

GASKOOKPLAAT

VG232220DE VG232120F VG232220

GAGGENAU





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade voorkomen	5
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Afvoeren	5
5	Voor het eerste gebruik	6
6	Uw apparaat leren kennen	6
7	Accessoires	7

8	Kookgerei	7
9	De Bediening in essentie	8
10	Aanwijzingen voor de bereiding	9
11	Reiniging en onderhoud	10
12	Storingen verhelpen	11
13	Servicedienst	13
14	MONTAGEHANDLEIDING	13
14.5	Algemene aanwijzingen	14

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

WAARSCHUWING

Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP

Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.3 Bestemming van het apparaat

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

VOORZICHTIG – Kans op letsel!

Dit apparaat dient alleen om te koken.

- Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld om de kamer te verwarmen.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- in het privéhuishouden en in de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- als kamerverwarming.
- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
- in de openlucht

Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

1.4 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.5 Veilig gebruik

⚠ **WAARSCHUWING – Explosiegevaar!**

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

HOE TE HANDELEN BIJ GASLUCHT OF STORINGEN AAN DE GASINSTALLATIE

- ▶ Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- ▶ Direct open vuur en sigaretten doven.
- ▶ Lichtschakelaars en apparaatschakelaars niet meer bedienen.
- ▶ Geen stekkers uit het stopcontact trekken.
- ▶ In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- ▶ Ramen openen en de ruimte goed ventileren.
- ▶ Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de gasmaatschappij.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

Geringe gashoeveelheden kunnen zich gedurende een langere tijd ophopen en dan in brand vliegen.

- ▶ Veiligheidsventiel aan de gastoevoerleiding sluiten wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan felle steekvlammen uit de branders komen.

Onderdelen kunnen beschadigd en na verloop van tijd lek raken, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt.

- ▶ Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!**

Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de opwekking van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het werd geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed is geventileerd, met name wanneer het apparaat wordt gebruikt.

- ▶ Bij een lange termijn intensief gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld de verhoging van de me-

chanische ventilatie, voor zover aanwezig, een extra ventilatie, om de verbrandingsproducten veilig naar de buitenlucht (naar buiten) af te voeren en tegelijkertijd een verversing van de lucht in de ruimte met extra ventilatie mogelijk te maken.

- ▶ Neem voor extra ventilatie voor installatie contact op met een vakman.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het apparaat wordt zeer heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op de kookplaat leggen.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen of reinigingsmiddelen onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid opslaan of gebruiken.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontplofende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Gasbranders waar geen pan op staat, ontwikkelen tijdens het gebruik grote hitte. Een daarboven aangebrachte afzuigkap kan beschadigd raken of vlam vatten.

- ▶ Gasbranders uitsluitend gebruiken wanneer er kookgerei op staat.

Het apparaat wordt erg heet. Textiel en andere voorwerpen kunnen in brand vliegen.

- ▶ Textiel, bijvoorbeeld kledingstukken of gordijnen uit de buurt van vlammen houden.
- ▶ Nooit boven de vlammen grijpen.
- ▶ Geen brandbare voorwerpen, bijvoorbeeld theedoeken of tijdschriften, op, naast of achter het apparaat leggen.

Ontsnappend gas kan in brand vliegen.

- ▶ Wanneer de brander na 10 seconden niet ontsteekt, zet de bedieningsknop dan op de nulstand en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht minstens één minuut voor-

dat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

- ▶ Als de vlam per ongeluk tijdens het gebruik uitgaat, de bedieningsknop op de nulstand draaien. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken. Levensmiddelen kunnen vuur vatten.
- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- ▶ Kleine kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.
- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken. Een gesloten apparaatafdekking veroorzaakt hitteophoping.
 - ▶ Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen.
 - ▶ De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of om iets op te zetten.
 - ▶ De apparaatafdekking pas sluiten nadat het apparaat is afgekoeld.

Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gasbranders staat, wordt dit zeer heet.

- ▶ Nooit leeg kookgerei verhitten.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen en de gas-toevoer sluiten.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.
→ *Pagina 13*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Storingen of beschadigingen aan het apparaat en ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit een defect apparaat inschakelen.
- ▶ Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, sluit de gastoevoer en bel de servicedienst.
- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren en beschadigde gasleidingen vervangen.

Niet-passende groottes van het kookgerei, beschadigd of verkeerd gepositioneerd kookgerei kan ernstig letsel veroorzaken.

- ▶ De aanwijzingen voor het kookgerei in acht nemen.

Bij het inschakelen van de branders ontstaan vonken aan de ontstekers.

- ▶ Raak nooit de ontstekers aan terwijl de brander ontsteekt.

Bij een gesloten afdekking van het apparaat ontstaat er warmte-opbouw.

- ▶ De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking gebruiken of inschakelen.
- ▶ De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken.
- ▶ Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.

- ▶ De roestvrijstalen plaat nooit afdekken, bijv. met aluminiumfolie of fornuisbeschermfolie.
 - ▶ Alleen het voorgeschreven toebehoren gebruiken.
- Vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen.
- ▶ Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

Door hitte kan schade aan aangrenzende apparaten of meubelen ontstaan.

Als het apparaat langere tijd wordt gebruikt, ontstaan hitte en vocht.

- ▶ Een venster openen of een naar de open lucht leidende dampafzuiging inschakelen.

Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen braadsledes, pannen of grillstenen met meerdere branders tegelijkertijd warm maken.

Verkeerde positie van een bedieningsknop leidt tot functiestoringen.

- ▶ Als het apparaat niet in gebruik is, de bedieningsknop altijd op de nulstand draaien.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een brander kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- ✓ Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- ✓ Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- ✓ Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- ✓ Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- ✓ Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- ✓ Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

- ✓ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

4 Afvoeren

4.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.

3. De gaskraan sluiten.

4. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

5 Voor het eerste gebruik

Reinig het apparaat en de accessoires.

5.1 Branderonderdelen en pannenhouders correct plaatsen

- ▶ Alle branderonderdelen en de pannenhouders correct plaatsen.
→ "Branderonderdelen plaatsen", Pagina 8

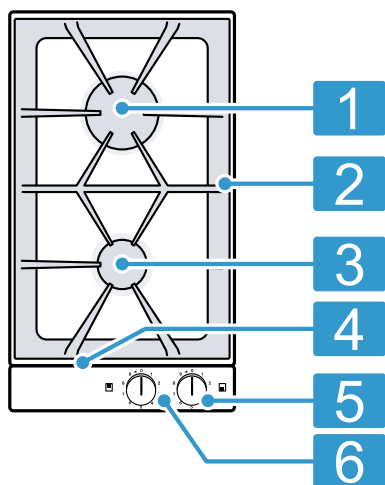
5.2 Ventilatieopeningen niet afdekken

- ▶ De ventilatieopeningen aan de voorzijde van de gas-kookplaat niet afdekken.
→ "Uw apparaat leren kennen", Pagina 6

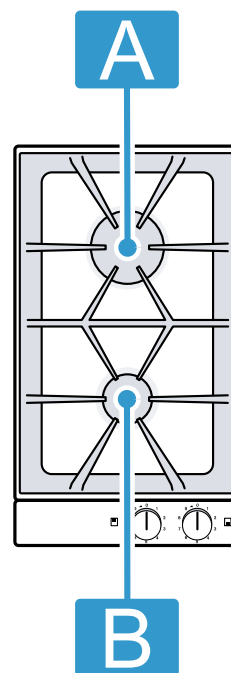
6 Uw apparaat leren kennen

6.1 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



6.2 VG 232 120F/220/220 DE



- | | |
|---|--|
| 1 | Sterke brander |
| 2 | Pannenhouter |
| 3 | Halfsnelbrander |
| 4 | Ventilatieopeningen onder de pannenhouders |
| 5 | Bedieningsknop, kookplaat voor |
| 6 | Bedieningsknop, kookplaat achter |

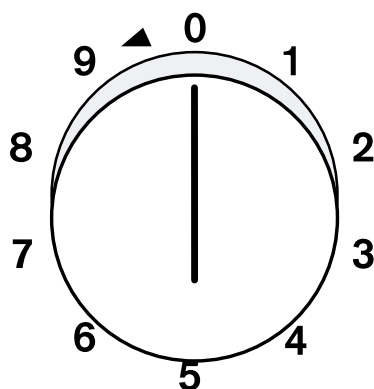
- | | |
|---|------------------------|
| A | Sterke brander 3,0 kW |
| B | Normale brander 1,9 kW |

6.3 Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

De markeringen op de bedieningsknop geven de toewijzing aan de betreffende brander en de instelling van

kookstand 1 tot 9 en de draairichting voor het inschakelen weer.



