
Bedienungs- und Montageanleitung
Notice d'utilisation et d'installation
Operating and assembly instructions
Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift
Istruzioni per l'uso ed il montaggio
Instrucciones de utilización y montaje

VG 353-...

Gas-Einbau-Kochmulde
Plaque de cuisson à gaz encastrable
Gas cooking hob for recess mounting
Gas-inbouwkookplaat
Piano di cottura a gas incorporabile
Conjunto de cocción empotrable de gas

GAGGENAU

DE CH AT

Bedienungs- und
Montageanleitung
Seite 3 - 22

FR CH BE

Notice d'utilisation et
d'installation
Page 25 - 44

GB IE

Operating and
Installation instructions
Page 47 - 65

NL BE

Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschrift
Bladzijde 69 - 87

IT CH

Istruzioni d'impiego e
di montaggio
Pagina 91 - 109

ES

Instrucciones de utilización
de montaje
Página 113 - 130

DE CH AT

Inhalts- verzeichnis

Ausstattung	Seite 3
Bedienung	Seite 4 - 5
Reinigung und Pflege	Seite 6
Hinweise	Seite 7
Wartung	Seite 8
Montage	Seite 9 - 22

Ausstattung

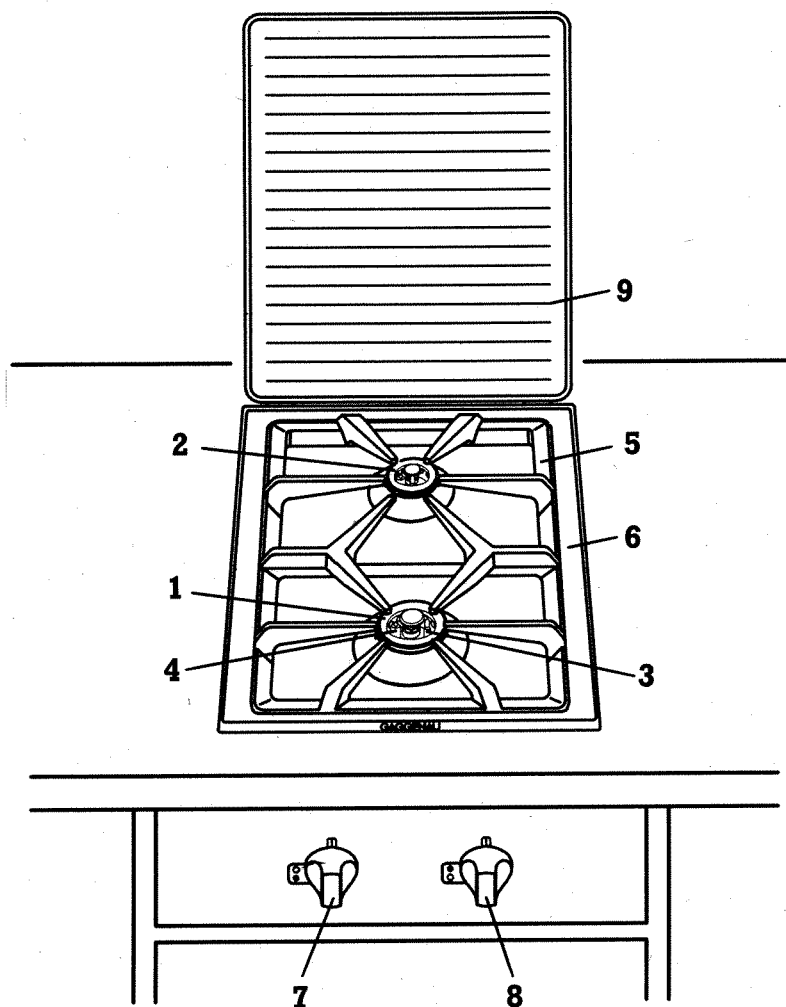


Abb. 1

- 1 Großbrenner C **3,9 kW**
- 2 Normalbrenner A **2,1 kW**
- 3 Thermofühler der Flammensicherung
- 4 Zündkerze für automatische Zündung
- 5 Topfrost

- 6 Mulde
- 7 Schaltknopf für Kochstelle 1
- 8 Schaltknopf für Kochstelle 2
- 9 Deckel

Bedienung

Die Gas-Einbau-Kochmulde VG 353 ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen und kann mit sämtlichen Geräten des großen VARIO-Programms von Gaggenau kombiniert werden.

Dieses Gerät ist mit Einhandbedienung ausgestattet. Durch Drücken des Schaltknopfes wird die Zündung eingeschaltet.

Beide Brenner haben eine thermoelektrische Züandsicherung, die das Ausströmen von unverbranntem Gas verhindert.

Die Gesamt-Nennbelastung beträgt bei allen Gasarten 6,0 kW bezogen auf H_S* (5,6 kW bezogen auf H_U).

Die Nennbelastung ist durch den Einbau der richtigen Düsen gegeben (siehe Düsentabellen).

Die Umstellung auf eine andere Gasart erfolgt durch Düsenwechsel und Einstellung des Luftspaltes.

Die Symbole auf dem Schaltknopf bedeuten:

		Drehrichtung in Groß/Kleinstellung
		AUS
Stufe 1		Großstellung Flammenkreis Außen und Innen
Stufe 2		Kleinstellung Flammenkreis Außen Großstellung Flammenkreis Innen
Stufe 3		AUS Flammenkreis Außen Großstellung Flammenkreis Innen
Stufe 4		AUS Flammenkreis Außen Kleinstellung Flammenkreis Innen

Stufe 1, 2 und 3 sind durch Rastung spürbar.
Stufe 4 ist durch den Endanschlag vorgegeben.
Dazwischen sind die Stufen frei einstellbar.

*H_S ist die neue internationale Bezeichnung und entspricht dem früheren H_O

Bedienung

Einschalten

Die Zuordnung der Schaltknöpfe zeigt Ihnen die Abb. 1.

Entsprechenden Schaltknopf kräftig eindrücken und nach links auf Stufe 1  „Großstellung“ drehen.

Der Brenner zündet automatisch.

Sollte die Flamme nicht innerhalb von 2-4 Sekunden zünden, drehen Sie den Schaltknopf weiter nach links auf Stufe 2  und nach dem Zünden wieder auf Stufe 1  „Großstellung“ zurück.

Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Schaltknopf noch ca. 5-10 Sekunden eingedrückt. Drücken Sie noch einmal kräftig nach, bevor Sie den Schaltknopf loslassen.

Sollte die Flamme nicht halten, wiederholen Sie bitte den Zündvorgang und lassen Sie dabei den Schaltknopf länger eingedrückt.

Durch langsames Drehen von Stufe 1  „Großstellung“ nach links, die gewünschte Stufe bzw. Flammengröße einstellen. Dazwischen können Sie den Schaltknopf stufenlos einstellen. Topf auf Kochstelle setzen.

Hinweis bei Kombinationsbetrieb der Gas-Kochmulde VG 353 mit der Vario-Lüftung VL 331/330:

Bei gleichzeitigem Betrieb mit der Variolüftung VL 331/330 ist bei der Bedienung nachfolgendes zu beachten.

Beim Einstellen von Stufe 3  auf Stufe 2  müssen Sie für kurze Zeit auf Stufe 1  drehen. Anschließend drehen Sie auf die Stufe 2 zurück.

Ausschalten

Zum Ausschalten drehen Sie den entsprechenden Schaltknopf bis zum Anschlag nach rechts auf  AUS.

Die Kochstellen nur zünden, wenn alle Brenner-teile aufgesetzt sind. Ansonsten können Funktionsstörungen an der Zündvorrichtung auftreten.

Reinigung und Pflege

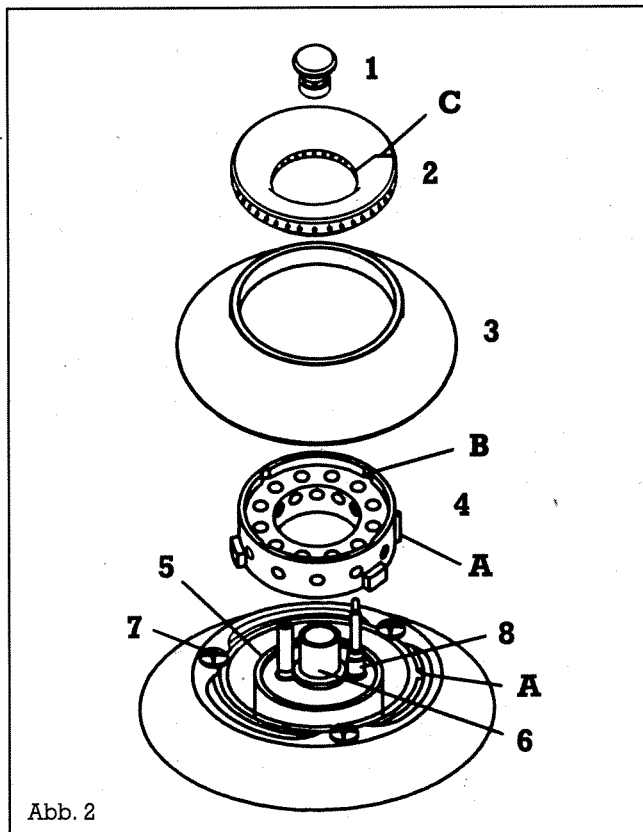


Abb. 2

Wischen Sie Übergekochtes bitte sofort weg, damit es nicht in die Mulde einbrennen kann.

Die Kochmulde nur mit warmer Seifenlauge oder handelsüblichen Pflegemitteln reinigen.

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

Topfrost, kleiner Brennerring 1, großer Brennerring 2, Brennerkopfabdeckung 3 und Brennerkopf 4 können zum Reinigen abgenommen werden.

Verwenden Sie zum Reinigen dieser Teile heiße Spüllauge oder bei Bedarf ein Metall-Pflegemittel. Reinigen Sie die Brennerteile und den Topfrost nicht in der Geschirrspülmaschine.

Der Brennerkopf 4 liegt lose auf dem Brennerunterteil 5 auf. Bitte achten Sie beim Zusammenbau darauf, daß die Arretierungsnase A von Brennerkopf 4 in die Brenneraussparung A des Brennerunterteils 5 eingelegt wird.

Die Brennerkopfabdeckung 3 auf Brennerkopf 4 auflegen. Brennerring 2 mit den vier Arretierungsnasen in die entsprechenden Brenneraussparungen B im Brennerkopf 4 einlegen. Bitte achten Sie darauf, daß der Zündschlitze C im Brennerring 2 zum Thermofühler 8 zeigt.

Zuletzt kleinen Brennerring 1 mittig in den Innenbrennerkopf 6 einlegen (siehe Abbildung 2).

Topfrost auflegen.

Damit Ihr Gerät einwandfrei zündet, Zündkerze und Thermofühler bitte sauberhalten.

Die Schaltknöpfe können mit einem weichen Tuch abgerieben werden.

Hinweise

Hinweise für die Bedienung

Die Benützung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum.

Aus diesem Grund ist auf eine gute Belüftung der Küche zu achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung z. B. Abluftdunstabzugshaube ist vorzusehen.

Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung z. B.: das Öffnen eines Fensters oder eine stärkere Belüftung (in Form einer mechanischen Lüftungseinrichtung) erforderlich machen.

Die Gas-Kochmulde wird während des Betriebes heiß; wir bitten um entsprechende Vorsicht, Kinder fern zu halten.

Benützen Sie die Brenner nur bei aufgestellten Töpfen und Pfannen. Schalten Sie die Brenner auf Kleinstellung, wenn Sie die Töpfe oder Pfannen kurzzeitig entfernen. Sie sparen damit Gas und schonen die Umwelt.

Vorsicht beim Aufheizen von Fetten und Ölen, die sich leicht entzünden, wenn sie überhitzt werden. Speisen, die in Fett oder Öl erhitzt werden (z. B. Pommes frites) dürfen deshalb nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden. Beim Anschluß von Elektrogeräten in Kochmuldennähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochmulde oder der Flamme in Berührung kommen.

Bei Stromausfall können Sie den Brenner auch mit Streichhölzern oder einer anderen Zündhilfe zünden. Der Thermofühler muß 5-10 Sekunden beheizt werden, bevor der Schaltknopf wieder losgelassen werden kann.

Der Benützer ist für das Instandhalten und fachgerechte Benützen im Haushalt selbst verantwortlich.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Sorgen Sie bitte bei Benutzung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb für ausreichende Luftzufuhr.

Anmerkung

Es ist verboten, für die Reinigung der Gaskochmulde Hochdruck- bzw. Dampfstrahlgeräte zu verwenden, weil sonst die elektrische Sicherheit der Kochmulde nicht gewährleistet werden kann.

Wartung

Bedienungshinweise:

Kochgefäße mit einem gewölbtem Boden, wie z. B. ein WOK, dürfen nicht verwendet werden. Der Mindestdurchmesser der verwendbaren Kochtöpfe sollte 90 mm betragen. Wenn Sie größere Töpfe verwenden, achten Sie bitte darauf, daß zwischen Topf und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten wird.

Verwenden Sie kleine Töpfe nur auf dem kleinen Brenner und große Töpfe auf dem großen Brenner, um so die Gasflamme optimal auszunutzen.

Wir empfehlen, auch bei Gas Kochtöpfe mit stärkerem Boden zu verwenden. Die Wärmeverteilung im Boden ist dadurch besonders in Kleinstellung wesentlich besser.

Betreiben Sie die Gas-Kochstelle nur mit aufgesetztem Kochtopf. Die Gas-Kochstelle eignet sich nicht, um Ihre Küche oder Wohnung aufzuheizen.

Reparaturhinweis:

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

Wenn Strom- und Gasversorgung in Ordnung sind, Ihr Gerät aber dennoch nicht funktioniert, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie bitte den Gerätetyp an.

Reparaturen dürfen nur von **autorisierten Fachleuten** durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt. Unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen.

Montage

Hinweise für die Montage

Die Gas-Kochmulde kann mit allen Geräten des großen VARIO-Programms von Gaggenau kombiniert werden.

Achtung!

Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.

Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild bzw. auf dem Typenschild angegeben.

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

In Deutschland muß der Einbau und Anschluß von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden und unter Beachtung der entsprechenden Richtlinien, wie DVGW-TRGI'86 und TRF 1988 sowie der Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen und der zuständigen Behörden durchgeführt werden.

In der Schweiz ist die Montage unter Beachtung der jeweils geltenden Richtlinien des SVGW und der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen sowie den Aufstellungsbestimmungen des Herstellers vorzunehmen.

In Österreich ist die Montage unter Beachtung der ÖVGW-TRGas (G1) und ÖVGW-TR-Flüssiggas (G2-Teil 1) sowie der örtlichen Bau- und Gewerbeordnung vorzunehmen.

Eventuell muß das Gerät auf die vorhandene Gasart umgestellt werden.

Das Gerät ist auf die auf dem Aufkleber beim Gasanschlußstutzen angegebene Gasart eingestellt.

Lüftungshinweis:

Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muß der Aufstellraum genügend groß und gut belüftet sein.

Der Aufstellraum für dieses Gerät muß einen Mindest-Rauminhalt von 12 m³ und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

Bei Einbau von zwei oder mehreren VG 353 muß der Aufstellraum entsprechend größer sein!

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Dem Benutzer ist die Funktionsweise anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Es ist darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall Strom und Gas abschalten kann.

Die Gas-Kochmulde VG 353 für Deutschland entspricht der Kategorie III 1 abd 2 ELL 3 B/P.

Die Gas-Kochmulde VG 353 für Schweiz entspricht der Kategorie II 2H3+ und II 2H3 B/P.

Die Gas-Kochmulde VG 353 für Österreich entspricht der Kategorie II 2H3 B/P.

Der Gasanschluß muß so angeordnet sein, daß der Absperrhahn zugänglich und gegebenenfalls nach Öffnen der Möbeltür sichtbar ist.

Das Gerät ist mit dem beiliegenden Anschlußwinkel R 1/2" und beiliegender Dichtung (siehe Abb. 3) mittels einer festen Anschlußleitung oder einem typgeprüften Gas-Sicherheitsschlauch nach DIN 3383 Teil 1 anzuschließen. Da die Temperatur der Gehäusewanne 70 K nicht übersteigt, kann auch eine Sicherheitsschlauchleitung aus Nichtmetall mit einer Mindesttemperaturbeständigkeit von 70 K als Anschlußleitung verwendet werden.

Eine flexible Leitung muß so angebracht werden, daß sie nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B.: einer Schublade) in Berührung kommen kann, d. h. sie muß frei verlaufen. Sie darf auch nicht mit über 70 K heißen Geräteteilen anderer Geräte in Berührung kommen.

Technische Änderungen vorbehalten.

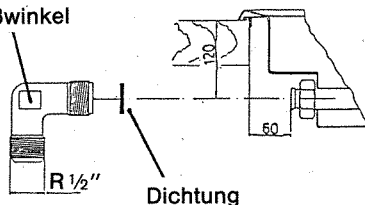
Elektrischer Anschluß

Der Anschluß an das Stromnetz AC 220-240 V erfolgt durch das Anschlußkabel mit Schutzkontaktstecker über eine geerdete Steckdose oder Anschlußdose, die auch noch nach dem Einbau des Gerätes erreichbar sein muß.

Wenn nach dem Einbau das Gerät nicht durch den Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen.

Beim Herstellen der Anschlüsse ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen der Gas-Kochmulde oder anderen zu heißen Geräten in Berührung kommen können.

Anschlußwinkel



Dichtung

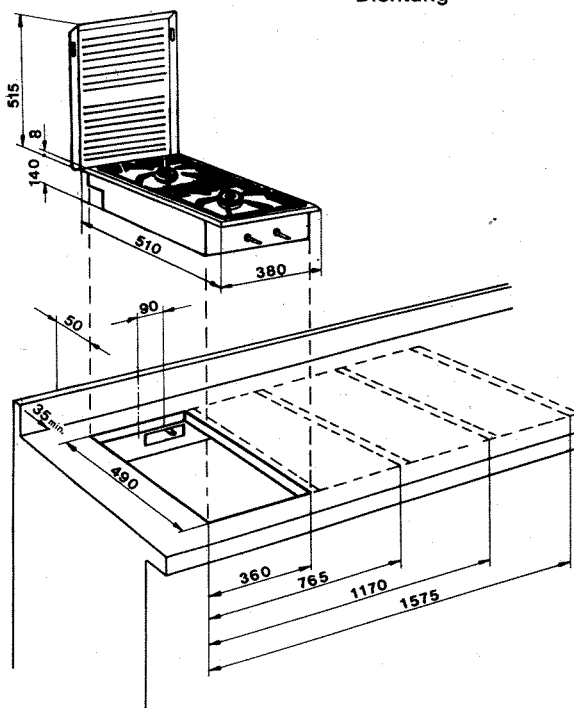


Abb. 3

Einbau der Kochmulde

Zu wärmeempfindlichen Möbelteilen oder Anstellflächen (Schrankseitenwand) muß ein Mindestabstand von 100 mm eingehalten werden.

Die Rückwand muß aus einem **nicht** brennbarem Material bestehen.

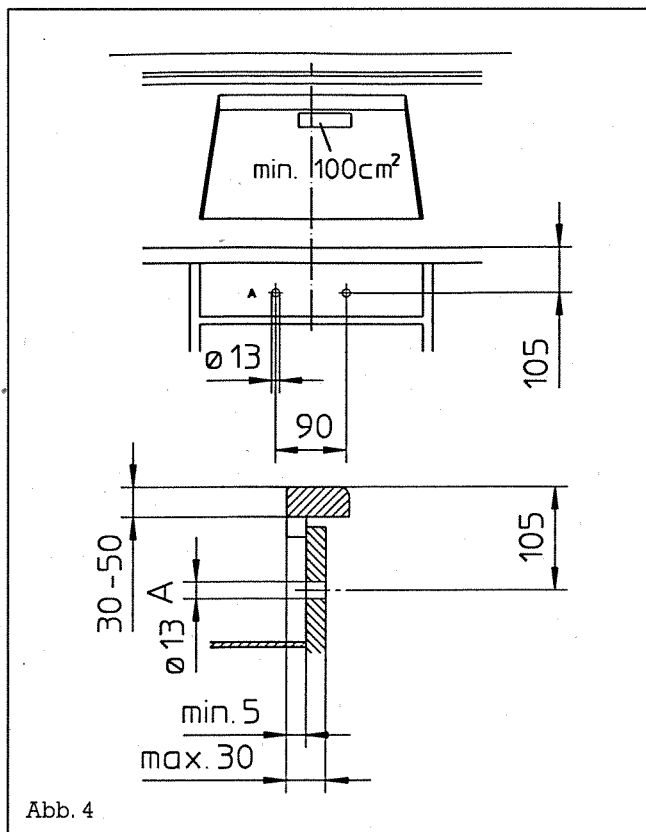
Diese Kochmulde entspricht der Geräteklasse 3 und der Wärmeklasse Y und muß gemäß der Einbauskizze in die Arbeitsplatte eingebaut werden. Es darf nur eine Seiten- und die Rückwand an einen Hochschrank bzw. die Küchenwand angestellt werden. An der anderen Seite darf nur ein anderes gleichhohes Gerät oder Möbelteil angestellt werden.

Der Abstand zwischen Hängeschrank und Topfträger muß mind. 550 mm betragen.

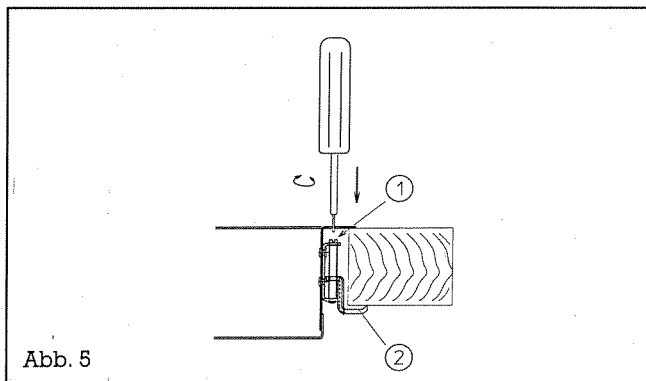
Wandabschlußleisten müssen hitzebeständig sein. Der Mindestabstand zwischen Mulde und Wandabschlußleiste beträgt 25 mm und zur Rückwand 40 mm. Bitte Dicke der Wandabschlußleiste auf die Einbaumaße abstimmen, damit die Geräteabdeckung voll geöffnet werden kann.

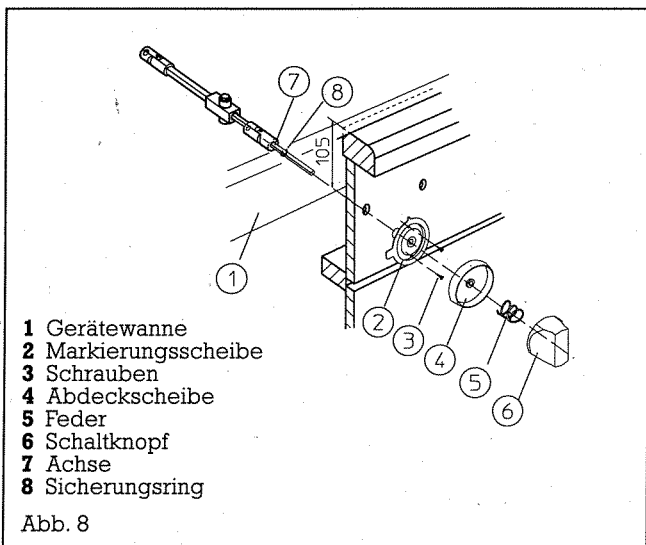
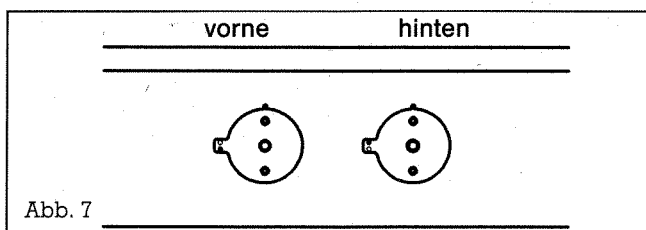
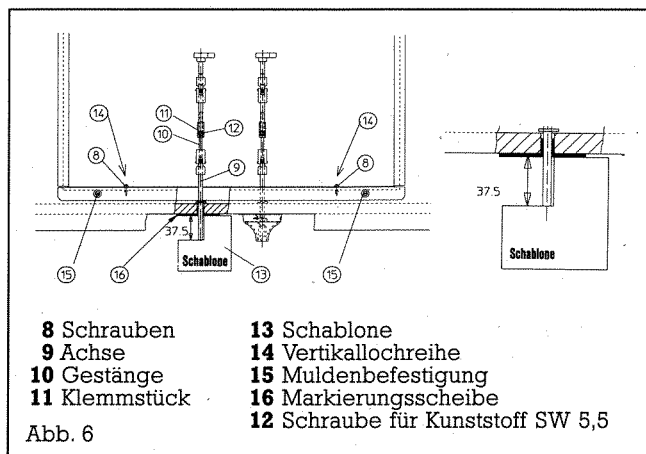
Beim Anbau an andere Geräte des großen VARIO-Programms muß die Verbindungsleiste VV 340-000 verwendet werden. Die VARIO-Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei zwischen den einzelnen Geräten ein Mindestabstand von 50 mm einzuhalten ist.

1. Das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden überprüfen und gegebenenfalls umgehend das Transportunternehmen verständigen.
2. Den Arbeitsplattenausschnitt gemäß Abb. 3 ausführen. Bei Einbau eines Zwischenbodens sind von der Oberkante der Arbeitsplatte zur Oberkante Zwischenboden 150 mm einzuhalten.



3. Gemäß Abb. 4 und der Bohrschablone die Bohrungen **A** ($\varnothing 13$ mm) für die Schaltachsen in der Frontseite des Unterschranks herstellen. Das Maß 105 mm von Arbeitsplattenoberkante bis Mitte Bohrung **A** muß unbedingt eingehalten werden.
4. Schutzfolie am Dichtband abziehen und das Dichtband so um den Ausschnitt legen, daß es zur Hälfte nach innen übersteht. Das Dichtband an den Enden aneinanderlegen, nicht überlappen.
5. Prüfen Sie, ob die Gasart am Anschlußort und Gerät übereinstimmen. Stimmt die Gasart nicht überein, so ist das Gerät auszutauschen oder auf die vorhandene Gasart umzustellen (siehe Umstellung der Gasart).
6. Muldenbefestigungsschrauben **7** herausdrehen und Mulde abnehmen.
7. Mit den Spannschrauben **1** die Klemmbügel **2** entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte öffnen (Abb. 5) und Klemmbügel am Gehäuse anlegen (Drehrichtung beachten: rechtsdrehend öffnend!). Das Gerät mit dem Gaggenau-Schriftzug nach vorn einsetzen. Richten Sie anschließend das Gerät im Arbeitsplattenausschnitt aus.





8. Klemmbügel **2** durch Linksdrehung unter die Arbeitsplatte schwenken. Spannschrauben **1** gleichmäßig anziehen (Abb. 5).
9. Gehäuse vorn mit zwei Schrauben **8** an geeigneter Stelle in Vertikallochreihe **14** mit der Arbeitsplatte verbinden (Abb. 6). Bei Einbau in eine Stein- oder Kunststoffarbeitsplatte ggf. mittels geeigneter Dübel fixieren. Das korrekte Fixieren der Mulde ist für die Funktion des Gerätes entscheidend! Bitte entfernen Sie nun überstehendes Dichtband!
10. Beim Einbau der Gaskochmulde in die Edelstahlkombinationsfläche VT 090/120 sind zwei lange Gelenkstücke (Ersatzteil-Nr. 324171) einzusetzen.
Bauen Sie die beiliegenden Gelenkstücke wie folgt ein:
 - a. Schieben Sie die Achse gemäß Abb. 8 von innen durch die Gehäusewanne und Blendenbohrung.
 - b. Lösen Sie die Schraube für Kunststoff SW 5,5 **12** auf Klemmstück **11** gemäß Abb. 6.
 - c. Stecken Sie die Gelenkstücke – mit der flachen Seite nach oben – auf die Gashahnachse **bis zum Anschlag auf**.
11. Markierungsscheibe **2** (Abb. 8) über die Achse und in Blendenbohrung, entsprechend Abb. 7, einsetzen und ausrichten. Befestigen Sie die Markierungsscheibe mit den 2 beiliegenden Schrauben **3**. Die Kochstellenmarkierung befindet sich links.

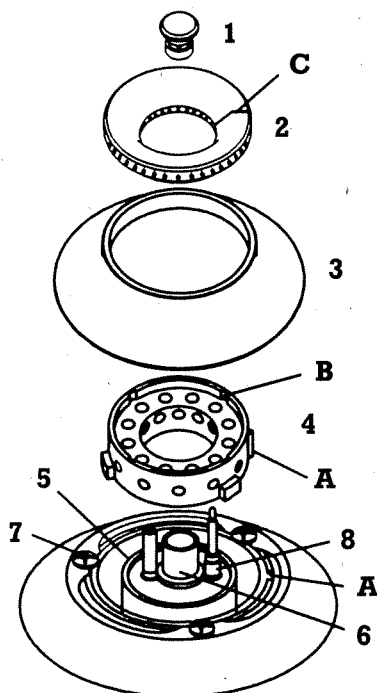


Abb. 9

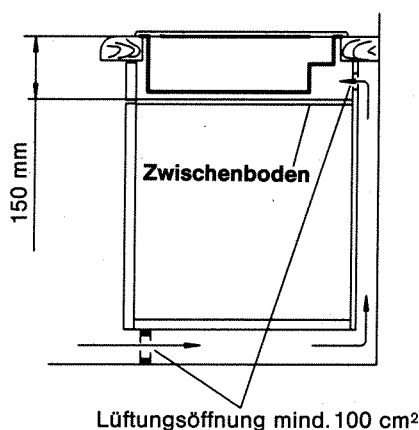


Abb. 10

12. Schablone **13** an die Markierungsscheibe halten und das Gestänge **10** justieren, bis die Achse **9** an der Schablone ansteht (Maß 37,5) und die Schraube für Kunststoff SW 5,5 **12** fest anziehen (Abb. 12). Das korrekte Justieren und Fixieren ist für die Funktion des Gerätes entscheidend!
13. Abdeckscheibe **4** mit Markierung oben auf die Achse **7** schieben. Feder **5** und Schaltknopf **6** aufstecken (Abb. 8). **Prüfen, ob die Schaltknopfmechanik funktioniert.**
14. Das Gerät an die Gasleitung anschließen. Die Gasleitung entlüften und die Gasdichtigkeit überprüfen.
15. Mulde wieder auf die Gerätewanne auflegen, ausrichten.
Hinweis: Damit die Erdung gewährleistet ist, muß eine Muldenbefestigungsschraube **7** (Abb. 9) durch eine Zahnscheibe gegen Lockern gesichert werden.
Drehen Sie an jedem Brenner die Schrauben **7** (M 4 x 8) leicht ein. Ziehen Sie die Schrauben erst nach dem endgültigen Justieren fest an.
Beigelegte Brennerteile und Topfrost aufsetzen (gemäß Abb. 9).

Beim Zusammenbau der Brennerteile darauf achten, daß diese richtig aufliegen (siehe S. 6).

16. Einbau des Zwischenbodens: Das Gerät holt einen Teil seiner Erstluft aus dem Raum unter der Arbeitsplatte.
Ist unter dem Gerät ein Backofen angeordnet oder ist der Umbau nach unten offen, d. h. ohne Tür, so ist ein Zwischenboden nicht erforderlich. Bei einem Unterschrank mit Tür entsteht beim Öffnen und Schließen die Gefahr, daß in Kleinstellung die Flammen erlöschen. Daher muß ein Zwischenboden gut abgedichtet und nach unten abnehmbar eingebaut werden (Abb. 10). Der Abstand Oberkante Arbeitsplatte zu Oberkante Zwischenboden muß 150 mm betragen. Der Raum über dem Zwischenboden muß von

der Rückseite her eine Zuluftöffnung von mindestens 100 cm² haben. Der Raum hinter Rückseite zur Stellwand muß gemäß Abb. 10 belüftet sein.

17. Anschlußkabel in Steckdose stecken und Brenner, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen. Beim richtigen Einbau und richtiger Einstellung des Gerätes dürfen die Flammen in Kleinstellung beim Öffnen und Schließen der Türen des Unterbauschrankes nicht erlöschen.

Umstellung auf andere Gasarten

Bitte machen Sie Ihr Gerät stromlos.

Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem **autorisierten Fachmann** durchgeführt werden.

Die für die neue Gasart erforderlichen Düsen sind als Umbausatz erhältlich. Bitte geben Sie den Gerätetyp und die gewünschte Gasart an. Topfrost, Brennerringe, Brennerkopfabdeckungen und Brennerköpfe abnehmen (siehe Abb. 9). Muldenbefestigungsschrauben **7** lösen und Mulde vorsichtig abnehmen.

Düsenwechsel

Führen Sie den Düsenwechsel gemäß der nachfolgend aufgeführten Reihenfolge durch:

1. Wechsel der Kleinstelldüsen

Die Kleinstelldüsen an den Gashähnen (Abb. 11) entsprechend der neuen Gasart und Angaben gemäß Kleinstell-Düsentabelle wechseln. Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben.

