

Bedienungs- und Montageanleitung

VG 232

Gaskochmulde



GAGGENAU

Vorwort

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
2. Aufbau und Funktionsweise	Seite 5-6
2.1 Aufbau des Gerätes	Seite 5
2.2 Sonderzubehör	Seite 5
2.3 Funktionsweise	Seite 6
3. Bedienung	Seite 7
4. Reinigung und Pflege	Seite 8
5. Wartung	Seite 9
5.1 Allgemeines	Seite 9
5.2 Kleine Störungen selbst beheben	Seite 9
6. Technische Daten / Einstelltabelle	Seite 10-11
7. Montageanleitung	Seite 12-16
7.1 Wichtige Hinweise	Seite 12
7.2 Gasanschluss / Elektrischer Anschluss	Seite 13
7.3 Düsenwechsel	Seite 14-15
7.4 Einbau des Gerätes	Seite 16

Vorwort

Mit Ihrem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen noch mehr Freude bereiten.

Das Gerät bietet Ihnen folgende **Vorteile**:

- sekundenschnelle Regulierung von heiß bis kalt
- hoher Sicherheitsstandard durch Thermo-sicherungen aller Brenner
- durch das neuartige Einbauverfahren ist der Einbau kinderleicht!

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten müssen, finden Sie auf Seite 3. Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ und „**Bedienung**“ zeigen Ihnen, was Ihre Kochmulde alles kann und wie Sie das Gerät bedienen.

Das Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ sorgt dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit funktionstüchtig und schön bleibt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!



Abb. 1

1. Wichtige Hinweise

1.1 Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Geräts darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen!

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb!

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

Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

Hinweis:

Haben Sie die Geräteabdeckung VD 201-010 (Sonderzubehör) am Gerät montiert, so darf diese erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden. Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht

Kurzschlussgefahr!

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung. Schließen Sie die Gaszufuhr.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit gewährleistet bleibt.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

Vorsicht! Fette und Öle können sich leicht entzünden, wenn sie überhitzt werden. Speisen, die in Fett und Öl zubereitet werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden!

Technische Änderungen vorbehalten!

1.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann installiert und angeschlossen werden!

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

Hinweis:

Das Typenschild für dieses Gerät ist auf einem separatem Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie das Typenschild am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!

Entfernen Sie die Verpackung des Geräts und entsorgen Sie diese fachgerecht!

Verpackungselemente von Kindern fernhalten!

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

1.3 Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer **Wärme- und Feuchtigkeitsbildung** im Aufstellungsraum. Achten Sie daher auf eine gute Belüftung des Raumes!

Halten Sie **Belüftungswege** offen. Eine längere Benutzung des Gerätes mit mehreren bzw. allen Kochstellen kann eine zusätzliche Belüftung, wie das Öffnen eines Fensters oder einer Tür, oder eine stärkere Entlüftung durch eine Abzugshaube erforderlich machen.

Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muss der Aufstellungsraum für dieses Gerät einen Mindest-Rauminhalt von 10 m³ und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

Benutzen Sie die Kochstellen **nur mit aufgesetzten Töpfen und Pfannen. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen**, dadurch kann ein Wärmestau entstehen. Verwenden Sie Kochtöpfe mit stärkerem Boden, da die Wärmeverteilung besonders in Kleinstellung deutlich verbessert wird. Je besser die Topfgröße der Brennergröße angepasst ist, desto optimaler werden die Wärme der Gasflamme ausgenutzt und Kosten eingespart. Kochgefäße mit einem gewölbten Boden, wie z.B. ein WOK, dürfen nicht benutzt werden.

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

Wenn Sie Töpfe oder Pfannen kurzfristig entfernen, stellen Sie die Kochmulde auf Kleinstellung. So vermindern Sie die Verbrennungsgefahr beim Arbeiten neben offenen Flammen; außerdem sparen Sie Gas und entlasten die Umwelt.

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

Nach dem Zünden den Bedienknebel noch ca. **5-8 Sekunden** gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.

Bei **Stromausfall** können Sie das Gerät durch Streichhölzer oder eine andere Zündhilfe zünden. Die Thermosicherung, die das Ausströmen von unverbranntem Gas in Offenstellung verhindert, funktioniert uneingeschränkt.

