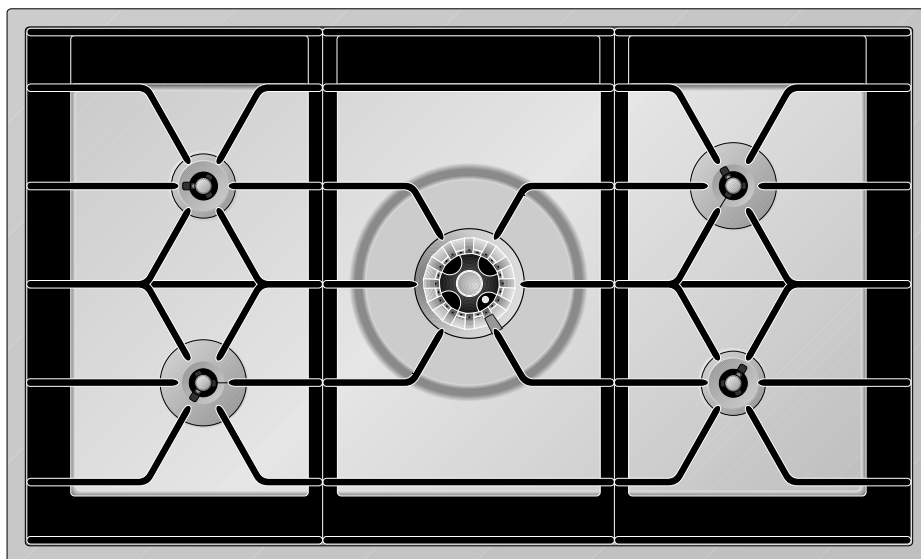


Bedienungsanleitung

CG 492

Gaskochmulde



GAGGENAU

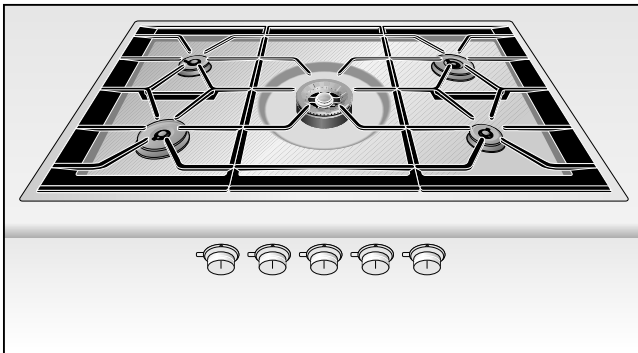
1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 4
2. Ausstattung	Seite 5
Ausstattung des Gerätes	Seite 5
Bedienknebel	Seite 5
Brennerteile	Seite 5
3. Funktionsweise	Seite 6
4. Bedienung	Seite 7-8
5. Einstelltabelle	Seite 9
6. Tipps zum Kochgeschirr	Seite 10
7. Tipps zum Wok	Seite 11
8. Reinigung und Pflege	Seite 12-15
9. Wartung	Seite 16
10. Kleine Störungen selbst beheben	Seite 17
11. Technische Daten / Düsentabelle	Seite 18-20
12. Düsenwechsel	Seite 21-24

Die große Edelstahl Gaskochmulde – Leistung und Kochvergnügen in einem.

- Viel Platz zum Arbeiten durch großzügige Kochflächeneinteilung
- Breites Leistungsspektrum durch fünf Brenner und präzise Leistungsregelung
- Maximaler Komfort und Sicherheit durch elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Wiederzündung

Damit Sie Ihr neues Gerät mit seiner ganzen Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie bitte die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

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.

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 Bauvorschriften eingebaut und angeschlossen werden.

Drehen Sie alle 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).

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!

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.

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 mit mehreren bzw. allen Kochstellen 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 35 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 aufgesetzten Töpfen und Pfannen. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.

Die Verwendung von Brätern, Pfannen oder Grillsteinen, die gleichzeitig von mehreren Brennern beheizt werden, ist nicht zulässig, da der dadurch entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.

Töpfe mit einem Durchmesser unter **90 mm** bzw. über **280 mm (320 mm für den Starkbrenner-Wok)** 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.

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.

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nicht auf den Edelstahlrahmen. Durch die Hitze entstehen Verfärbungen im Edelstahl.

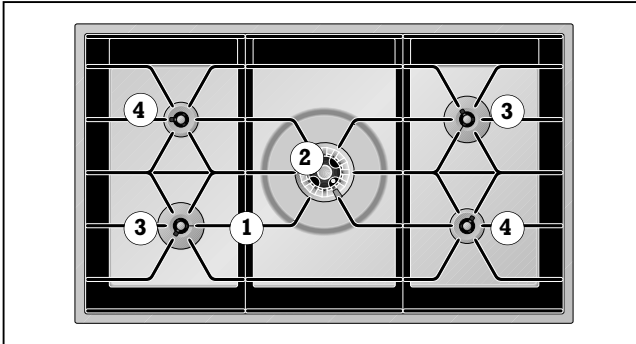
Decken Sie Ihre Kochstellen im Betrieb immer mit Töpfen oder Pfannen ab, wenn die Gas-Kochmulde unter einer Dunstabzugshaube angebracht ist. Es können sonst durch die starke Hitzeentwicklung Teile der Dunstabzugshaube beschädigt werden oder es können sich Fettrückstände im Filter entzünden. **Sorgen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

