

Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

VL 414 110/ AA 490 711

Downdraft ventilation

Aérateur de plan de cuisson

Extractor de superficie

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

Table des Matières	16
---------------------------	-----------

Contenido	29
------------------	-----------

Table of Contents

Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
General notes	5
Fire Safety	5
Burn Prevention	6
Child Safety	6
Cleaning Safety	7
Safe use	7
Proper Installation and Maintenance	7
State of California Proposition 65 Warnings	8
Causes for damages	9
Protecting the environment	9
Operating modes	9
Air extraction	9
Recirculation	9
Your new appliance	10
Downdraft ventilation	10
Control knob	10
Display on the illuminated ring	10
Special accessories	11
Installation accessories	11
Operation	11
Before first use	11
Turning on	11
Turning off	11
Run-on function	12
Sealing element	12
Ventilation molding	12
Cleaning	13
Cleaning the appliance	13
Cleaning the metal grease filter	13
Removing and installing the metal grease filter	14
Troubleshooting	15
Customer service	15

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

Safety 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

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.

General notes

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

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

Make sure that no small parts or liquids penetrate into the appliance.

Fire Safety

Always have a working smoke detector near the kitchen.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- b) Always turn hood ON when cooking at high heat.
- 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.

Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

CAUTION

For general ventilating use only. Do not use to exhaust hazardous or explosive materials and vapors.

Do not operate any fan with a damaged cord or plug. Discard fan or return to an authorized service facility for examination and/or repair.

Do not run cord under carpeting. Do not cover cord with throw rugs, runners, or similar coverings. Do not route cord under furniture or appliances. Arrange cord away from traffic area and where it will not be tripped over.

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.

WARNING

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

- 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.
 - NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
 - DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - 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.
-

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

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

WARNING

Risk of fire

Grease deposits in the grease filter can ignite.

Clean the grease filter at least every two months.

Never operate the appliance without the grease filter.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Risk of fire

Grease deposits in the grease filter can catch fire. Never work with a naked flame near the appliance (e.g. flambéing). Install the unit near a heat-producing appliance for solid fuels (e.g. wood or coal) only if there is a closed, non-detachable cover. There must be no flying sparks.

WARNING

Risk of fire

When gas burners are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. A ventilation appliance installed above the cooker may become damaged or catch fire. Only operate the gas burners with cookware on them.

WARNING

Risk of fire

During simultaneous use of multiple gas cooktops, a great deal of heat is created. A ventilation device located above it can become damaged or catch fire. Never use two gas cooktops together at maximum heat for longer than 15 minutes. One large burner with over 17,000 Btu/hr (5 kW) (wok) is equal to the wattage of two gas burners.

WARNING

Risk of fire

Operating several gas burners at the same time gives rise to a great deal of heat. The ventilation appliance may become damaged or catch fire. The ventilation appliance must only be combined with gas burners that do not exceed the maximum total output of 61,000 Btu/hr (18 kW). If 41,000 Btu/hr (12 kW) is exceeded, the local regulations concerning room ventilation, room size, and combination with ventilation devices in exhaust and recirculating operation must be heeded.

WARNING

Risk of fire

Hot oil and fat catch fire fast. Never leave hot oil and fat unsupervised. Never extinguish a fire with water. Switch off the cooking position. Suffocate flames carefully with a lid, a fire blanket or similar.

Burn Prevention

WARNING

Risk of burns

The accessible parts get hot during operation. Never touch hot parts. Keep children away.

Child Safety

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

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the packaging after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cleaning Safety

WARNING

Be sure the entire appliance (including the grease filters and light bulbs, if applicable) has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Safe use

WARNING

Do not repair, replace or remove any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. Improper installation, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual for guidance. All other servicing should be done by a qualified technician.

WARNING

Risk of injury

Items placed on the appliance may fall down. Do not place any objects on the appliance.

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. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

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 servicer.

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.

CAUTION

Grease left on filters can remelt and move into the vent.

Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when reaching behind or under appliance.

WARNING

When the hood is operated in exhaust-air mode simultaneously with a different burner which also makes use of the same chimney (such as gas, oil or coal-fired heaters, continuous-flow heaters, hot-water boilers) care must be taken to ensure that there is an adequate supply of fresh air which will be needed by the burner for combustion.

Safe operation is possible provided that the under pressure in the room where the burner is installed does not exceed 4 Pa (0.04 mbar).

This can be achieved if combustion air can flow through non-lockable openings, e.g. in doors, windows and via the air-intake/exhaust-air wall box or by other technical measures, such as reciprocal interlocking, etc.

WARNING

Avoid carbon monoxide poisoning – Provide adequate air intake so combustion gases are not drawn back into the room.

An air-intake/exhaust-air wall box by itself is no guarantee that the limiting value will not be exceeded.

Note: When assessing the overall requirement, the combined ventilation system for the entire household must be taken into consideration. This rule does not apply to the use of cooking appliances, such as cooktops and ovens.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65

Warnings

WARNING

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

Causes for damages

Risk of damage due to ingress of humidity into the electronic circuitry. Never clean operator controls with a wet cloth.

Surface damage due to incorrect cleaning. Clean stainless steel surfaces in the grind direction only. Do not use any stainless steel cleaners for operator controls.

Surface damage due to strong or abrasive cleaning agents. Never use strong and abrasive cleaning agents.

CAUTION

Malfunction

Always set control knobs to the zero position when the appliance is not in operation.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of the packaging in line with environmental requirements.

Operating modes

You can use this appliance in the air extraction or the recirculation mode.

Air extraction



The air sucked in is cleaned by the grease filters and is routed outdoors through a pipe system.

Note: The extracted air must neither be discharged into an operating smoke or waste gas chimney nor into a shaft that serves to ventilate rooms where heat-producing appliances are installed.

- The local chimney sweep's consent must be obtained if the exhaust air is to be routed to a smoke or waste gas chimney that is not in operation.
- A telescopic wall duct should be used if the exhaust air is routed through the outside wall.

Recirculation



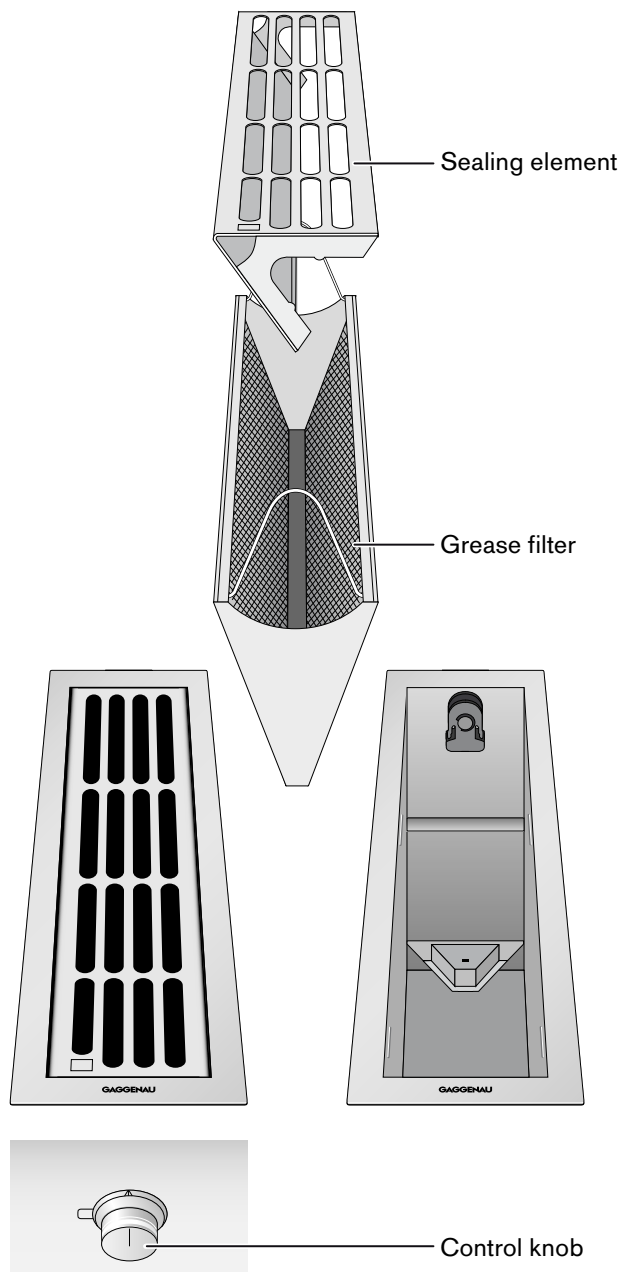
The aspirated air is cleaned by the grease filters and an activated charcoal filter and is returned to the kitchen.

Note: You must install an activated charcoal filter to bind odors in the recirculation mode. Refer to the manual or ask your specialist dealer for details of the various options for operating the appliance in the recirculation mode. You can obtain the necessary accessories from specialist dealers, from our after-sales service or in the online shop.