Bedieningsknop

	Kookzone achteraan
	Kookzone vooraan
	Draairichting voor het inschakelen

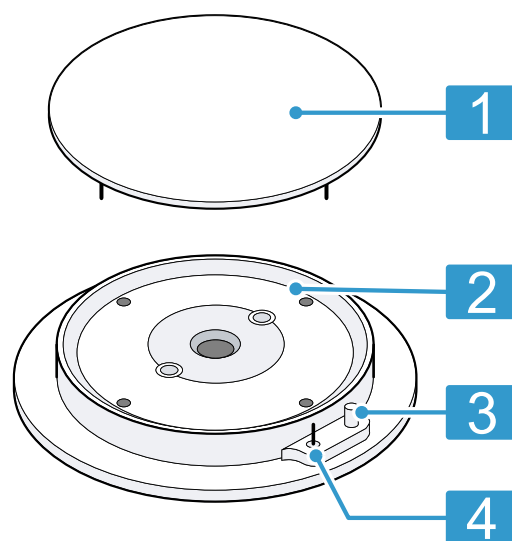
6.4 Indicatie aan de lichtring

Elke bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Naam
Uit	Apparaat UIT
Branden: oranje	Apparaat AAN
Langzaam knipperen: oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
Snel knipperen: oranje	Fout van het apparaat. Neem contact op met de service-afdeling.

6.5 Onderdelen van de halfsnelbrander en de sterke brander

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van de brander.



1	Branderdeksel
2	Branderkop
3	Ontstekingskaars
4	Thermo-element voor de vlambewaking

6.6 Restwarmte-indicatie

De lichtring op de bedieningsknop knippert na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken.

7 Accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ Pagina 13

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in onze catalogus, in de online-shop of kunt u navragen bij de klantenservice.

www.gaggenau.com

Accessoires	Gebruik
Apparaatbedekking VD200020	Aanbevolen toebehoren voor de afdekking van het apparaat.

8 Kookgerei

Deze aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookgerei te voorkomen.

8.1 Geschikt kookgerei

Brander	Maximale diameter pannenbodem	Minimale diameter pannenbodem
Halfsnelbrander	200 mm	90 mm

Brander	Maximale diameter pannenbodem	Minimale diameter pannenbodem
Sterke brander	220 mm	90 mm

8.2 Gebruik van kookgerei

De keuze en de positionering van het kookgerei beïnvloeden de veiligheid en energie-efficiëntie van uw apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Brandbare voorwerpen kunnen vuur vatten.

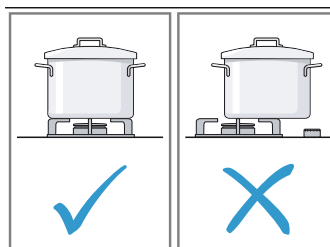
- ▶ Tussen het kookgerei en de brandbare voorwerpen een minimumafstand van 50 mm in acht nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

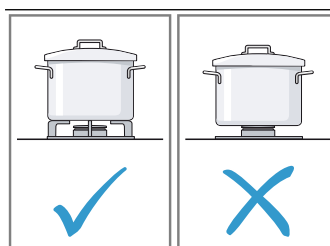
Een verkeerd geplaatste wokpan kan letsels veroorzaken.

De wokpan staat niet stabiel en kan kantelen.

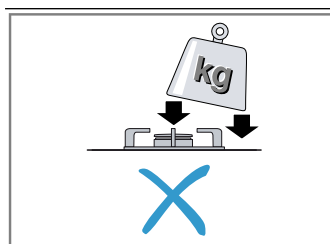
- ▶ De wokring en de wokpan alleen op de wokbrander gebruiken. De wokring en de wokpan nooit op de normale brander of sterke brander leggen.



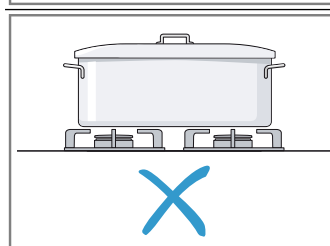
- Het kookgerei in het midden boven de brander positioneren, anders kan de pan omvallen.
- Groot kookgerei niet op de brander in de omgeving van de bedieningselementen positioneren.
- Tussen de bedieningsknop en het kookgerei een minimumafstand van 50 mm in acht nemen. De bedieningselementen kunnen door oververhitting beschadigd worden.



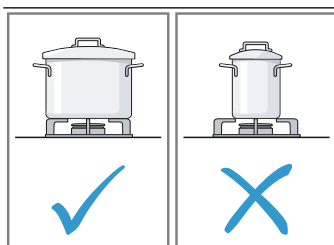
- Het kookgerei op de pannenhouders plaatsen.
- Het kookgerei nooit direct op de brander plaatsen.
- Vóór het gebruik controleren of de pannenhouders en de deksel van de gasbranders correct zijn geplaatst.



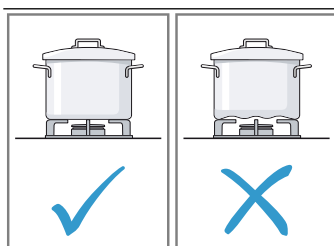
- Voorzichtig zijn met het kookgerei dat op de kookplaat staat.
- Nooit op de kookplaat stoten.
- Geen zware gewichten op de kookplaat zetten.



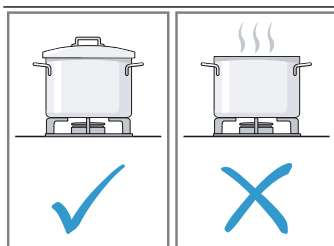
- Nooit kookgerei met meerdere branders verhitten. De hittestuwing die hierdoor ontstaat, veroorzaakt schade aan het apparaat.
- Geen grillstenen of paelapannen verhitten.
- Gebruik uitsluitend kookgerei tot de maximaal toegestane diameter. → "Geschikt kookgerei", Pagina 7



- Zorg ervoor dat de afmeting van het kookgerei geschikt is voor de brander.
- Op de grote branders nooit klein kookgerei gebruiken.
- Zorg ervoor dat de vlam de zijkanten van het kookgerei niet raakt.



- Geen vervormd kookgerei gebruiken.
- Vervormd kookgerei staat niet stabiel op de kookplaat en kan kantelen.
- Kookgerei met platte en dikke bodem gebruiken.



- Kook niet zonder deksel.
- Zorg ervoor dat het deksel niet is verschoven.
- Bij het koken zonder deksel ontsnapt een groot deel van de energie.

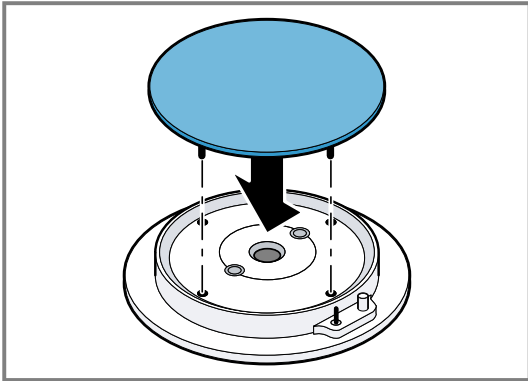
9 De Bediening in essentie

9.1 Branderonderdelen plaatsen

Hier komt u te weten hoe u de branderonderdelen correct plaatst.