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

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

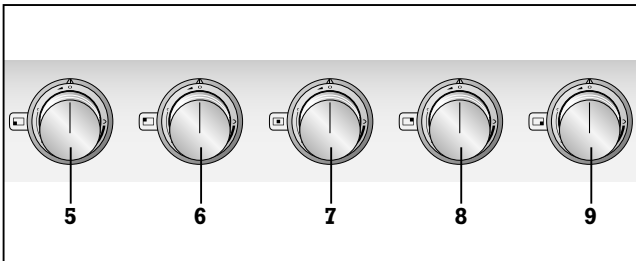
2. Ausstattung

Ausstattung des Gerätes



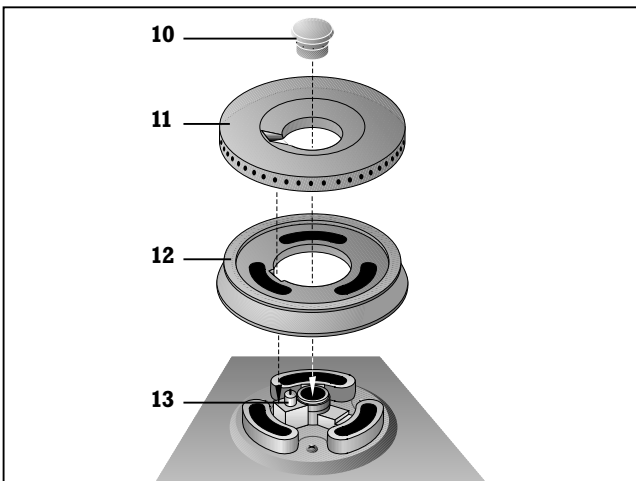
- 1 Topfträger (3 Teile)
- 2 Starkbrenner (Wok)
- 3 Starkbrenner
- 4 Normalbrenner

Bedienknebel



- 5 Bedienknebel für Kochstelle links vorne
- 6 Bedienknebel für Kochstelle links hinten
- 7 Bedienknebel für mittlere Kochstelle (Wok)
- 8 Bedienknebel für Kochstelle rechts hinten
- 9 Bedienknebel für Kochstelle rechts vorne

Brennerteile

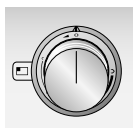
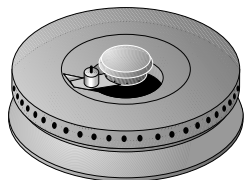


Einstellsymbole für Flamme:

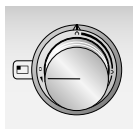
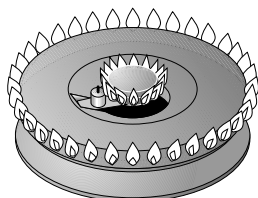
- 0 Aus
- 🔥 Großstellung - Flammenkreis Außen und Innen
- 🔥 Kleinstellung - Flammenkreis Außen
Großstellung - Flammenkreis Innen
- 🔥 Aus - Flammenkreis Außen
Großstellung - Flammenkreis Innen
- 🔥 Aus - Flammenkreis Außen
Kleinstellung - Flammenkreis Innen

- 10 Brennerdeckel
- 11 Brennerring
- 12 Brennerkopf
- 13 Elektrode für automatische Zündung, Flammen-
erkennung und Flammenüberwachung

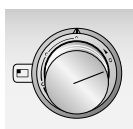
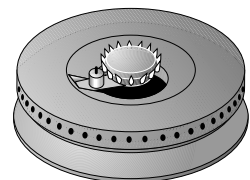
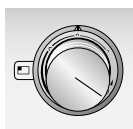
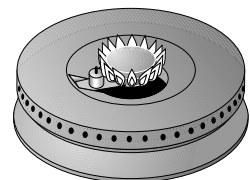
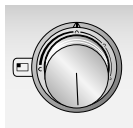
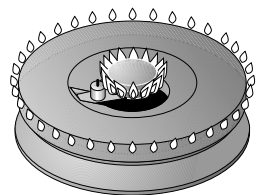
3. Funktionsweise



Aus



Vollbrand



Kleinbrand

Die Gas-Kochmulde besitzt zwei Normalbrenner, zwei Starkbrenner und einen Wokbrenner.

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.

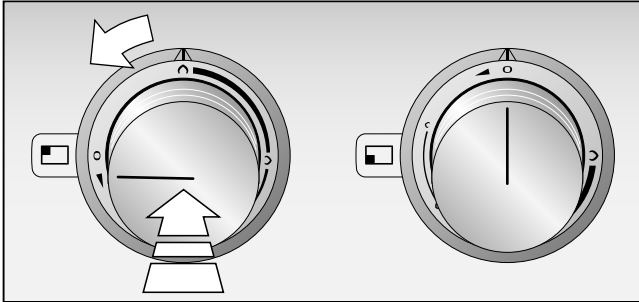
Die Leistung ist zwischen Voll- und Kleinbrand stufenlos einstellbar.

