

Instrucciones de utilización

# CG 492

Encimera a gas



**GAGGENAU**



<b>1. Indicaciones importantes</b>	<b>Página 3-4</b>
Para la seguridad	Página 3
Antes de la primera puesta en servicio	Página 3
Para su utilización	Página 4
<b>2. Equipamiento</b>	<b>Página 5</b>
Equipamiento del aparato	Página 5
Manetas de mando	Página 5
Piezas de quemadores	Página 5
<b>3. Modo de funcionamiento</b>	<b>Página 6</b>
<b>4. Utilización</b>	<b>Página 7-8</b>
<b>5. Tabla de ajuste</b>	<b>Página 9</b>
<b>6. Consejos acerca de la batería de cocina</b>	<b>Página 10</b>
<b>7. Wok consejos acerca de la batería de cocina</b>	<b>Página 11</b>
<b>8. Cuidado y limpieza</b>	<b>Página 12-15</b>
<b>9. Mantenimiento</b>	<b>Página 16</b>
<b>10. Solucionar las pequeñas anomalías uno mismo</b>	<b>Página 17</b>
<b>11. Características técnicas /Tabla de toberas</b>	<b>Página 18-20</b>
<b>12. Cambio de toberas</b>	<b>Página 21-24</b>

**La gran encimera de gas de acero inoxidable -  
Potencia y el placer de cocinar en uno.**

- Mucho espacio para trabajar sobre una distribución de las superficies de cocción amplias
- Gran espectro de potencias para los 5 quemadores y regulación de potencia precisa
- Confort y seguridad máxima mediante el control de llamas electrónico y reencendido automático

Con el fin de poder usar su aparato nuevo con una multitud de funcionalidades, lea por favor detenidamente las instrucciones de uso y de montaje antes de la primera puesta en servicio. Contiene indicaciones importantes acerca de su utilización, instalación y mantenimiento del aparato.

**¡Y ahora que se lo pase muy bien cocinando!**



# 1. Indicaciones importantes

## Para la seguridad

Los aparatos defectuosos no deben ponerse en servicio.

Preste atención al conectar los aparatos eléctricos próximos al aparato de que las líneas de conexión no puedan entrar en contacto con superficies de cocción calientes.

El usuario es responsable de la utilización según lo dispuesto y del correcto estado del aparato.

¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia!

El aparato sólo puede ponerse en servicio con enseres de cocina colocados.

Preste atención de que estén colocadas correctamente todas las piezas de quemadores.

**¡Precaución!** El aparato se calienta durante el funcionamiento. Mantenga alejados a los niños!

¡No limpie jamás su aparato con aparatos de limpieza a vapor o con presión de agua - **existe riesgo de cortocircuito!**

En todas las actuaciones de mantenimiento, el aparato deberá separarse de la red de corriente.

¡Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente. Cierre la alimentación de gas.

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

**¡Precaución!** Los aceites y las grasas se pueden incendiar con facilidad si son sobrecalentados. ¡Los alimentos que se preparan con grasa y aceite sólo podrán prepararse bajo vigilancia continua!

**¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!**

## Antes de la primera puesta en servicio

Retire el embalaje del aparato y evácuelo conforme a las normativas locales. Tenga en cuenta que existen accesorios en el embalaje. Mantenga los elementos de embalaje y los folios de plástico fuera del alcance de los niños.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Compruebe el aparato antes de instalarlo por si presenta algún daños de transporte.

El aparato deberá ser instalado y conectado antes de la primera puesta en servicio por personal técnico autorizado, conforme a las normativas en vigor de las empresas suministradoras de gas y normativa local de obra civil.

Gire las manetas de mando a 0 antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

El número de serie del aparato lo encontrará en la nota de control anexada al presente manual. Por razones de garantía guarde esta nota de control conjuntamente con sus instrucciones de uso y de montaje.

Lea detenidamente las instrucciones de montaje y de uso antes de la puesta en servicio de su aparato.

Limpie el aparato y accesorios cuando lo utilice por primera vez a fondo. Así eliminará los posibles olores a nuevo y suciedades (véase capítulo "cuidado y limpieza").

---

## Para su utilización

El aparato sólo es apto para uso doméstico y no deberá utilizarse para fines distintos.

Utilice el aparato sólo para la preparación de comidas. El aparato no es apto para calentar la estancia de emplazamiento.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

El aparato no debe ser utilizado si se carece del conocimiento y la experiencia necesarios para que su uso sea adecuado y seguro.

Los niños y adultos con algún tipo de discapacidad física, sensorial o mental nunca deben usar el aparato sin supervisión.

La utilización de un aparato de cocción a gas produce una **formación de calor y de humedad** en el recinto de colocación. ¡Tenga en cuenta de que exista una buena aireación del recinto!

Mantenga abierto las **trayectorias de aireación**. La utilización prolongada del aparato con varios o todos los grupos de cocción, puede requerir una ventilación adicional, tales como la apertura de una ventana o una puerta o bien una extracción de aire más intensa mediante una campana extractora.

**Para garantizar una buena combustión, el lugar de emplazamiento del aparato deberá disponer de un volumen de espacio mínimo de 35 m<sup>3</sup> y una puerta que conduzca directamente al exterior o una ventana que pueda abrirse.**

No deben taparse las rejillas de ventilación en la parte posterior del aparato.

**Utilice el grupo de cocción sólo con ollas y sartenes colocados. No caliente sartenes u ollas vacías.**

No está permitido la utilización de asadores, sartenes o bien piedras para grill calentados simultáneamente por varios quemadores ya que la acumulación de calor podría dañar el aparato.

No se deberá usar ollas con un diámetro inferior a **90 mm** o bien superiores a **280 mm (320 mm para quemador potente Wok)**. Si utiliza Ollas de tamaño grande tenga en cuenta de mantener una separación mínima de unos **50 mm** entre los materiales inflamables periféricos.

Si retira las ollas o las sartenes durante un breve instante, ponga la encimera a la graduación pequeña. De este modo reducirá el peligro de quemadura al trabajar junto a llamas abiertas; además ahorrará gas favoreciendo al medio ambiente.

No coloque las ollas o bien sartenes calientes sobre el marco de acero inoxidable. En el acero inoxidable se producen decoloraciones debido al calor.

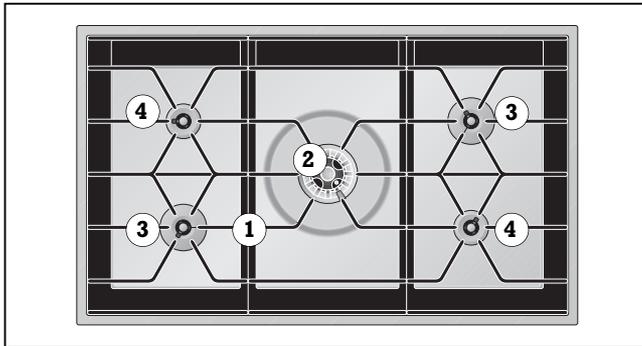
Cubra los puntos de cocción siempre con Ollas y con sartenes si tiene colocada encima de la encimera a gas una campana extractora de vahos. Ya que por lo contrario se podría dañar las piezas debido a una formación intensiva de calor en la campana extractora de vaho o bien que se incendien los restos de grasa en el filtro. **Proporcione en la utilización de una campana de extractora de vahos con funcionamiento extractor, de que se disponga de suficiente alimentación de aire.**

En caso de **fallo de corriente** no deberá usar el aparato.

