Bedienungs- und Montageanleitung

VG 441-110/110F
VG 441-210

Gas-Wok

GAGGENAU

VG 441-110/110F
VG 441-210

1. Wichtige Hinweise	**Seite 3-4**
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 4
2. Ausstattung	**Seite 5**
Ausstattung des Gerätes	Seite 5
Bedienknebel	Seite 5
Brennerteile	Seite 5
3. Funktionsweise	**Seite 6**
4. Bedienung	**Seite 7**
5. Einstelltabelle	**Seite 8**
6. Tipps zum Kochgeschirr	**Seite 9**
7. Tipps zum Wok	**Seite 10**
8. Reinigung und Pflege	**Seite 11-12**
9. Wartung	**Seite 13**
10. Anzeigemöglichkeiten	**Seite 14**
11. Technische Daten / Düsentabelle	**Seite 15-16**
12. Montageanleitung	**Seite 17-23**
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 17
Hinweise zum Geräteanschluss	Seite 18
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 19
Einbau des Schaltpults	Seite 20
Einbau der Kochmulde	Seite 21
Düsenwechsel	Seite 22-23

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

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

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!

⚠ 1. Wichtige Hinweise

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.

Das Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betreiben.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb!

Das Gerät darf nur mit aufgesetztem Kochgeschirr in Betrieb genommen werden. Achten Sie darauf, dass alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.

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!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller gültigen Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen sowie der lokalen Bauverordnungsvorschriften eingebaut und angeschlossen werden.

Drehen Sie den Bedienknebel auf 0, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantiegründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

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

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

⚠ Wichtige Hinweise

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 20 m³ und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

Die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite dürfen nicht verdeckt werden.

Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr. 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 Brätern, Pfannen oder Grillsteinen, die gleichzeitig von beiden Brennern beheizt werden, ist nicht zulässig, da der dadurch entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,
- wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Töpfe mit einem Durchmesser unter **160 mm** bzw. über **320 mm** sollten nicht verwendet werden. Wenn Sie große Töpfe verwenden, sollten Sie darauf achten, dass zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von **50 mm** eingehalten wird.

Verwenden Sie keine Kochgefäße, die über die Ränder der Gaskochmulde hinausragen.

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!**

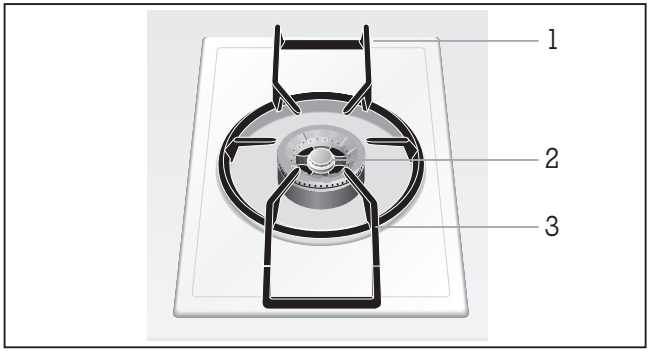
Bei **Stromausfall** können Sie das Gerät nicht benützen.

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

Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb nehmen! Die Geräteabdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes schließen. Die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche verwenden. Wischen Sie eventuell Verschüttetes auf, bevor Sie die Geräteabdeckung öffnen.

2. Ausstattung

Ausstattung des Gerätes

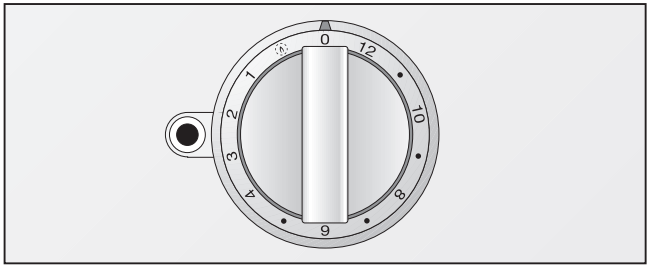


1 Lüftungsschlitze

2 Starkbrenner (Wok): 5 kW (VG 441-110/110F)
6 kW (VG 441-210)

3 Topfträger

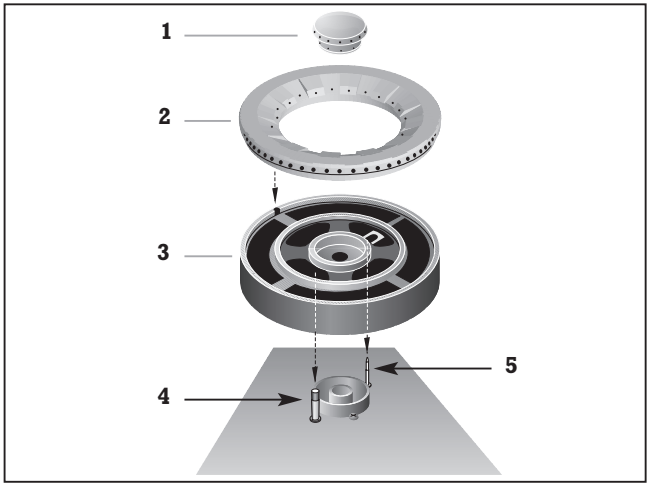
Bedienknebel



Simmerstufe

Kochstufen 1 - 12

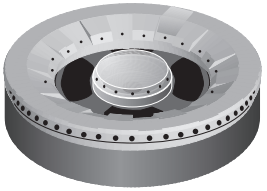
Brennerteile



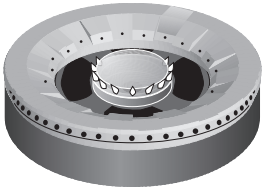
1 Brennerdeckel
2 Brennerring
3 Brennerkopf
4 Elektrode für automatische Zündung
5 Thermofühler für Flammenerkennung und Flammenüberwachung

