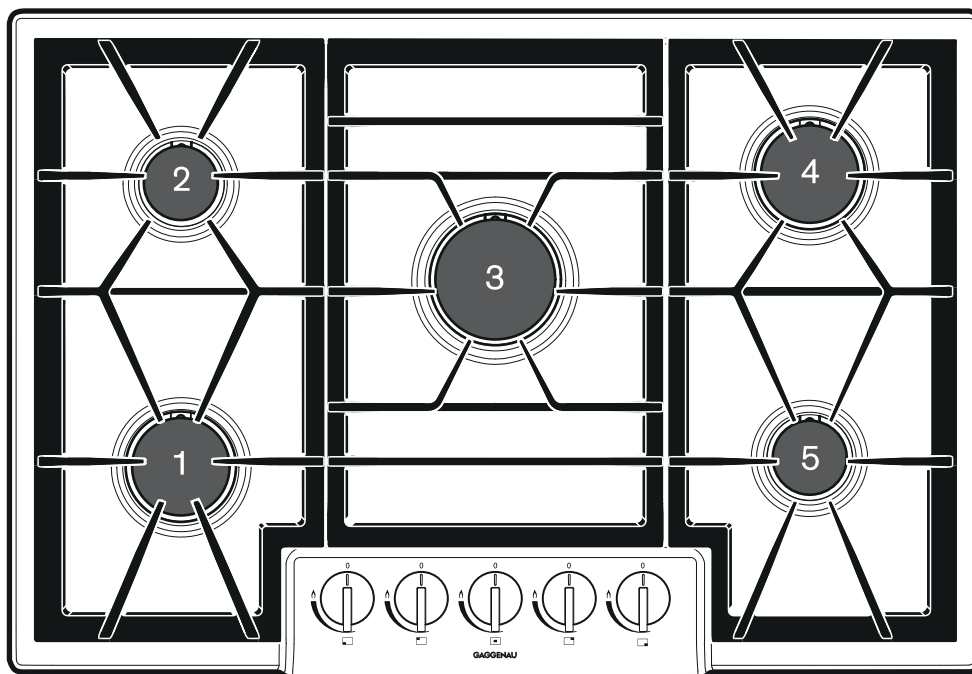


Figure 1: Modèles CG280210CA

- 1 Brûleur avant gauche (9 100 BTU)
- 2 Brûleur arrière gauche (5 500 BTU)
- 3 Brûleur central (18 000 BTU)
- 4 Brûleur arrière droit (9 100 BTU)
- 5 Brûleur avant droit (5 500 BTU)

Brûleurs scellés

Votre nouvelle table de cuisson est dotée de brûleurs à gaz scellés. Il n'y a pas de pièce de brûleur à nettoyer, à démonter ou à régler sous la table de cuisson. Votre table de cuisson comporte trois formats de brûleurs différents : petit, moyen et grand. Faire correspondre les lettres des capuchons de brûleur et les lettres des bases de brûleur. *Voir "Mise en place des capuchons de brûleur" on page 24.*

Capuchons de brûleur

Les capuchons de brûleur sont en acier vitrifié. Les capuchons de brûleur doivent être bien placés pour que la table de cuisson puisse fonctionner correctement. S'ils sont mal placés, le ou les problèmes suivants peuvent survenir :

- Les flammes sont trop hautes.
- Les flammes se détachent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- Les flammes brûlent de manière irrégulière.
- Une odeur de gaz se dégage des brûleurs.



AVERTISSEMENT: Pour éviter les poussées de flamme et la génération de sous-produits nocifs, ne pas utiliser la table de cuisson sans les capuchons et grilles de brûleur correctement installés.



AVERTISSEMENT : Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les grilles ni les capuchons de brûleur chauds. Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

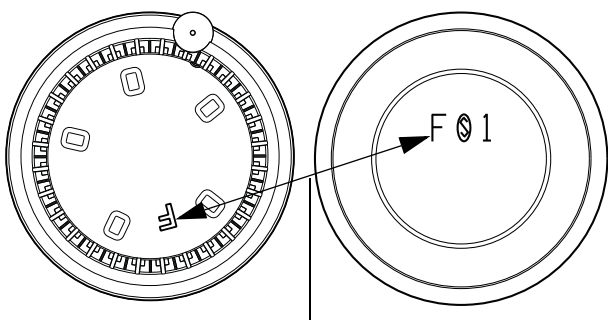
Mise en place des capuchons de brûleur

Chaque capuchon comporte une lettre (A, D, ou F) coulée dans la partie inférieure du capuchon correspondant à une lettre (A, D, ou F) coulée dans la base du brûleur solidaire de l'appareil.

- Placer chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux. Voir la figure "Capuchons de brûleur" on page 24.
- Placer le capuchon de brûleur délicatement sur la base de manière à ce que les pattes de la base du brûleur s'ajustent parfaitement dans la fente du capuchon de brûleur.

Base de brûleur

Capuchon de brûleur



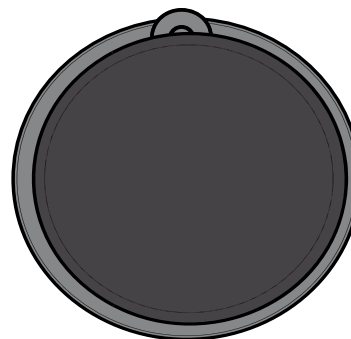
Désignation de lettre correspondante.

Figure 2: Capuchons de brûleur

Vérification du placement des capuchons de brûleur

- Vérifier qu'il n'y a pas d'espace entre le capuchon du brûleur et la base du brûleur. Voir la figure "Mise en place des capuchons de brûleur" on page 24 pour voir le placement correct et incorrect d'un capuchon de brûleur.
- Vous pouvez essayer de déplacer légèrement le capuchon de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier s'il est bien placé. S'il est bien placé, le capuchon émettra un léger bruit d'un côté et de l'autre au fur et à mesure que les pattes butent contre le rebord des fentes.

Placement correct des capuchons de brûleur



Placement incorrect des capuchons de brûleur

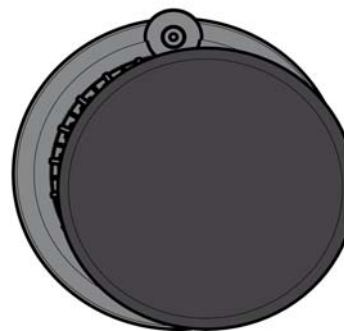


Figure 3: Mise en place des capuchons de brûleur

Grilles de brûleur

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson.

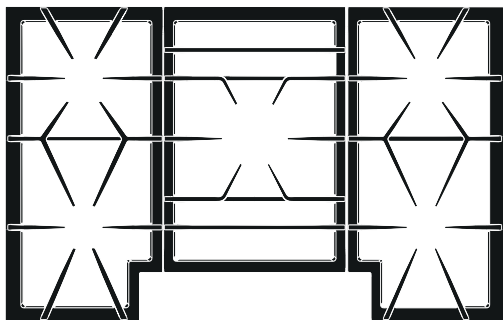


Figure 4: Grilles de brûleur

AVERTISSEMENT : Pour éviter les poussées de flamme, veiller à la bonne stabilité des ustensiles et éviter les déversements ; positionner correctement les grilles sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en fonctionnement. Chacun des quatre pieds doit être placé dans les alvéoles correspondantes de la table de cuisson. Ne pas utiliser une grille si les pieds en caoutchouc sont endommagés ou manquants.