En caso de anomalías avise a su comercial o al servicio de asistencia técnica de cliente correspondiente.

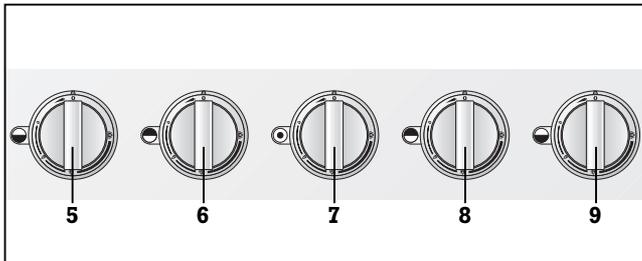
## 2. Equipamiento

### Equipamiento del aparato



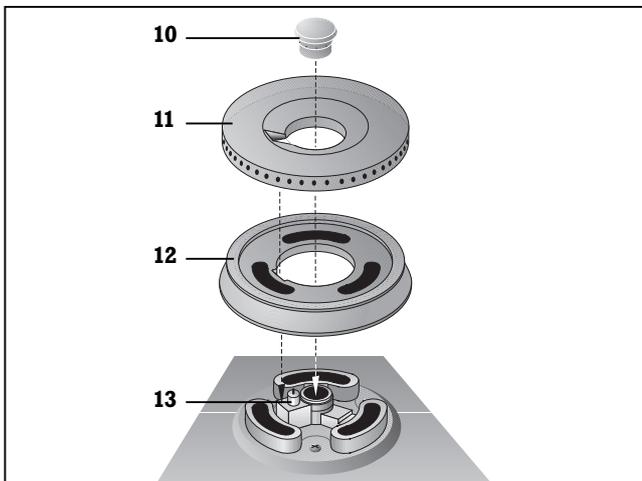
- 1 Portaollas (3 Piezas)
- 2 Quemador de potencia (Wok)
- 3 Quemador de potencia
- 4 Quemador normal

### Manetas de mando



- 5 Maneta de mando para el fogón de cocción izquierdo anterior
- 6 Maneta de mando para el fogón de cocción izquierdo posterior
- 7 Maneta de mando para el fogón de cocción central (Wok)
- 8 Maneta de mando para el fogón de cocción derecho posterior
- 9 Maneta de mando para el fogón de cocción derecho anterior

### Piezas de quemadores



Símbolos de ajuste para la llama:

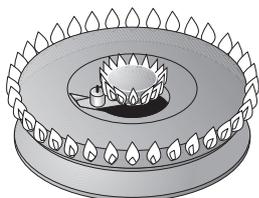
- 0 Desconectado
- 🔥 Graducción grande círculo de llamas exterior e interior
- 🔥 Graducción pequeña círculo de llamas exterior
- 🔥 Graducción grande círculo de llamas interior
- 🔥 Círculo de llamas exterior apagado
- 🔥 Graducción grande círculo de llamas interior
- 🔥 Círculo de llamas exterior apagado
- 🔥 Graducción pequeña círculo de llamas interior

- 10 Tapa del quemador
- 11 Anillo del quemador
- 12 Cabezal de quemador
- 13 Electrodo para el encendido automático, detección de llama y control de llama

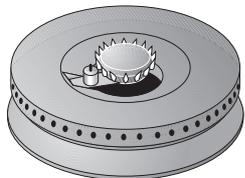
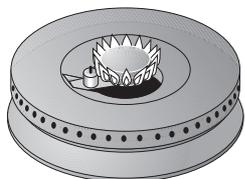
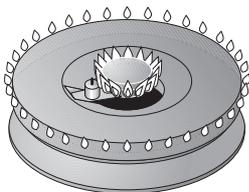
### 3. Modo de funcionamiento



**Desconectado**



**Llama completa**



**Llama pequeña**

La encimera a gas dispone de dos quemadores normales, dos quemadores de potencia y un quemador Wok.

El aparato va dotado de un monomando; detección de llama y reencendido automático. Al girar la maneta de mando se acciona el encendido.

Si durante el funcionamiento se apaga la llama, el aparato enciende este fogón de nuevo automáticamente.

En caso de anomalía el aparato cierra por seguridad la alimentación de gas, de este modo se evita la emanación de gas sin combustionar.

La potencia se puede regular entre fuego grande o fuego pequeño sin escalonamientos.

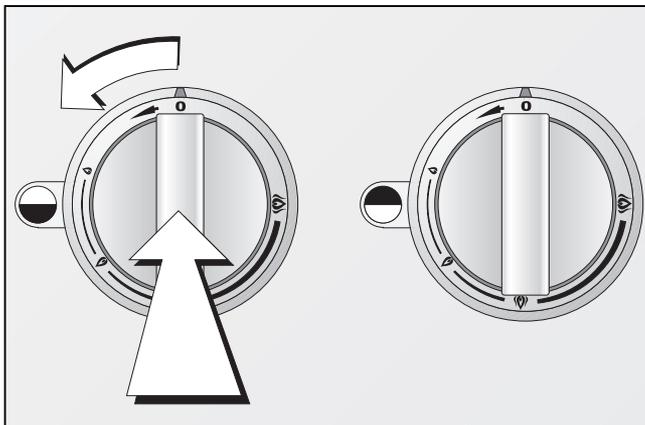
La carga térmica nominal total es de:  
17,0 kW respecto a  $H_g^*$  (Valor de combustión)  
15,3 kW respecto a  $H_i$  (Valor de calentamiento)

La carga nominal está fijada mediante el montaje de las correctas toberas de ajuste.

El cambio de las encimeras de gas a otro tipo de gas se realiza por medio del cambio de toberas de las toberas de regulación pequeñas y principales (véase la tabla de toberas pág. 18-20).

## 4. Utilización

Los fogones sólo se podrán encender si todas las piezas de los quemadores se encuentran en un estado seco y colocados correctamente. En caso contrario se pueden producir anomalías de funcionamiento o bien el aparato se podría desconectar.



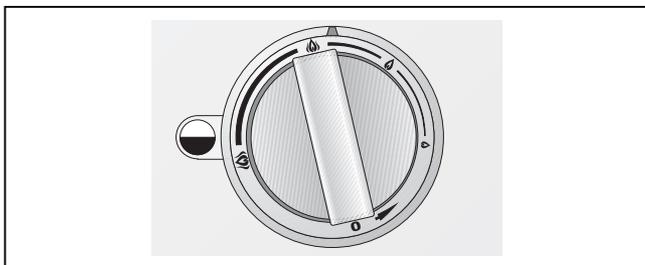
### Encender

- Coloque una Olla apropiada o una sartén sobre el fogón correspondiente.
- Pulse la maneta de mando del fogón correspondiente y gire la maneta de mando a la posición deseada entre los símbolos y . El quemador se enciende automáticamente.
- Si tiene colocada Ollas grandes sobre los fogones, deberá comenzar con la graduación más pequeña.
- Cada vez que enciende la encimera de gas, la electrónica realiza una autotest. Todos los electrodos se encienden y el quemador elegido se enciende transcurrido unos segundos. Si conecta más quemadores, se enciende únicamente el electrodo correspondiente.
- Al encender la encimera de gas, la electrónica abre el suministro de gas, con ello se produce un ruido de corta duración. Esto es normal.

