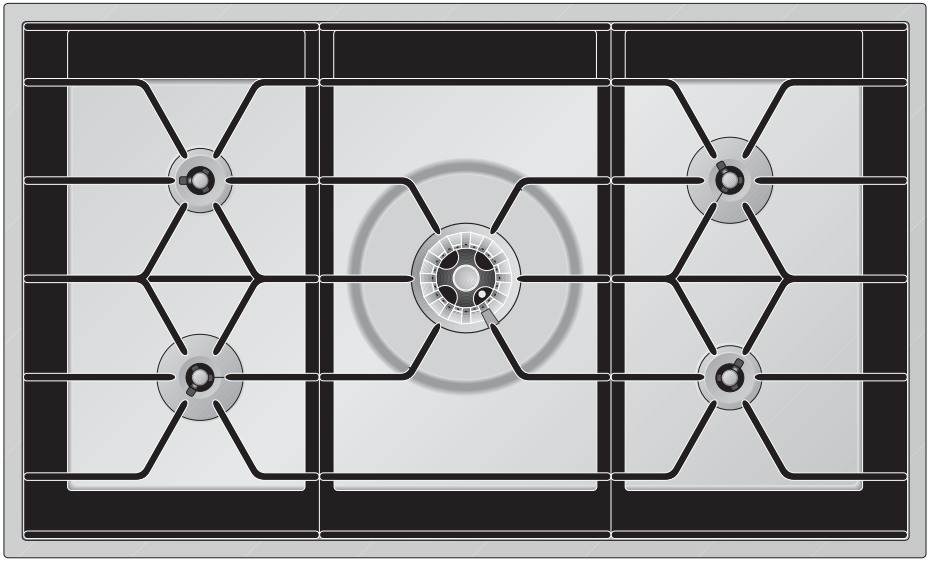
Istruzioni per l'uso

CG 492

Piano di cottura a gas



GAGGENAU

1. Indicazioni importanti	**Pagina 3-4**
Sicurezza	Pagina 3
Prima messa in funzione	Pagina 3
Uso	Pagina 4
2. Corredo	**Pagina 5**
Corredo dell'apparecchio	Pagina 5
Manopole di comando	Pagina 5
Parti del bruciatore	Pagina 5
3. Funzionamento	**Pagina 6**
4. Comando	**Pagina 7-8**
5. Tabella delle impostazioni	**Pagina 9**
6. Consigli utili sui tegami da usare	**Pagina 10**
7. Suggerimenti pratici	**Pagina 11**
8. Pulizia e cura	**Pagina 12-15**
9. Manutenzione	**Pagina 16**
10. Come eliminare da sé piccoli disturbi	**Pagina 17**
11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli	**Pagina 18-20**
12. Cambio degli ugelli	**Pagina 21-24**

Il grande piano di cottura a gas in acciaio inossidabile – prestazione e piacere di cucina in uno.

- Molto spazio per operare grazie ad un'ampia suddivisione del piano di cottura
- Ampio campo di prestazioni grazie alla presenza di cinque bruciatori ed una regolazione precisa della prestazione
- Massimo comfort e sicurezza con il controllo elettronico della fiamma e la riaccensione automatica

Per usare il nuovo apparecchio in tutte le sue funzionalità, vi suggeriamo di leggere attentamente il manuale per l'uso ed il montaggio prima della prima messa in funzione. Esso contiene importanti indicazioni sull'uso, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio.

Non ci resta che augurarvi buon divertimento in cucina!

1. Indicazioni importanti

Sicurezza

I componenti danneggiati non devono essere messi in funzione.

Nel collegare apparecchi elettrici nei pressi del piano di cottura accertatevi che i cavi di allacciamento non vengano a contatto con i fuochi caldi!

L'utilizzatore è responsabile dell'uso proprio e delle condizioni ineccepibili dell'apparecchio.

Mettete in funzione l'apparecchio sempre sotto sorveglianza!

L'apparecchio deve essere messo in funzione solo con pentole o tegami poggiati sui fuochi. Accertatevi che tutte i componenti del bruciatore poggino correttamente.

Attenzione! Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Tenete lontani i bambini!

Non pulite l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione – **pericolo di corto circuito!**

Staccate l'apparecchio dalla rete prima di eseguire ogni intervento di manutenzione. A tale scopo tirate la spina dalla presa oppure attivate il relativo fusibile. Chiudete l'alimentazione del gas.

Le riparazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati onde garantire la sicurezza dell'apparecchio.

Per eventuali danni riconducibili all'inosservanza delle presenti istruzioni non si accettano rivendicazioni di garanzia.

Attenzione! Grassi ed oli surriscaldati possono facilmente infiammarsi.
Le pietanze cotte in grasso ed olio devono essere preparate solo sotto continua sorveglianza!

Con riserva di modifiche tecniche!

Prima messa in funzione

Rimuovete l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminatelo in rispetto delle norme locali. Ricordate che nella confezione sono contenuti anche gli accessori. Tenete lontani dai bambini i componenti dell'imballaggio e le pellicole di plastica.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Controllate l'eventuale presenza di danni da trasporto, prima di montare l'apparecchio.

Prima della prima messa in funzione l'apparecchio deve essere installato e collegato da un tecnico autorizzato in rispetto di tutte le norme valide emesse dall'impresa erogatrice di gas e delle disposizioni edili locali.

Posizionare la manopola di comando su 0 prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Il numero di serie dell'apparecchio è riportato sulla targhetta di controllo allegata alle presenti istruzioni. Per motivi di garanzia si consiglia di conservare la targhetta insieme alle istruzioni per l'uso ed il montaggio.

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso ed il montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Pulite accuratamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di usarlo per la prima volta. In questo modo eliminerete eventuali odori di nuovo e lo sporco presente (v. capitolo "Pulizia e cura").

Uso

L'apparecchio è destinato soltanto per l'uso domestico e non ne è permesso l'uso per scopi diversi da quelli indicati.

Esso è destinato solo alla preparazione di pietanze e non è adatto per riscaldare l'ambiente in cui è installato!

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui
- non se siano in grado punto di vista fisico, sensoriale o mentale,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

L'uso di un piano di cottura a gas comporta la formazione di **calore ed umidità** nell'ambiente in cui esso è installato. Garantite pertanto sempre una buona aerazione del vano!
Tenete sempre aperte le **vie di ventilazione**.
Un uso prolungato dell'apparecchio con uno o tutti i fuochi può rendere necessaria un'aerazione aggiuntiva, come per es. l'apertura di una finestra o di una porta, o anche una più intensa aspirazione con una cappa.

Onde garantire una buona combustione l'ambiente in cui è installato l'apparecchio deve avere un volume minimo di 35 m³ ed essere dotato di una porta verso l'esterno o una finestra che può essere aperta.

Le feritoie di ventilazione sul retro dell'apparecchio devono essere sempre libere.

Utilizzate i fuochi solo dopo aver poggiato pentole e padelle. Non riscaldate pentole o padelle vuote.

E' vietato l'uso di rostiere, padelle o pietre ollari che vengono riscaldati contemporaneamente su più fuochi. Il ristagno di calore che verrebbe a formarsi potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare tegami con un diametro inferiore a **90 mm** o superiore a **280 mm (320 mm per il wok del bruciatore forte)**. Qualora si utilizzino pentole più grandi, accertarsi che tra il tegame e le parti infiammabili adiacenti vi sia una distanza minima di **50 mm**.

