

Bedienungs- und Montageanleitung

# VG 231

Gaskochmulde



**GAGGENAU**

## **Vorwort**

<b>1. Wichtige Hinweise</b>	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
<b>2. Aufbau und Funktionsweise</b>	Seite 5-6
2.1 Aufbau des Gerätes	Seite 5
2.2 Sonderzubehör	Seite 5
2.3 Funktionsweise	Seite 6
<b>3. Bedienung</b>	Seite 7
<b>4. Reinigung und Pflege</b>	Seite 8
<b>5. Wartung</b>	Seite 9
5.1 Allgemeines	Seite 9
5.2 Kleine Störungen selbst beheben	Seite 9
<b>6. Technische Daten / Einstelltabelle</b>	Seite 10
<b>7. Praktische Tipps</b>	Seite 11-12
7.1 Der Wok und das Zubehör	Seite 11
7.2 Kochen im Wok	Seite 11
7.3 Rezepte	Seite 12
<b>8. Montageanleitung</b>	Seite 13-18
8.1 Wichtige Hinweise	Seite 13
8.2 Gasanschluss / Elektrischer Anschluss	Seite 14
8.3 Düsenwechsel	Seite 15-17
8.4 Einbau des Gerätes	Seite 18

# Vorwort

## **Mit Ihrem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen noch mehr Freude bereiten.**

Das Gerät bietet Ihnen folgende **Vorteile**:

- sekundenschnelle Regulierung von heiß bis kalt
- hoher Sicherheitsstandard durch Thermo-sicherungen des Brenners
- durch das neuartige Einbauverfahren ist der Einbau kinderleicht!

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten müssen, finden Sie auf Seite 3.

Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ und „**Bedienung**“ zeigen Ihnen, was Ihre Kochmulde alles kann und wie Sie das Gerät bedienen.

Das Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ sorgt dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit funktionstüchtig und schön bleibt.

**Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!**



Abb. 1

# 1. Wichtige Hinweise

## 1.1 Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen!

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb! Achten Sie darauf, dass alle Brennteile korrekt aufgelegt sind.

Das Gerät darf nur mit aufgesetztem Wok, Topf oder Pfanne in Betrieb genommen werden.

### **Hinweis:**

Haben Sie die Geräteabdeckung VD 201-010 (Sonderzubehör) am Gerät montiert, so darf diese erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden. Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche.

**Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht

### **Kurzschlussgefahr!**

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung. Schließen Sie die Gaszufuhr.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit gewährleistet bleibt.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

**Vorsicht!** Fette und Öle können sich leicht entzünden, wenn sie überhitzt werden. Speisen, die in Fett und Öl zubereitet werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden!

### **Technische Änderungen vorbehalten!**

## 1.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann installiert und angeschlossen werden!

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

### **Hinweis:**

Das Typenschild für dieses Gerät ist auf einem separatem Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie das Typenschild am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese fachgerecht! Verpackungselemente von Kindern fernhalten!

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (s. Kapitel Reinigung und Pflege).

### 1.3 Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer **Wärme- und Feuchtigkeitsbildung** im Aufstellungsraum. Achten Sie daher auf eine gute Belüftung des Raumes!

Halten Sie **Belüftungswege** offen. Eine längere Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie das Öffnen eines Fensters oder einer Tür, oder eine stärkere Entlüftung durch eine Abzugshaube erforderlich machen.

**Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muss der Aufstellungsraum für dieses Gerät einen Mindest-Rauminhalt von 10 m<sup>3</sup> und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.**

Benutzen Sie die Kochstellen **nur mit aufgesetztem Kochgeschirr oder einem Wok**. **Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen**, dadurch kann ein Wärmestau entstehen.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit stärkerem Boden, da die Wärmeverteilung besonders in Kleinstellung deutlich verbessert wird. Je besser die Topfgröße der Brennergröße angepasst ist, desto optimaler werden die Wärme der Gasflamme ausgenutzt und Kosten eingespart.

Die Verwendung von Grillsteinen ist nicht zulässig, da der dadurch entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.

Wenn Sie Töpfe oder Pfannen kurzfristig entfernen, stellen Sie die Kochmulde auf Kleinstellung. So vermindern Sie die Verbrennungsgefahr beim Arbeiten neben offenen Flammen; außerdem sparen Sie Gas und entlasten die Umwelt.

Decken Sie Ihre Kochstelle im Betrieb immer mit Töpfen oder Pfannen ab, wenn die Gas-Kochmulde unter einer Dunstabzugshaube angebracht ist. Es können sonst durch die starke Hitzeentwicklung Teile der Dunstabzugshaube beschädigt werden oder es können sich Fettrückstände im Filter entzünden. **Sorgen Sie bitte bei Benutzung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb für ausreichende Luftzufuhr !**

Nach dem Zünden den Bedienknebel noch ca. **5-8 Sekunden** gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.

Bei **Stromausfall** können Sie das Gerät durch Streichhölzer oder eine andere Zündhilfe zünden. Die Therosicherung, die das Ausströmen von unverbranntem Gas in Offenstellung verhindert, funktioniert uneingeschränkt.

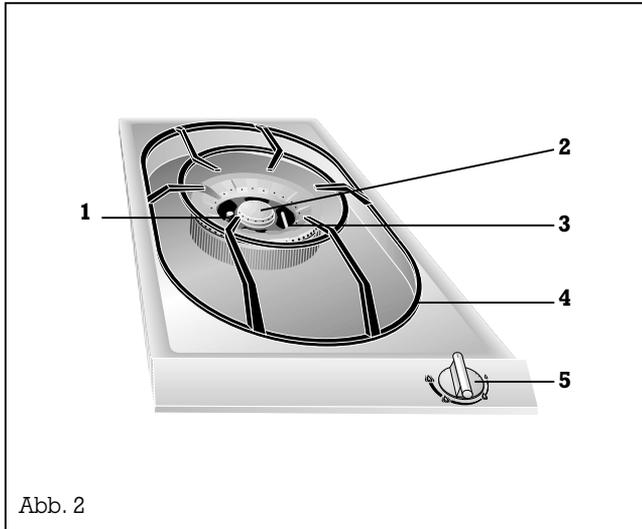
Töpfe mit einem Durchmesser unter **100 mm** bzw. über **320 mm** sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, achten Sie darauf, dass zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von **100 mm** eingehalten wird. Zwischen dem Bedienknebel und dem Topf oder der Pfanne muss ein Mindestabstand von **15 mm** eingehalten werden.