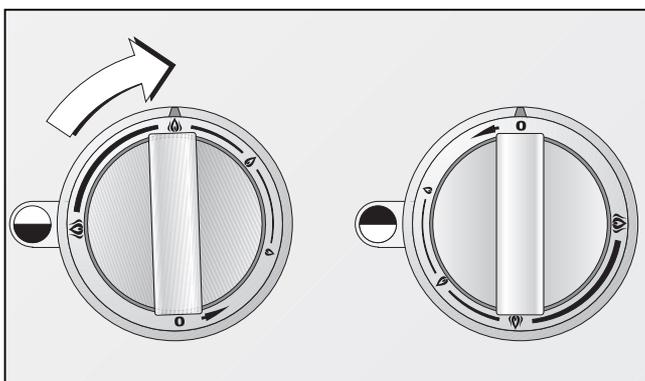
Girando lentamente la maneta de mando se puede graduar sin escalonamientos entre graduación pequeña y completa.

Si se apaga la llama durante el funcionamiento (p. ej. por corriente de aire), el aparato enciende automáticamente este quemador.

Si el reencendido no tuviese éxito (p. ej. suciedad del quemador debido a desbordamiento), se desconecta el aparato el suministro de gas y suena una señal acústica. Gire las manetas de mando a 0. Espere hasta que se haya enfriado el aparato lo suficiente y compruebe si están colocados correctamente todas las piezas del quemador. Compruebe si están sucios los quemadores o los electrodos. **Nota:** En caso de fallo en un quemador puede continuar utilizando el resto de los quemadores una vez giradas todas las manetas de mando a 0.



**¡Indicación!** En la posición intermedia Quemador interior grande - Quemador exterior pequeño se pueden producir ruidos pulsantes dependiendo del tipo de gas utilizado. No se trata de un error del aparato sino que se origina por motivos técnicos. Seleccione una graduación ligeramente superior o bien inferior.



### **Apagar**

Gire la maneta de mando hasta el tope a la posición 0.

Si se giran todas las manetas de mando a 0. La electrónica del aparato cierra el suministro de gas.

### **Interrupción de seguridad**

El aparato se desconecta si está más de 12 horas en servicio sin interrupción.

Gire la maneta de mando a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.

## 5. Tabla de ajuste

<b>Graduación de cocción</b>	<b>Procedimiento de cocción</b>	<b>Ejemplos</b>
Llama completa 	Cocción inicial Sofreír Calentar Calentar Blanquear	Agua Carnes Grasas líquidas Sopas, salsas Verduras
De  a 	Freír Dorar Tostar Homear Escalfar con recipiente abierto Hervir hasta el final con recipiente abierto	Carnes, pescados, patatas Harina, cebollas Almendras, panecillos Productos de harina, productos de huevo Líquidos Albóndigas de arroz, de patatas, salchichas para hervir, condimentos para sopa, carnes para sopa, huevos escalfados
De  a 	Reducir Continuación de cocción con tapa abierta Vaporizar Escalfar Estofar	Cremas, salsas Pastas, salsas, sopas  Verduras, patatas, pescados Verduras, frutas, pescados Estofado, redondo, asado, verdura
Llama pequeña 	Descongelar Remojar Calentar	Productos congelados Arroz, legumbres Sopas, potajes, verdura en salsa

Conmute a fuego máximo para alcanzar rápidamente la temperatura deseada. Reduzca a continuación la intensidad de posición de llama más baja.

La potencia de los quemadores interiores son iguales para el quemador normal y de potencia.

Los valores de la tabla de ajuste son a título orientativo ya que dependiendo de la clase y el estado de los alimentos, tamaño y volumen de la olla se precisa mayor o menor calor.

Debido a la potencia elevada se calienta la grasa y el aceite muy rápidamente. No deje los alimentos de cocción sin vigilancia. La grasa se puede incendiar y los alimentos quemarse.

Las comidas que precisan un tiempo de cocción más largo debería prepararlas en las zonas de cocción de la parte posterior.

Utilice para la cocción inicial, fritura y sofrito de grandes cantidades preferentemente el quemador de potencia o bien el quemador WOK.

## 6. Consejos acerca de la batería de cocina

CG 492	Diámetro de recipiente recomendado	Diámetro mínimo de recipiente recomendado
--------	------------------------------------	---

Quemador normal	200 - 240 mm	90 mm
Quemador de potencia	240 - 280 mm	90 mm
Quemador de potencia (Wok)	240 - 320 mm	160 mm

No se deberá usar ollas con un diámetro inferior a **90 mm** o bien superiores a **280 mm (320 mm para quemador potente Wok)**. Si utiliza Ollas de tamaño grande tenga en cuenta de mantener una separación mínima de unos **50 mm** entre los materiales inflamables periféricos.

Tenga en cuenta al comprar las ollas, que el fabricante en la mayoría de las veces, indica sólo el diámetro de la olla superior, que por regla general suele ser un poco más grande que el diámetro del piso de la olla.

Preste atención a las indicaciones del fabricante. Utilice únicamente baterías de cocina que estén catalogados por el fabricante como "apta para gas". Utilice baterías de cocina con asas resistentes al calor.

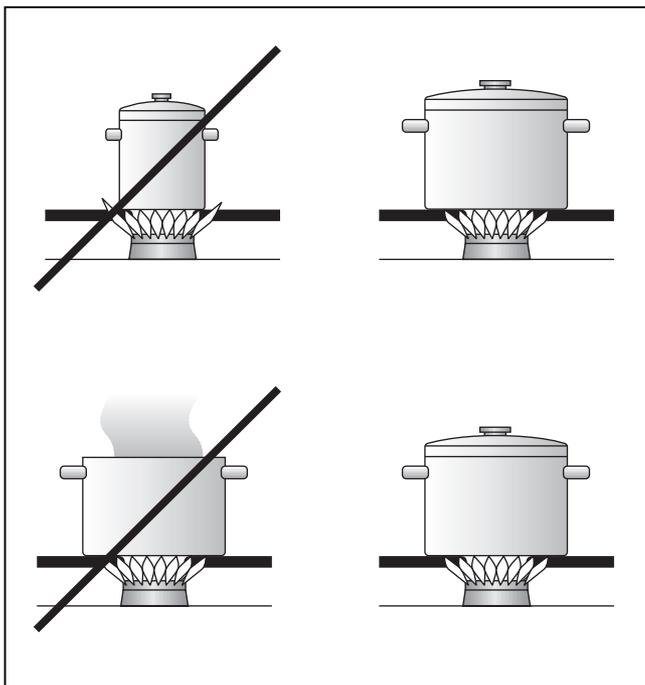
Utilice los enseres de cocina con un piso más fuerte ya que la distribución térmica, se mejora notablemente sobretodo en la graduación baja. Cuanto mejor está adaptado el tamaño de la olla al tamaño del quemador, más óptimamente se aprovecha el calor de llama de gas además supone un ahorro de coste.