Se si rimuovono brevemente tegami o padelle, regolate il fuoco al minimo per evitare il rischio di ustione durante il lavoro accanto a fiamme aperte, risparmiare gas e proteggere l'ambiente.

Non poggiare tegami o padelle bollenti sul bordo di acciaio inox. Il calore può causare decolorazioni dell'acciaio.

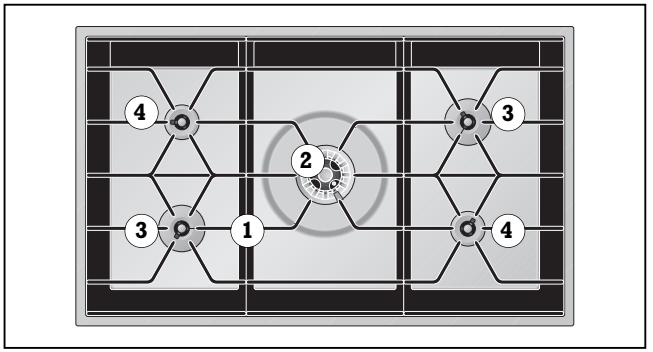
Coprite i fuochi in funzione sempre con pentole o padelle, quando il piano di cottura è montato sotto una cappa.
Il forte calore potrebbe danneggiare parti della cappa oppure potrebbero incendiarsi residui di grasso nel filtro. **Durante l'uso di una cappa ad aspirazione, garantire sempre una sufficiente alimentazione di aria!**

L'apparecchio non può essere usato nel **caso di interruzione dell'alimentazione di corrente**.

In presenza di disturbi del funzionamento contattare il rivenditore autorizzato o il Servizio assistenza clienti Gaggenau di competenza!

2. Corredo

Corredo dell'apparecchio



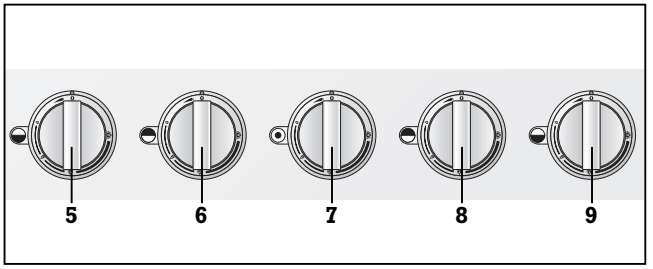
1 Supporto pentola (3 pezzi)

2 Bruciatore forte (Wok)

3 Bruciatore forte

4 Bruciatore normale

Manopole di comando



5 Manopola di comando per la piastra davanti a sinistra

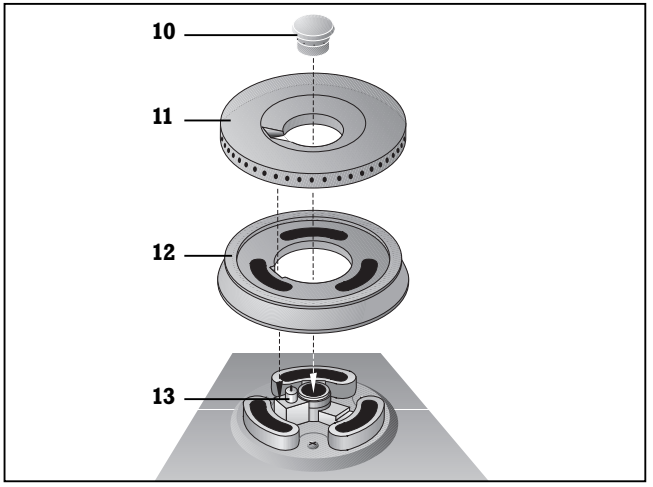
6 Manopola di comando per la piastra indietro a sinistra

7 Manopola di comando per la piastra centrale (wok)

8 Manopola di comando per la piastra indietro a destra

9 Manopola di comando per la piastra davanti a destra

Parti del bruciatore



Simboli di regolazione della fiamma:

0 Spento

Massimo – fiamma esterna ed interna

Minimo – fiamma esterna
Massimo – fiamma interna

Spento – fiamma esterna
Massimo – fiamma interna

Spento – fiamma esterna
Minimo – fiamma interna

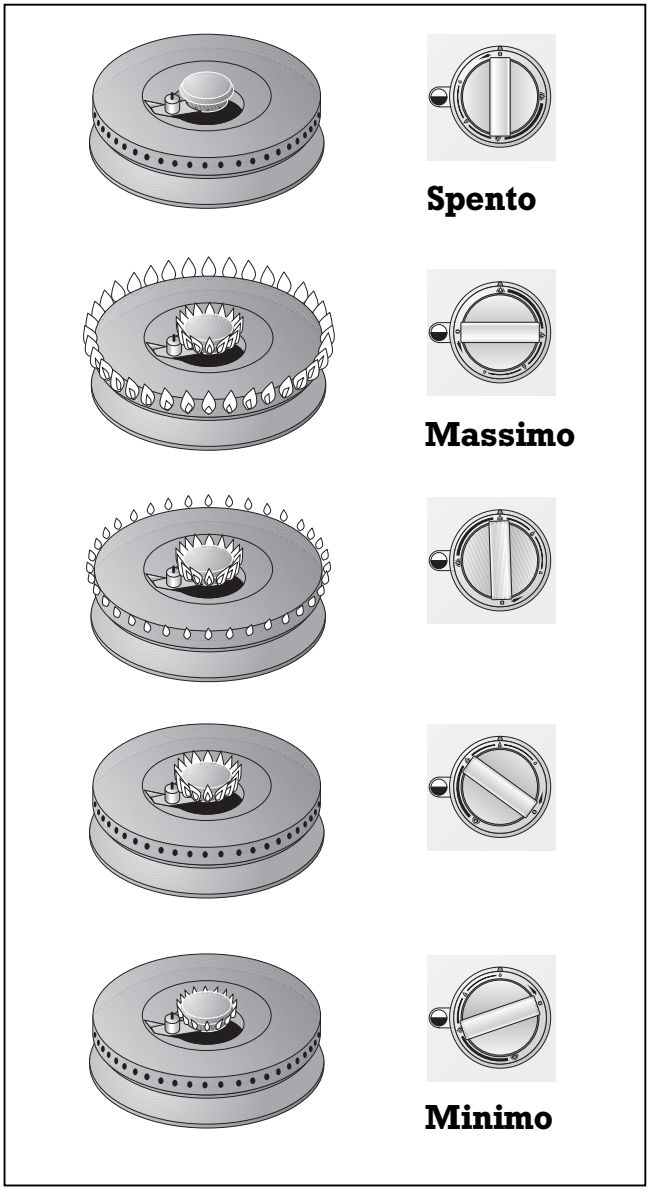
10 Coperchio del bruciatore

11 Anello del bruciatore

12 Testa del bruciatore

13 Elettrodo per l'accensione automatica, riconoscimento e controllo della fiamma

3. Funzionamento



Il piano di cottura a gas è dotato di due bruciatori normali, due bruciatori forti ed un bruciatore per wok.