**Bei Funktionsstörungen** verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst!

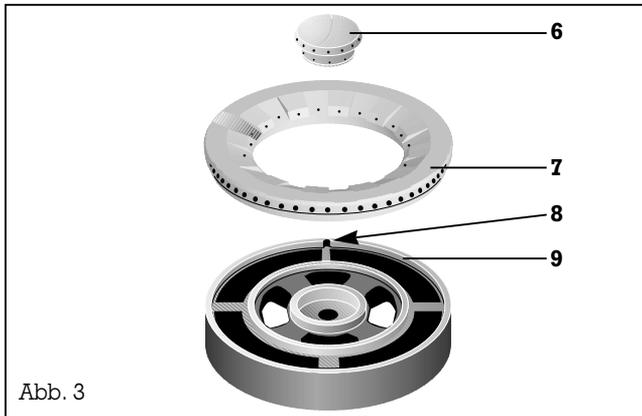
**Tipp:** Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel etwas größer ist als der Durchmesser des Topfbodens. Beachten Sie die Herstellerangaben! Verwenden Sie Kochgeschirr, das vom Hersteller als „für Gas geeignet“ bezeichnet wird.

## 2. Aufbau und Funktionsweise

### 2.1 Aufbau des Gerätes



- 1 Zündkerze für automatische Zündung
- 2 Wokbrenner 0,25 - 5 kW
- 3 Thermofühler für Flammensicherung
- 4 Topfträger
- 5 Bedienknebel für die Kochstelle



- 6 Brennerdeckel
- 7 Brennerring
- 8 Brennerkopfaussparung
- 9 Brennerkopf

### 2.2 Sonderzubehör

- Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:
- **VV 200-000**: Verbindungsleiste
  - **VD 201-010**: Geräteabdeckung

---

## 2.3 Funktionsweise

Das Gerät ist mit einer Einhandbedienung ausgestattet. Das heißt beim kurzzeitigen Drücken des Bedienknobels wird die Zündung betätigt.

Nach dem Zünden müssen Sie den Bedienknobel noch ca. 5-8 Sekunden gedrückt halten, da sich der Thermofühler, der den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.

Der Brenner hat eine **Thermosicherung**, die das Ausströmen von unverbranntem Gas in Offenstellung verhindert.

Die **Gesamt-Nennwärmebelastung** beträgt:  
5,0 kW bezogen auf  $H_S^*$  (Brennwert)  
4,5 kW bezogen auf  $H_i$  (Heizwert)

Die angegebene Nennbelastung ist durch den Einbau der Festdüsen vorgegeben.

Die **Umstellung** der Gas-Kochmulde **auf eine andere Gasart** erfolgt durch Düsenwechsel (Voll- und Kleinbranddüsen / siehe Düsentabelle).

Die **Symbole auf der Schalterblende** bedeuten:

0 Aus

🔥 Großstellung Flammenkreis Außen und Innen

🔥 Kleinstellung Flammenkreis Außen  
Großstellung Flammenkreis Innen

🔥 Aus Flammenkreis Außen  
Großstellung Flammenkreis Innen

🔥 Aus Flammenkreis Außen  
Kleinstellung Flammenkreis Innen

Die Gaszufuhr ist zwischen Groß- und Kleinstellung stufenlos einstellbar.

## 3. Bedienung

**Die Kochstelle darf nur gezündet werden, wenn alle Brennerteile aufgesetzt sind. Ansonsten können Funktionsstörungen an der Zündvorrichtung auftreten.**

### **Einschalten (Abb. 4):**

- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochstelle.
- Drücken Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag ein und halten Sie den Bedienknebel gedrückt. Damit aktivieren Sie die Zündung.
- Drehen Sie den Bedienknebel nach links auf die Position  (Großstellung).

Sollte die Flamme nicht innerhalb von **2 bis 4 Sekunden** zünden, drehen Sie den Bedienknebel weiter nach links auf  (Kleinstellung) und nach dem Zünden wieder auf  (Großstellung) zurück. Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.

Nach dem Zünden den Bedienknebel noch ca. **5-8 Sekunden** gedrückt halten. Der Thermofühler muss 5-8 Sekunden beheizt werden, bevor der Knebel wieder losgelassen werden kann. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn die Flamme wieder ausgeht. Durch langsames Drehen des Bedienknebels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

### **Ausschalten (Abb. 5):**

Drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach rechts auf die Position 0.