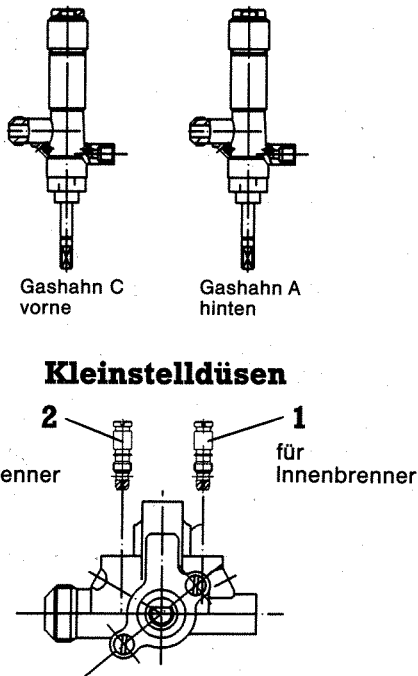


Abb. 11

Kleinstell-Düsentabelle für Deutschland
(Kennzeichnung in 1/100 mm)

Tabelle: Kleinstell-Düsen

	Erdgas 2 E 20 mbar	Erdgas 2 LL 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 30 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar	Stadtgas 1 a 8 mbar	Stadtgas 1 b 8 mbar	Stadtgas 1d 8 mbar
Innen 1	28	28	18	17	55	50	60
Normalbrenner A							
Außen 2	45	48	30	26	80	65	80
Innen 1	34	34	28	22	75	65	75
Großbrenner C							
Außen 2	55	60	35	34	100	90	100

Kleinstell-Düsentabelle für Schweiz
(Kennzeichnung in 1/100 mm)

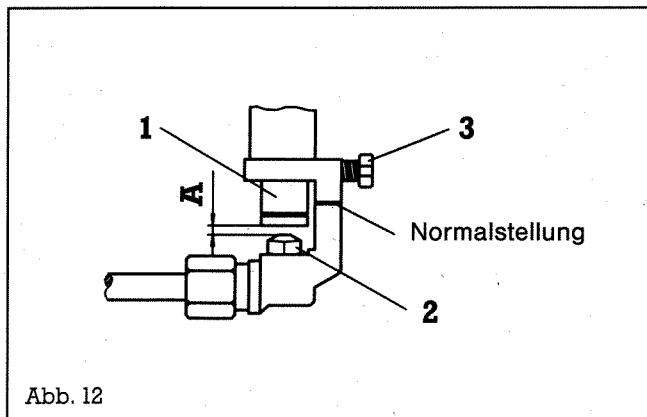
Tabelle: Kleinstell-Düsen

	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3+ 28-30/37 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Innen 1	28	18	17
Normalbrenner A			
Außen 2	45	30	26
Innen 1	34	28	22
Großbrenner C			
Außen 2	55	35	34

Kleinstell-Düsentabelle für Österreich
(Kennzeichnung in 1/100 mm)

Tabelle: Kleinstell-Düsen

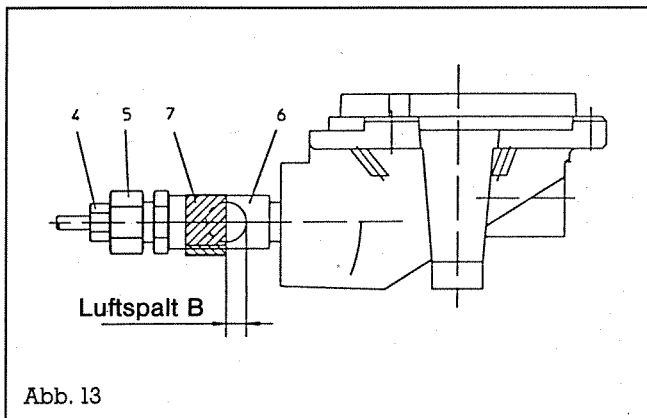
	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Innen 1	28	17
Normalbrenner A		
Außen 2	45	26
Innen 1	34	22
Großbrenner C		
Außen 2	55	34



2. Wechsel der Hauptdüsen

Hauptdüsen-Wechsel für Außenbrenner

Hauptdüse **2** (siehe Abb. 12) für Großstellung entsprechend der neuen Gasart und den Angaben der Düsentabelle wechseln. Zuvor Schraube **3** lockern und Luftregulierhülse **1** wegschieben und mit Schraube **3** fixieren. Entsprechend Ihrer neu eingestellten Gasart ist die vorhandene Angabe, mit dem beiliegenden Aufkleber, am Gasanschluß zu überkleben. Luftspalteinstellung **A** gemäß Tabelle „Luftspalteinstellung für Außenbrenner“ vornehmen.



Hauptdüsen-Wechsel für Innenbrenner

Versorgungsleitung durch Lösen der Überwurfmutter **4** entfernen. Injektorschraube **5** herausdrehen und mit Hilfe eines kleinen Schraubenziehers Düse aus dem Injektor **6** entnehmen (siehe Abb. 13).

Düse entsprechend der neuen Gasart (siehe Angaben in der Düsentabelle) einbauen. Dazu Düse auf die Injektorschraube **5** vorne aufstecken und beide gemeinsam in den Injektor einschrauben. Versorgungsleitung einstecken und verschrauben. Bitte Dichtheit überprüfen. Einstellung der Luftöffnung gemäß Tabelle „Luftöffnung für Innenbrenner“ vornehmen.

Hauptdüsentabelle für Deutschland

(Kennzeichnung der Düsen für Innenbrenner mit Kenn-Nummer, für Außenbrenner in 1/100 mm)

Tabelle: Hauptdüse für Innen- und Außenbrenner

	Erdgas 2 E 20 mbar	Erdgas 2 LL 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 30 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar	Stadtgas 1 a 8 mbar	Stadtgas 1 b 8 mbar	Stadtgas 1d 8 mbar
Innen Normalbrenner A Außen	7 103 A	13 110	24 72	15 60	10 195	10 170 B	10 210 A
Innen Großbrenner C Außen	6 140	34 140 A	29 94 A	65 80	4 290	4 240	4 290

3. Einstellungen der Luftspalte für Außenbrenner für Deutschland

Einstellung der Luftregulierhülse **1** entsprechend der neuen Gasart und Angaben der Luftspalt-Einstelltabelle vornehmen. Schraube **3** festdrehen (siehe Abbildung 12).

Tabelle: Luftspalteinstellung für Außenbrenner

Luftspalt A Maß (in mm)	Erdgas 2 E 20 mbar	Erdgas 2 LL 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 30 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar	Stadtgas 1 a 8 mbar	Stadtgas 1 b 8 mbar	Stadtgas 1d 8 mbar
Normalbrenner A	0	0	4	0	0	0	0
Großbrenner C	0	0	4	0	0	0	0

4. Einstellung der Luftöffnung für Innenbrenner für Deutschland

Einstellung der Luftregulierhülse **7**, siehe Abb. 13.

Tabelle: Luftöffnung für Innenbrenner

Luftspalt B Maß (in mm)	Erdgas 2 E 20 mbar	Erdgas 2 LL 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 30 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar	Stadtgas 1 a 8 mbar	Stadtgas 1 b 8 mbar	Stadtgas 1d 8 mbar
Normalbrenner A	3	3	offen	offen	offen	offen	offen
Großbrenner C	4	4	offen	offen	1/2 offen	1/2 offen	1/2 offen

Hauptdüsentabelle für Schweiz

(Kennzeichnung der Düsen für Innenbrenner mit Kenn-Nummer, für Außenbrenner in 1/100 mm)

Tabelle: Hauptdüse für Innen- und Außenbrenner

	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3+ 28-30/37 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Innen Normalbrenner A	7	24	15
Außen	103 A	72	60
Innen Großbrenner C	6	29	65
Außen	140	94 A	80

3. Einstellungen der Luftspalte für Außenbrenner für Schweiz

Einstellung der Luftregulierhülse **1** entsprechend der neuen Gasart und Angaben der Luftspalt-Einstelltabelle vornehmen. Schraube **3** festdrehen (siehe Abbildung 12).

Tabelle: Luftspalteinstellung für Außenbrenner

Luftspalt A Maß (in mm)	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3+ 28-30/37 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Normalbrenner A	0	4	0
Großbrenner C	0	4	0

4. Einstellung der Luftöffnung für Innenbrenner für Schweiz

Einstellung der Luftregulierhülse **7**, siehe Abb. 13.

Tabelle: Luftöffnung für Innenbrenner

Luftspalt B Maß (in mm)	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3+ 28-30/37 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Normalbrenner A	3	offen	offen
Großbrenner C	4	offen	1/2 offen

Hauptdüsentabelle für Österreich

(Kennzeichnung der Düsen für Innenbrenner mit Kenn-Nummer, für Außenbrenner in 1/100 mm)

Tabelle: Hauptdüse für Innen- und Außenbrenner

	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Innen 1	7	15
Normalbrenner A		
Außen 2	103 A	60
Innen 1	6	65
Großbrenner C		
Außen 2	140	80

3. Einstellungen der Luftspalte für Außenbrenner für Österreich

Einstellung der Luftregulierhülse **1** entsprechend der neuen Gasart und Angaben der Luftspalt-Einstelltabelle vornehmen. Schraube **3** festdrehen (siehe Abbildung 12).

Tabelle: Luftspalteinstellung für Außenbrenner

Luftspalt A Maß (in mm)	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Normalbrenner A	0	0
Großbrenner C	0	0

4. Einstellung der Luftöffnung für Innenbrenner für Österreich

Einstellung der Luftregulierhülse **7**, siehe Abb. 13.

Tabelle: Luftöffnung für Innenbrenner

Luftspalt B Maß (in mm)	Erdgas 2 H 20 mbar	Flüssiggas 3 B/P 50 mbar
Normalbrenner A	3	offen
Großbrenner C	4	offen

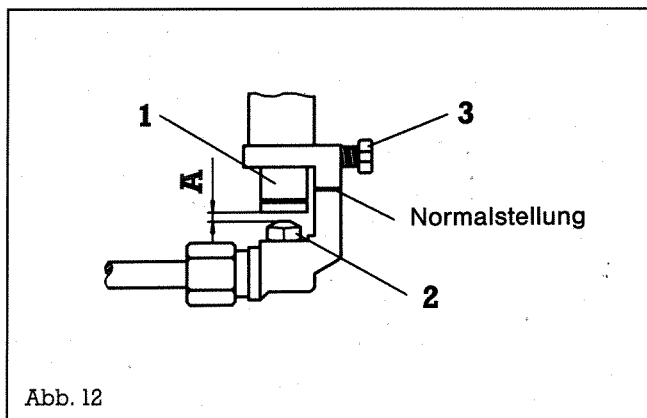


Abb. 12

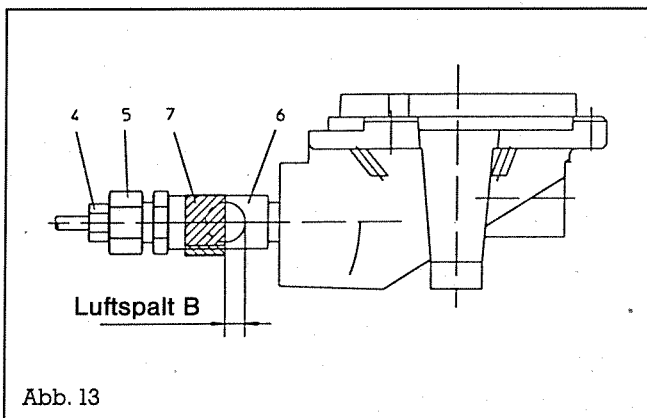


Abb. 13

Es wird empfohlen, vor dem Zusammenbauen des Gerätes das Brennverhalten der Brenner ohne aufmontierte Mulde zu prüfen. Hierzu sind sämtliche Brennerteile gemäß Abbildung 9 aufzulegen. Brenner zünden (hierzu Netzstecker in Steckdose stecken).

Bei abweichenden Gasarten und Gasdrücken kann zur Erzielung einer stabilen Flamme eine andere **Erstluft-Regulierung** und Korrektur der Kleinstellung notwendig werden, siehe Abschnitt Erstluft-Regulierung.

Wenn die Brenner einwandfrei brennen, Gerät stromlos machen. Brennerteile wieder abnehmen. Mulde richtig auflegen. Der Gaggenau-Schriftzug muß vorne sein. Mulde mit Muldenbefestigungsschrauben **7** (Abb. 9) und einer **Zahnscheibe** (zwecks Muldenerdung) fest anziehen.

Brennerteile (gemäß Abbildung 2) und Topfrost auflegen. Netzstecker einstecken.

Erstluft-Regulierung

Um bei abweichenden Gasarten und Gasdrücken immer eine stabile und geräuscharme Flamme zu erzielen, kann eine Erstluft-Regulierung notwendig werden.

– Erstluft-Regulierung für Außenbrenner (Abb. 12)

Verschieben Sie die Luftregulierhülse **1** nach Lockern der Schraube **3** in Richtung Düse **2** bzw. von der Düse weg bis maximal 12 mm Abstand, bis die Flammen stabil und geräuscharm brennen. In den Flammen dürfen keine gelben Spitzen sichtbar sein. Beim raschen Umschalten von Großstellung auf Kleinstellung darf die Flamme dabei nicht erlöschen. Schraube **3** wieder festdrehen.

– Erstluft-Regulierung für Innenbrenner (Abb. 13)

Die Drosselfeder **7** befindet sich im allgemeinen am Anschlag des Sechskants. Verschieben Sie die Drosselfeder **7** bei Bedarf. Die genauen Angaben können Sie aus der Tabelle "Luftöffnung für Innenbrenner" entnehmen. **Die Luftöffnung darf niemals ganz verschlossen sein.**

Kleinstelldüsen

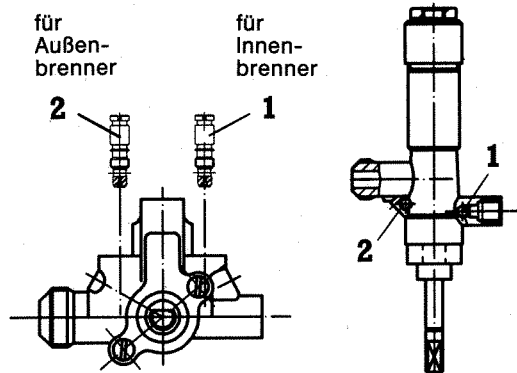


Abb. 14

Kleinstellung (Abb. 14)

Die Kleinstellung für Innen- und Außenbrenner ist auf die entsprechende am Gerät angegebene Gasart – im Werk – bereits eingestellt.

Sollte eine Korrektur bei abweichenden Gasarten oder Gasdrücken notwendig sein, so wird durch Linksdrehen der Kleinstellschrauben **1** (für Innenbrenner) und **2** (für Außenbrenner) der Durchfluß vergrößert. Ist die Kleinstelldüse bereits bis zum Anschlag eingedreht, dann ist die kleinste Einstellung hiermit erreicht.

In Kleinstellung muß die Flamme standsicher sein. Beim raschen Umschalten von Großstellung auf Kleinstellung darf die Flamme nicht zurückschlagen oder ausgehen.

Auswechseln der Innenteile

Gerät vom Stromnetz trennen; Topfrost, Brenner-teile und Mulde abheben. Die Innenteile sind nun zugänglich. Zum Einfetten der Hähne nur spezielles Hahnfett verwenden.

Belastung bei allen Gasarten

Die Nennbelastung ist durch den Einbau der richtigen Festdüse gegeben (siehe Düsen-tabelle).

	Nennbelastung		Verbrauch bei Nennbelastung (Flüssiggas) H_s^*	Kleinstellbelastung	
	H_u	H_s^*		H_u	H_s^*
Normalbrenner A	2,0 kW	2,1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
Großbrenner C	3,6 kW	3,9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

* H_s ist die neue internationale Bezeichnung und entspricht dem früheren H_o

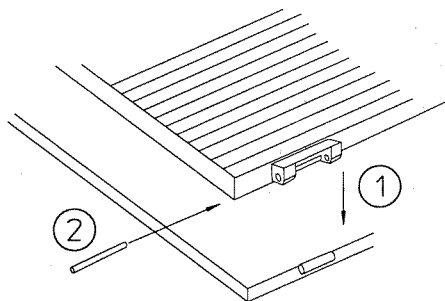


Abb. 15

Deckelanbau

Legen Sie den Deckel auf das Gerät und schieben Sie die Scharnierbolzen nach Abb. 15 ein.

Sommaire

Equipement	Page 25
Utilisation	Page 26 - 27
Nettoyage et entretien	Page 28
Instructions	Page 29
Entretien	Page 30
Installation	Page 31 - 44

Equipement

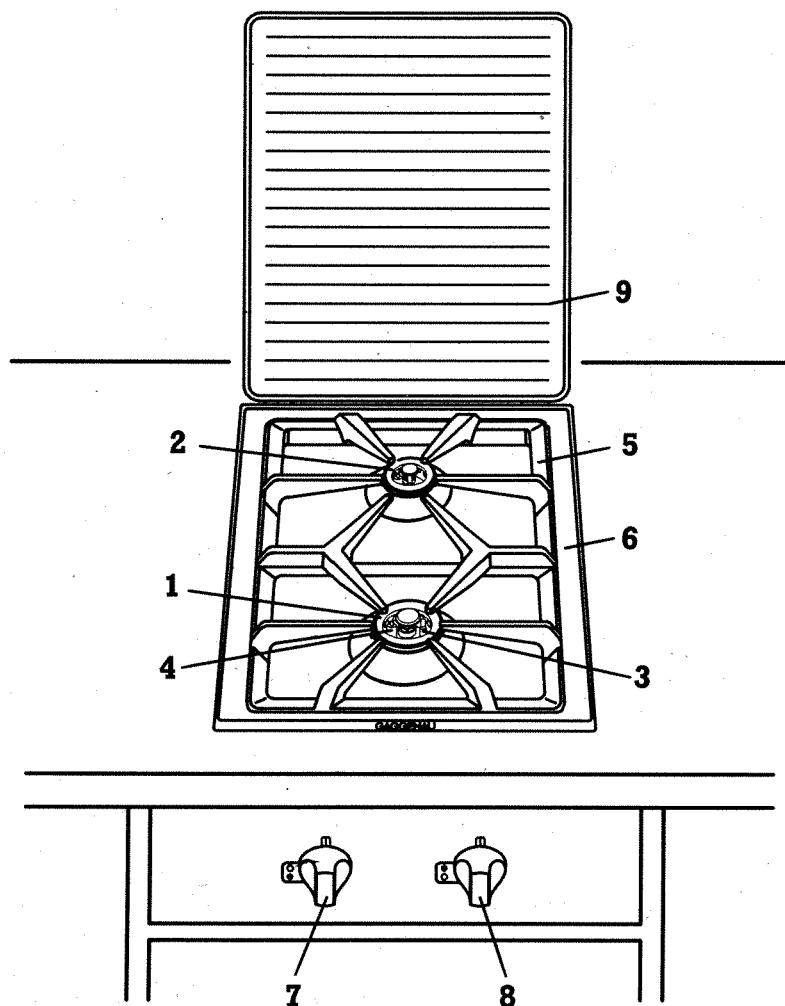


Fig. 1

- 1 Grand brûleur C **3,9 kW**
- 2 Brûleur normal A **2,1 kW**
- 3 Sécurité thermoélectrique
- 4 Bougie d'allumage automatique
- 5 Grille porte-casseroles

- 6 Table de cuisson
- 7 Manette de commande pour feu 1
- 8 Manette de commande pour feu 2
- 9 Couvercle

Utilisation

La plaque de cuisson à gaz encastrable VG 353 est prévue pour une utilisation domestique et peut être associée à tous les appareils de la grande gamme VARIO de Gaggenau.

Cet appareil se commande d'une seule main. Une brève pression sur la manette de commande active l'allumage.

Les deux brûleurs sont dotés d'une sécurité thermoélectrique empêchant la sortie de gaz non brûlé.

Pour tous les types de gaz, la puissance nominale totale s'élève à 6,0 kW pour H_s* (5,6 kW pour H_u). La puissance nominale dépend des injecteurs montés (voir tableau des injecteurs).

Pour changer de type de gaz, il faut remplacer les injecteurs et réajuster l'entrée d'air.

Signification des symboles de la manette de commande:

		Sens de rotation plein feu / feu réduit
		ARRET
Niveau 1		Feu plein, cercle de flammes extérieur et intérieur
Niveau 2		Feu réduit, cercle de flammes extérieur Plein feu cercle de flammes intérieur
Niveau 3		ARRET cercle de flammes extérieur Plein feu cercle de flammes intérieur
Niveau 4		ARRET cercle de flammes extérieur Feu réduit cercle de flammes intérieur

Les niveaux 1, 2 et 3 se repèrent grâce à un crantage. Le niveau 4 est facile à régler, car il correspond à la position de butée. Entre ces niveaux, il est possible de régler la puissance de chauffe à volonté.

*H_s est la nouvelle désignation internationale et correspond à l'ancien H_o

Utilisation

Allumage

La correspondance des manettes de commande vous est indiquée par la figure 1.

Appuyer fortement sur la manette choisie, puis mettre sur le niveau 1  «plein feu» en la faisant tourner vers la gauche.

Le brûleur s'allume automatiquement.

Si la flamme ne s'allume pas dans un laps de temps de 2 à 4 secondes, continuez à faire tourner la manette vers la gauche jusqu'au niveau 2 , puis, après allumage, ramenez sur le niveau 1  «plein feu».

Lorsque la flamme brûle, maintenez la manette enfoncée pendant encore 5 à 10 secondes.

Appuyez une autre fois fortement avant de relâcher la manette.

Si la flamme ne tient pas, recommencez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps.

Pour obtenir le niveau ou la taille de flamme souhaités, faites tourner la manette lentement vers la gauche, en partant du niveau 1  «Plein feu». Entre les positions repérées, vous pouvez choisir de laisser la manette dans n'importe quelle position. Placez la casserole sur le brûleur.

Remarque

En cas d'utilisation simultanée de la plaque de cuisson à gaz VG 353 et de la ventilation Vario VL 331/330:

pour passer du niveau 3  au niveau 2 , tournez d'abord brièvement le bouton jusqu'au niveau 1 , puis revenez au niveau 2.

Arrêt

Pour éteindre, faites tourner la manette en butée vers la droite jusqu'à la position  ARRÊT.

Allumez seulement les brûleurs lorsque tous leurs éléments sont bien en place. Sinon, le fonctionnement du dispositif d'allumage risque d'être perturbé.

Nettoyage et entretien

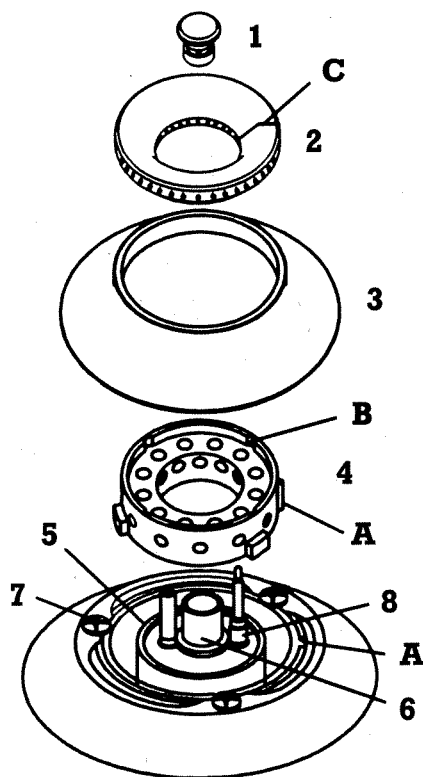


Fig. 2

Essuyez immédiatement les aliments qui ont pu déborder afin qu'ils ne collent pas sur la plaque de cuisson.

Nettoyez la plaque de cuisson uniquement avec de l'eau chaude savonneuse ou avec des produits de nettoyage usuels. N'employez pas de produits à récuser ou corrosifs.

Pour le nettoyage, il est possible d'enlever les grilles, la petite bague de brûleur 1, la grande bague de brûleur 2, le couvercle de tête de brûleur 3 et la tête de brûleur 4.

Nettoyez ces pièces à l'eau chaude savonneuse, ou, si nécessaire, avec un produit pour l'entretien du métal. Ne mettez pas au lave-vaisselle les éléments des brûleurs et la grille porte-casseroles.

La tête de brûleur 4 repose librement sur la partie inférieure 5 du brûleur. Lors de la repose, veillez à ce que l'ergot d'arrêt A de la tête de brûleur 4 soit bien introduit dans la découpe A de la partie inférieure 5.

Posez le couvercle 3 sur la tête de brûleur 4. Insérer la bague de brûleur 2, avec les quatre ergots d'arrêt, dans les trous correspondants B de la tête de brûleur 4.

Vérifiez si la fente d'amorçage C de la bague 2 est bien dirigée vers le thermocouple 8.

Pour terminer, posez la petite bague de brûleur 1 au centre de la tête intérieure 6 du brûleur (voir figure 2).

Posez la grille porte-casseroles.

Pour assurer un allumage parfait de la table de cuisson, veillez à ce que la bougie d'allumage et la sécurité thermoélectrique restent propres. Vous pouvez frotter les manettes de commande avec un chiffon doux.

Instructions

Instructions générales

Le fonctionnement d'un appareil de cuisson à gaz provoque un dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il se trouve. Pour cette raison, il faut assurer la bonne ventilation de la cuisine. Maintenez ouvertes les ouvertures naturelles de ventilation ou prévoyez un dispositif de ventilation mécanique, par exemple une hotte d'aspiration à évacuation extérieure. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut rendre une ventilation additionnelle nécessaire: ouverture d'une fenêtre ou ventilation plus puissante (dispositif de ventilation mécanique).

La plaque de cuisson chauffe pendant son fonctionnement. Prenez les précautions nécessaires et tenez les enfants à distance.

N'allumez pas les brûleurs sans y avoir posé une casserole ou une poêle. Lorsque vous enlevez momentanément la casserole ou la poêle, mettez le brûleur au feu réduit pour économiser le gaz et ménager l'environnement.

Attention avec les graisses et les huiles: elles s'enflamment facilement lorsqu'elles chauffent trop. Ne laissez donc jamais sans surveillance les mets préparés avec de la graisse ou de l'huile (frites par exemple). Si vous branchez des appareils électriques à proximité de la plaque de cuisson, veillez à ce que les cordons d'alimentation n'entrent pas en contact avec des parties chaudes de la plaque de cuisson ou avec la flamme.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur avec des allumettes ou tout autre dispositif d'allumage. Il faut laisser chauffer la sécurité thermoélectrique pendant 5 à 10 secondes avant de relâcher la manette.

L'utilisateur est responsable du maintien de l'appareil en bon état et de son emploi correct.

Les éventuelles détériorations dues à la non-observation des présentes instructions n'ouvrent pas de droit à garantie.

Si vous utilisez une hotte aspirante à évacuation vers l'extérieur, veillez à assurer un apport d'air suffisant.

Remarque:

Pour nettoyer la table de cuisson, à gaz, il est interdit d'utiliser des matériels à haute pression ou à jet de vapeur qui constituent un risque pour la sûreté électrique de l'appareil.

Entretien

Instructions d'utilisation:

N'utilisez pas de récipients de cuisson à fond bombé (wok par exemple). Le diamètre minimum des casseroles doit être de 90 mm. Si vous utilisez des casseroles plus grandes, veillez à respecter une distance minimale de 50 mm entre la casserole et les éléments périphériques inflammables.

Utilisez les petites casseroles uniquement sur le petit brûleur et les grandes sur le grand brûleur, afin de garantir l'utilisation optimale de la flamme.

Nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond épais qui donnent une meilleure répartition de la chaleur à feu réduit.

Ne faites pas fonctionner la plaque de cuisson à gaz sans avoir posé de casserole sur le brûleur. Votre plaque de cuisson ne peut pas servir de chauffage pour votre cuisine ou votre logement.

Instructions de réparation:

En cas d'anomalie dans le fonctionnement de la plaque de cuisson, vérifiez si l'alimentation en gaz et en électricité est assurée.

Si c'est le cas, mais si votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au concessionnaire ou au service après-vente Gaggenau compétent, en indiquant le type de l'appareil.

Pour que la sûreté de l'appareil soit garantie, les réparations doivent être effectuées exclusivement par des **spécialistes qualifiés**. Toute intervention non-conforme entraîne la perte de garantie.

Installation

Instructions d'installation

La plaque de cuisson peut être combinée avec tous les appareils de la grande gamme VARIO de Gaggenau.

Attention:

Avant de raccorder l'appareil, vérifier si les conditions locales de branchement (type de gaz et pression) correspondent au réglage de l'appareil.

Les réglages de l'appareil sont indiqués sur une plaque d'information ou sur la plaque signalétique.

Cette plaque de cuisson à gaz ne se raccorde pas à une évacuation des gaz brûlés. Elle doit être posée et raccordée conformément aux conditions d'installation en vigueur dans votre pays. Veillez en particulier à prendre les mesures nécessaires pour assurer une ventilation correcte.

Conditions règlementaires d'installation et d'entretien

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes règlementaires et règles de l'art en vigueur notamment:

- Arrêté du 02 août 1977
Règles techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P 45-204 - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental
Pour les appareils raccordés au réseau électrique:
- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

En Suisse, l'installation doit être faite en respectant les directives en vigueur du SVGW et de l'Association des Assurances incendie cantonales ainsi que les instructions d'installation du fabricant.

Il faut éventuellement adapter l'appareil au type de gaz dont vous disposez.

L'appareil est réglé pour le type de gaz indiqué sur l'autocollant situé près de la tubulure de raccordement.

Ventilation:

Pour garantir une bonne combustion, la pièce doit être suffisamment grande et bien ventilée.

La pièce dans laquelle est installée l'appareil doit avoir un volume minimal de 12 m³ et comporter une porte donnant à l'air libre ou une fenêtre avec possibilité d'ouverture.

Pour l'installation de deux ou plus de plaques VG 353, il faut que la pièce soit d'autant plus grande !

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil là où il se trouve.

Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur, à l'aide de la notice d'utilisation, et lui dire comment l'appareil peut être débranché (électricité et gaz) si nécessaire.

Pour la France, la plaque de cuisson VG 353 correspond à la catégorie III 1 c 2 E+ 3+.

Pour la Suisse, la plaque de cuisson VG 353 correspond à la catégorie II 2H3+ et II 2H3 B/P.

Pour la Belgique, la plaque de cuisson VG 353 correspond à la catégorie I 2E+ et I 3+.

Le raccordement du gaz doit être tel que le robinet d'arrêt reste accessible et, le cas échéant, visible après ouverture de la porte du meuble.

L'appareil doit être branché avec le raccord coudé R 1/2" et le joint fourni (voir figure 3), au moyen d'un tuyau d'alimentation rigide ou d'un tuyau souple homologué et conforme à la norme DIN 3383, 1ère partie. La température du bac de la plaque ne dépassant pas 70 K, on peut également utiliser comme conduite d'alimentation un tuyau souple non métallique, offrant une résistance minimale à la température de 70 K.

Le tuyau souple doit être posé de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de cuisine (tiroir par exemple) et ne doit être gêné en aucune façon. Il ne doit pas non plus être en contact avec des éléments d'autres appareils pouvant atteindre une température supérieure à 70 K.

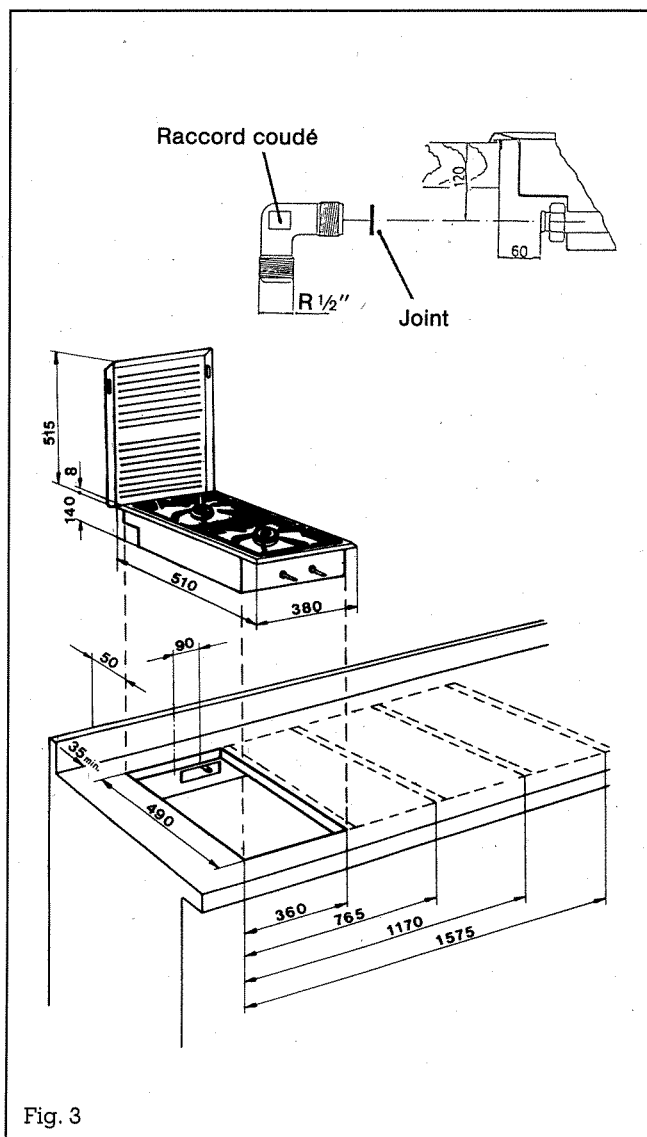
Sous réserve de modifications techniques.

Branchement électrique

Le branchement au secteur CA 220-240 V s'effectue au moyen du cordon d'alimentation doté d'une fiche de sécurité à brancher dans une prise de courant ou une boîte de jonction mise à la terre, qui doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après installation, si la plaque de cuisson ne peut pas être isolée de tous les pôles du secteur au moyen de la fiche, il faut prévoir sur l'installation électrique un dispositif de sectionnement dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm.

Au moment des branchements, veillez à ce que les cordons d'alimentation ne soient pas en contact avec des parties chaudes de la plaque de cuisson à gaz.



Installation de la plaque de cuisson

Une distance minimale de 100 mm doit être respectée entre la plaque de cuisson et des éléments ou plans de travail sensibles à la chaleur (côtés de meubles).

La paroi arrière doit être fabriquée dans un matériau **non** inflammable.