L'apparecchio dispone di un monocomando, di un dispositivo di riconoscimento della fiamma e della riaccensione automatica. Girando la manopola di comando si aziona l'accensione.

Se la fiamma dovesse spegnersi durante l'esercizio, l'apparecchio riaccenderebbe questo fuoco automaticamente.

In presenza di un'avaria, per la vostra sicurezza l'apparecchio interrompe l'alimentazione di gas, evitando così la fuoriuscita di gas incombusto.

La prestazione tra massimo e minimo può essere regolata di continuo.

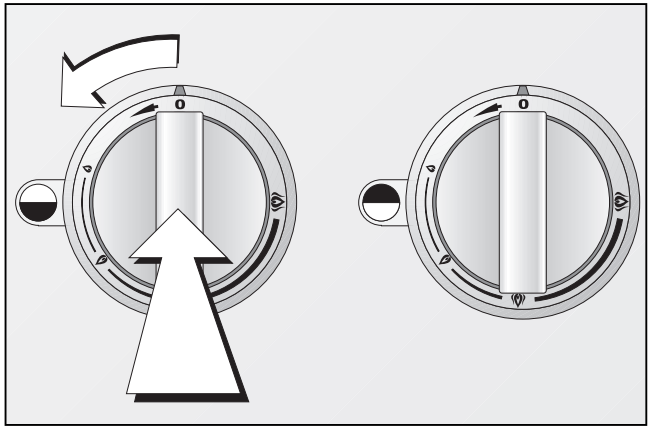
Il carico complessivo di calore nominale è di:
17,0 kW riferito a Hs* (valore di combustione)
15,3 kW riferito a H_i (valore di riscaldamento)

Il carico nominale è definito dall'installazione degli ugelli fissi.

L'adattamento del piano di cottura ad un altro tipo di gas avviene sostituendo gli ugelli principali e scondari (v. tabella degli ugelli a pag.18-20).

4. Comando

I fuochi possono essere accesi solo se tutti i componenti del bruciatore sono asciutti e montati correttamente. Altrimenti possono verificarsi disturbi di funzionamento e l'apparecchio può spegnersi.



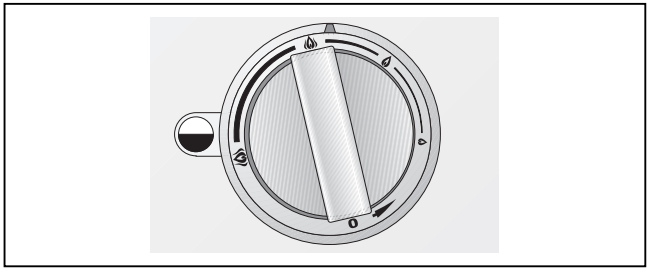
Accensione

- Poggiare un tegame giusto o una padella sul relativo fornello.
- Premere la manopola di comando del relativo fornello e girarla verso sinistra sulla posizione desiderata, tra i simboli ◉ e ●. Il bruciatore si accende automaticamente.
- Se utilizzate pentole grandi, accendete il fornello al minimo.
- Ad ogni accensione del piano di cottura a gas, il dispositivo elettronico esegue un autotest. Tutti gli elettrodi si attivano ed il bruciatore desiderato si accende dopo pochi secondi. Se accendete altri bruciatori, si attiva solo il relativo elettrodo.
- Durante l'accensione del fornello, l'elettronica apre l'alimentazione di gas che produce un breve rumore del tutto normale.

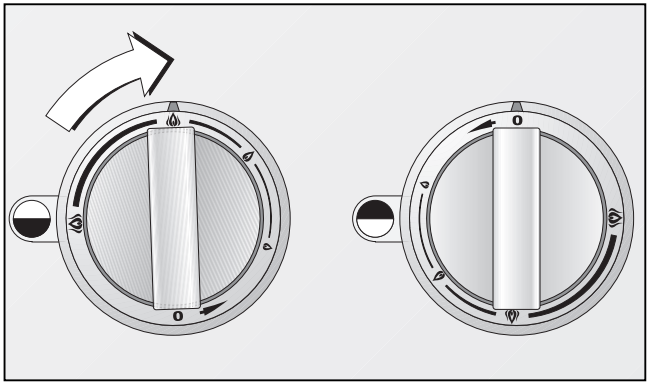
Girando lentamente la manopola di comando è possibile regolare la fiamma in continuo tra il massimo ed il minimo.

Se la fiamma si spegne durante il funzionamento (per es. per una corrente d'aria), l'apparecchio accende automaticamente di nuovo il bruciatore in questione.

Se la riaccensione non ha successo (per es. perché il bruciatore è stato sporcato da eventuale liquido fuoriuscito), l'apparecchio disattiva l'alimentazione di gas ed emette un segnale acustico. Girare tutte le manopole di comando su 0. Aspettate finché l'apparecchio si è raffreddato abbastanza e verificate, poi, se tutti i pezzi del bruciatore sono montati correttamente. Controllate se i bruciatori o gli elettrodi sono sporchi. **Nota:** in presenza di un'avaria su un bruciatore, potete usare tutti gli altri bruciatori, tuttavia solo dopo aver posizionato tutte le manopole di comando su 0.



Nota: Nella posizione intermedia fiamma interna grande – fiamma esterna piccola posso verificarsi dei rumori pulsanti, a seconda del tipo di gas. Non si tratta di un difetto dell'apparecchio, ma è dovuto alla tecnica. Scegliete la regolazione leggermente più grande o più piccola.



Spegnimento
Posizionare tutte le manopole di comando su 0 fino alla battuta.
Se tutte le manopole sono state girate su 0, l'elettronica dell'apparecchio chiude l'alimentazione del gas.

Spegnimento di sicurezza
L'apparecchio si spegne automaticamente se è rimasto in funzione per più di 12 ore.
Posizionate tutte le manopole su 0 per poter riaccendere normalmente l'apparecchio.

5. Tabella delle impostazioni

Campo di impostazione	Procedura di cottura	Esempi
Massimo	Avviamento cottura Rosolare Riscaldare Portare ad ebollizione Sbollentare	Acqua Carne Grasso, liquidi Minestre, salse Verdure
Da a	Friggere Rosolare Tostare Cuocere Continuare la cottura nella pentola scoperta Cuocere a fuoco lento nella pentola scoperta	Carne, pesce, patate Farina, cipolle Mandorle, pangrattato Piatti a base di farina, di uova Liquidi Gnocchi, polpette, salsicce, minestre, lesso, uova sode
Da a	Montare Continuare la cottura col coperchio chiuso Cuocere a vapore Cuocere nel sugo Stufare	Creme, salse Pasta, minestre, salse Verdure, patate, pesce Verdure, frutta, pesce Gulasch, involtini, arrosto, verdure
Minimo	Scongelare Mettere a bagno Riscaldare	Prodotti surgelati Riso, legumi Minestre, minestroni, verdure nel sugo

Regolare la fiamma al massimo per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Abbassare quindi la fiamma.

La potenza del bruciatore interno è uguale sul bruciatore normale e su quello forte.

I valori riportati nella tabella delle impostazioni sono solo indicativi, poiché secondo il tipo e lo stato delle pietanze, come anche la dimensione ed il livello di riempimento della pentola, è richiesto più o meno calore.