Pour obtenir des pieds de caoutchouc de remplacement : Pièce n° 618112, contactez votre revendeur ou appelez le service après-vente dont le numéro figure à l'intérieur de la couverture.

Boutons de réglage

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Pousser et tourner le bouton vers la gauche pour allumer le brûleur et choisir le réglage de cuisson voulu.

ATTENTION : Le non-respect des consignes d'utilisation correctes des boutons peut entraîner des lésions corporelles et endommager l'appareil.

La table de cuisson est dotée de boutons de réglage de brûleur standard et d'anneaux de caoutchouc.

Les boutons de réglage de brûleurs standard ont un nombre infini de réglages de cuisson.

Pour actionner : Choisir le bouton de réglage approprié, presser et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous obteniez la taille de flamme souhaitée. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur **OFF** (Arrêt).

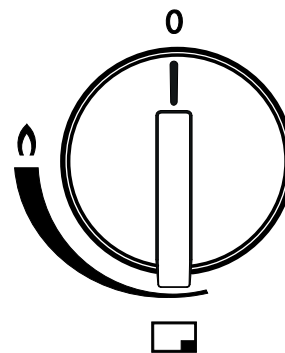


Figure 5: Bouton de réglage de brûleur standard

Retrait des boutons de réglage de brûleurs

Pour retirer le bouton et l'anneau : Lorsque le brûleur est dans la position **OFF** (Arrêt), soulever délicatement le bouton et tirer. Tirer délicatement sur l'anneau depuis les côtés et soulever.

AVERTISSEMENT : Pour éviter toute possibilité de choc électrique, ne pas passer la main par l'ouverture dans le table de cuisson.

AVERTISSEMENT : ne pas utiliser ce produit sans les anneaux et les boutons en place.

Pour remettre l'anneau et le bouton en place : Insérer délicatement l'anneau de caoutchouc dans l'ouverture en veillant à ce que le dessus de la table de cuisson soit entièrement encastré dans le rail sur tout le périmètre de l'anneau. Remettre le bouton en place en mettant le repère en position 12 h. Presser fermement.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Utiliser la table de cuisson pour les applications de cuisson en surface, et notamment pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter les aliments.

AVERTISSEMENT : La combustion de gaz de cuisson peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour limiter les risques d'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un organisme certifié pour assurer une bonne combustion. Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte aspirante en cuisinant au gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Presser et tourner les boutons vers le réglage de cuisson souhaité.

Fonctionnement normal (Allumage/rallumage électronique)

La table de cuisson est dotée d'allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur possède son propre allumeur. Si la flamme d'un brûleur s'éteint pendant l'utilisation, ce brûleur se rallume automatiquement.



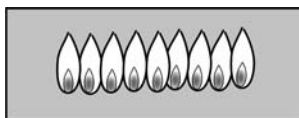
ATTENTION : Pour éviter d'éventuelles blessures ou l'endommagement de l'appareil, veillez à ce que les grilles soient placées exactement comme l'indique la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus-dessous.

Caractéristiques typiques d'une flamme

La flamme d'un brûleur doit être bleue et stable, sans pointe jaune, ni bruit excessif ou vacillement. Elle doit encercler complètement le capuchon du brûleur.

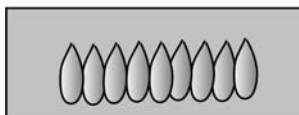
Flammes jaunes :

Réglage supplémentaire requis.



Douces flammes bleues

Normal pour du gaz naturel.



Si la flamme est entièrement jaune ou presque, vérifier que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, refaire le test.

Il est normal que la flamme présente des raies jaunes pendant la mise en marche initiale. Laisser l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et vérifier de nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

Figure 6: Vérification des caractéristiques de la flamme

La présence d'impuretés à l'intérieur de la conduite de gaz peut donner lieu à une flamme orangée durant l'utilisation initiale. Ceci tend à disparaître au fur et à mesure de l'utilisation. Vérifier les brûleurs afin de s'assurer que les orifices de combustion ne sont pas obstrués.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils de cuisson (Pour de meilleurs résultats)

- Porter les aliments à ébullition. Bien remuer pour s'assurer que tous les aliments bouillent, puis couvrir et réduire le feu au niveau de chaleur souhaité.
- Utiliser un couvercle pour conserver une température de cuisson plus constante.
- Vérifier la cuisson des aliments de temps à autre pour voir s'il faut baisser ou augmenter le bouton de réglage.
- Il est normal de remuer de temps en temps les aliments.
- Il devrait y avoir de la vapeur et un léger frémissement à la surface du liquide pendant le mijotage.
- Utiliser des ustensiles appropriés. (Voir "Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine" on page 27.)
- Placer l'ustensile au centre du brûleur avant d'allumer ce dernier.
- Consultez le tableau *Recommandations de cuisson sur brûleur* pour les réglages proposés.

Recommandations de cuisson sur brûleur

Usages	Réglage de chaleur
Porter l'eau à ébullition	Élevé
Faire frire à la poêle, faire sauter, brunir la viande, cuire en grande friture	Moyen-élevé
La plupart des opérations de friture, les œufs, les pancakes, ébullition lente	Moyen
Finition de la cuisson des aliments couverts, cuisson à la vapeur	Moyen-bas
Faire fondre le chocolat et le beurre, faire mijoter la sauce tomate, les soupes et les ragoûts	Bas
Faire fondre le chocolat et le beurre, faire mijoter la sauce tomate, les soupes et les ragoûts	Bas

Ustensiles appropriés

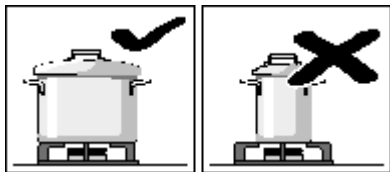
Caractéristiques des ustensiles de cuisson

- Les fonds en aluminium ou en cuivre conduisent la chaleur uniformément.
- L'acier, s'il n'est pas mélangé à d'autres métaux, donne lieu à une cuisson inégale.
- La fonte absorbe la chaleur lentement et donne une cuisson plus uniforme à feu bas à moyen.
- Les fonds plats lourds offrent une chaleur uniforme et de la stabilité.
- NE PAS UTILISER d'ustensiles minces, voilés, cabossés ou à nervures car ils diffusent la chaleur de manière inégale.

Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine

Diamètre du fond de l'ustensile de cuisson

- La flamme doit être de la même taille ou plus petite que le fond de l'ustensile. Ne pas utiliser un petit ustensile pour cuisiner à feu vif car les flammes peuvent lécher les bords de l'ustensile.
- Les ustensiles qui occupent deux brûleurs doivent être placés d'avant en arrière, pas de gauche à droite.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, les ustensiles de grande taille ne doivent pas dépasser les rebords des grilles.



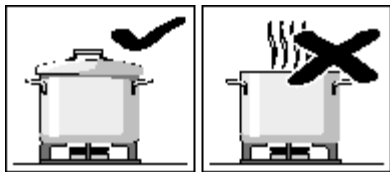
Utiliser des ustensiles équilibrés

- L'équilibre est crucial pour la stabilité et la cuisson uniforme.
- L'ustensile de cuisson doit être de niveau sur la grille de la table de cuisson; il ne doit pas vaciller ni balloter.
- Centrer l'ustensile sur le brûleur.