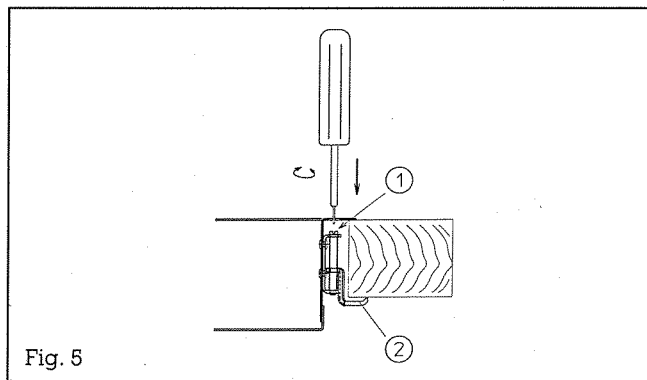
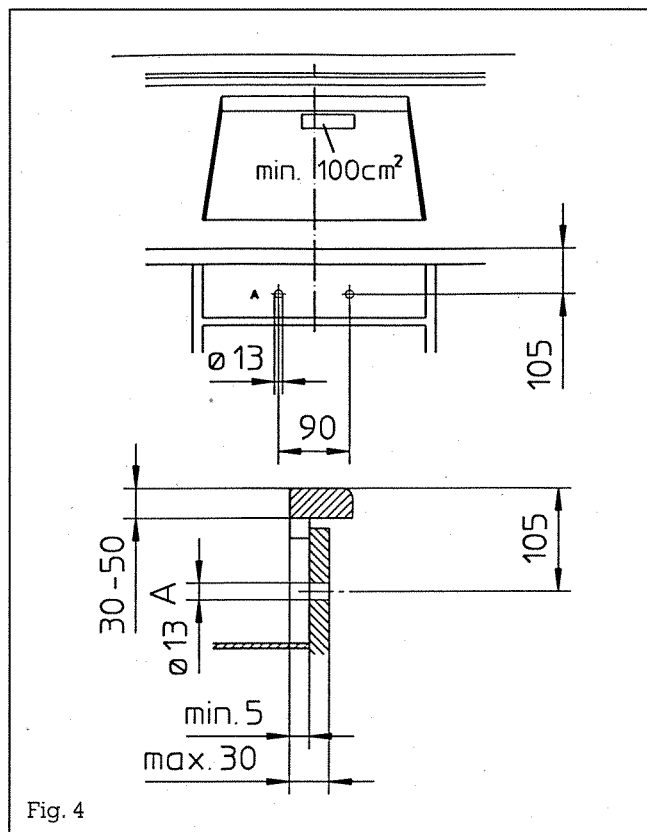
Cette plaque de cuisson est conforme à la classe d'appareil 3 et à la classe d'isolation Y et doit être posée dans le plan de travail conformément au schéma de pose. Seuls un côté et la paroi arrière peuvent être placés contre un élément haut ou contre le mur de la cuisine. De l'autre côté, on n'installera qu'un appareil ou un élément de même hauteur que la plaque.

La distance minimale entre un élément haut et le plan de travail doit être de 550 mm.

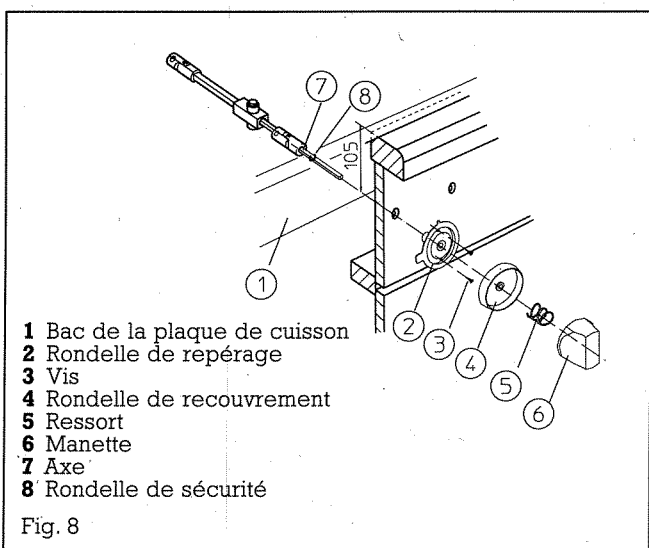
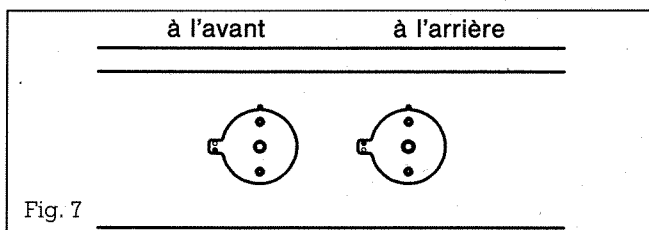
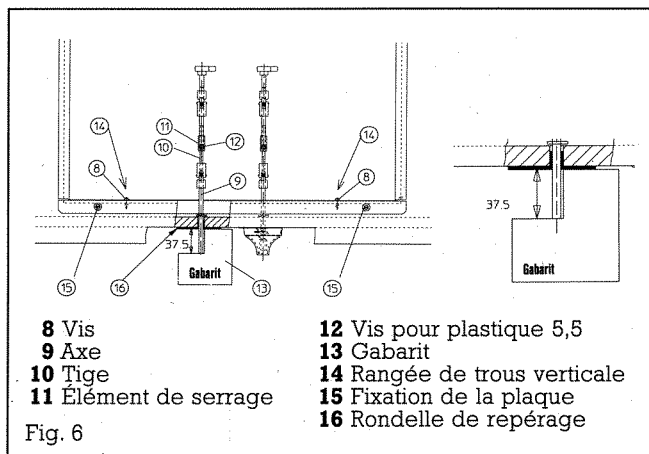
Les couvre-joints de mur doivent être résistants à la chaleur. La distance minimale est de 25 mm entre la plaque de cuisson et le couvre-joint de mur et de 40 mm entre la plaque et la paroi arrière. Adapter l'épaisseur du couvre-joint de mur aux cotes d'encastrement afin qu'il soit possible d'ouvrir entièrement le couvercle de l'appareil.

Si la plaque de cuisson est installée près d'autres appareils de la grande gamme VARIO, il faut utiliser le couvre-joint VV 340-000. Les appareils VARIO pourront aussi être posés dans des découpes individuelles, en respectant une distance minimale de 50 mm entre les différents appareils.

1. Déballer l'appareil en vérifiant qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Si nécessaire, prévenir immédiatement l'entreprise de transport.
2. Faire dans le plan de travail une découpe comme indiqué en figure 3. En cas de pose d'un fond intermédiaire, il faut respecter une distance de 150 mm entre le bord supérieur du plan de travail et le fond intermédiaire.



3. Comme indiqué en fig. 4 et à l'aide du gabarit de perçage, percer dans la façade de l'élément bas les trous **A** ($\varnothing$ 13 mm) pour les axes des manettes. Respecter impérativement la cote de 105 mm entre le bord supérieur du plan de travail et le centre du trou **A**.
4. Retirer le film protecteur de la bande d'étanchéité et coller celui-ci sur le pourtour de la découpe de façon qu'il déborde de la moitié vers l'intérieur. Les extrémités des bandes doivent être posées bout à bout sans se chevaucher.
5. Vérifier si le type de gaz disponible correspond bien à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, il faut changer l'appareil ou procéder à la transformation nécessaire (voir changement du type de gaz).
6. Dévisser les vis de fixation de la plaque **7** (fig. 9) et déposer la plaque.
7. Dévisser les vis **1** des étriers de blocage **2** en fonction de l'épaisseur du plan de travail (fig. 5). Remarque : faire attention au sens de rotation: pour ouvrir, tourner vers la droite. Insérer l'appareil, marque Gaggenau vers l'avant. Ensuite, centrer l'appareil.
8. Faire pivoter les étriers **2** vers la gauche, sous le plan de travail. Serrer uniformément les vis **1** (fig. 5).



9. A l'avant, relier le boîtier au plan de travail avec deux vis **8** placées au bon endroit, dans la rangée de trous verticale **14** (fig. 6). En cas de montage dans un plan de travail en pierre ou plastique, utiliser éventuellement des chevilles adaptées. La fixation correcte du bac est indispensable au bon fonctionnement de l'appareil. Enlever maintenant la bande d'étanchéité qui dépasse.

10. Si la table de cuisson à gaz est installée dans le plan de travail inox VT 090/120, il faut utiliser deux articulations longues (pièce de rechange réf. 324171).

Poser les articulations jointes comme suit:

a. introduire l'axe par l'intérieur à travers le bac et le perçage du bandeau en fig. 8.
b. Desserrez la vis pour plastique 5,5 sur l'élément de serrage.

c. placer les articulations, méplat tourné vers le haut, sur l'axe du robinet de gaz, **jusqu'à** la butée.

11. Introduire et aligner la rondelle de repérage **2** (fig. 8) sur l'axe et dans le perçage du bandeau, comme indiqué en fig. 7. Fixez la rondelle de repérage avec les 2 vis **3**. Le symbole de repérage des brûleurs se trouve à gauche.

12. Maintenir le gabarit **13** sur la rondelle de repérage **15** et ajuster la tige **10** jusqu'à ce que l'axe **9** touche le gabarit (cote 37,5 mm). Serrer la vis pour plastique de 5,5 rep. **12** (fig. 12). La qualité d'ajustage et de fixation est décisive pour le bon fonctionnement de l'appareil!

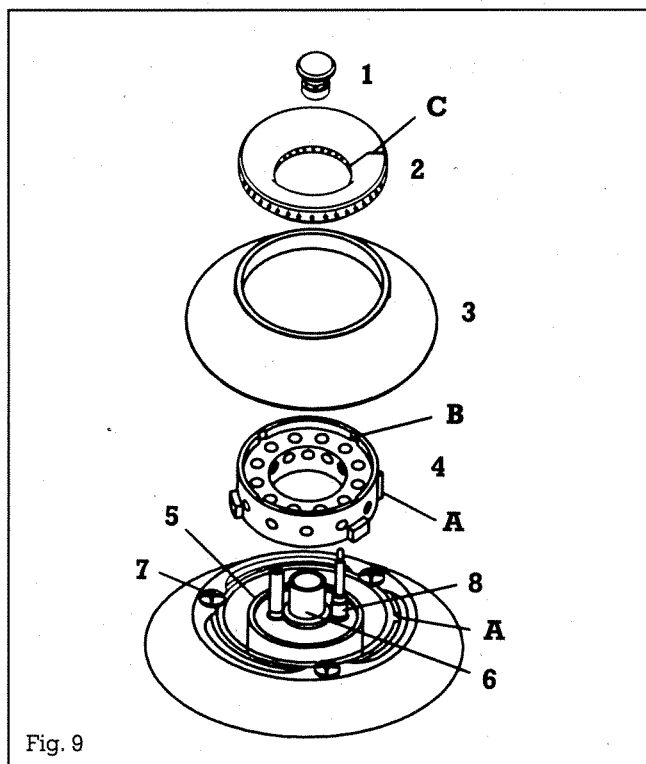


Fig. 9

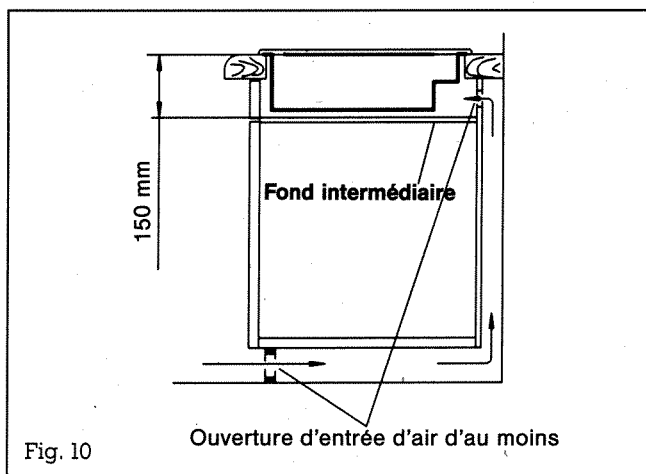


Fig. 10

12. Maintenir le gabarit **13** sur la rondelle de repérage et ajuster la tige **10** jusqu'à ce que l'axe **9** touche le gabarit (cote 37,5 mm). Serrez la vis pour plastique de 5,5, rep. **12** (fig. 12). La qualité d'ajustage et de fixation est décisive pour le bon fonctionnement de l'appareil !
13. Emmancher la rondelle de recouvrement **4** sur l'axe **7**, le repère étant dirigé vers le haut. Mettre en place le ressort **5** et la manette **6** (fig. 8). **Vérifier si le mécanisme du bouton de commande fonctionne correctement.**
14. Brancher l'appareil au tuyau de gaz. Purger le tuyau de gaz et vérifier l'absence de fuite de gaz.
15. Replacer la plaque sur le bac, centrer.
Remarque: Pour garantir la mise à la terre, il faut qu'une des vis de fixation **7** (fig. 9) soit freinée au moyen d'une rondelle-éventail. Sur chaque brûleur, visser légèrement les vis **7** (M 4 x 8). Serrer ces vis à fond uniquement après ajustage définitif.
 Poser les éléments de brûleur et la grille porte-casseroles (comme indiqué en fig. 9). Lors de l'assemblage des éléments de brûleur, veiller à ce qu'ils reposent correctement les uns sur les autres (voir page 26).
16. Montage du fond intermédiaire: l'appareil prend une partie de l'air primaire dans l'espace situé sous le plan de travail.
 Si un four est installé sous l'appareil ou si le meuble est ouvert vers le bas (donc sans porte), le fond intermédiaire n'est pas nécessaire. Si l'élément bas a une porte, l'ouverture et la fermeture de cette dernière peuvent provoquer l'extinction des flammes en feu réduit. Il faut donc que le fond intermédiaire soit bien hermétique et qu'il soit monté de manière à s'enlever vers le bas (fig. 10). La distance entre le bord haut du plan de travail et le bord haut du fond intermédiaire doit être de 150 mm.

L'espace situé au-dessus du fond doit avoir, vu de l'arrière, une ouverture d'entrée d'air d'au moins 100 cm². L'espace situé entre l'arrière et la paroi d'appui doit être ventilé comme indiqué en fig. 10.

17. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant et mettre les brûleurs en marche comme indiqué dans la notice d'utilisation. Si l'appareil a été bien posé et bien réglé, les flammes en position feu réduit ne doivent pas s'éteindre à l'ouverture et à la fermeture de du meuble.

Changement de gaz

Débrancher la plaque de cuisson.

Le changement d'injecteurs doit être effectué uniquement par un **spécialiste qualifié**.

Les injecteurs sont disponibles sous forme de lot complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité.

Enlever les grilles porte-casseroles, les bagues de brûleur, les couvercles de brûleur et les têtes de brûleur (voir fig. 9).

Desserrer les vis de fixation de la plaque **7** et déposer la plaque avec précaution.

Changement des injecteurs

Pour changer les injecteurs, procéder exactement dans l'ordre suivant:

1. Changement des injecteurs pour «feu réduit»
Changer les injecteurs de feu réduit sur les robinets à gaz (fig. 11) en fonction du nouveau type de gaz et des indications figurant dans le tableau des injecteurs de feu réduit. Visser l'injecteur de feu réduit jusqu'à la butée.

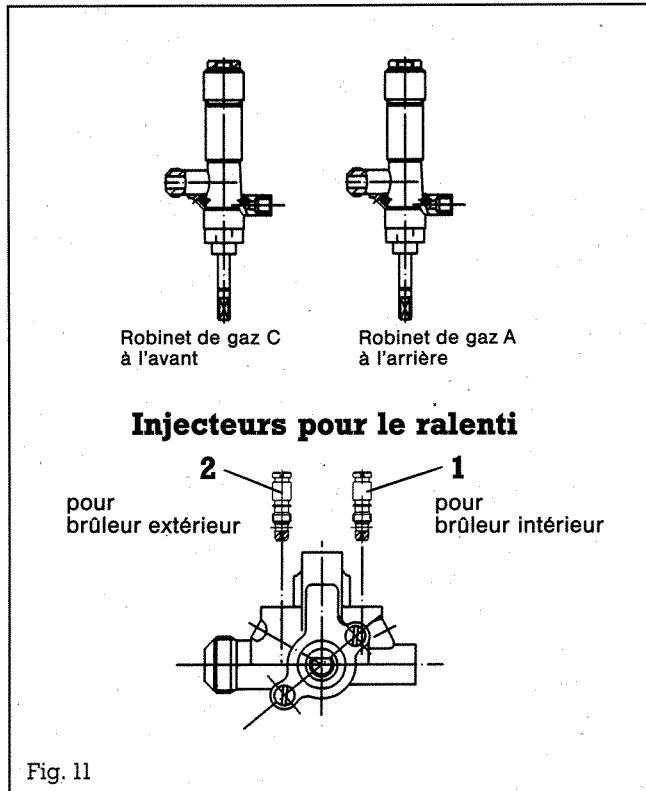


Tableau des injecteurs de feu réduit pour la France
(marquage en 1/100ème mm)

Tableau: Injecteurs pour «feu réduit»

	Gaz de ville 1 c 8 mbar	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Intérieur 1	55	28	18
Brûleur normal A			
Extérieur 2	80	45	30
Intérieur 1	75	34	28
Grand brûleur C			
Extérieur 2	100	55	35

Tableau des injecteurs de feu réduit pour la Suisse
(marquage en 1/100ème mm)

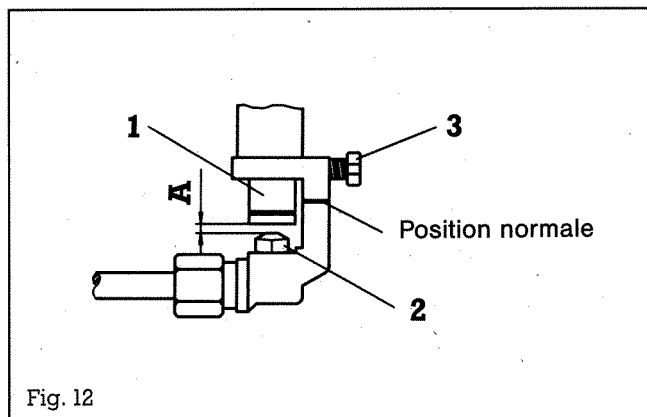
Tableau: Injecteurs pour «feu réduit»

	Gaz naturel 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar	Butane / Propane 3 B/P 50 mbar
Intérieur 1	28	18	17
Brûleur normal A			
Extérieur 2	45	30	26
Intérieur 1	34	28	22
Grand brûleur C			
Extérieur 2	55	35	34

Tableau des injecteurs de feu réduit pour la Belgique
(marquage en 1/100ème mm)

Tableau: Injecteurs pour «feu réduit»

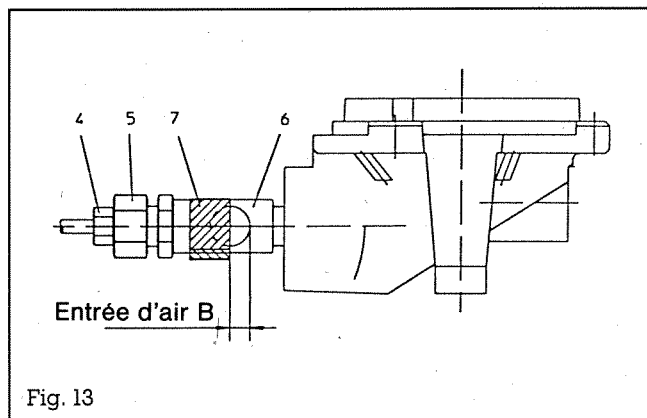
	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Intérieur 1	28	18
Brûleur normal A		
Extérieur 2	45	30
Intérieur 1	34	28
Grand brûleur C		
Extérieur 2	55	35



2. Changement des injecteurs principaux

Changement des injecteurs principaux pour le brûleur extérieur

Changer l'injecteur principal **2** (voir fig. 12) de «plein feu» en fonction du nouveau type de gaz et des indications figurant sur le tableau des injecteurs. Desserrer d'abord la vis **3**, repousser la douille de régulation d'air **1** et la fixer avec la vis **3**. Suivant le nouveau type de gaz, coller l'étiquette jointe près du raccord de gaz. Procéder au réglage de la fente d'air **A**, selon le tableau «Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs».



Changement de l'injecteur principal pour le brûleur intérieur

Débrancher le tuyau d'alimentation en desserrant l'écrou-raccord **4**. Dévisser la vis **5** de l'injecteur et, à l'aide d'un petit tournevis, sortir l'élément de l'injecteur **6** (voir fig. 13). Placer l'élément correspondant au nouveau type de gaz (voir indications dans le tableau des injecteurs). Pour ce faire, emboîter l'élément à l'avant de la vis **5** de l'injecteur et visser les deux pièces ensemble dans l'injecteur. Brancher le tuyau d'alimentation et visser. Vérifier l'absence de fuites. Procéder au réglage de la fente d'air selon le tableau «Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs».

Tableau: Injecteurs principaux pour le brûleur extérieur et le brûleur intérieur

	Gaz de ville 1 c 8 mbar	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Intérieur	10	7	24
Brûleur normal A			
Extérieur	170 A	103 A	72
Intérieur	4	6	29
Grand brûleur C			
Extérieur	275	140	94 A

Tableau des injecteurs principaux pour la France (repérage des injecteurs par numéro de référence pour brûleurs intérieurs, et en 1/100 mm pour brûleurs extérieurs)

3. Réglages de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs pour la France

Procéder au réglage de la bague d'air **1** en fonction du nouveau type de gaz et des indications figurant dans le tableau de réglage d'entrée d'air. Serrer à fond la vis **3** (voir figure 12).

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs

Fente d'air A Cote (en mm)	Gaz de ville 1 c 8 mbar	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Brûleur normal A	normal	0	4
Grand brûleur C	normal	0	4

4. Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs pour la France

Réglage de la bague d'air **7**, voir fig. 13.

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs

Fente d'air B Cote (en mm)	Gaz de ville 1 c 8 mbar	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Brûleur normal A	ouvert	3	ouvert
Grand brûleur C	1/2 ouvert	4	ouvert

Tableau des injecteurs principaux pour la Suisse (repérage des injecteurs par numéro de référence pour brûleurs intérieurs, et en 1/100 mm pour brûleurs extérieurs)

Tableau: Injecteurs principaux pour le brûleur extérieur et le brûleur intérieur

	Gaz naturel 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar	Butane / Propane 3 B/P 50 mbar
Intérieur	7	24	15
Brûleur normal A	103 A	72	60
Extérieur	6	29	65
Grand brûleur C	140	94 A	80
Extérieur			

3. Réglages de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs pour la Suisse

Procéder au réglage de la bague d'air **1** en fonction du nouveau type de gaz et des indications figurant dans le tableau de réglage d'entrée d'air. Serrer à fond la vis **3** (voir figure 12).

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs

Fente d'air A Cote (en mm)	Gaz naturel 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar	Butane / Propane 3 B/P 50 mbar
Brûleur normal A	0	4	0
Grand brûleur C	0	4	0

4. Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs pour la Suisse

Réglage de la bague d'air **7**, voir fig. 13.

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs

Fente d'air B Cote (en mm)	Gaz naturel 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar	Butane / Propane 3 B/P 50 mbar
Brûleur normal A	3	ouvert	ouvert
Grand brûleur C	4	ouvert	1/2 ouvert

Tableau: Injecteurs principaux pour le brûleur extérieur et le brûleur intérieur

	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Intérieur	7	24
Brûleur normal A		
Extérieur	103 A	72
Intérieur	6	29
Grand brûleur C		
Extérieur	140	94 A

Tableau des injecteurs principaux pour la Belgique (repérage des injecteurs par numéro de référence pour brûleurs intérieurs, et en 1/100 mm pour brûleurs extérieurs)

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs

Fente d'air A Cote (en mm)	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Brûleur normal A	0	4
Grand brûleur C	0	4

3. Réglages de l'entrée d'air pour brûleurs extérieurs pour la Belgique

Procéder au réglage de la bague d'air **1** en fonction du nouveau type de gaz et des indications figurant dans le tableau de réglage d'entrée d'air. Serrer à fond la vis **3** (voir figure 12).

Tableau: Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs

Fente d'air B Cote (en mm)	Gaz naturel 2 E+ 20/25 mbar	Butane/Propane 3+ 28-30/37 mbar
Brûleur normal A	3	ouvert
Grand brûleur C	4	ouvert

4. Réglage de l'entrée d'air pour brûleurs intérieurs pour la Belgique

Réglage de la bague d'air **7**, voir fig. 13.

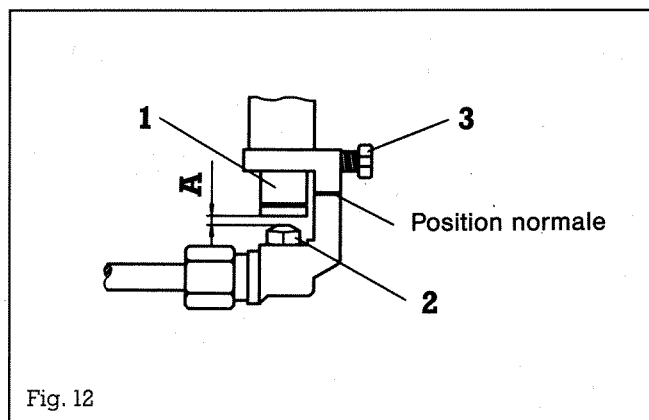


Fig. 12

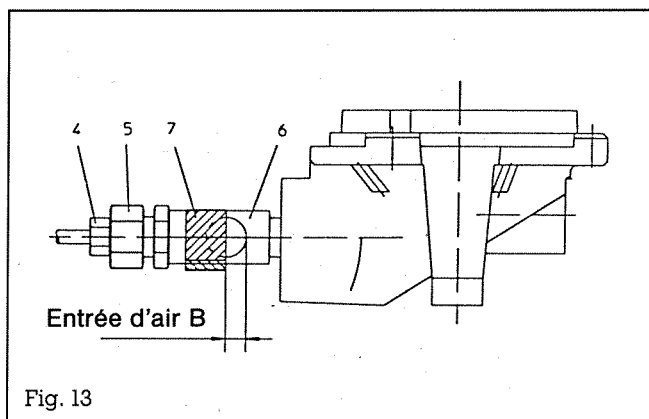


Fig. 13

Avant d'assembler la plaque de cuisson, il est recommandé de vérifier le fonctionnement des brûleurs, le dessus étant démonté. A cet effet, mettre tous les éléments du brûleur en place comme indiqué en figure 9. Allumer le brûleur (la plaque doit pour ce faire être branchée au secteur). Pour obtenir une flamme stable avec des types et pressions de gaz différents, il faut régler autrement **l'entrée d'air primaire** et modifier la position de feu réduit, voir chapitre Réglage de l'air primaire.

Lorsque les brûleurs fonctionnent parfaitement, débrancher la plaque, puis déposer les éléments des brûleurs.

Placer correctement le dessus de la plaque, le nom Gaggenau étant à l'avant. Fixer la plaque avec des vis de fixation **7** (fig. 9) et une **rondelle-éventail** (pour mettre la plaque à la terre). Mettre en place les éléments des brûleurs (selon figure 2) et les grilles porte-casseroles. Brancher la fiche d'alimentation secteur.

Réglage de l'air primaire

Pour obtenir une flamme stable et silencieuse avec des types et pressions de gaz différents, il peut être nécessaire de modifier le réglage de l'air primaire.

– Réglage de l'air primaire pour brûleurs extérieurs (fig. 12)

Après avoir desserré la vis **3**, pousser la bague d'air **1** vers l'injecteur **2**, ou l'éloigner de l'injecteur jusqu'à une distance maximale de 12 mm, jusqu'à ce que les flammes soient stables et silencieuses.

Les flammes ne doivent pas avoir de pointes jaunes. Lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position feu réduit, la flamme ne doit pas s'éteindre. Serrer la vis **3** à fond.

– Réglage de l'air primaire pour brûleurs intérieurs (fig. 13)

Le ressort d'étranglement **7** se trouve en général sur la butée du six-pans. Poussez le ressort d'étranglement **7** si nécessaire. Vous trouverez des indications précises dans le tableau «Entrée d'air pour brûleurs intérieurs». **Ne jamais fermer complètement l'entrée d'air.**

Injecteurs pour le ralenti

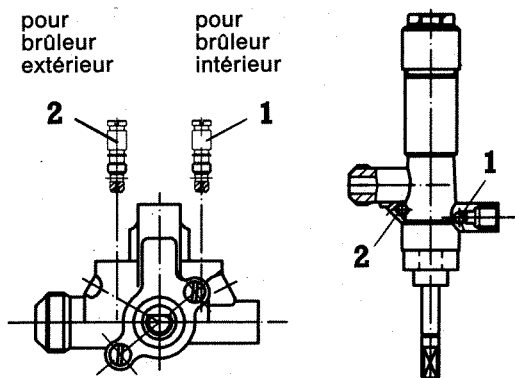


Fig. 14

Feu réduit (fig. 14)

La position de feu réduit pour les brûleurs intérieurs et extérieurs est réglée en usine pour le type de gaz indiqué sur l'appareil.

Si une correction est nécessaire pour s'adapter à d'autres gaz ou pressions, on peut augmenter le débit en tournant vers la gauche les vis de feu réduit **1** (pour les brûleurs intérieurs) et **2** (pour les brûleurs extérieurs). Si l'injecteur de feu réduit est déjà en butée, cela signifie que le réglage minimum est déjà atteint.

Au feu réduit, la flamme doit être stable. Lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position feu réduit, il ne doit pas se produire de retour de flamme ni d'extinction de la flamme.

Remplacement des éléments intérieurs

Débrancher l'appareil, retirer les éléments du brûleur et la plaque de dessus. Les éléments intérieurs sont maintenant accessibles. Pour graisser les robinets, utiliser uniquement de la graisse spéciale à robinets.

Puissance en fonction du type de gaz

La puissance nominale est fonction du montage de l'injecteur approprié (voir tableau des injecteurs).

	Charge nominale		Consommation à la puissance nominale (gaz liquéfié) H_s^*	Charge petite flamme	
	H_u	H_s^*		H_u	H_s^*
Brûleur normal A	2,0 kW	2,1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
Grand brûleur C	3,6 kW	3,9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

* H_s est la nouvelle désignation internationale et correspond à l'ancien H_o

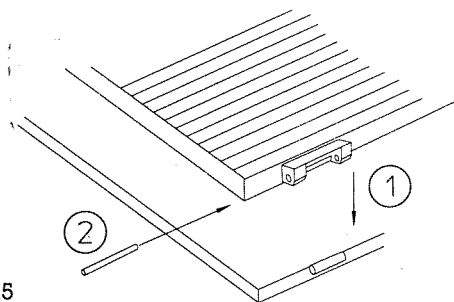


Fig. 15

Pose du couvercle

Placez le couvercle sur l'appareil et insérez les axes de charnière comme indiqué en fig. 15.

Table of contents

Features	Page 47
Operation	Page 48 - 49
Cleaning and care	Page 50
Notes	Page 51
Maintenance	Page 52
Assembly	Page 53 - 65

Features

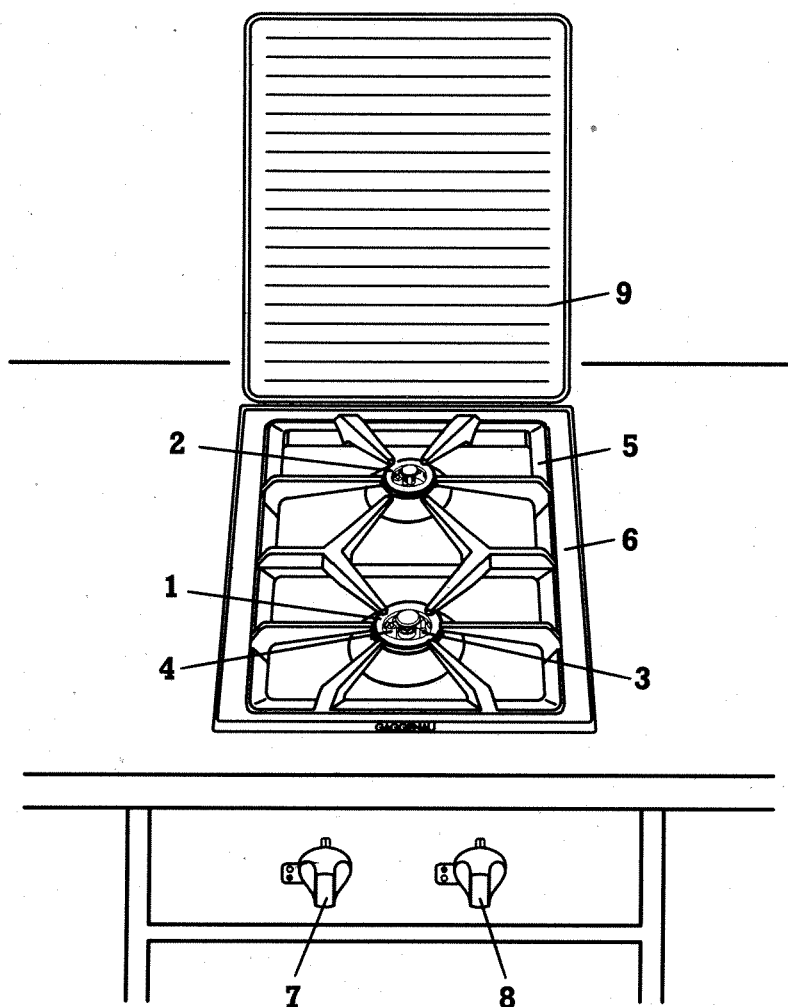


Fig. 1

- 1 Large burner C **3.9 kW**
- 2 Normal burner A **2.1 kW**
- 3 Thermal sensor for flame monitor
- 4 Spark plug for automatic ignition
- 5 Pot grid

- 6 Hob
- 7 Switch knob for gas ring 1
- 8 Switch knob for gas ring 2
- 9 Cover

Operation

The VG 353 gas hob for recess mounting is intended for use in the household and can be combined with all units in the wide VARIO range from Gaggenau.

This unit features one-hand operation. The ignition facility is activated by pressing the switch knob.

Both burners have a thermoelectric ignition monitor that prevents unburned gas from flowing out.

For all gas types, the total rated load amounts to 6.0 kW referred to H_s^* (5.6 kW referred to H_u). The rated load is ensured by installing the correct nozzles (see nozzle table).

Conversion to other gas types is done by replacing the gas nozzles and adjusting the air gap.

The symbols on the control knob have the following meanings:

		Direction of rotation for high / low adjustment
		OFF
Level 1		High setting of the outer and inner flames
Level 2		Low setting of the outer flame High setting of the inner flame
Level 3		OFF Outer flame High setting of the inner flame
Level 4		OFF Outer flame Low setting of the inner flame

Levels 1, 2 and 3 have tangible latching positions. Level 4 is fixed at the end stop position. The cooking levels between them can be adjusted freely.