Die angegebene Nennbelastung ist durch den Einbau der Festdüsen vorgegeben.

Die Umstellung der Gas-Kochmulde auf eine andere Gasart erfolgt durch Düsenwechsel der Haupt- und Kleinstelldüsen (siehe Düsentabelle S. 18-20).

4. Bedienung

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



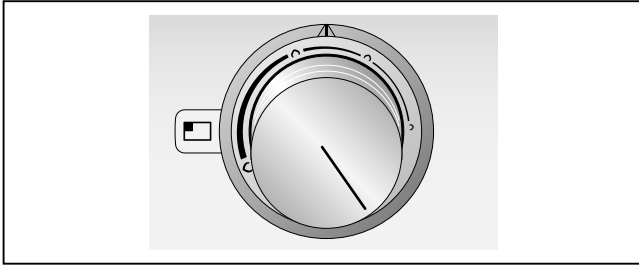
Einschalten

- Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf oder eine Pfanne auf die entsprechende Kochstelle.
- Drücken Sie den Bedienknobel der entsprechenden Kochstelle und drehen Sie den Bedienknobel nach links auf die gewünschte Position zwischen den Symbolen  und . Der Brenner zündet automatisch.
- Falls Sie große Töpfe auf den Kochstellen stehen haben, sollten Sie in Kleinbrand zünden.
- Bei jedem Einschalten der Gaskochmulde führt die Elektronik einen Selbsttest durch. Alle Elektroden zünden und der gewünschte Brenner zündet nach wenigen Sekunden. Wenn Sie weitere Brenner einschalten, zündet nur die jeweilige Elektrode.
- Beim Einschalten der Gaskochmulde öffnet die Elektronik die Gaszufuhr, dadurch entsteht ein kurzes Geräusch. Das ist normal.

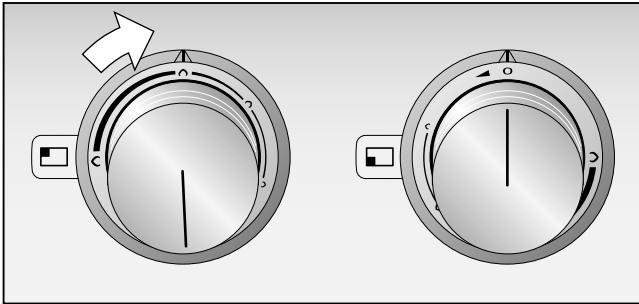
Durch langsames Drehen des Bedienknobels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

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

Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z. B. Verschmutzung des Brenners durch Übergekochtes), so schaltet das Gerät die Gaszufuhr ab und ein akustisches Signal ertönt. Drehen Sie alle Bedienknobel auf 0. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und prüfen Sie dann, ob alle Brennerteile richtig aufgelegt sind. Prüfen Sie, ob die Brenner oder die Elektroden verschmutzt sind. **Hinweis:** Bei einer Störung an einem Brenner können Sie die anderen Brenner weiter benutzen, jedoch erst, nachdem alle Bedienknobel auf 0 gedreht wurden.



Hinweis: In der Zwischenstellung Innenbrand groß – Außenbrand klein können je nach Gasart pulsierende Geräusche auftreten. Dies ist kein Gerätefehler sondern technisch bedingt. Wählen Sie die Einstellung geringfügig größer oder kleiner.



Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag auf die Position 0.
Werden alle Bedienknebel auf 0 gedreht, schließt die Geräteelektronik die Gaszufuhr.

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es länger als 6 Stunden in Betrieb war.
Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

5. Einstelltabelle

Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele
Vollbrand 	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett, Flüssigkeiten Suppen, Soßen Gemüse
Von  bis 	Braten Bräunen Rösten Backen Fortkochen im geöffneten Gefäß Garziehen im geöffneten Gefäß	Fleisch, Fisch, Kartoffeln Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Mehlspeisen, Eierspeisen Flüssigkeiten Knödel, Klöße, Brühwürste, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
Von  Dämpfen bis 	Abschlagen Fortkochen mit geschlossenem Deckel Gemüse, Kartoffeln, Fisch Dünsten Schmoren	Cremes, Soßen Teigwaren, Suppen, Soßen Gemüse, Obst, Fisch Gulasch, Rouladen, Braten, Gemüse
Kleinbrand 	Auftauen Quellen Erwärmen	Tiefkühlkost Reis, Hülsenfrüchte Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße

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

Die Leistung des Innenbrenners ist beim Normal- und Starkbrenner gleich.

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.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

6. Tipps zum Kochgeschirr

CG 492	empfohlene Topfgröße	Mindest- topfgröße
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrenner	240 - 280 mm	90 mm
Starkbrenner (Wok)	240 - 320 mm	160 mm

Töpfe mit einem Durchmesser unter **90 mm** bzw. über **280 mm (320 mm für den Starkbrenner-Wok)** 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.