Coloque la batería de cocina para obtener una distribución térmica uniforme, en el centro del quemador, la llama deberá quedar cubierta por el piso de la Olla.

Coloque la batería de cocina de modo estable y horizontal sobre la rejilla. Gire el mango de la sartén hacia un lado, este no deberá sobresalir. Para garantizar que asiente con seguridad sobre la rejilla, el piso de la olla deberá estar plano y no curvado hacia dentro o hacia fuera.

No coloque las ollas o bien sartenes calientes sobre el marco de acero inoxidable. En el acero inoxidable se producen decoloraciones debido al calor.

Cubra la batería de cocina siempre con a la tapa adecuada, con ello acortará el tiempo de cocción. En las baterías de cocina con tapa de cristal se puede observar el proceso de cocción sin necesidad de retirar la tapa.



## 7. Wok consejos acerca de la batería de cocina

### **El Wok y el accesorio**

(no contenido en el volumen de suministro)

- El "Wok antiguo" es el Wok ideal para su fogón de gas.
- El Wok tiene el aspecto de una semibola con un mango o asa de madera. El Wok tiene un fondo cóncavo y una pared inclinada. El acero fino conduce el calor rápidamente hacia el interior pero también se enfría muy rápido al momento que se reduce la llama. De este modo no se pueden sobrepasar los condimentos.
- El diámetro para 4 personas queda comprendido entre 35 - 40 cm.
- Preste atención de que el Wok con piso redondeado asiente de forma segura sobre el soporte para ollas.
- Los Woks pueden ser de diferentes materiales. Los Woks de hierro fundido tienen mejor estabilidad y mantienen más tiempo el calor.
- La tapa es redonda y alta. De este modo puede vaporear y asar a fuego lento.
- La rejilla semirredonda se cuelga en el borde del Wok. Sobre esta puede vaporear los ingredientes, dejar que escurra los fritos y mantener caliente los sofritos.
- Utilice el chan (una espátula redondeada) o una rasera de madera.
- Para extraer las comidas utilice un cucharón.
- Para extraer frituras del aceite o piezas grandes de la salsa, utilice una rasera perforadas.
- Para vaporear puede utilizar cestas de bambú.

### **Cocinar en el Wok**

Usted puede asar, vaporear, asar a fuego lento y cocinar "normalmente".

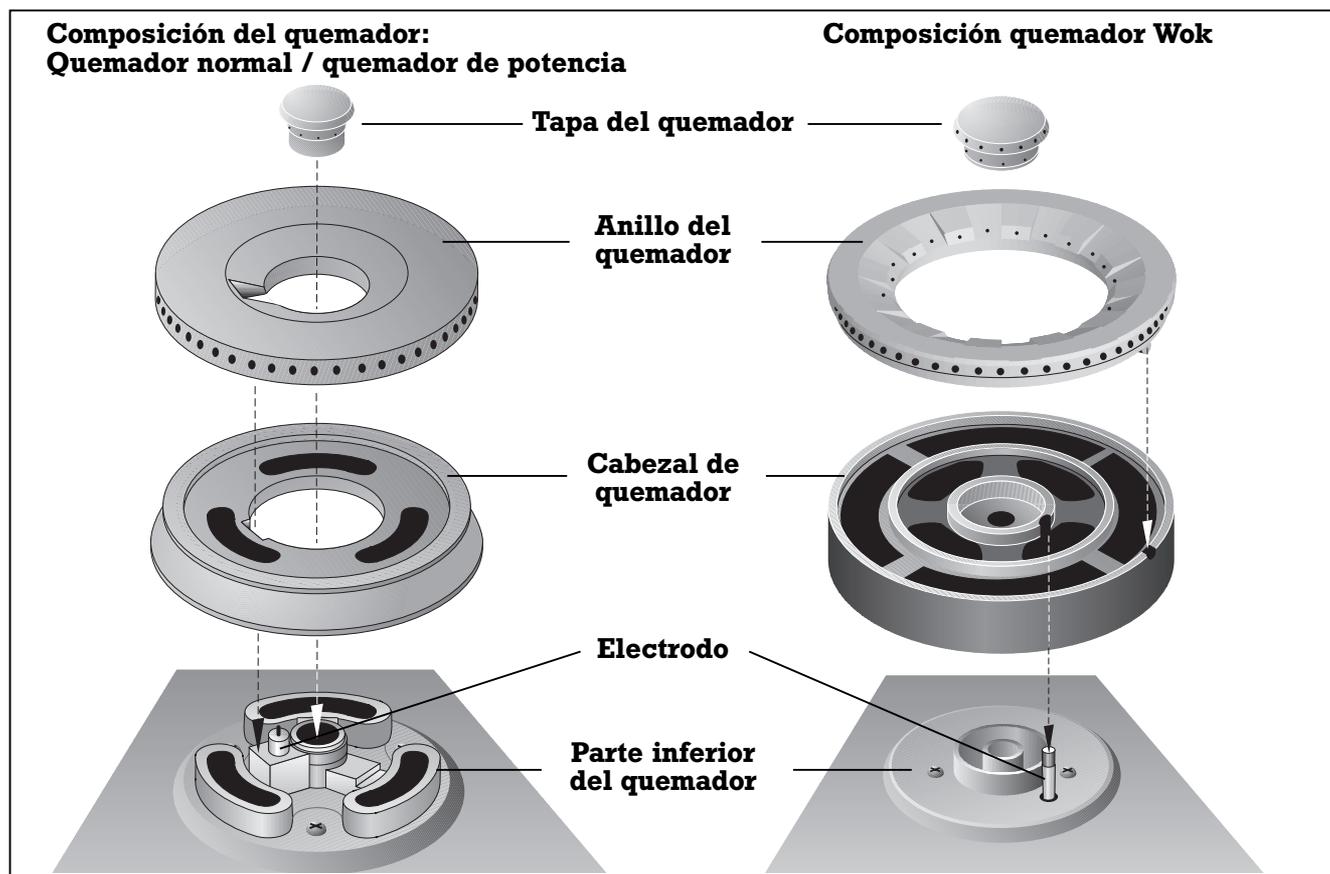
El método de cocción especial para el Wok es la fritura de movimiento. Los ingredientes de corte especialmente finos, deberán cocinarse brevemente bajo un calor intenso, removiéndolos de forma continua. En una sartén redonda grande se puede mezclar todo con mayor rapidez y facilidad que en una sartén convencional. Al remover continuamente los ingredientes no se quemarán. El aceite sobrante se desplaza hacia el centro. En menos que canta un gallo se forma una crosta sabrosa cerrando los poros, la carne se cocina bien con mucho jugo. La verdura queda crujiente, los aromas se conservan así como los nutrientes sanos.