* H_s is the new international designation and corresponds to the previous H_o

Operation

Switching on

Figure 1 shows the affiliations of the control knobs.

Vigorously press in the corresponding control knob and turn it to the left to level 1  „High setting“.

The burner ignites automatically.

If the flame should not ignite within 2 - 4 seconds, turn the control knob further to the left to level 2  and return it to level 1  „High setting“ after ignition.

Once the flame is burning, keep the control knob depressed for a further 5 - 10 seconds. Press vigorously once again before releasing the control knob.

If the flame should not stay on, repeat ignition and, in doing so, keep the control knob pressed in longer.

Set the required level or flame size by slowly turning from level 1  „High setting“ to the left. You can adjust the control knob continuously between these settings.

Place a pot on the gas ring.

Note on combined operation of the VG 353 gas cooking hob with the VL 331/330 Vario fan:

Pay attention to the following notes on operation when operating the gas cooking hob simultaneously with the VL 331/330 Vario fan.

When changing the setting from level 3  to level 2 , you must turn the knob briefly to level 1 . Then turn back to level 2.

Switching off

To switch off, turn the corresponding control knob to the full right-hand  OFF position.

Ignite the gas rings only if all burner components are fitted. Malfunctions may otherwise occur on the igniter.

Cleaning and care

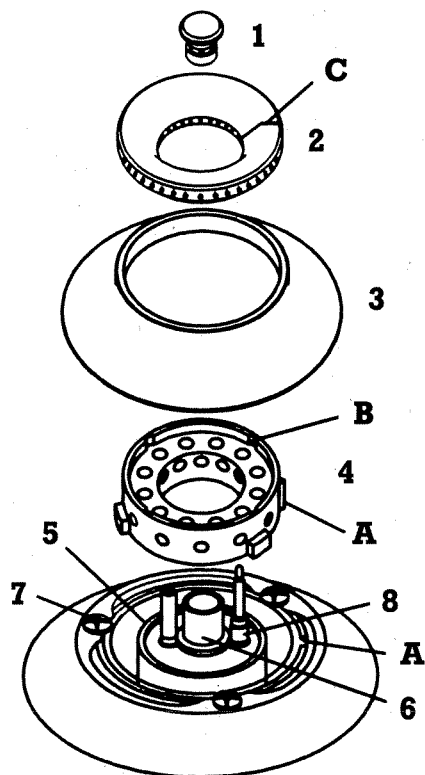


Fig. 2

Wipe off boiled over spillage immediately to prevent it from burning in on the hob.

Only ever clean the cooking hob with warm soapy solution or commercially available care agents. Do not use any abrasive or caustic cleaning agents.

The pot grid, the small burner ring **1**, the large burner ring **2**, the burner head cover **3** and the burner head **4** can be detached for cleaning.

To clean these parts, use hot detergent solution or, if required, a metal care agent. Do not clean the burner parts and the pot grid in a dishwasher.

The burner head **4** lies loosely on the burner base **5**. On assembly, please make sure that the engaging lug **A** of burner head **4** is inserted in the recess **A** of the burner base **5**.

Place the burner head cover **3** on the burner head **4**. Insert the burner ring with the four engaging lugs in the corresponding burner recesses **B** in the burner head **4**. Make sure that the ignition slot **C** in the burner ring **2** points towards the thermal sensor **8**.

Finally, insert the small burner ring **1** in the middle of the inner burner head **6** (see Fig. 2).

Fit the pot grid.

To make sure that your appliance will ignite perfectly, please keep the spark plug and thermal sensor clean.

The control knobs can be wiped clean with a soft cloth.

Notes

Notes on operation

Use of a gas cooker generates heat and humidity in the room where it is installed.

This is why attention must be paid to good kitchen ventilation. The natural ventilation openings must be kept unobstructed or a mechanical ventilator such as a vapour extractor must be used.

Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate additional ventilation, e.g. by opening a window, or stronger ventilation (in the form of a mechanical ventilation facility).

The gas cooking hob gets hot during operation and so the appropriate caution should be observed. Keep children away from it.

Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Switch the burners to the low setting whenever you remove pots or pans briefly, thus saving gas and reducing pollution.

Observe caution when heating up fats and oils, which ignite easily when overheated. Foodstuffs heated in fats and oils (e.g. French fries) must therefore only ever be prepared under constant supervision.

When connecting electrical appliances in the proximity of the cooking hob, make sure that connecting leads do not come into contact with hot parts of the hob or with the flame.

In the event of a power failure, you can also ignite the unit with matches or any other ignition aid. The thermal sensor must be heated for 5-10 s before the control knob can be released again.

As the user, you yourself are responsible for maintenance and proper use in the household.

No warranty claims can be lodged for any damage resulting from failure to observe these instructions.

Ensure an adequate supply of air when using a vapour extractor involving exhaust air.

Note:

To avoid jeopardising the electrical safety of the appliance, it is forbidden to use high-pressure or steam jet cleaning devices.

Maintenance

Notes on operation:

Cooking vessels with curved bottoms, e.g. woks, must not be used. Pots must have a minimum diameter of 90 mm. When using larger pots, observe a minimum clearance of 50 mm between the pot and combustible surrounding surfaces.

Place small pots only on the small burner and large pots on the large burner, thus making optimum use of the gas flame.

Even for gas, we recommend use of pots with a thicker base. This substantially improves the distribution of heat in the bottom of the pot when using the low setting.

Only ever operate the gas hob with a pot placed on it. The gas hob is not suitable for heating your kitchen or dwelling.

Note on repair:

If malfunctions should ever occur on the gas cooking hob, please check whether the gas and power supplies are in proper working order.

If your appliance is still not functioning despite the fact that the gas and power supplies are in order, contact your specialist dealer or your local Gaggenau service. Specify the appliance type.

To guarantee safe operation of the appliance, repairs must only be carried out **authorised specialists**. Inexpert tampering will render warranty claims null and void.

Assembly

Notes on assembly

The gas cooking hob can be combined with all appliances in Gaggenau's wide VARIO range.

IMPORTANT:

Before connecting the appliance, check whether the local connection conditions (gas type and pressure) and the appliance settings agree.

The settings for this appliance are given on an information plate or on the rating plate.

This appliance is not connected to an exhaust outlet. It must be installed and connected in conformity with the applicable installation conditions. Particular attention must be paid to suitable ventilation measures.

It may be necessary to convert the appliance to the available type of gas.

The appliance is set to the gas type specified on the adhesive label next to the gas connector.

Note on ventilation:

To guarantee good combustion, the room in which the appliance is installed must be adequately large and ventilated.

The room in which this appliance is installed must have a minimum volume of 12 m³ and must possess a door that opens outdoors or a window that can be opened.

The room must have a correspondingly larger volume when installing two or more VG 353 appliances.

The installing fitter is responsible for perfect functioning of the appliance at the place where it is installed.

The principle of operation must be explained to the user with reference to the operating instructions. Attention must be drawn to possibilities of deactivating the electricity and gas if need be.

The gas cooking hob VG 353 for Great Britain conforms to category II 2H 3+.

The gas cooking hob VG 353 for Ireland conforms to category II 2H 3+.

The gas connection must be placed in a location where the shut-off valve is accessible and, if applicable, is visible after opening the furniture door.

The appliance must be connected with the included R 1/2" connecting bracket and the included seal (see Fig. 3) using a fixed connecting line or a type-tested gas safety hose conforming to DIN 3383 Part 1. As the temperature of the housing hob cannot exceed 70 K, a non-metal safety gas hose line with a minimum temperature resistance of 70 K can be used as the connecting line.

If a flexible line is used, it must be attached in such a way that it cannot come into contact with moving parts of kitchen elements (e.g. a drawer), i.e. it must run freely. It must also not come into contact with parts of other appliances that get hotter than 70 K.

Technical modifications reserved.

Electrical connection

The appliance must be connected to the AC 220-240 V power mains by means of the connecting cable with earthing contact plug inserted in an earthed socket or a junction box which must remain accessible even after installation of the appliance.

If, after installation, all poles of the appliance cannot be isolated from the mains by removing the plug, an isolator with a contact gap of at least 3 mm must be installed.

When establishing connections, make sure that connecting leads are not capable of coming into contact with hot parts of the gas cooking hob or other appliances.

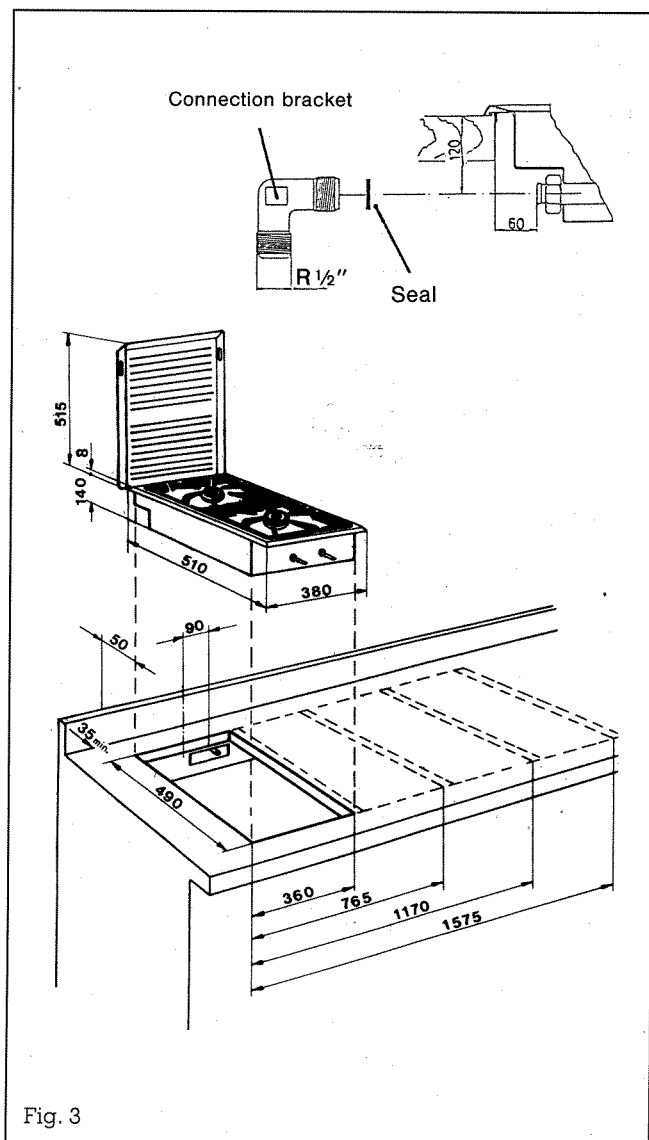


Fig. 3

Installing the cooking hob

A minimum clearance of 100 mm from heat-sensitive parts of furnishings or adjoining surfaces (cabinet side panels) must be observed. The rear panel must consist of a **non-combustible** material.

This cooking hob conforms to device class 3 and heat class Y and must be installed in the work surface as detailed in the installation sketch. Only one side panel and the rear panel may be positioned on a tall cabinet or on the kitchen wall. Only another appliance or item of furnishing of equal height may be positioned on the other side.

The distance between a suspended cabinet and the work surface must be at least 550 mm.

Wall trims must be resistant to heat. The minimum distance between the hob and wall trim must be 25 mm.

The connecting strip VV 340-000 must be used when fitting the appliance to other appliances in the wide VARIO range. VARIO appliances can also be installed in individual recesses, obeying a minimum distance of 50 mm between them.

1. When unpacking the appliance, check it for transport damage and, if necessary, inform the transport company immediately.
2. Produce the work surface recess as shown in Fig. 3. When installing an intermediate base, observe a distance of 150 mm from the top of the work surface to the intermediate base.

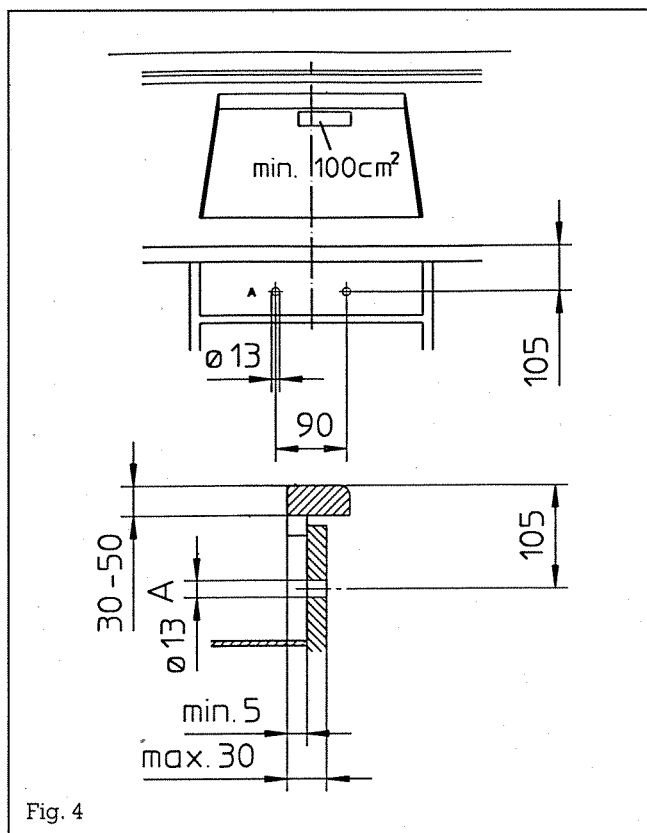


Fig. 4

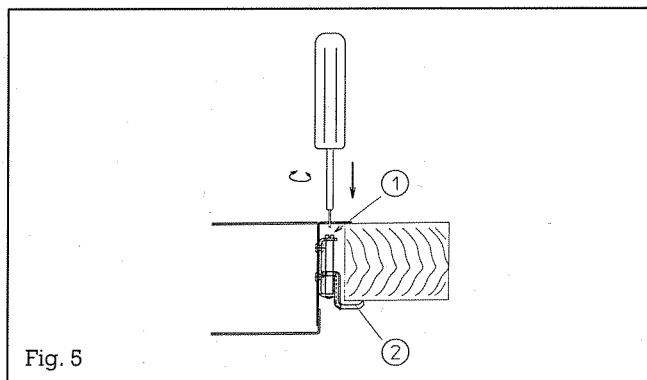
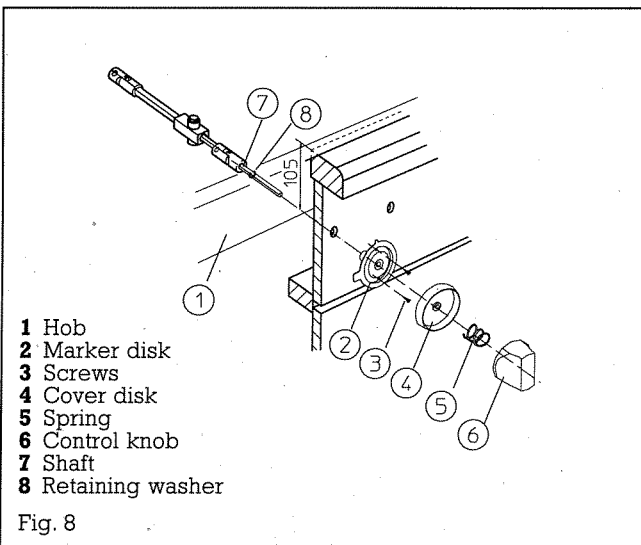
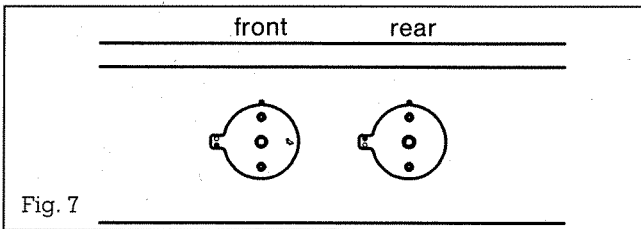
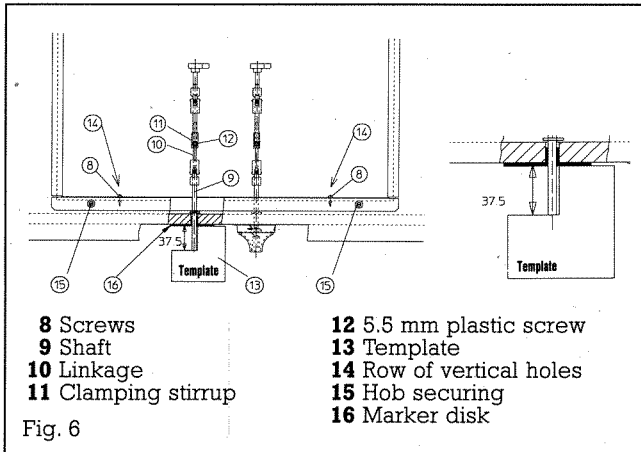


Fig. 5

3. In accordance with Fig. 4 and the drilling template, prepare the holes **A** ($\varnothing$ 13 mm) for the switch shafts in the front of the base cupboard. It is imperative to keep to the 105 mm distance from the top of the work surface to the middle of the hole **A**.
4. Remove the protective film from the sealing strip and place the sealing strip around the recess so that half of it projects inwards. At the corners, fit the individual sealing strips edge-to-edge without any overlap.
5. Check that the type of gas available at the place of connection and specified on the appliance agree. If the gas type differs, the appliance must be replaced or converted to the available type of gas (see „Conversion to other types of gas“).
6. Unscrew the hob securing screws **7** (Fig. 9) and detach the hob.
7. By means of the tensioning screws **1**, open the clamping stirrup **2** corresponding to the thickness of the worktop (Fig. 5). Note: pay attention to the direction of rotation, i.e. turn to the right to open it. Insert the appliance with the Gaggenau logo pointing to the front. Now align the appliance.
8. By turning it to the left, swivel the clamping stirrup **2** under the worktop. Uniformly tighten the tensioning screws **1** (Fig. 5).



9. By means of two screws **8**, connect the housing at the front to the worktop at a suitable position in the row of vertical holes **14** (Fig. 6).

When installing it in a stone or plastic worktop, if necessary fix it in place by means of suitable dowels.

Correct fixing of the hob has a crucial influence on functioning of the appliance. Please now remove protruding sealing tape.

10. Two long articulated elements (spare part no. 324171) must be used when installing the gas cooking range in the stainless steel combination worktop VT 090/120.

Install the included joints as follows:

- As shown in Fig. 8, slide the shaft from the inside through the hob and the panel hole.
- Undo the 5.5 mm plastic screw **12** on the clamping stirrup **11** as shown in Fig. 6.
- Plug the joints onto the gas valve shaft – with the flat side pointing upwards – **until they move no further.**

11. As shown in Fig. 7, insert the marker disk **2** (Fig. 8) in the panel hole and align it. Secure the marker disk with the 2 included screws **3**. The gas ring marking is on the left.

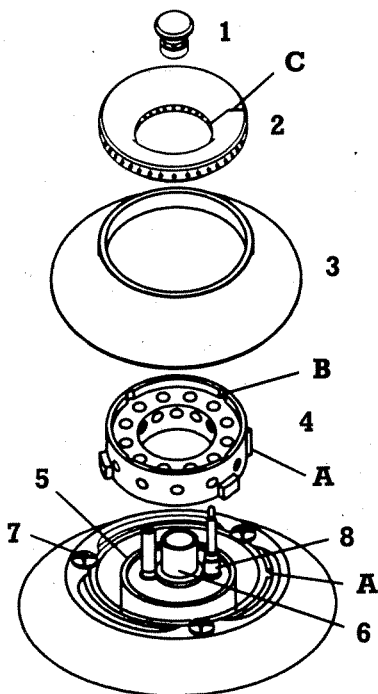


Fig. 9

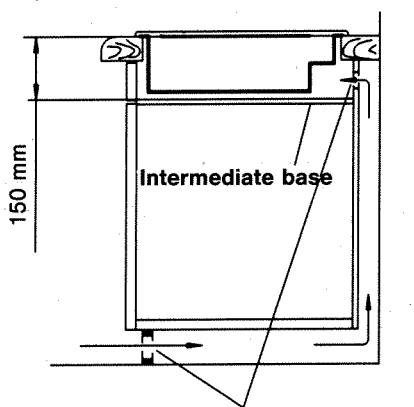


Fig. 10

12. Hold the template **13** onto the marker disk **16** and adjust the linkage **10** until the spindle **9** presses against the template (dimension 37,5) and firmly tighten the 5.5 mm plastic screw **12** (Fig. 12.).
Correct adjustment and fixing have a crucial influence on functioning of the appliance.

13. Slide the cover disk **4** with the marking at the top onto the shaft **7**. Fit the spring **5** and control knob **6** (Fig. 8). **Check whether the control knob mechanism functions.**

14. Connect the appliance to the gas mains. Bleed the gas mains and check for gas leaks.

15. Place the hob back onto the appliance and align it.

Note: To guarantee earthing, one hob securing screw **7** (Fig. 9) must be protected against coming loose by fitting a serrated washer.
Lightly tighten the screws (M4x8) **7** on each burner. Do not tighten the screws firmly until after final adjustment.

Fit included burner parts and the pot grid (as shown in Fig. 9).

When assembling the burner parts, make sure that they fit correctly (see Page 45).

16. Installing the intermediate base: the appliance draws in part of its first air from the space under the work surface.
An intermediate base is required if there is an oven underneath the appliance or if the surrounding structure is open in the downward direction, i.e. if it does not have a door. If a base cupboard with a door is installed, there is a risk when opening and closing the door that flames set to the low setting will go out. Therefore, an intermediate base must be sealed well and must be installed so that it can be detached in the downward direction (Fig. 10). The distance between the top of the work surface and the top of the intermediate base must be 150 mm. From the rear,

the space above the intermediate base must have an ingoing air opening of at least 100 cm². The space behind the rear to the support wall must be ventilated as shown in Fig. 10.

17. Plug in the connecting lead and start the burners as described in the operating instructions. If the appliance is installed and adjusted correctly, flames set to the low setting must not go out when the doors of the base cupboard are opened and closed.

Changeover to other types of gas

Disconnect the power supply to the appliance. Conversion to a different type of gas must only be carried out by an **authorised specialist**. The nozzles required for the new type of gas are available as a conversion kit. Please specify the appliance type and the required type of gas.

Detach the pot grid, burner rings, burner head covers and burner heads (see Fig. 9). Undo hob securing screws **7** and carefully detach the hob.

Nozzle replacement

Carry out nozzle replacement in the order given below:

1. Replacing the low setting nozzles

Replace the low setting nozzles on the gas taps (Fig. 11) according to the new gas type and as detailed in the low setting nozzle table. Screw in the low setting nozzle until it bottoms.

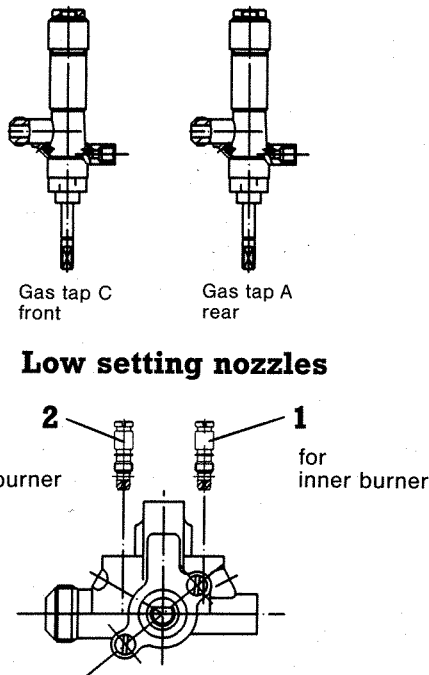


Fig. 11

Low setting nozzle table for Great Britain
(Identifications in 1/100 mm)

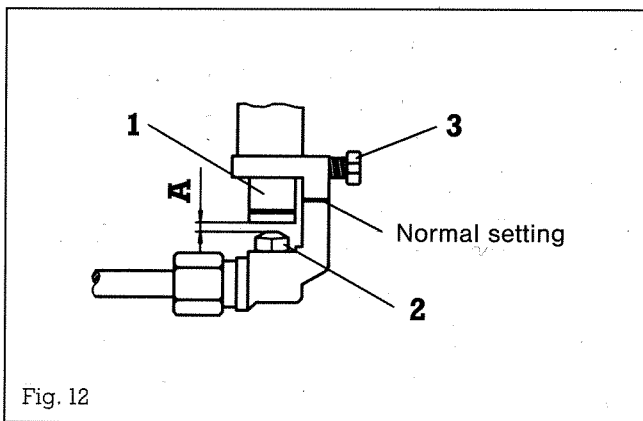
Table: Low setting nozzles

	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30 / 37 mbar
Inner	28	18
Normal burner A	45	30
Outer		
Inner	34	28
High burner C	55	35
Outer		

Low setting nozzle table for Ireland
(Identifications in 1/100 mm)

Table: Low setting nozzles

	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30 / 37 mbar
Inner	28	18
Normal burner A	45	30
Outer		
Inner	34	28
High burner C	55	35
Outer		

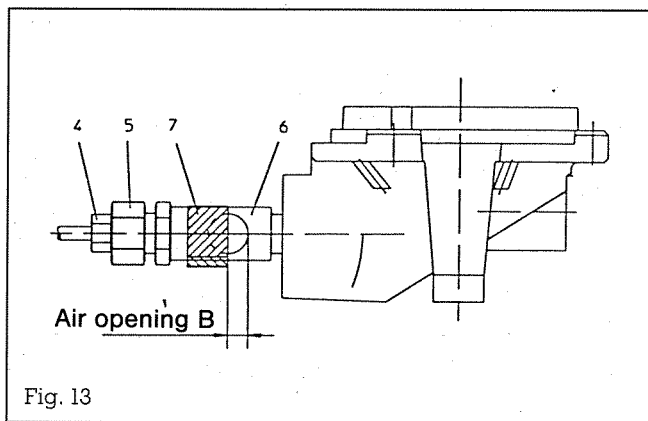


2. Replacing the main nozzles

Main nozzle replacement for outer burners

Replace the main nozzle **2** (see Fig. 12) for the high setting according to the new gas type and as detailed in the nozzle table. Beforehand, loosen the screw **3**, slide away the air regulation bush **1** and fix it with the screw **3**. Stick the enclosed adhesive label bearing details of the new gas type over the existing one on the gas connection.

Adjust the air gap **A** as detailed in the table entitled „Air gap adjustment for outer burners“.



Main nozzle replacement for inner burners

Remove the supply line by undoing the union nut **4**. Unscrew the injector screw **5** and, using a small screwdriver, remove the nozzle from the injector **6** (see Fig. 13).

Install the nozzle according to the new gas type (see nozzle table). To do this, fit the nozzle on the injector screw **5** at the front and screw both into the injector together. Insert the supply line and screw it tight. Check for leaks. Adjust the air gap as detailed in the table entitled „Air gap adjustment for inner burners“.

Main nozzle table for Great Britain

(Nozzles for inner burners are identified by their code numbers, while nozzles for outer burners are identified in 1/100 mm increments)

Table: Main nozzle

	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Inner Normal burner A	7	24
Outer	103 A	72
Inner High burner C	6	29
Outer	140	94 A

3. Adjusting the air gaps for outer burners for Great Britain

Adjust the air regulation bush **1** according to the new gas type and the details given in the air gap adjustment table. Tighten the screw **3** (see Figure 12).

Table: Air opening for outer burner

Air gap A Dimension (in mm)	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Normal burner A	0	4
High burner C	0	4

4. Adjusting the air opening for inner burners for Great Britain

Adjust the air regulation bush **7** as shown in Fig. 13.

Table: Air opening for inner burner

Air gap B Dimension (in mm)	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Normal burner A	3	open
High burner C	4	open

Main nozzle table for Ireland

(Nozzles for inner burners are identified by their code numbers, while nozzles for outer burners are identified in 1/100 mm increments)

Table: Main nozzle

	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Inner Normal burner A	7	24
Outer	103 A	72
Inner High burner C	6	29
Outer	140	94 A

3. Adjusting the air gaps for outer burners for Ireland

Adjust the air regulation bush **1** according to the new gas type and the details given in the air gap adjustment table. Tighten the screw **3** (see Figure 12).

Table: Air opening for outer burner

Air gap A Dimension (in mm)	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Normal burner A	0	4
High burner C	0	4

4. Adjusting the air opening for inner burners for Ireland

Adjust the air regulation bush **7** as shown in Fig. 13.

Table: Air opening for inner burner

Air gap B Dimension (in mm)	Natural gas 2 H 20 mbar	Butane / Propane 3+ 28-30/37 mbar
Normal burner A	3	open
High burner C	4	open

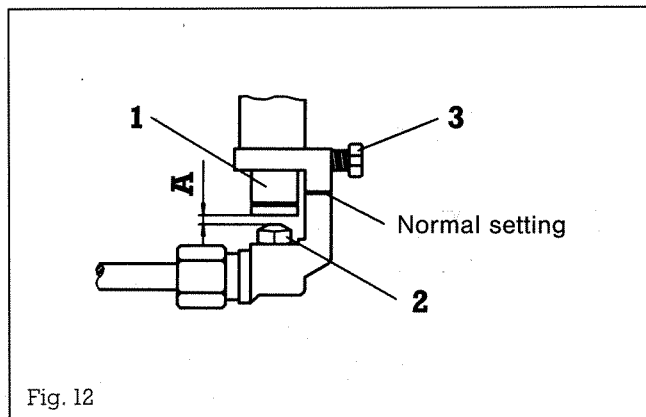


Fig. 12

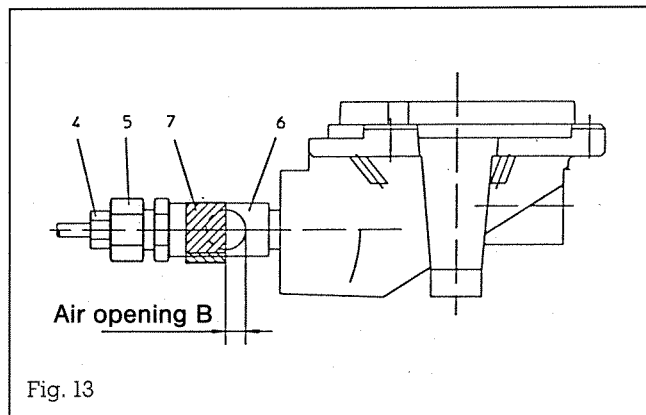


Fig. 13

Before assembling the appliance you are advised to check that the burners function properly without fitting the hob. To do this, fit all burner parts as shown in Figure 9. Ignite the burners (to do this, insert the mains plug in the mains socket).

If gas types differ, **different first air regulation** and correction of the low setting may be necessary to achieve a stable flame. See the section on first air adjustment.

Disconnect the appliance from the mains if the burners function properly. Detach the burner parts again.

Fit the hob correctly. The Gaggenau logo must be at the front. Firmly tighten the hob with hob securing screws **7** (Fig. 9) and a **serrated washer** (to earth the hob).

Fit the burner parts (as shown in Figure 2) and the pot grid. Insert the mains plug.

First air regulation

In the event of deviating gas types and pressure, first air regulation may be necessary to always achieve a stable and low-noise flame.

First air regulation for outer burners (Fig. 12)

After undoing the screw **3**, move the air regulation bush **1** in the direction of the nozzle **2** or away from the nozzle up to a maximum distance of 12 mm until burning of the flames is stable and silent.

Yellow tips must not be visible in the flames. A flame must not go out when switching over swiftly from the high to the low setting. Tighten the screw **3** again.

First air regulation for inner burners (Fig. 13)

The throttle spring **7** is generally at the stop position of the hexagon shaft. If required, move the throttle spring **7**. For exact information, refer to the table entitled „Air opening for inner burners“. **The air opening must never be closed completely.**

Low setting nozzles

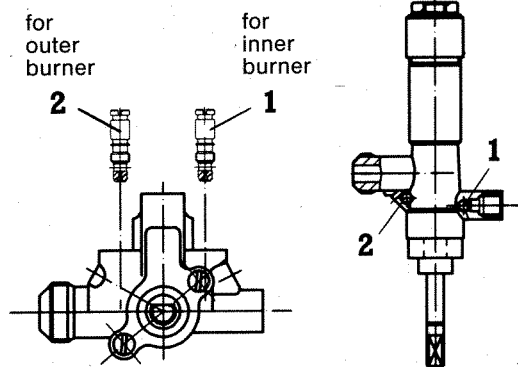


Fig. 14

Low setting (Fig. 14)

The low setting for inner and outer burners is already set at the works to the gas type specified on the appliance.

If correction should be necessary in the event of deviating gas types and pressures, the flow rate can be increased by turning the low setting screws **1** (for inner burners) and **2** (for outer burners) to the left. If the low setting nozzle is already set to the full left position, the lowest setting has already been reached.

The flame must be stable in the low setting. The flame must not blow back or go out when switching swiftly from the high setting to the low setting.

Replacing inner parts

Isolate the appliance from the mains and lift off burner parts and the hob. The inner parts are now accessible. Use special valve grease only when greasing the gas valves.

Load for all gas types

The rated load is achieved by installing the correct fixed nozzle (see nozzle table).