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:
VV 400-000 Verbindungsleiste
VD 400-000 Geräteabdeckung (beim Schließen der Abdeckung muss der Rost abgenommen werden)

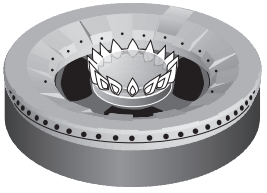
3. Funktionsweise



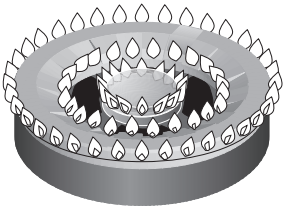
0 - Aus



Simmerstufe



1 - 3



4 - 12

Das Gerät ist mit Einhandbedienung, Flammenerkennung und automatischer Wiederzündung ausgestattet. Beim Drehen des Bedienknebels wird die Zündung betätigt.

Falls die Flamme im Betrieb ausgeht, zündet das Gerät diese Kochstelle wieder automatisch.

Bei einer Störung schließt das Gerät zu Ihrer Sicherheit die Gaszufuhr, das Ausströmen von unverbranntem Gas wird verhindert.

Die Gesamt-Nennwärmebelastung beträgt:
Erdgas (VG 441-210)
6,0 kW bezogen auf H_S* (Brennwert)
5,4 kW bezogen auf H_i (Heizwert)

Butan/Propan (VG441-110/110F)
5,0 kW bezogen auf H_S* (Brennwert)
4,5 kW bezogen auf H_i (Heizwert)

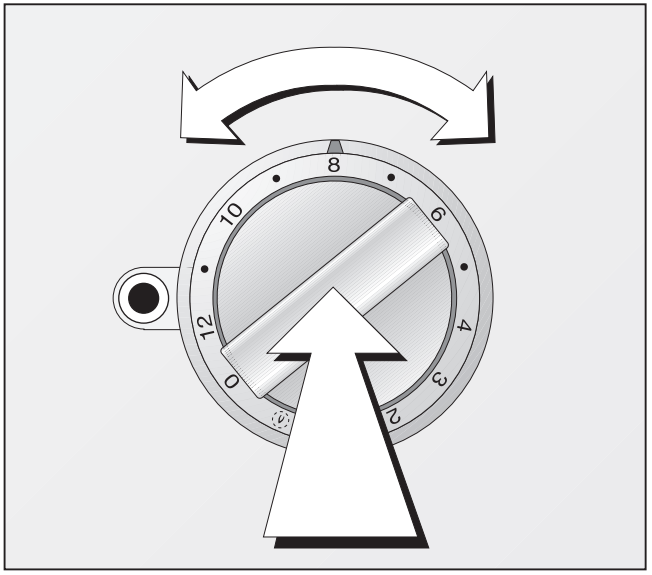
Die angegebene Nennbelastung ist durch den Einbau der Festdüsen vorgegeben.

Die Umstellung der Gas-Kochmulde auf eine andere Gasart erfolgt durch Düsenwechsel der Hauptdüse (siehe Düsentabelle S. 15-16).

Simmerstufe
Auf der Simmerstufe schaltet der Brenner die Gasflamme an und aus. So können Sie z. B. Schokolade schmelzen oder empfindliche Soßen erwärmen.
Die Länge des An- bzw. Ausschaltens beträgt circa 30 Sekunden.

4. Bedienung

Die Kochstelle darf nur gezündet werden, wenn alle Brennerteile trocken sind und korrekt aufgesetzt sind. Ansonsten können Funktionsstörungen auftreten bzw. das Gerät kann abschalten.

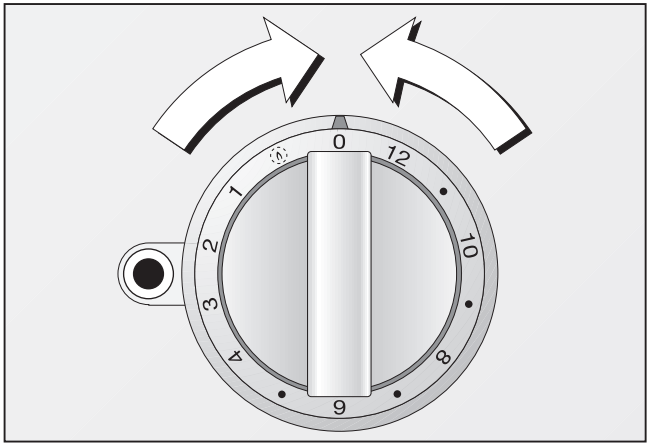


Einschalten

- Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf oder eine Pfanne auf die entsprechende Kochstelle.
- Drücken Sie den Bedienknebel ein und drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position. Der Brenner zündet automatisch.
- Beim Einschalten der Gaskochmulde öffnet die Elektronik die Gaszufuhr, dadurch entsteht ein kurzes Geräusch. Auch beim Ändern der Leistungseinstellung entsteht ein Geräusch. Das ist normal.

Sollte die Flamme im Betrieb erlöschen (z. B. durch Luftzug) zündet des Gerät automatisch diesen Brenner erneut.

Sollte die Wiederzündung innerhalb 10 Sekunden erfolglos sein (z. B. Verschmutzung des Brenners durch Übergekochtes), so schaltet das Gerät die Gaszufuhr ab. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und prüfen Sie dann, ob alle Brennerteile richtig aufgelegt sind. Prüfen Sie, ob der Brenner, der Thermofühler oder die Elektrode verschmutzt sind.



Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag auf die Position 0. Die Geräteelektronik schließt die Gaszufuhr.

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es länger in Betrieb war. Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung (Stufe 12 = 1 Stunde, Stufe 1 = 4 Stunden).

Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

5. Einstelltabelle

Einstell-bereich	Garverfahren	Beispiele
12	Erhitzen Blanchieren	Wasser, klare Suppen Gemüse
10 - 12	Anbraten Braten bei hohen Temperaturen Braten mit Wokpfanne	Fleisch Fleisch, Kartoffeln Fleisch, Gemüse
10	Frittieren	Pommes Frites, Gebäck
5 – 8	Fortkochen mit geöffnetem Deckel Braten bei mittleren Temperaturen	Flüssigkeiten, Teigwaren Geflügel, Fisch
4 – 5	Backen	Mehlspeisen
4	Braten bei niedrigen Temperaturen	Bratwurst, Zwiebeln, Eierspeisen
3 – 4	Garziehen mit geöffnetem Deckel Erwärmen Auftauen Schmoren Dünsten	Knödel, Klöße, Brühwürste Gemüse, Suppen, Eintöpfe Tiefkühlkost Rouladen, Braten Gemüse
2 – 4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel	Suppen, Gemüse
Simmerstufe - 1	Quellen	Reis, Milchreis, Getreide
Simmerstufe	Schmelzen Warmhalten	Schokolade, Butter

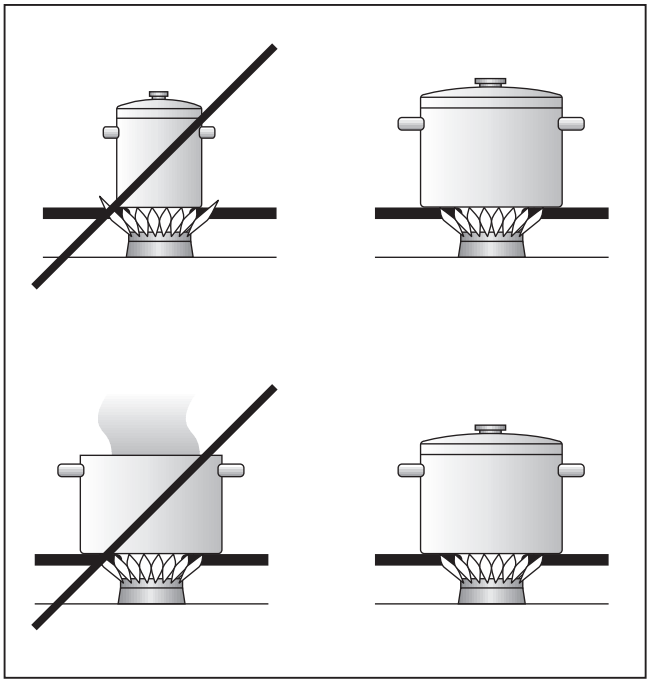
Schalten Sie auf Vollbrand um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Schalten Sie anschließend auf eine kleinere Flammenstellung zurück.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzt sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

6. Tipps zum Kochgeschirr

VG 441	**empfohlene Topfgröße**	**Mindest-topfgröße**
Starkbrenner (Wok)	240 - 320 mm	160 mm



Töpfe mit einem Durchmesser unter **160 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 **50 mm** eingehalten wird.

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. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hitzestabilen Griffen.

Verwenden Sie Kochtöpfe 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.

Stellen Sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung das Kochgeschirr zentriert über den Brenner, die Flamme sollte durch den Topfboden abgedeckt sein.

Platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es sicher und waagrecht auf dem Rost steht. Drehen Sie den Pfannenstiel zur Seite, er sollte nicht nach vorne überstehen.

Legen Sie einen passenden Deckel auf das Kochgeschirr, so wird die Ankochzeit verkürzt. Bei Kochgeschirr mit Glasdeckel kann man den Garprozess beobachten, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.

7. Tipps zum Wok

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.

– Achten Sie darauf, dass der Wok mit abgerundetem Boden beim Kochen sicher auf dem Topfträger steht.

– 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 mit langem Stiel.

– 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.

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.

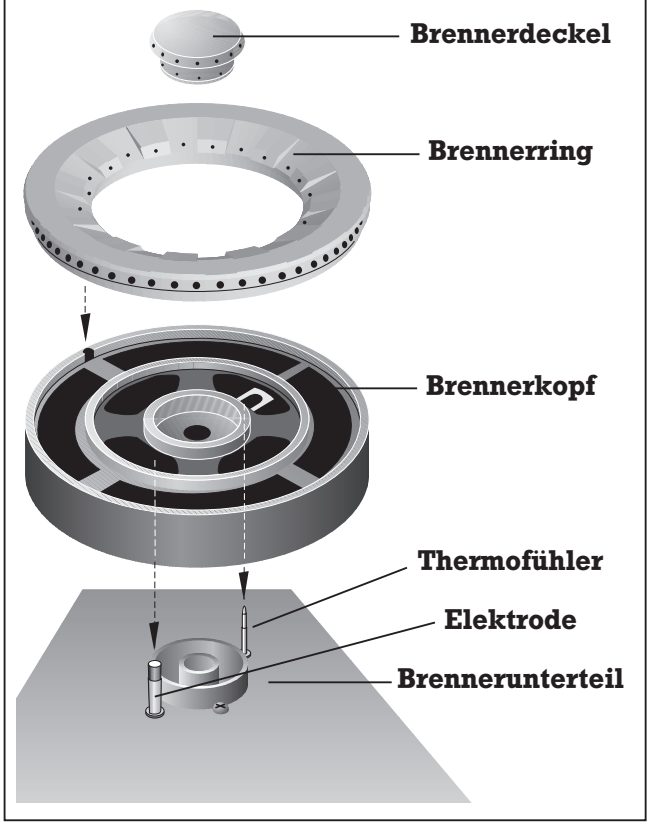
– Schneiden Sie das Gargut in gleichmäßig große, jedoch nicht zu kleine Stücke, damit sie nicht zu schnell anbrennen.