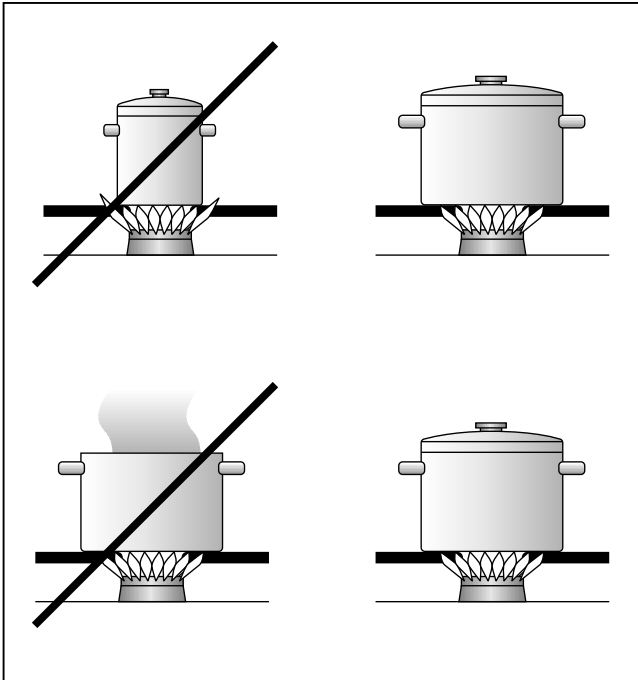
Verwenden Sie Kochtöpfe mit stärkerem Boden, da die Wärmeverteilung besonders in Kleinstellung deutlich verbessert wird. Je besser die Topfgröße der Brennergröße angepasst ist, desto optimaler werden die Wärme der Gasflamme ausgenutzt und Kosten eingespart.

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. Um einen sicheren Halt auf dem Topfroster zu gewährleisten sollte der Topfboden flach und nicht nach innen oder außen gebogen sein.

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nicht auf den Edelstahlrahmen. Durch die Hitze entstehen Verfärbungen im Edelstahl.

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.

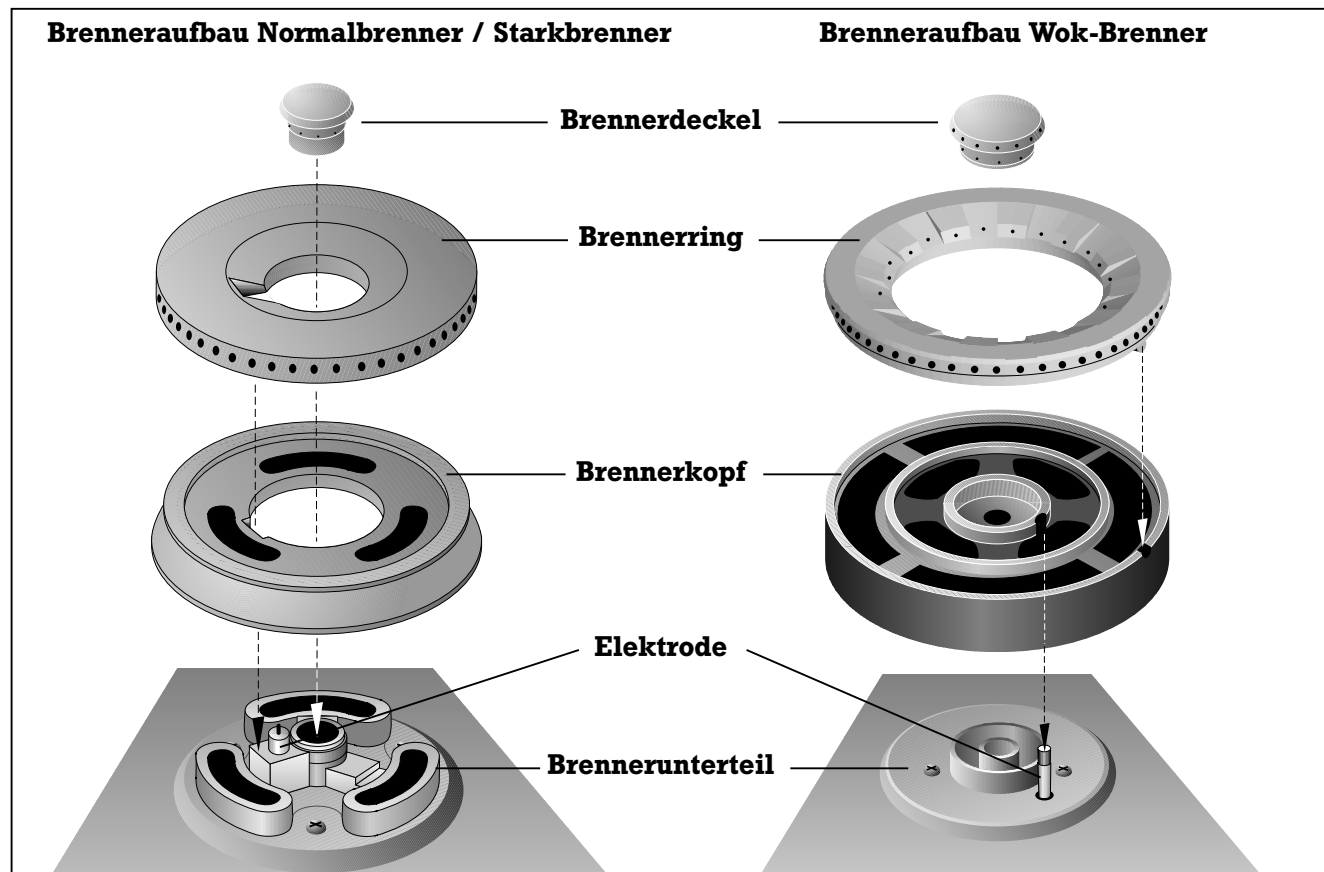
Die spezielle Garmethode für den Wok ist das Bewegungsbraten. Die kleingeschnittenen Zutaten werden möglichst kurz bei starker Hitze unter ständigem Rühren gegart. In der großen, runden Pfanne lässt sich alles schneller und einfacher rühren und wenden als in einer gewöhnlichen Bratpfanne. Durch das Rühren 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. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Wokschale und reiben sie mit Öl aus. So verhindern Sie Rostansatz.