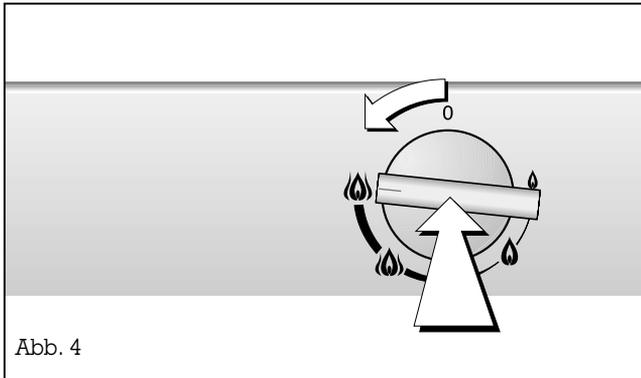


Abb. 4

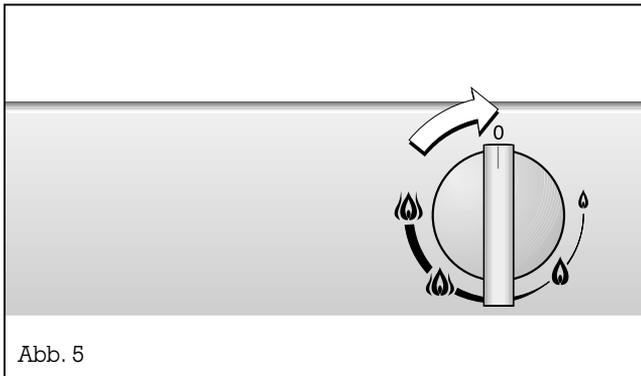
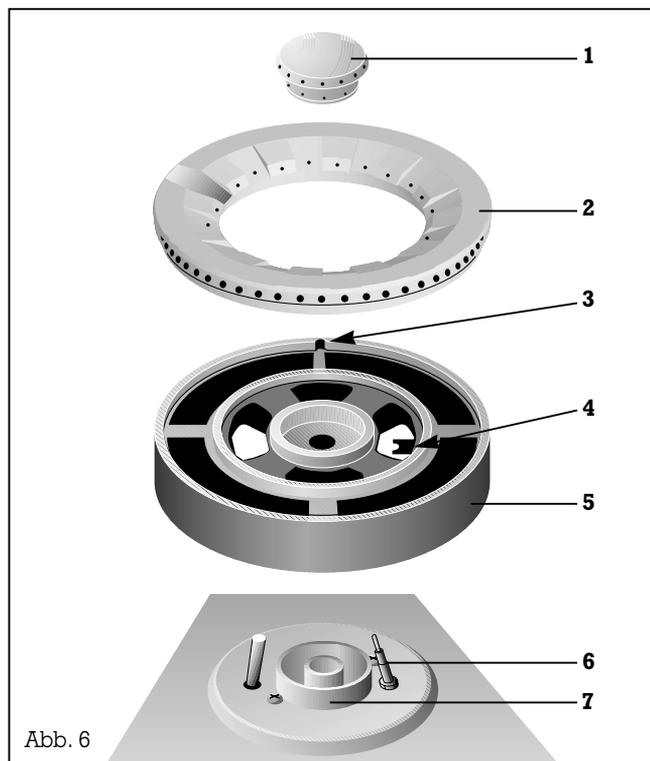


Abb. 5

## 4. Reinigung und Pflege



**Überlaufendes Kochgut** sofort wegwischen, damit es nicht auf der Mulde festbrennen kann.

**Vorsicht!** Der Brenner wird im Betrieb sehr heiß.

**Verwenden Sie niemals** scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.

Halten Sie die **Zuluftöffnungen** an der Blendenrückseite frei und sauber.

Die **Bedienblende** und den **Bedienknebel** sollten Sie nur mit Spülmittel und einem weichen Tuch reinigen.

Halten Sie den **Thermofühler** und die **Zündkerze** sauber, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet bleibt.

**Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch** führen Sie bitte eine gründliche Reinigung durch.

- **Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist!**
- Entfernen Sie den **Topfträger**.
- Entfernen Sie den **Brennerdeckel und den Brennerring**.
- Reinigen Sie die **Kochmulde, den Brennerdeckel, und den Topfrost** mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht in der Geschirrspülmaschine!), z. B. mit warmer Seifenlauge.
- Reinigen Sie den **Brennerkopf** bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie **eingebraunte Stellen** mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme.
- Durch die Hitzeentwicklung können auf der Edelstahloberfläche kleine Verfärbungen auftreten. **Versuchen Sie nicht, diese Verfärbungen wegzuscheuern**, Sie beschädigen dadurch die Oberfläche. Verteilen Sie Edelstahlpflegemittel gleichmäßig dünn auf der Kochmulde (nicht auf der Bedienblende!). So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.

Beim Zusammenbau (Abb. 6) achten Sie bitte darauf, dass der Brennerkopf (5) so auf das Brennerunterteil (7) gesetzt wird, dass der Verdrehschutz (4) durch das Thermoelement (6) arretiert wird. Legen Sie den Brennerring (2) von oben auf den Brennerkopf (5). Die Arretierungsnase an der Unterseite des Brennerrings muss in die Aussparung (3) am Brennerkopf passen. Legen Sie den Brennerdeckel (1) mittig in den Brennerkopf ein. Setzen Sie den Topfträger auf.

### **Achtung:**

Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Gerätes niemals Hochdruck- und Dampfstrahlgeräte, weil sonst die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet ist.

# 5. Wartung

## 5.1 Allgemeines

Bei eventuell auftretenden **Funktionsstörungen** überprüfen Sie, ob die Gas- und Stromversorgung in Ordnung ist, also der Gashahn geöffnet und der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, verständigen Sie bitte Ihren **Fachhändler** oder den zuständigen **Kundendienst** und geben Sie bitte den Gerätetyp an (s. Typenschild).

**Reparaturen** dürfen nur von **autorisierten Fachleuten** durchgeführt werden. Damit bleibt die Sicherheit des Gerätes gewährleistet. Bitte denken Sie daran, unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen.

Benutzen Sie nur Original-Ersatzteile.

## 5.2 Kleine Störungen selbst beheben

Störung	Abhilfe
Der Brenner zündet nach mehreren Versuchen nicht !	Prüfen Sie, ob... ...der Brenner richtig zusammgebaut ist. ...die Gasabsperreinrichtung geöffnet ist. ...der Brenner trocken und sauber ist. ...die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Informieren Sie eventuell den Kundendienst.
Die Gasflamme geht nach der Zündung wieder aus.	Prüfen Sie, ob... ...Brennerdeckel und Brennerring richtig aufgelegt sind. ...die Flamme durch starken Durchzug im Raum ausgelöscht wurde.
Die elektrische Zündeinrichtung des Kochstellenbrenners funktioniert nicht mehr.	Prüfen Sie, ob sich Speisereste zwischen der Zündelektrode und dem Brennerdeckel befinden. Entfernen Sie diese vorsichtig.
Die Flammenspitzen sind gelb und nicht blau.	Prüfen Sie, ob der Brenner trocken und sauber ist.