– Arbeiten Sie bei größeren Mengen lieber portionsweise, sonst gelangt nicht alles gleich an den heißen Wokboden.

– Fertige Gerichte können auf kleinster Flamme warmgehalten werden.

8. Reinigung und Pflege

Brenneraufbau Wok-Brenner



Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochmulde handwarm abgekühlt ist. Schalten Sie niemals die Kochmulde während des Reinigens an.

Halten Sie die **Lüftungsschlitze** an der Geräterückseite sauber. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden.

Der Brenner (Brennerdeckel und Brennerring) verändert während des Gebrauchs seine helle metallische Farbe und wird dunkler. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen. Führen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch.
Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel (z. B. Backofenspray) und keine Nitropoliermittel zum Reinigen! Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.
Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist!

- Heben Sie zuerst den **Topfträger** mit beiden Händen nach oben ab (Vorsicht – die Mulde kann verkratzt werden).
- Entfernen Sie **Brennerdeckel, Brennerring** und **Brennerkopf**.
- **Wichtig!** Reinigen Sie die Brennerteile erst im kalten Zustand!
- Lassen Sie **eingebrannte Stellen** mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme.
- Verwenden Sie nur wenig Wasser zum Reinigen der Mulde. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brenner Unterteile eindringt.
- 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. So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.
- Trocknen Sie die Brennerteile ab. Das Gerät darf nur mit trockenen Teilen in Betrieb genommen werden. Feuchte Brennerteile führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.
- Beim Zusammenbau Brennerring und Brennerkopf so auf den Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten.

Teil / Material	Empfohlene Reinigung	Bitte beachten!
Topfträger (Guss, emailliert)	Zum Reinigen abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen. Bei stark eingebrannten Verschmutzungen in Spülbecken einweichen lassen. Die Verwendung scheuernder Reiniger beschädigt die emaillierte Oberfläche.
Brennerdeckel, Brennerring (Messing)	Grobe Verschmutzungen mit feuchtem Tuch und Spülmittel entfernen. Um den ursprünglichen, metallischen Glanz wieder zu bekommen mit Messingpolitur polieren.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen. Darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind.
Brennerkopf (Guss, emailliert)	Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen.
Mulde (Edelstahl, kugelgestrahlt bzw. gebürstet)	Mit heißem Wasser, Spülmittel und Tuch. Eingebrannte Verschmutzungen mit wenig Spülmittellauge einweichen. Nach dem Reinigen die Mulde mit einem weichen Tuch sofort trockenreiben, damit sich keine Wasserflecken bilden. Für starke Verschmutzung können Sie bei Ihrem Fachhändler unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnr. 310631) erwerben. **Vorsicht:** Es darf keine Flüssigkeit durch die Brennerunterteile in das Geräteinnere gelangen.	Um Kratzer zu vermeiden sollten Sie auf der gebürsteten Innenfläche immer in Bürstrichtung wischen. Helle Flecken können auf der Oberfläche entstehen, wenn durch die entfernte Verschmutzung auch die natürlich entstandene Oxidationsschicht entfernt wird. Handelsübliches flüssiges Edelstahlpflegemittel nach der Reinigung gleichmäßig dünn auf die ganze Mulde auftragen, um so wieder die natürliche Edelstahlfarbe zu bekommen. Lebensmittelrückstände oder Salz auf dem Edelstahl sofort entfernen. **Wichtig:** Manche Edelstahlreiniger können die Oberfläche verkratzen. Chlor oder chlorhaltige Reiniger führen zu Korrosion bei Edelstahl. Inhaltsstoffe der Reiniger beachten.
Bedienknebel	Mit feuchtem Tuch abwischen.	Tuch darf nicht zu nass sein, Wasser kann hinter Bedienknebel eindringen.

9. Wartung

Nach längerem Gebrauch verfärben sich die Brenner (Brennerdeckel, Brennerring und Brennerkopf) durch natürliche Oxidation dunkel. Gehen Sie wie folgt vor, um diese Verfärbung zu entfernen:

Bereiten Sie eine Lösung aus gleichen Teilen weißem Essig mit höchstens 8 % Säure (haushaltsüblicher Essig) und warmem Wasser.

Legen sie die verfärbten Brennerteile für höchstens 10 min in der Lösung ein und entfernen Sie hartnäckigere Flecken mit einem Tuch oder Schwamm.

Spülen Sie die Brennerteile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vor der nächsten Verwendung gut trocknen.

Wichtig: Zu stark konzentrierte Lösung oder zu langer Kontakt der Brennerteile mit Essig beschädigt die Oberfläche!

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung und der Gasversorgung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie, ob die Gas- und Stromversorgung in Ordnung ist.

Bei einem Stromausfall kann die Gaskochmulde nicht in Betrieb genommen werden.

Wenn ein Stromausfall eintritt, während die Gaskochmulde in Betrieb ist, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.
Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, bleibt das Gerät abgeschaltet. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Prüfen Sie bei einer Funktionsstörung zuerst anhand der Störungstabelle auf Seite 14, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Kundendienst und geben Sie den Gerätetyp an (siehe 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.