Your new appliance

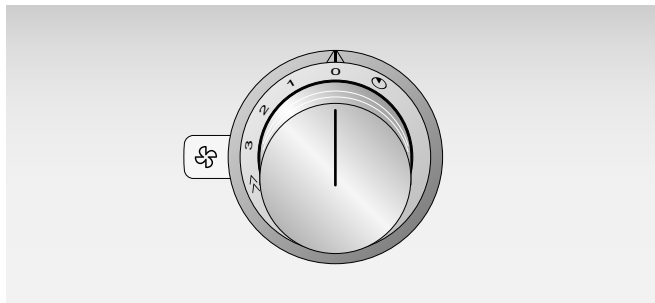
Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.

Downdraft ventilation



Note: The VL 414 downdraft ventilation unit can only be operated in combination with the control knob AA 490 710/711. A maximum of four VL 414 units can be connected to the AA 490 710/711. Operator inputs apply to all open ventilation elements. That is to say: if you set the control knob to level 1, all open ventilation elements are operated at level 1.

Control knob



Use the control knob to select the fan speed.

0	Fan off
1	Fan speed 1
2	Fan speed 2
3	Fan speed 3
>>	Intensive level
☉	Run-on function

Display on the illuminated ring

The control knobs have an illuminated ring that offers various display options. See the section entitled "**Troubleshooting**" for more information.

Display	Meaning
○ Off	Appliance OFF (all ventilation elements closed)
● Constantly lit	Appliance ON (at least one ventilation element open)
☀ Flashing	Run-on function ☉ ON (at least one ventilation element open)
☀ Flashing	After the intensive stage has elapsed, as long as the control knob is set to the intensive level >> and at least one ventilation element is open.
○	Illuminated ring off
●	Illuminated ring lit
☀	Illuminated ring flashing

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

AA 414 010 Ventilation molding, for operation next to the VG 414/415/424/425 gas appliance

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

Installation accessories

- VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
- VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
- VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
- VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
- VA 450 110 11 cm compensation strip for depth compensation when using several Vario appliances
- AD 724 040 Connection piece for round duct system DN 125 mm. For lateral connection to VL 414 the additional adaptor AD 724 041 is required.
- AD 724 041 Connection piece for round duct system NW 125 mm. Required for lateral connection to VL 414.
- AS 070 000 Connection piece for extension for installation next to VK or VF

Operation

Before first use

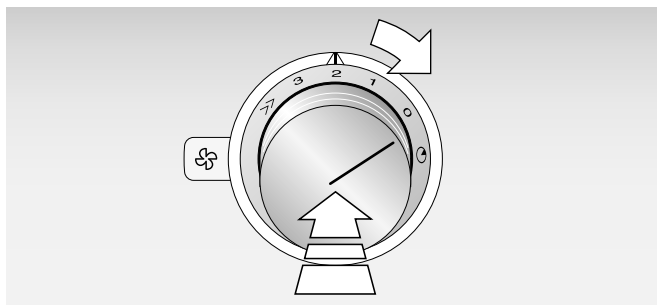
Bear in mind the following instructions before using the appliance for the first time:

Thoroughly clean the appliance and accessories.

Turning on

Three ventilation levels and one intensive level >> are available for extraction.

- 1 Open the sealing elements.
Note: At least one sealing element must be open as otherwise the fan will not switch on.
- 2 Press in the temperature control knob and turn it to the right to the desired fan speed. The illuminated ring behind the knob flashes.



Intensive level


The intensive level runs for ten minutes. After expiry of this time, ventilation is automatically switched back to fan level 3. The illuminated ring behind the control knob flashes as long as the control knob is still set to the intensive level position >> after expiry of the intensive level and at least one ventilation element is open.

Turning off

- 1 Turn the control knob to the 0 position.
- 2 Close the sealing elements.

Run-on function

Ideal for later ventilation of the kitchen area. The run-on function is only possible in level 2.

- 1 Open the sealing elements.
Note: At least one sealing element must be open as otherwise the fan will not switch on.
- 2 Press in the control knob and turn it to the left to the run-on function .
The illuminated ring behind the control knob flashes.

The run-on time is ten minutes. Ventilation is turned off automatically after this time has elapsed.

Sealing element

WARNING


Risk of burns

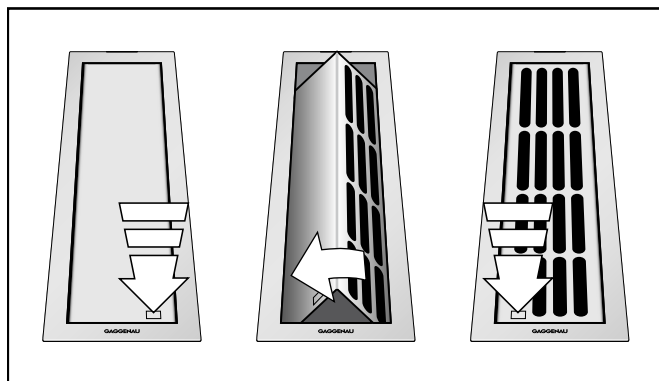
The appliance gets hot during operation. Only touch the sealing element at the marked area.

The ventilation elements can be opened and closed independently of one another. Open the sealing elements wherever someone is cooking.


Note: At least one sealing element must be open as otherwise the fan will not switch on.

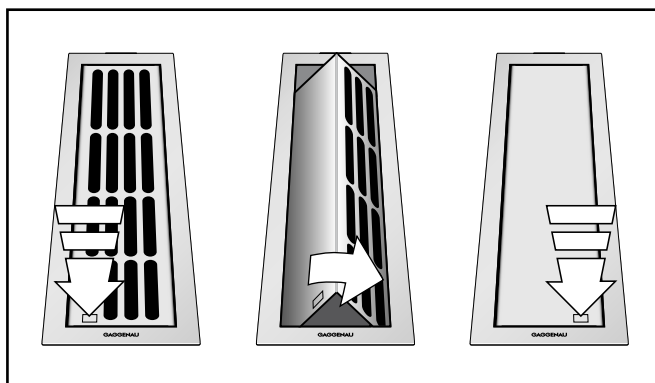
Opening the sealing element

- 1 Press on the marked area  on the sealing element.
The sealing element is unlocked.
- 2 Swivel the sealing element to the left and press it down until it engages.



Closing the sealing element

- 1 Press on the marked area  on the sealing element.
The sealing element is unlocked.
- 2 Swivel the sealing element to the right and press it down until it engages.



Ventilation molding

If downdraft ventilation is used next to a gas appliance, a ventilation molding AA 414 010 must be fitted on the gas appliance during cooking. The ventilation molding improves extraction when using gas appliances. The ventilation molding prevents extinction of small flames due to the draft.

Cleaning

⚠ WARNING

Risk of burns

The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.

⚠ WARNING

Risk of electrical shock

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

⚠ WARNING

Risk of injury

Components inside the appliance may have sharp edges. Wear protective gloves.

NOTICE: Surface damage

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Oven cleaners
- Cleaners that are caustic, contain chlorine or are aggressive
- Cleaners containing large proportions of alcohol
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers

If such an agent comes into contact with the appliance, wipe it off immediately with water.

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Cleaning the appliance

NOTICE: Remove jewellery from arms and hands before cleaning the appliance.

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. Remove spilled fluids immediately; don't let any food remainders dry up.

You can detach the sealing element for cleaning (see chapter "Removing and installing the metal grease filter"). You can clean it in a dishwasher. Also clean the interior of the downdraft ventilation regularly. Dried-up grime can also be removed with our special fat-removing agent (order number 311297).

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
----------------------------	----------------------

Stainless steel surfaces	Apply dishwashing liquid – dry off with a soft cloth. Only use a little water for cleaning; no water must be allowed to penetrate into the appliance.
--------------------------	---

Soak dried-up grime in a little water and some dishwashing liquid. Do not scrub it off.

Use our stainless steel cleaner (order number 311413) to remove extreme soiling or yellow discoloration caused by heat.

Operator controls	Dishwashing liquid – the cloth must not be too moist. Wipe dry with a soft cloth.
-------------------	---

Cleaning the metal grease filter

⚠ WARNING

Risk of fire

Grease deposits in the grease filter can ignite. **Clean the grease filter at least every two months.**

Never operate the appliance without the grease filter.

Notes

- Do not use any aggressive, acidic or alkaline cleaning agents.
- When cleaning the metal grease filters, also clean the metal grease filter holder in the appliance with a moist cloth.
- You can clean the metal grease filters in a dishwasher or by hand.

In the dishwasher:

Note: Slight discoloration can occur when cleaning the grease filters in a dishwasher. This has no influence on functioning of the metal grease filters.

- Do not clean extremely soiled metal grease filters together with dishes.
- Place the metal grease filters loosely in the dishwasher. The metal grease filters must not be jammed in.
- Place the metal grease in the dishwasher with the openings pointing downwards.

By hand:

Note: You can use a special grease solvent if soiling is stubborn. You can order it via the online shop.