	Nominal load		Consumption at nominal load (liquid gas) H _S *	Low setting load	
	H _u	H _S *		H _u	H _S *
Normal burner A	2.0 kW	2.1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
High burner C	3.6 kW	3.9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

*H_S is the new international designation and corresponds to the previous H₀

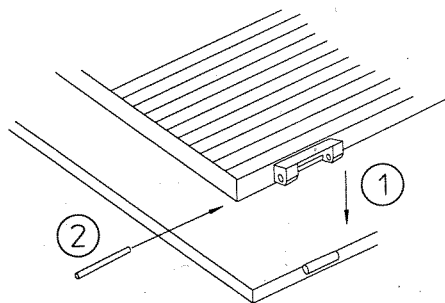


Fig. 15

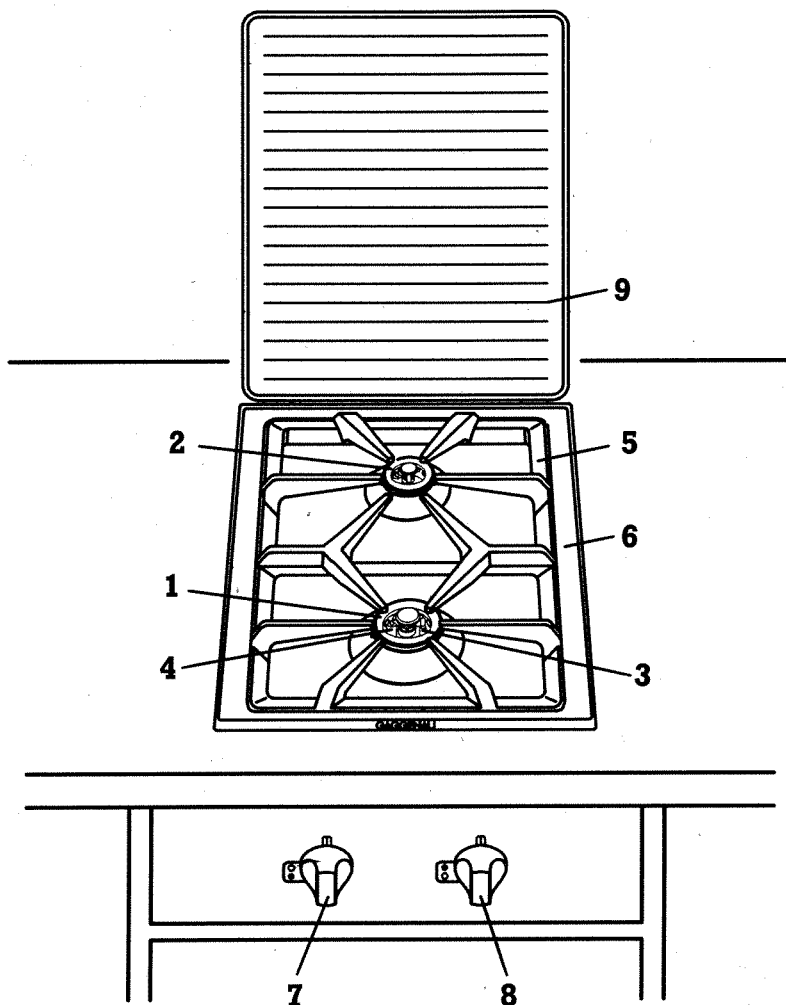
Fitting the cover

Fit the cover on the unit and insert the hinge bolts as shown in Fig. 15.

Inhouds- opgave

Uitvoering	Bladzijde 69
Bediening	Bladzijde 70 - 71
Reiniging en onderhoud	Bladzijde 72
Let op	Bladzijde 73
Onderhoud	Bladzijde 74
Montage	Bladzijde 75 - 87

Uitvoering



Afb. 1

- 1 grote brander **C** **3,9 kW**
- 2 normale brander **A** **2,1 kW**
- 3 temperatuursensor
- 4 bougie voor de automatische vonkontsteking
- 5 pandrager

- 6 kookplaatbak
- 7 schakelknop brander 1
- 8 schakelknop brander 2
- 9 kookplaatdeksel

Bediening

De gaskookplaat VG 353 is voor huishoudelijk gebruik en kan met alle apparatuur uit het VARIO-programma van Gaggenau worden gecombineerd.

De kookplaat is met één hand te bedienen. Door indrukken van een schakelknop wordt de vonkontsteking geactiveerd.

Beide branders hebben een thermo-elektrisch beveiligde ontsteking, zodat onverbruikt gas niet kan ontsnappen.

De totale nominale belasting bedraagt bij alle gassoorten 6,0 kW op H_s -basis (5,6 kW op H_u -basis).*

De nominale belasting is gegeven door de montage van de juiste gasregelaars (zie tabel „gasregelaars“).

Aanpassing aan een andere gassoort geschiedt door de gasregelaars te vervangen en de luchtspleet eventueel anders in te stellen.

De symbolen op de schakelknop hebben de volgende betekenis:

		draairichting grote vlam / kleine vlam
		UIT
Stand 1		grote vlam buiten en binnen
Stand 2		kleine vlam buiten, grote vlam binnen
Stand 3		buitenste vlam UIT, grote vlam binnen
Stand 4		buitenste vlam UIT, kleine vlam binnen

De standen 1, 2 en 3 worden door een voelbare klik aangegeven, stand 4 door de eindaanslag. Tussen deze standen is de grootte van de vlam traploos instelbaar.

* H_s is de internationale aanduiding, voorheen H_o

Bediening

Inschakelen

Afb. 1 geeft aan welke schakelknop bij welke brander hoort.

Druk de betreffende schakelknop krachtig in en draai deze naar links op stand 1  „grote vlam”. De brander ontsteekt nu automatisch.

Mocht de brander niet binnen 2 - 4 seconden ontsteken, dan draait u de schakelknop verder naar links op stand 2  en na het ontsteken weer terug op stand 1  „grote vlam”.

Wanneer de vlam brandt, houdt u de schakelknop nog 5 - 10 seconden ingedrukt. Voor het loslaten nogmaals stevig indrukken.

Mocht de vlam uitgaan, dan herhaalt u de ontstekingsprocedure en houdt u de schakelknop nog iets langer ingedrukt.

Door de schakelknop langzaam van stand 1  „grote vlam” naar links te draaien, stelt u de gewenste stand c.q. vlamgrootte in. Zet nu een pan op de betreffende pit.

Gebruik van de gaskookplaat VG 353 in combinatie met het Vario-ventilatiesysteem VL 331/330:

Bij gelijktijdig gebruik met het Vario-ventilatiesysteem VL 331/330 dient met het volgende rekening te worden gehouden:

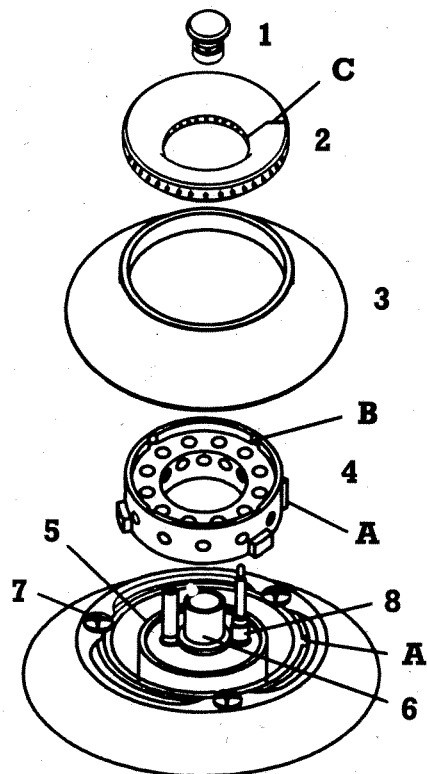
Wilt u van stand 3  naar stand 2  overschakelen, dan moet eerst gedurende korte tijd stand 1  worden ingeschakeld. Daarna kiest u stand 2.

Uitschakelen

Om de brander uit te schakelen, draait u de betreffende schakelknop tot de aanslag naar rechts op  UIT.

Ontsteek de pitten alleen, wanneer alle onderdelen van de branders geplaatst zijn, anders zijn storingen van het ontstekingsmechanisme mogelijk.

Reiniging en onderhoud



Afb. 2

Veeg overgekookte voedingsmiddelen meteen weg, zodat deze niet inbranden.

Reinig de kookplaat alleen met een warm sopje of gewone reinigingsmiddelen. Gebruik geen schurende of bijtende producten.

De pandrager, de kleine branderring **1**, de grote branderring **2**, het branderkopdeksel **3** en de branderkop **4** kunnen voor het schoonmaken worden afgenomen.

Gebruik voor het reinigen van deze onderdelen een heet sopje of eventueel een metaalreiniger. Plaats de onderdelen en de pandrager niet in de vaatwasmachine.

De branderkop **4** ligt los op het branderelement **5**. Zorg dat bij het in elkaar zetten het vergrendelingspunt **A** van de branderkop **4** in de uitsparing **A** van het branderelement **5** valt.

Leg het branderkopdeksel **3** op de branderkop **4**. Plaats de branderring **2** met de vier vergrendelpunten in de betreffende uitsparingen **B** van de branderkop **4**.

Zorg dat de spleet **C** in de branderring **2** naar de temperatuursensor **8** wijst.

Plaats tenslotte de kleine branderring **1** in de binnenste branderkop **6** (zie afbeelding 2).

Plaats de pandrager.

Opdat het gastoestel goed ontsteekt, dient u de ontstekingsbougie en de temperatuursensor schoon te houden.

De schakelknoppen kunnen met een zachte doek worden afgeveegd.

Let op!

Aanwijzingen voor het gebruik

Bij gebruik van een gaskookplaat ontstaat warmte en vocht.

Zorg daarom voor een goede ventilatie. De natuurlijke ventilatie-openingen dienen open te blijven of er dient mechanische ventilatie plaats te vinden, bijvoorbeeld via een afzuigkap.

Bij intensief en langdurig gebruik van het gas-toestel kan extra ontluchting, bijvoorbeeld via een open raam of het gebruik van een sterkere luchtafvoer (in de vorm van een mechanische ontluchter) wenselijk zijn.

De kookplaat wordt bij gebruik heet. Wees dus voorzichtig en houd kinderen op een afstand.

Gebruik branders alleen, wanneer daarop potten of pannen staan. Zet branders klein, wanneer u een pan kortstondig verwijderd. U verbruikt zo minder gas en ontziet het milieu.

Wees voorzichtig met het verhitten van vet en olie. Deze produkten ontsteken gemakkelijk, wanneer ze oververhit raken. Voedingsmiddelen die in vet of olie bereid worden, mogen dan ook alleen onder voortdurend toezicht worden bereid (bijv. patat).

Bij aansluiting van elektrische apparatuur nabij de kookplaat dient u erop te letten dat de kabels niet in aanraking komen met de hete delen van de kookplaat.

Bij stroomuitval kunt u het apparaat ook met lucifers of op andere wijze ontsteken. De temperatuursensor moet 5 - 10 seconden worden verhit, voordat de schakelknop kan worden losgelaten.

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor de correcte staat en het juiste gebruik van het apparaat.

Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing vervalt elke aanspraak op garantie.

Zorg bij gebruik van een afzuigkap voor voldoende luchttoevoer.

Let op!

Het is verboden de gaskookplaat te reinigen met een hogedruk- of stoomreiniger, omdat de elektrische veiligheid van de kookplaat dan niet meer gewaarborgd kan worden.

Onderhoud

Let op!

Gebruik geen pannen met een gewelfde bodem (bijv. een wok).

De pannen die u gebruikt, moeten een diameter van tenminste 90 mm hebben. Bij gebruik van grote pannen dient u erop te letten dat tussen de pan en de brandbare delen van de ombouw tenminste 50 mm afstand is.

Gebruik kleine pannen alleen op de kleine brander en grote pannen op de grote brander om de gasvlam optimaal te benutten.

Wij adviseren ook bij gas pannen met een dikke bodem. Vooral bij kleine vlam resulteert dit in een aanzienlijk betere warmteverdeling.

Gebruik de kookplaat uitsluitend, wanneer daarop pannen staan. Gebruik de kookplaat niet om de keuken of de woning te verwarmen.

Reparaties:

Controleer bij eventuele functiestoringen aan de gaskookplaat eerst of de gas- en stroomvoorziening in orde zijn.

Zijn de gas- en stroomvoorziening in orde, maar functioneert het apparaat desondanks niet, dan kunt u contact opnemen met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice. Vermeld daarbij het typenummer.

Reparaties mogen alleen door **erkende vaklui** worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

Bij ondeskundige ingrepen vervalt de garantie.

Montage

Montagetips

De gaskookplaat kan met alle apparatuur uit het VARIO-programma van Gaggenau worden gecombineerd.

Let op!

Controleer voor aansluiting van het apparaat, of de specificaties van het aansluitpunt overeenkomen met de instelling van het apparaat (gassoort en gasdruk).

De specificaties van het apparaat staan op een label c.q. op het typeplaatje.

De gaskookplaat mag niet op een rookafvoerkanaal worden aangesloten. Het apparaat dient volgens de geldende installatievoorschriften te worden opgesteld en aangesloten. Let op een goede ventilatie!

Indien nodig moet het apparaat aan de betreffende gassoort worden aangepast.

Het apparaat is ingesteld op de gassoort die vermeld staat op de sticker bij het gasaansluitpunt.

Ventilatie-aanwijzing:

Voor een goede verbranding moet de betreffende ruimte voldoende groot zijn en voldoende geventileerd worden.

De ruimte dient een minimale inhoud van 12 m³ te hebben, alsmede een deur naar buiten dan wel een raam dat geopend kan worden.

Bij installatie van twee of meer VG 353 dient de ruimte overeenkomstig groter te zijn!

De installateur is voor het correct functioneren op de lokatie verantwoordelijk.

Hij dient de gebruiker de functie van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing uit te leggen. Bovendien moet worden uitgelegd hoe het apparaat van de netspanning of het gas kan worden losgekoppeld.

De gaskookplaat VG 353 voor Nederland voldoet aan categorie II 2L 3B/P.

De gaskookplaat VG 353 voor België voldoet aan categorie I 2E+ en I 3+.

Het gasaansluitpunt moet zich op een plaats bevinden, waar de afsluitkraan toegankelijk en zichtbaar is (eventueel na het openen van een kastdeurtje).

Het apparaat moet met de bijgeleverde bocht R 1/2" en de bijgevoegde afdichting worden aangesloten (zie afb. 3), gebruikmakend van een vaste aansluitleiding of een gekeurde veiligheidsslang overeenkomstig DIN 3383 deel 1. Omdat de temperatuur van de kookplaatbak onder de 70 K blijft, kan ook een niet-metalen veiligheidsslang worden gebruikt die bestand is tegen temperaturen tot 70 K.

Een flexibele leiding moet zo worden gelegd dat deze niet in aanraking komt met bewegende delen van keukenelementen (bijv. een lade). De leiding moet vrij verlopen en mag ook niet met onderdelen van andere apparatuur in aanraking komen die heter worden dan 70 K.

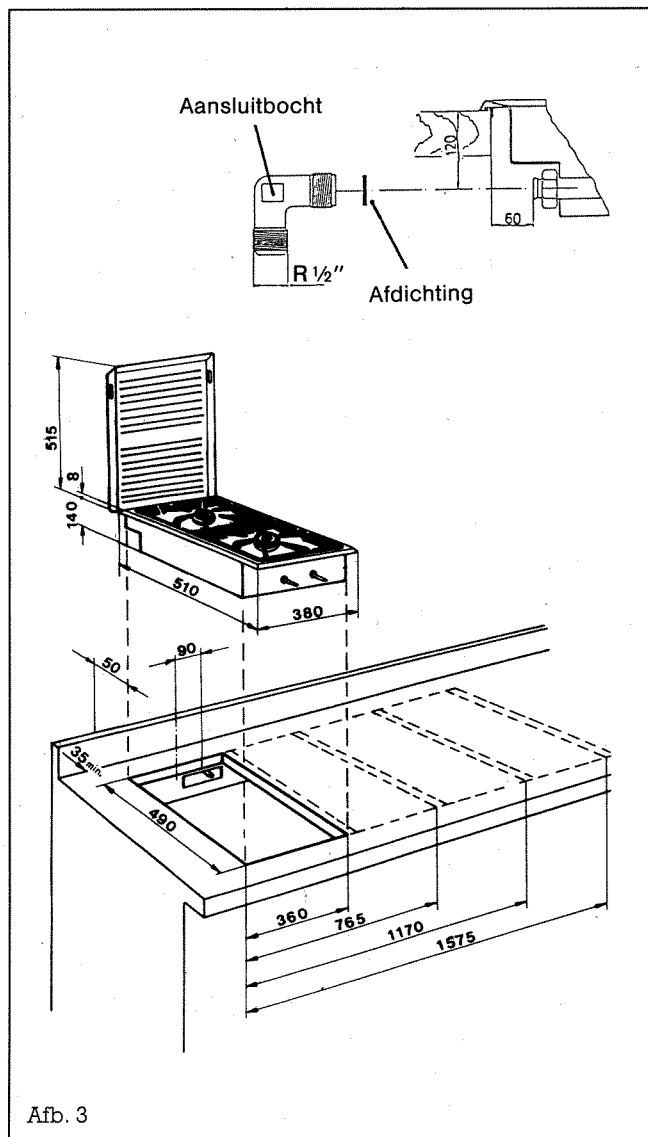
Technische wijzigingen voorbehouden.

Elektrische aansluiting

De aansluiting op het stroomnet (wisselstroom 220-240 V) geschiedt via een geaarde kabel die op een geaarde contactdoos wordt aangesloten, welke ook na de installatie van het apparaat toegankelijk dient te zijn.

Indien het apparaat na installatie niet met alle polen van de netspanning kan worden losgekoppeld, dient aan de installatiezijde een scheidingsinrichting met minimaal 3 mm contactafstand te worden aangebracht.

Na aansluiting van het apparaat mogen de betreffende leidingen niet in aanraking komen met de hete delen van de gaskookplaat of andere hete apparaten.



Afb. 3

Inbouw van de kookplaat

De afstand tot hittegevoelige meubeldelen of kasten (bijv. de zijwand van een kast) dient minimaal 100 mm te zijn.

De achterwand dient uit **niet**-brandbaar materiaal te zijn.

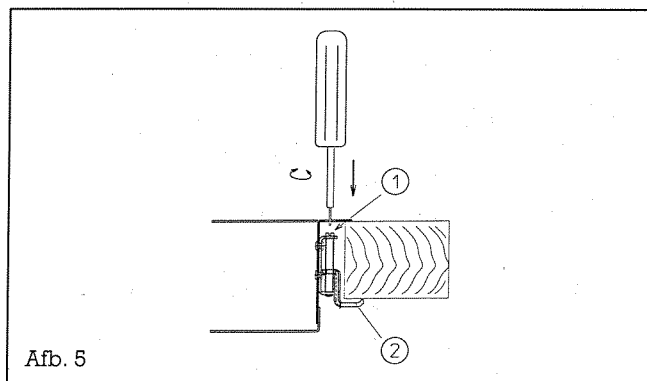
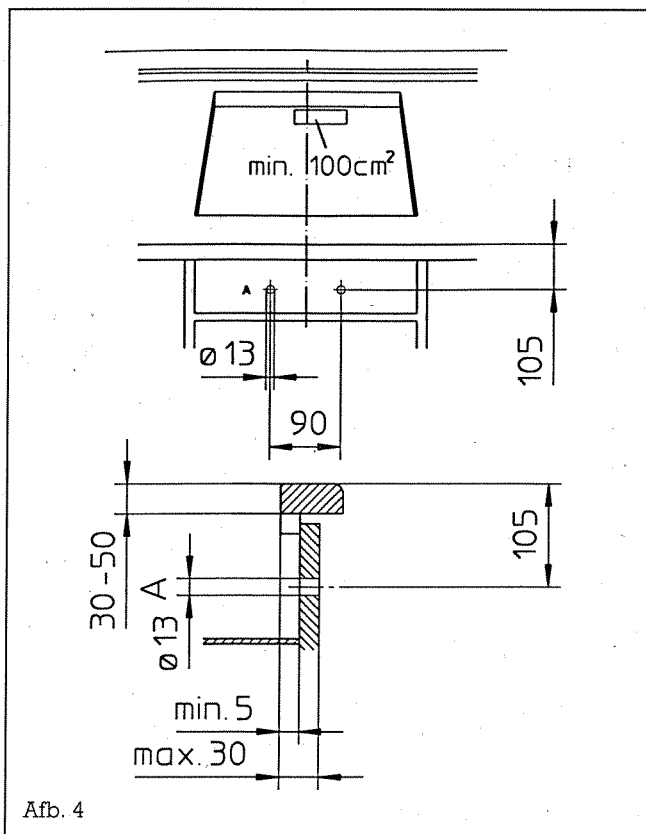
De kookplaat voldoet aan apparatuurklasse 3 en warmteklasse Y en dient volgens de inbouwschets in het werkblad te worden aangebracht. Slechts één zijkant – en de achterkant – mag tegen een hoge kast dan wel de keukenwand worden geplaatst, aan de andere zijkant mag alleen een even hoog apparaat of meubelstuk staan.

De afstand tussen een bovenkast en het werkblad dient minimaal 550 mm te zijn.

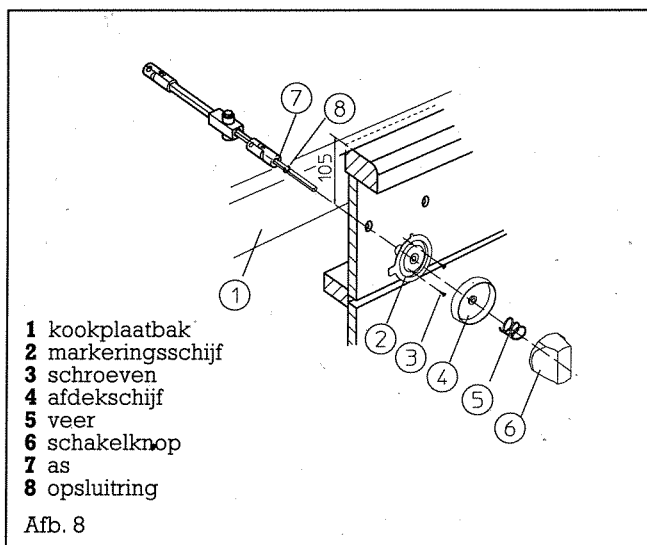
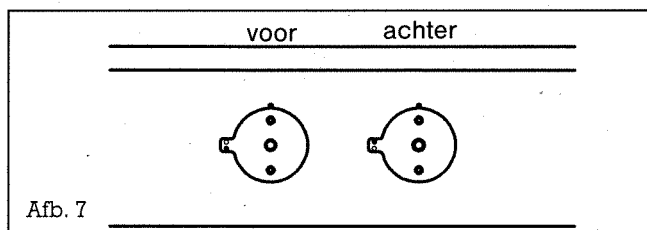
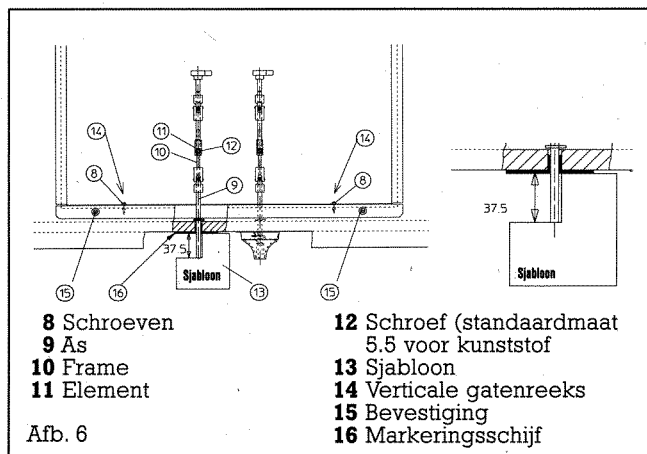
Gebruik hittebestendige wandafdichtstrips. De afstand tussen kookplaat en strip dient minimaal 25 mm, tussen kookplaat en achterwand 40 mm te zijn. Stem de dikte van de wandafdichtstrip op de inbouwmaten af, opdat het deksel geheel geopend kan worden.

Bij installatie met andere apparaten van het VARIO-programma moet de verbindingsstrip VV 340-000 worden gebruikt. VARIO-apparatuur kan ook separaat worden ingebouwd. Dan moet tussen de afzonderlijke apparaten een afstand van minimaal 50 mm worden aangehouden.

1. Controleer het apparaat na het uitpakken op transportschade. Neem zo nodig meteen contact op met het transportbedrijf.
2. Maak de uitsparing overeenkomstig afb. 3. Bij inbouw van een tussenbodem dient de afstand bovenkant werkblad / bovenkant tussenbodem 150 mm te bedragen.



3. Boor de gaten **A** ($\varnothing 13$ mm) voor de schakelknop-assen overeenkomstig afb. 4 en de boorsjabloon in het front van de onderkast. De 105 mm tussen de bovenkant van het werkblad en het midden van boorgat **A** dient beslist te worden aangehouden.
4. Verwijder de beschermfolie van de afdichttape en leg deze zo om de uitsparing dat de tape voor de helft naar binnen uitsteekt. Zorg dat de uiteinden van de afdichttape aansluiten, maar niet overlappen.
5. Controleer of de gassoort op de lokatie voldoet aan de specificaties van het apparaat. Is dat niet het geval, dan moet het apparaat worden geruild of aan de betreffende gassoort worden aangepast (zie: „Ombouw voor andere gassoort“).
6. Draai de bevestigingsschroeven **7** (afb. 9) los en verwijder de kookplaat.
7. Draai de spanschroeven **1** van de klembeugels **2** los, overeenkomstig de dikte van het werkblad (zie afb. 5). Let op de draairichting: naar rechts is losdraaien. Duw de beugels tegen de behuizing. Plaats het apparaat met de merknaam Gaggenau aan de voorkant in de uitsparing en justeer het.
8. Zwenk de klembeugels **2** onder het werkblad door deze naar links te draaien. Draai de spanschroeven **1** gelijkmatig aan (zie afb. 5).



9. Bevestiging de behuizing aan de voorkant met twee schroeven **8** op de daarvoor bestemde plaats (verticale gatenreeks **14**) aan het werkblad (zie afb. 6).

Bij een werkblad van steen of kunststof eventueel pluggen gebruiken.

Het correct fixeren van de kookplaat is van essentieel belang voor het functioneren van het apparaat!

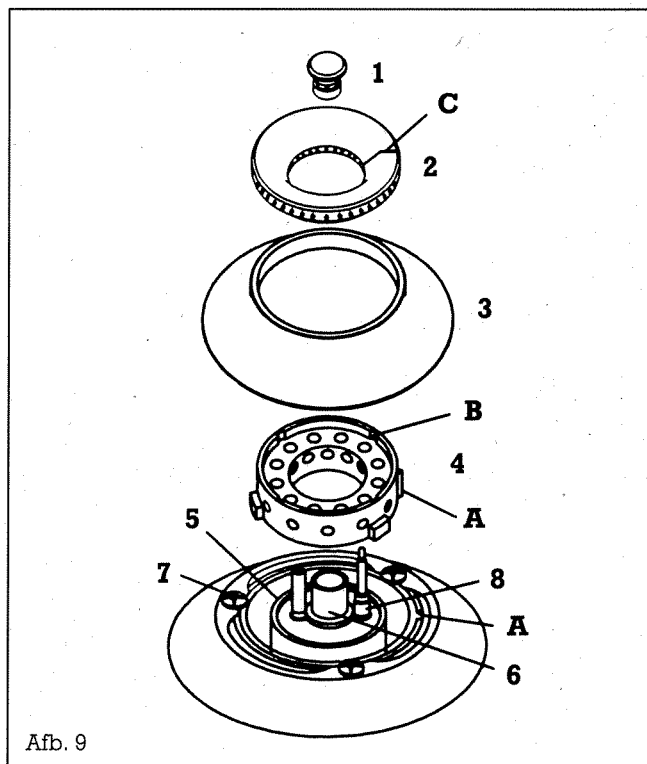
Verwijder nu de uitstekende afdichttape.

10. Bij inbouw van de gaskookplaat in het edelstalen frame VT 090/120 dienen twee lange scharnierstukken te worden gebruikt (onderdeelnr. 324171).

Monteer de bijgevoegde as-elementen als volgt:

- Schuif de as van binnenuit door de kookplaatbak en het boorgat in het frontpaneel (zie afb. 8).
- Draai schroefje **12** (standaardmaat 5,5 voor kunststof) op element **11** los, overeenkomstig afbeelding 6.
- Steek de as-elementen (met de platte kant naar boven) op de as **tot aan de aanslag**.

11. Duw de markeringsschijf **2** (afb. 8) over de as in de betreffende boorgatjes (overeenkomstig afb. 7.). Bevestig de markeringsschijf met de 2 bijgevoegde schroefjes **3**. De kookzone-markering dient zich links te bevinden.

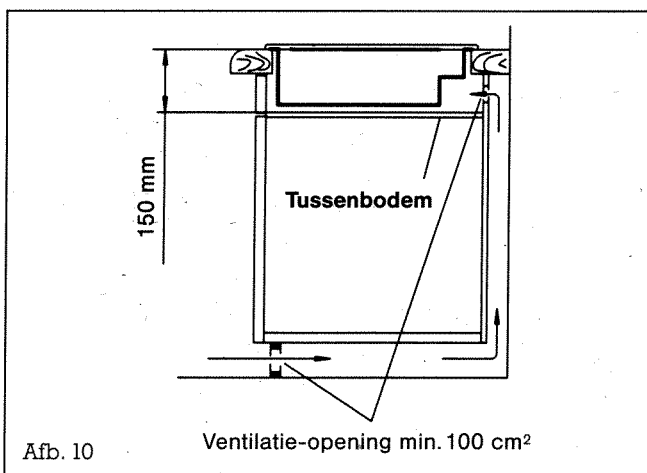


12. Houd de sjabloon **13** tegen de markerings-schijf **16** en justeer het stangdeel **10**, totdat de as **9** tegen de sjabloon aanligt. (De as steekt dan 37,5 mm uit de markeringsschijf.) Draai schroef **12** (standaardm. 5,5 vor kunststof) weer sterig vast (zie afb.12). Hett correct justeren en fixeren is van essentieel belang voor het functioneren van het apparaat !
13. Schuif de afdekschijf **4** met de markering naar boven op de as **7**. Duw nu de veer **5** en de schakelknop **6** erop (afb. 8). **Controleer of de schakelknop mechanisch functioneert.**
14. Sluit het apparaat op de gasleiding aan. Ontlucht de aansluitleiding en controleer deze op gasdichtheid.
15. Zet de kookplaat weer op de kookplaatbak., Justeren.

Let op! Om de aarding te garanderen, moet één bevestigingsschroef **7** (afb. 9) met een getande ring tegen lostrillen worden beveiligd.

Draai de schroeven **7** (M4 x 8) bij de branders losjes in. Draai ze pas vast, nadat u de kookplaat geheel gejusteerd heeft. Plaats de branderonderdelen en de pandrager overeenkomstig afb. 9. Zorg dat de branderonderdelen correct worden geplaatst (zie bladzijde 64).

16. Inbouw van een tussenbodem: het apparaat haalt een deel van de benodigde lucht uit de ruimte onder het werkblad. Bevindt zich onder het apparaat een oven of is de ombouw naar beneden toe open (dus zonder deur), dan is geen tussenbodem nodig. Bij een onderkast met deur bestaat het gevaar dat bij het openen en sluiten de branders op de kleine vlam doven. Zorg daarom dat de tussenbodem goed afgedicht en naar beneden toe uitneembaar is (afb. 10). De afstand tussen bovenkant werkblad en bovenkant tussenbodem dient 150 mm te bedragen. De ruimte boven de tussenbodem dient aan de achterzijde een luchttoevoer-



opening van minimaal 100 cm² te hebben. De ruimte achter de kastachterwand (muurzijde) dient overeen te komen met afbeelding 10.

17. Steek de stekker in de contactdoos en neem de branders, volgens de gebruiksaanwijzing, in gebruik. Bij correcte installatie en juiste instelling van het apparaat mag het vuur (bij kleine vlam) tijdens het openen en sluiten van de onderkastdeuren niet doven.

Ombouw voor andere gassoort

Maak het apparaat spanningsvrij. Het aanpassen aan een andere gassoort dient uitsluitend door een **erkende vakman** te geschieden. De voor de nieuwe gassoort benodigde gasregelaars zijn als setje verkrijgbaar. Vermeld daarbij het apparaattype en de betreffende gassoort. Verwijder de pandrager, de branderingen, de branderkopdeksels en de branderkoppen (zie afb. 9).

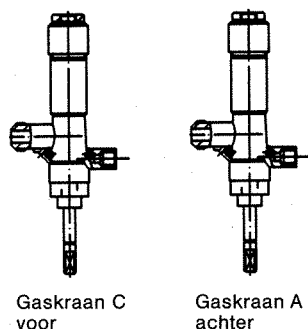
Draai de schroeven van de kookplaatbak **7** los en verwijder de bak voorzichtig.

Het vervangen van de gasregelaars

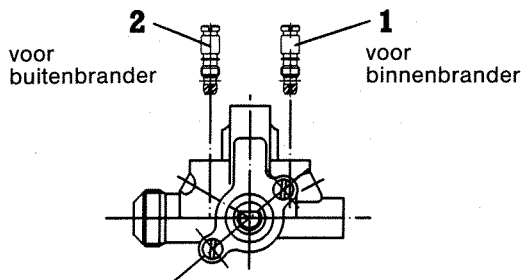
Vervang de gasregelaars als volgt:

1. Het vervangen van de kleine-vlam-regelaars

Vervang de kleine-vlam-regelaars bij de gaskraan (afb. 11) overeenkomstig de nieuwe gassoort en de specificaties uit de kleine-vlamtabel. Schroef de kleine-vlam-regelaar tot de aanslag vast.