10. Anzeigemöglichkeiten

Leuchtring hinter Bedienknebel		**Bedeutung**	**Ursache / Abhilfe**
○	Aus	Gerät AUS	
●	konstantes Leuchten	Gerät EIN	Normalbetrieb
✸	langsames Blinken	Restwärmeanzeige	Das Gerät ist zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden.
✸	schnelles Blinken	Sicherheitsabschaltung	Bedienknebel auf 0 drehen und wieder neu einschalten.
		oder	
		Zündfehler	Bedienknebel auf 0 drehen und prüfen: • Brennerteile richtig aufgelegt • Brenner sauber
✸	schnelles Blinken	Elektronikfehler	Bedienknebel auf 0 drehen. Gerät einige Minuten vom Netz trennen. Falls das Blinken beim Wiederanschließen bleibt, Kundendienst rufen.
○	Leuchtring ist aus, obwohl Gerät eingeschaltet ist, keine Funktion am Gerät	Montagefehler	Verbindungskabel zwischen Schaltpult und Gerät ist nicht korrekt eingesteckt. Korrekten Sitz desVerbindungskabels überprüfen.

Hinweis:

Bei jedem Netzeinschalten oder nach Stromausfall entsteht ein Geräusch, da die Gasventile initialisiert werden.

Beim Einschalten der Gaskochmulde öffnet die Elektronik die Gaszufuhr, dadurch entsteht ein kurzes Geräusch. Auch beim Ändern der Leistungseinstellung entsteht ein Geräusch.
Das ist normal.

11. Technische Daten / Düsentabelle

Technische Daten / Gas (VG 441-210)

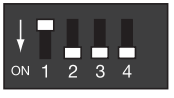
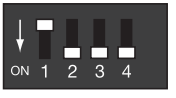
Brenner:	Vollbrand (Erdgas)	6 kW
	Kleinbrand	0,3 kW
	Simmerstufe	0,15 kW

Gasanschluss: Überwurfmutter R 1/2'' für Winkel mit R 1/2'' nach DIN 1999 konisch zylindrisch

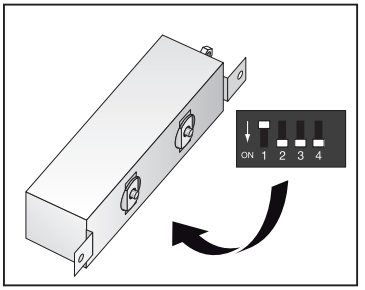
Technische Daten / Elektro

Nennaufnahme	15 W
Spannung	220-240 V
Frequenz	50-60 Hz

Technische Änderungen vorbehalten.

Düsentabelle Wokbrenner - VG 441-210		
Länder	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas
Gasart	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)
Druck	20/25 mbar	20 mbar
Hauptdüse Außen	1,73	1,85 A
Hauptdüse Innen	0,58	0,63
Kodierschalter (DIP) an Schaltpult		
Luftmischh. Außen [mm]	0	0
Luftmischh. Innen [mm]	*	*
Gesamtleistung	6 kW	6 kW
Gesamtverbrauch	0,60 m^3/h	0,66 m^3/h

* offen, nicht einstellbar



Kodierschalter (DIP) an Schaltpult

Technische Daten / Gas (VG 441-110/110F)

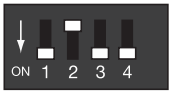
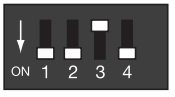
Brenner:	Vollbrand (Butan/Propan)	5 kW
	Kleinbrand	0,3 kW
	Simmerstufe	0,15 kW

Gasanschluss: Überwurfmutter R 1/2'' für Winkel mit R 1/2'' nach DIN 1999 konisch zylindrisch

Technische Daten / Elektro

Nennaufnahme	15 W
Spannung	220-240 V
Frequenz	50-60 Hz

Technische Änderungen vorbehalten.

Düsentabelle Wokbrenner - VG 441-110/110F		
Länder	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gasfamilie	But/Prop	But/Prop
Gasart	3 + (G30/31)	(G30/31)
Druck	28-30/37 mbar	50 mbar
Hauptdüse Außen	1,00	0,87
Hauptdüse Innen	0,37	0,33
Kodierschalter (DIP) an Schaltpult		
Luftmischh. Außen [mm]	0	–2
Luftmischh. Innen [mm]	*	*
Gesamtleistung	5 kW	5 kW
Gesamtverbrauch	360 g/h	360 g/h

* offen, nicht einstellbar

12. Montageanleitung

Wichtige Hinweise zum Einbau

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 können.

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

Hinweis: Der Betrieb neben einer Muldenlüftung VL 430/431 ist nicht zulässig.

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.

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 **100 mm** eingehalten werden.

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

Der Einbau unter einem Hängeschrank ist nicht gestattet. Bei Einbau unter einer Dunstabzugshaube ist ein Mindestabstand von **650 mm** von der Oberkante Topfträger bis zur Unterkante der Abzugshaube einzuhalten. Bei Kombination mehrerer Gasgeräte kann ein entsprechend größerer Abstand zur Abzugshaube nötig sein. Beachten Sie die Montagehinweise der Abzugshaube. Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein, der Mindestabstand zwischen Mulde und Wandabschlussleiste beträgt **35 mm**.

Der Einbau und der Anschluss der Gas-Kochmulde muss von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur unter Beachtung aller gültigen Vorschriften vorgenommen werden.