- Soak the metal grease filters in hot soapy solution.
- Use a brush for cleaning and then rinse the filters well.
- Allow the metal grease filters to drip dry.

Installing the metal grease filter

- 1 Press down the metal grease filter until it engages on the side arresters.
- 2 Turn down both holding wires.
- 3 Press down the sealing element in the middle position until it engages with an audible click on the two holders at the sides.

Note: The □ symbol on the sealing element must be at the front.

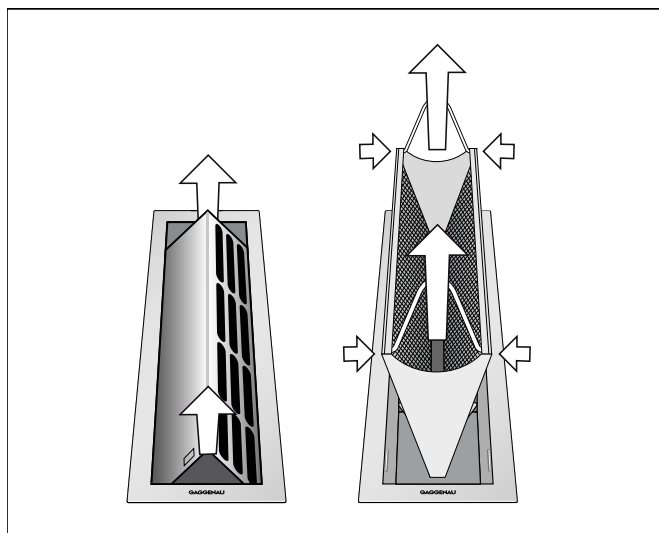
Removing and installing the metal grease filter

Removing the metal grease filter

- 1 Move the sealing element to the middle position and pull it out in the upward direction. The sealing element snaps out of its holder.

Notes

- Use a kitchen towel to remove the sealing element.
 - The sealing element can get scratched while lifting it out and putting it down! Lift out the sealing element straight in the upward direction and do not tilt it.
- 2 Turn up both holding wires. At the bottom, press together the holding wires slightly so that the metal grease filter comes out of the arrester. Pull the metal grease filter out of the appliance in the upward direction.



- 3 Clean the metal grease filter.
- 4 Clean the interior of the appliance.

Troubleshooting

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

WARNING

Risk of electric shock

Improper repairs are dangerous. Only an after-sales technician trained by us may perform repairs and may replace damaged connecting leads. Remove the mains plug or deactivate the fuse in the fuse box if the appliance is defective. Call after-sales service.

Troubleshooting table

Disruption	Possible cause	Solution
Appliance is not working	Plug is not plugged in	Connect the appliance to the mains
	Power outage	Check whether other kitchen appliances are working
	Fuse defective	Check in the fuse box whether the fuse for the appliance is in working order
Fan does not start	All ventilation elements closed	Open at least one ventilation element
Fan does not start, despite the open ventilation element	Sealing element is installed incorrectly	The <input type="checkbox"/> on the sealing element must be at the front

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

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 type 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.

Customer Service

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

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

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
 toll-free

CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

Définitions de Sécurité	17
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	18
Instructions générales	18
Sécurité-incendie	18
Prévention des brûlures	20
Sécurité des enfants	20
Consignes en matière de nettoyage	20
Sécurité à l'utilisation	20
Installation et entretien corrects	21
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	21
Causes des dommages	22
Protection de l'environnement	22
Modes de fonctionnement	22
Mode évacuation	22
Mode recyclage	22
Votre nouvel appareil	23
Aérateur de plan de cuisson	23
Manettes de commande	23
Anneau lumineux	23
Accessoires spéciaux	24
Accessoires d'installation	24
Fonctionnement	24
Avant la première utilisation	24
Mise en marche	24
Arrêt	24
Fonction temporisation	25
Élément obturateur	25
Déфлекteur	25
Nettoyage	26
Nettoyage de l'appareil	26
Nettoyage du filtre à graisse métallique	26
Dépose et pose des filtres à graisse métalliques	27
Anomalies – que faire ?	28
Service après-vente	28

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

Définitions de Sécurité

AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Instructions générales

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande.

Veiller à ce que des petites pièces et des liquides ne pénètrent pas dans l'appareil.

Sécurité-incendie

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE:

- a) Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou moyen.
- b) Faites toujours fonctionner la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif.
- c) Nettoyez les ventilateurs régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d) Utilisez des casseroles de taille appropriée. Utilisez toujours des récipients adaptés à la taille de la surface de cuisson.

Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtres risquent alors de s'enflammer!

ATTENTION

Appareil conçu exclusivement pour la ventilation générale. Ne pas utiliser pour évacuer des matières et vapeurs dangereuses ou explosives.

Ne pas mettre l'aérateur en marche si le cordon ou le connecteur d'alimentation sont endommagés. Mettre l'aérateur au rebut ou bien l'envoyer à un service après-vente agréé pour le contrôler et (ou) le réparer.

Ne pas faire passer le cordon d'alimentation sous un tapis. Ne pas recouvrir le cordon d'alimentation de petits tapis ou autres revêtements de sol de ce type. Ne pas faire passer le cordon d'alimentation sous des meubles ou des appareils. Poser le cordon d'alimentation hors des zones de passage et des endroits où il pourrait être heurté par des personnes.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES EN CAS D'UN FEU DE FRITURE SUR UNE CUISINIÈRE, OBSERVER CE QUI SUIT :

- 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. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES – Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - une violente explosion de vapeur pourrait se produire.
- Utiliser UNIQUEMENT un extincteur si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC et comment l'utiliser.
 - Le feu est petit et circonscrit à la zone où il a débuté.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Les dépôts se trouvant dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyer le filtre à graisse au moins tous les 2 mois .
Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans son filtre à graisse.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Les dépôts se trouvant dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne jamais cuisiner à proximité de l'appareil avec une flamme ouverte (par exemple pour faire flamber). Installer l'appareil près d'un foyer pour combustibles solides (bois ou charbon par exemple) seulement s'il y a un couvercle fermé et non amovible. Il ne faut pas qu'il se produise de projection d'étincelles.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Les brûleurs gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Ils peuvent alors endommager les appareils de ventilation. Utiliser les brûleurs gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Lors du fonctionnement simultané de plusieurs foyers gaz il y a une forte production de chaleur. Un appareil de ventilation monté au-dessus peut être endommagé ou prendre feu. Ne faites jamais fonctionner en même temps deux foyers gaz à feu vif pendant plus de 15 minutes. Un brûleur grande puissance de plus de 17,000 Btu/hr (5 kW) (wok) chauffe autant que deux brûleurs gaz.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Le fonctionnement simultané de plusieurs feux gaz engendre une forte production de chaleur. Le cas échéant, l'appareil de ventilation peut être endommagé ou s'enflammer. L'appareil de ventilation doit uniquement être combiné avec des feux gaz dont la puissance totale maximale ne dépasse pas 61,000 Btu/hr (18 kW). Si la puissance maximale dépasse 41,000 Btu/hr (12 kW), les prescriptions locales en matière de ventilation, de volume de la pièce et de combinaison avec des appareils de ventilation en mode aspiration ou ventilation doivent être observées.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

L'huile et la graisse très chaudes s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser de l'huile et de la graisse chaudes sans surveillance. Ne jamais éteindre un incendie avec de l'eau. Éteindre le foyer. Étouffer les flammes avec précaution au moyen d'un couvercle, d'une couverture antifeu ou équivalent.

Prévention des brûlures

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Ne touchez jamais aux parties très chaudes. Tenez les enfants à distance.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Enlever le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire l'emballage après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec les matériaux de conditionnement.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service 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 sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil a complètement refroidi (y compris les filtres à graisse et les ampoules, le cas échéant) et que la graisse s'est solidifiée avant de tenter de nettoyer une quelconque partie de l'appareil.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité à l'utilisation

AVERTISSEMENT

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Ne jamais modifier ni altérer la configuration de l'appareil. Toute installation, réparation ou maintenance inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Se reporter à ce manuel pour obtenir des conseils sur la façon de procéder. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Des objets posés sur l'appareil risquent de tomber. Ne pas déposer d'objets sur l'appareil.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

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

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

ATTENTION

La graisse restant sur les filtres peut se fondre à nouveau et se déplacer à l'intérieur de l'évent.

Certaines surfaces peuvent avoir des bords tranchants. Faire attention en étendant le bras derrière l'appareil ou en dessous.

AVERTISSEMENT

Lorsque la hotte aspirante est utilisée en mode d'évacuation d'air simultanément avec un brûleur différent utilisant également la même cheminée, (tels des appareils de chauffage au gaz, à l'huile ou au charbon, des chauffe-eau instantanés ou des chaudières à eau chaude), veillez à ce que l'apport d'air frais soit suffisant pour assurer la combustion adéquate du brûleur.

Un fonctionnement sans risque est possible si la sous-pression dans la pièce où le brûleur est installé ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar).