Regelaars kleine vlam



Afb. 11

Tabel: Kleine-vlam-regelaars

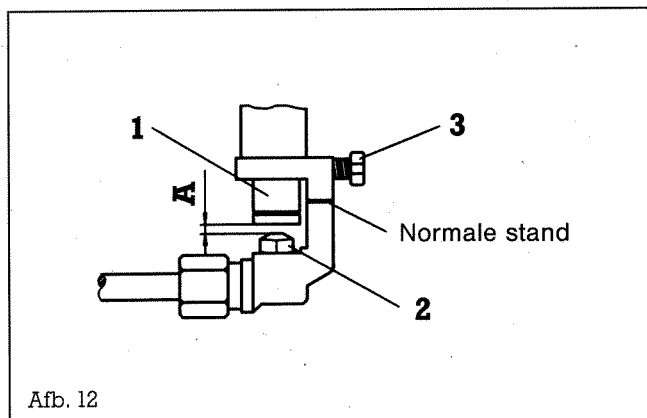
Tabel kleine-vlam-regelaars Nederland
(in 1/100 mm)

	Aardgas 2 L 25 mbar	Butaan / Propan 3 B/P 30 mbar
Binnen 1	28	18
Normale brander A		
Buiten 2	45	30
Binnen 1	34	28
Grote brander C		
Buiten 2	55	35

Tabel: Kleine-vlam-regelaars

Tabel kleine-vlam-regelaars België
(in 1/100 mm)

	Aardgas 2 E+ 20/25 mbar	Butaan / Propan 3+ 28-30/37 mbar
Binnen 1	28	18
Normale brander A		
Buiten 2	45	30
Binnen 1	34	28
Grote brander C		
Buiten 2	55	35

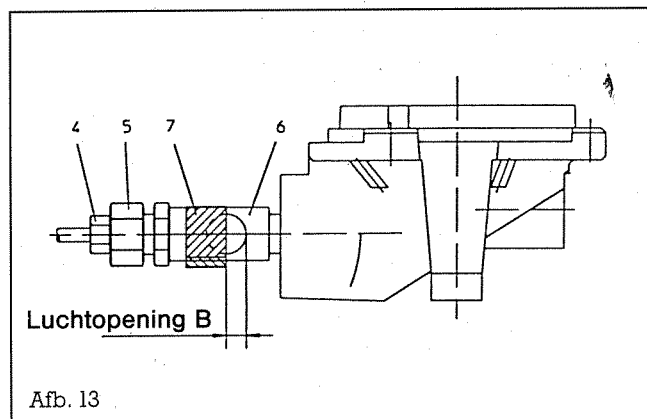


Afb. 12

2. Het vervangen van de hoofdregelaars

Het vervangen van de hoofdregelaar voor buitenbranders

Vervang de hoofdregelaar **2** (afb. 12) voor de grote vlam overeenkomstig de nieuwe gassoort en de specificaties uit de betreffende tabel. Draai daarvoor eerst de schroef **3** iets los en schuif de luchtregelaar **1** weg. Fixeer deze met de schroef **3**. Plak de bijgevoegde sticker, met daarop vermeld de nieuwe gassoort, over de oude gegevens bij de gasaansluiting heen. Zorg voor de juiste luchtspleetinstelling **A**, overeenkomstig de tabel „luchtspleet-instelling voor buitenbranders“.



Afb. 13

Het vervangen van de hoofdregelaar voor binnenbranders

Haal de toevoerleiding los door de wartel **4** los te draaien. Draai de injectorschroef **5** eruit en verwijder de regelaar **6** met een kleine schroefvedraai (zie afb. 13).

Vervang de regelaar overeenkomstig de nieuwe gassoort en de specificaties uit de betreffende tabel. Steek daartoe de regelaar voor op de injectorschroef **5** en draai ze samen in de injector. Sluit de toevoerleiding weer aan en schroef deze vast. Controleer de leiding op dichtheid! Stel de luchtopening in overeenkomstig de tabel „instelling luchtopening voor binnenbranders“.

Tabel hoofdregelaars Nederland

(Regelaars voor binnenbranders met code-nummer; buitenbranders in 1/100 mm)

Tabel: Hoofdregelaars voor binnen- en buitenbranders

	Aardgas 2 L 25 mbar	Butaan / Propan 3 B/P 30 mbar
Binnen	7	24
Normale brander A		
Buiten	103 A	72
Binnen	6	29
Grote brander C		
Buiten	140	94 A

3. Luchtspleet-instelling voor buitenbranders

Voer de instelling van de luchtregelaar **1** uit overeenkomstig de nieuwe gassoort en de specificaties van de betreffende tabel. Draai de schroef **3** vast (zie afb. 12).

Tabel: Luchtspleet-instelling voor buitenbranders

Luchtspleet A maat (in mm)	Aardgas 2 L 25 mbar	Butaan / Propan 3 B/P 30 mbar
Normale brander A	0	4
Grote brander C	0	4

4. Instelling luchtopening voor binnenbranders

Instelling van de luchtregelaar **7**, zie afb. 13.

Tabel: Instelling luchtopening voor binnenbranders

Luchtspleet B maat (in mm)	Aardgas 2 L 25 mbar	Butaan / Propan 3 B/P 30 mbar
Normale brander A	3	open
Grote brander C	4	open

Tabel hoofdregelaars België

(Regelaars voor binnenbranders met code-nummer; buitenbranders in 1/100 mm)

Tabel: Hoofdregelaars voor binnen- en buitenbranders

	Aardgas 2 E+ 20/25 mbar	Butaan / Propan 3+ 28-30/37 mbar
Binnen	7	24
Normale brander A		
Buiten	103 A	72
Binnen	6	29
Grote brander C		
Buiten	140	94 A

3. Luchtspleet-instelling voor buitenbranders België

Voer de instelling van de luchtregelaar **1** uit overeenkomstig de nieuwe gassoort en de specificaties van de betreffende tabel. Draai de schroef **3** vast (zie afb. 12).

Tabel: Luchtspleet-instelling voor buitenbranders

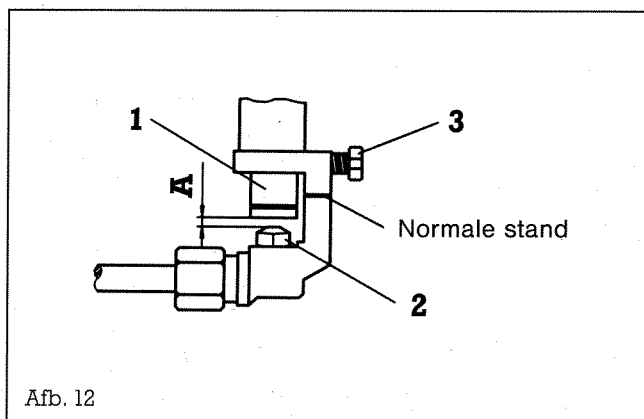
Luchtspleet A maat (in mm)	Aardgas 2 E+ 20/25 mbar	Butaan / Propan 3+ 28-30/37 mbar
Normale brander A	0	4
Grote brander C	0	4

4. Instelling luchtopening voor binnenbranders België

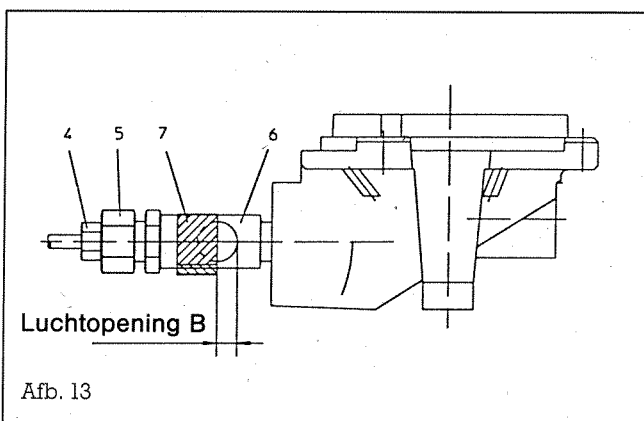
Instelling van de luchtregelaar **7**, zie afb. 13.

Tabel: Instelling luchtopening voor binnenbranders

Luchtspleet B maat (in mm)	Aardgas 2 E+ 20/25 mbar	Butaan / Propan 3+ 28-30/37 mbar
Normale brander A	3	open
Grote brander C	4	open



Afb. 12



Afb. 13

Wij adviseren, voordat u het apparaat weer in elkaar zet, de functie van de branders te testen (zonder kookplaatbak). Monteer daartoe alle branderonderdelen overeenkomstig afb. 9. Ontsteek de branders (steek eerst de stekker in de contactdoos).

Bij afwijkende gassoorten en gasdrukken moet, om een stabiele vlam te krijgen, soms de **luchttoevoerregeling** en de instelling van de kleine vlam worden gewijzigd, zie „luchttoevoerregeling”.

Wanneer de branders goed functioneren, maakt u het apparaat opnieuw spanningsvrij en verwijdt u weer de branderonderdelen.

Leg de kookplaatbak op zijn plaats (merknaam „Gaggenau” voor) en bevestig deze met de betreffende schroeven **7** (afb. 9) en een **getande ring** (voor de aarding).

Plaats de branderonderdelen (overeenkomstig afb. 2) en de pandrager. Steek de stekker in de contactdoos.

Luchttoevoerregeling

Om bij afwijkende gassoorten en gasdrukken steeds een stabiele en geluidsarme vlam te hebben, moet de luchttoevoer soms worden aangepast.

– **Luchttoevoerregeling buitenbrander** (afb. 12)

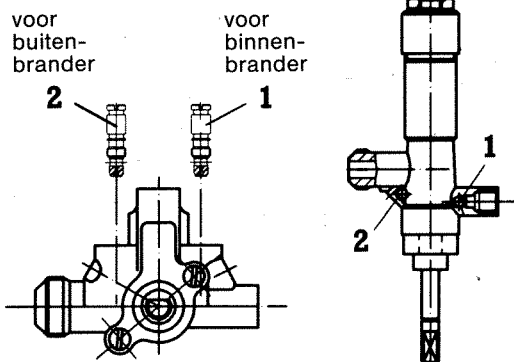
Schuif de luchtregelaar **1**, nadat u de schroef **3** wat losser heeft gedraaid, naar de gasregelaar **2** toe c.q. de andere kant op (max. 12 mm), totdat de vlammen stabiel en geluidsarm zijn.

De vlam mag geen gele punten vertonen en niet doven bij het snel omschakelen van de grote op de kleine vlam. Draai de schroef **3** weer aan.

– **Luchttoevoerregeling binnenbrander** (afb. 13)

De regelveer **7** bevindt zich over het algemeen bij de aanslag van de zeshoek. Verschuif zo nodig de regelveer **7**. De exacte gegevens vindt u in de tabel „Instelling luchtopening voor binnenbranders”. **De luchtspleet mag nooit geheel gesloten zijn!**

Regelaars kleine vlam



Afb. 14

Kleine vlam (afb. 14)

De kleine vlam van de binnen- en buitenbranders is in de fabriek reeds op de op het apparaat aangegeven gassoort ingesteld.

Mocht bij afwijkende gassoorten of gasdrukken een andere instelling nodig zijn, dan kan de doorstroom worden vergroot door de kleine-vlam-schroef **1** (voor binnenbranders) en **2** (voor buitenbranders) naar links te draaien. Is de kleine-vlam-regelaar tot de aanslag gedraaid, dan is de kleinste instelling bereikt.

Op de lage stand moet de vlam stabiel branden. De vlam mag bij het snel omschakelen van de grote op de kleine vlam niet terugslaan of doven.

Het vervangen van inwendige onderdelen

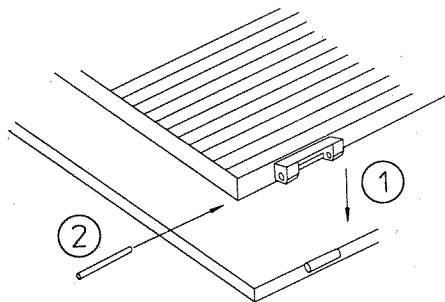
Maak het apparaat spanningsvrij en verwijder de pandrager, de branderonderdelen en de kookplaatbak. De inwendige onderdelen zijn nu toegankelijk. Gebruik voor het invetten van de kranen alleen speciaal vet.

Belasting bij alle gassoorten

De nominale belasting is gegeven door de montage van de juiste gasregelaar (zie tabel).

	Nominale belasting		Verbruik bij nominale belasting (vloeibaar gas) H_S^*	Belasting bij kleine vlam	
	H_u	H_S^*		H_u	H_S^*
Normale brander A	2,0 kW	2,1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
Grote brander C	3,6 kW	3,9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

* H_S is de internationale aanduiding, voorheen H_o



Afb. 15

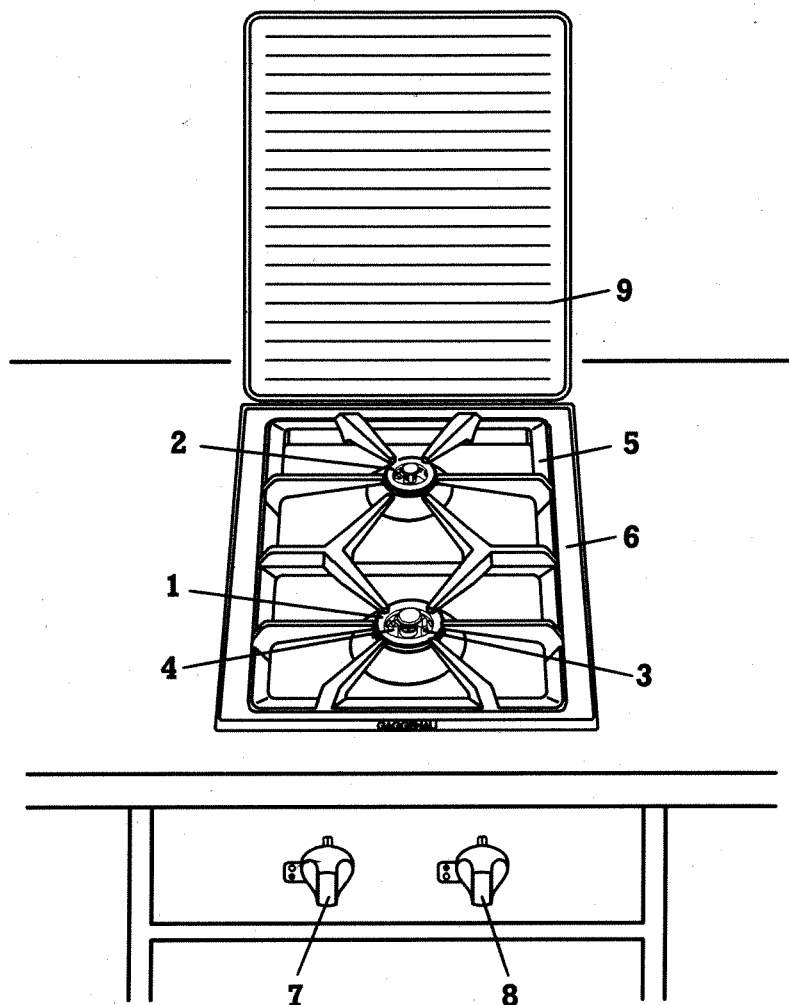
Het deksel

Leg het deksel op het apparaat en schuif de scharnierbouten op hun plaats (zie afb. 15).

Indice

Corredo	Pagina 91
Comando	Pagina 92 - 93
Pulizia e cura	Pagina 94
Indicazioni	Pagina 95
Manutenzione	Pagina 96
Montaggio	Pagina 97 - 109

Corredo



- 1** Bruciatore grande C **3,9 kW**
- 2** Bruciatore normale A **2,1 kW**
- 3** Elemento termosensibile del dispositivo di sicurezza antifiama
- 4** Candela per l'accensione automatica

- 5** Griglia per pentole
- 6** Piano di cottura
- 7** Manopola per fornello 1
- 8** Manopola per fornello 2
- 9** Coperchio

Comando

Il piano di cottura a gas incorporabile VG 353 è previsto per l'impiego familiare e può essere combinato con tutti gli elettrodomestici del grande programma VARIO della Gaggenau.

Questo elettrodomestico è dotato di comandi manuali. Premendo brevemente la manopola ad interruttore viene attivata l'accensione.

Entrambi i bruciatori sono provvisti di un dispositivo di sicurezza termoelettrico per l'accensione che impedisce l'effusione di gas incombusto.

La potenza nominale complessiva che ammonta a 6,0 kW riferito a H_s^* (5,6 kW riferito a H_u) per tutti i tipi di gas, viene data dall'installazione di appropriati ugelli (v. „Tabella degli ugelli“).

L'adattamento ad un altro tipo di gas avviene sostituendo gli ugelli e regolando la colonna d'aria.

I simboli sulla manopola ad interruttore significano:

		Senso di rotazione nella posizione massima / minima
		SPENTO
Posizione 1		Massimo della fiamma all'esterno e all'interno
Posizione 2		Minimo della fiamma all'esterno Massimo della fiamma all'interno
Posizione 3		SPENTA la fiamma all'esterno Massimo della fiamma all'interno
Posizione 4		SPENTA la fiamma all'esterno Minimo della fiamma all'interno

Le posizioni 1, 2 e 3 si raggiungono appena si sente uno scatto. La posizione 4 è predisposta sulla battuta finale della manopola. E' possibile regolare ogni posizione intermedia.

* H_s è la nuova definizione internazionale e corrisponde all'ex H_o

Comando

Accensione

La fig. 1 Vi mostra l'attribuzione delle manopole ad interruttore.

Tenendo premuto forte il rispettivo interruttore, girare a sinistra fino a raggiungere la posizione 1  „Massimo“.

Il bruciatore si accende automaticamente.

Se la fiamma non si accende entro 2 - 4 secondi, girare la manopola verso sinistra sulla posizione 2 , riportandola poi sulla posizione 1  „Massimo“ dopo l'accensione.

Dopo che la fiamma si è accesa tenere premuta la manopola ancora per ca. 5-10 secondi e premere ancora una volta con forza prima di lasciarla.

Se la fiamma si spegne ripetere la procedura di accensione e tenere premuto l'interruttore più a lungo.

Regolare la posizione desiderata, ossia l'intensità della fiamma, ruotando lentamente a sinistra a partire dalla posizione 1  „Massimo“. E' possibile regolare la manopola in ognuna delle posizioni intermedie.

Poggiare quindi la pentola sul fornello.

Indicazione per il funzionamento combinato del piano di cottura a gas VG 353 con l'unità filtro Vario VL 331/330:

Nel caso in cui il suddetto piano di cottura venga usato contemporaneamente con l'unità filtro Vario VL 331/330 osservare quanto segue:

Passando dallo stadio 3  al 2  è necessario regolare l'unità brevemente allo stadio 1 .

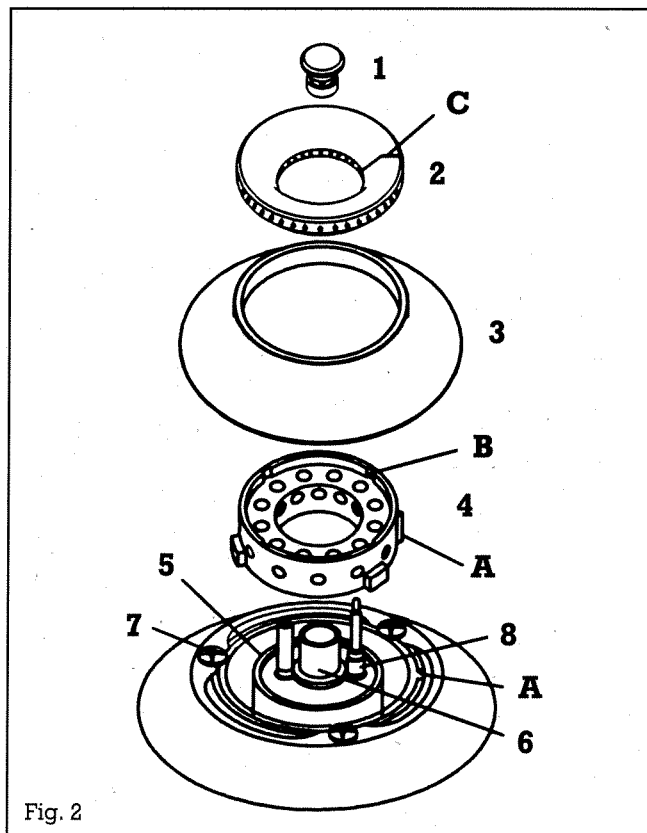
Quindi passare allo stadio 2.

Spegnimento

Per spegnere girare a destra la manopola corrispondente fino all'arresto su ● SPENTO.

Accendere il fornello solo se tutte le parti del bruciatore sono installate, altrimenti possono verificarsi disturbi di funzionamento del dispositivo di accensione.

Pulizia e cura



Eliminate subito i resti caduti sul fornello, in modo che non si bruci il piano.

Pulire il piano di cottura solo con acqua calda e detersivo o con i prodotti che si trovano normalmente in commercio.

Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.

La griglia, l'anello piccolo del bruciatore **1**, quello grande **2**, il coperchio della testa del bruciatore **3** e la testa del bruciatore **4** possono essere smontati per la pulizia.

Per pulire queste parti utilizzate acqua molto calda e detersivo o, all'occorrenza, un prodotto specifico per metallo. Non lavate le parti del bruciatore e la griglia per tegami nella lavastoviglie.

La testa del bruciatore **4** poggia sulla parte inferiore del bruciatore **5**. Vi preghiamo di badare, durante l'installazione, che la sporgenza di arresto **A** della testa del bruciatore **4** venga inserita nell'incavo **A** della parte sottostante **5**.

Poggiare il coperchio del bruciatore **3** sulla testa **4**. Montare l'anello **2** nella testa del bruciatore **4** inserendo le quattro sporgenze di arresto nelle apposite aperture **B**.

Vi preghiamo di fare attenzione che la fessura per l'accensione **C** nell'anello del bruciatore **2** sia rivolta verso l'elemento termosensibile **8**.

Per ultimo poggiare l'anello piccolo **1** al centro della testa del bruciatore interna **6** (v. fig. 2).

Poggiare la griglia per tegami sul piano.

Per fare in modo che il Vostro fornello si accenda senza problemi, tenere puliti la candela di accensione e l'elemento termosensibile.

Le manopole ad interruttore potranno essere pulite con un panno morbido.

Indicazioni

Indicazioni per il comando

L'uso di un fornello a gas comporta la formazione di calore ed umidità nell'ambiente in cui esso è installato.

Si consiglia pertanto di garantire sempre una buona aerazione della cucina. Le naturali aperture di aerazione vanno tenute sempre aperte oppure va previsto un dispositivo meccanico quale la cappa ad aspirazione.

L'uso intenso e duraturo dell'apparecchio potrebbe richiedere un'ulteriore aerazione, ad esempio aprendo la finestra oppure un'aerazione più intensa (ad esempio sotto forma di un dispositivo di aerazione meccanico).

Il piano di cottura a gas si riscalda durante il funzionamento; Vi preghiamo di osservare la dovuta cautela e di tenere lontani i bambini.

Utilizzate i bruciatori solo con pentole o tegami. Mettere al minimo i bruciatori se allontanate brevemente le pentole; in questo modo risparmierete gas e darete un Vostro contributo all'ambiente.

Fate attenzione nel riscaldare grassi e oli che si infiammano facilmente se surriscaldati. I cibi riscaldati in grasso o olio (ad esempio patatine fritte) devono pertanto essere preparati solo sotto un continuo controllo.

Nel collegamento di altri elettrodomestici nelle vicinanze del piano di cottura, dovrete fare attenzione che i cavi di allacciamento non entrino in contatto con parti calde del piano di cottura o con la fiamma.

Nel caso di interruzione della corrente, potrete accendere il bruciatore anche con fiammiferi o utilizzare un altro tipo di accensione. L'elemento termosensibile deve essere riscaldato per 5-10 secondi prima di poter lasciare andare la manopola ad interruttore.

L'utente è personalmente responsabile della manutenzione e dell'uso appropriato in casa.

Sono esclusi diritti di garanzia per eventuali danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni.

Nota:

E' vietato usare apparecchi ad alta pressione e a getto di vapore per la pulizia del piano di cottura a gas, altrimenti non è più garantita la sicurezza del piano dal punto di vista elettrico.

Manutenzione

Se utilizzate una cappa con aspiratore dell'aria viziata, garantite sempre una sufficiente alimentazione di aria.

Indicazioni per il comando:

Si consiglia di non usare pentole e tegami con fondo curvo, quali ad esempio le pentole grill. Il diametro minimo delle pentole dovrebbe ammontare a 90 mm. Se si usano pentole o tegami più grandi, badare che tra il tegame e le parti combustibili adiacenti al fornello venga mantenuta una distanza di almeno 50 mm.

Utilizzate tegami piccoli solo sul bruciatore piccolo e tegami grandi sul bruciatore grande per sfruttare la fiamma nel migliore dei modi.

Anche per i fornelli a gas consigliamo l'uso di tegami con un fondo spesso che permettono una migliore distribuzione del calore al minimo.

Usare le piastre di cottura a gas solo con tegami sopra. Il piano di cottura non è adatto a riscaldare la Vostra cucina o l'appartamento.

Indicazioni per la riparazione:

Nel caso si presentino avarie sul piano di cottura a gas, Vi preghiamo di controllare che l'alimentazione del gas e della corrente sia corretta.

Se l'alimentazione del gas e della corrente funziona, ma il Vostro fornello no, vogliate contattare il Vostro rivenditore o il Servizio assistenza della Gaggenau indicando il tipo di fornello.

Le riparazioni possono essere effettuate solamente da **tecnici specializzati ed autorizzati**, in modo da garantire la sicurezza dell'elettrodomestico.

Interventi realizzati da parte di persone non esperte fanno cessare il diritto di garanzia.

Montaggio

Istruzioni per il montaggio

Il piano di cottura a gas può essere utilizzato in combinazione con tutti gli elettrodomestici del nuovo programma VARIO della Gaggenau.

Attenzione:

Prima di allacciare l'elettrodomestico controllare che le condizioni di collegamento sul luogo (tipo e pressione del gas) corrispondano a quelle richieste dall'apparecchio.

I valori di installazione relative all'apparecchio sono riportate su una targa indicativa oppure sulla targhetta dello stesso.

Questo apparecchio non va collegato ad un impianto di scarico dei gas combusti e deve essere installato in rispetto delle direttive e prescrizioni vigenti nel paese di installazione. Badare in particolare alle misure di aerazione adeguate.

In Svizzera il montaggio va effettuato in osservanza della normativa vigente emessa dalla SVGW e dall'Associazione cantonale per le assicurazioni contro gli incendi nonché in base alle prescrizioni del produttore.

Eventualmente l'elettrodomestico dovrà essere adattato al tipo di gas disponibile.

L'apparecchio è regolato al tipo di gas indicato sull'adesivo del bocchettone.

Indicazioni per l'aerazione:

Allo scopo di garantire una buona combustione, l'ambiente in cui è montato l'apparecchio deve avere dimensioni appropriate ed un'aerazione bene e sufficiente.

L'ambiente in cui viene installato questo elettrodomestico deve avere un volume minimo di 12 m³ ed essere dotato di porta o finestra.

Nel caso in cui vengano installi due o più apparecchi VG 353, l'ambiente in cui essi vengono installati deve avere dimensioni maggiori !

L'installatore è responsabile del funzionamento perfetto nel luogo d'installazione.

Il funzionamento dell'elettrodomestico deve essere spiegato all'utente in base alle istruzioni per l'uso, comunicandogli il modo in cui egli può interrompere l'alimentazione di corrente e gas in caso di necessità.

Il piano di cottura a gas VG 353 per l'Italia corrisponde alla Categoria III 1 a 2H 3+.

Il piano di cottura a gas VG 353 per la Svizzera corrisponde alla categoria II 2H 3+ e II 2H 3 B/P.

Il collegamento del gas deve esser realizzato in modo che il rubinetto di chiusura sia accessibile ed eventualmente visibile all'apertura della porta del mobile.

L'apparecchio deve essere collegato con la curva R 1/2" e le guarnizioni in dotazione (v. fig. 3) per mezzo di una tubazione di allacciamento sicura o un tubo flessibile di sicurezza per gas omologato secondo la norma DIN 3383 parte 1. Dato che la temperatura del pannello di strumentazione non supera 70 K, si può utilizzare, come conduttura di collegamento, anche un condotto di sicurezza per gas in metalloide resistente alla temperatura minima di 70 K.

Una conduttura flessibile dev'essere montata in modo che essa non venga in contatto con le parti mobili della cucina (ad esempio un cassetto), la posa dev'essere libera. Essa non deve nemmeno toccare gli elementi di altri apparecchi che superano una temperatura di 70 K.

Con riserva di modifiche tecniche.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento alla rete di AC 220-240 V viene effettuato con il cavo di collegamento con spina e contatto di terra tramite una presa di corrente di terra o una scatola di giunzione che dev'essere raggiungibile anche dopo il montaggio dell'elettrodomestico.

Se dopo il montaggio il collegamento elettrico tra l'elettrodomestico e la rete non può essere eliminato da tutti i poli con la spina, si deve prevedere, durante l'installazione, un dispositivo di separazione con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.

Nello stabilire i collegamenti si deve fare attenzione che le condutture di collegamento non entrino in contatto con le parti riscaldate del piano di cottura a gas o con altri apparecchi caldi.

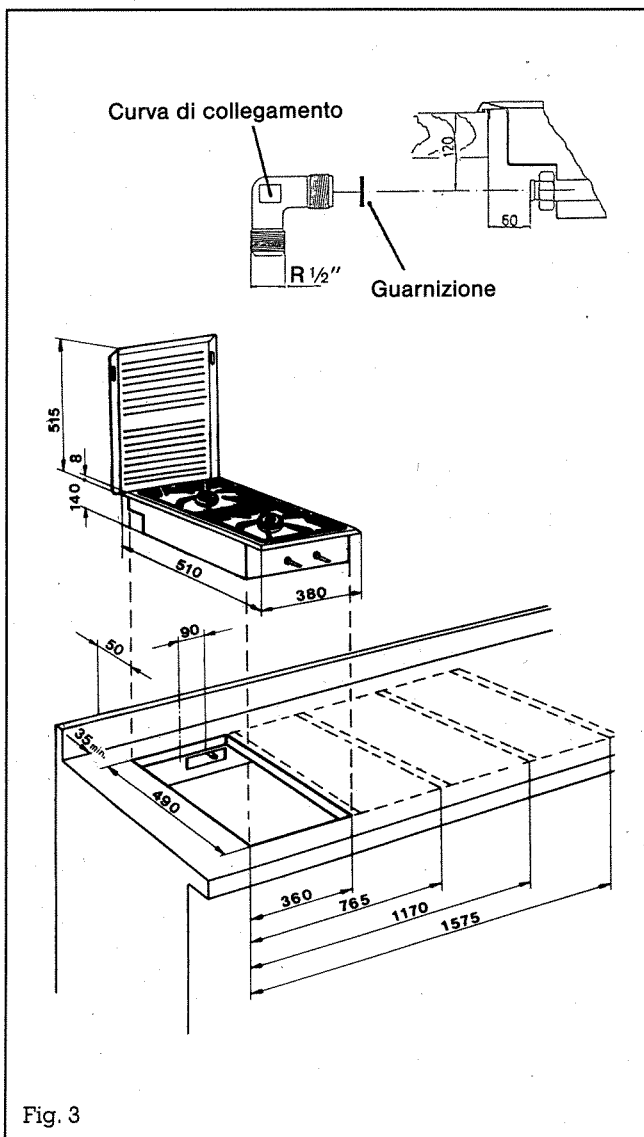


Fig. 3

Montaggio del piano di cottura

Mantenere una distanza minima di 100 mm dalle parti dei mobili sensibili al calore o dalle superfici di incidenza (fiancata del mobile).

Il retro del mobile deve essere in materiale ignifugo.

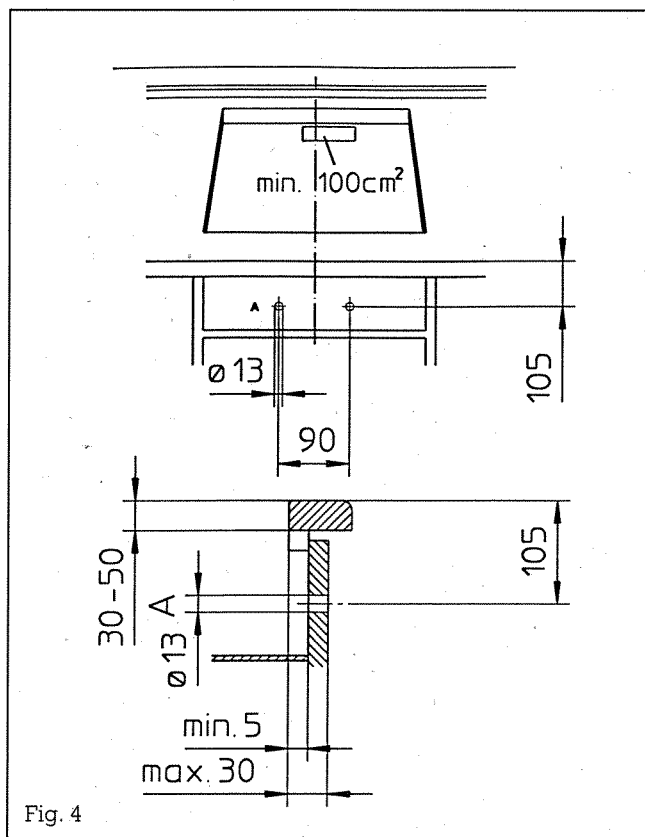
Questo piano di cottura corrisponde alla classe di apparecchi 3 e alla classe di calore Y e deve essere inserito nel piano di lavoro secondo lo schizzo di montaggio. Si può collocare solo una parete laterale o la parete posteriore accanto ad un armadio alto o alla parete della cucina. Sull'altro lato si può riporre solo un altro elettrodomestico o mobile della stessa altezza.

La distanza tra mobile pensile e piano di lavoro deve essere di almeno 550 mm.

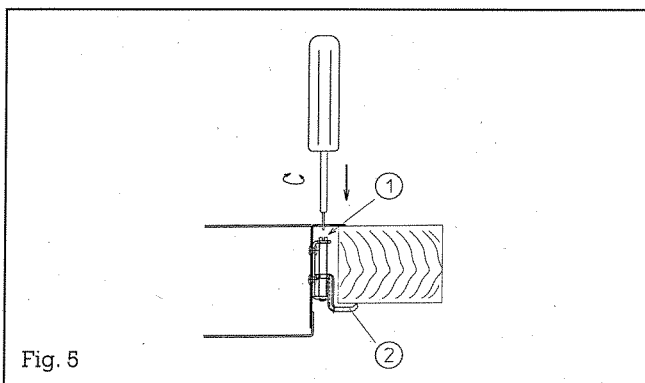
Gli orli di uscita devono essere resistenti al calore. La distanza minima tra il piano di cottura e l'orlo di uscita è di 25 mm e rispetto alla parete posteriore 40 mm. Si prega di adattare lo spessore del listello alle dimensioni dell'incavo per poter aprire completamente il rivestimento dell'apparecchio.

Nel caso di montaggio accanto ad altri elettrodomestici del grande programma VARIO deve essere utilizzato l'orlo di collegamento VV 340-000. Gli elettrodomestici della serie VARIO possono essere installati anche in parti singole; in tal caso mantenere una distanza di almeno 50 mm tra i singoli elettrodomestici.