1. Ervoor zorgen dat de branderonderdelen schoon en droog zijn.

2. De onderdelen van de brander goed passend en recht aanbrengen, anders kunnen zich tijdens de ontsteking of het gebruik storingen voordoen.
3. Het branderdekseel zo plaatsen dat de vergrendelingsstukken in de desbetreffende uitsparingen aan de branderkop klikken.



9.2 Geschikt kookgerei gebruiken

1. Alleen kookgerei met geschikte diameter gebruiken.
→ "Geschikt kookgerei", Pagina 7
2. Ervoor zorgen dat het kookgerei niet over de rand van de kookplaat uitsteekt.

9.3 Apparaat inschakelen

Uw gaskookplaat is voorzien van een standenventiel met 9 kookstanden en elektrische ontsteking.

LET OP

Een verkeerde draairichting van de bedieningsknop kan het standenventiel van het apparaat beschadigen.

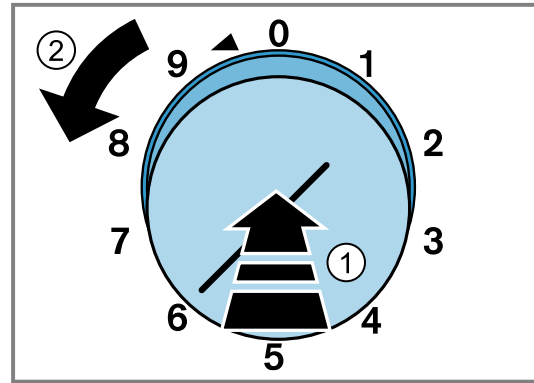
- ▶ De bedieningsknop nooit van positie 0 direct naar positie 1 of van positie 1 direct naar positie 0 draaien.

Vereiste: Alle branderonderdelen van de halfsnelbrander en de sterke brander en alle pannenhouders zijn correct geplaatst.

→ "Branderonderdelen plaatsen", Pagina 8

1. Geschikt kookgerei op de pannenhoder plaatsen.
→ "Geschikt kookgerei", Pagina 7
2. Druk de bedieningsknop van de gekozen brander tot de aanslag in ① en draai deze naar links op de gewenste vermogensstand ②. De brander ontsteekt automatisch.
 - ▶ Om de hoogste vermogensstand in te stellen, de bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links draaien.

- ▶ Om de vermogensstanden stapsgewijze te reduceren, de bedieningsknop een grendelstand naar links draaien.
- ▶ De bedieningsknop gedurende enkele seconden na het ontsteken ingedrukt houden, tot de thermosensor opwarmt, welke het gastraject opent.
- ▶ Wanneer de brander niet binnen 2 tot 4 seconden ontsteekt, de bedieningsknop weer naar links op vermogensstand 1 en na het ontsteken weer op de gewenste vermogensstand draaien.



Het ontsteken in kleinafstelling is vaak sneller mogelijk omdat de verschillende gassen een verschillend ontstekingsgedrag hebben.

9.4 Apparaat handmatig ontsteken

Opmerking: Bij een stroomuitval kunt u de brander ook met de hand ontsteken.

1. Plaats een geschikt kookgerei op de pannendrager.
 2. Druk de bedieningsknop van de gekozen brander in en draai hem naar links of rechts in de gewenste kookstand. De bedieningsknop ingedrukt houden.
 3. De brander met een gasaansteker of een lucifer aansteken. De bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt houden.
- ✓ Aan de lichtring blijft de indicatie uit.

9.5 Apparaat uitschakelen

- ▶ De bedieningsknop naar rechts op 0 draaien.
- ✓ De lichtring op de bedieningsknop knippert na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken.

9.6 Apparaatbedekking sluiten

Vereiste: De apparaatbedekking is gemonteerd.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. De apparaatbedekking sluiten.

10 Aanwijzingen voor de bereiding

De waarden van de insteladviezen dienen als richtlijn, omdat er afhankelijk van de soort en toestand van de gerechten en van de afmetingen en de vulling van de pan meer of minder warmte nodig is.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Vet kan ontsteken of het te braden product kan verbranden.

Bereid de gerechten op de achterste kookzone als deze langer moeten koken.

Wij raden u aan om voor het aan de kook brengen, frituren en aanbraden van grote hoeveelheden bij voorkeur de sterke brander te gebruiken.

10.1 Insteladvies

Uw apparaat is met een standeventiel uitgerust. U kunt het gewenste vermogen van 1 tot 9 instellen.

Kook-stand	Bereiding van gerechten
9	Verhitten: water, heldere soepen Blancheren: groente Frituren: frites, gebak
7 - 9	Aanbraden: vlees Bakken en braden bij hoge temperaturen: vlees, aardappelen
6 - 8	Verder koken met geopend deksel: vloeistoffen, deegwaren
5 - 7	Bakken: meelgerechten

Kook-stand	Bereiding van gerechten
	Bakken en braden bij matige temperaturen : gevogelte, vis
4 - 5	Bakken en braden bij lage temperaturen: braadworst, ui, eiergerechten Ontdooien: diepvriesproducten
4	Garen met open deksel: knoedels, gekookte worst Opwarmen: groente, soepen, eenpansmaaltijden
3 - 4	Stoven: rollades, braadstukken Stomen: groente
2 - 4	Verder koken met gesloten deksel: soepen, groente
1	Wellen: rijst, rijstepap, granen

11 Reiniging en onderhoud

11.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

11.2 Verkleuring van de branders

Na lang gebruik verkleuren de branderonderdelen van messing door natuurlijke oxidatie donker. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.

11.3 Pannenhouders met de hand reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

1. De pannenhouders voorzichtig verwijderen.
2. De pannenhouders in de afwasbak laten inweken.

3. De pannenhouders met een afwasborstel en afwasmiddel reinigen.
Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat ze niet losraken.
4. De pannenhouders met helder water afspoelen.
5. De pannenhouders met een theedoek afdrogen.

11.4 Pannenhouders in de vaatwasmachine reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

1. De pannenhouders voorzichtig verwijderen.
2. In de vaatwasmachine bij maximaal 60 °C reinigen.

Opmerking: In de vaatwasmachine kunnen de pannenhouders bij de reiniging verkleuren. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.

11.5 Brander reinigen

Houd de brander schoon om goede prestaties en een veilig gebruik gedurende de gehele levensduur te waarborgen. Zorg ervoor dat de openingen en sleuven in de onderdelen van de brander schoon zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Opmerking: Na lang gebruik verkleuren de branderonderdelen van messing door natuurlijke oxidatie donker. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.

1. De pannenhouders voorzichtig verwijderen.
2. De branderonderdelen voorzichtig verwijderen.
3. De branderonderdelen met een afwasborstel en afwasmiddel reinigen.
4. De branderonderdelen met schoon water afspoelen.
5. De branderonderdelen voor het plaatsen volledig laten drogen, anders kunnen er storingen bij het ontsteken of tijdens het gebruik optreden.

11.6 Roestvrijstalen oppervlakken reinigen

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 10
2. Met een vaatdoekje en warm zeepsop in slijprichting reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.
4. Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal heel dun opbrengen met een zachte doek.

Tip: Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

11.7 Bedieningselementen reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- ▶ De bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
 - ▶ Gebruik geen natte vaatdoekjes.
1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 10
 2. Met een vochtig vaatdoekje en heet zeepsop reinigen.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

11.8 Reinigingsgel voor ingebrande verontreinigingen gebruiken

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u in onze online-shop, bij uw vakhandel of bij onze servicedienst een reinigingsgel bestellen.

1. De aanwijzingen op het reinigingsmiddel in acht nemen.
2. De pannenhouders en de branderonderdelen verwijderen.
3. **LET OP** – De reinigingsgel leidt op branderonderdelen, de bedieningselementen en aluminium oppervlakken tot schade.

- ▶ De reinigingsgel alleen op de pannenhouder en roestvrijstalen oppervlakken gebruiken.

De reinigingsgel op de ingebrande verontreinigingen aanbrengen.