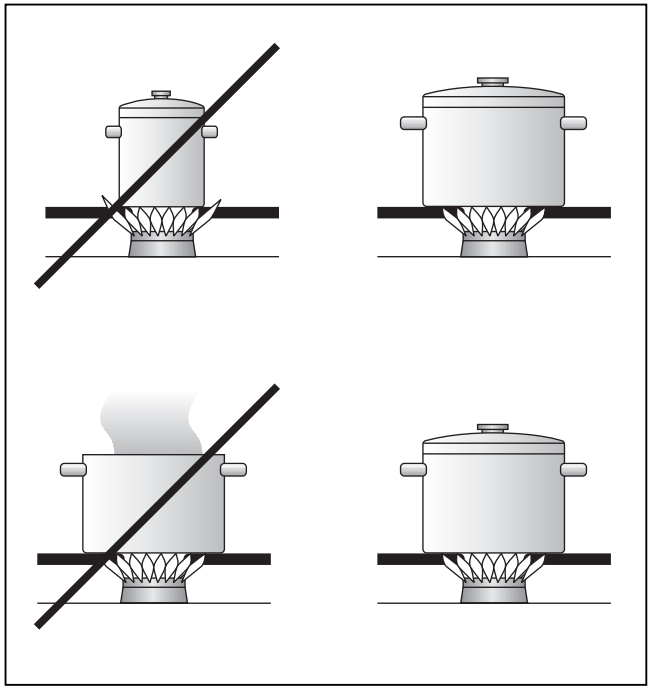
Grazie all'elevata prestazione grassi ed oli si riscaldano rapidamente. Non lasciare la pietanza incontrollata, il grasso può incendiarsi e la pietanza può bruciare.

Le pietanze che richiedono un maggiore tempo di cottura, vanno preparate sui fuochi posteriori.

Per avviare la cottura, friggere e rosolare grandi quantità, preferite i bruciatori forti oppure il bruciatore del wok.

6. Consigli utili sui tegami da usare

CG 492	Grandezza tegame consigliata	Grandezza tegame minima
Bruciatore normale	200 - 240 mm	90 mm
Bruciatore forte	240 - 280 mm	90 mm
Bruciatore Wok	240 - 320 mm	160 mm



Non utilizzare tegami con un diametro inferiore a **90 mm** o superiore a **280 mm (320 mm per il wok del bruciatore forte)**. Qualora si utilizzino pentole più grandi, accertarsi che tra il tegame e le parti infiammabili adiacenti vi sia una distanza minima di **50 mm**.

Al momento dell'acquisto, considerate che il produttore di pentole indica spesso il diametro superiore della pentola che di regola è leggermente maggiore rispetto al diametro del fondo.

Osservate le indicazioni del produttore! Utilizzate pentole e tegami contrassegnati dal produttore quali "adatti per fornelli a gas". Utilizzate pentole e tegami con manici stabili al calore.

Preferire pentole e tegami con un fondo spesso che migliorano considerevolmente la ripartizione del calore, specialmente al minimo. Migliore è l'adattamento della dimensione della pentola a quella del bruciatore, migliore è lo sfruttamento del calore della fiamma e maggiore il risparmio energetico.

Per ottenere un ripartizione uniforme del calore, centrate la pentola sul bruciatore di modo che la fiamma sia coperta dal fondo del tegame.

Posizionate la pentola di modo che stia in modo sicuro ed orizzontale sulla griglia. Rivolgere i manici delle padelle su un lato e non farli mai sporgere in avanti. Per garantire una posizione sicura sul supporto pentola, il fondo del tegame deve essere piatto e non curvato verso l'interno o l'esterno.

Non poggiare tegami o padelle bollenti sul bordo di acciaio inox. Il calore può causare decolorazioni dell'acciaio.

Poggiate il coperchio giusto sul tegame per ridurre i tempi di avviamento cottura. I tegami con coperchio di vetro favoriscono l'osservazione del processo di cottura senza doverlo rimuovere.

7. Suggerimenti pratici

Il wok e gli accessori

(non compresi nella fornitura base)

– L'apparecchio "Urwok" è il wok ideale per la vostra piastra a gas.

– Il wok ha una forma semisferica concava ed è dotato di un lungo manico, ev. di legno. Esso presenta un fondo arrotondato e pareti inclinate. L'acciaio di spessore sottile conduce il calore rapidamente all'interno, ma raffredda il wok altrettanto rapidamente non appena la fiamma viene abbassata. Gli ingredienti non cuoceranno mai eccessivamente.

– Il diametro è compreso tra 35 e 40 cm per 4 persone.

– Accertarsi che il wok con fondo curvo abbia una posizione sicura sul supporto pentola durante la cottura.

– Il wok può essere in diversi materiali. Quelli in ghisa sono estremamente stabili e tengono a lungo il calore.

– Il coperchio è rotondo ed alto. Grazie a questa forma il wok potrà essere usato anche per cuocere al vapore e per stufare.

– La griglia semicircolare viene agganciata sul bordo del wok. Su di essa potrete cuocere al vapore diversi cibi, far sgocciolare i cibi fritti o tenere caldi quelli già cotti.

– Usate il chan (spatola arrotondata) o un utensile per girare di legno.

– Per prelevare i cibi utilizzate un mestolo.

– Usate una schiumarola per prelevare il fritto dall'olio o grandi pezzi di cibi dal sugo.

– Per cuocere al vapore si può ricorrere a cesti di bambù.

Cuocere nel wok

Nel wok si può soffriggere, cuocere al vapore, friggere, stufare e cuocere «normalmente».

Lo speciale metodo di cottura con il wok è rappresentato dal continuo girare delle pietanze. Gli ingredienti tutti tagliati in piccoli pezzi vengono cotti possibilmente a fiamma alta girandoli continuamente. Nella grande padella circolare tutto si lascia girare più rapidamente e più facilmente rispetto ad una tradizionale padella. Grazie al continuo movimento i cibi non bruciano. L'olio in eccedenza si convoglia al centro. In un batter d'occhio si preparano deliziosi cibi rosolati, i pori della carne si chiudono e la carne resta succosa, le verdure rimangono al dente e l'aroma, come anche le vitamine presenti nei cibi non vanno perduti.

Importante! Il tempo di cottura è così breve che tutti gli ingredienti devono essere pronti prima di iniziare la cottura. La giusta sequenza è altrettanto importante. Nel wok vanno introdotti dapprima gli ingredienti che richiedono un maggior tempo di cottura, come per es. le verdure a fibre dure, quali le carote, mentre le verdure tenere, come i funghi o i germogli, si aggiungono più tardi.

E così si procede:

– risciacquate il wok con olio. Si consiglia di usare olio di arachidi oppure di soia.