1. Dopo aver aperto l'imballaggio controllare che l'elettrodomestico non presenti danni dovuti al trasporto; in caso contrario informare subito l'impresa di trasporto.
2. Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro seguendo la fig. 3. Se si prevede di montare un piano intermedio, rispettare una distanza di 150 mm tra il bordo superiore del piano di lavoro ed il piano intermedio.



3. Effettuare i fori **A** ($\varnothing 13$ mm) per i riduttori nella parte anteriore del mobile sottostante seguendo la fig. 4 e la sagoma in dotazione. Osservare assolutamente una distanza di 105 mm tra il bordo superiore del piano di lavoro ed il centro del foro **A**.
4. Togliere la lamina di protezione dal nastro di tenuta ed applicare il nastro attorno all'intaglio in modo tale che sporga per metà all'interno dello stesso. Accostare il nastro di tenuta alle estremità senza sovrapporlo.
5. Controllare se il tipo di gas presente sul luogo d'installazione corrisponde a quello dell'apparecchio. In caso contrario cambiare il piano di cottura o passare al tipo di gas disponibile (v. Cambio del tipo di gas).
6. Allentare le viti di fissaggio del piano **7** (fig. 9) e togliere il piano di cottura.
7. Svitare le viti di serraggio **1** delle leve di bloccaggio **2** a seconda dello spessore del piano di lavoro (fig 5). Nota: badare al senso di rotazione; per aprire girare verso destra! Poggiare le leve sull'alloggiamento. Inserire l'apparecchio con la dicitura 'Gaggenau' davanti ed allinearlo.



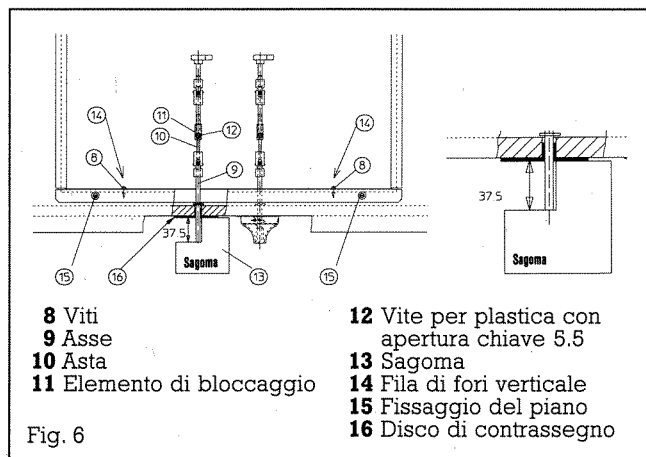


Fig. 6

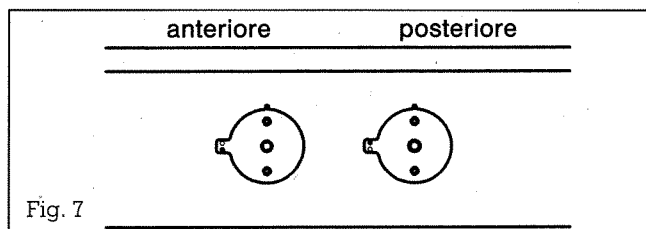


Fig. 7

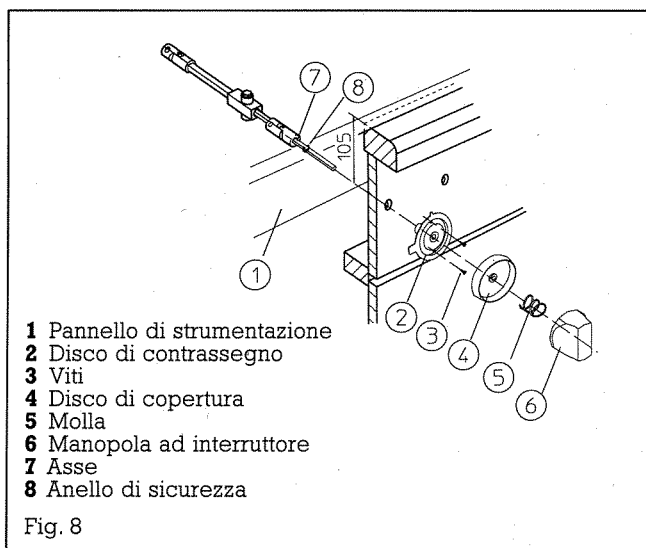


Fig. 8

8. Girare le leve di bloccaggio **2** verso sinistra ed infilarle sotto il piano di lavoro. Stringere uniformemente le vite di serraggio **1** (fig. 5).
9. Collegare l'alloggiamento davanti con il piano di lavoro tramite due viti **8** da applicare nei punti giusti della fila di fori verticale **14** (fig. 6).
In presenza di un piano di lavoro in pietra o materiale plastico usare eventualmente appositi tasselli.
Il corretto fissaggio del piano di cottura è determinante per un buon funzionamento dell'apparecchio.
Eliminare il nastro di tenuta sporgente !
10. Per montare il piano di cottura a gas di acciaio inox VT 090/120 devono essere inserite due cerniere lunghe (cod. ricambio 324171).
Montare i giunti in dotazione in base alle seguenti istruzioni:
 - a. Infilare l'asse dall'interno (v. fig. 8) attraverso il pannello ed il foro dello stesso.
 - b. Allentare la vite per plastica (apertura chiave 5,5) **12** dell'elemento di bloccaggio **11** come illustrato dalla figura 12.
 - c. Inserire i giunti nell'asse rivolgendo la parte piatta verso l'alto e spingere **fino alla battuta**.
11. Inserire il disco di contrassegno **2** (fig. 8) sull'asse nel foro del pannello come indicato dalla fig. 7 ed allinearli. Fissarlo quindi con le 2 viti in dotazione **3**. Il contrassegno della piastra di cottura si trova a sinistra.

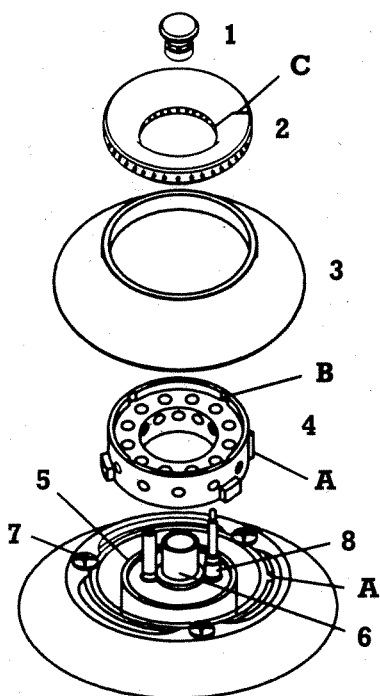


Fig. 9

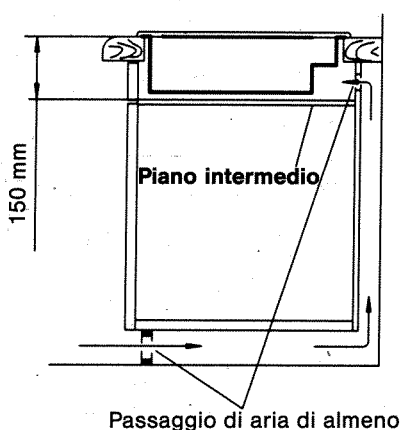


Fig. 10

12. Poggiare la sagoma **13** sul disco di contrassegno **16** ed allineare l'asta **10** finché l'asse **9** non poggia sulla sagoma (misura 37,5). Serrare bene la vite per plastica **12** con apertura chiave 5,5 (fig. 12). Il corretto allineamento e fiassaggio sono determinanti per un buon funzionamento dell' apparecchio.
13. Spingere sull'asse **7** il disco di copertura **4** con il contrassegno verso l'alto. Inserire la molla **5** e la manopola **6** (fig. 8), **verificando che la meccanica della manopola funzioni.**
14. Collegare l'elettrodomestico alla conduttura del gas. Disaerare la conduttura e verificarne l'ermeticità.
15. Riporre il piano sul pannello ed allinearlo.
Indicazione: Per garantire il collegamento a massa, è necessario serrare una vite di fissaggio **7** del piano di cottura (fig. 9) mediante un disco dentato.
Avvitare leggermente le viti **7** di tutti i bruciatori (M 4 x 8), serrandole solo dopo aver aggiustato definitivamente gli elementi. Montare gli elementi dei bruciatori e la griglia (come da fig. 9).
Nell'inserire le parti del bruciatore badare che esse siano montate correttamente l'una sull'altra (v. pagina 46).
16. Montaggio del piano intermedio: l'apparecchio preleva una parte dell'aria primaria dallo spazio sottostante al piano di lavoro. Se si monta un forno sotto l'elettrodomestico o se il mobile sottostante è aperto, vale a dire sprovvisto di uno sportello, il piano intermedio risulta superfluo. Se il mobile sottostante è dotato di uno sportello, durante la sua apertura e chiusura la fiamma regolata al minimo potrebbe spegnersi.
In tal caso è necessario montare un piano intermedio che sia ben isolato ed estraibile dal basso (fig. 10). La distanza tra il bordo superiore del piano di lavoro e quello del piano intermedio deve ammontare a 150 mm.

Lo spazio sovrastante il piano intermedio deve presentare sul retro un'apertura per il passaggio di aria di almeno 100 cm² e lo spazio dietro il retro, verso la parete di appoggio, deve essere aerata come indicato dalla fig. 10.

17. Inserire il cavo di allacciamento nella presa e mettere in funzione i bruciatori come descritto nelle istruzioni. Se l'apparecchio è stato montato e regolato correttamente, la fiamma al minimo non si spegnerà aprendo o chiudendo lo sportello del mobile.

Passaggio ad altri tipi di gas

Si prega di staccare assolutamente l'elettrodomestico dalla corrente.

Il passaggio ad un altro tipo di gas deve essere effettuato solo da un **tecnico autorizzato**.

Gli ugelli necessari al nuovo tipo di gas sono disponibili come set accessorio. Vi preghiamo di indicare il tipo di elettrodomestico ed il tipo di gas desiderato.

Togliere la griglia, gli anelli, i coperchi e le teste del bruciatore (v. fig. 9).

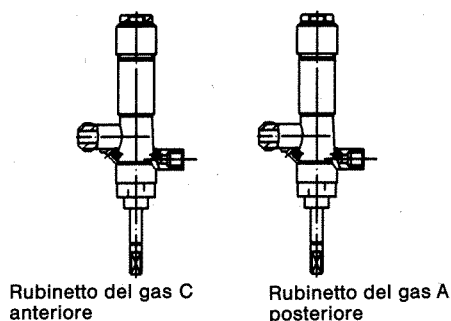
Svitare le viti di fissaggio del piano **7** e togliere attentamente il piano.

Cambio degli ugelli

Realizzare il cambio degli ugelli seguendo l'ordine qui di seguito riportato:

1. Cambio degli ugelli per il minimo

Cambiare gli ugelli per il minimo sui rubinetti del gas (fig. 11) in corrispondenza del nuovo tipo di gas e dei dati riportati nella Tabella degli ugelli per il minimo. Avvitare gli ugelli per il minimo fino alla battuta.



Ugelli per il minimo

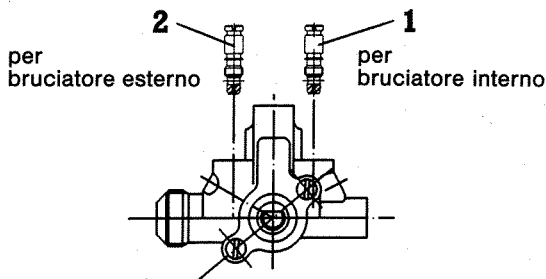


Fig. 11

Tabella degli ugelli al minimo per la Italia
(Siglatura in 1/100 mm)

Tabella: Ugelli per il minimo

	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Gas di città 1 a 8 mbar
Interno 1	28	18	55
Bruciatore normale A			
Esterno 2	45	30	80
Interno 1	34	28	75
Bruciatore grande C			
Esterno 2	55	35	100

Tabella degli ugelli al minimo per la Svizzera
(Siglatura in 1/100 mm)

Tabella: Ugelli per il minimo

	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Butano / Propano 3 B/P 50 mbar
Interno 1	28	18	17
Bruciatore normale A			
Esterno 2	45	30	26
Interno 1	34	28	22
Bruciatore grande C			
Esterno 2	55	35	34

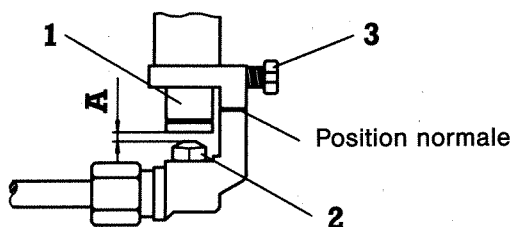


Fig. 12

2. Cambio degli ugelli principali

Cambio degli ugelli principali per i bruciatori esterni

Cambiare l'ugello principale **2** (v. fig. 12) per il massimo secondo il nuovo tipo di gas ed i dati riportati in tabella. Allentare prima la vite **3**, spostare il manicotto regolatore d'aria **1** e fissare con la vite **3**. Incollare sul bocchettone l'etichetta indicante il tipo di gas usato.

Regolare la colonna d'aria **A** in rispetto dei dati riportati nella tabella „Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori esterni“.

Cambio degli ugelli principali per i bruciatori interni

Smontare la condotta di alimentazione allentando il dado a risvolto **4**. Svitare la vite iniettore **5** e tirare fuori l'ugello dall'iniettore **6** con l'aiuto di un piccolo cacciavite (v. fig. 13).

Inserire l'ugello adatto al nuovo tipo di gas (v. dati nella tabella degli ugelli). Inoltre infilare l'ugello sul davanti della vite dell'iniettore **5** ed avvitare entrambi nell'iniettore. Inserire la condotta di alimentazione ed avvitare. Si prega di controllare la tenuta.

Regolare la colonna d'aria in rispetto dei dati riportati nella tabella „Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori interni“.

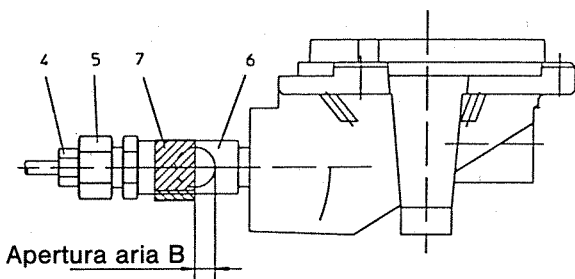


Fig. 13

Tabella degli ugelli principali per la Italia

(Siglatura degli ugelli per i bruciatori interni con numero di riconoscimento, per bruciatori esterni in 1/100 mm)

Tabella: Ugelli principali per il bruciatori esterni e bruciatori interni

	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Gas di città 1 a 8 mbar
Interno	7	24	10
Bruciatore normale A			
Esterno	103 A	72	195
Interno	6	29	4
Bruciatore grande C			
Esterno	140	94 A	290

3. Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori esterni per la Italia

Effettuare la regolazione del manicotto per la regolazione dell'aria **1** secondo il nuovo tipo di gas ed i dati della „Tabella di regolazione della colonna d'aria“. Fissare la vite **3** (v. fig. 12).

Tabella:
Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori esterni

Colonna d'aria A Misura (in mm)	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Gas di città 1 a 8 mbar
Bruciatore normale A	0	4	0
Bruciatore grande C	0	4	0

4. Regolazione dell'apertura aria per i bruciatori interni per la Italia

Per la regolazione del manicotto dell'aria **7** si rimanda alla fig. 13.

Tabella: Apertura aria per i bruciatori interni

Colonna d'aria B Misura (in mm)	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Gas di città 1 a 8 mbar
Bruciatore normale A	3	aperto	aperto
Bruciatore grande C	4	aperto	1/2 chiuso

Tabella degli ugelli principali per la Svizzera
(Siglatura degli ugelli per i bruciatori interni con numero di riconoscimento, per bruciatori esterni in 1/100 mm)

Tabella: Ugelli principali per il bruciatori esterni e bruciatori interni

	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Butano / Propano 3 B/P 50 mbar
Interno	7	24	15
Bruciatore normale A			
Esterno	103 A	72	60
Interno	6	29	65
Bruciatore grande C			
Esterno	140	94 A	80

3. Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori esterni per la Svizzera

Effettuare la regolazione del manicotto per la regolazione dell'aria **1** secondo il nuovo tipo di gas ed i dati della „Tabella di regolazione della colonna d'aria“. Fissare la vite **3** (v. fig. 12).

Tabella:
Regolazione della colonna d'aria per i bruciatori esterni

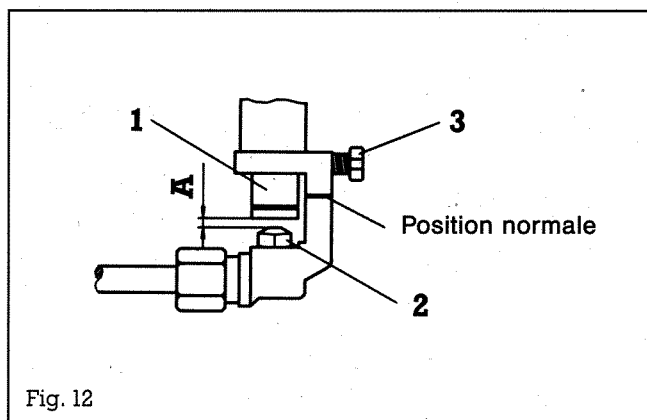
Colonna d'aria A Misura (in mm)	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Butano / Propano 3 B/P 50 mbar
Bruciatore normale A	0	4	0
Bruciatore grande C	0	4	0

4. Regolazione dell'apertura aria per i bruciatori interni per la Svizzera

Per la regolazione del manicotto dell'aria **7** si rimanda alla fig. 13.

Tabella: Apertura aria per i bruciatori interni

Colonna d'aria B Misura (in mm)	Gas metano 2 H 20 mbar	Butano / Propano 3+ 28-30/37 mbar	Butano / Propano 3 B/P 50 mbar
Bruciatore normale A	3	aperto	aperto
Bruciatore grande C	4	aperto	1/2 aperto



Si consiglia di controllare il modo in cui bruciano i bruciatori prima di montare l'elettrodomestico, a piano smontato. A questo scopo devono però essere inserite tutte le parti del bruciatore secondo la fig. 9. Accendere il bruciatore (infilare la spina della rete nella presa).

Per ottenere una fiamma stabile, nel caso di tipi e pressioni del gas differenti, potrebbe risultare necessario regolare diversamente **l'aria primaria** e correggere il minimo, vedasi capitolo „Regolazione dell'aria primaria“.

Se i bruciatori funzionano correttamente, togliere la corrente all'elettrodomestico e smontare di nuovo le parti dei bruciatori.

Poggiare bene il piano. La dicitura Gaggenau deve essere rivolta in avanti. Fissare bene il piano con le viti di fissaggio **7** (fig. 9) ed un **disco dentato** (per la messa a terra del piano).

Inserire gli elementi dei bruciatori (secondo la figura 2) e la griglia per tegami. Collegare la spina alla rete.

Regolazione dell'aria primaria

Per ottenere una fiamma stabile e silenziosa nel caso di tipi e pressioni del gas divergenti può risultare necessaria la regolazione dell'aria primaria.

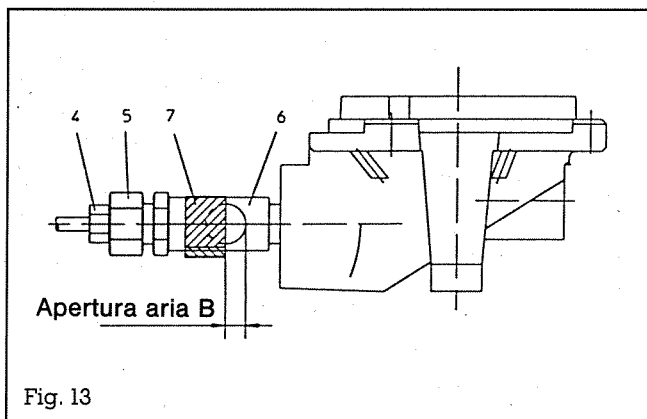
— Regolazione dell'aria primaria per i bruciatori esterni (fig. 12)

Spostare il manicotto per la regolazione dell'aria **1** verso l'ugello **2** oppure allontanarlo dall'ugello fino a max. 12 mm dopo aver allentato la vite **3**, finché la fiamma non brucia senza far rumore ed è stabile.

Nella fiamma non devono essere presenti punte gialle. Quando si passa velocemente dal massimo al minimo la fiamma non si deve spegnere. Serrare di nuovo la vite **3**.

— Regolazione dell'aria primaria per i bruciatori interni (fig. 13)

La molla di strozzamento **7** è situata, in genere, sulla battuta del dado esagonale. Se necessario, essa va spostata. Dati più dettagliati possono



Ugelli per il minimo

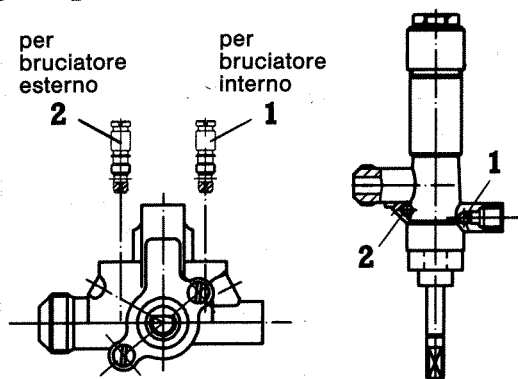


Fig. 14

essere rilevati dalla tabella „Apertura dell'aria per i bruciatori interni”. **L'apertura dell'aria non deve mai essere completamente chiusa.**

Posizione al minimo (fig. 14)

La posizione al minimo per i bruciatori interni ed esterni è già regolata in officina al tipo di gas indicato sull'elettrodomestico.

Se dovesse essere necessario apportare una correzione nel caso di tipi e pressioni del gas divergenti, si può aumentare il flusso girando a sinistra le viti per il minimo **1** (per i bruciatori interni) e **2** (per i bruciatori esterni). Se l'ugello del minimo è girato fino alla battuta, è stata raggiunta la regolazione minima.

Anche al minimo la fiamma dev'essere sicura e cambiando dal massimo al minimo essa non deve spegnersi.

Cambio delle parti interne

Staccare l'elettrodomestico dalla rete, sollevare la griglia, le parti del bruciatore ed il piano. Ora si possono raggiungere le parti interne. Per la lubrificazione dei rubinetti utilizzare solo grasso speciale per rubinetti.

Carico per tutti i tipi di gas

Il carico nominale è già dato dall'inserimento del giusto ugello fisso (v. Tabella degli ugelli).

	Carico nominale		Consumo con carico nominale (gas liquido) H_S^*	Carico al minimo	
	H_u	H_S^*		H_u	H_S^*
Bruciatore normale A	2,0 kW	2,1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
Bruciatore grande C	3,6 kW	3,9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

H_S è la nuova definizione internazionale e corrisponde all'ex H_O

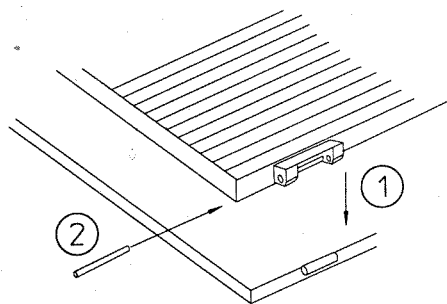


Fig. 15

Montaggio del coperchio

Poggiare il coperchio sull'apparecchio e spingere i perni delle cerniere come illustrato dalla figura 15.

Indice

Equipamiento	Página 113
Utilización	Página 114 - 115
Limpieza y cuidado	Página 116
Indicaciones	Página 117
Mantenimiento	Página 118
Montaje	Página 119 - 130

Equipamiento

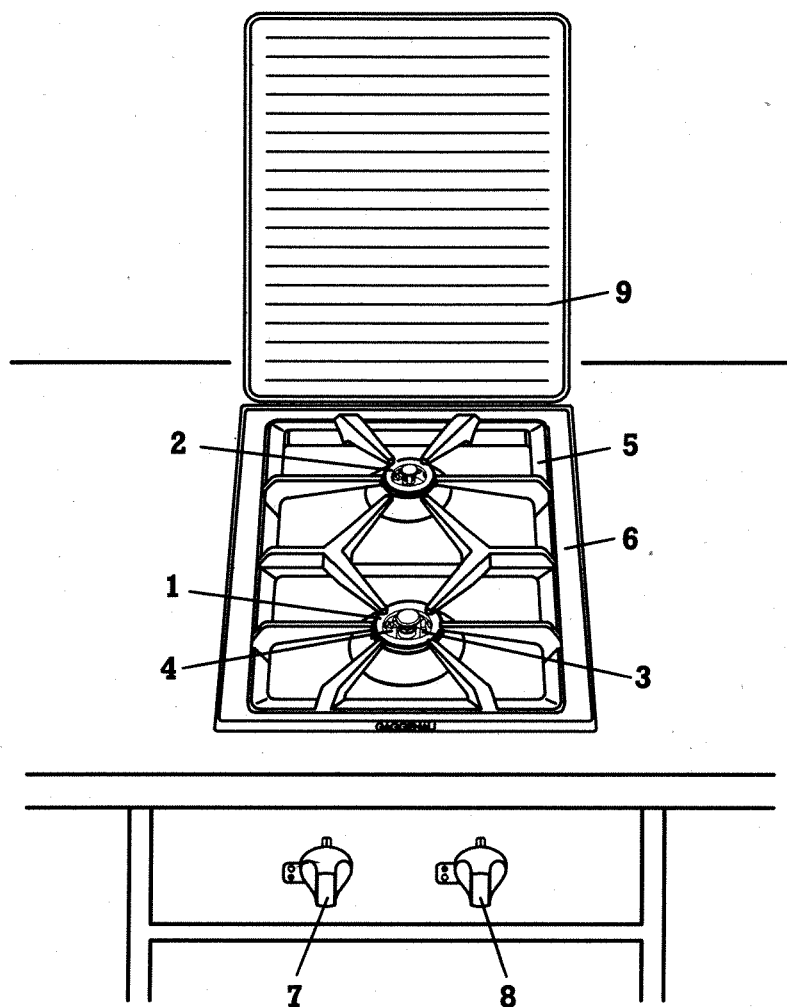


Fig. 1

- 1 Quemador grande C **3,9 kW**
- 2 Quemador normal A **2,1 kW**
- 3 Sensor térmico del seguro de llama
- 4 Bujía para ignición automática
- 5 Parrilla para ollas

- 6 Cubeta
- 7 Mando para zona de cocción 1
- 8 Mando para zona de cocción 2
- 9 Tapa

Utilización

El conjunto de cocción empotrable de gas VG 353 está previsto para la utilización doméstica y puede ser combinado con todos los aparatos del amplio programa VARIO de Gaggenau. Este aparato está equipado para la utilización con una mano. Presionando el mando se conecta la ignición.

Ambos quemadores poseen un seguro de llama termoeléctrico que impide la salida de gas sin combustión.

La carga total nominal con todos los tipos de gas es de 6,0 kW referente a H_s^* (5,6 kW referente a H_u).

La carga nominal está fijada mediante el montaje de las correctas toberas (ver tabla de toberas).

La modificación a otro tipo de gas se efectúa mediante cambio de tobera y ajuste del espacio de aire.

Los símbolos en el mando significan:

		Sentido de giro a graduación alta / baja
Graduación 1		DESCONECTADO
Graduación 2		Círculo de llamas exterior e interior graduación alta
		Círculo de llamas exterior graduación baja
		Círculo de llamas interior graduación alta
Graduación 3		Círculo de llamas exterior DESCONECTADO
		Círculo de llamas interior graduación alta
Graduación 4		Círculo de llamas exterior DESCONECTADO
		Círculo de llamas interior graduación baja

Las posiciones 1, 2 y 3 son perceptibles mediante encaje. La posición 4 puede ajustarse con facilidad en el tope final. Las posiciones de intermedias pueden ajustarse libremente.

* H_s es la denominación nueva internacional y corresponde a la H_o antigua de utilización

Utilización

Encender

La asignación de los mandos está indicada en la fig. 1.

Presionar fuertemente el correspondiente mando y girar hacia la izquierda a la graduación 1  „Graduación alta“.

El quemador se enciende automáticamente.

Si la llama no se encendiera dentro de 2-4 segundos, gire usted el mando hacia la izquierda a la posición 2  y después del encendido nuevamente a la posición 1  „graduación alta“.

Si la llama está encendida, mantenga el mando pulsado unos 5-10 seg. aprox. Pulse fuertemente de nuevo antes de soltar el mando.

Si la llama no se mantiene, le rogamos repita el procedimiento de encendido manteniendo durante más tiempo el mando.

Ajustar la graduación deseada o respectivamente el tamaño de la llama girando lentamente de la graduación 1  „Graduación alta“ hacia la izquierda. El mando es de regulación continua y usted puede colocarlo en cualquier posición intermedia.

Colocar la olla en la zona de cocción.

Indicación en servicio combinado de la encimera de gas VG 353 con la ventilación Vario VL 331/330:

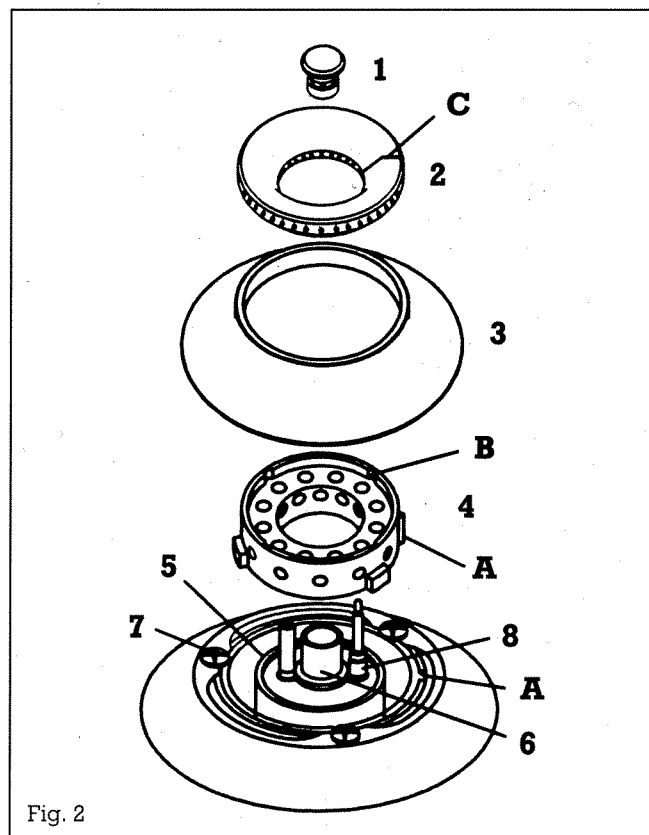
En servicio simultáneo con la ventilación Vario VL 331/330 deberá observar en el manejo lo siguiente: Al ajustar la graduación 3  a la graduación 2 , deberá girar brevemente a la graduación 1 . Y regresar seguidamente a la graduación 2.

Apagar

Para apagar gire usted el correspondiente mando hacia la derecha hasta el tope a la posición ● DESCONECTADO.

Encender las zonas de cocción solamente si están colocadas todas las piezas del quemador. En caso contrario pueden producirse desperfectos funcionales del dispositivo de encendido.

Limpieza y cuidado



Le rogamos limpie los alimentos desbordados inmediatamente, a fin de que no se quemen en la cubeta.

Limpiar el conjunto de cocción solamente con una solución jabonosa o con detergentes de uso corriente. No utilice productos de limpieza abrasivos o cáusticos.

La parrilla para ollas, el anillo del quemador pequeño **1**, el anillo del quemador grande **2** y la cubierta del cabezal del quemador **3** y el cabezal del quemador **4** pueden retirarse para la limpieza.

Utilice para la limpieza de estas partes una solución jabonosa caliente o en caso necesario un producto de limpieza para metales. No lave las partes del quemador y la parrilla para ollas en el lavavajillas.

El cabezal del quemador **4** apoya en forma suelta sobre la parte inferior del quemador **5**. Tenga en cuenta, al armarlo, que el saliente **A** del cabezal del quemador **4** encaje en la muesca del quemador **A** de la parte inferior del quemador **5**.

Colocar la cubierta del cabezal del quemador **3** sobre el cabezal del quemador **4**. Insertar el anillo de quemador pequeño **2** con los cuatro pitones de fijación en los huecos correspondientes del quemador **B** en el cabezal del quemador **4**. Le rogamos que tenga en cuenta que la ranura de encendido **C** en el anillo del quemador **2** indique hacia el sensor térmico **8**.

Por último colocar el anillo pequeño del quemador **1** en el centro del cabezal del quemador interior **6**. (ver figura 2).

Colocar las parrillas para ollas.

A fin de que su aparato se encienda correctamente, mantener limpios el sensor térmico y la bujía de encendido. Los mandos pueden ser frotados con un paño suave.

Indicaciones

Indicaciones para la utilización

La utilización de un aparato de cocción de gas, genera una formación de calor y de humedad en el local de colocación. Por ello se debe procurar una buena aireación de la cocina. Las aberturas naturales de aireación deben mantenerse abiertas o prever un dispositivo de ventilación p. ej. campana de extracción de vapores. La utilización intensiva y prolongada del aparato puede condicionar de disponer una aireación adicional., como p. ej. ventana abierta o una aireación más intensiva (en forma de un dispositivo de aireación mecánico).

El conjunto de cocción de gas se calienta durante la operación; rogamos tener el correspondiente cuidado y mantener alejados a los niños.

Utilice usted el quemador solamente con ollas y sartenes colocados. Pase usted el quemador a la graduación baja si retira usted las ollas o sartenes brevemente. De esta forma ahorrará usted gas y preservará el medio ambiente.

Tener cuidado al calentar grasas y aceites, ya que entran fácilmente en combustión si se recalientan. Los alimentos que deban ser calentados en grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) deben ser preparados, por esta razón, sólo bajo continua vigilancia. Al conectar aparatos eléctricos en la cercanía del conjunto de cocción deberá tenerse en cuenta que los cables de conexión no entren en contacto con partes calientes del conjunto o con la llama.