4. Zo nodig 's nachts laten inwerken.

11.9 Verbindingslijst reinigen

Opmerkingen

- Gebruik geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat.
- Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het reinigen en kunnen leiden tot matte plekken.
- ▶ De verbindingslijst met warm zeepsop en een zachte doek reinigen.

11.10 Ventilatieopeningen schoon houden

1. De ventilatieopeningen schoon houden.
2. De ventilatieopeningen niet afdekken.

12 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 13

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

12.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
In de keuken ruikt het naar gas.	Aansluiting van de gasfles is ondicht. 1. Ventileer de ruimte. 2. Controleer de aansluiting van de gasfles.
	Gasleiding naar het apparaat is ondicht. 1. Ventileer de ruimte.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
In de keuken ruikt het naar gas.	2. Neem contact op met de gasleverancier.
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ► Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Brandervlammen zijn groot of instabiel.	Het gas bereikt het apparaat met te hoge druk. 1. Schakel het apparaat uit. 2. Neem contact op met een gekwalificeerde installateur en laat deze de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank nakijken. Tip: Om schade door te hoge druk te voorkomen, kunt u een overdrukbeveiliging installeren, die de gastoevoer beperkt of scheidt als de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank uitvalt.
Brander ontsteekt niet.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ► De brander met een lucifer of een aansteker aansteken. → <i>"Apparaat handmatig ontsteken", Pagina 9</i> Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. 1. Plaats de branderonderdelen precies en recht. 2. Zorg ervoor dat de vergrendelingsstukken in de uitsparingen vastklikken. Branderonderdelen zijn nat. ► Droog de branderonderdelen zorgvuldig. Tussen de ontstekingskaars en de brander bevinden zich voedingsresten of verontreinigingen. ► Reinig de tussenruimte tussen ontstekingskaars en brander. Veiligheidsventiel van de gasleiding is gesloten. ► Open het veiligheidsventiel van de gasleiding. Gasfles is leeg. ► U dient de gasfles te vervangen.
Brander gaat na het ontsteken direct uit.	Bedieningsknop niet voldoende lang ingedrukt. 1. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt. 2. Druk de bedieningsknop stevig in. Openingen aan de brander zijn verontreinigd. ► Openingen aan de brander schoonmaken en drogen.
Brandervlam is ongelijkmatig.	Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. 1. Plaats de branderonderdelen precies en recht. 2. Zorg ervoor dat de vergrendelingsstukken in de uitsparingen vastklikken. Openingen aan de brander zijn verontreinigd. ► Openingen aan de brander schoonmaken en drogen.
Brandervlam gaat tijdens het gebruik uit.	Gasfles is leeg. ► U dient de gasfles te vervangen.
Restwarmte-indicatie knippert hoewel het apparaat is afgekoeld.	Om veiligheidsredenen knippert de restwarmte-indicatie ca. 30 minuten, ook na korte werking van de brander. ► Raak de brander niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert. Langere stroomuitval in het huishouden. Na de stroomuitval knippert de restwarmte-indicatie verder. ► Raak de brander niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.
Branderonderdelen verkleuren donker.	Natuurlijke oxidatie van messing ► Dit is normaal. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.
Pannenhouders verkleurt.	In de vaatwasmachine kan de pannenhouders bij de reiniging verkleuren. ► Dit is normaal. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.

13 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functie-relevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.

Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

13.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

U vindt het typeplaatje op de achterkant van het toestel. Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

14 Montagehandleiding

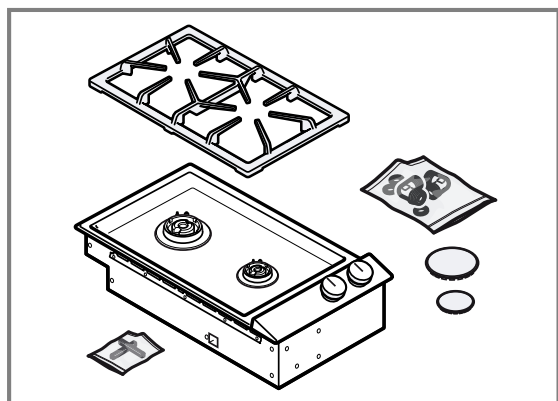
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



mm

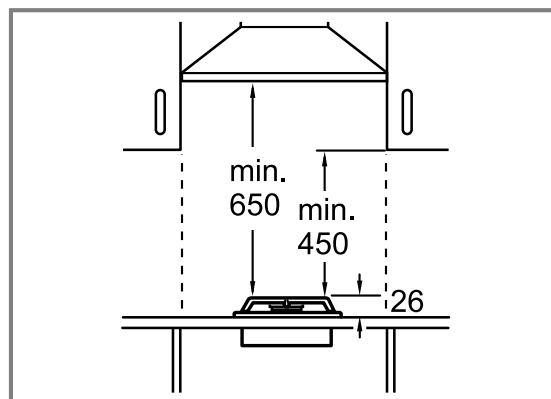
14.1 Inbegrepen in de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



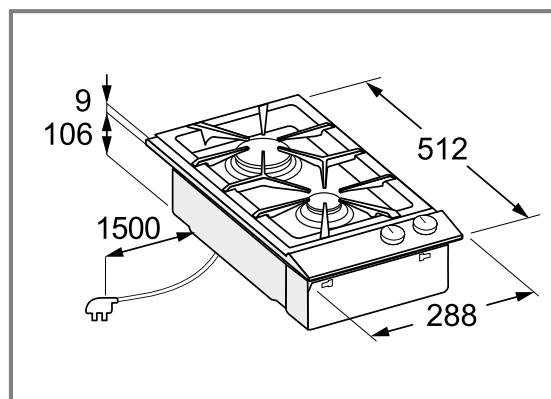
14.2 Veiligheidsafstanden

Neem de veiligheidsafstanden van het apparaat in acht.



14.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



14.4 Installatietoebereiden

Hier ziet u een overzicht van de installatietoebereiden van uw apparaat.

Gebruik de toebehoren uitsluitend zoals aangegeven. De producent is niet aansprakelijk wanneer u de toebehoren op onjuiste wijze gebruikt.

Accessoires	Bestelnummer
Apparaatbedekking, zwart	VD200020
Verbindingslijst, roestvast-staal	VV200010
Verbindingslijst, zwart	VV200020

14.5 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag het apparaat aansluiten.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.
- Dit apparaat nooit in boten of voertuigen gebruiken.
- Houd de aanbevelingen van de fabrikant van het werkblad aan.

14.6 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

- ▶ Alleen een geautoriseerde vakman mag het apparaat aansluiten.
- ▶ Sluit voor alle werkzaamheden aan het apparaat de stroomtoevoer en de gastoevoer af.
- ▶ Bij de installatie moeten de actuele geldige bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke stroom- en gasleverancier in acht worden genomen.
- ▶ Na werkzaamheden aan de gasaansluiting, de gasaansluiting altijd op lekkage controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor gaslekken aan een gasaansluiting waaraan voordien werd gewerkt.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

- ▶ Alle installatie-, aansluit-, regeling- en ombouwwerkzaamheden naar een ander type gas moeten door een geautoriseerde vakkracht en onder aanhouding van de steeds van toepassing zijnde regelgeving en wettelijke vereisten alsmede de voorschriften van de

lokale stroom- en gasleverancier worden uitgevoerd. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de voor de ventilatie geldende bepalingen en richtlijnen. Voor de ombouwwerkzaamheden naar een ander type gas adviseren wij contact op te nemen met de klantenservice.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie of tot vergiftigingen.

- ▶ Voor voldoende luchtuitwisseling van de opstellingsruimte zorgen.
- ▶ Ervoor zorgen dat een deur naar de openlucht leidt of een dat er een venster aanwezig is dat kan worden geopend.
- ▶ Tot 11 kW totaal vermogen: ervoor zorgen dat het minimumvolume van de opstellingsruimte 20 m³ bedraagt.
- ▶ Tot 18 kW totaal vermogen: ervoor zorgen dat het minimumvolume van de opstellingsruimte 2 m³ per kW totaal vermogen van de gaskookplaat bedraagt en dat een afzuigkap naar de openlucht met een minimaal transportvolume van 15 m³/h per kW totaal vermogen van de gaskookplaat aanwezig is.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie of tot vergiftigingen.