8. Reinigung und Pflege



⚠ Vorsicht! Das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler reinigen.

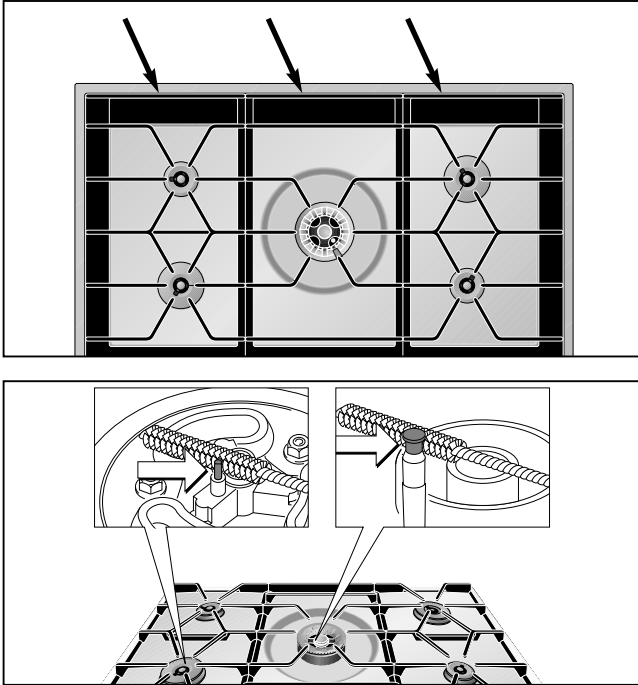
⚠ Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochmulde handwarm abgekühlt ist. Schalten Sie niemals die Kochmulde während des Reinigens an.

Führen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch.

Hinweis: Die Brenner (Brennerdeckel, Brennerring und Brennerkopf) verändern während des Gebrauchs ihre helle metallische Farbe und werden dunkler. Die Änderung der Farbe beeinflusst nicht den Gebrauchsnutzen.

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden:

- Scheuermittel
- Nitropoliermittel
- Essigsäure
- Backofenspray
- chlorhaltige Reiniger
- kratzende Schwämme oder Gegenstände



- Heben Sie die Topfträger mit beiden Händen einzeln nach oben ab (Vorsicht – die Mulde kann verkratzt werden).
- Entfernen Sie Brennerdeckel, Brennerringe und Brennerkopf.
- **Wichtig!** Reinigen Sie die Brennerteile nur im kalten Zustand!
- **Wichtig!** Die hintere Abdeckung über dem Lufteinlass nicht abnehmen (siehe Bild)!
- 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 Brennerunterteile 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.
- Halten Sie die Elektroden immer sauber. Entfernen Sie Eingebranntes. Reinigen Sie die Elektroden vorsichtig mit der beiliegenden Bürste. Die Elektroden nicht verdrehen oder beschädigen.
- Trocknen Sie die Brennerteile ab.
- Beim Zusammenbau Brennerring und Brennerkopf so auf den Brenner legen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen einrasten.

- **Wichtig!** Das Gerät nur mit trockenen Teilen in Betrieb nehmen. Feuchte Brennerteile führen zu Problemen beim Zünden, bzw. zu einer instabilen Flamme.

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!