On peut y parvenir en acheminant l'air requis pour la combustion à travers des ouvertures non verrouillables, par exemple dans les portes et fenêtres, et en association avec des boîtiers muraux d'admission/d'évacuation d'air fixées au mur ou grâce à d'autres mesures techniques telles qu'un verrouillage réciproque, etc.

AVERTISSEMENT

Évitez l'intoxication au monoxyde de carbone. – Prévoyez une admission d'air adéquate pour empêcher l'aspiration des gaz de combustion dans la pièce.

Un boîtier mural air d'admission/air d'échappement ne peut garantir que la valeur limite ne sera pas dépassée.

Remarque : Lorsque vous évaluez les exigences globales, vous devez tenir compte du système combiné d'aération de la maison au complet. Cette règle ne s'applique pas aux appareils de cuisson, comme les surfaces de cuisson et les fours.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Causes des dommages

Risque de détérioration par pénétration d'humidité dans l'électronique. Ne jamais nettoyer les commandes avec un chiffon humide.

Détérioration de la surface par un nettoyage inapproprié. Nettoyer les surfaces en inox seulement dans le sens du métal. Ne pas utiliser de nettoyant à inox pour les organes de commande.

Détérioration des surfaces par les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

ATTENTION

Anomalie

Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation ou en mode recyclage.

Mode évacuation



L'air aspiré est purifié par les filtres à graisse, puis rejeté à l'air libre par une conduite.

Remarque : Il ne faut pas rejeter l'air usé dans une cheminée d'évacuation en service, ni dans un conduit servant à la ventilation de pièces où sont installés des foyers.

- Pour rejeter l'air dans un conduit de fumées qui n'est pas en service, il faut demander l'accord du maître ramoneur compétent.
- Si l'air est évacué à travers le mur extérieur de l'habitation, il faut utiliser un caisson mural télescopique.

Mode recyclage



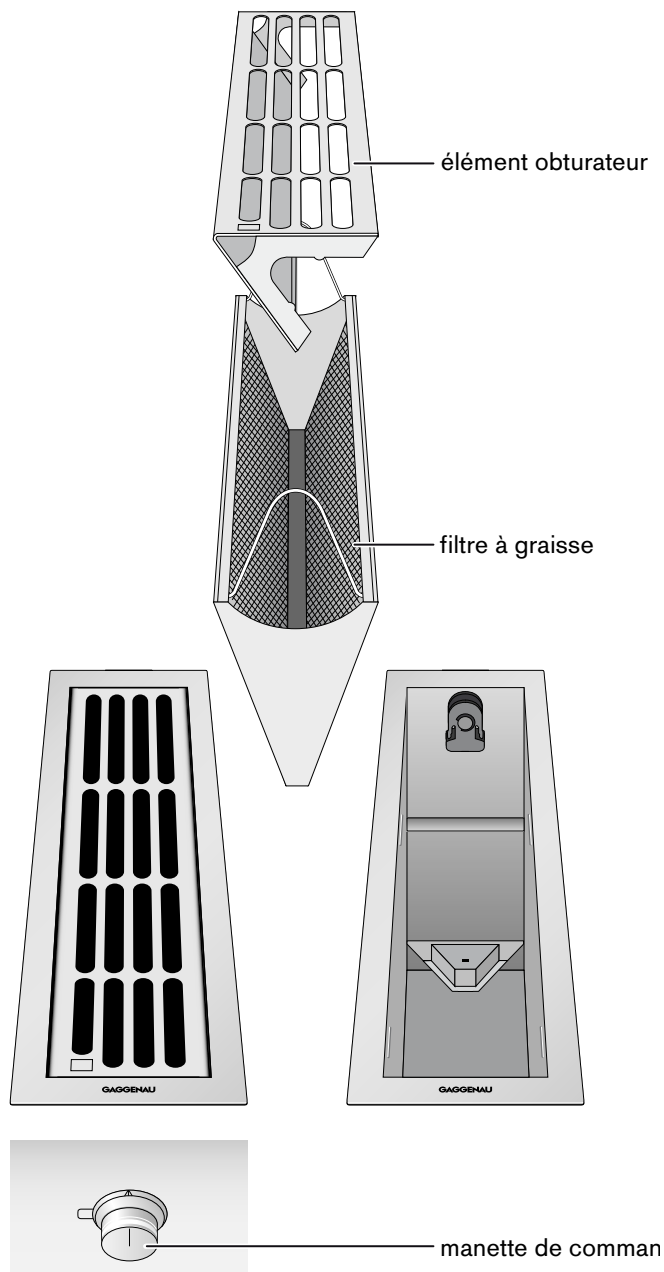
L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et un filtre à charbon actif, puis ramené dans la cuisine.

Remarque : Pour que les odeurs soient retenues en mode recyclage, vous devez monter un filtre à charbon actif. Pour en savoir plus sur les différentes possibilités d'utilisation de l'appareil en mode recyclage, consultez la documentation ou contactez votre distributeur. Vous trouverez les accessoires nécessaires chez les distributeurs spécialisés, auprès de notre service après-vente ou sur la boutique en ligne,

Votre nouvel appareil

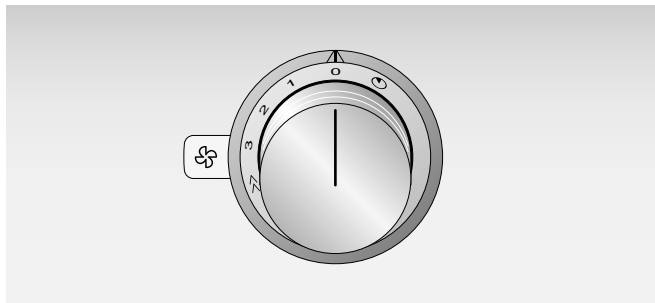
Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Aérateur de plan de cuisson



Remarque : L'aérateur de plan de cuisson VL 414 n'est utilisable qu'associé à la manette de commande AA 490 710/711. La manette AA 490 710/711 permet de commander jusqu'à 4 aérateurs VL 414. Les actions lancées avec la manette s'appliquent à tous les éléments d'aération ouverts. Autrement dit : si vous mettez la manette en position 1, tous les éléments d'aération ouverts vont fonctionner à la vitesse correspondant à la position 1.

Manettes de commande



Choisissez la puissance de ventilation au moyen de la manette.

0	Ventilateur arrêté
1	Vitesse 1
2	Vitesse 2
3	Vitesse 3
>>	Vitesse intensive
⌚	Fonction temporisation

Anneau lumineux

Les manettes comportent un anneau lumineux offrant plusieurs possibilités de signalisation. Pour en savoir plus, lisez le chapitre "**Anomalies - que faire ?**".

État	Signification
○ Éteint	Appareil éteint (tous les éléments d'aération sont fermés)
● allumage continu	Appareil en marche (au moins 1 élément d'aération est ouvert)
☀ Clignotement	Fonction temporisation ⌚ MARCHE (au moins 1 élément d'aérateur ouvert)
☀ Clignotement	Une fois que la vitesse intensive s'est arrêtée, tant que la manette est en position intensive >> et qu'au moins 1 élément d'aération est ouvert.
○ Anneau lumineux éteint	
● Anneau lumineux allumé	
☀ Anneau lumineux clignotant	

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

AA 414 010 Déflecteur pour l'utilisation à côté d'appareils à gaz VG 414/415/424/425

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

Accessoires d'installation

- VA 420 000 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
- VA 420 001 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
- VA 420 010 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
- VA 420 011 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage
- VA 450 110 Réglette de rattrapage de 11 cm pour compenser la différence de hauteur entre plusieurs appareils Vario
- AD 724 040 Tubulure de raccordement pour système à gaine ronde DN 125 mm. Pour raccordement lateral à VL 414 l'adaptateur supplémentaire AD 724 041 est requis.
- AD 724 041 Tubulure de raccordement pour système à gaine ronde DN 125 mm. Pour raccordement lateral à VL 414.
- AS 070 000 Tubulure de raccordement pour prolongateur en cas de montage près d'un VK ou d'un VF

Fonctionnement

Avant la première utilisation

Avant de mettre l'appareil en service pour la première fois, tenez compte de l'instruction suivante :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

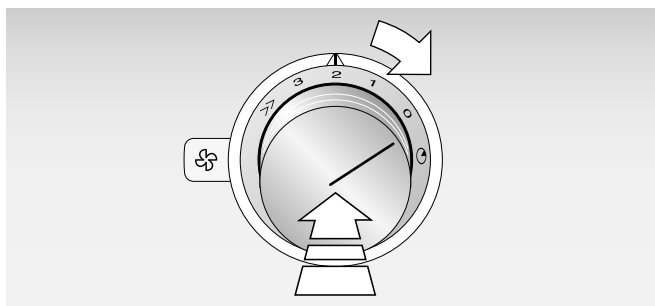
Mise en marche

Pour l'aspiration, vous disposez de trois vitesses normales et d'une vitesse intensive >>>.