Utiliser un couvercle qui correspond à l'ustensile.

- Un couvercle hermétique contribue à réduire le temps de cuisson.



Ustensiles de cuisson spéciaux

Les ustensiles qui occupent deux brûleurs, tels que les grils, les plats à rôtir et les poissonnières, peuvent être utilisés lorsque placés d'avant en arrière. Régler la flamme de manière égale pour obtenir une cuisson uniforme.

Utiliser un wok à fond plat.

Les ustensiles de mise en conserve et les autocuiseurs doivent avoir les mêmes caractéristiques que décrites ci-dessus. Après avoir porté le contenu à ébullition, utiliser le réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition ou la pression (pour cuiseurs sous pression/autocuiseurs, etc.)

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

La table de cuisson peut être entièrement nettoyée en toute sécurité avec une éponge savonneuse. Il faudra ensuite rincer et sécher. S'il y a des taches tenaces, suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-après.

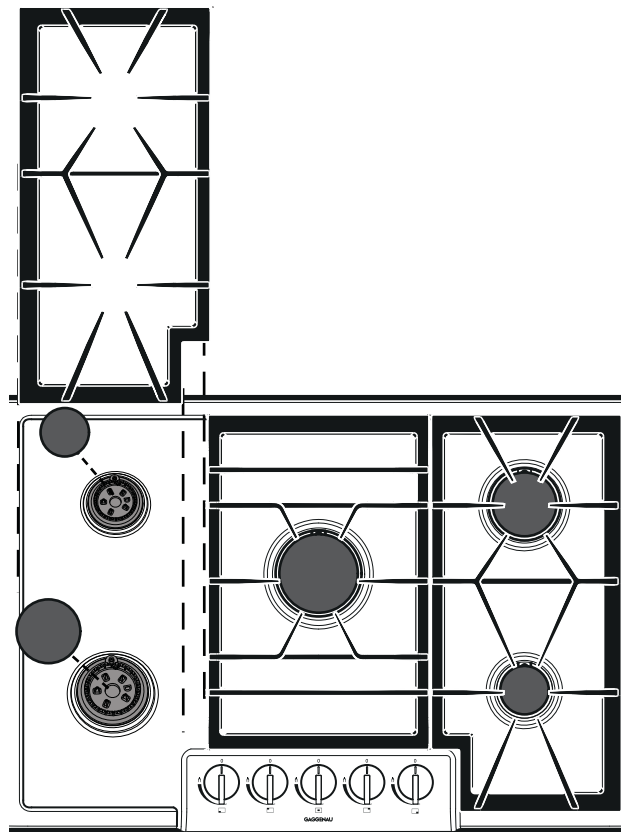


Figure 7: Nettoyage de la table de cuisson

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux qui fera l'affaire. Utiliser des éponges, chiffons ou papier essuie-tout propres et doux.
- Frotter le fini en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyer pour éviter les taches d'eau.
- Avant le nettoyage, s'assurer que les brûleurs sont éteints et que les grilles et brûleurs sont froids.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, remettre les pièces à leur place avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour un bon rendement des brûleurs, s'assurer que les allumeurs sont propres et secs.
- Veiller à ce que les orifices d'allumage soient propres pour permettre le bon allumage des brûleurs. Il faut les nettoyer après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si les allumeurs électroniques émettent un déclic.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants inflammables, par exemple un allume feu liquide ou du WD-40.



ATTENTION : Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.

Décoloration des brûleurs

Après une utilisation prolongée, les éléments des brûleurs en laiton s'oxydent naturellement, devenant plus foncés. Ce changement de couleur n'a aucun effet sur la fonctionnalité de l'appareil.

Consignes de nettoyage

Les agents nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas l'endossement d'une marque particulière. Utiliser tous les produits conformément aux directives de l'emballage. Tableau de nettoyage de la table de cuisson

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Base de brûleur	Détergent et eau chaude. Rincer et sécher. Brosse à dents en nylon rigide pour nettoyer les orifices. BonAmi®, Bar Keeper's Friend®, Wright's All Purpose Brass Polish®, Kleen King®; rincer et sécher soigneusement.	Ne pas rayer ou érafler les ouvertures des orifices. Nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. Ne pas utiliser de cure-dents, car ils peuvent se briser.
Capuchon de brûleur Porcelaine émaillée	Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. Nettoyants non abrasifs : Ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®. Pour les taches de nourriture, utiliser un nettoyant abrasif tel que Zud® ou Bar Keepers Friend®. Remonter. S'assurer que le capuchon est bien positionné sur la base.	Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Nettoyer immédiatement ces taches. Ne pas utiliser une éponge ou une serviette humide sur la porcelaine chaude. Ne pas faire tremper les capuchons de brûleur. Toujours exercer le moins de pression possible en utilisant des nettoyants abrasifs. Sécher soigneusement une fois le nettoyage terminé.
Boutons de réglage et anneaux	Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher immédiatement. Pour retirer les anneaux, voir " <i>Retrait des boutons de réglage de brûleurs</i> " on page 25. Pour retirer les boutons, soulever vers le haut.	Ne pas faire tremper les boutons ni les anneaux. Ne pas utiliser de produits de récurage ou de nettoyants abrasifs tels que Bon Ami®, Ajax®, ou Comet®. Ils risquent d'endommager le fini de manière permanente ou d'effacer le marquage. Ne pas tirer sur l'anneau pour le retirer ou le remettre en place.

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Fini extérieur Acier inoxydable	<p>Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement.</p> <p>Cire nettoyante : Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches et de la corrosion. Rehausse l'apparence.</p> <p>Taches d'eau calcaire : Vinaigre domestique blanc.</p> <p>Nettoyants abrasifs doux : Nettoyant liquide Kleen King Stainless Steel, Bon Ami®.</p> <p>Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.</p>	<p>Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier. Ils rayeront la surface.</p> <p>L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches de nourriture et marques de corrosion à condition que la surface soit propre et protégée.</p> <p>Ne jamais laisser les taches ou le sel sur l'acier inoxydable pendant une durée quelconque.</p> <p>Frotter légèrement dans le sens du grain.</p> <p>Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.</p>
Grilles et grille pont Porcelaine émaillée sur fonte	<p>Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement.</p> <p>Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®.</p> <p>Nettoyants abrasifs pour taches tenaces : tampons savonneux en laine d'acier</p>	<p>Les grilles sont lourdes : faire attention en les soulevant. Pour nettoyer, placer sur une surface protégée.</p> <p>Les craquelures, fissurations ou ébréchures des tiges de grille sont généralement causées par des températures extrêmes et par des variations de températures rapides.</p> <p>Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer l'émail. Nettoyer immédiatement ces taches.</p> <p>Les nettoyants abrasifs utilisés trop souvent ou en frottant trop vigoureusement finissent par abîmer l'émail.</p> <p>Ne pas nettoyer dans un four autonettoyant.</p>
Allumeurs Céramique	<p>Essuyer délicatement à l'aide d'un tampon de coton imbibé d'eau, d'ammoniaque ou de Formula 409®.</p> <p>Gratter délicatement les dépôts avec un cure-dent.</p>	<p>Éviter tout excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer.</p> <p>Enlever les peluches pouvant subsister après le nettoyage.</p>

Entretien

L'appareil ne requiert qu'un nettoyage régulier pour un fonctionnement adéquat. Aucun autre entretien n'est nécessaire. Voir "Nettoyage et entretien" on page 27 pour des instructions détaillées.