¡Importante ! El tiempo de cocción es muy corto por ello deberían estar preparados todos los ingredientes antes de comenzar. También es importante el orden de preparación correcto. Primero se introducen en el Wok los ingredientes que necesitan mayor tiempo de cocción. Estos son por ejemplo la verdura de fibra dura tales como las zanahorias. La verdura delicada como las setas o germen se le añade más tarde.

#### **Así deberá de proceder:**

- Enjuague el cuenco Wok con aceite. Recomendamos aceite de cacahuete o de soja.
- Calentar ligeramente el aceite por debajo del punto que comienza a humear, a continuación comenzar con la fritura de movimiento.
- Corte el producto a cocinar en piezas de igual tamaño pero no demasiado pequeñas para que no se quemen.
- Vaya elaborando porciones pequeñas, de este modo no caerá toda la comida en el fondo caliente del Wok.
- Las comidas cocinadas pueden mantenerse caliente a llama muy pequeña. Limpie después de cada uso el cuenco Wok y restriéguele un poco de aceite. Esto evitará que se oxide.

## 8. Cuidado y limpieza



⚠ **¡Cuidado!** No limpiar el aparato con un limpiador de presión o de chorro de vapor.

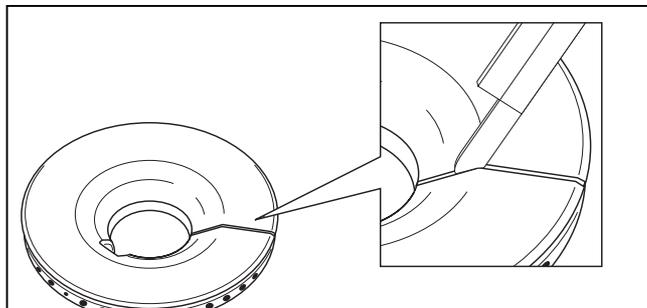
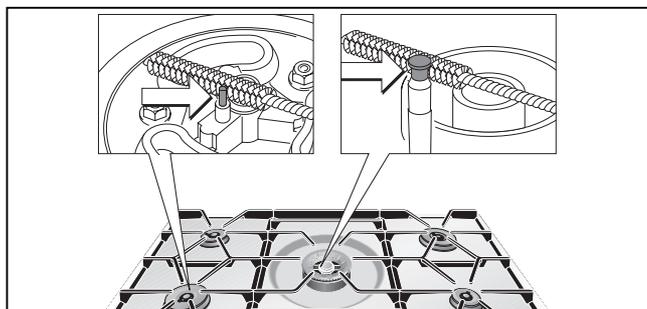
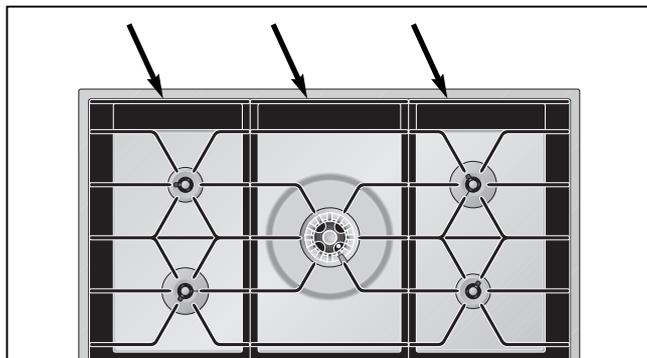
⚠ **¡Cuidado, peligro de quemaduras!** Espere que la encimera este templada antes de proceder a su limpieza. No encienda nunca la encimera durante la limpieza.

Antes de la primera puesta en servicio y después de cada uso deberá realizar una limpieza a fondo.

**¡Indicación!** El quemador (tapa de quemador, anillo de quemador y cabezal de quemador) modifican su color metálico durante su uso y se vuelven más oscuros. El cambio de color no influye su funcionalidad.

No utilice productos de limpieza inadecuados:

- productos abrasivos
- productos de pulimento a base de nitrógeno
- Ácido acético
- Spray para hornos
- limpiadores clorados
- estropajos u objetos que arañen



- Levante el portaollas con ambas manos uno a uno hacia arriba (con precaución - la encimera podría dañarse).
- Retire la tapa de quemador, anillos de quemador y cabezal de quemador.
- **¡Importante!** ¡Limpie primeramente las piezas del quemador en un estado frío!
- **¡Importante!** ¡No retirar la cubierta posterior a través de la entrada de aire (véase figura)!
- Blandear los puntos incrustados por quemaduras con un poco de agua y detergente. De esta forma se sueltan las suciedades persistentes. No utilice medios abrasivos y esponjas que rasquen.
- Utilice para la limpieza de la encimera sólo un poco de agua. Preste atención de que no penetre agua en las partes inferiores del quemador.
- Debido a la generación de calor se pueden producir ligeras coloraciones en la superficie del acero inoxidable. **No intente quitarlas mediante producto abrasivo, dañaría únicamente la superficie.** Distribuya uniformemente una capa ligera de producto de cuidado de acero inoxidable en la encimera. De esta forma obtendrá una superficie uniforme y su encimera tendrá un aspecto bonito durante tiempo prolongado.
- Mantenga los electrodos siempre limpios. Elimine las incrustaciones por quemadura. Limpie los electrodos con precaución con el cepillo adjunto. No girar o dañar los electrodos.
- Mantenga limpia la ranura de aire en el anillo quemador de los dos quemadores grandes. En su caso limpie la ranura con la herramienta adjunta (véase figura).  
**⚠ ¡Precaución, Peligro de lesiones!** La herramienta esta muy afilada.
- Seque las piezas del quemador.
- Al volverlas a montar deberá colocar el anillo del quemador y tapa de quemador sobre el quemador de modo que encastran los salientes en los huecos correspondientes.

- **¡Importante!** Ponga el aparato en funcionamiento sólo con las piezas secas. Las piezas de quemador húmedo producen problemas durante el encendido o bien disponer de una llama inestable.

**Después de un uso prolongado cambian de color los quemadores (tapa de quemador, anillo de quemador y cabeza de quemador) debido a la oxidación natural, adquiriendo una coloración oscura. Para eliminar dicha coloración proceda del modo siguiente:**

Prepare una solución en partes iguales de vinagre blanco con un máximo de un 8 % de ácido (vinagre de uso doméstico) y agua caliente.

Coloque las partes de los quemadores coloreados durante 10 min., como máximo en la solución y elimine las manchas persistentes con un paño o una esponja.

Lave las piezas del quemador a continuación con abundante agua y déjelos secar bien antes de volver a utilizarlos.

**¡Importante! Una solución demasiado concentrada o un contacto demasiado prolongado de las piezas del quemador con el vinagre, origina daños en la superficie!**

<b>Pieza / Material</b>	<b>Limpieza recomendada</b>	<b>¡Tener en cuenta!</b>
Manetas de mando	Limpiar con paño húmedo.	El paño no debe estar demasiado húmedo, podría penetrar agua en la parte posterior de la maneta de mando.
Portaollas (Esmaltado de fusión)	Retirar para su limpieza. Ablandar en el lavadero. Limpiar con cepillo y detergente de lavar.	No limpiar en el lavavajillas. En caso de suciedad fuertemente incrustada, deberá dejar ablandar en el lavadero. La utilización de productos de limpieza abrasivos, daña las superficies esmaltadas.