- ▶ Dit apparaat is niet op een verbrandingsgasafvoer aangesloten.
- ▶ Dit apparaat conform de geldende installatievoorwaarden opstellen en aansluiten.
- ▶ Houd alle ventilatievoorschriften aan.
- ▶ Dit apparaat niet aansluiten op een rookgasafvoer.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

14.7 Aanwijzingen voor de opstellingsruimte

Voor een veilige werking dient u de volgende aanwijzingen over de opstellingsruimte in acht te nemen.

- Dit apparaat voldoet aan apparaatklasse 3 voor de inbouw in een keukenmeubel.
- Het apparaat volgens de inbouwtekening in een keukenmeubel inbouwen.
- Ervoor zorgen dat de wand achter het apparaat uit niet brandbaar materiaal bestaat.

14.8 Aanwijzingen voor de gasaansluiting

Om het apparaat veilig aan te sluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Bij de installatie moeten de actuele geldige bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke gasleverancier in acht worden genomen.
- Zorg ervoor dat de informatie over type gas en gasdruk zoals vermeld op het typeplaatje overeenkomen met de lokale aansluitvoorwaarden.
- De gasaansluiting moet zich op een plaats bevinden waar de afsluitkraan toegankelijk is.

Bij de levering van het apparaat zijn twee aansluithoeken (G $\frac{1}{2}$ ") inbegrepen.

Afhankelijk van het land de passende uitvoering selecteren:

- ISO 228 G 1/2 cilindrisch
- EN 10226 R 1/2 conisch

Het apparaat met een van de meegeleverde aansluithoeken met de bijbehorende dichting aansluiten op een vaste aansluitleiding of veiligheidsslang.

De gasveiligheidsslang moet een lengte van minstens 1 m tot maximaal 3 m hebben.

Aanwijzingen voor de gasveiligheidsslang in acht nemen:

- Bij een veiligheidsslang van metaal is de toegestane omgevingstemperatuur 115°C. Is de veiligheidsslang niet of slechts gedeeltelijk van metaal, dan mag de omgevingstemperatuur niet hoger zijn dan 90°C.
- De gasveiligheidsslang mag niet in contact komen met bewegende delen van het inbouwmeubel, bijv. lade, of op plaatsen worden gelegd waar deze kan worden ingeklemd of beschadigd.
- De gasveiligheidsslang mag niet in contact komen met een kookplaat, oven, vaatwasser, koelkast, wasmachine, warmwaterleidingen, verwarmingselementen of een ander apparaat dat naast of onder de gas-kookplaat is ingebouwd.
- De gasveiligheidsslang mag niet aan afwrijving, trillingen, knikken of blijvende vervormingen zijn blootgesteld en mag over de volledige lengte worden gecontroleerd, met de kookplaat in de geïnstalleerde positie.

14.9 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat veilig elektrisch aan te sluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat moet op elk gewenst moment van de stroom kunnen worden afgesloten. Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▶ De netstekker van de netaansluitkabel moet na de inbouw van het apparaat vrij toegankelijk zijn.
- ▶ Is dit niet mogelijk, dan moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III en volgens de opbouwvoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ De vaste aansluiting mag alleen door een elektricien worden aangelegd. Wij adviseren een aardlekschakelaar

laar (FI-schakelaar) in de stroomkring naar het apparaat te installeren.

Scherpe of hete componenten binnen het apparaat kunnen de aansluitkabel beschadigen.

- ▶ De aansluitkabel niet knikken of inklemmen.
- ▶ De aansluitkabel niet langs hete oppervlakken plaatsen.

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

- Zorg ervoor dat de informatie over vermogen en spanning zoals vermeld op het typeplaatje overeenkomen met de lokale aansluitvoorwaarden.
- Het apparaat is conform de beschermingsklasse 1. Gebruik daarom het apparaat alleen met aansluiting voorzien van randaarde.
- Sluit het apparaat tijdens de montage niet op de voedingsspanning aan.
- Zorg ervoor dat de aanrakingsveiligheid door de inbouw is gewaarborgd.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Voor hem gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afstandsbediening.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

14.10 Aanwijzingen voor het inbouwmeubel

Neem de uitsnijmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in het werkblad in acht.

De inbouwmeubelen moeten minstens 90 °C hittebestendig zijn.

Zorg ervoor dat na de uitsnijwerkzaamheden de stabiliteit van het inbouwmeubel is gegarandeerd.

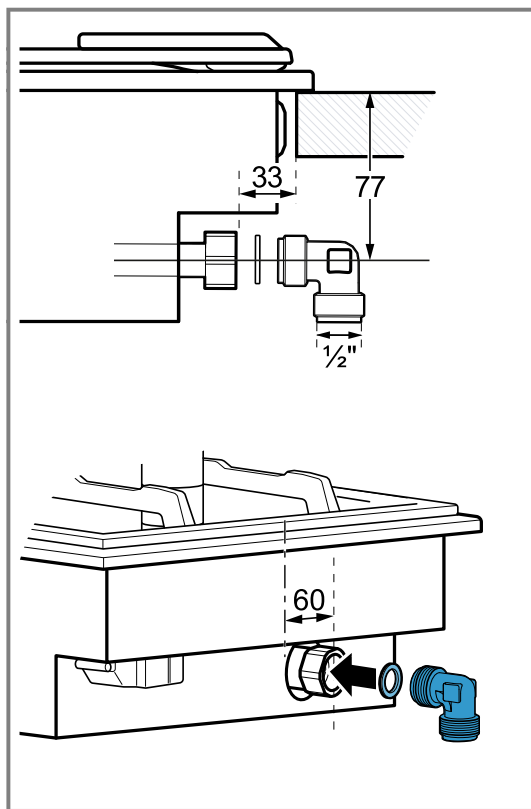
De zijdelingse uitsnijanten moeten minstens 20 mm dik en vlak zijn om een goede bevestiging van de borgveren van het apparaat te garanderen. Bij multiplex werkbladen indien nodig lijsten aan de zijanten in de uitsnijding in het meubel bevestigen.

Door geschikte onderconstructies het draagvermogen en de stabiliteit van het meubel garanderen. Het gewicht van het apparaat inclusief extra belading in acht nemen. Ervoor zorgen dat het versterkingsmateriaal hittebestendig en vochtbestendig is.

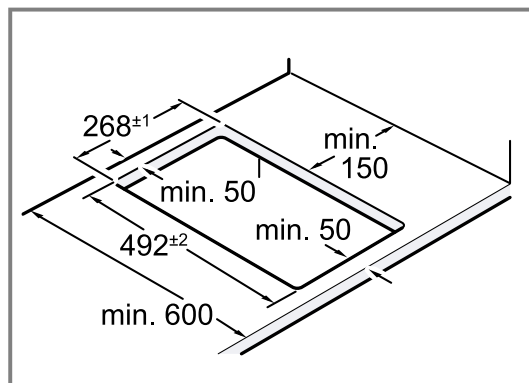
Voor de verbetering van de vlamstabiliteit een tussenschot in de inbouwkast onder het apparaat inbouwen.

14.11 Op positie van gasaansluiting letten

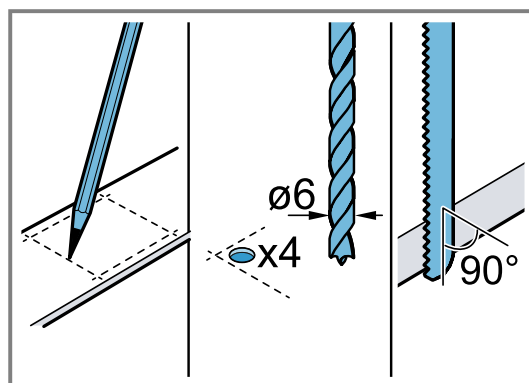
- Bij de installatie van het apparaat op de positie van de gasaansluiting letten.



met de minimale afstand van 40 mm tussen de apparaten.