Tableau de dépannage

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Problème	Suggestion
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas / Les allumeurs ne font pas d'étincelle	S'assurer que le robinet d'arrêt de gaz est dans la position ouverte et que l'alimentation en gaz à la résidence n'est pas fermée. S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement positionnés et que les orifices de combustion ne sont pas bouchés. Si besoin est, nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. S'assurer que les allumeurs sont propres et secs. Vérifier l'alimentation électrique. Elle doit être adéquatement mise à la terre avec la polarité appropriée. S'assurer que l'appareil est branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.
La flamme du brûleur s'éteint à l'improviste	S'assurer qu'il n'y a pas de courant d'air dans la pièce.
Les allumeurs font des étincelles même si les boutons sont en position d'arrêt	Lorsque la connexion électrique est activée lors de la première mise en marche ou rebranchée après une panne de courant, les allumeurs peuvent faire une ou deux étincelles, même si tous les boutons de brûleurs sont en position d'arrêt.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La table de cuisson n'est pas de niveau. L'ustensile de cuisson ne correspond pas à la surface utilisée. L'ustensile de cuisson n'est pas du type ou de la taille recommandée.

Plaque signalétique

À des fins de références, l'étiquette contenant les données d'identification du produit est apposée au-dessous sous la table de cuisson.

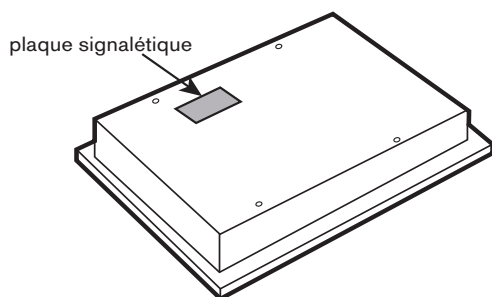


Figure 8: Emplacement de la plaque signalétique

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour obtenir un service autorisé ou des informations sur les pièces, téléphonez au numéro ou écrivez à l'adresse figurant sur la couverture arrière du manuel.

Nous voulons que vous restiez un client satisfait. Si un problème survient et ne peut pas être résolu à votre satisfaction, n'hésitez pas à nous en faire part. Que vous choisissiez de nous écrire ou de nous téléphoner, veuillez nous fournir le numéro de modèle, le numéro FD (numéro d'identification unique de l'appareil) et la date d'achat ou d'installation d'origine.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Índice

Definiciones de seguridad	33	Utensilios de cocina adecuados	41
Seguridad de los electrodomésticos		Utensilios de cocina especiales	42
a gas	34	Limpieza diaria	42
Seguridad para evitar incendios	34	Decoloración de las hornillas	43
Prevención de quemaduras	35	Pautas de limpieza	43
Seguridad de los niños	35	Cuadro de limpieza de la placa	43
Seguridad en la limpieza	36	Placa de datos	44
Seguridad en los utensilios de cocina ...	36	Cómo obtener servicio técnico o piezas .	44
Instalación y mantenimiento adecuados .	36		
Antes de usar el electrodoméstico por			
primera vez	37		
Piezas y accesorios incluidos	37		
Hornillas selladas	37		
Tapas de las hornillas	38		
Colocación de las tapas de las hornillas .	38		
Verificación de colocación de la tapa			
de la hornilla	38		
Rejillas de las hornillas	39		
Perillas de control	39		
Cómo retirar la perilla de control			
de la hornilla	40		
Acerca del electrodoméstico	40		
Operación normal (Encendido/ reencendido eléctrico)	40		
Características típicas de las llamas	41		
Sugerencias de cocción (para obtener los mejores resultados)	41		

Este electrodoméstico de Bosch es fabricado por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Tiene preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos recibir sus comentarios!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

Si no sigue la información de este manual exactamente, pueden producirse un incendio o una explosión que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este electrodoméstico ni de ningún otro.

QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS:

No intente encender ningún electrodoméstico.

No toque ningún interruptor eléctrico.

No use ningún teléfono en su edificio.

Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.

Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio técnico autorizada o el proveedor de gas.

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse la muerte o lesiones graves como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones menores o moderadas como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños al electrodoméstico o daños materiales como resultado de la falta de cumplimiento de esta recomendación.

Nota: Esto le avisa sobre información y/o consejos importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Seguridad de los electrodomésticos a gas

Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de paso de gas.

Si una hornilla se apaga y se produce un escape de gas, abra las ventanas y las puertas. Espere hasta que el gas se haya disipado antes de usar el electrodoméstico.

Si siente olor a gas, su instalador no ha verificado en forma correcta que no haya fugas. Si las conexiones no están perfectamente ajustadas, es posible que haya una pequeña fuga y, por lo tanto, sienta un leve olor a gas. Detectar una fuga no es un procedimiento que puede hacer usted mismo. Algunas fugas pueden detectarse únicamente cuando el control de la hornilla se encuentra en la posición ON (Encendido), y esto debe ser realizado por un técnico de servicio calificado. *Consulte "QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS" en la página 3.*

Durante una falla de la alimentación eléctrica, únicamente las hornillas de la placa pueden encenderse en forma manual.

Para evitar la acumulación de monóxido de carbono, no bloquee las aberturas de ventilación del electrodoméstico.

Para un encendido y rendimiento adecuados de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.

ADVERTENCIA

Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California:

Este producto contiene productos químicos que el Estado de California sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.

- La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad según las instrucciones incluidas en este manual y permita una buena ventilación.
- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

Seguridad para evitar incendios

No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la placa.

Programe el control de la hornilla de modo que la llamas no se extiendan más allá de la base de la olla.

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

No permita que papel de aluminio, plástico, papeles ni paños entren en contacto con una hornilla o rejilla calientes. No permita que las ollas hiervan hasta quedar sin líquido.

Si la placa se encuentra cerca de una ventana, una ventilación de aire forzado o un ventilador, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas ni a los elementos, ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor producen humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Caliente los aceites despacio, usando valores bajos o medios.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
- c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en el ventilador ni en el filtro.
- d) Use el tamaño de olla adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

Asegúrese de que las corrientes de aire, como las de los ventiladores o las ventilaciones de aire forzado, no impulsen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes de la olla.



ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) **SOFOQUE LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal; luego, apague la hornilla. **ASEGÚRESE DE EVITAR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.**
- b) **NUNCA LEVANTE UN MOLDE EN LLAMAS;** puede quemarse.
- c) **NO USE AGUA,** ni toallas o repasadores húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor **SOLO** si:
 - Sabe que tiene un extinguidor **CLASE ABC** y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Sin embargo, si está en funcionamiento, no atravesese el fuego con la mano para apagarlo.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, los agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estas hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Use valores de calor altos en la placa solo cuando sea necesario. Para evitar que se produzcan burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, usando, como máximo, un valor entre bajo y medio. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.



PRECAUCIÓN: Todos los encendedores echan chispas al encender cualquier hornilla. No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No permita que nadie se suba, pare, apoye o siente sobre ninguna parte de un electrodoméstico ni que se cuelguen de este. Esto puede dañar el electrodoméstico y podría causar lesiones graves.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en uso o no.