- 1 Ouvrez les éléments obturateurs.

Remarque : Pour que l'aérateur se mette en marche, il faut qu'au moins un élément obturateur soit ouvert.

- 2 Appuyez sur la manette, puis tournez-la vers la droite jusqu'à la vitesse voulue. L'anneau lumineux s'allume derrière la manette.



Vitesse intensive

L'appareil fonctionne pendant dix minutes à la vitesse intensive. Une fois ce laps de temps expiré, l'aérateur revient automatiquement à la vitesse 3. Après les dix minutes, l'anneau lumineux situé derrière la manette clignote tant que la manette reste sur la position vitesse intensive >>> et qu'au moins un élément obturateur est ouvert.

Arrêt


- 1 Tournez la manette en position 0.
- 2 Fermez les éléments obturateurs.

Fonction temporisation

Idéal pour ventiler la cuisine après la cuisson. La fonction temporisation n'est possible qu'à la vitesse 2.

- 1 Ouvrez les éléments obturateurs.

Remarque : Pour que l'aérateur se mette en marche, il faut qu'au moins un élément obturateur soit ouvert.

- 2 Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche, sur la fonction temporisation . L'anneau lumineux clignote derrière la manette.

L'appareil continue à fonctionner pendant dix minutes. Ensuite, l'aérateur s'arrête automatiquement.

Élément obturateur

AVERTISSEMENT


Risque de brûlure

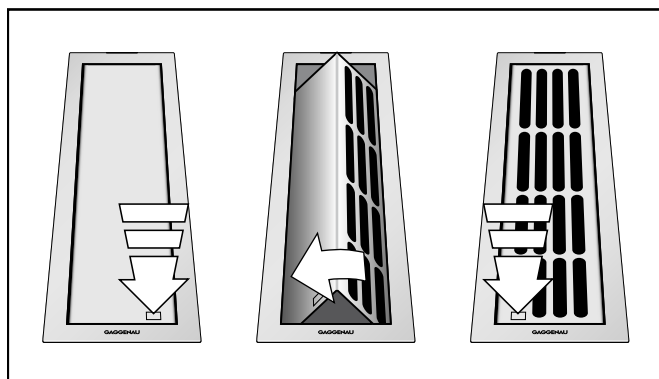
Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Seulement touchez dans la zone marquée.

Vous pouvez ouvrir et fermer séparément les éléments d'aération. Ouvrez les éléments obturateurs à l'endroit où vous faites cuire.


Remarque : Pour que l'aérateur se mette en marche, il faut qu'au moins un élément obturateur soit ouvert.

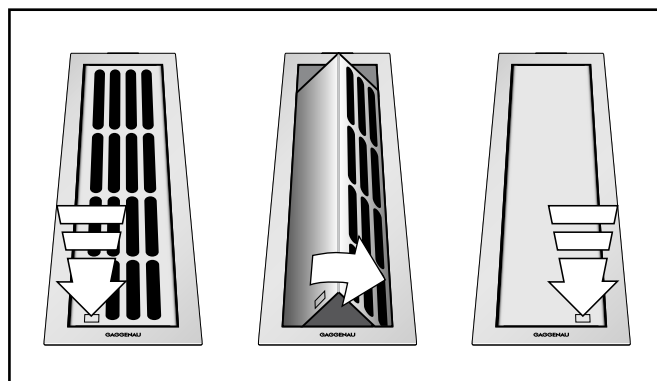
Ouverture de l'élément obturateur

- 1 Appuyer sur la zone marquée  de l'élément obturateur. L'élément obturateur se déverrouille.
- 2 Faire pivoter l'élément obturateur vers la gauche et appuyer vers le bas jusqu'à l'encliquetage.



Fermeture de l'élément obturateur

- 1 Appuyer sur la zone marquée  de l'élément obturateur. L'élément obturateur se déverrouille.
- 2 Faire pivoter l'élément obturateur vers la droite et appuyer vers le bas jusqu'à l'encliquetage.



Déфлектор

Si l'aérateur de plan de cuisson est installé près d'un appareil à gaz, il faut monter sur ce dernier un déflecteur AA 414 010 pendant la cuisson. Le déflecteur améliore la capacité d'aspiration. Il évite que le flux d'air n'éteigne les petites flammes.

Nettoyage

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Les pièces se trouvant dans l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

AVIS : Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

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

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

Nettoyage de l'appareil

AVIS : Retirez toute la bijouterie de bras et mains avant de nettoyer l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Éliminez sans attendre les liquides qui ont débordé, ne laissez pas de restes alimentaires sécher.

Pour nettoyer l'élément obturateur, vous pouvez l'enlever (c.f. "Dépose et pose des filtres à graisse métalliques"). Vous pouvez mettre l'élément obturateur au lave-vaisselle. Nettoyez l'intérieur de

l'appareil régulièrement. Traitez les salissures tenace avec un dégraissant especial (réf. 311297)

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	Eau de vaisselle – séchez avec un chiffon doux. Utilisez très peu d'eau pour le nettoyage, il ne faut pas que de l'eau pénètre dans l'appareil. Pour enlever les salissures durcies, faites-les tremper avec un peu d'eau et de produit à vaisselle, mais ne frottez pas. Traitez avec notre nettoyant à inox (réf. 311413) les salissures de grande taille ou les décolorations provoquées par la chaleur.
Organes de commande	Eau de vaisselle – il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyage du filtre à graisse métallique

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Les dépôts se trouvant dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyer le filtre à graisse au moins tous les 2 mois .

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans son filtre à graisse.

Remarques

- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, contenant de l'acide ou de la lessive.
- Au moment du nettoyage des filtres à graisse métalliques, nettoyez aussi la fixation des filtres avec un chiffon humide, à l'intérieur de l'appareil.
- Vous pouvez nettoyer les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main .

Au lave-vaisselle :

Remarque : Le nettoyage au lave-vaisselle peut provoquer de légères décolorations qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement des filtres à graisse métalliques.

- Ne nettoyez pas les filtres à graisse très sales en même temps que de la vaisselle.
- Ne mettez pas les filtres à graisse métalliques dans le lave-vaisselle trop près les uns des autres. Ne coincez pas les filtres à graisse.
- Placez-les dans le lave-vaisselle en tournant l'ouverture vers le bas.

À la main :

Remarque : Pour les salissures tenaces, vous pouvez utiliser un solvant à graisse spécial disponible en particulier sur la boutique en ligne.

- Faites tremper les filtres métalliques dans de l'eau de vaisselle chaude.
- Pour le nettoyage, utilisez une brosse, puis rincez bien les filtres.
- Laissez les filtres s'égoutter.

Dépose et pose des filtres à graisse métalliques

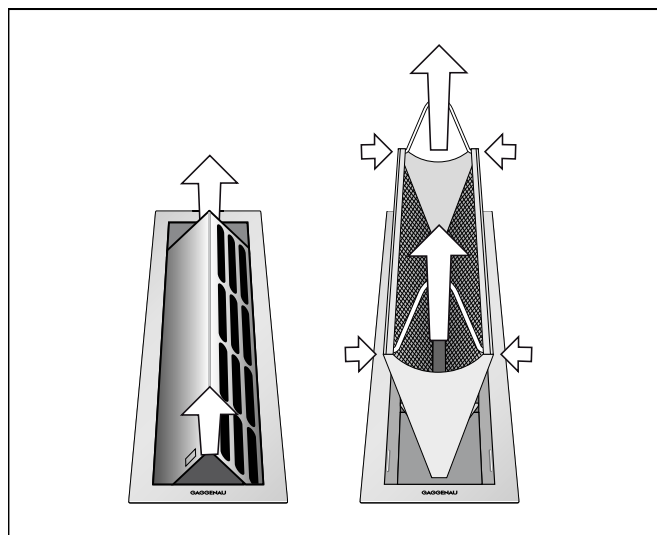
Déposer le filtre à graisse métallique

- 1 Mettre l'élément obturateur en position médiane et l'extraire vers le haut. L'élément obturateur se détache de sa fixation.

Remarques

- Utiliser un essuie de cuisine pour soulever l'élément.
- Risque de rayure au moment de soulèvement et de la dépose de l'élément ! Soulever l'élément obturateur en ligne droite et ne pas le manipuler de travers.

- 2 Tourner vers le haut les deux fils métalliques de retenue. Comprimer légèrement les fils de retenue en bas afin que le filtre métallique se détache du verrouillage. Extraire le filtre métallique vers le haut de l'appareil.



- 3 Nettoyer le filtre à graisse métallique.
- 4 Nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Pose du filtre à graisse métallique

- 1 Pousser le filtre métallique vers le bas jusqu'à ce qu'il s'encliquette sur les verrous latéraux.
- 2 Tourner vers le bas les deux fils métalliques de retenue.
- 3 Pousser l'élément obturateur vers le bas, dans la position médiane jusqu'à ce qu'il s'encliquette des deux côtés en émettant un clic audible.