## 6. Technische Daten / Einstelltabelle

### Technische Daten / Gas

#### Kochbrenner: Super Starkbrenner

Stufe 4 Vollbrand	5,0 kW
Stufe 3 Kleinbrand außen plus Stufe 2 Vollbrand innen	1,0 kW
Stufe 2 Vollbrand innen	< 0,50 kW
Stufe 1 Kleinbrand	< 0,25 kW

### Technische Daten / Elektro

<b>Nennaufnahme</b>	0,8 W
<b>Spannung</b>	220 - 240 V
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz

**Technische Änderungen vorbehalten.**

### Gasanschluss:

Überwurfmutter R 1/2" für Winkel mit R 1/2" nach  
DIN 1999 konisch / zylindrisch

<b>Länder</b>	AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL PT SE	BE FR LU NL	DE	BE CH DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL NO PT SE	AT DE
<b>Gasfamilie</b>	Erdgas	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
<b>Gasart</b>	H / E (G 20)	L (G 25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Druck</b>	20 mbar	25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Düse Vollbrand Außen</b>	1,55	1,55	1,73	1,00	0,87
<b>Düse Kleinbrand Außen</b>	0,75	0,75	0,84	0,51	0,45
<b>Düse Vollbrand Innen</b>	Nr. 34	Nr. 34	Nr. 44	Nr. 13	Nr. 7
<b>Düse Kleinbrand Innen</b>	0,41	0,41	0,45	0,27	0,25
<b>Luftmischh. Außen [mm]</b>	2	2	2	2	2
<b>Luftmischh. Innen [mm]</b>	3	3	3	6	6
<b>Σ Leistung</b>	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
<b>Σ Verbrauch</b>	0,48 m³/h	0,55 m³/h	0,55 m³/h	364 g/h	364 g/h

# 7. Praktische Tipps

## 7.1 Der Wok und das Zubehör

(nicht im Lieferumfang enthalten)

- Der „Urwok“ ist der ideale Wok für Ihre Gaskochstelle.
- Der Wok sieht aus wie eine hohle Halbkugel mit einem langen Stiel oder Holzgriff. Der Wok hat einen abgerundeten Boden und schräge Wände. Der dünne Stahl leitet die Hitze schnell nach innen, kühlt aber auch schnell wieder ab, sobald die Flamme kleiner gestellt wird. Die Zutaten können so nicht übergaren.
- Der Durchmesser liegt zwischen 35 - 40 cm für 4 Personen.
- Woks können aus verschiedenen Materialien bestehen. Woks aus Gusseisen sind standfester und halten die Hitze lange.
- Der Deckel ist rund und hoch. Damit können Sie auch dämpfen und schmoren.
- Das halbrunde Gitter wird am Rand des Woks eingehängt. Darauf können Sie Zutaten dämpfen, Frittiertes abtropfen lassen oder Angebratenes warmhalten.
- Verwenden Sie den Chan (abgerundeter Spatel) oder Pfannenwender aus Holz.
- Zum Herausnehmen der Speisen verwenden Sie eine Schöpfkelle.
- Um Frittiertes aus dem Fett oder große Stücke aus der Sauce zu heben, verwenden Sie den Sieblöffel.
- Zum Dämpfen können Sie Bambuskörbe verwenden.

## 7.2 Kochen im Wok

Sie können braten, dämpfen, frittieren, schmoren und „normal“ kochen.

Die spezielle Garmethode für den Wok ist das Bewegungsbraten. Die kleingeschnittenen Zutaten werden möglichst kurz bei starker Hitze unter ständigem Rühren gegart. In der großen, runden Pfanne läßt sich alles schneller und einfacher rühren und wenden als in einer gewöhnlichen Bratpfanne. Durch das Rühren brennen die Zutaten nicht an. Überschüssiges Öl läuft zur Mitte ab. Im Nu bilden sich köstliche Röststoffe, die Poren im Fleisch schließen sich, das Fleisch gelingt schön saftig. Gemüse bleibt knackig, Aromen bleiben ebenso erhalten wie die gesunden Vitamine.

Wichtig! Die Garzeit ist so kurz, dass alle Zutaten vor dem Beginn fix und fertig bereitstehen sollten. Die korrekte Reihenfolge ist ebenfalls wichtig. Zuerst werden die Zutaten mit der längsten Garzeit in den Wok gegeben. Dies sind beispielsweise hartfasriges Gemüse wie Möhren. Zartes Gemüse, wie Pilze oder Sprossen kommen erst später hinzu.

### So gehen Sie vor:

- Schwenken Sie die Wokschale mit Öl aus. Wir empfehlen Ihnen Erdnussöl oder Sojaöl zu verwenden.
- Das Öl bis knapp unter den Rauchpunkt erhitzen, erst dann mit dem Bewegungsbraten beginnen.
- Schneiden Sie das Gargut in gleichmäßig große, jedoch nicht zu kleine Stücke, damit sie nicht zu schnell anbrennen.
- Arbeiten Sie bei größeren Mengen lieber portionsweise, sonst gelangt nicht alles gleich an den heißen Wokboden.
- Fertige Gerichte können auf kleinster Flamme warmgehalten werden. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Wokschale und reiben sie mit Öl aus. So verhindern Sie Rostansatz.