PRECAUCIÓN: No deben almacenarse objetos de interés para los niños en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

Después de un derrame o un derrame por hervor, apague la hornilla y deje enfriar la placa. Limpie alrededor de la hornilla y los orificios de la hornilla. Después de limpiar, verifique que la hornilla funcione correctamente.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento u hornilla y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes de manera que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, las hornillas ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

Ajuste el tamaño de la llama de la hornilla de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto a la llama de la hornilla reduce los riesgos de seguridad.

Use únicamente utensilios de determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos para usarlos en la placa.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para identificarla fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.

Este electrodoméstico ha sido diseñado únicamente para el uso doméstico normal de una familia. No está aprobado para uso en exteriores.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un proveedor de servicio técnico autorizado.

No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todo tipo de tarea de servicio técnico a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.



ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de descarga

eléctrica, antes de efectuar el servicio técnico de la placa, apague el suministro eléctrico en el panel de servicio; trabete el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Comienzo

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Retire todos los materiales de embalaje y el material impreso de la superficie de la placa.
 - Mientras está fría, limpie la placa con una esponja húmeda limpia y séquela.
 - Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de la selección y el uso de los utensilios de cocina adecuados. (Consulte “Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina” en la página 42).
 - Lea todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Piezas y accesorios incluidos

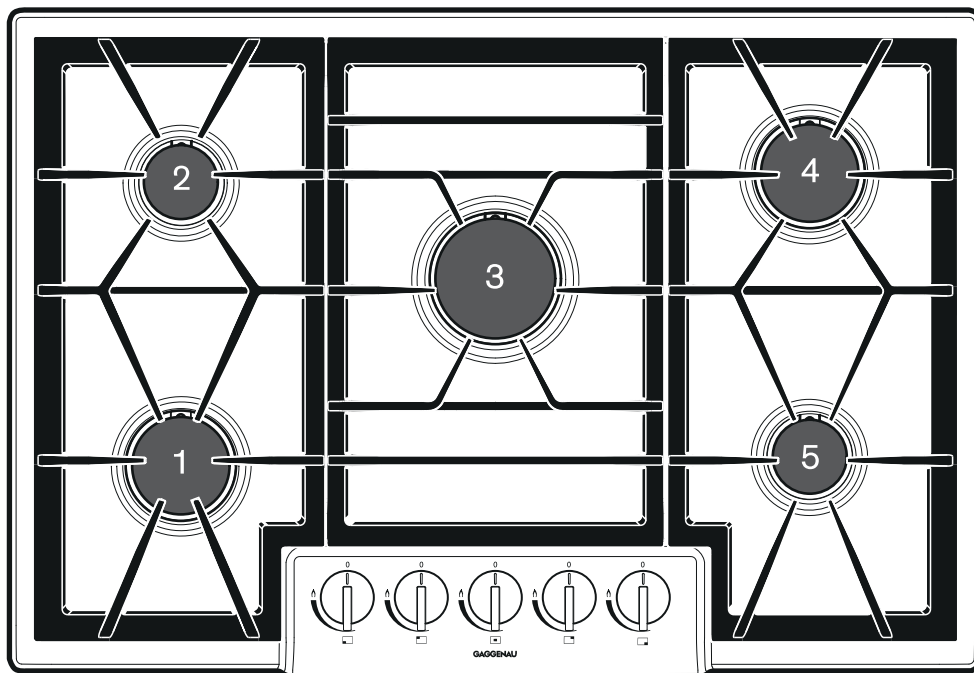


Figura 1: Modelo CG280210CA

- 1 Hornilla de superficie delantera izquierda (9,100 BTU)
- 2 Hornilla de superficie trasera izquierda (5,500 BTU)
- 3 Hornilla de superficie central (18,000 BTU)
- 4 Hornilla de superficie trasera derecha (9,100 BTU)
- 5 Hornilla de superficie delantera derecha (5,500 BTU)

Hornillas selladas

Su nueva placa tiene hornillas de gas selladas. No es necesario limpiar, desarmar ni ajustar ninguna pieza de las hornillas debajo de la placa. Su placa tiene tres tamaños diferentes de hornillas: pequeño, mediano y grande. Haga coincidir las letras correspondientes de la tapa de la hornilla con las de la base de la hornilla. Consulte “Colocación de la tapa de la hornilla” en la página 39.

Tapas de las hornillas

La tapa de la hornilla es de acero aporcelanado. Las tapas de las hornillas deben colocarse correctamente para que la placa funcione bien. Si la tapa de la hornilla no se coloca correctamente, es posible que se produzcan uno o más de los siguientes problemas:

- Las llamas de la hornilla son demasiado altas.
- Las llamas salen disparadas de las hornillas.
- Las hornillas no se encienden.
- Las llamas de la hornilla se encienden de manera dispareja.
- La hornilla emite olor a gas.

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar llamaradas e impedir que se generen subproductos nocivos, no use la placa sin que todas las tapas de las hornillas y todas las rejillas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta.

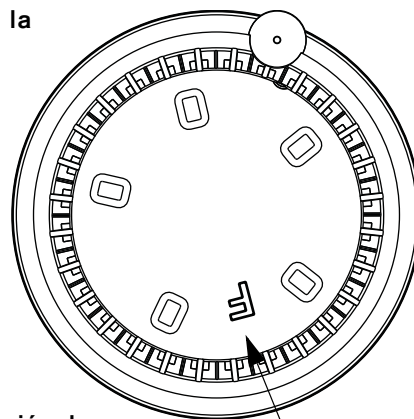
⚠ ADVERTENCIA: Para prevenir quemaduras, no toque las tapas ni las rejillas de las hornillas mientras estén calientes. Apague la placa y deje enfriar las hornillas.

Colocación de las tapas de las hornillas

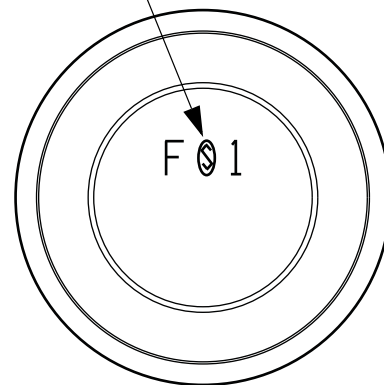
Cada tapa tiene una letra (A, D o F) grabada en la parte inferior de la tapa, que corresponde a una letra (A, D o F) grabada en la base de la hornilla que está conectada al electrodoméstico.

- Coloque la tapa de cada hornilla en la base de la hornilla correcta según la designación de letra correspondiente. Consulte la figura a continuación.
- Coloque la tapa de la hornilla suavemente sobre la base, de modo que los dientes de la base de la hornilla calcen bien en la ranura de la tapa de la hornilla.