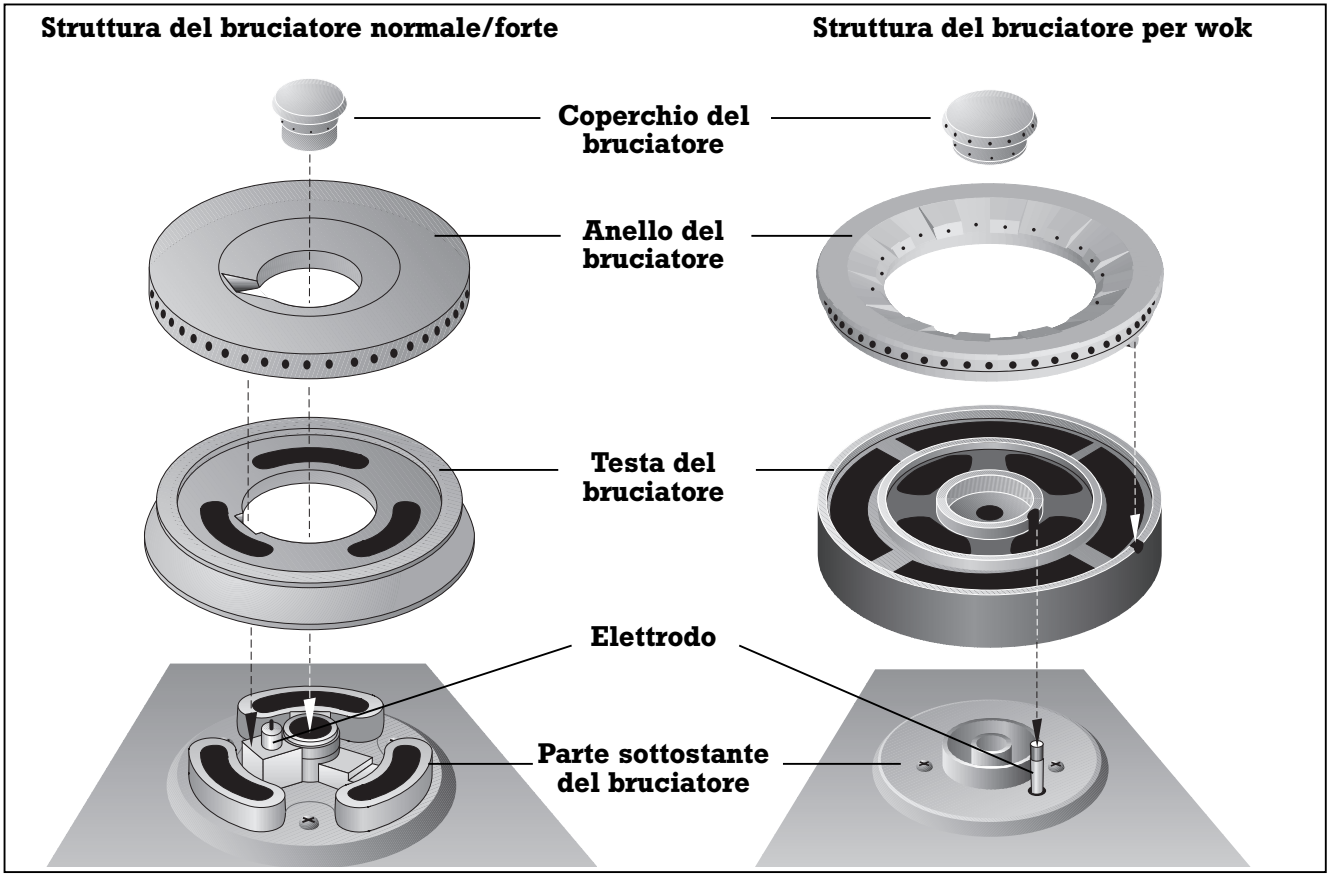
– Lasciate riscaldare bene l'olio ed iniziate quindi la cottura.

– Tagliate il cibo in pezzi uguali badando che non siano troppo piccoli per evitare che brucino subito.

– Se desiderate cuocere grandi quantitativi di cibo, si consiglia di porzionarlo altrimenti non tutto giungerà contemporaneamente sul fondo caldo del wok.

– I cibi già cotti possono essere riscaldati con la fiamma al minimo. Pulite il wok ogni volta che lo usate e strofinatelo con olio per evitare la formazione di ruggine.

8. Pulizia e cura



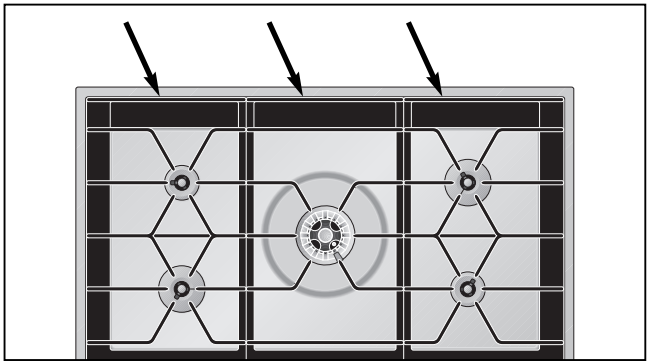
⚠ **Cautela!** Non pulire l'apparecchio con un dispositivo ad alta pressione o a vapore.

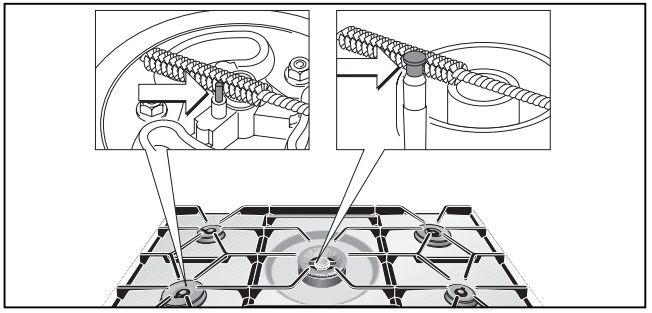
⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Prima di pulire il piano di cottura, aspettate che si sia sufficientemente raffreddato. Non accendete mai il fornello durante la pulizia.

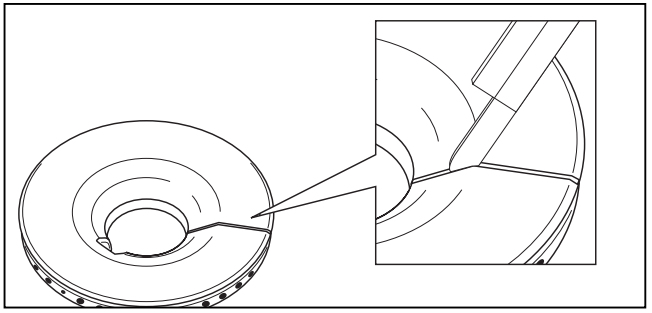
Pulite il piano accuratamente, prima di metterlo in funzione per la prima volta e dopo ogni utilizzo.

Nota: i bruciatori (coperchio, anello e testa) cambiano il loro colore metallico chiaro durante l'uso e si scuriscono. Il cambiamento di colore non influenza la funzionalità.