## 7.3 Rezepte

### Rindfleisch mit Austersauce

#### Zutaten für 4 Personen:

500 g Rinderfilet  
1/2 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)  
2 EL dunkle Sojasauce  
1 EL Weizenmehl  
5 getrocknete Tongku-Pilze  
300 g Austerpilze  
2 Frühlingszwiebeln, 1 frische rote Peperoni  
4 Knoblauchzehen  
1 daumengroßes Stück frischer Ingwer  
3 EL Öl, 5 EL Austersauce, 1 EL Fischesauce  
1 TL Zucker, 4 EL Reiswein

- Fleisch kalt abspülen, trockentupfen, entsehnen und in etwa 1cm große Würfel schneiden. Mit Pfeffer, Sojasauce und Mehl mischen, dann etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
- In der Zwischenzeit waschen Sie die Tongku-Pilze. Lassen Sie diese in heißem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.
- Putzen Sie die Austerpilze. Brausen Sie diese kurz ab und schneiden sie in große Stücke. Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und halbieren sie längs. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in etwa 3 cm lange Stücke. Die Peperoni waschen und längs halbieren, vom Stielansatz befreien, entkernen und in Streifen schneiden. Hände gründlich waschen!
- Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
- Drücken Sie die Tongku-Pilze vorsichtig aus und vierteln diese.
- Erhitzen Sie Öl im Wok. Zuerst Fleisch unter ständigem Rühren portionsweise scharf anbraten. Knoblauch und Ingwer kurz anbraten, Fleisch würfel dazugeben. Hitze reduzieren. Tongku- und Austerpilze, Frühlingszwiebeln, Austern- und Fischesauce sowie den Zucker dazugeben und alles etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.
- Peperonistreifen dazugeben und heiß werden lassen. Reiswein unterrühren. Das Gericht mit den Peperonistreifen garnieren.

### Hähnchen in Basilikum-Tomaten-Sauce

#### Zutaten für 4 Personen:

100 g Schalotten  
500 g Hähnchenbrustfilet  
750 g Tomaten  
1 großer Bund Basilikum  
2 EL Öl  
200 g Crème fraîche  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- Die Schalotten schälen und würfeln. Die Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, abtrocknen und gleichmäßig würfeln.
- Die Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser oder Dampf legen. Herausheben und häuten, dann grob würfeln.
- Das Basilikum eventuell waschen und gut trockenschleudern, dann einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen. Die übrigen in Streifen schneiden oder hacken.
- Das Öl im Wok erhitzen. Das Hähnchenfleisch unter ständigem Rühren portionsweise scharf anbraten und aus dem Wok nehmen. Schalotten kurz anbraten, bis sie glasig sind. Fleisch dazugeben.
- Die zerkleinerten Tomaten und die Crème fraîche in den Wok geben. Alle Zutaten verrühren, mit dem feingeschnittenen Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren noch einige Minuten köcheln lassen.
- Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Gericht mit den Basilikumblättchen garniert servieren.

Tipp: Die Sauce eventuell mit etwas Wein abrunden.

# 8. Montageanleitung

## 8.1 Wichtige Hinweise

Bitte beachten Sie die **Sicherheitshinweise** und **wichtigen Hinweise** (Kapitel 1).

**Der Installateur** ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss dem Benutzer die Funktionsweise anhand der Bedienungsanleitung erklären und darauf verweisen, wie im Bedarfsfall Elektro und Gas abgeschaltet werden.

### Achtung:

Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen Sie bitte, ob die **örtlichen Anschlussbedingungen**, wie Gasart, Gasdruck und Netzspannung und die Geräteeinstellung, übereinstimmen. Die notwendigen Informationen entnehmen Sie dem Aufkleber am Gasanschluss oder dem **Typenschild**. Diese Gas-Kochmulde entspricht den Kategorien, die auf dem Typenschild aufgeführt sind. Das Typenschild befindet sich auf dem Gerät und zusätzlich auf dem beiliegenden Zusatzblatt. Durch Düsenwechsel ist es möglich, jedes dort aufgeführte Gas einzustellen. Sollten die Daten nicht übereinstimmen, so muss das Gerät auf die benötigte Gasart und den vorhandenen Druck umgestellt werden. Da diese Gas-Kochmulde nicht für den Anschluss an eine Abgasführung vorgesehen ist, beachten Sie die geltenden Installationsbedingungen.

### Lüftungshinweis:

Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muss der Aufstellungsraum für dieses Gerät einen Mindest-Rauminhalt von 10 m<sup>3</sup> und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

VG 231-...	FDxxxx		
AC 220-240V	50/60Hz	Σ Qn	5,0 kW 0,8 VA

In Deutschland muss der Einbau und der Anschluss der Gas-Kochmulde von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Dabei sind die Richtlinien, wie DVGW-TRGI 86 und TRF 1988 sowie die Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen und der zuständigen Behörden zu beachten.

In der Schweiz ist die Montage unter Beachtung der jeweils geltenden Richtlinien des SVGW und der Vereinigung der Kantonalen Feuerversicherungen sowie die Aufstellungsbedingungen des Herstellers vorzunehmen.

In Österreich ist die Montage unter Beachtung des ÖVGW-TR Gas (G1) und ÖVGW-TR Flüssiggas (G2-Teil 1) sowie der örtlichen Bau- und Gewerbeordnung vorzunehmen.

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbarem Material eingebaut werden. Gebäudeseitig muss die Wand hinter dem Gerät aus nicht brennbarem Material bestehen.

Zu wärmeempfindlichen Möbelteilen oder Anstellflächen (Schrankseitenwand) muss ein Mindestabstand von **150 mm** eingehalten werden.

Die Kochmulde entspricht der Geräteklasse 3 und muss gemäß der Einbauskizze in die Arbeitsplatte eingebaut werden.