Base de la hornilla



Designación de letra correspondiente



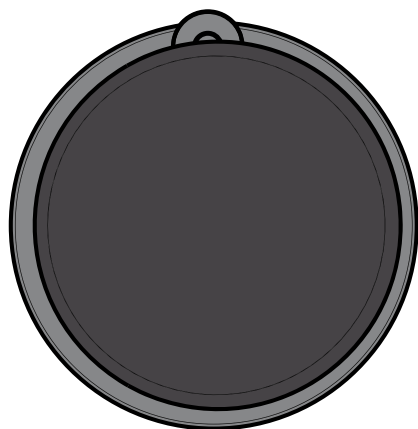
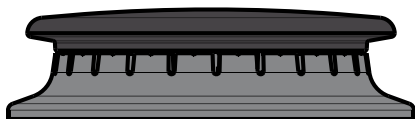
Tapa de la hornilla

Figura 2: Tapas de las hornillas

Verificación de colocación de la tapa de la hornilla

- Asegúrese de que no haya ninguna separación entre la tapa de la hornilla y la base de la hornilla. Consulte la figura Colocación de la tapa de la hornilla para ver la colocación correcta e incorrecta de la tapa de la hornilla.
- También puede intentar mover suavemente la tapa de la hornilla de un lado a otro para verificar si está colocada correctamente. Si está colocada correctamente, la tapa hará clic de un lado al otro cuando los dientes toquen el reborde de la ranura.

Colocación correcta de la tapa de la hornilla



Colocación incorrecta de la tapa de la hornilla

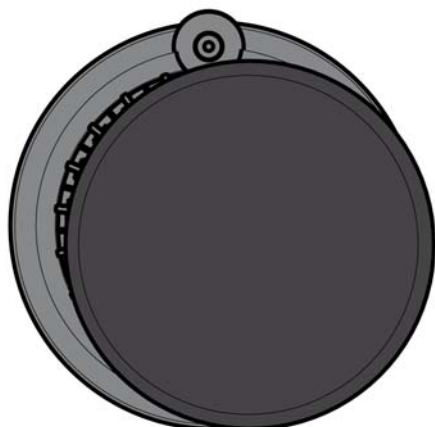
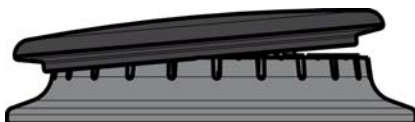


Figura 3: Colocación de la tapa de la hornilla

Rejillas de las hornillas

Las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta antes de cocinar.

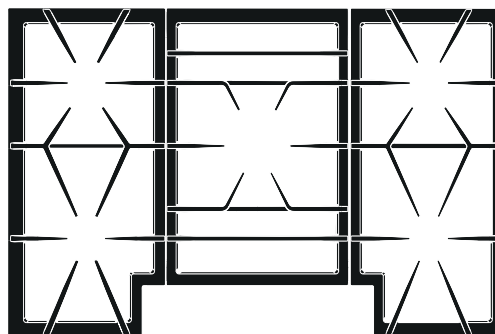


Figura 4: Rejillas de las hornillas

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar llamaradas, dar un soporte adecuado a las cacerolas y evitar derrames, todas las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta en la placa cuando la placa esté en uso. Cada una de las cuatro patas debe colocarse en las depresiones correspondientes de la placa. No use la rejilla si faltan las patas de hule o están dañadas.

Para reemplazar los patas de hule: Pieza n.º 618112, comuníquese con su distribuidor o llame al número que aparece en la contraportada.

Perillas de control

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda para encender y programar el valor de calor deseado.

⚠ PRECAUCIÓN: No operar las perillas correctamente puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

La placa tiene controles de hornillas estándares y arandelas de hule.

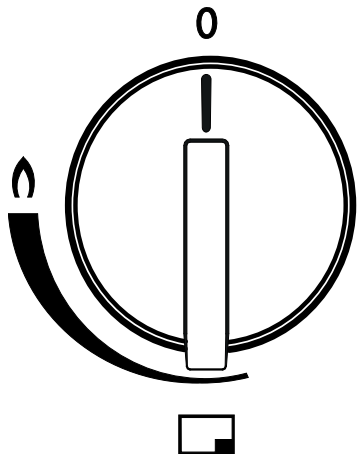


Figura 5: Perilla de control de hornillas estándar

Los controles de hornillas estándares tienen una cantidad ilimitada de valores de calor.

Para operar: Seleccione la perilla de control adecuada, empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda hasta obtener el tamaño de llama deseado. Apague girando la perilla de control hacia la derecha, a la posición **OFF** (Apagado).

Cómo retirar la perilla de control de la hornilla

Para retirar la perilla y la arandela: Con la hornilla en la posición **OFF** (Apagado), levante suavemente la perilla hacia arriba y quítela. Jale suavemente la arandela de los costados y extráigala.

ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, no atravesie la mano por la abertura de control para alcanzar la caja empotrada.

ADVERTENCIA: No use el producto si las perillas o las arandelas no están colocadas.

Para volver a colocar la arandela y la perilla: Introduzca cuidadosamente la arandela en la abertura y asegúrese de que la parte superior principal esté asentada en la guía alrededor de todo el perímetro de la arandela. Vuelva a colocar la perilla de control colocando la línea indicadora en la posición de las doce en punto. Presione firmemente hacia abajo.

Operación

Acerca del electrodoméstico

Use la placa para aplicaciones de cocción en superficie como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y sofreír.

ADVERTENCIA: La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín. Para minimizar la exposición a estas sustancias, las hornillas deben ser ajustadas por un instalador o una agencia certificados para asegurar una combustión adecuada. Asegure una ventilación adecuada dejando abierta una ventana, o use un ventilador o una campana cuando cocine con gas. Siempre opere la unidad según las instrucciones de este manual.

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire la perilla hasta el valor de calor deseado.

Operación normal (Encendido/reencendido eléctrico)

La placa utiliza encendedores eléctricos para encender las hornillas. No existe una luz piloto. Cada hornilla tiene su propio encendedor. Si la llama de una hornilla se apaga durante el uso, la hornilla se vuelve a encender automáticamente.

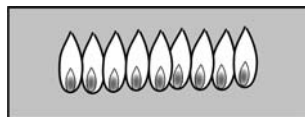
PRECAUCIÓN: Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que las rejillas estén instaladas exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Características típicas de las llamas

La llama de la hornilla debe ser azul y estable, sin puntas amarillas, ruido excesivo o flameo. Debe estar encendida completamente alrededor de la tapa de la hornilla.

Llamas amarillas:

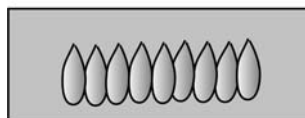
Se requiere un ajuste adicional.



Llamas azul claro:

Normal para gas natural.

Si la llama es amarilla por completo o en su mayor parte, verifique que el regulador esté programado para el combustible correcto. Después de ajustarla, vuelva a probarla.



Ver algunas vetas amarillas es normal durante el encendido inicial. Deje que la unidad funcione durante 4 o 5 minutos y vuelva a evaluarla antes de realizar ajustes.

Figura 6: Verificación de las características de las llamas

La presencia de partículas extrañas en la línea de gas puede provocar una llama de color naranja durante el uso inicial de la unidad. Esta llama debería desaparecer con el uso. Verifique la hornilla y asegúrese de que los orificios de abertura de la hornilla no estén obstruidos.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Sugerencias de cocción (para obtener los mejores resultados)

- Deje hervir los alimentos. Revuelva bien para asegurarse de que todos los alimentos estén hirviendo; luego, tape y reduzca el valor al valor deseado.
- Use una tapa para mantener una temperatura de cocción más constante.
- Verifique los alimentos ocasionalmente para ver si debe girar la perilla de control a un valor más bajo o más alto.
- Es normal revolver los alimentos ocasionalmente.
- Debe haber vapor y una leve vibración en la superficie del líquido mientras se hierven los alimentos a fuego lento.