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.

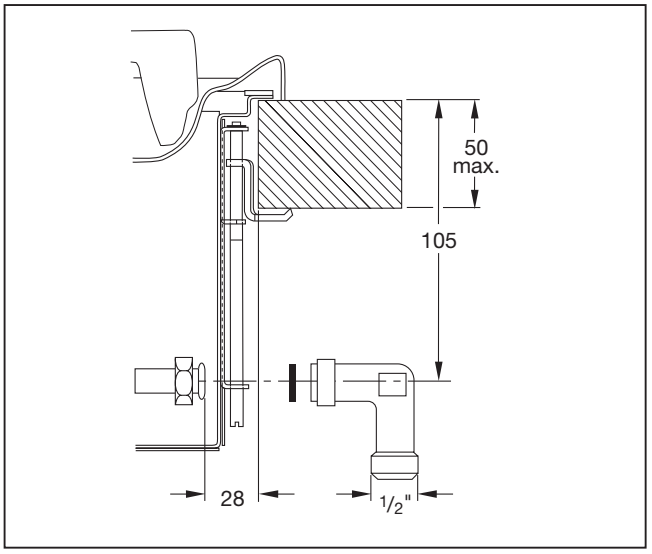
In der Schweiz sind bei der Aufstellung und Installation folgende Vorschriften zu beachten:
- SVGW-Gasleitsätze G1 (2002)
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

sowie die Aufstellungsbedingungen des Herstellers.

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.

Technische Änderungen vorbehalten.

Hinweise zum Geräteanschluss



Gasanschluss
Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass der Absperrhahn zugänglich ist und gegebenenfalls nach Öffnen der Möbeltür sichtbar wird.
Das Gerät ist mit einem der beiliegenden Anschlusswinkel R 1/2“ (geräteseitig) mit der zugehörigen Dichtung an eine feste Anschlussleitung oder einem typgerechten Gas-Sicherheitsschlauch nach DIN 3383 Teil 1 anzuschließen.
Besteht der Gas-Sicherheitsschlauch nur teilweise aus Metall, so darf die Umgebungstemperatur 70 °K nicht überschritten werden. Bei einem Gas-Sicherheitsschlauch, 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.

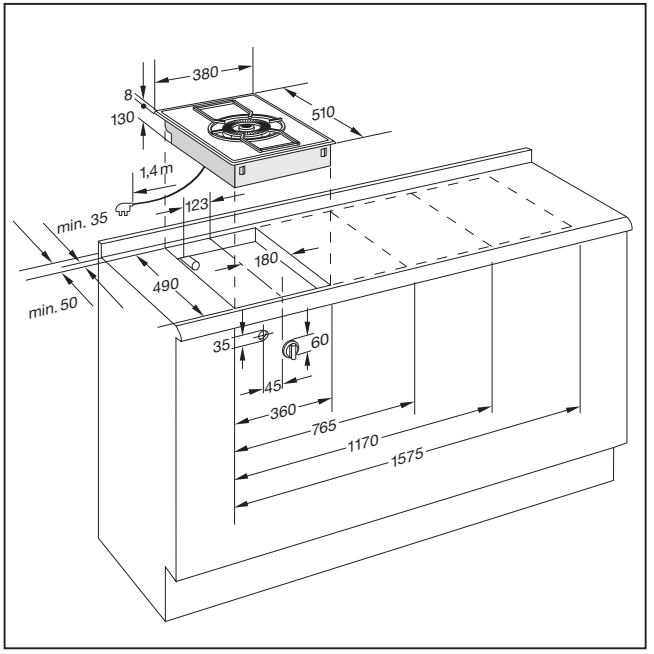
Wenn durch den Einbau der Gas-Kochmulde das Gerät nicht durch das Ziehen des Steckers aus der Steckdose allpolig vom Netz getrennt werden kann, so ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen. Beim Herstellen der Anschlüsse ist darauf zu achten, dass die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

Drehen Sie den Bedienknebel auf 0, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

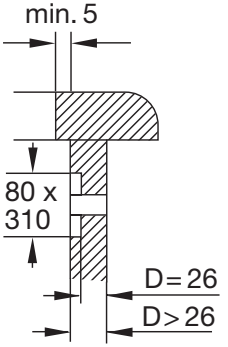
Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 V2V2 3G 0,75 entsprechen oder entsprechend temperaturbeständig sein (mind. 90 °C).
Das Netzanschlusskabel darf nur über einen autorisierten Fachmann bezogen und angeschlossen werden.

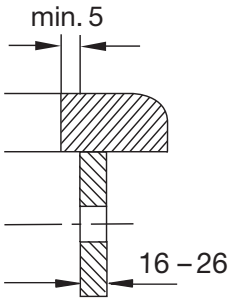
Angaben auf dem Typenschild beachten, Schutzleiter anschließen. Das Anschlusskabel an das Netz anschließen.