Töpfe mit einem Durchmesser unter **90 mm** bzw. über **220 mm** sollten nicht verwendet werden. Falls Sie größere Töpfe verwenden, achten Sie darauf, dass zwischen Kochgefäß und brennbaren Umbauten ein Mindestabstand von **50 mm** eingehalten wird. Zwischen dem Bedienknebel und dem Topf oder der Pfanne muss ein Mindestabstand von **15 mm** eingehalten werden.

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

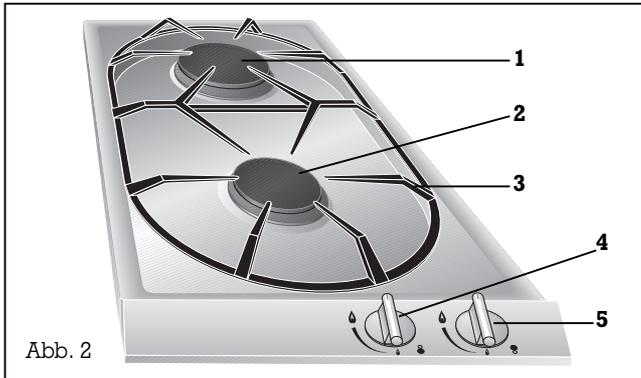
Tip: Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel etwas größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.

Beachten Sie die Herstellerangaben! Verwenden Sie Kochgeschirr, das vom Hersteller als „für Gas geeignet“ bezeichnet wird.

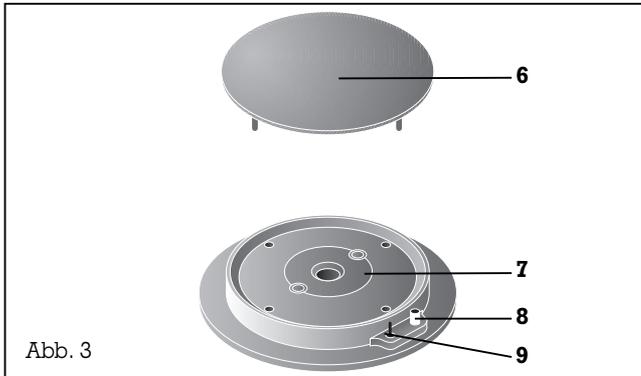
Benutzen Sie zum Ankochen, Fritieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die größere Kochzone. Zum Quellen, Aufwärmen und Warmhalten auch größerer Mengen verwenden Sie bevorzugt die kleinere Kochstelle.

2. Aufbau und Funktionsweise

2.1 Aufbau des Gerätes



- 1 Starkbrenner B 2,8 kW
- 2 Normalbrenner A 1,9 kW
- 3 Topfträger
- 4 Bedienknebel für die vordere Kochstelle
- 5 Bedienknebel für die hintere Kochstelle



- 6 Brennerdeckel
- 7 Brennerkopf
- 8 Zündkerze für automatische Zündung
- 9 Thermofühler für Flammensicherung

2.2 Sonderzubehör

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

- **VV 200-000**: Verbindungsleiste
- **VD 201-010**: Geräteabdeckung (Bei montierter Geräteabdeckung muss beim Schließen der Topfrost abgenommen werden.)

2.3 Funktionsweise

Das Gerät ist mit einer Einhandbedienung ausgestattet. Das heißt beim kurzzeitigen Drücken des Bedienknobels wird die Zündung betätigt. Nach dem Zünden müssen Sie den Bedienknobel noch ca. **5-8 Sekunden** gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.

Die Gas-Kochmulde besitzt 1 **Normalbrenner** (Brenner vorn) und 1 **Starkbrenner** (Brenner hinten).

Alle Brenner haben eine **Thermosicherung**, die das Ausströmen von unverbranntem Gas in Offenstellung verhindert.

Die **Gesamt-Nennwärmebelastung** beträgt:
4,7 kW bezogen auf H_S^* (Brennwert)
4,2 kW bezogen auf H_i (Heizwert)

Die angegebene Nennbelastung ist durch den Einbau der Festdüsen vorgegeben.

Die **Umstellung** der Gas-Kochmulde **auf eine andere Gasart** erfolgt durch Düsenwechsel der Voll- und Kleinbranddüsen (siehe Düsenschema Seite 10-11).

Die **Symbole auf der Schalterblende** bedeuten:

0 AUS

⬆ Großstellung

⬇ Kleinstellung

Die Gaszufuhr ist zwischen Groß- und Kleinstellung stufenlos einstellbar.