- Use utensilios de cocina adecuados. (*Consulte "Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina" en la página 42*).
- Coloque la olla en el centro de la hornilla antes de encenderla.
- Consulte *Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie* para conocer los valores sugeridos.

Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie

Usos	Valor de calor
Hervir agua	Alto
Freír en sartén, sofreír, dorar carnes, freír en aceite abundante	Entre medio y alto
Freír la mayoría de los alimentos, huevos, pancakes, hervir lentamente	Medio
Terminar de cocinar alimentos tapados, cocinar al vapor	Entre medio y bajo
Derretir chocolate y mantequilla, hervir a fuego lento salsas de tomate, sopas, estofados	Bajo
Derretir chocolate y mantequilla, hervir a fuego lento salsas de tomate, sopas, estofados	Bajo

Utensilios de cocina adecuados

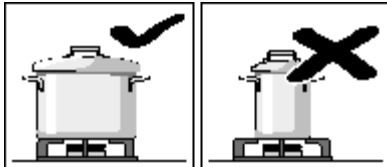
Características de los utensilios de cocina

- Las ollas con base de aluminio o cobre conducen el calor en forma pareja.
- Es probable que las ollas de acero, si no está combinado con otros metales, brinden una cocción dispareja.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido absorben el calor lentamente y brindan una cocción más pareja usando valores entre bajos y medios.
- Las ollas con bases planas y pesadas proporcionan calor uniforme y estabilidad.
- **NO USE** ollas delgadas, alabeadas, abolladas ni con surcos ya que se calientan de manera dispareja.

Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina

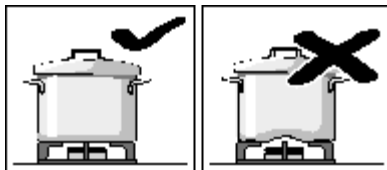
Diámetro de la base de la olla

- La llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con valores de llama altos, ya que las llamas podrían envolver los costados de la olla.
- Las ollas demasiado grandes que abarcan dos hornillas deben colocarse de adelante hacia atrás, no de lado a lado.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, las ollas grandes no deben extenderse sobre los costados de las rejillas.



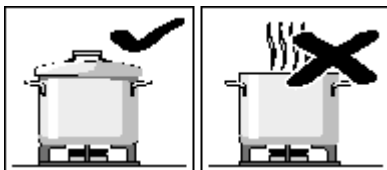
Utilice ollas equilibradas

- El equilibrio es importante para la estabilidad y para una cocción pareja.
- Las ollas deben estar apoyadas a nivel sobre la rejilla de la placa, sin mecerse ni tambalearse.
- Centre la olla sobre la hornilla.



Utilice una tapa bien ajustada

- Una tapa que se ajuste correctamente ayuda a reducir el tiempo de cocción.



Utensilios de cocina especiales

Se pueden utilizar utensilios que abarcan dos hornillas, por ejemplo, planchas, asaderas y sartenes para escalfar pescado, siempre que se coloquen de adelante hacia atrás. Ajuste la llama de manera uniforme para cocinar en forma pareja.

Use un wok con base plana.

Las ollas de presión y para preparar conservas deben cumplir los mismos requisitos descritos anteriormente. Después de dejar hervir el contenido, use el valor de calor más bajo posible para mantener el hervor o la presión (para ollas de presión/para preparar conservas).

Limpeza y mantenimiento

Limpeza diaria

Se puede limpiar toda la placa en forma segura pasando una esponja jabonosa, y, luego, enjuagando y secándola. Para manchas difíciles, siga los métodos de limpieza que se recomiendan a continuación.

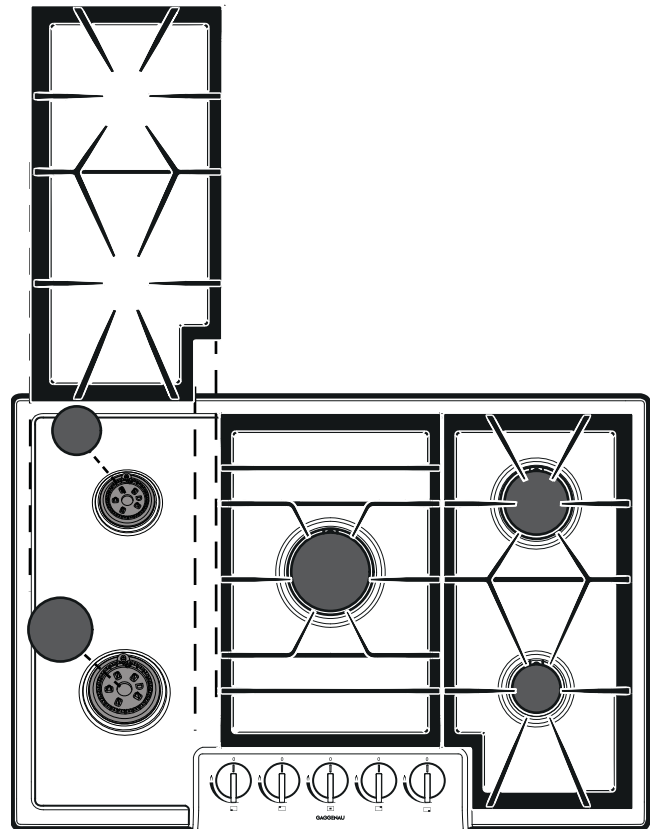


Figura 7: Limpieza de la placa

- Siempre use el limpiador más suave para la tarea correspondiente. Use paños, esponjas o toallas de papel limpios y suaves.
- Frote los acabados de acero inoxidable en la dirección de la veta. Seque el área para que no queden marcas de agua.
- Antes de limpiar, asegúrese de que las hornillas estén apagadas, y de que las rejillas y hornillas estén frías.
- No limpie las piezas desmontables de la placa en ningún horno autolimpiante.
- Después de limpiarlas, coloque todas las piezas en las posiciones correspondientes antes de usar la placa.
- Para un rendimiento adecuado de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.

- Mantenga los orificios del encendedor limpios para un encendido correcto de las hornillas. Es necesario limpiar estos orificios cuando se ha producido un derrame por hervor o cuando la hornilla no se enciende, incluso cuando los encendedores electrónicos hacen clic.
- No use limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.



PRECAUCIÓN: Todos los encendedores echan chispas al encender cualquier hornilla. No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.

Decoloración de las hornillas

Después de un uso prolongado, las piezas de las hornillas de latón se oscurecen debido a la oxidación natural. Los cambios de color no tienen impacto sobre el rendimiento de las hornillas.