Remarque : Le symbole □ de l'élément obturateur doit être à l'avant.

Anomalies – que faire ?


Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contactez le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Les réparations non conformes sont sources de danger. Les réparations et le remplacement des câbles endommagés doivent être confiés exclusivement à des techniciens de S.A.V. formés par nous. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche d'alimentation secteur ou désactiver le coupe-circuit sur le tableau électrique. Appeler le S.A.V.

Tableau des anomalies

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible protégeant l'appareil est en bon état.
L'aérateur ne démarre pas	Tous les éléments obturateurs sont fermés	Ouvrir au moins 1 élément obturateur
L'aérateur ne démarre pas bien que l'élément d'aération soit ouvert.	Élément obturateur mal monté	Le symbole  de l'élément obturateur doit être à l'avant.

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

Service après-vente 

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.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

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

Contenido

Definiciones de Seguridad	30
<hr/>	
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	31
Indicaciones generales	31
Seguridad para evitar incendios	31
Prevención de quemaduras	33
Seguridad de los niños	33
Seguridad en la limpieza	33
Seguridad durante su uso	33
Instalación y mantenimiento adecuados	34
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	34
<hr/>	
Causas de daños	35
<hr/>	
Protección del medio ambiente	35
<hr/>	
Modos de funcionamiento	35
Funcionamiento con extracción de aire	35
Circulación del aire	35
<hr/>	
Su aparato nuevo	36
Ventilación de la cubeta	36
Perilla de mando	36
Indicación en el anillo luminoso	36
Accesorios especiales	37
Accesorios para la instalación	37
<hr/>	
Mando	37
Antes del primer uso	37
Conectar	37
Apagar	37
Función de inercia	38
Elemento de cierre.	38
Guía conductora de aire	38
<hr/>	
Limpieza	39
Limpieza del equipo	39
Limpiar los filtros metálicos para grasa	39
Montaje y desmontaje de los filtros metálicos para grasa.	40
<hr/>	
¿Qué hacer en caso de fallas?	41
<hr/>	
Servicio de atención al cliente	41

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

Definiciones de Seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta 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.

Indicaciones generales

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Este electrodoméstico no fue diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un control remoto.

Tenga cuidado que no se introduzcan al equipo partes pequeñas o líquidos.

Seguridad para evitar incendios

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR LA GRASA EN LA ESTUFA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor producen humos y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio a temperaturas bajas o medianas.
- b) Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.
- c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de la grasa en el ventilador ni en el filtro.
- d) Use el tamaño de cacerola adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

No flambee alimentos bajo la campana no decorativa ni trabaje con la llama abierta. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. ¡Siempre existe el riesgo de incendio debido a los depósitos en el filtro de grasa!

ATENCIÓN

Solo para la ventilación general. No utilizar para la extracción de sustancias y vapores peligrosos o explosivos.

No utilice ningún ventilador que tenga el cable o la clavija dañados. Deseche el ventilador o entréguelo a un taller autorizado para su inspección y/o reparación.

No tender el cable por debajo de moquetas. No tapar el cable con alfombras, felpudos ni similares. No pasar el cable por debajo de muebles o electrodomésticos. Tender el cable alejado de la zona de paso y en un lugar donde no implique peligro de tropiezo.

En el caso de que su ropa se prenda 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA EN LA ESTUFA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal; luego, apague la hornilla. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS ya que se puede quemar.
- NO USE AGUA, ni toallas o repasadores húmedos, ya que puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor SÓLO 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 de espaldas a una salida.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Los depósitos de grasa en el filtro de grasa se pueden incendiar.

Limpie el filtro de grasa por lo menos cada dos meses.

Nunca haga funcionar el equipo sin filtro de grasa.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Los depósitos de grasa en el filtro de grasa se pueden incendiar. Nunca trabaje con flama abierta cerca del equipo (por ejemplo con platillos flameados). Solamente instale el equipo cerca de un fogón para sustancias sólidas (p. ej. madera o carbón) si está disponible una cubierta cerrada que no se pueda quitar. No deben volar las chispas.

ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Los quemadores de gas en los que no se haya colocado ningún recipiente para cocinar encima, generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. Eso puede dañar o incendiar el aparato de ventilación situado encima. Utilizar los quemadores de gas únicamente colocando encima recipientes para cocinar.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Cuando se usan simultáneamente varios fogones de gas se genera mucho calor. Eso puede dañar o incendiar el aparato de ventilación situado encima. No utilizar simultáneamente durante más de 15 minutos dos zonas de cocción de gas con una llama grande. Un quemador grande con más de 17,000 Btu/hr (5 kW) (wok) equivale a la potencia de dos quemadores de gas.

ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Cuando se usan simultáneamente varios quemadores de gas se genera mucho calor. El aparato de ventilación puede dañarse o incendiarse. El aparato de ventilación solo puede combinarse con quemadores de gas que no superen una potencia total máxima de 61,000 Btu/hr (18 kW). Al exceder la potencia total de 41,000 Btu/hr (12 kW) se deben observar los reglamentos locales respecto a la ventilación del área, tamaño del área y combinación con aparatos de ventilación en el modo de aire de extracción o aire de circulación.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

El aceite y la grasa calientes son altamente inflamables. Nunca deje aceite ni grasa calientes sin supervisión. Nunca extinga un incendio con agua. Apague la zona de cocina. Sofoque las llamas con cuidado con una tapa, una manta ignífuga o un objeto similar.

Prevención de quemaduras

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras

Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Nunca toque las partes calientes. Mantenga alejados a los niños.

Seguridad de los niños

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

Retire toda la cinta y el embalaje antes de usar el electrodoméstico. Destruya el embalaje después de desembalar el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de embalaje.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que 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 funcionamiento o no.

ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el electrodoméstico (incluidos los filtros de grasa y los focos, si corresponde) se haya enfriado y la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del electrodoméstico.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad durante su uso

ADVERTENCIA

No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Nunca modifique ni altere la construcción del electrodoméstico. La instalación, servicio técnico o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

Los objetos situados sobre el aparato pueden caerse. No colocar objetos sobre el aparato.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación y mantenimiento adecuados

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

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

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 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 centro de servicio técnico autorizado.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ATENCIÓN

La grasa acumulada en los filtros puede volver a derretirse y entrar en la abertura de ventilación.

Las superficies ocultas pueden tener bordes filosos. Proceda con cuidado al intentar tomar el electrodoméstico por la parte trasera o desde abajo.

ADVERTENCIA

Cuando se utiliza la campana en modo de aire de escape simultáneamente con un quemador diferente que también usa la misma chimenea (como calentadores a gas, aceite o carbón, calentadores de flujo continuo, calentadores de agua) se debe asegurar que haya un suministro de aire fresco suficiente para las necesidades de combustión del quemador.

La operación segura es posible siempre que la subpresión de la habitación donde está instalado el quemador no supere los 4 Pa (0.04 mbar).

Esto es posible si el aire de combustión puede circular a través de aberturas que no puedan trabarse, como ser en puertas y ventanas, y a través de cajas de entrada/salida de aire en la pared, o mediante otras medidas técnicas, como enclavamiento recíproco, etc.

ADVERTENCIA

Evite la intoxicación por monóxido de carbono: proporcione una entrada de aire suficiente para que los gases de la combustión no vuelvan a ingresar en la habitación.

Una caja de entrada/salida de aire en la pared por sí sola no garantiza que no se superará el valor límite.

Nota: Al evaluar el requisito total, se debe tener en cuenta el sistema de ventilación combinado para todo el hogar. Esta norma no se aplica al uso de aparatos de cocina, como parrillas y hornos.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Causas de daños

Peligro de daños por humedad que penetre en el sistema eléctrico. Nunca limpie los elementos de operación con trapos mojados.

Daño en la superficie por limpieza inadecuada. Limpie las superficies de acero inoxidable solamente en dirección del tallado original. No utilice limpiador para acero inoxidable para elementos de servicio.

Daño en la superficie por productos de limpieza agresivos o por frotación. Nunca use productos de limpieza agresivos o por frotación.

ATENCION

Fallas en el funcionamiento

Siempre coloque la perilla de mando en cero cuando no se esté usando el equipo.

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Modos de funcionamiento

Este equipo se puede utilizar en funcionamiento con extracción de aire o con funcionamiento de circulación de aire.

Funcionamiento con extracción de aire



El aire aspirado se limpia con los filtros de grasa y se canaliza hacia el aire libre a través de un sistema de tubos.

Nota: La emisión de los gases no se debe canalizar hacia una chimenea de humo o de gases de escape que esté en funcionamiento, ni hacia un tiro que sirva para sacar el aire de las habitaciones donde haya equipos con fuego.

- Si los gases de escape se van a canalizar hacia una chimenea de humo o de gases de escape que no esté en funcionamiento, se tiene que conseguir la aprobación del especialista en chimeneas correspondiente.
- Si las emisiones de gases se canalizan a través del muro externo, se tiene que utilizar una caja telescópica para muros.