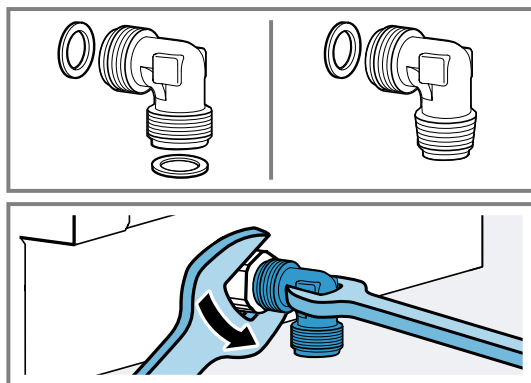


3. Maak vier gaten met een diameter van 6 mm.
 - Zorg ervoor dat de hoek van het snijvlak tot het werkblad 90° bedraagt.

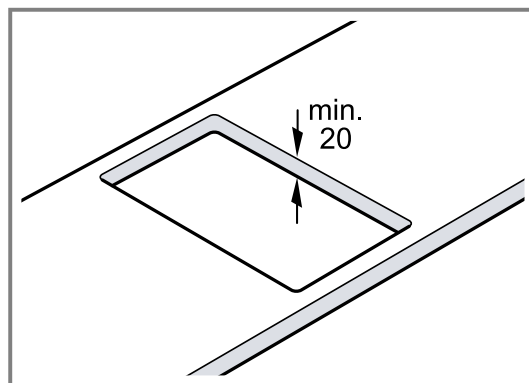


14.12 Apparaat voorbereiden

- De passende aansluithoek met de afdichting aan het apparaat vastschroeven.



4. Om een goede bevestiging van de borgveren van het apparaat te garanderen, ervoor zorgen dat de zijdelingse uitsnijdkanten minstens 20 mm dik en vlak zijn.



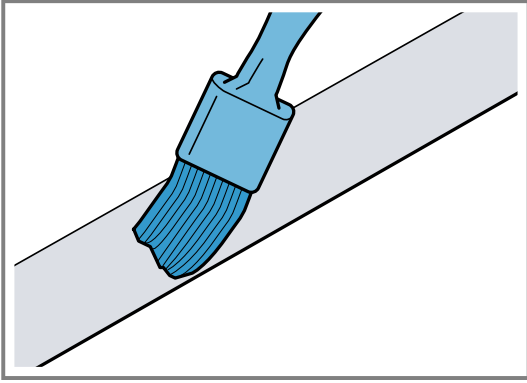
14.13 Meubel voorbereiden

Vereiste: De inbouwmeubelen zijn tot 90°C temperatuurbestendig.

1. Zorg ervoor dat na de uitsnijwerkzaamheden de stabiliteit van het inbouwmeubel is gegarandeerd.
2. De meubeluitsparing overeenkomstig de inbouwtekening voor één of meer apparaten van de Vario serie aftekenen.
 - Plan bij inbouw van meerdere apparaten uit de Vario serie naast elkaar de benodigde ruimte voor de verbindingslijst VV200 in.
 - Houd bij inbouw van meerdere apparaten van de Vario serie in de individuele uitsparingen rekening

5. Bij multiplex werkbladen indien nodig lijsten aan de zijanten in de uitsnijding in het meubel bevestigen.
6. Na de uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.

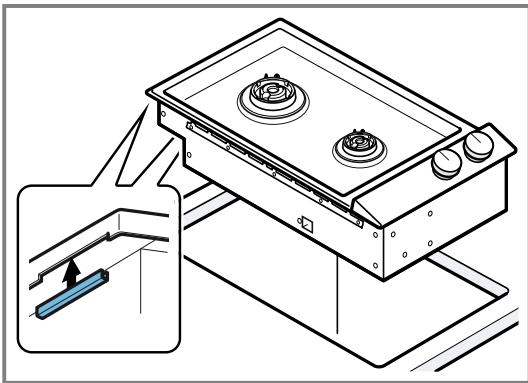
7. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.



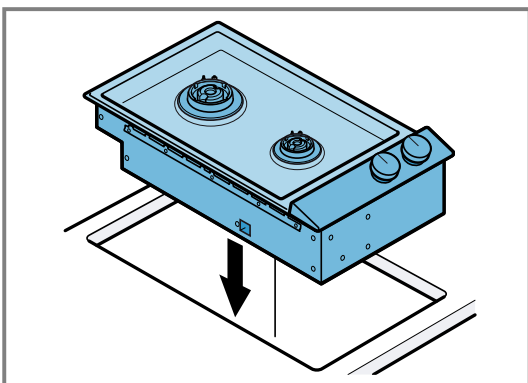
8. Houd vanaf de onderkant van het apparaat tot de meubeldelen een minimale afstand van 10 mm aan.
9. Het draagvermogen en de stabiliteit van het meubel door geschikte onderconstructies garanderen, vooral bij dunne werkbladen.
 - Het gewicht van het apparaat inclusief extra belasting in acht nemen.
 - Hittebestendig en vochtbestendig versterkingsmateriaal gebruiken.
10. Voor de verbetering van de vlamstabiliteit een tussenschot in de inbouwkast onder het apparaat inbouwen.

14.14 Apparaat inbouwen

1. Bevestig de apparaatbedekking VD200020 vóór de inbouw op het apparaat.
De apparaatbedekking is afzonderlijk verkrijgbaar als speciaal accessoire.
2. Bij een installatie zonder de apparaatbedekking de openingen aan de achterzijde van het apparaat met de meegeleverde afdekkappen sluiten.



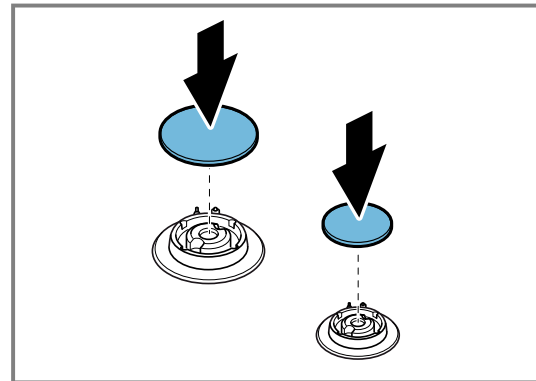
3. Plaats het apparaat gelijkmatig in de meubeluitsparing.



4. Duw het apparaat van boven met beide handen stevig in de meubeluitsparing.
5. Zorg ervoor dat het apparaat in de meubeluitsparing zit en niet verschuift.
6. Indien nodig bij een uitsnijbreedte aan de bovenste tolerantiegrens aan de zijkant in de meubeluitsnijding telkens een strip bevestigen.

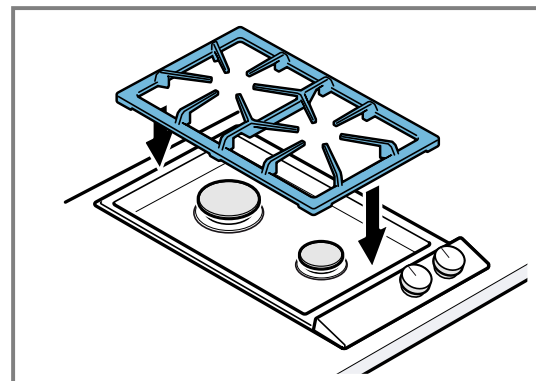
14.15 Branderonderdelen plaatsen

- De branderonderdelen plaatsen en correct positioneren.



14.16 Pannendrager plaatsen

- De pannendrager plaatsen en correct positioneren.



14.17 Apparaat demonteren

LET OP

Gereedschappen kunnen het apparaat beschadigen.

- Het apparaat er niet van bovenaf middels hefboomwerking verwijderen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. De gaskraan sluiten.
3. Het apparaat van onderaf naar buiten drukken.