Non utilizzare detergenti inadeguati:
- Prodotti abrasivi
- Prodotti alla nitro
- Acido acetico
- Spray per forno
- detergenti al cloro
- Spugne od oggetti abrasivi







- Sollevate singolarmente i supporti pentola verso l'alto con due mani (Attenzione – il piano cottura si può graffiare).
- Rimuovete il coperchio, gli anelli e la testa del bruciatore.
- **Importante!** Pulite i componenti del bruciatore solo dopo che si sono raffreddati!
- **Importante!** Non rimuovere il rivestimento posteriore sopra l'ingresso dell'aria (v. figura)!
- Ammorbidite le incrostazioni con acqua e detergente per stoviglie. In questo modo potrete rimuovere anche lo sporco più tenace. Non utilizzate prodotti e spugnette abrasivi.
- Usate poca acqua per pulire il piano cottura. Badate a non far penetrare dell'acqua nei pezzi sottostanti il bruciatore.
- Sotto l'influenza del calore possono verificarsi decolorazioni sulla superficie in acciaio inox. **Non cercate di rimuoverle grattando, danneggereste solo la superficie.** Distribuite uno strato sottile ed uniforme di prodotto per l'acciaio sul piano di cottura. Così otterrete una superficie uniforme ed il vostro piano resterà bello a lungo.
- Tenete sempre puliti gli elettrodi. Rimuovete le incrostazioni. Pulite gli elettrodi delicatamente con la spazzola fornita in dotazione. Non torcere o danneggiare gli elettrodi.
- Tenete pulita la fessura dell'aria nell'anello dei due bruciatori forti. In caso di necessità pulite la fessura con l'attrezzo in dotazione (v. figura). ⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** L'attrezzo ha spigoli vivi.
- Asciugate i componenti del bruciatore.
- Durante l'assemblaggio di anello e testa sul bruciatore poggiarli di modo che le sporgenze s'incastrino nei relativi incavi.

- **Importante!** Mettere in funzione l'apparecchio solo se i pezzi sono asciutti. I componenti umidi danno problemi durante l'accensione e producono una fiamma instabile.

Dopo un lungo periodo d'utilizzo, i bruciatori (il coperchio, l'anello e la testa del bruciatore) si scuriscono sotto l'effetto della naturale ossidazione. Per rimuovere questa decolorazione, procedere come di seguito descritto:

Preparare una soluzione in parti uguali di aceto bianco con un'acidità massima dell'8% (aceto per uso domestico) ed acqua calda.

Immergere le parti del bruciatore decolorate per massimo 10 min. nella soluzione e rimuovere le macchie più ostinate con un panno o una spugna.

Sciacquare quindi i pezzi con abbondante acqua pulita e lasciare asciugare bene prima di riutilizzarli.

Importante: una soluzione troppo concentrata o un contatto prolungato dei componenti del bruciatore con l'aceto ne danneggia la superficie!

Pezzo / Materiale	Pulizia consigliata	Osservare!
Manopole di comando	Pulire con un panno umido.	Il panno non deve essere troppo bagnato, perché l'acqua potrebbe penetrare nelle manopole di comando.
Supporto pentola (ghisa smaltata)	Rimuovere per la pulizia. Mettere in ammollo nel lavello. Pulire con spazzola e detersivo per stoviglie.	Non lavare in lavastoviglie. Lasciare in ammollo in presenza di forti incrostazioni. I detergenti abrasivi danneggerebbero la superficie smaltata.

Continua alla pagina seguente

Pezzo / Materiale	Pulizia consigliata	Osservare!
Coperchio, anello e testa del bruciatore (ottone)	Rimuovere lo sporco grosso con un panno umido e detersivo per stoviglie. Lucidare con un prodotto per ottone per ottenere la lucentezza originaria.	Non lavare in lavastoviglie. Accertarsi che i fori non siano intasati. Badare a non perdere i pezzi piccoli.
Testa bruciatore wok (ghisa smaltata)	Pulire con spazzola e detersivo per stoviglie.	Non lavare in lavastoviglie.
Elettrodo	Pulire con la spazzola in dotazione.	Un elettrodo sporco può causare disturbi di accensione o nel controllo della fiamma. L'elettrodo è sensibile, pulirlo con cautela, non girarlo o danneggiarlo. **Cautela:** non accendere mai il fornello durante la pulizia.
Piano cottura, telaio di incasso (acciaio inox, spazzolato)	Con acqua bollente, detersivo ed un panno. Mettere in ammollo le incrostazioni con poca acqua e detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia asciugare subito il piano con un panno morbido, per evitare che si formino macchie d'acqua. Per lo sporco più tenace potete acquistare il nostro detergente per acciaio presso il vostro rivenditore autorizzato (n. d'ordine 310631). **Cautela:** non deve penetrare alcun liquido nella parte interna dell'apparecchio attraverso la parte sottostante del bruciatore.	Per evitare la formazione di graffi, pulire sempre in direzione della spazzola sulla superficie interna spazzolata. Possono comparire macchie chiare sulla superficie, se la rimozione dello sporco provoca anche l'eliminazione dello strato di ossidazione formatosi naturalmente. Dopo la pulizia applicare un leggero strato di un comune detergente liquido per acciaio su tutto il piano di cottura affinché questo riacquisti il naturale colore dell'acciaio. Rimuovere subito residui di cibo o sale dall'acciaio. **Importante:** alcuni detergenti per acciaio possono graffiare la superficie. Il cloro o i detergenti a base di cloro causano effetti corrosione sull'acciaio. Osservare le sostanze contenute nei prodotti.

9. Manutenzione

Prima di qualsiasi riparazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e dall'alimentazione di gas.

In presenza di eventuali disturbi del funzionamento, verificare che l'alimentazione di gas e corrente sia regolare.

Il piano di cottura a gas non può essere messo in funzione in assenza di corrente.

Se si verifica un'interruzione di corrente durante il funzionamento del piano cottura, l'alimentazione di gas viene chiusa automaticamente.
Quando si riattiva l'alimentazione di corrente, l'apparecchio resta spento. Risuona un segnale. Posizionate tutte le manopole su 0 per poter riaccendere normalmente l'apparecchio.