3. Bedienung

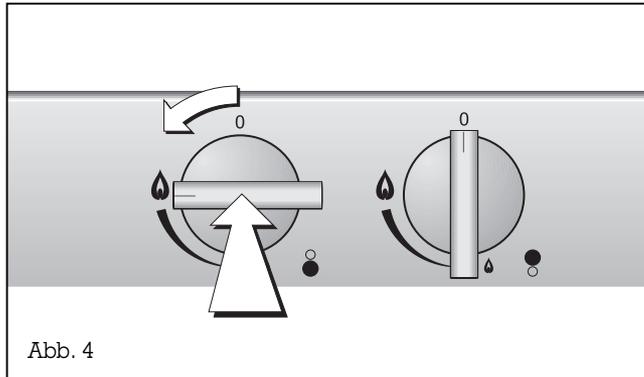


Abb. 4

Die Kochstellen dürfen nur gezündet werden, wenn alle Brennerteile aufgesetzt sind. Ansonsten können Funktionsstörungen an der Zündvorrichtung auftreten.

Einschalten:

- Stellen Sie einen Kochtopf auf die entsprechende Kochstelle.
- Drücken Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochstelle bis zum Anschlag ein. Damit aktivieren Sie die Zündung. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt!
- Drehen Sie den Bedienknopf nach links auf die Position „Großstellung“.

Sollte die Flamme nicht innerhalb von **2 bis 4 Sekunden** zünden, drehen Sie den Bedienknopf weiter nach links auf „Kleinstellung“ und nach dem Zünden wieder auf „Großstellung“ zurück. Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.

Nach dem Zünden den Bedienknopf noch ca. **5-8 Sekunden** gedrückt halten, da sich der Thermofühler, welcher den Gasweg öffnet, erst erwärmen muss.

Wiederholen Sie den Vorgang, wenn die Flamme wieder ausgeht.

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

Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienknopf bis zum Anschlag nach rechts auf die Position 0.

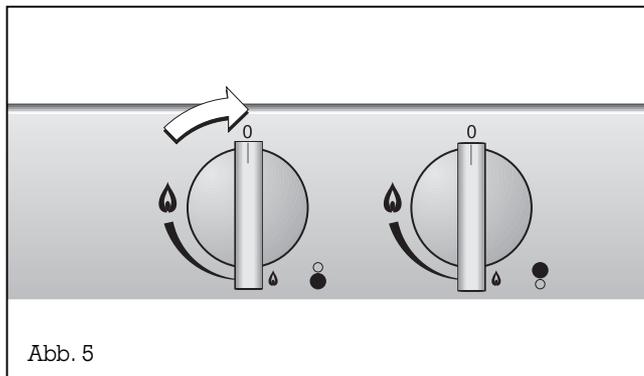
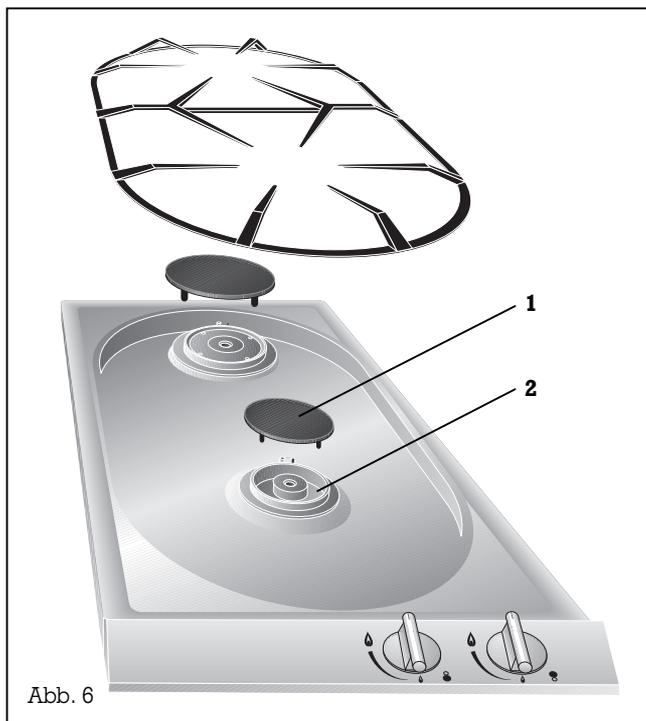


Abb. 5

4. Reinigung und Pflege



Überlaufendes Kochgut sofort wegwischen, damit es nicht auf der Mulde festbrennen kann.