Pautas de limpieza

Los limpiadores que se recomiendan a continuación y en la página siguiente indican un tipo de limpiador; no implican el aval de una marca en particular. Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Cuadro de limpieza de la placa

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Base de la hornilla	Detergente y agua caliente; enjuague y seque. Cepillo de dientes de cerdas rígidas de nailon para limpiar las aberturas de los orificios. BonAmi®, Bar Keeper's Friend®, Wright's All Purpose Brass Polish®, or Kleen King®; enjuague y seque bien.	No raye ni cause hendiduras en las aberturas de los orificios. Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado. No use un palillo que pueda romperse.
Tapa de la hornilla Esmalte de porcelana	Agua jabonosa caliente; enjuague y seque bien. Limpiadores no abrasivos: Amoniaco, Fantastic®, Formula 409®. Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. Para manchas de alimentos, use un limpiador abrasivo como Zud® o Bar Keepers Friend®. Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que esté asentada en la base.	Los derrames de sustancias ácidas y de azúcar deterioran el esmalte de porcelana. Remueva la suciedad inmediatamente después de que la unidad se haya enfriado lo suficiente. No use una esponja ni una toalla húmedas sobre la porcelana caliente. No sumerja las tapas de las hornillas. Siempre aplique una mínima presión cuando use limpiadores abrasivos. Seque bien después de limpiar.
Perillas de control y arandelas	Agua jabonosa caliente; enjuague y seque inmediatamente. Para retirar las arandelas, consulte "Cómo retirar la perilla de control de la hornilla" en la página 40. Para retirar las perillas, levántelas hacia arriba en forma recta.	No sumerja las perillas ni las arandelas. No use estropajos ni limpiadores abrasivos, como Bon Ami®, Ajax® o Comet®. Pueden dañar el acabado en forma permanente o borrar los gráficos. No jale la arandela al retirarla ni al volver a colocarla.

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Acabado externo Acero inoxidable	<p>Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente.</p> <p>Limpiador pulidor: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado contra manchas y picaduras; mejora el aspecto.</p> <p>Marcas de agua dura: Vinagre blanco de uso doméstico.</p> <p>Limpiadores abrasivos suaves: Limpiador líquido para acero inoxidable Kleen King, Bon Ami®.</p> <p>Decoloración por el calor: Bar Keepers Friend®.</p>	<p>No use esponjas de lana de acero, ya que rayan la superficie.</p> <p>El acero inoxidable resiste la mayoría de las manchas de alimentos y las marcas de picaduras, siempre que la superficie se mantenga limpia y protegida.</p> <p>Nunca deje que las manchas de alimentos ni la sal permanezcan en el acero inoxidable durante cualquier cantidad de tiempo.</p> <p>Frote ligeramente en la dirección de la veta.</p> <p>El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta antes de usar el producto.</p>
Rejillas y puente de la rejilla Esmalte de porcelana sobre hierro fundido	<p>Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente.</p> <p>Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®.</p> <p>Limpiadores abrasivos para manchas difíciles: Esponja de lana de acero con jabón.</p>	<p>Las rejillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Colóquelas en una superficie protegida para limpiarlas.</p> <p>Las ampollas, las grietas y las astillas son comunes debido a las temperaturas extremas de los dedos de las rejillas y a los cambios rápidos de temperatura.</p> <p>Los derrames de sustancias ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Remueva la suciedad inmediatamente después de que la unidad se haya enfriado lo suficiente.</p> <p>Cuando los limpiadores abrasivos se usan ejerciendo demasiada presión o con demasiada frecuencia, es probable que, con el tiempo, estropeen el esmalte.</p> <p>No limpie estos elementos en un horno autolimpiante.</p>
Encendedores Cerámica	<p>Limpie cuidadosamente con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o Formula 409®.</p> <p>Remueva la suciedad raspando suavemente con un palillo.</p>	<p>Evite el ingreso de exceso de agua en el encendedor. Si el encendedor está húmedo, no se encenderá la hornilla.</p> <p>Remueva cualquier pelusa que haya quedado después de limpiar.</p>

Mantenimiento

Para un buen funcionamiento, el electrodoméstico únicamente requiere una limpieza periódica. No requiere otro mantenimiento. *Consulte "Limpieza y mantenimiento" en la página 42 para obtener instrucciones detalladas.*

Resolución de problemas

Con frecuencia, puede eliminar fácilmente los problemas que suceden por su cuenta. Antes de llamar al servicio al cliente, tenga en cuenta la siguiente información.

Problema	Sugerencia
La(s) hornilla(s) no se enciende(n)/ Los encendedores no echan chispas	<ul style="list-style-type: none">● Asegúrese de que la válvula de paso de gas esté en la posición ON (Encendido) y la alimentación de gas al hogar no esté cerrada.● Asegúrese de que las tapas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta y los orificios de las hornillas no estén tapados. Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado si están tapados.● Asegúrese de que los encendedores estén limpios y secos.● Verifique la fuente de alimentación. Debe estar correctamente conectada a tierra con la polaridad adecuada. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que el disyuntor no esté desconectado.
La llama de la hornilla se apaga inesperadamente	<ul style="list-style-type: none">● Asegúrese de que no haya corrientes de aire en la habitación.
Los encendedores echan chispas incluso cuando las perillas están en la posición OFF (Apagado)	<ul style="list-style-type: none">● Cuando la conexión de alimentación eléctrica se ha activado al encender el aparato por primera vez o cuando se ha vuelto a conectar después de un corte de suministro eléctrico, es posible que los encendedores echen chispas una o dos veces incluso cuando todas las perillas de las hornillas estén en la posición OFF (Apagado).
Los resultados de cocción no son los esperados	<ul style="list-style-type: none">● La placa no está nivelada.● La olla de cocina no cabe en la superficie que se está utilizando.● El tipo o tamaño del utensilio de cocina no es el recomendado.

Placa de datos

Para una referencia rápida, se ha incluido la información de la etiqueta con el número de serie en la parte inferior de la caja empotrada, debajo de la placa.

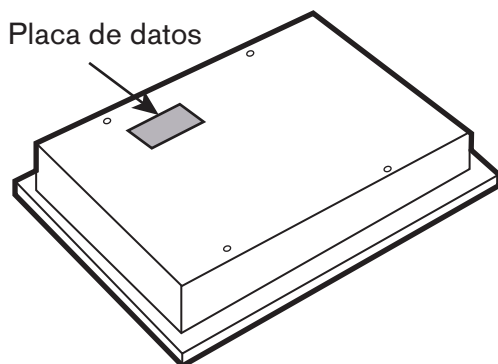


Figura 8: Ubicación de la placa de datos

Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para obtener información sobre el servicio técnico autorizado o las piezas, llame al número o escriba a la dirección que aparecen en la contraportada de este manual.

Queremos que siga estando conforme como cliente. Si usted no ha quedado conforme respecto de la resolución de un problema, infórmenos. Ya sea que nos escriba o nos llame, indíquenos el número de modelo, el número de serie (FD) (identificador exclusivo del producto) y la fecha de compra original o de instalación.

Servicio al cliente

Si su electrodoméstico necesita reparación, nuestro servicio al cliente está para ayudarlo. Siempre encontramos la solución adecuada y evitamos visitas innecesarias de técnicos. Encuentre el número de teléfono en la contraportada.

Al llamar, indique el número de producto (n.º de E) y número de serie (n.º de FD) para que podamos atenderlo de manera calificada. Encontrará la placa de datos con estos números en la parte inferior del electrodoméstico. Para evitar tener que buscar los datos de su electrodoméstico y el número de teléfono de Atención al Cliente durante un largo tiempo cuando los necesite, puede ingresarlos a continuación.

N.º de E

N.º de FD

Tenga en cuenta que una visita por parte de un técnico de Atención al Cliente en caso de un error de funcionamiento no es gratuita, aun dentro del periodo de garantía.

Gaggenau

BSH Home Appliances Ltd.
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9001059923 en-us, fr-ca (280210)

GAGGENAU