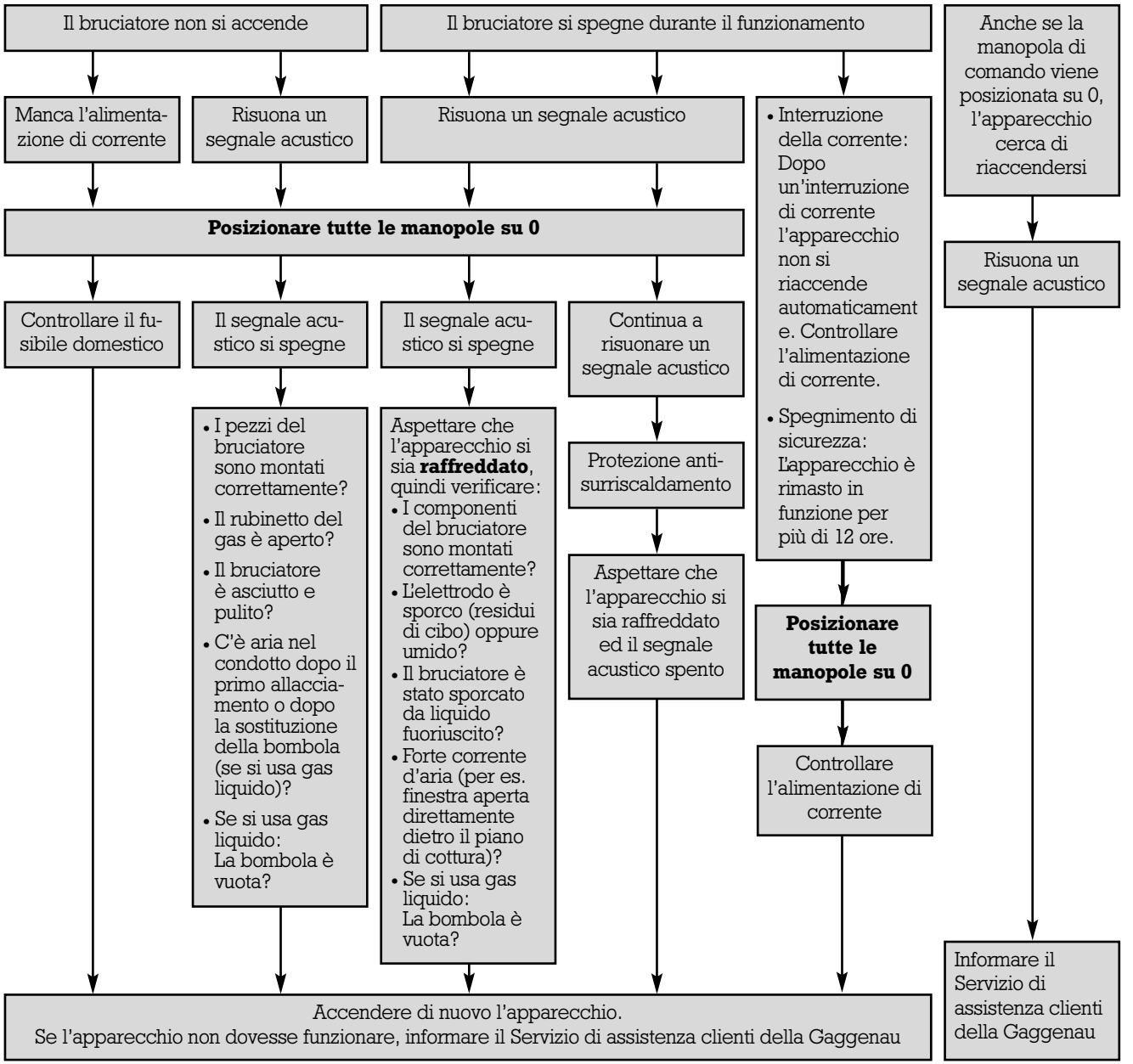
In presenza di un disturbo del funzionamento controllare, in base alla tabella delle avarie a pag. 17, se potete eliminarlo da soli. In caso contrario informate il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio di assistenza ai clienti di competenza, indicando il modello dell'apparecchio (v. targhetta).

Le riparazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati per garantire sempre la sicurezza dell'apparecchio.

Ricordate che gli interventi impropri fanno decadere il diritto alla garanzia.

Utilizzate solo ricambi originali.

10. Come eliminare da sé piccoli disturbi



11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli

Dati tecnici gas

Bruciatore:	**Bruciatore normale**	
	Massimo	2,0 kW
	Minimo	0,165 kW
	Bruciatore forte	
	Massimo	4,0 kW
	Minimo	0,165 kW
	Bruciatore per wok	
	Massimo	5,0 kW
	Minimo	0,3 kW
	Potenza complessiva	17,0 kW

Allacciamento gas:
Dado a risvolto R 1/2'' per curva con R 1/2'' secondo la norma DIN 1999 conico-cilindrico

Dati tecnici / impianto elettrico

Assorbimento nominale	15 W
Tensione	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz

Con riserva di modifiche tecniche!

Tabella bruciatore per wok

Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	1,55	1,70 B	1,00	0,87
Ugello minimo esterno	0,73	0,81	0,51	0,45
Ugello massimo interno	0,58	0,63	0,37	0,33
Ugello minimo interno	0,45	0,51	0,31	0,25
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	0	–2
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m^3/h	1,87 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

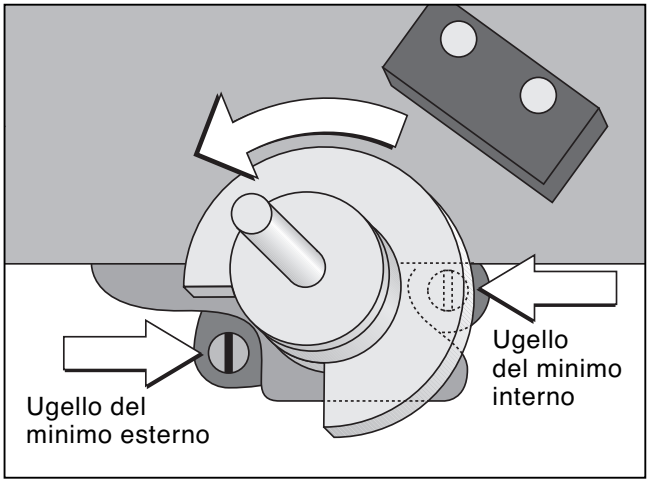
Tabella bruciatore normale				
Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	0,98	1,05	0,64	0,57
Ugello minimo esterno	0,48	0,51	0,29	0,26
Ugello massimo interno	0,40	0,42	0,26	0,22
Ugello minimo interno	0,36	0,40	0,22	0,21
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m^3/h	1,87 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

Tabella bruciatore forte				
Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	1,37	1,55	0,94	0,82
Ugello minimo esterno	0,59	0,65	0,40	0,35
Ugello massimo interno	0,40	0,42	0,26	0,22
Ugello minimo interno	0,36	0,40	0,22	0,21
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	2	–1
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m^3/h	1,87 m^3/h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

12. Cambio degli ugelli



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 18-20.

Passaggio ad un altro tipo di gas

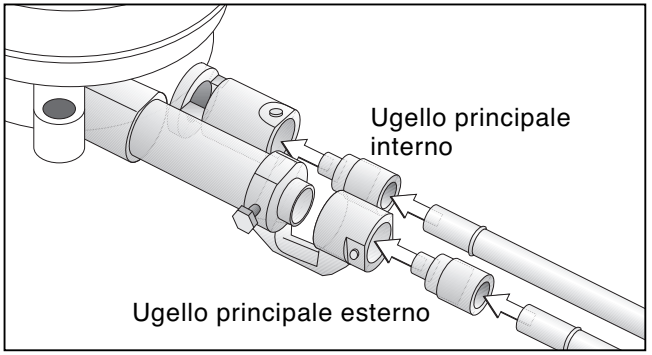
Il passaggio ad un altro tipo di gas deve essere eseguito solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati.

Gli ugelli necessari per il tipo di gas da regolare sono disponibili in set. Si prega di indicare il modello dell'apparecchio ed il tipo di gas desiderato. Il cambio degli ugelli può avvenire anche se l'apparecchio è installato.

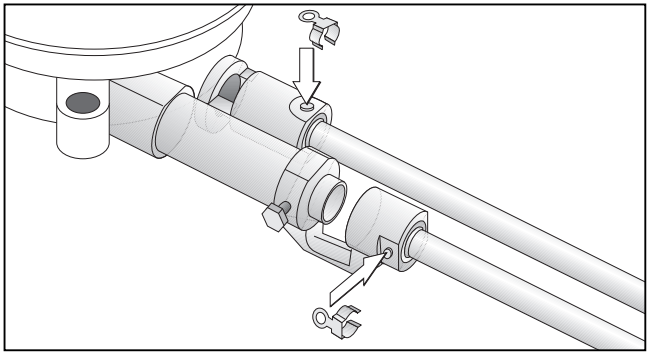
Carico con tutti i gas
Il carico nominale viene raggiunto, per tutti i tipi e pressioni di gas, montando gli ugelli del massimo e del minimo adatti al tipo di gas scelto (v. tabella degli ugelli).