Vorsicht! Die Brenner werden im Betrieb sehr heiß.

Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.

Die **Bedienblende** und die **Bedienknöpfe** sollten Sie nur mit Spülmittel und einem weichen Tuch reinigen.

Halten Sie den **Thermofühler** und die **Zündkerze** sauber, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet bleibt.

Halten Sie die **Zuluftöffnungen** an der Blendenrückseite frei und sauber.

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch führen Sie bitte eine gründliche Reinigung durch.

- **Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist!**
- Entfernen Sie den **Topfträger**.
- Entfernen Sie die **Brennerdeckel**.
- Reinigen Sie die **Kochmulde, die Brennerdeckel, und den Topfträger** mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht in der Geschirrspülmaschine!), z.B. mit warmer Seifenlauge.
- Reinigen Sie den **Brennerkopf** bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie **eingebraunte Stellen** mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen. So lösen sich selbst hartnäckige Verschmutzungen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel und kratzenden Schwämme.
- Durch die Hitzeentwicklung können auf der Edelstahloberfläche kleine Verfärbungen auftreten. **Versuchen Sie nicht, diese Verfärbungen wegzuscheuern**, Sie beschädigen dadurch die Oberfläche. Verteilen Sie Edelstahlpflegemittel gleichmäßig dünn auf der Kochmulde (nicht auf der Bedienblende!). So erhalten Sie eine gleichmäßige Oberfläche und Ihre Mulde bleibt lange Zeit schön.

Wichtig! Reinigen Sie die beschichteten Brennerdeckel erst im kalten Zustand!

Beim Zusammenbau **Brennerdeckel (1)** so auf den **Brennerkopf (2)** legen, dass die vier Zapfen an der Unterkante des Brennerdeckels in die entsprechenden Öffnungen am Brennerkopf einrasten (s. Abb. 6). Legen Sie die Topfträger wieder auf.

Achtung:

Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Gerätes niemals Hochdruck- und Dampfstrahlgeräte, weil sonst die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet ist.

5. Wartung

5.1 Allgemeines

Bei eventuell auftretenden **Funktionsstörungen** überprüfen Sie, ob die Gas- und Stromversorgung in Ordnung ist, also der Gashahn geöffnet und der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, verständigen Sie bitte Ihren **Fachhändler** oder den zuständigen **Kundendienst** und geben Sie bitte den Gerätetyp an (s. Typenschild).

Reparaturen dürfen nur von **autorisierten Fachleuten** durchgeführt werden. Damit bleibt die Sicherheit des Gerätes gewährleistet. Bitte denken Sie daran, unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen.

Benutzen Sie nur Original-Ersatzteile.

5.2 Kleine Störungen selbst beheben

Störung	Abhilfe
Der Brenner zündet nach mehreren Versuchen nicht !	Prüfen Sie, ob der Brenner richtig zusammgebaut ist. ... die Gasabsperreinrichtung geöffnet ist. ... der Brenner trocken und sauber ist. ... die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Informieren Sie eventuell den Kundendienst.
Die Gasflamme geht nach der Zündung wieder aus.	Prüfen Sie, ob... ... die Brennerdeckel richtig aufgelegt sind. ... die Flamme durch starken Durchzug im Raum ausgelöscht wurde.
Die elektrische Zündeinrichtung des Kochstellenbrenners funktioniert nicht mehr.	Prüfen Sie, ob sich Speisereste zwischen der Zündelektrode und dem Brennerdeckel befinden. Entfernen Sie diese vorsichtig.
Die Flammenspitzen sind gelb und nicht blau.	Prüfen Sie, ob die Brenner trocken und sauber sind.

6. Technische Daten / Einstelltabelle

Technische Daten / Gas

Kochbrenner:	Normalbrenner	
	Vollbrand	1,9 kW
	Kleinbrand	< 0,35 kW
	Starkbrenner	
	Vollbrand	2,8 kW
	Kleinbrand	< 0,56 kW

Technische Daten / Elektro

Nennaufnahme	0,8 W
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz

Technische Änderungen vorbehalten.