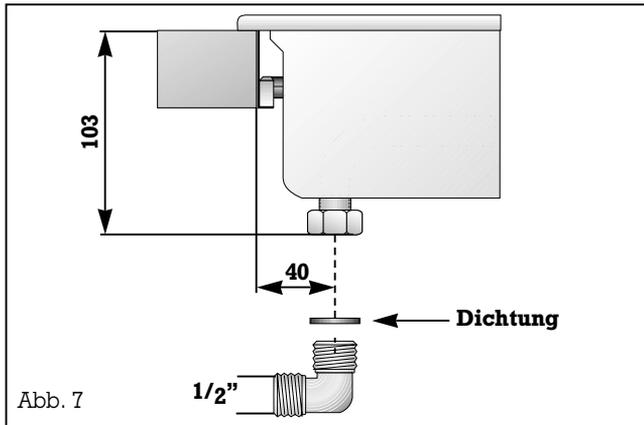
Der Abstand zum Hängeschrank und Arbeitsplatte muss mindestens **600 mm** betragen. Bei Einbau unter einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein, der Mindestabstand zwischen Mulde und Wandabschlussleiste beträgt **35 mm**.

Nach dem Auspacken überprüfen Sie das Gerät ggf. auf Transportschäden und melden Sie dies umgehend dem Transportunternehmen.

**Technische Änderungen vorbehalten.**

## 8.2 Geräteanschluss

### 8.2.1 Gasanschluss



### 8.2.2 Elektrischer Anschluss

### Gasanschluss

Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass der Absperrhahn zugänglich ist und gegebenenfalls nach Öffnen der Möbeltür sichtbar wird.

Das Gerät ist mit dem beiliegenden Anschlusswinkel R 1/2" mit der zugehörigen Dichtung an eine feste Anschlussleitung oder einem typgerechten Gas-Sicherheits Schlauch nach DIN 3383 Teil 1 anzuschließen. Besteht der Gas-Sicherheits Schlauch nur teilweise aus Metall, so darf die Umgebungstemperatur von 70 °K nicht überschritten werden. Bei einem Gas-Sicherheits Schlauch, der vollkommen aus Metall besteht, ist die zulässige Umgebungstemperatur 115 °K.

Eine flexible Leitung muss so verlegt werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen des Küchenelementes (z.B. Schublade) in Berührung kommen kann.

### Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss (AC 220-240 V) erfolgt durch ein Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker über eine geerdete Steck- oder Anschlussdose, die auch noch nach dem Einbau der Gas-Kochmulde erreichbar sein muss.

Wenn durch den Einbau der Gas-Kochmulde diese nicht durch das Ziehen des Steckers aus der Steckdose allpolig vom Netz getrennt werden kann, so ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen. Beim Herstellen der Anschlüsse ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen der Gas-Kochmulde oder anderen heißen Teilen in Berührung kommt.

Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt wird, muss dieses durch ein besonderes Netzanschlusskabel ersetzt werden. Das Netzanschlusskabel darf nur vom Hersteller oder seinem Kundendienst angeschlossen werden.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H05-VV-F-3G 0,75 entsprechen.

## 8.3 Düsenwechsel

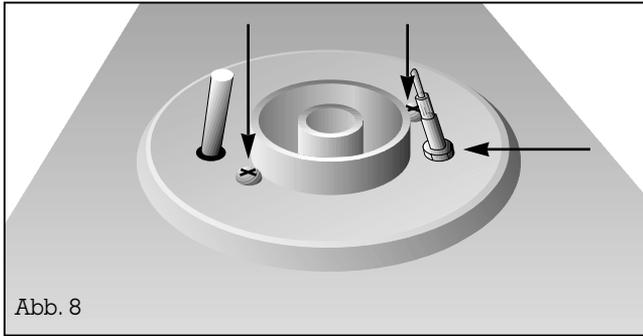


Abb. 8

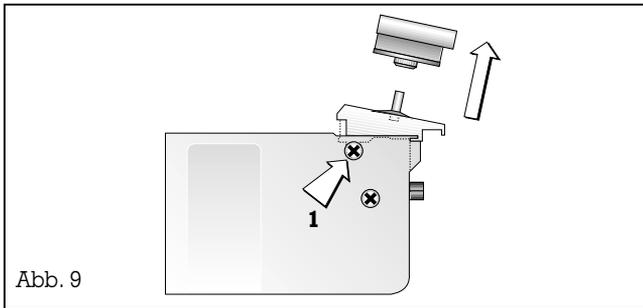


Abb. 9

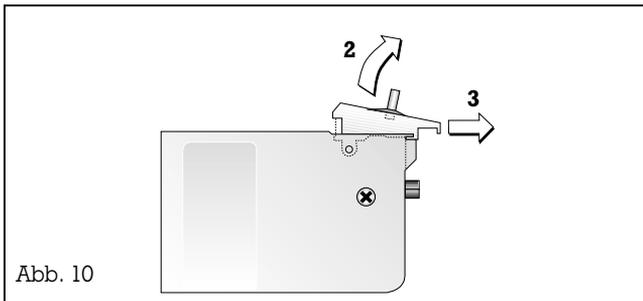


Abb. 10

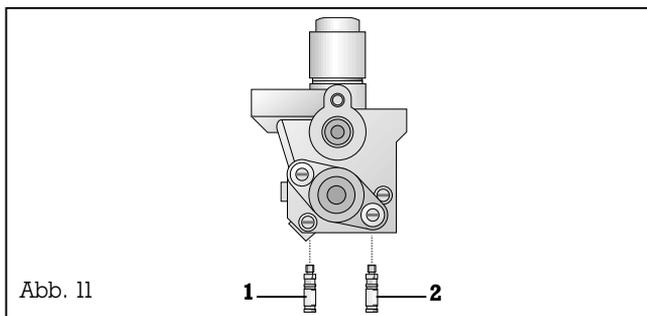
### Umstellung auf eine andere Gasart

Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von **autorisierten Fachleuten** durchgeführt werden.