Vorbereiten des Einbaumöbels

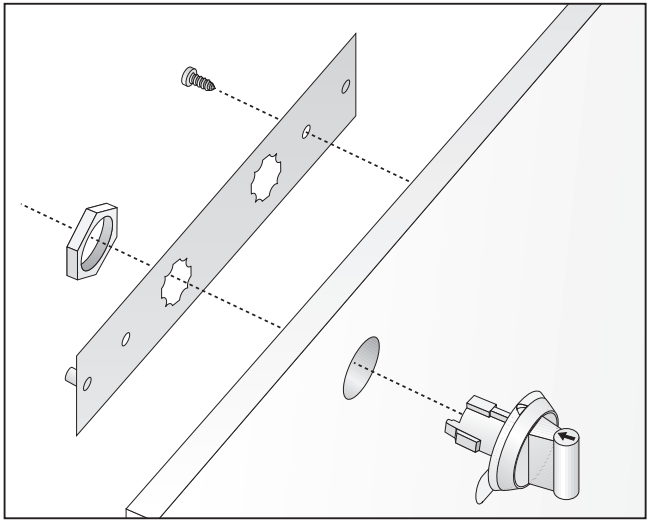


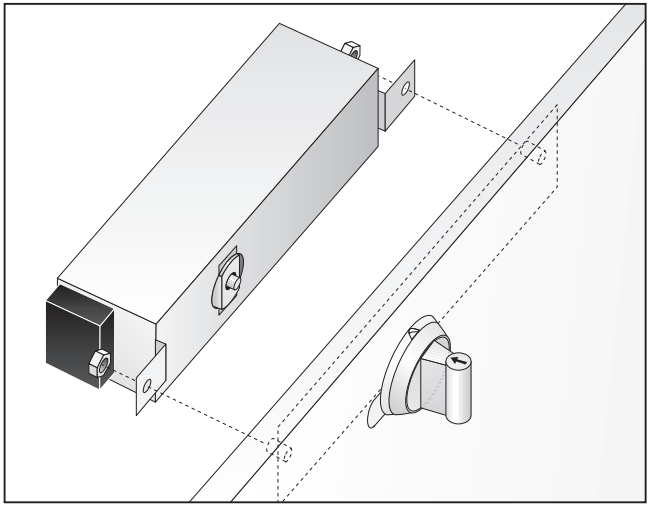
- Den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen. Die Einbauskizze enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.
- Gemäß Abbildung die Bohrung Ø 35 mm für die Befestigung des Bedienknebels in der Frontseite des Unterschrankes herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß 80 x 310 mm soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.





Einbau des Schaltpults

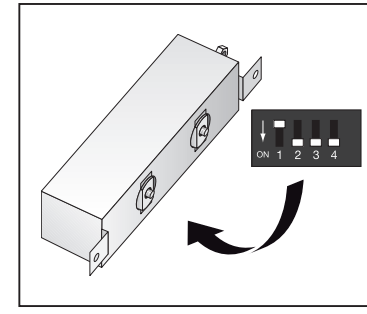




Hinweis:
Dieses Gerät darf nur mit dem Schaltpult gleicher Typenbezeichnung zusammen eingebaut werden.

Vor dem Anschluss des Gerätes die Stromzufuhr an der Haushaltssicherung abschalten!

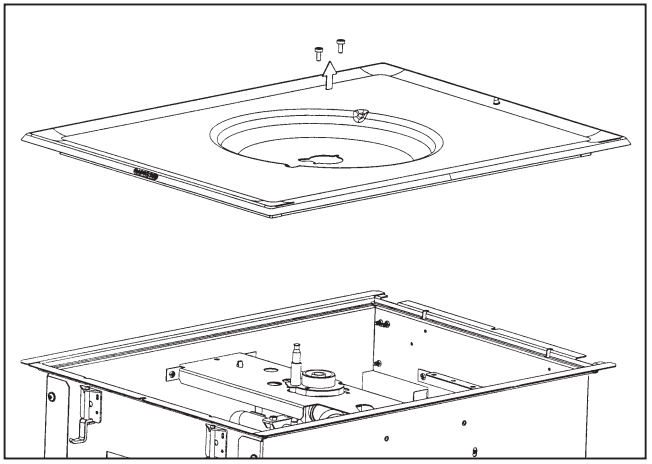
- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an dem Bedienknebel entfernen und die Schutzfolie hinter dem Leuchtring abziehen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknebel von vorne in die Bohrung stecken, von hinten mit der Mutter festschrauben. Halteblech zusätzlich mit beiliegender Holzschraube gegen Verdrehen sichern.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

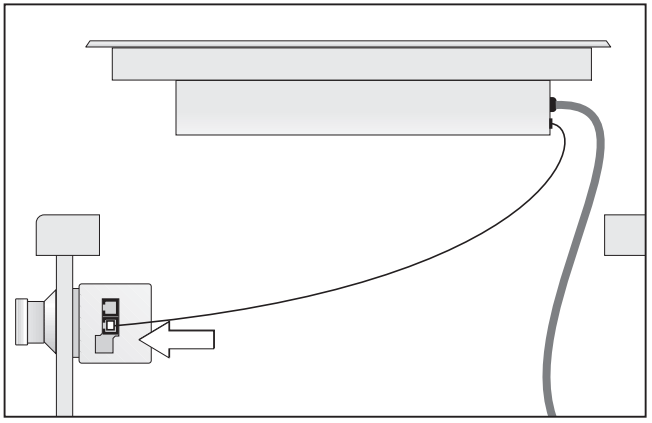


Bei Umstellung auf eine andere Gasart

VOR Einbau des Schaltpults:
Die Einstelldüsen erfolgt über den Kodierschalter (DIP) an der Unterseite des Schaltpults (siehe S. 15 - 16).

Einbau der Kochmulde





Bitte beachten: Falls das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt wird, den Düsenwechsel vor dem Einbau durchführen (siehe S. 22-23).

- Befestigungsmuttern der Mulde lösen und Mulde vorsichtig nach oben abnehmen.

Hinweis: Wenn eine flexible Anschlussleitung verwendet wird, kann der Anschluss vor dem Einsetzen der Mulde in die Arbeitsplatte erfolgen.