14.18 Technische gegevens

Hier vindt u een overzicht van de totale aansluitwaarden bij verschillende types gas en apparaatvarianten.

VG232120F

- Totale aansluitwaarde butaan/propaan: 4,9 kW (356 g/h)

VG232220, VG232220DE

- Totale aansluitwaarde aardgas 4,9 kW
- Totale elektrische aansluitwaarde: 10,0 W

14.19 Omschakelen naar een ander gastype

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

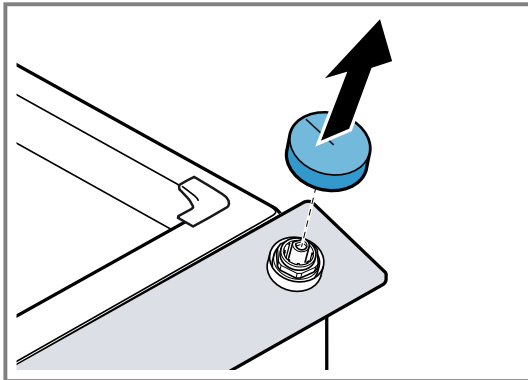
- ▶ Nooit de gaskraanas demonteren.
- ▶ Bij een beschadiging of het buitengewoon omstellen van het gas de gaskraan compleet vervangen. In dit geval contact opnemen met de servicedienst.

Vereiste: Het apparaat mag alleen door een geschoolde vakman naar een ander type gas worden omgezet.

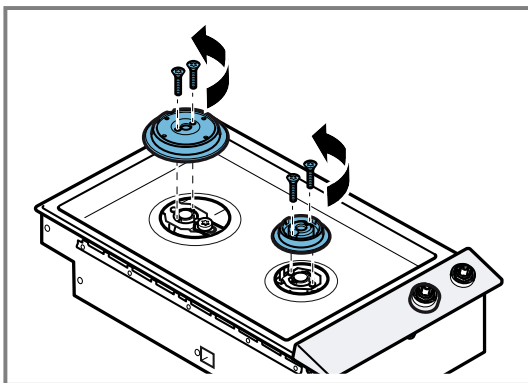
1. De stroomtoevoer en de gastoevoer afsluiten.
2. Met een ombouwset het apparaat op een type gas omstellen dat op het typeplaatje is vermeld.
3. De hoofdkoppen vervangen.
4. De gaskranen met bypass-schroeven instellen.
5. De passende combinatie voor het betreffende type gas → *Pagina 20* is in het overzicht terug te vinden.

Apparaatcomponenten demonteren

1. De pannenhouders en alle branderonderdelen verwijderen.
2. De bedieningsknop eraf trekken.

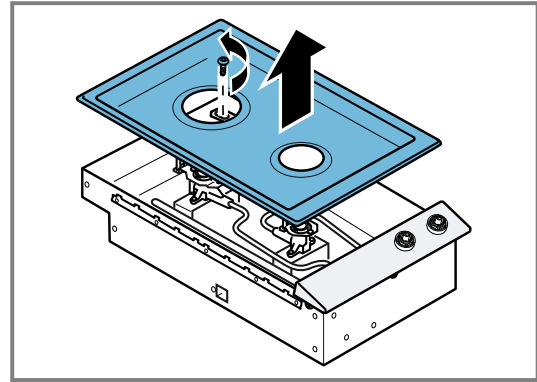


3. Draai de bevestigingsschroeven op de branders los.

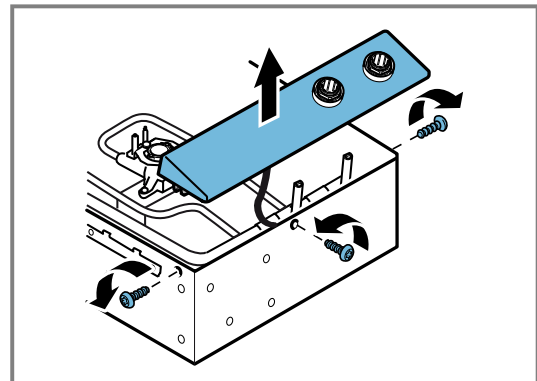


4. De branders naar boven toe verwijderen.
5. De aardingsschroef van de achterste brander losmaken.

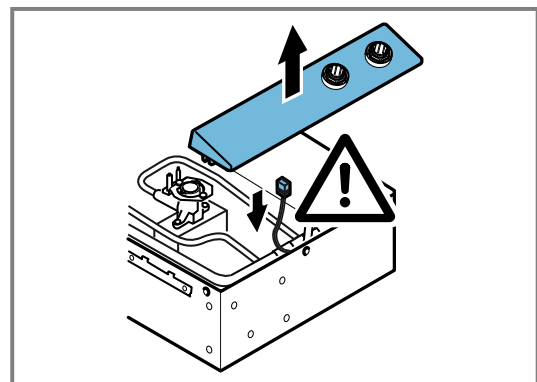
6. De plaat voorzichtig naar boven verwijderen.



7. Draai de bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel los.



8. Het bedieningspaneel eerst iets optillen, dan de aansluitkabel losmaken en pas dan het bedieningspaneel geheel verwijderen.



Hoofdkoppen vervangen

1. De koppen vervangen.
 - ▶ Zorg ervoor dat de koppen bij het uit- en indraaien niet afbreken.

Een passende sleutel is verkrijgbaar via onze klantenservice, bestelnummer 00424699.
2. De nieuwe koppen tot de aanslag indraaien, om een goede afdichting te realiseren.

Gaskranen instellen

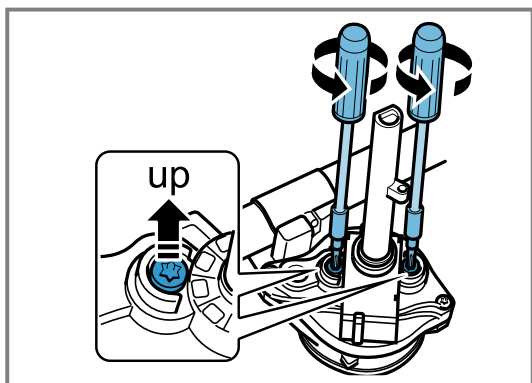
LET OP

Een te hard aangetrokken bypass-schroef kan het apparaat beschadigen.

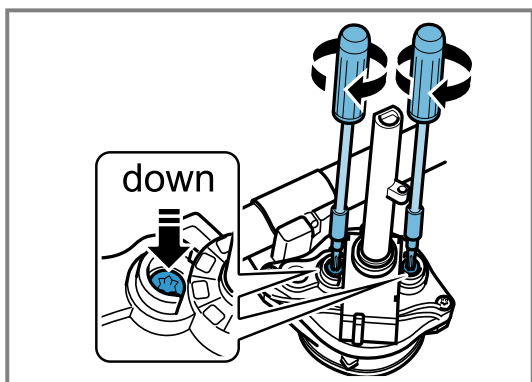
- ▶ De bypass-schroeven niet te hard aantrekken.

1. Bypass-schroeven M → *Pagina 20* indien nodig met een torxschroevendraaier aanpassen.

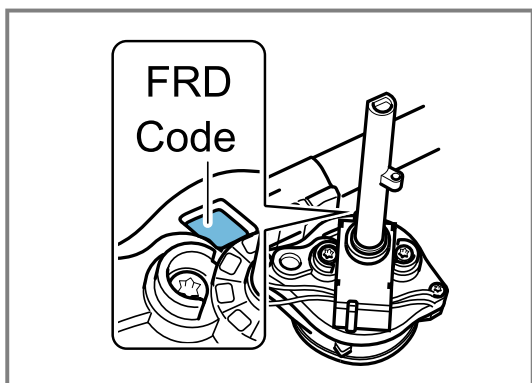
2. up: De bypass-schroeven vlak met de bovenkant van de uitsparing laten afsluiten.



3. down: De bypass-schroeven er compleet indraaien.