Die für die einzustellende Gasart erforderlichen Düsen sind als Umbausatz erhältlich. Bitte geben Sie den Gerätetyp und die bei Ihnen vorhandene Gasart und den Gasdruck an.

#### – **Machen Sie das Gerät stromlos.**

- Nehmen Sie den Topfträger, den Brennring, den Brennerdeckel und den Brennerkopf ab.
- Ist das Gerät starr an eine Gasleitung angeschlossen, muss es vom Gasnetz getrennt werden. Bei einem Anschluss über einen Gassicherheitsschlauch braucht das Gerät nur von unten aus seiner Halterung gedrückt und aus der Arbeitsplatte genommen werden.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter (SW 11) des Thermoelements und die 2 Befestigungsschrauben, die unter dem abgenommenen Brennerkopf sichtbar werden (Abb. 8).
- Entfernen Sie die Mulde.
- Ziehen Sie die Bedienknebel ab. Nach dem Lösen der Befestigungsschrauben **(1)** rechts und links (Abb. 9) kann die Bedienblende durch Anheben **(2)** und Schieben **(3)** aus der Rastung entfernt werden (Abb. 10).

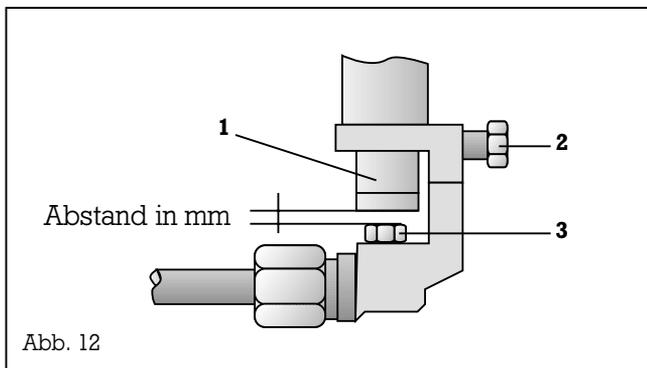


### Wechsel der Kleinstelldüsen (Abb. 11)

Die Kleinstelldüsen für den Innen- (2) und Außenbrenner (1) befinden sich im Gashahn. Sie müssen entsprechend der neuen Gasart nach den Angaben der Kleinstell-Düsentabelle gewechselt werden. Schrauben Sie die Düsen bis zum Anschlag ein und prüfen Sie die Dichtheit.

Sollte bei abweichenden Gasarten und Gasdrücken eine Korrektur der Kleinstelldüse (1) und (2) notwendig sein, so kann durch Linksdrehen der Durchfluss vergrößert werden.

**Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 10.**

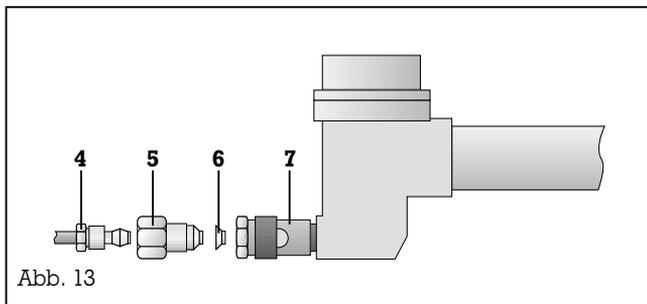


### Wechsel der Hauptdüsen

#### Hauptdüsen-Wechsel für Außenbrenner (Abb. 12)

Hauptdüse (3) (SW10) für Großstellung entsprechend der neuen Gasart und den Angaben der Düsentabelle wechseln. Zuvor Schraube (2) lockern und Luftregulierhülse (1) wegschieben und mit Schraube (2) fixieren. Die eingebaute Hauptdüse auf Gasdichtheit prüfen. Entsprechend Ihrer neu eingestellten Gasart ist die vorhandene Angabe, mit dem beiliegenden Aufkleber, am Gasanschluss zu überkleben.

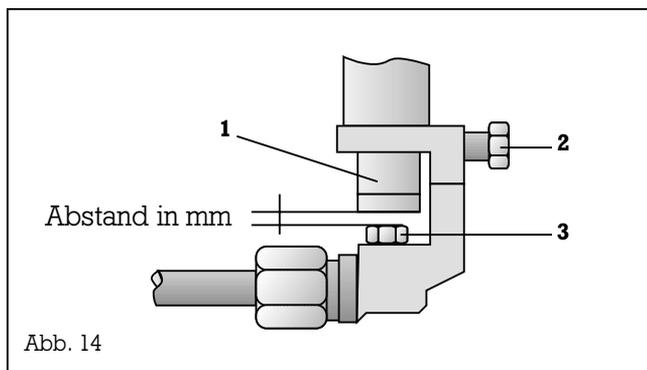
Luftspalteinstellung gemäß Tabelle „Luftspalteinstellung für Außenbrenner“ vornehmen.



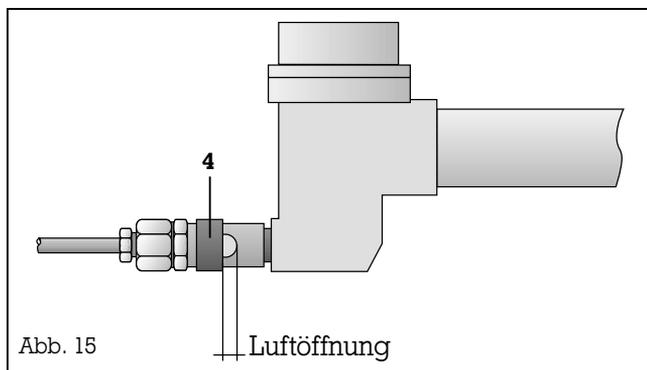
#### Hauptdüsen-Wechsel für Innenbrenner (Abb. 13)

Versorgungsleitung durch Lösen der Überwurfmutter (4) (SW 8) entfernen. Injektorschraube (5) (SW 12) herausdrehen und mit Hilfe eines kleinen Schraubendrehers Düse (6) aus dem Injektor (7) entnehmen (s. Abb. 13). Düse entsprechend der neuen Gasart (siehe Angaben in der Düsentabelle) einbauen. Dazu Düse (6) auf die Injektorschraube (5) vorne aufstecken und beide gemeinsam in den Injektor einschrauben. Versorgungsleitung einstecken und verschrauben. Bitte Dichtheit überprüfen. Einstellung der Luftöffnung gemäß Tabelle „Luftspalteinstellung für Innenbrenner“ vornehmen.