**Continuar con la página siguiente**

Pieza / Material	Limpieza recomendada	¡Tener en cuenta!
Tapa de quemador, anillo de quemador, cabezal de quemador (Latón)	Eliminar las suciedades gruesas utilizando un paño y detergente. Para restablecer el brillo metálico original deberá pulirlo con pulimento para latón.	No limpiar en el lavavajillas. Prestar atención de que las aperturas no estén obstruidas. Prestar atención de que no se pierdan las piezas pequeñas.
Cabezal de quemador WOK (Esmaltado de fusión)	Limpiar con cepillo y detergente de lavar.	No limpiar en el lavavajillas.
Electrodo	Limpiar con cepillo adjunto.	Un electrodo sucio puede producir fallos en el encendido o bien en el control de presencia de llama. El electrodo es muy delicado, por consiguiente límpielo con cuidado, evite girarlo o dañarlo. <b>¡Precaución!</b> No encender nunca la encimera durante la limpieza.
Encimera, marco de empotrar (acero inoxidable, cepillado)	Con agua caliente, detergente y un paño. Ablandar las suciedades incrustadas con un poco de solución jabonosa. Después de la limpieza deberá frotar la encimera con un paño hasta dejarla seca con el fin de que no se produzcan manchas de agua. Para suciedades intensas puede adquirir en su comercial especializado nuestro limpiador para acero inoxidable (Nº de pedido 310631). <b>¡Precaución!</b> A través de las piezas del quemador no debe penetrar líquidos en el interior del aparato.	Para evitar ralladuras deberá limpiar en la superficie cepillada siempre en dirección de cepillado. En la superficie se pueden producir manchas claras si al eliminar la suciedad generada, se elimina también la capa de oxidación producida. Los productos para el cuidado del acero inoxidable líquidos de uso comercial, deberá aplicarlos después de la limpieza uniformemente con una capa fina, con el fin de obtener de nuevo el color natural del acero inoxidable. Los restos de alimentos o de sal se han de eliminar de inmediato. <b>¡Importante!</b> Algunos productos de limpieza de acero inoxidable pueden rayar la superficie. Los productos de limpieza con cloro o con contenido en cloro producen corrosión en el acero inoxidable. Observar los ingredientes de los productos de limpieza.

## 9. Mantenimiento

---

**Antes de realizar cualquier reparación, deberá separar su aparato de la tensión de red y del suministro de gas.**

En caso de que se produzcan posibles anomalías de funcionamiento, compruebe primeramente si está correcto el suministro de gas y de la corriente eléctrica.

En caso de un fallo de corriente eléctrica no se podrá poner en funcionamiento su encimera de gas.

Si se produce un fallo de corriente mientras que se encuentra en funcionamiento la encimera de gas, se cortará automáticamente el suministro de gas. Una vez restablecido el suministro de corriente, el aparato permanece apagado. Suenan una señal. Gire la maneta de mando de nuevo a 0. A continuación puede poner de nuevo el aparato en funcionamiento como es habitual.

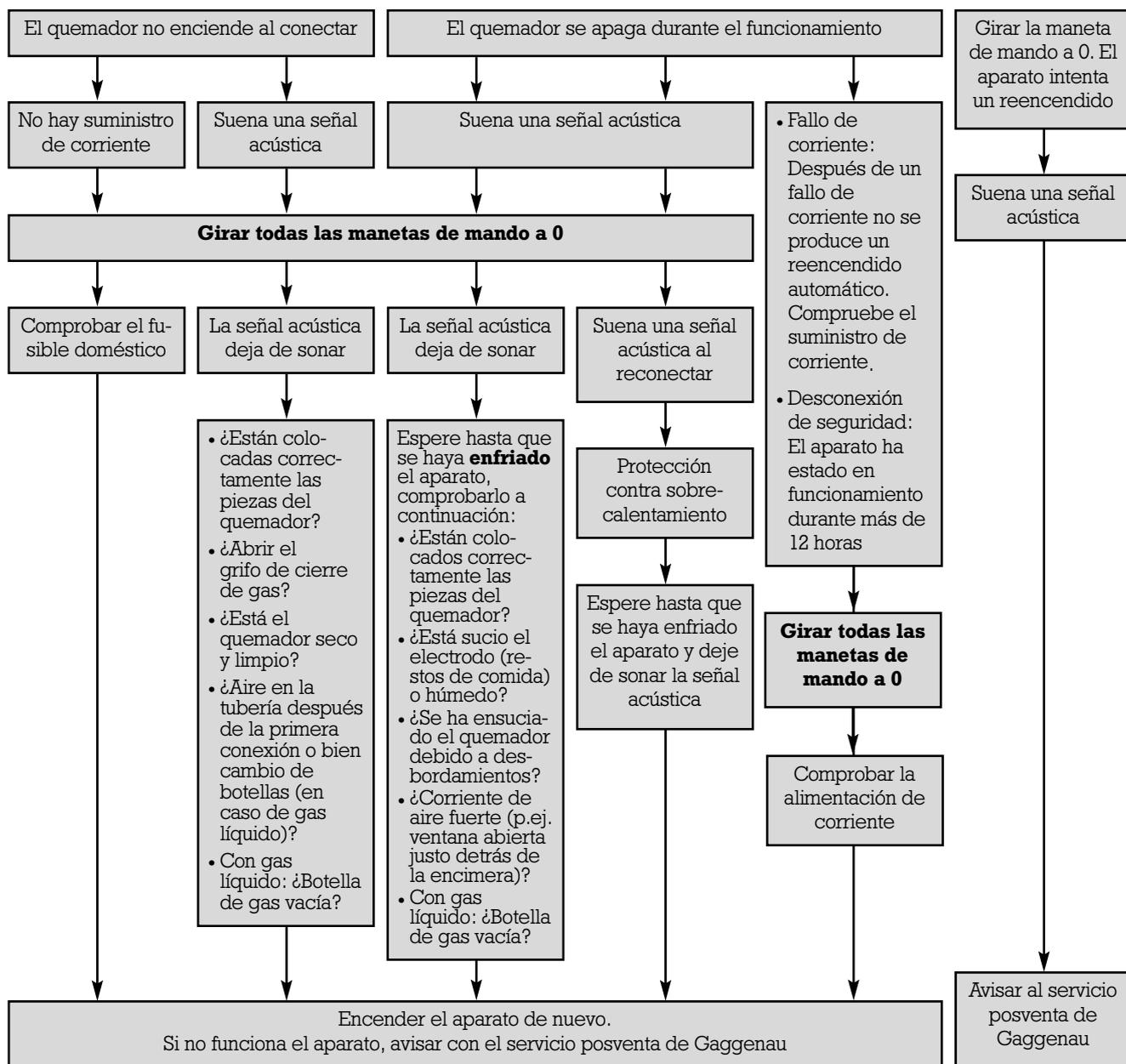
Compruebe en caso de un fallo de funcionamiento si puede solucionar usted mismo el problema conforme a la tabla de anomalías en la página 17. Si su aparato no funciona, deberá contactar con su comercial o con un servicio de asistencia técnica indicando el tipo de aparato (véase la placa de características).