Gasanschluss:

Überwurfmutter R 1/2" für Winkel mit R 1/2" nach
DIN 1999 konisch / zylindrisch

Technische Daten Gas

Länder	DK ES IT SE	SE	FR	ES
Gasfamilie	Stadtgas	Stadtgas	Stadtgas	Stadtgas
Gasart	a	b	c	e
Druck	8 mbar	8 mbar	8 mbar	8 mbar
A-Brenner Vollbrand	2,20	1,95	2,20	2,20
A-Brenner Kleinbrand	0,47 Spalt*	0,47 Spalt*	0,47 Spalt*	0,47 Spalt*
B-Brenner Vollbrand	3,00	2,60	3,00	3,00
B-Brenner Kleinbrand	0,55 Spalt**	0,55 Spalt**	0,55 Spalt**	0,55 Spalt**
Σ Leistung	4,45 kW	4,45 kW	4,45 kW	4,45 kW
Σ Verbrauch	1 m ³ /h	0,95 m ³ /h	0,6 m ³ /h	0,8 m ³ /h

* = 1/2 

** = 3/4 

Technische Daten Gas

Länder	AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL PT SE	BE FR LU NL	DE	BE CH DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL NO PT SE	AT DE
Gasfamilie	Erdgas	Erdgas	Erdgas	But/Prop	But/Prop
Gasart	H/E (G 20)	L (G 25)	LL (G 25)	3 + (G30 / 31)	(G30 / 31)
Druck	20 mbar	25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
A-Brenner Vollbrand	0,92	0,92	1,04	0,68	0,59
A-Brenner Kleinbrand	0,47	0,47	0,51	0,30	0,26
B-Brenner Vollbrand	1,24	1,24	1,40	0,85	0,72
B-Brenner Kleinbrand	0,55	0,55	0,61	0,36	0,32
Σ Leistung	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW
Σ Verbrauch	0,45 m³/h	0,45 m³/h	0,5 m³/h	340 g/h	340 g/h

7. Montageanleitung

7.1 Wichtige Hinweise

Bitte beachten Sie die **Sicherheitshinweise** und **wichtigen Hinweise** (Kapitel 1).

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss dem Benutzer die Funktionsweise anhand der Bedienungsanleitung erklären und darauf verweisen, wie im Bedarfsfall Elektro und Gas abgeschaltet werden können.

Achtung:

Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen Sie bitte, ob die **örtlichen Anschlussbedingungen**, wie Gasart, Gasdruck und Netzspannung und die Geräteeinstellung, übereinstimmen. Die notwendigen Informationen entnehmen Sie dem Aufkleber am Gasanschluss oder dem **Typenschild**. Diese Gas-Kochmulde entspricht den Kategorien, die auf dem Typenschild aufgeführt sind. Das Typenschild befindet sich auf dem Gerät und zusätzlich auf dem beiliegenden Zusatzblatt. Durch Düsenwechsel ist es möglich, jedes dort aufgeführte Gas einzustellen. Sollten die Daten nicht übereinstimmen, so muss das Gerät auf die benötigte Gasart und den vorhandenen Druck umgestellt werden. Da diese Gas-Kochmulde nicht für den Anschluss an eine Abgasführung vorgesehen ist, beachten Sie die geltenden Installationsbedingungen.

Lüftungshinweis:

Um eine gute Verbrennung zu gewährleisten, muss der Aufstellungsraum für dieses Gerät einen Mindest-Rauminhalt von 10 m³ und eine Tür ins Freie oder ein Fenster, welches geöffnet werden kann, besitzen.

VG 232-...	FDxxxx		
AC 220-240V	50/60Hz	ΣQ_n	4,7 kW 0,8 VA

In Deutschland muss der Einbau und der Anschluss der Gas-Kochmulde von einem beim Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Dabei sind die Richtlinien, wie DVGW-TRGI 86 und TRF 1988 sowie die Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen und der zuständigen Behörden zu beachten.

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

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

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbarem Material eingebaut werden. Gebäudeseitig muss die Wand hinter dem Gerät aus nicht brennbarem Material bestehen.

Zu wärmeempfindlichen Möbelteilen oder Anstellflächen (Schränkeisenwand) muss ein Mindestabstand von **150 mm** eingehalten werden.