**Achtung:** Beim schnellen Umschalten von Groß- auf Kleinstellung darf die Flamme weder verlöschen noch zurückschlagen !



**Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 10.**



## Erstluft-Regulierung

Um bei abweichenden Gasarten und Gasdrücken immer eine stabile und geräuscharme Flamme zu erzielen, kann eine Erstluft-Regulierung notwendig werden.

### Erstluft-Regulierung für Außenbrenner (Abb. 14)

Verschieben Sie die Luftregulierhülse (1) nach Lockern der Schraube (2) (SW 7) in Richtung Düse (3) bzw. von der Düse weg bis maximal 12 mm Abstand, bis die Flammen stabil und geräuscharm brennen. In den Flammen dürfen keine gelben Spitzen sichtbar sein. Beim raschen Umschalten von Großstellung auf Kleinstellung darf die Flamme dabei nicht erlöschen. Schraube (2) wieder festdrehen.

### Erstluftregulierung für Innenbrenner (Abb. 15)

Die Drosselfeder (4) befindet sich im allgemeinen am Anschlag des Sechskants. Verschieben Sie die Drosselfeder bei Bedarf. Die genauen Angaben können Sie aus der Tabelle „Luftspalt für Innenbrenner“ entnehmen. **Der Luftspalt darf niemals ganz verschlossen sein.**

## 8.4 Einbau des Gerätes

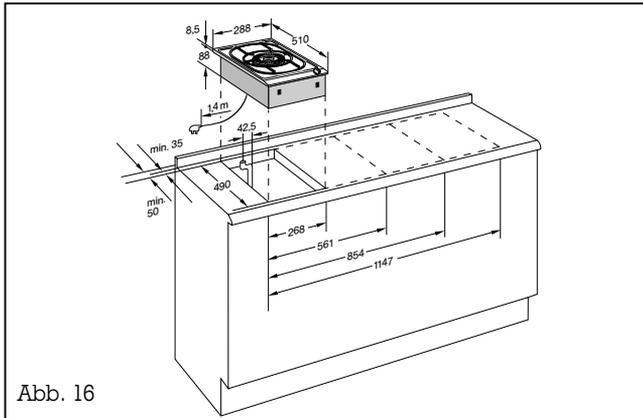


Abb. 16

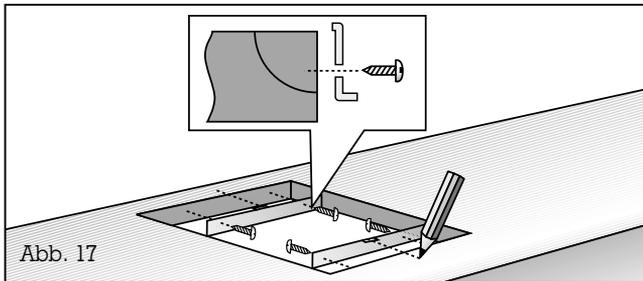


Abb. 17

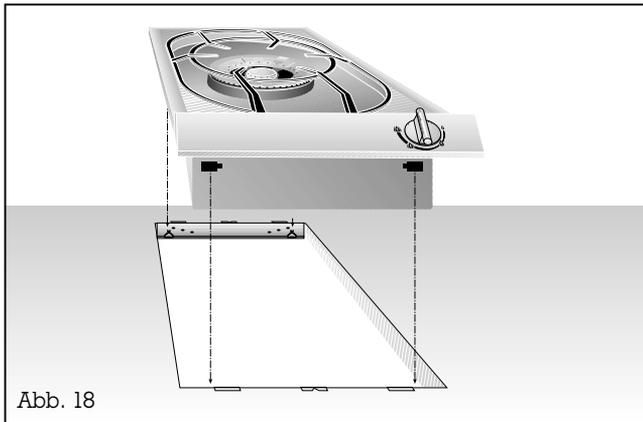


Abb. 18

- **Stellen Sie den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in Ihrer Arbeitsplatte her.** Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor. Die Maßtabelle enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten.  
**Wichtig!** Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muss 90° betragen (Abb. 16).
- **Markieren Sie genau die Mitte des Ausschnitts.** Befestigen Sie die Befestigungsschienen an der Vorder- und Hinterkante des Ausschnitts. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Befestigungsschienen auf der Arbeitsplatte aufliegen und dass die Mittenmarkierung der Befestigungsschienen genau mit der Mittenmarkierung des Ausschnitts übereinstimmt (Abb. 17).

Befestigen Sie die Geräteabdeckung **vor dem Einbau** am Gerät (siehe Montageanleitung VD 201-010).

- **Lassen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein.** Achten Sie darauf, dass die Rastnasen am Gerät exakt auf den Klemmfedern aufliegen. Drücken Sie das Gerät fest in die Arbeitsplatte. Die Rastnasen am Gerät „schnappen“ in den Klemmfedern ein (Abb. 18).

**Hinweis:** Bei Einbau des Gerätes in Arbeitsplatten aus Granit oder Marmor die Bohrungen bitte vom Fachmann setzen lassen oder die Befestigungsschienen mit temperaturfestem 2-Komponentenkleber (Metall auf Stein) ankleben.

**Hinweis:** Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40 mm eingebaut werden.