Teil / Material	Empfohlene Reinigung	Bitte beachten!
Bedienknebel	Mit feuchtem Tuch abwischen.	Tuch darf nicht zu nass sein, Wasser kann hinter Bedienknebel eindringen.
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.
weiter auf der nächsten Seite		

Teil / Material	Empfohlene Reinigung	Bitte beachten!
Brennerdeckel, Brennerring, Brennerkopf (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. Aufpassen, dass die Kleinteile nicht verloren gehen.
Brennerkopf Wok (Guss, emailliert)	Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen.	Nicht in Geschirrspülmaschine reinigen.
Elektrode	Mit beiliegender Bürste reinigen.	Verschmutzte Elektrode kann zu Störungen beim Zünden bzw. bei der Flammenüberwachung führen. Elektrode ist empfindlich, vorsichtig reinigen, nicht verdrehen oder beschädigen. Vorsicht: Niemals die Kochmulde während der Reinigung einschalten.
Mulde, Einbaurahmen (Edelstahl, gebürstet)	Mit heißem Wasser, Spülmittel und Tuch. Eingebraunte 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.

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. Ein Signal ertönt. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. Dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

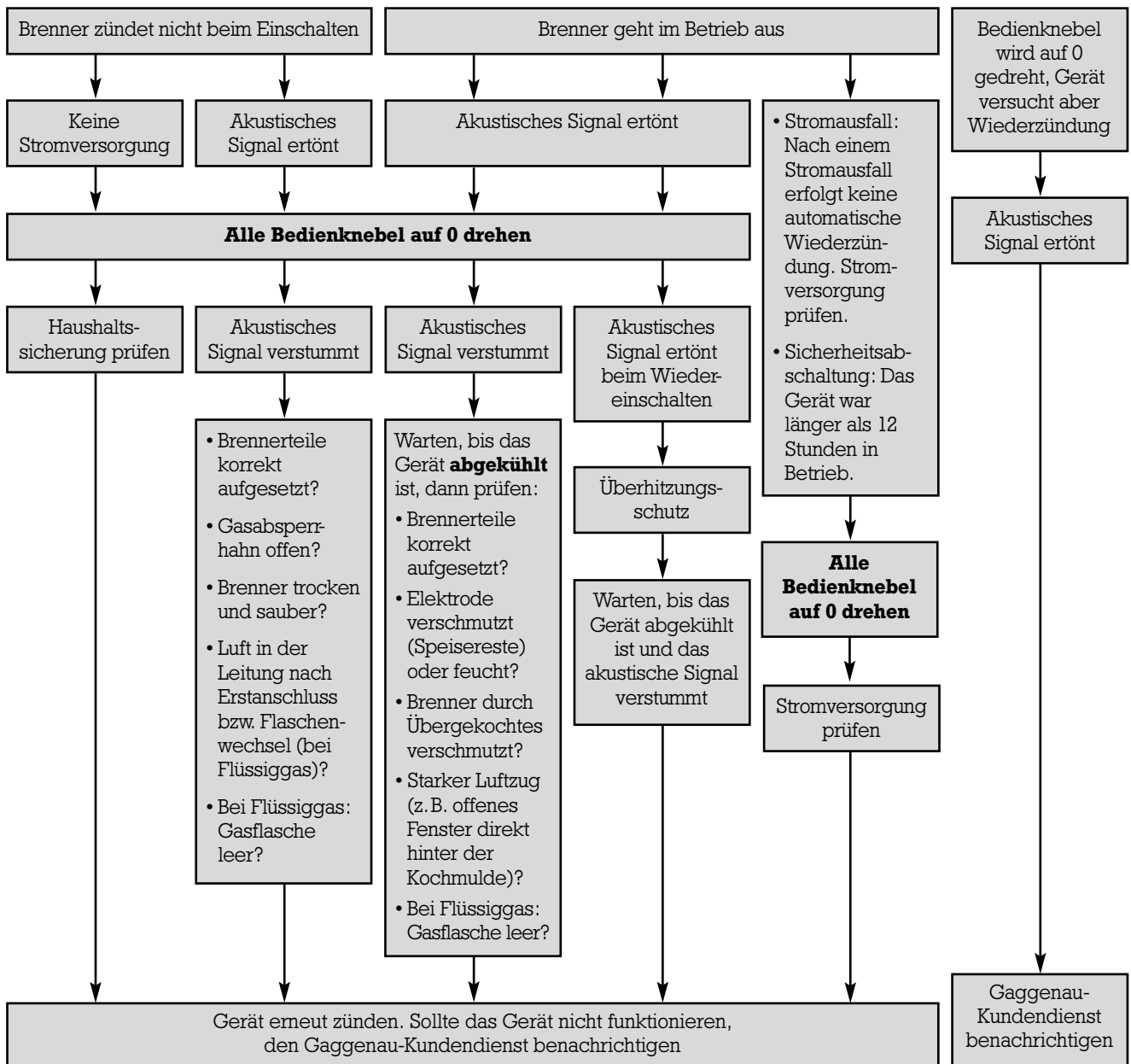
Prüfen Sie bei einer Funktionsstörung zuerst anhand der Störungstabelle auf Seite 17, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Kundendienst und geben Sie den Gerätetyp an (siehe Typenschild).