Circulación del aire



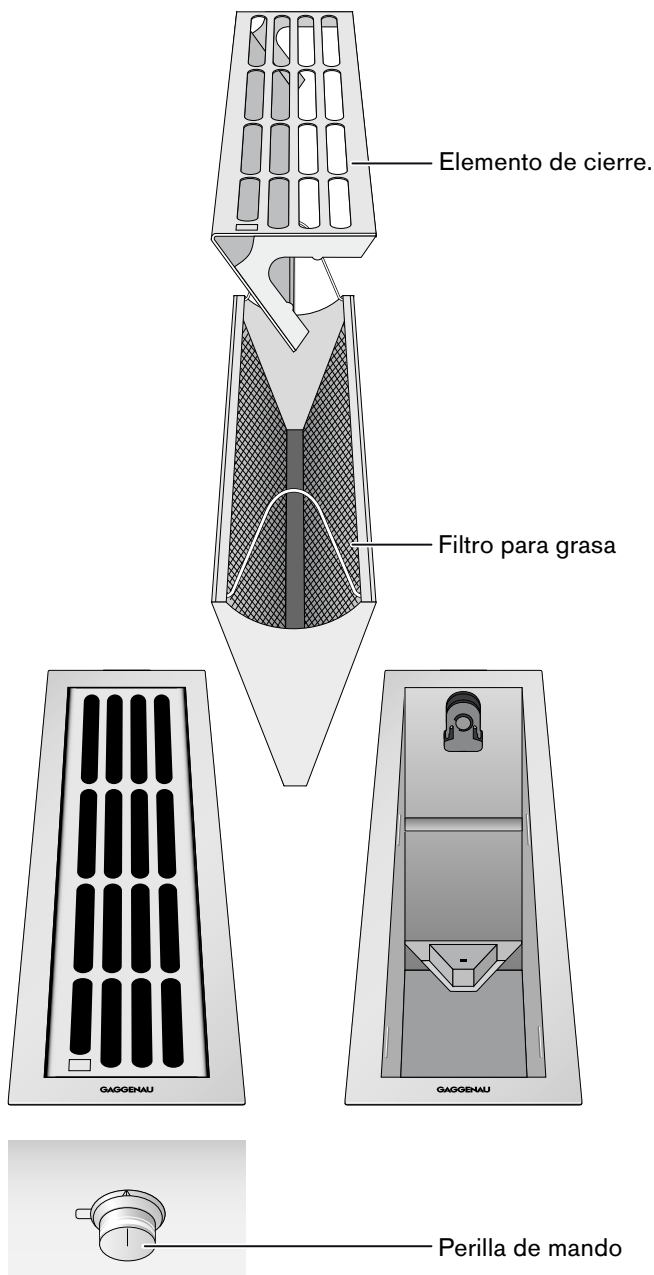
El aire aspirado se limpia con un filtro de grasas y un filtro de carbón activado, y se vuelve a canalizar hacia la cocina.

Nota: Para controlar los olores en el aire en circulación se tiene que instalar un filtro de carbón activado. Las diferentes posibilidades de operar el equipo con circulación de aire las puede consultar de la información del folleto, o consultando a su distribuidor autorizado. Los accesorios necesarios para ello los puede conseguir en el comercio especializado, en el departamento de servicio al cliente, o en la tienda en línea.

Su aparato nuevo

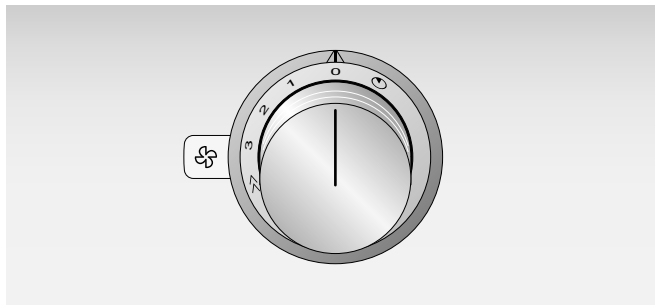
Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

Ventilación de la cubeta



Nota: La ventilación de la cubeta VL 414 solamente se puede operar en combinación con la perilla de mando AA 490 710/711. En la AA 490 710/711 se pueden conectar un máximo de 4 VL 414. Las indicaciones de operación son válidas para todos los elementos de ventilación abiertos. Es decir: Si coloca la perilla de mando en el nivel 1, todos los elementos de ventilación abiertos funcionarán en el nivel 1.

Perilla de mando



Con la perilla de mando se selecciona el nivel del ventilador.

0	Ventilador apagado
1	Nivel de ventilación 1
2	Nivel de ventilación 2
3	Nivel de ventilación 3
>>	Nivel intensivo
>>	Función de inercia

Indicación en el anillo luminoso

Las perillas de mando están equipadas con un anillo luminoso con diferentes posibilidades de visualización. Encontrará más indicaciones en el capítulo "*¿Qué hacer con las fallas?*".

Mensaje	Significado
○ Apagado	Equipo apagado (todos los elementos de ventilación cerrados)
● Brillo constante	Equipo encendido (por lo menos un elemento de ventilación abierto)
☀ Parpadeo	Función de inercia >> Encendido (por lo menos un elemento de ventilación abierto)
☀ Parpadeo	Una vez concluida la fase intensiva, mientras la perilla de mando esté en el nivel intensivo >> y por lo menos está abierto un elemento de ventilación.
○ Anillo luminoso apagado	
● Anillo luminoso encendido	
☀ Anillo luminoso parpadea	

Accesorios especiales

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

AA 414 010 Guía conductora de aire, para usarse junto al equipo de gas VG 414/415/424/425

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

Accesorios para la instalación

VA 420 000 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida

VA 420 001 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación

VA 420 010 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta

VA 420 011 Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación

VA 450 110 Listón de compensación de 11 cm para compensar la altura con varios equipos Vario

AD 724 040 Empalmes para sistema de canal rondo NW 125 mm. Para el empalme lateral con VL 414 se necesita el adaptador adicional AD 724 041.

AD 724 041 Empalmes para sistema de canal rondo NW 125 mm. Necesario para el empalme lateral con VL 414.

AS 070 000 Empalmes de extensión para el montaje al lado del VK o VF

Mando

Antes del primer uso

Tome en cuenta las siguientes indicaciones antes de usar el equipo por primera vez:

Limpie a fondo el equipo y sus accesorios.

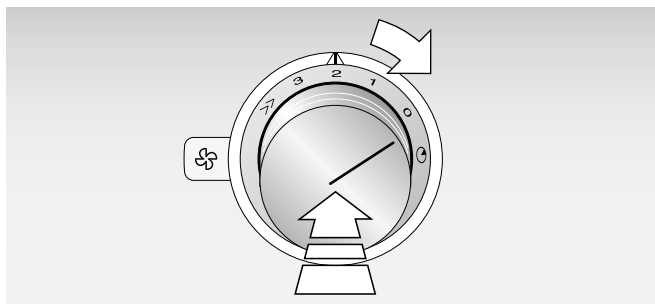
Conectar

Para la extracción están disponibles tres niveles de ventilación y un nivel intensivo >>>.

- 1 Abra los elementos de conexión.

Nota: Para que se conecte el ventilador, por lo menos debe estar abierto un elemento de conexión.

- 2 Presione la perilla de mando, y gírela hacia la derecha hasta el nivel de ventilación deseado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando se ilumina.



Nivel intensivo

El nivel intensivo funciona durante diez minutos. Después de este tiempo, la ventilación se reduce automáticamente al nivel de ventilación 3. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea mientras la perilla siga en la posición de ventilación intensiva tras concluir el nivel intensivo >>> y por lo menos esté abierto un elemento de ventilación.

Apagar


- 1 Gire la perilla de mando a la posición 0.
- 2 Cierre los elementos de conexión.

Función de inercia

Ideal para ventilar el área de la cocina. La función de inercia solamente es posible en el nivel 2.

- 1 Abra los elementos de conexión.

Nota: Para que se conecte el ventilador, por lo menos debe estar abierto un elemento de conexión.

- 2 Presione la perilla de mando y gírela hacia izquierda hasta la función de inercia . El anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea.

El tiempo de inercia es de diez minutos. Después de este tiempo, el ventilador se apaga automáticamente.

Elemento de cierre.

ADVERTENCIA


Riesgo de quemaduras

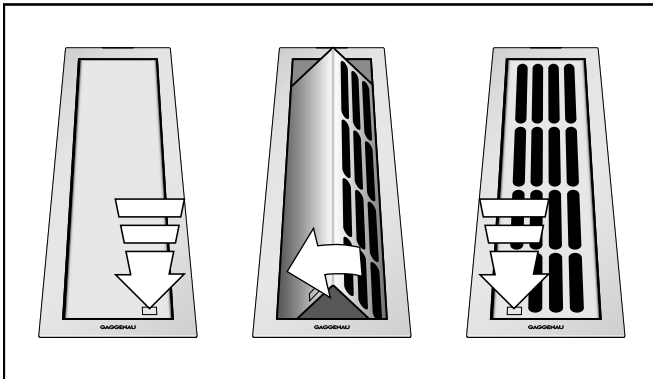
Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Solo toque el elemento de cierre en la zona marcada.