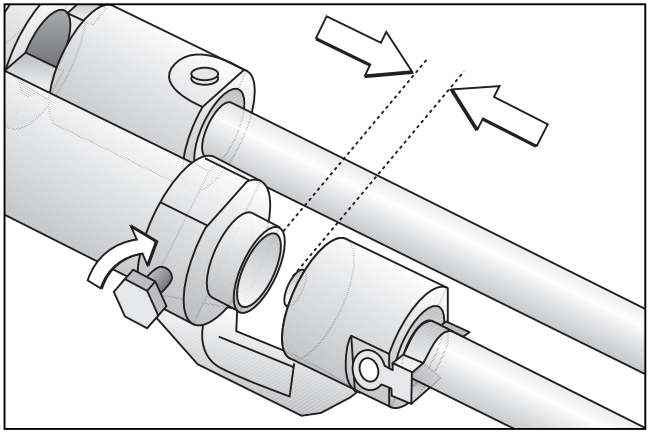
Cambio degli ugelli del minimo
- Staccare l'apparecchio dalla corrente e chiudere l'alimentazione di gas!
- Rimuovere i supporti pentola, i coperchi, gli anelli e le teste dei bruciatori.
- Rimuovere i tre rivestimenti in ghisa nella parte posteriore del piano cottura. Prima le parti laterali e poi quella centrale.
- Allentare i dadi di fissaggio del piano di cottura (su ogni bruciatore 3 dadi con apertura 7 e 2 Torx T20 sul bruciatore del wok) e togliere il piano verso l'alto con cautela.
- Svitate le due lamiere di copertura, spingetele verso il centro e rimuovetele.
- Rimuovete gli assi tra le manopole di comando ed i rubinetti del gas.
- Svitate e rimuovete la lamiera di copertura dagli assi dei rubinetti.
- Girate l'asse del rubinetto con l'elemento di plastica di modo che la sporgenza si trovi sopra il rispettivo ugello. Svitate l'ugello e rimuovetelo con una piccola pinza.

- Avvitare i nuovi ugelli del minimo conformemente a quanto riportato nella tabella fino alla battuta. **Importante:** badare che non venga danneggiato l'O-ring durante il montaggio.
- Rimontate gli assi e le lamiere nella sequenza inversa.



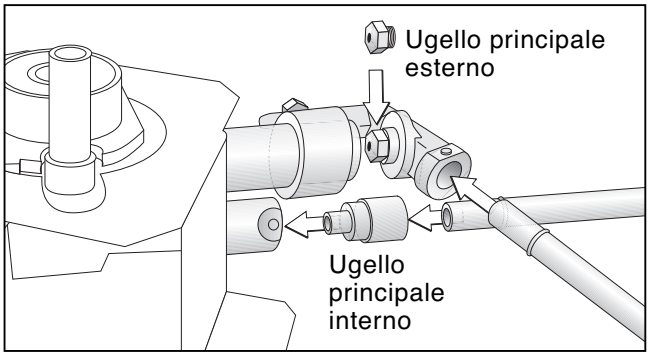
Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 18-20.



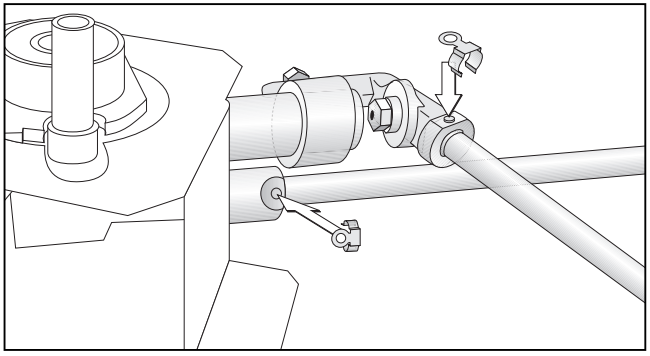


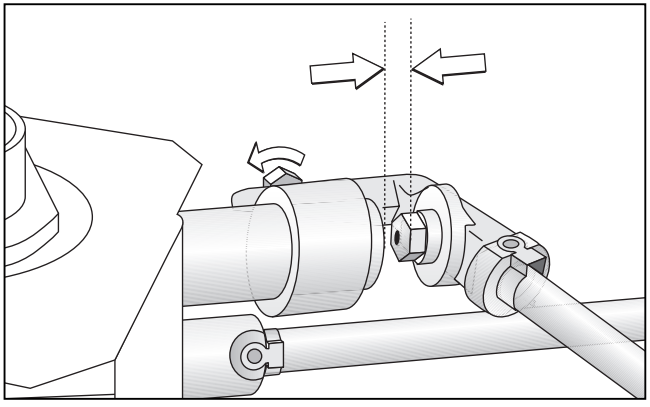
Sostituzione degli ugelli principali sui bruciatori normali e forti

- Sfilare la clip di sicurezza dai condotti del bruciatore. L'elettrodo può rimanere collegato. Svitare il bruciatore (Torx T20) e sfilarlo dal condotto.
- Rimuovere gli ugelli manualmente dai condotti del bruciatore e togliere l'O-ring.
- Controllare che l'O-ring sia montato correttamente nei nuovi ugelli. Infilare gli ugelli sui condotti dei bruciatori. **Cautela:** non piegare i condotti.
- Infilare i bruciatori sui condotti. Montare la clip di sicurezza.
- Stringere bene i bruciatori.
- Dopo aver allentato la vite, regolare il manicotto per la regolazione dell'aria al valore corretto (v. tabella degli ugeli). Stringere di nuovo la vite.



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 18-20.





Sostituire gli ugelli principali del bruciatore del wok

- Svitare il bruciatore dal pannello di strumentazione (Torx T20). Allentare la vite sul manicotto per la regolazione dell'aria. Infilare completamente il manicotto. Sfilare la clip di sicurezza sui condotti del bruciatore. L'elettrodo può rimanere collegato.
- Smontare il bruciatore dal condotto, rimuovere manualmente l'ugello e l'O-ring per il bruciatore a fiamma interna. Svitare l'ugello per il bruciatore a fiamma esterna (apertura chiave 10).
- Controllare che l'O-ring sia montato correttamente nel nuovo ugello principale per il bruciatore a fiamma interna. Infilare l'ugello sul condotto del bruciatore. **Cautela:** non piegare i condotti.
- Avvitare fino alla battuta il nuovo ugello principale per il bruciatore a fiamma esterna.
- Infilare i bruciatori sui condotti e la clip di sicurezza.
- Avvitare i bruciatori sul pannello di strumentazione.
- Dopo aver allentato la vite, regolare il manicotto per la regolazione dell'aria al valore corretto (v. tabella degli ugeli). Stringere di nuovo la vite.
- Montare il piano di cottura ed avvitarlo in modo uniforme.

Controllo del funzionamento

Le fiamme sono regolate correttamente se non si vedono punte gialle e se non si spengono durante il passaggio rapido dal massimo al minimo.

Non dimenticate di incollare sul vecchio adesivo disposto sull'allacciamento del gas il nuovo adesivo allegato al kit di ugelli installato, per documentare la modifica effettuata.

9000271690 it 8801 EB

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com