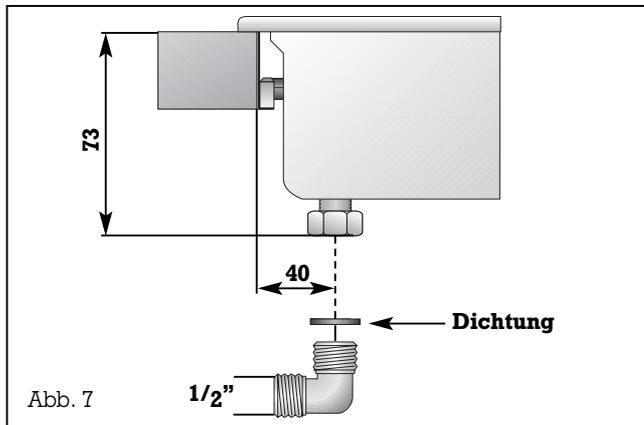
Die Kochmulde entspricht der Gerätekategorie 3 und muss gemäß der Einbauskinne in die Arbeitsplatte eingebaut werden.

Der Abstand zum Hängeschrank und Arbeitsplatte muss mindestens **600 mm** betragen. Bei Einbau unter einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein, der Mindestabstand zwischen Mulde und Wandabschlussleiste beträgt **35 mm**.

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

Technische Änderungen vorbehalten.

7.2 Geräteanschluss



Gasanschluss

Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass der Absperrhahn zugänglich ist und gegebenenfalls nach Öffnen der Möbeltür sichtbar wird. Das Gerät ist mit einem der beiliegenden Anschlusswinkel R 1/2" (geräteseitig) mit der zugehörigen Dichtung an eine feste Anschlussleitung oder einem typgerechten Gas-Sicherheitsschlauch nach DIN 3383 Teil 1 anzuschließen. Besteht der Gas-Sicherheitsschlauch nur teilweise aus Metall, so darf die Umgebungstemperatur 70 °K nicht überschritten werden. Bei einem Gas-Sicherheitsschlauch, der vollkommen aus Metall besteht, ist die zulässige Umgebungstemperatur 115 °K. Eine flexible Leitung muss so verlegt werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen des Küchenelementes (z.B. Schublade) in Berührung kommen kann.

Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss (AC 220-240 V) erfolgt durch ein Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker über eine geerdete Steck- oder Anschlussdose, die auch noch nach dem Einbau der Gas-Kochmulde erreichbar sein muss.

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

7.3 Düsenwechsel

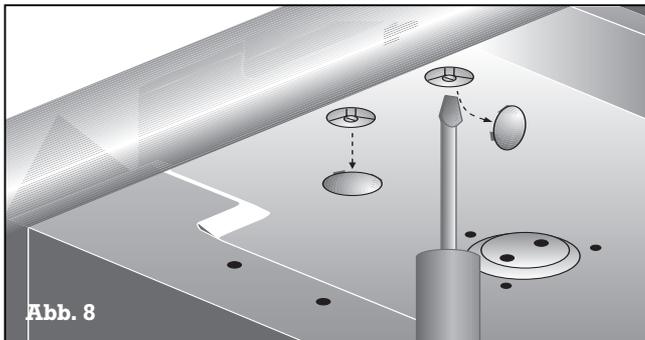


Abb. 8

Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 10-11.

Umstellung auf eine andere Gasart

Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von **autorisierten Fachleuten** durchgeführt werden. Die für die einzustellende Gasart erforderlichen Düsen sind als Umbausatz erhältlich. Bitte geben Sie den Gerätetyp und die gewünschte Gasart an. Der Düsenwechsel ist **ohne Öffnen des Gerätes** möglich.

Belastung bei allen Gasen

Die Nennbelastung wird bei allen Gasarten und Drücken durch den Einbau der für die gewünschte Gasart vorgesehene Düse in Groß- und Klein- stellung erzielt (siehe Düsentabelle). Die Klein- stelldüse wird im Werk bis zum Anschlag eingeschraubt und dadurch wird die kleinste Menge eingestellt.

So gehen Sie vor:

Wechsel der Kleinstelldüse 1

- **Machen Sie das Gerät stromlos!**
- Entfernen Sie die Abdeckung an der Unterseite des Gerätes unter den Gashähnen. Die Kleinstelldüse 1 befindet sich im Gashahn und wird von unten eingeschraubt. (siehe Abb. 8)
- Schrauben Sie die Düse heraus und setzen Sie die neue Düse nach den Angaben in der Düsentabelle ein. Die Düse muss bis zum Anschlag eingeschraubt werden. Setzen Sie die Abdeckkappe wieder auf.

Sollte bei abweichenden Gasarten und Drücken eine Korrektur der Kleinstelldüse 1 notwendig sein, so kann durch Linksdrehen der Durchfluss vergrößert werden.