Los elementos de ventilación se pueden abrir y cerrar de forma independiente unos de otros. Abra los elementos de cierre de la parte donde se esté cocinando.


Nota: Para que se conecte el ventilador, por lo menos debe estar abierto un elemento de conexión.

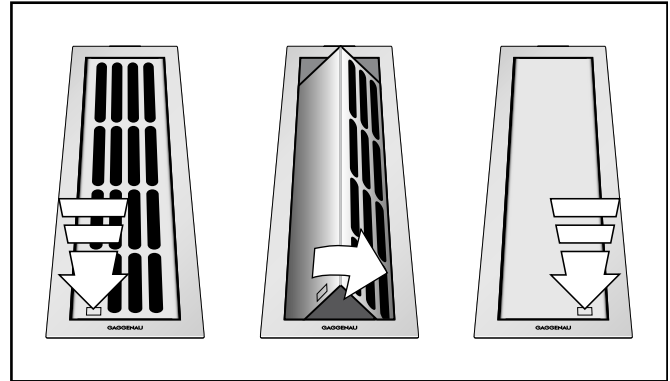
Abrir el elemento de cierre

- 1 Presione en el área marcada  del elemento de cierre. El elemento de cierre se desbloquea.
- 2 Incline hacia la izquierda el elemento de cierre, y presiónelo hacia abajo hasta que encaje.



Cerrar el elemento de cierre

- 1 Presione en el área marcada  del elemento de cierre. El elemento de cierre se desbloquea.
- 2 Incline hacia la derecha el elemento de cierre, y presiónelo hacia abajo hasta que encaje.



Guía conductora de aire

Si la ventilación de la cubeta se opera al lado de un aparato de gas, al cocinar se tiene que poner una guía conductora del aire AA 414 010 sobre el aparato de gas. La guía conductora del aire mejora la acción absorbente en los aparatos de gas. La guía conductora de aire evita que las llamas pequeñas se apaguen por la corriente de aire.

Limpieza

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

El aparato se calienta cuando está en marcha. Antes de limpiar el aparato, dejar que se enfríe.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

Los componentes dentro del equipo pueden tener bordes filosos. Utilice guantes protectores.

AVISO: Daños en la superficie

No utilice estos productos de limpieza

- Limpiadores agresivos o por fregado
- Limpiadores de horno
- Limpiadores cáusticos, clorados o agresivos
- Limpiadores que contengan mucho alcohol
- Esponjas de lavado muy rígidas, cepillos duros o fibras duras que produzcan rayaduras

Si llega a caer en el equipo un producto de este tipo, enjuáguelo de inmediato con agua.

¡Siempre lave a fondo los trapos de esponja antes de usarlos!

Limpieza del equipo

AVISO: Quitar todas las joyas de brazos y manos antes de limpiar el equipo.

Limpie el equipo después de cada uso cuando se haya enfriado. Retire de inmediato los líquidos derramados, no permita que se sequen los restos de alimentos.

Para realizar la limpieza se puede retirar el elemento de cierre (véase el capítulo "Montaje y desmontaje de los filtros metálicos para grasa"). El elemento de cierre se puede lavar en la máquina lavavajillas. También limpie el interior del equipo periódicamente.

Puede limpiar las partes secas con el desengrasante especial (numero de pedido 311297).

Parte del equipo/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficies de acero inoxidable	Jabón lavatrastes – secar con un trapo suave. Utilice solamente poca agua para la limpieza, no debe entrar agua al equipo. Limpie las partes secas con poca agua y algo de jabón lavatrastes, no las arranque. Elimine las suciedades rebeldes o la coloración amarilla causada por el calor con nuestro limpiador de acero inoxidable (numero de pedido 311413).
Elementos de operación	Jabón lavatrastes – el trapo no debe estar demasiado mojado. Séquelos con un trapo suave.

Limpiar los filtros metálicos para grasa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Los depósitos de grasa en el filtro de grasa se pueden incendiar.

Limpie el filtro de grasa por lo menos cada dos meses.

Nunca haga funcionar el equipo sin filtro de grasa.

Notas

- No use productos de limpieza agresivos, o que contengan ácidos o lejía.
- Al limpiar los filtros metálicos para grasa, limpie también el soporte de los filtros en el equipo con un trapo húmedo.
- Los filtros metálicos los puede lavar en la máquina lavavajillas o a mano.

En la máquina lavavajillas:

Nota: Con la limpieza en la máquina lavavajillas se pueden presentar ligeras decoloraciones. Esto no tiene influencia en la función de los filtros de metal.

- No lave junto con la vajilla los filtros de metal que presenten mucha suciedad.
- Coloque los filtros de metal en la máquina lavavajillas dejando abundante espacio libre. Los filtros metálicos no deben quedar atrapados.
- Coloque los filtros metálicos en la máquina lavavajillas con la abertura hacia abajo.

A mano:

Nota: En caso de suciedad rebelde, se puede usar un solvente especial para la grasa. Este producto se puede solicitar en la tienda en línea.

- Deje que los filtros metálicos para grasa se aflojen en agua caliente con jabón para trastes .
- Utilice un cepillo para lavarlos, y después enjuague bien los filtros.
- Permita que se escurran bien los filtros metálicos.

Montaje y desmontaje de los filtros metálicos para grasa.

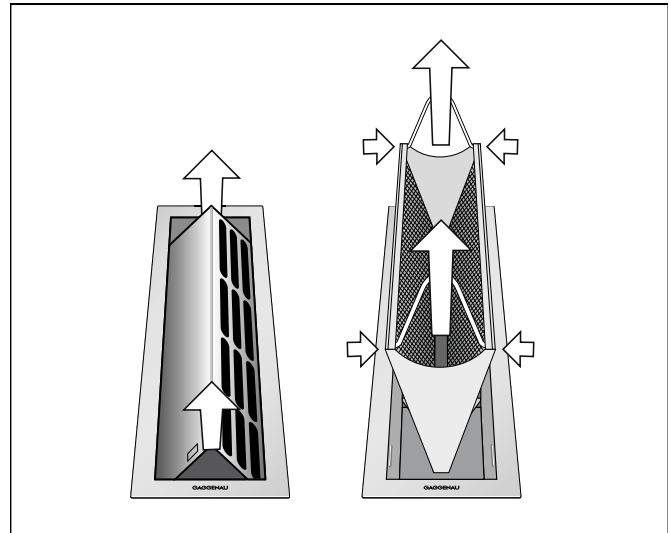
Desmontar los filtros metálicos para grasa

- 1 Poner el elemento de cierre en posición central y jalarlo hacia arriba. El elemento de cierre se desprende de su soporte.

Notas

- Utilice una toalla de cocina para sacar el elemento de cierre.
- ¡Peligro de rayaduras al sacarlo hacia arriba y depositarlo! Saque el elemento de cierre en forma recta hacia arriba y no de lado.

- 2 Gire hacia arriba ambos alambres de soporte. Presione un poco juntándolos los alambres de soporte, para que el filtro metálico se suelte de su bloqueo. Saque del equipo el filtro de metal hacia arriba.



- 3 Lave el filtro metálico.
- 4 Lave el interior del equipo.

Montar los filtros metálicos

- 1 Presione el filtro metálico hacia abajo, hasta que trabaje en los topes laterales.
- 2 Gire hacia abajo ambos alambres de soporte.
- 3 Presione el elemento de cierre en posición central hacia abajo, hasta que encaje con un "click" perceptible en los dos soportes laterales.

Nota: El símbolo □ del elemento de cierre tiene que ver hacia el frente.

¿Qué hacer en caso de fallas?


Muchas veces podrá solucionar fácilmente usted mismo los fallos que aparezcan. Antes de llamar al servicio técnico, tome en cuenta las siguientes indicaciones.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Las reparaciones no profesionales son peligrosas. Solamente un técnico de servicio al cliente entrenado por nosotros puede realizar las reparaciones y cambiar las conexiones dañadas. Si el equipo presenta defectos, saque el enchufe o desconecte el fusible de la caja de fusibles. Comuníquese con el servicio al cliente.

Tabla de fallas

Falla	Posible causa	Solución
El equipo no funciona.	El enchufe no está conectado	Conectar el equipo a la red eléctrica
	Corte de luz	Verificar si están funcionando los demás aparatos de la cocina
	Fusible defectuoso	Revisar en la caja de fusibles si está bien el fusible del equipo
El ventilador no arranca	Todos los elementos de ventilación cerrados	Abra por lo menos un elemento de ventilación
El ventilador no arranca, a pesar de que el elemento de ventilación está abierto.	El elemento de cierre está mal montado.	El símbolo  del elemento de cierre tiene que ver hacia el frente.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

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

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

GAGGENAU