Las reparaciones las han de llevar a cabo únicamente técnicos autorizados. De esta forma quedará garantizada la seguridad del aparato.

Tenga en cuenta que intervenciones indebidas cancelaran los derechos a la garantía.

Utilice sólo piezas de repuesto originales.

## 10. Solucionar las pequeñas anomalías uno mismo



## 11. Características técnicas / Tabla de toberas

### Características técnicas (gas)

#### Quemador de cocción:

**Quemador normal** Llama completa 2,0 kW  
Llama pequeña 0,165 kW

**Quemador potente** Llama completa 4,0 kW  
Llama pequeña 0,165 kW

**Quemador Wok** Llama completa 5,0 kW  
Llama pequeña 0,3 kW

**Potencia total** 17,0 kW

**Conexión de gas:** Tuerca de racor R 1/2" para ángulo con R 1/2" según DIN 1999 cónica/cilíndrica

### Características técnicas (eléctricas)

**Consumo nominal** 15 W

**Tensión** 220-240 V

**Frecuencia** 50-60 Hz

**¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!**

**Tabla de toberas quemador Wok**

Países	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
<b>Familia de gas</b>	Gas natural	Gas natural	But/Prop	But/Prop
<b>Tipo de gas</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Presión</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Tobera principal exterior</b>	1,55	1,70 B	1,00	0,87
<b>Tobera pequeña exterior</b>	0,73	0,81	0,51	0,45
<b>Tobera principal interior</b>	0,58	0,63	0,37	0,33
<b>Tobera pequeña interior</b>	0,45	0,51	0,31	0,25
<b>Reg. de aire exterior [mm]</b>	0	0	0	-2
<b>Reg. de aire interior [mm]</b>	*	*	*	*
<b>Salida total</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Consumo total</b>	1,70 m <sup>3</sup> /h	1,87 m <sup>3</sup> /h	1240 g/h	1240 g/h

\* abierto, fijo

**Tabla de toberas quemador normal**

<b>Países</b>	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
<b>Familia de gas</b>	Gas natural	Gas natural	But/Prop	But/Prop
<b>Tipo de gas</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Presión</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Tobera principal exterior</b>	0,98	1,05	0,64	0,57
<b>Tobera pequeña exterior</b>	0,48	0,51	0,29	0,26
<b>Tobera principal interior</b>	0,40	0,42	0,26	0,22
<b>Tobera pequeña interior</b>	0,36	0,40	0,22	0,21
<b>Reg. de aire exterior [mm]</b>	0	0	6 (max)	6 (max)
<b>Reg. de aire interior[mm]</b>	*	*	*	*
<b>Salida total</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Consumo total</b>	1,70 m <sup>3</sup> /h	1,87 m <sup>3</sup> /h	1240 g/h	1240 g/h

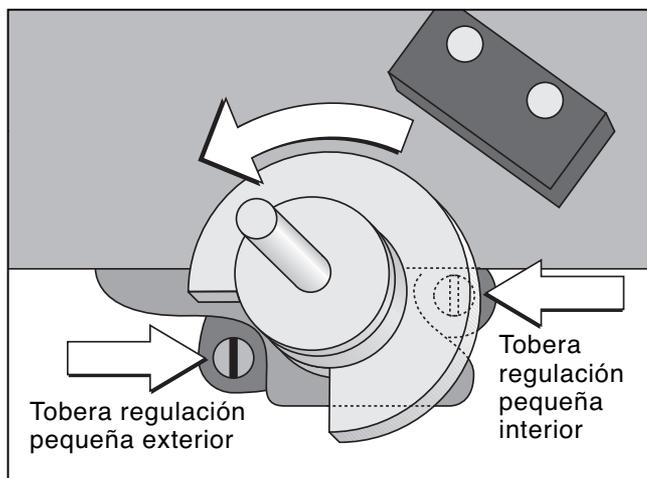
\* abierto, fijo

**Tabla de toberas quemador potente**

<b>Países</b>	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
<b>Familia de gas</b>	Gas natural	Gas natural	But/Prop	But/Prop
<b>Tipo de gas</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Presión</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Tobera principal exterior</b>	1,37	1,55	0,94	0,82
<b>Tobera pequeña exterior</b>	0,59	0,65	0,40	0,35
<b>Tobera principal interior</b>	0,40	0,42	0,26	0,22
<b>Tobera pequeña interior</b>	0,36	0,40	0,22	0,21
<b>Reg. de aire exterior [mm]</b>	0	0	2	-1
<b>Reg. de aire interior [mm]</b>	*	*	*	*
<b>Salida total</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Consumo total</b>	1,70 m <sup>3</sup> /h	1,87 m <sup>3</sup> /h	1240 g/h	1240 g/h

\* abierto, fijo

## 12. Cambio de toberas



**Para el ajuste de toberas véase la tabla página 18-20.**

### **Modificación a otro tipo de gas**

**El cambio a otro tipo de gas, sólo los podrá efectuar técnicos especialistas autorizado.**

Las toberas necesarias para cambiar a otro tipo de gas se pueden adquirir como conjunto de transformación. Por favor indique el tipo del aparato y la clase de gas deseada. El cambio de toberas se puede realizar con el aparato instalado.

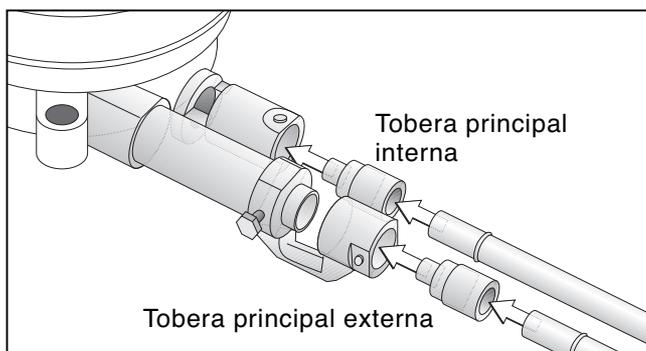
### **Carga con todos los tipos de gas**

La carga nominal con todos los tipos de gas y presiones está dada por el montaje de la tobera prevista para el gas seleccionado en graduación alta y baja (véase tabla de toberas).