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. Kleine Störungen selbst beheben



11. Technische Daten / Düsentabelle

Technische Daten / Gas

Brenner: Normalbrenner

Vollbrand 2,0 kW
Kleinbrand 0,165 kW

Starkbrenner

Vollbrand 4,0 kW
Kleinbrand 0,165 kW

Wokbrenner

Vollbrand 6 kW (Erdgas) /
5 kW (Flüssiggas)
Kleinbrand 0,3 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

Länder	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
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
Gasart	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Druck	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hauptdüse Außen	1,73	1,85 A	1,00	0,92
Kleinstelldüse Außen	0,73	0,81	0,51	0,45
Hauptdüse Innen	0,58	0,63	0,37	0,33
Kleinstelldüse Innen	0,45	0,51	0,31	0,25
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	0	-2
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* offen, nicht einstellbar

Düsentabelle Normalbrenner

Länder	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
Gasfamilie Gasart Druck	Erdgas H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Erdgas LL (G 25) 20 mbar	But/Prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/Prop (G30/31) 50 mbar
Hauptdüse Außen	0,98	1,05	0,64	0,57
Kleinstelldüse Außen	0,48	0,51	0,29	0,26
Hauptdüse Innen	0,40	0,42	0,26	0,22
Kleinstelldüse Innen	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

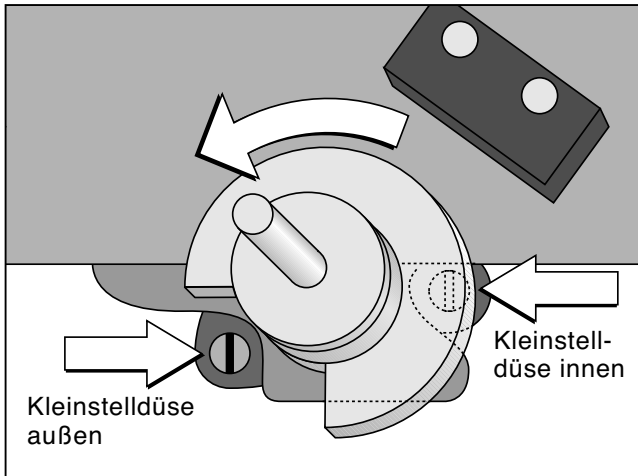
* offen, nicht einstellbar

Düsentabelle Starkbrenner

Länder	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
Gasfamilie Gasart Druck	Erdgas H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Erdgas LL (G 25) 20 mbar	But/Prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/Prop (G30/31) 50 mbar
Hauptdüse Außen	1,37	1,55	0,94	0,82
Kleinstelldüse Außen	0,59	0,65	0,40	0,35
Hauptdüse Innen	0,40	0,42	0,26	0,22
Kleinstelldüse Innen	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftmischh. Außen [mm]	0	0	2	-1
Luftmischh. Innen [mm]	*	*	*	*
Gesamtleistung	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Gesamtverbrauch	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* offen, nicht einstellbar

12. Düsenwechsel



Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 18-20.

Umstellung auf eine andere Gasart

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

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

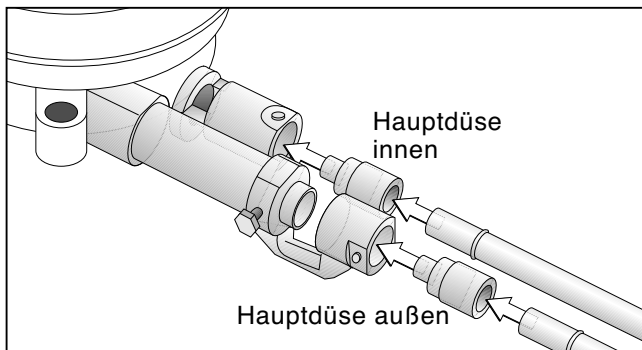
Belastung bei allen Gasen

Die Nennbelastung wird bei allen Gasarten und Drücken durch den Einbau der für die gewünschte Gasart vorgesehenen Düse in Groß- und Kleinstellung erzielt (siehe Düsentabelle).

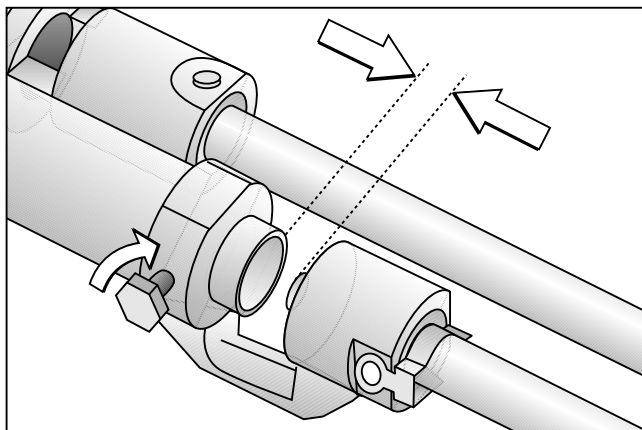
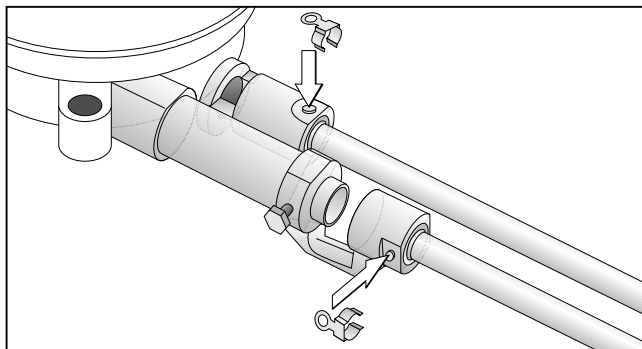
Wechsel der Kleinstelldüsen