- Muldenspanner zur Seite drehen. Die Kochmulde mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten. **Hinweis:** Die Kochfläche darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und die Muldenspanner von oben festziehen. Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.
- Verbindungskabel am Schaltpult fest einstecken (Stecker muß einrasten). **Hinweis:** Das Verbindungskabel nur mit dem dazugehörigen Schaltpult verbinden.
- Das Gerät an die Gasleitung anschließen.
- Die Gasdichtheit des Anschlusses überprüfen.

Hinweis: Bei jedem Netzeinschalten oder nach Stromausfall entsteht ein Geräusch, da die Gasventile initialisiert werden.

Düsenwechsel

Umstellung auf eine andere Gasart

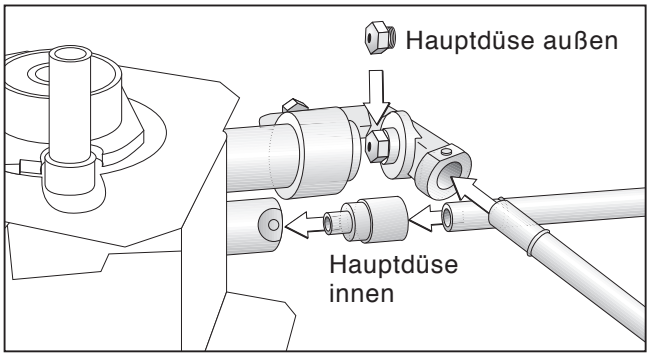
Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur vom autorisierten Gaggenau Kundendienst durchgeführt werden.

Die für die einzustellende Gasart erforderlichen Düsen sind als Umbausatz erhältlich. Bitte geben Sie den Gerätetyp und die gewünschte Gasart an. Der Düsenwechsel kann bei eingebautem Gerät durchgeführt werden.

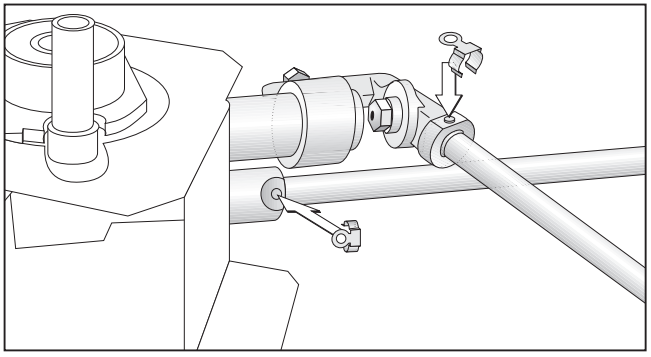
Belastung bei allen Gasen
Die Nennbelastung wird bei allen Gasarten und Drücken durch den Einbau der für die gewünschte Gasart vorgesehenen Düse in Großstellung erzielt.

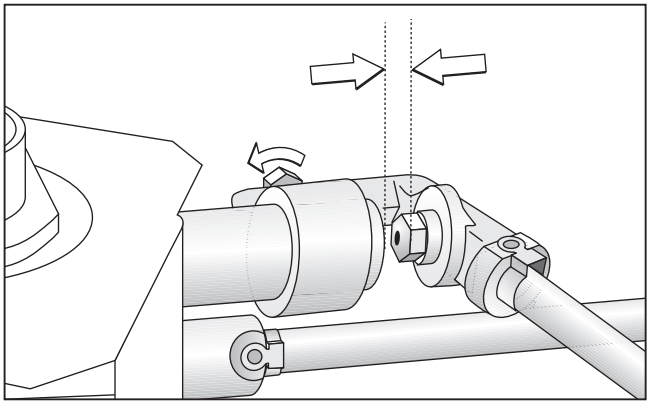
Die Einstellung der Kleinstelldüsen erfolgt über den DIP-Schalter an der Unterseite des Schaltpults.

Die jeweilige Einstellung finden Sie in der Düsentabelle auf S. 15-16.



Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 15-16.





Wechsel der Hauptdüsen Wokbrenner

- Brenner von Gehäusewanne losschrauben (Torx T20). Schraube an Luftregulierhülse lösen. Luftregulierhülse ganz einschieben. Sicherungsclips an den Brennerleitungen abziehen. Die Elektrode kann angeschlossen bleiben.
- Brenner von Brennerleitungen abziehen, Düse und O-Ring für Innenkreisbrenner von Hand abziehen. Düse für Außenkreisbrenner herausschrauben (SW10).
- Prüfen Sie, dass in der neuen Hauptdüse für den Innenkreisbrenner der O-Ring korrekt eingesetzt ist. Düse auf Brennerleitung aufschieben. **Vorsicht:** Die Brennerleitungen nicht verbiegen.
- Die neue Hauptdüse für den Außenkreisbrenner bis zum Anschlag einschrauben.
- Brenner auf Brennerleitungen aufstecken. Sicherungsclips aufstecken.
- Brenner an Gehäusewanne festschrauben.
- Luftregulierhülse nach Lockern der Schraube auf das korrekte Maß einstellen (siehe Düsentabelle). Schraube wieder festdrehen.
- Mulde aufsetzen und gleichmäßig festschrauben.

Prüfen der Funktion

Die Flammen sind richtig eingestellt, wenn keine gelben Spitzen sichtbar sind und beim schnellen Umschalten von Groß- auf Kleinstellung die Flammen nicht erlöschen.

Bitte vergessen Sie nicht, den alten Aufkleber am Gasanschluss mit dem im Lieferumfang des Düsensatzes beigefügten neuen Aufkleber zu überkleben, um die Umstellung auf eine andere Gasart zu dokumentieren.

9000467380 de 910624 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