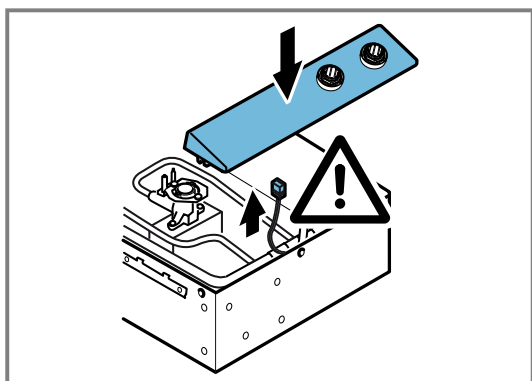
4. Ervoor zorgen dat de FRD-code met het type gas
→ *Pagina 20* overeenkomt.



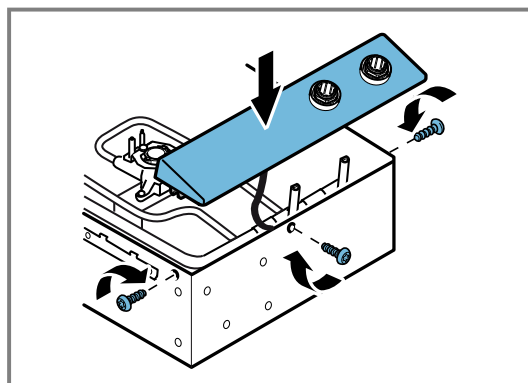
De FRD-code kan niet worden gewijzigd.

Apparaatcomponenten inbouwen

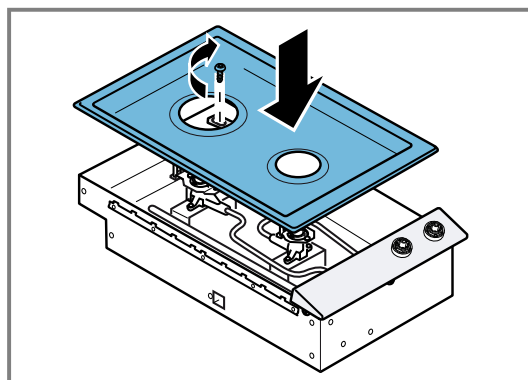
1. De verbindingkabel aan de achterkant van het bedieningspaneel insteken.



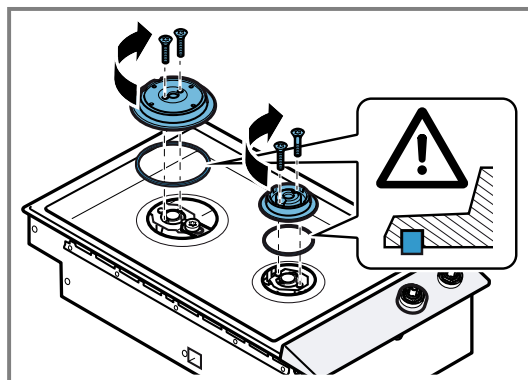
2. Het bedieningspaneel er op leggen en gelijkmatig aandraaien.



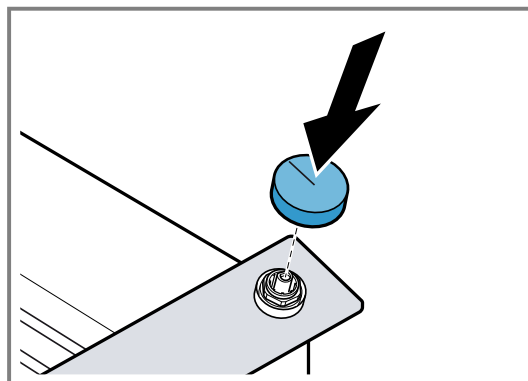
3. De plaat er op leggen en de aardingsschroef op de achterste brander vastschroeven.



4. De branders plaatsen en vastschroeven.
► Verifieer dat de afdichting goed zit.

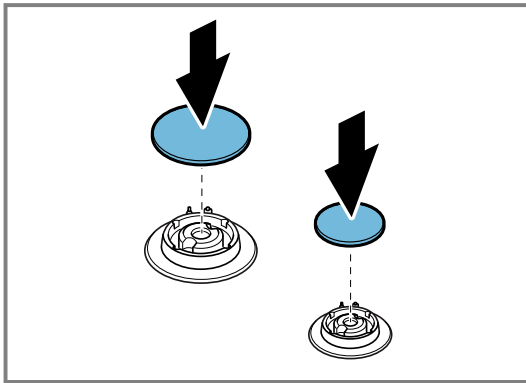


5. De bedieningsknop aanbrengen.



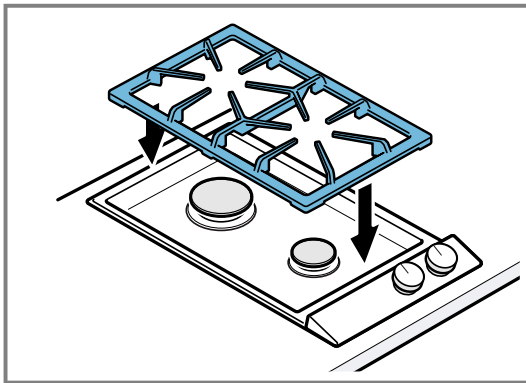
Branderonderdelen plaatsen

- De branderonderdelen plaatsen en correct positioneren.



Pannendrager plaatsen

- De pannendrager plaatsen en correct positioneren.



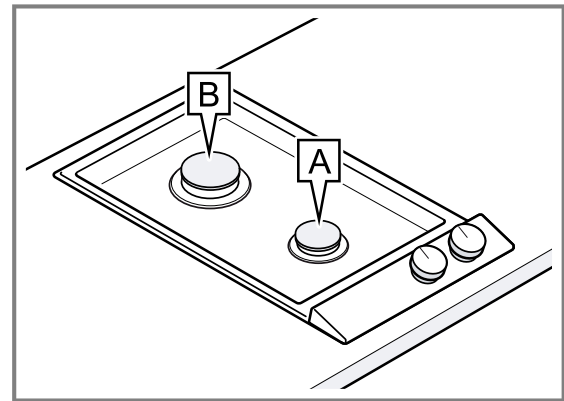
Functie na de ombouw controleren

1. Na het omstellen van het type gas het apparaat op lekkage controleren.
2. Ervoor zorgen dat aan de vlammen geen gele punten zichtbaar zijn.
3. Ervoor zorgen dat bij het snel draaien van de bedieningsknop tussen de hoogste en de laagste stand de brander niet uitgaat en er geen vlamterugslag plaatsvindt.

Omgesteld type gas documenteren

- De sticker met het omgestelde type gas in de buurt van het typeplaatje aan het apparaat aanbrengen.

14.20 Overzicht van de gasbranders



14.21 Overzicht type gas

A	a	FRD-Code	m	Qn	g/h
G20-20 mbar	92	AH/BH	omhoog	1,9 kW	-
G25-25 mbar	105	AH	omhoog	1,9 kW	-
G25,3-25 mbar					
G25-20 mbar	104	AH/BH	omhoog	1,9 kW	-
G30-29 mbar	68	AH	omlaag	1,9 kW	138
G31-37 mbar					
G30-50 mbar	59	BH	omlaag	1,9 kW	138
B	b	FRD-Code	m	Qn	g/h
G20-20 mbar	121	AJ/BJ	omhoog	3,0 kW	-
G25-25 mbar	123	AJ	omhoog	3,0 kW	-
G25,3-25 mbar					
G25-20 mbar	135	AJ/BJ	omhoog	3,0 kW	-
G30-29 mbar	86	AJ	omlaag	3,0 kW	218
G31-37 mbar					
G30-50 mbar	76	BJ	omlaag	3,0 kW	218

14.22 Aansluiting op gasfles of lpg-tank

- Controleer bij een grote of instabiele vlam of de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank correct werkt.

Opmerking: U kunt een overdrukbeveiliging installeren, die de gastoevoer beperkt of scheidt als de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank uitvalt.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9002044485 (051218) REG25
nl