- Gerät stromlos machen und Gaszufuhr schließen!
- Topfroste, Brennerdeckel, Brennerringe und Brennerköpfe abnehmen.
- Drei Gussabdeckungen im hinteren Bereich der Mulde abziehen: Zuerst die Seitenteile, dann das Mittelteil.
- Befestigungsmuttern der Mulde lösen (an jedem Brenner 3 Muttern SW7 und 2 Torx T20 am Wokbrenner) und Mulde vorsichtig nach oben abnehmen.
- Die beiden Abdeckbleche losschrauben, zur Mitte schieben und abnehmen.
- Achsen zwischen Bedienknebeln und Gashähnen abnehmen.
- Abdeckblech an Hahnachsen losschrauben und abnehmen.
- Hahnachse mit Kunststoffteil so drehen, dass die Aussparung über der jeweiligen Düse ist. Düse herausschrauben und mit einer kleinen Zange herausnehmen.

-
- Die neuen Kleinstelldüsen entsprechend der Düsentabelle bis zum Anschlag einschrauben.
Wichtig: Darauf achten, dass beim Einsetzen der O-Ring nicht beschädigt wird.
 - Achsen und Abdeckbleche in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

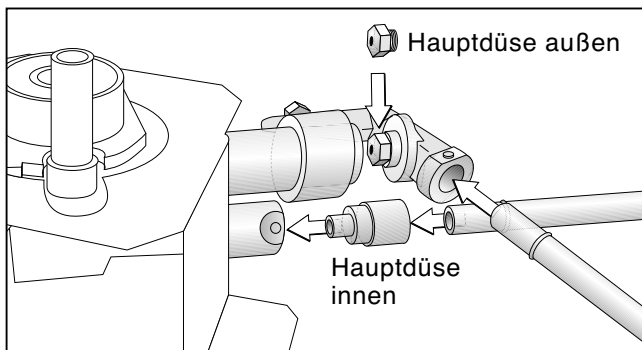


Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 18-20.

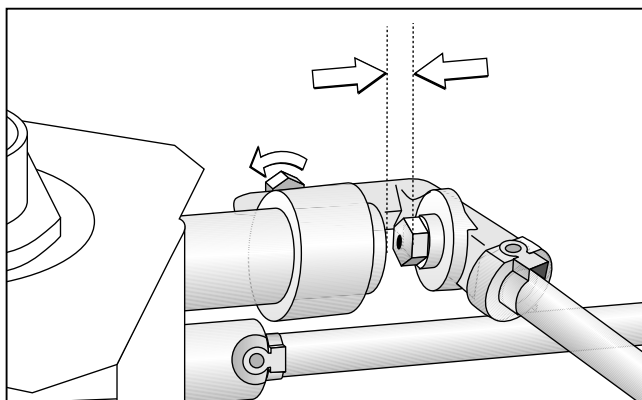
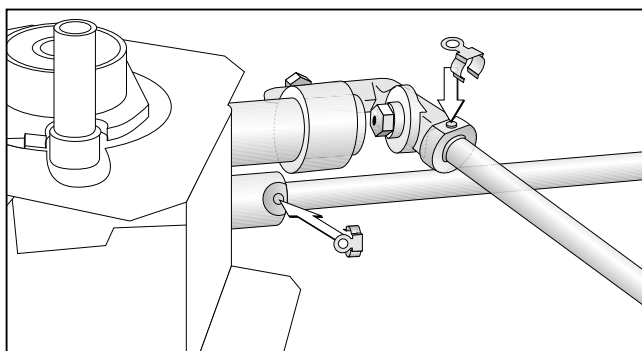


Wechsel der Hauptdüsen Normal- und Starkbrenner

- Sicherungsclips an den Brennerleitungen abziehen. Die Elektrode kann angeschlossen bleiben. Brenner losschrauben (Torx T20) und von den Brennerleitungen abziehen.
- Düsen von Hand von den Brennerleitungen abziehen, O-Ring abziehen.
- Prüfen Sie, ob in den neuen Düsen der O-Ring korrekt eingesetzt ist. Düsen auf Brennerleitungen aufschieben. **Vorsicht:** Die Brennerleitungen nicht verbiegen.
- Brenner auf Brennerleitungen aufstecken. Sicherungsclips aufstecken.
- Brenner festschrauben.
- Luftregulierhülse nach Lockern der Schraube auf das korrekte Maß einstellen (siehe Düsentabelle). Schraube wieder festdrehen.



Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 18-20.



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 fest 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 fest schrauben.

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 beigelegten neuen Aufkleber zu überkleben, um die Umstellung auf eine andere Gasart zu dokumentieren.



9000833836 de 960530 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