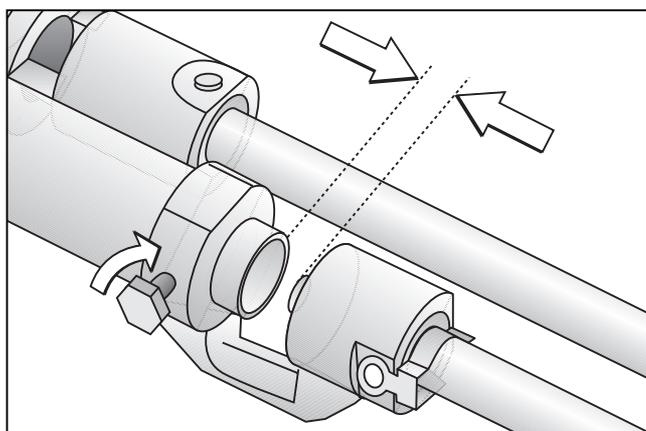
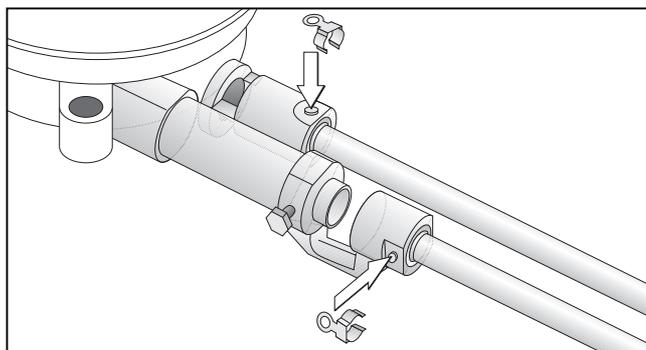
### **Cambio de la toberas de graduación pequeña**

- Dejar el aparato sin corriente y cerrar el suministro de gas!
- Retirar la rejilla para ollas, tapa de quemador, anillos de quemador y cabezales de quemador.
- Retirar las cubriciones de fundición de la parte posterior de la encimera: Primero los laterales y a continuación la parte central.
- Soltar las tuercas de fijación de la encimera (en cada quemador 3 tuercas SW7 y 2 Torx T20 en el quemador Wok) y retirar con cuidado la encimera hacia arriba.
- Soltar ambas chapas de cubrición, deslizarlas hacia el centro y retirarlas.
- Retirar los ejes entre las manetas de mando y los grifos de gas.
- Soltar y retirar la chapa de cubrición en los ejes del Grifo.
- Girar el eje del grifo con la parte de plástico hasta que quede el recorte por encima de la tobera correspondiente. Desenroscar la tobera y retirarla mediante un alicate pequeño.

- 
- Enroscar las toberas de graduación pequeña conforme a la tabla de toberas hasta el tope.  
**Importante!** Prestar atención de no dañar el anillo toroidal al insertarlas.
  - Montar los ejes y las chapas de cubrición en orden inverso.

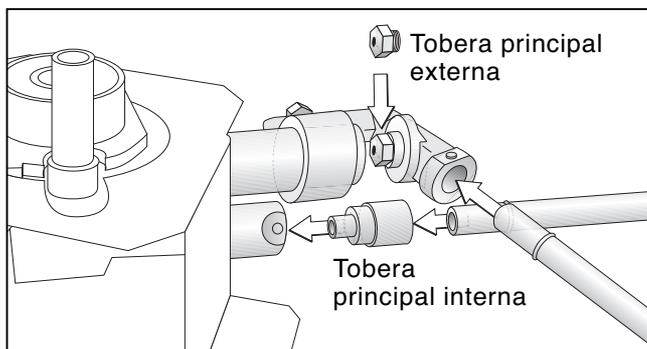


**Para el ajuste de toberas  
véase la tabla página 18-20.**

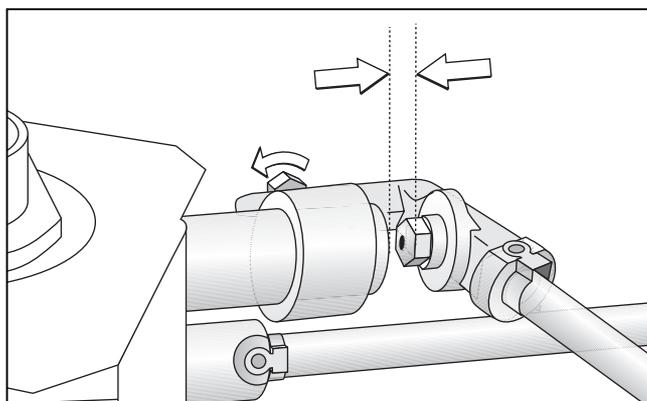
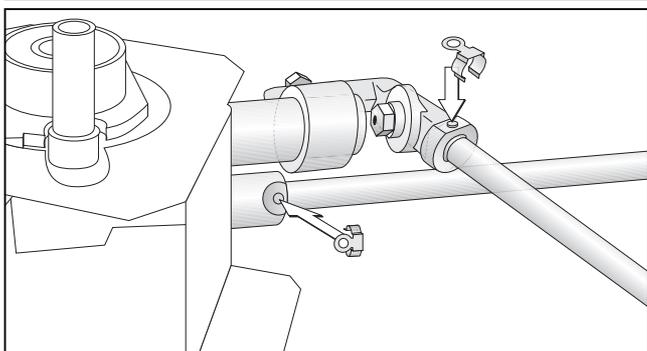


### **Cambio de las toberas principales de quemador normal y potente**

- Retirar el clip de seguridad en las tuberías del quemador. El electrodo puede permanecer conectado. Soltar el tornillo (Torx T20) y retirarlo de las líneas del quemador.
- Retirar las toberas manualmente de las tuberías del quemador, retirar el anillo toroidal.
- Comprobar si está conectado correctamente el anillo toroidal en las toberas nuevas. Deslizar las toberas sobre las tuberías del quemador. **¡Precaución!** No doblar las tuberías del quemador.
- Colocar el quemador sobre las tuberías del quemador. Insertar el clip de seguridad.
- Atornillar firmemente el quemador.
- Ajustar el casquillo de regulación de aire después de soltar el tornillo y ajustar a la medida correcta (véase tabla de toberas). Apretar de nuevo firmemente el tornillo.



**Para el ajuste de toberas véase la tabla página 18-20.**



## **Cambio de las toberas principales del quemador Wok**

- Soltar el quemador de la cubeta de la carcasa (Torx T20). Soltar el tornillo en el casquillo de regulación de aire. Deslizar el casquillo de regulación de aire completamente hacia dentro. Retirar el clip de seguridad en las tuberías del quemador. El electrodo puede permanecer conectado.
- Retirar las tuberías del quemador, retirar la tobera y el anillo toroidal para el quemador del círculo interno manualmente. Desenroscar el quemador del círculo exterior (SW 10).
- Comprobar si está conectado correctamente el anillo toroidal en las toberas principales nuevas del quemador del círculo interior. Deslizar las toberas sobre las tuberías del quemador. **¡Precaución!** No doblar las tuberías del quemador.
- Enroscar la tobera principal nueva para el quemador del círculo exterior hasta el tope.
- Colocar el quemador sobre las tuberías del quemador. Insertar el clip de seguridad.
- Atornillar el quemador sobre la bandeja de la carcasa.
- Ajustar el casquillo de regulación de aire después de soltar el tornillo y ajustar a la medida correcta (véase tabla de toberas). Apretar firmemente de nuevo el tornillo.
- Colocar la encimera y atornillar firme y uniformemente.

## **Comprobación de la función**

Las llamas estarán bien ajustadas si no se ven puntas amarillas, ni tampoco deben extinguirse al pasar rápidamente de regulación alta a baja.

Por favor no se olvide de pegar encima de la pegatina antigua, la pegatina nueva que se suministra conjuntamente con el nuevo juego de toberas, con el fin de documentar el cambio a otro tipo de gas.



**GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000271691 es 8801 EB