En caso de fallo de la corriente eléctrica podrá usted encender el aparato también utilizando cerillas u otra ayuda de encendido. El sensor térmico deberá calentarse 5 - 10 segundos antes de soltar nuevamente el mando.

El usuario es responsable de la conservación y correcta utilización en la casa.

En caso de eventuales daños originados por la inobservancia de estas instrucciones no podrán reclamarse derechos de garantía.

En caso de utilizarse una campana con absorción de aire tenga en cuenta, de proporcionar suficiente entrada de aire.

Nota:

Queda prohibido utilizar para la limpieza del grupo de cocción aparatos limpiadores de alta presión o de chorro de vapor, por lo contrario no quedará garantizada la seguridad eléctrica del grupo de cocción.

Indicaciones para la utilización:

Los recipientes de cocción con fondo bombeado tales como p. ej. un WOK no pueden ser utilizados. El diámetro mínimo de las ollas de cocción utilizadas debe ser 90 mm. Si utiliza usted ollas de tamaño grande, tenga en cuenta en conservar una separación mínima de 50 mm entre la olla y materiales inflamables.

Utilice usted ollas pequeñas solamente sobre el quemador pequeño y ollas grandes sobre el quemador grande, a fin de aprovechar la llama de gas en forma óptima.

Recomendamos también, que con el gas utilice ollas con fondo más grueso. La distribución térmica en el fondo es de esta manera considerablemente mejor sobretodo con graduación baja.

Ponga en funcionamiento el conjunto de cocción de gas solamente con una olla colocada. Su conjunto de cocción de gas no es apropiado para calentar su cocina o su vivienda.

Indicación de reparación:

En caso de desperfectos funcionales en el conjunto de cocción de gas verifique, si el suministro de gas y de corriente eléctrica se encuentran en orden.

Si el suministro de corriente eléctrica y de gas se encuentran en orden, pero, no obstante, su aparato no funciona, le rogamos que informe a su comerciante especializado o al correspondiente servicio técnico de Gaggenau. Le rogamos que indique el tipo de aparato.

Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por **personal especializado autorizado**, a fin de conservar garantizada la seguridad del aparato. Las intervenciones no autorizadas tienen como consecuencia la caducidad de los derechos de garantía.

Montaje

Instrucciones para el montaje

El conjunto de cocción de gas puede combinarse con todos los aparatos del amplio programa VARIO de Gaggenau.

¡ATENCIÓN!

Antes de conectar el aparato se deberá comprobar si concuerda con las disposiciones locales de conexión (tipo de gas y presión de gas) y el ajuste del aparato.

Los valores de ajuste de este aparato van indicadas en la placa de advertencia o bien el de característica.

Este aparato no se puede conectar en una derivación de gas. Deberá colocarse y conectarse según las condiciones válidas de instalación. Además la observancia de medidas apropiadas de aireación

Eventualmente deberá modificarse el aparato según el tipo de gas utilizado.

El aparato está ajustado al tipo de gas indicado en el rótulo adhesivo colocado junto al tubo de conexión de gas.

Instrucciones de ventilación:

A fin de garantizar una perfecta combustión, el recinto de emplazamiento debe ser lo suficientemente grande y ventilado.

El recinto de emplazamiento del aparato debe poseer un volumen mínimo de 12 m³ y una puerta al exterior o una ventana que pueda abrirse.

Al instalar dos o varias VG 353, el recinto de emplazamiento deberá ser correspondientemente mayor.

El instalador es responsable del correcto funcionamiento en el lugar de emplazamiento.

Deberá explicarse al usuario el funcionamiento mediante las instrucciones de utilización. Deberá indicarse cómo deben desconectarse en caso necesario la corriente y el gas.

El conjunto de cocción de gas VG 353 corresponde para España a la categoría III 1 ace 2H 3+.

La conexión de gas deberá estar dispuesta de manera tal que el grifo de cierre sea accesible y en caso necesario sea visible al abrirse la puerta del mueble.

El aparato deberá conectarse mediante el codo de unión R 1/2" y la junta suministrados (ver fig. 3) utilizando una tubería de conexión fija o un tubo flexible de seguridad de calidad probada según DIN 3383 Parte 1. Ya que la temperatura de la bandeja de la caja no excede 70 K, puede utilizarse también una tubería flexible de seguridad no metálica con una resistencia térmica mínima de 70 K como tubería de conexión.

Si se utiliza una tubería flexible, deberá colocarse de tal forma que no entre en contacto con piezas móviles de los elementos de cocina (p. ej. un cajón), es decir que debe desplazarse libremente. Además no debe entrar en contacto con piezas calientes superiores a 70 K de otros aparatos.

Modificaciones técnicas reservadas.

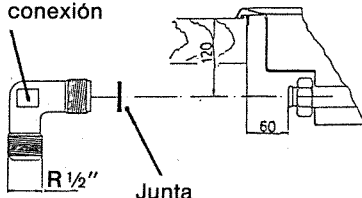
Conexión eléctrica

La conexión eléctrica a la red de AC 220-240 V se efectúa mediante el cable de conexión con clavija con contacto de seguridad en un tomacorriente o caja de conexión con toma de tierra, que deberá ser accesible también después del montaje del aparato.

Si después del montaje, el aparato no puede desconectarse de la red mediante la clavija separando todos los polos, deberá preverse en el lado de la instalación un dispositivo de desconexión con una separación mínima entre contactos de 3 mm.

Al confeccionarse las conexiones deberá tenerse en cuenta que las líneas de conexión no puedan tomar contacto con partes calientes del conjunto de cocción de gas o con cualquier otros aparatos calientes.

Ángulo de conexión



Junta

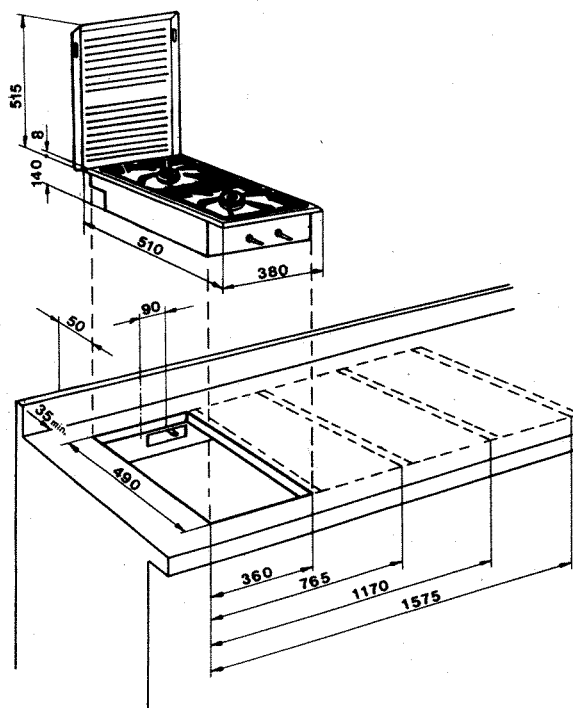


Fig. 3

Montaje del conjunto de cocción

Deberá conservarse con respecto a partes de muebles sensibles al calor o a superficies de apoyo (paredes laterales de armarios), una separación mínima de 100 mm.

La pared posterior deberá ser de un material **no** inflamable.

Este conjunto de cocción corresponde a la clase de aparato 3 y clase térmica Y deberá montarse en la placa de trabajo según el croquis de montaje. Pueden montarse contra un mueble más alto y la pared de la cocina respectivamente, sólo un lado y la parte posterior. En el otro lado deberá encontrarse únicamente un aparato o mueble de la misma altura.

La separación entre un armario suspendido y la superficie de trabajo deberá ser de 550 mm como mínimo.

Los ribetes deberán ser termoresistentes. La separación mínima entre la cubeta y el ribete es de 25 mm y 40 mm respecto a la pared posterior. Ajuste el grosor del ribete a las dimensiones de instalación con el objeto de que la abertura quede totalmente abierta.

Al incorporarse en otras unidades del nuevo programa VARIO deberá utilizarse el listón de unión VV 340-000. Los aparatos VARIO pueden montarse también como elementos separados, debiéndose conservar entre los distintos aparatos una separación mínima de 50 mm.

1. Verificar daños de transporte al desembalar el aparato y, en caso necesario, informar inmediatamente a la empresa de transporte.
2. Efectuar la abertura para la mesa de trabajo según figura 3. Al montarse un piso intermedio deber mantenerse una distancia de 150 mm desde el borde inferior de la mesa de trabajo hasta el piso intermedio.

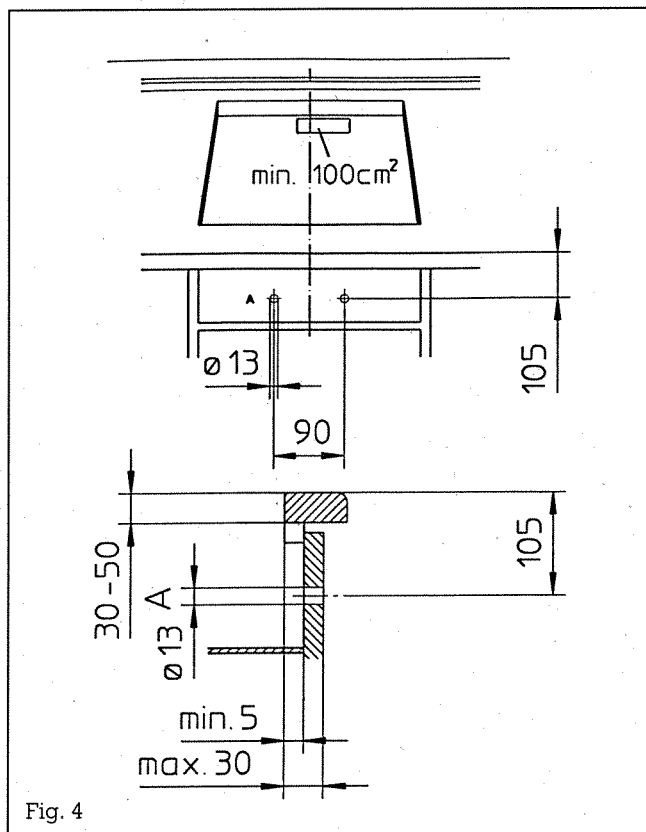


Fig. 4

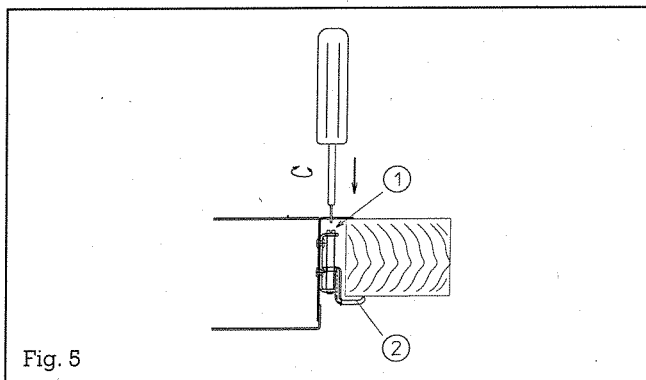


Fig. 5

3. Practicar según la figura 4 y la plantilla de taladrar las perforaciones **A** ($\varnothing 13$ mm) para los ejes de mando en el lado frontal del armario inferior. La cota 105 mm desde el borde superior de la mesa de trabajo hasta el centro de la perforación **A** deberá tenerse en cuenta obligatoriamente.
4. Quitar la lámina protectora de la cinta de hermetización y aplicar la cinta alrededor de la abertura de manera tal que sobresalga la mitad hacia adentro. Juntar los extremos de la cinta de hermetización, no superponerlos.
5. Verifique usted si coinciden el tipo de gas en el punto de conexión y en el aparato. Si el tipo de gas no coincide, deberá sustituirse el aparato o modificarse para el tipo de gas suministrado (ver modificación del tipo de gas).
6. Destornillar los tornillos de fijación de la cubeta **7** (fig. 9) y extraer el mismo.
7. Abrir los tornillos tensores **1** de la brida **2** según el espesor de la mesa de trabajo (figura 5). Indicación: Preste atención al sentido de giro: Para abrir hacia la derecha! Colocar a continuación la brida a la carcasa. Colocar el aparato con el logotipo de Gaggenau hacia delante. Alinear a continuación el aparato.
8. Articular las bridas **2** debajo de la mesa de trabajo mediante giro a izquierda. Apretar uniformemente los tornillos tensores **1** (figura 5).

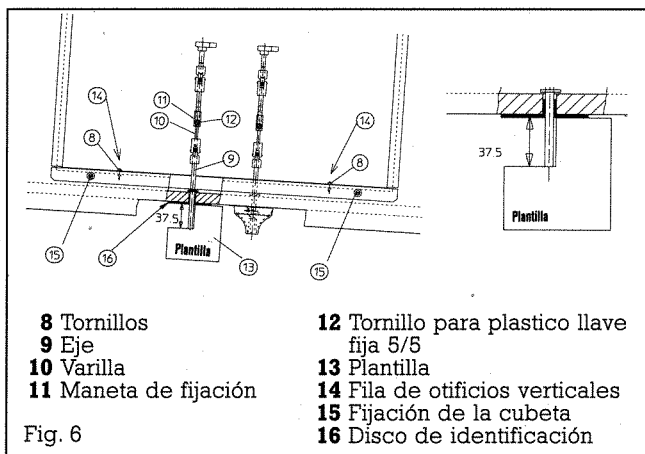


Fig. 6

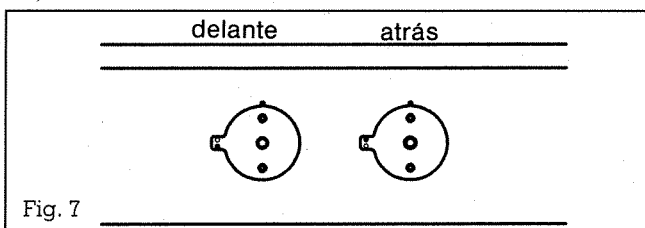


Fig. 7

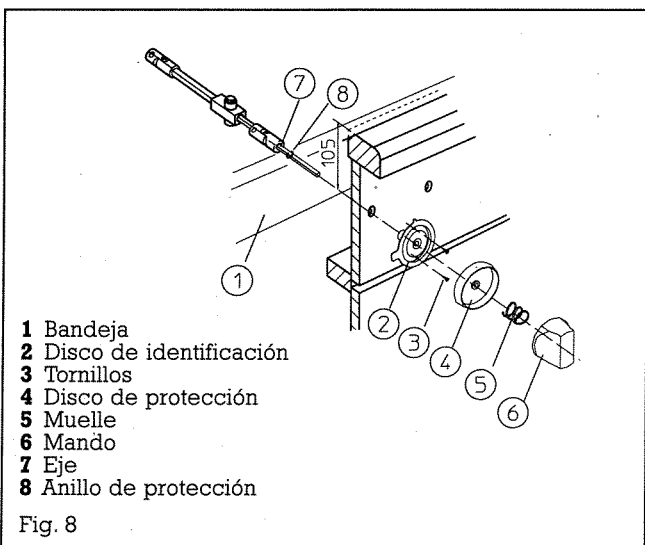


Fig. 8

9. Unir la carcasa anterior con los dos tornillos **8** en un lugar apropiado de la fila de orificios verticales **14** con la mesa de trabajo (figura 6).

Si se instala una mesa de trabajo de piedra o de material plástico, fijar en su caso mediante tacos.

Para un buen funcionamiento de la encimera es decisivo una fijación correcta.

Quitar por favor en la parte posterior de la bandeja el sobrante de cinta de hermetización.

10. Al montar la cubeta de cocción a gas en la combinación de cubierta de acero fino VT 090/120, se insertará dos piezas largas de articulación (Número de repuesto 324171).

Instale las piezas de articulación tal como sigue:

- Introduzca el eje según fig. 8 desde la parte interior a través de la bandeja y el orificio de tapa.
- El tornillo **12** para plástico llave fija 5/5 sobre la pieza de apriete en la maneta de fijación **11** según fig. 6.
- Inserte las piezas de articulación con la superficie plana hacia arriba sobre el eje del grifo de gas, **hasta el tope**.

11. Colocar y alinear el disco de identificación **2** (figura 8) en el orificio del frente, según la figura 7. Fije usted el disco de identificación mediante los dos tornillos **3** suministrados. El indicador de zona de cocción se encuentra a la izquierda.

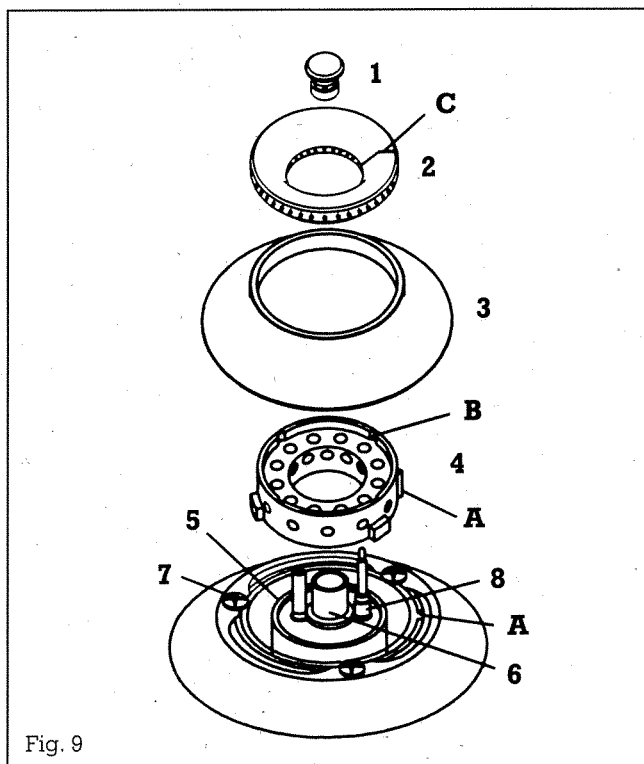


Fig. 9

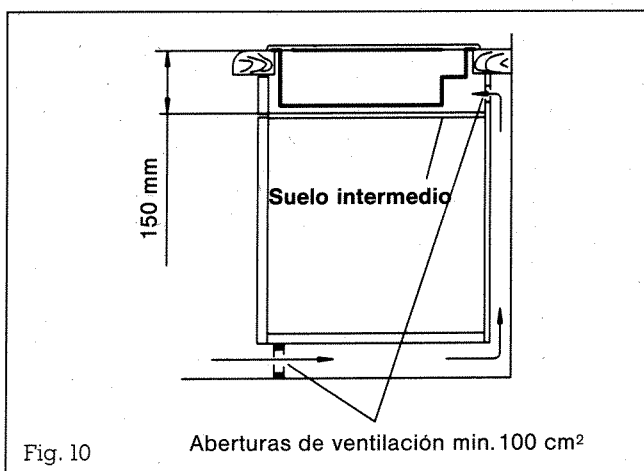


Fig. 10

12. Sostener la plantilla **13** en el disco de identificación **16** y ajustar la varilla **10** hasta que el eje **9** coincida con la plantilla (dimensión 37,5 mm) y apretar el tornillo **12** para plástico llave fija 5,5 (ver figura 12).
¡ Para un buen funcionamiento del aparato es decisivo una fijación y ajuste correcto !
13. Desplazar el disco de protección **4** con la marca hacia arriba en el eje **7**. Colocar el muelle **5** y el mando **6** (figura 8). **Verificar el funcionamiento del sistema mecánico de mando.**
14. Conectar el aparato a la tubería de gas. Purgar el aire en la tubería de gas y comprobar la hermeticidad.
15. Apoyar el conjunto de cocción nuevamente en la bandeja del aparato.
Indicación: Para que quede garantizada la conexión a tierra, el tornillo de fijación de la cubeta **7** (fig. 9), deberá ir protegido mediante arandela dentada contra aflojamiento. Enroscar ligeramente los tornillos **7** en cada quemador (M 4 x 8). Apriete bien los tornillos tras el ajuste definitivo.
Colocar las partes de los quemadores y las parrillas para ollas suministradas (según figura 9).
Al armar las partes del quemador tener en cuenta que apoyen correctamente (ver página 102).
16. Montaje del suelo intermedio: El aparato coge una parte del aire primario del recinto debajo de la placa de trabajo.
Si debajo del aparato va colocado un horno o existe un hueco abierto hacia abajo, es decir sin puerta no siendo necesario un suelo intermedio. En caso de un armario inferior con puerta existe el peligro durante el proceso de abrir y cerrar la puerta que se apague las llamas de graduación baja. Por ello debe existir un suelo intermedio bien hermetizado y extraíble hacia abajo (fig. 10). La

distancia entre el canto superior de la placa de trabajo y canto superior del suelo intermedio, debe ser de 150 mm. El espacio por encima del suelo intermedio debe disponer desde el lado posterior una entrada de aire de como mínimo 100 cm². El espacio en la parte posterior de la pared de ajuste debe estar ventilado según la fig. 10.

17. Enchufar el cable de conexión en el toma-corriente y poner en funcionamiento los quemadores según se describe en las instrucciones de utilización. En caso de correcto montaje y ajuste del aparato, las llamas no deberán extinguirse en graduación baja al abrir y cerrar el armario.

Adaptación a otro tipo de gas

Le rogamos que desconecte el aparato del suministro de corriente.

La adaptación a otro tipo de gas deberá ser realizada solamente por un **especialista autorizado**. Las toberas requeridas para el nuevo tipo de gas pueden obtenerse como juego de modificación. Le rogamos indique el tipo de aparato y el tipo de gas deseado.

Retirar la parrilla para ollas, los anillos de quemadores, las cubiertas de cabezales de quemadores y los cabezales de quemadores (ver figura 9).

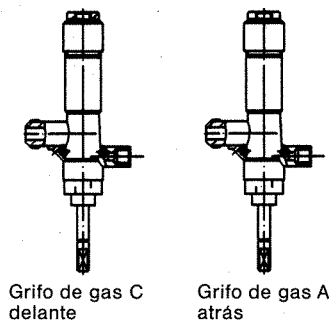
Aflojar los tornillos de fijación **7** de la cubeta y retirar la cubeta cuidadosamente.

Sustitución de toberas

Ejecute usted la sustitución de toberas según el orden indicado a continuación:

1. Sustitución de las toberas de graduación baja

Sustituir las toberas de regulación baja en los grifos de gas (figura 11) según el nuevo tipo de gas y las especificaciones acorde con la tabla de toberas de regulación baja. Atornillar las toberas de regulación baja totalmente.



Toberas de graduación baja

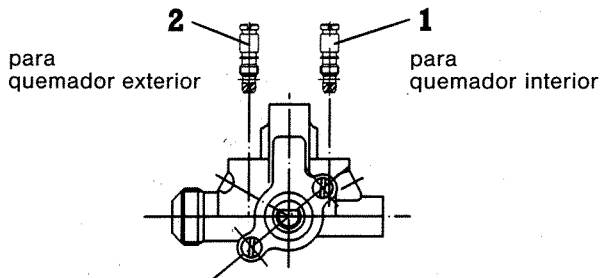


Fig. 11

Tabla de toberas de graduación baja

Tabla de toberas de graduación baja para España (Denominación en 1/100 mm)

	Gas ciudad 1 a 8 mbar	Gas ciudad 1 c 8 mbar	Gas ciudad 1 e 8 mbar	Gas natural 2 H 20 mbar	Gas líquido 3+ 28-30/37 mbar
Interior 1	55	55	55	28	18
Quemador normal A					
Exterior 2	80	80	80	45	30
Interior 1	75	75	75	34	28
Quemador grande C					
Exterior 2	100	100	100	55	35

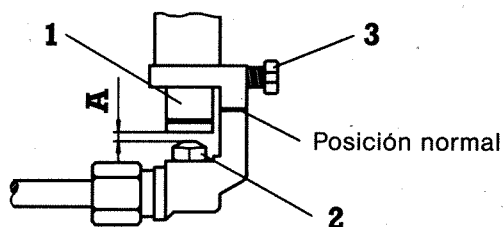


Fig. 12

2. Sustitución de las toberas principales

Sustitución de toberas principales para quemadores exteriores

Sustituir la tobera principal **2** (ver figura 12) para graduación alta según el nuevo tipo de gas y las especificaciones de la tabla de toberas. Aflojar primeramente el tornillo **3** y desplazar el mango de regulación de aire **1** y fijar mediante el tornillo **3**. Aplicar las etiquetas autoadherentes con la especificación del nuevo tipo de gas ajustado sobre las especificaciones existentes en la placa de características y en la conexión de gas. Realizar el ajuste del espacio de aire **A** según la tabla de "ajuste del espacio de aire para quemadores exteriores".

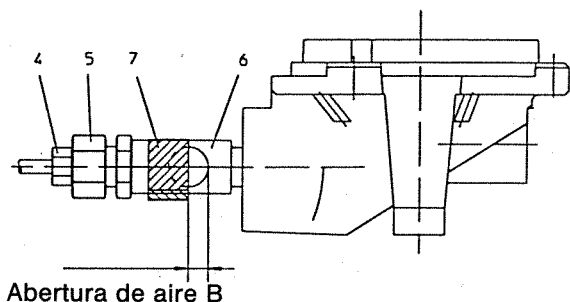


Fig. 13

Sustitución de toberas principales para quemadores interiores

Retirar la tubería de alimentación aflojando la tuerca de unión **4**. Desenroscar el tornillo del inyector **5** y, utilizando un destornillador pequeño, retirar la tobera del inyector **6** (ver fig. 13). Montar la tobera según el nuevo tipo de gas (ver especificaciones en la tabla de toberas). Colocar para esto la tobera en el tornillo del inyector **5** en la parte anterior y enroscar ambos en el inyector. Colocar y atornillar la tubería de alimentación. Verificar hermeticidad. Ajustar la entrada de aire según tabla "Entrada de aire para quemadores interiores".

Tabla:
Tobera principal para quemadores interiores y exteriores

	Gas ciudad 1 a 8 mbar	Gas ciudad 1 c 8 mbar	Gas ciudad 1 e 8 mbar	Gas natural 2 H 20 mbar	Gas líquido 3+ 28-30/37 mbar
Interior 1	10	10	10	7	24
Quemador normal A					
Exterior 2	195	170 A	170 A	103 A	72
Interior 1	4	4	4	6	29
Quemador grande C					
Exterior 2	290	275	275	140	94 A

Tabla principal de toberas para España
(Denominación de las toberas en 1/100 mm)

3. Ajustes del espacio de aire para quemadores exteriores para España

Efectuar el ajuste del manguito de regulación de aire **1** según el nuevo tipo de gas y especificaciones de la tabla de ajuste del espacio de aire. Apretar el tornillo **3** (ver figura 12).

Tabla:
Ajuste del espacio de aire para quemadores exteriores

Espacio de aire A Media (en mm)	Gas ciudad 1 a 8 mbar	Gas ciudad 1 c 8 mbar	Gas ciudad 1 e 8 mbar	Gas natural 2 H 20 mbar	Gas líquido 3+ 28-30/37 mbar
Quemador normal A	0	normal	normal	0	4
Quemador grande C	0	normal	normal	0	4

4. Ajustes del espacio de aire para quemadores interiores para España

Ajuste del manguito de regulación de aire **7**, ver figura 13.

Tabla:
Ajuste de la abertura de aire para quemadores interiores

Espacio de aire B Media (en mm)	Gas ciudad 1 a 8 mbar	Gas ciudad 1 c 8 mbar	Gas ciudad 1 e 8 mbar	Gas natural 2 H 20 mbar	Gas líquido 3+ 28-30/37 mbar
Quemador normal A	abierto	abierto	abierto	3	abierto
Quemador grande C	cerrado 1/2	cerrado 1/2	cerrado 1/2	4	abierto

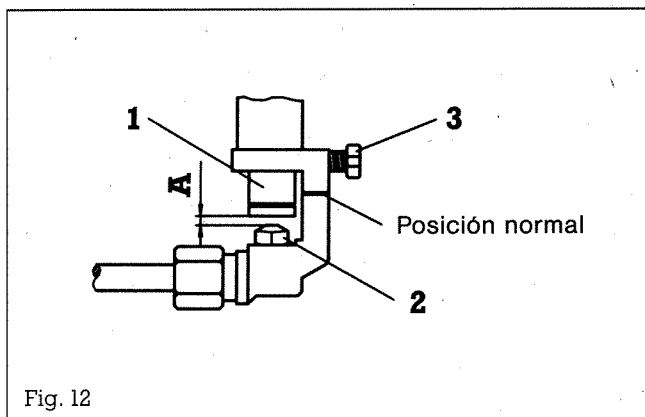


Fig. 12

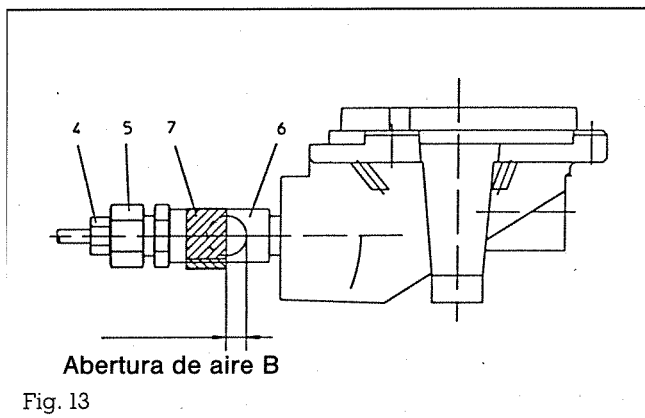


Fig. 13

Se recomienda antes de armar el aparato verificar el comportamiento de combustión de los quemadores sin cubeta montada. Para esto deberán colocarse todas las partes del quemador según la figura 9. Encender los quemadores (para esto colocar el clavija de red en el tomacorriente).

En caso de distintos tipos y presiones de gas puede ser necesario para lograr una llama estable otra **regulación de aire inicial** ver sección regulación de aire inicial.

Si los quemadores funcionan correctamente, desconectar el aparato de la corriente eléctrica. Quitar nuevamente las partes de los quemadores. Colocar la cubeta correctamente. El nombre Gaggenu deberá encontrarse adelante. Asegurar la cubeta con los tornillos de fijación **7** (fig. 9) y una **arandela dentada** (para poner a tierra la cubeta).

Colocar las partes de los quemadores (según figura 2) y las parrillas para ollas. Enchufar la clavija de red.

Regulación de aire inicial

Para lograr con tipos y presiones de gas diferentes siempre una llama estable y silenciosa puede ser necesario efectuar una regulación de aire inicial.

— Regulación de aire inicial para quemadores exteriores (Fig. 12)

Desplace usted el manguito de regulación de aire **1** después de aflojar el tornillo **3** hacia la tobera **2** o fuera de la misma hasta que se disponga de una distancia de 12 mm y las llamas ardan en forma estable y silenciosa.

En las llamas no deberán verse puntas amarillas. La llama no deberá extinguirse al pasar rápidamente de regulación alta a baja. Fijar nuevamente el tornillo **3**.

— Regulación de aire primario para quemadores interiores (Fig. 13)

El muelle de estrangulación **7** se encuentra generalmente en el tope de la tuerca hexagonal. Desplace usted el muelle de estrangulación **7** en caso necesario. Las especificaciones exactas pueden tomarse de la tabla „Abertura de aire para quemadores interiores”. **La abertura de aire no deberá cerrarse nunca completamente.**

Toberas de graduación baja

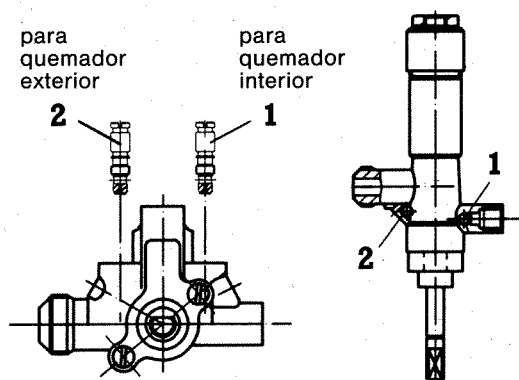


Fig. 14

Graduación baja (figura 14)

La graduación baja para quemadores internos y externos está ajustada de fábrica según el tipo de gas especificado en el aparato.

En caso de ser necesaria una corrección debido a tipos o presiones de gas diferentes, se aumenta entonces el caudal mediante giro hacia la izquierda del tornillo de graduación baja **1** (para quemadores interiores) y **2** (para quemadores exteriores). Si la tobera de graduación baja se encuentra ya girada hasta el tope, se ha alcanzado así el ajuste mínimo.

En graduación baja, la llama deberá ser estable. Al pasar rápidamente de graduación alta a graduación baja, la llama no deberá retroceder o extinguirse.

Sustitución de las partes interiores

Desconectar el aparato de la red de corriente eléctrica, retirar las partes del quemador y la cubeta. Se tiene acceso ahora a las partes interiores. En los grifos utilizar solamente grasa especial para grifos.

Consumo con todos los tipos de gas

El consumo nominal está dado por el montaje de la correcta tobera fija (ver tabla de tobera).

	Carga nominal		Consumo con carga nominal (gas líquido) H _s *	Carga de regulación baja	
	H _u	H _s *		H _u	H _s *
Quemador normal A	2,0 kW	2,1 kW	153 g/h	< 110 W	< 130 W
Quemador grande C	3,6 kW	3,9 kW	283 g/h	< 200 W	< 220 W

*H_s es la denominación nueva internacional y corresponde a la H₀ antigua de utilización

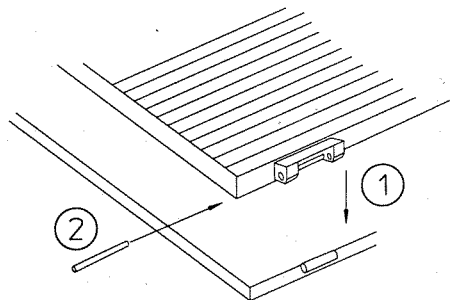


Fig. 15

Montaje de tapa

Coloque la tapa sobre el aparato e inserte los bulones de bisagra según la fig. 15.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN
☎ (0 89) 45 90-01
FAX (0 89) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY
☎ (0 72 25) 65-0 · FAX (0 72 25) 65-101
☎ (0 18 01) 11 22 11 (KUNDENDIENST) · ☎ (0 18 01) 33 53 04 (ERSATZTEILE)