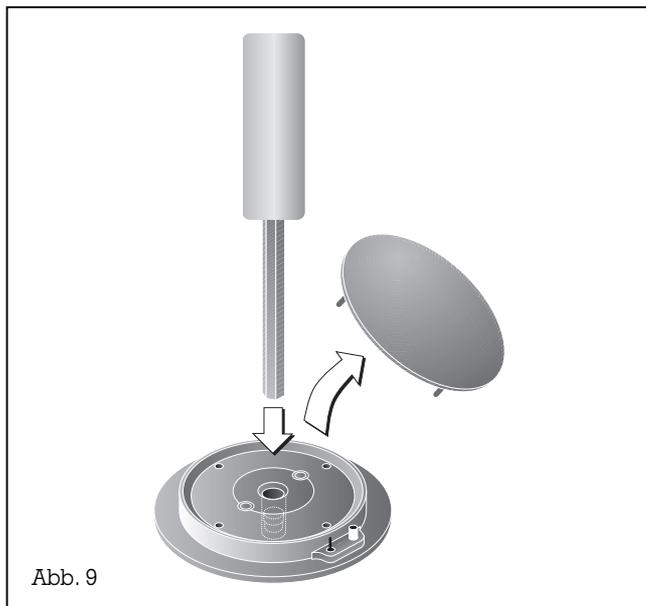


Abb. 9

Düseneinstellung siehe Tabelle Seite 10-11.

Wechsel der Hauptdüse 2

So gehen Sie vor:

- Die Hauptdüse 2 wird nach dem Abnehmen des Brennerdeckels sichtbar. Sie wird mit einem speziellen Steckschlüssel (SW 5,5) herausgeschraubt (Abb. 9).
- Schrauben Sie die Düse heraus und setzen Sie die neue Düse nach den Angaben in der Düsentabelle ein. Die Düse muss bis zum Anschlag fest eingeschraubt werden (Drehmoment 1,5 Nm).
- Bitte vergessen Sie nicht, den alten Aufkleber am Gasanschluss mit dem im Lieferumfang des Düsenatzes beigefügten neuen Aufkleber zu überkleben, um die Umstellung auf eine andere Gasart zu dokumentieren.

Prüfen der Funktion

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

Primärlufteinstellung

Die Primärlufteinstellung bei verschiedenen Gasen wird nur durch die unterschiedlichen Düsenformen und Maße bestimmt und muss daher nicht eingestellt werden.

7.4 Einbau des Gerätes

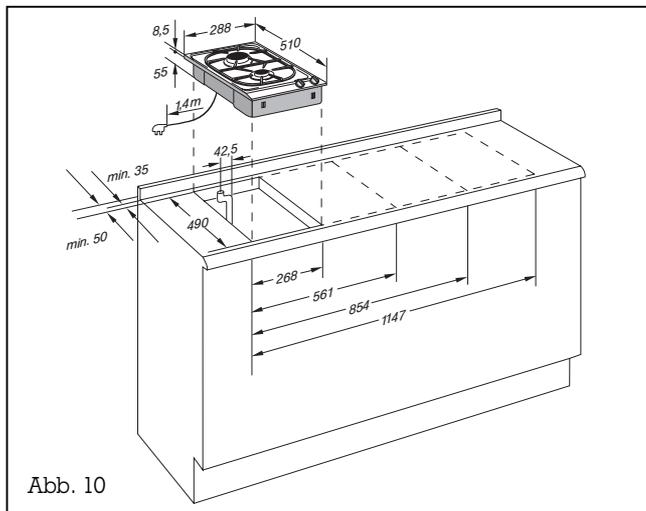


Abb. 10

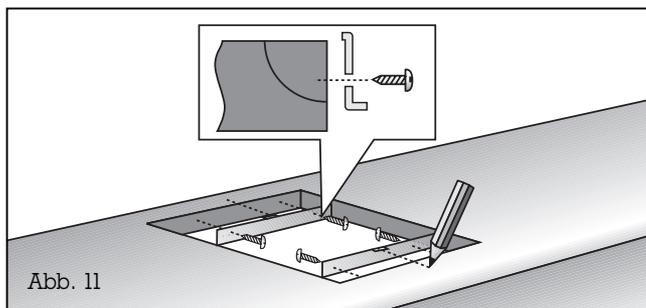


Abb. 11

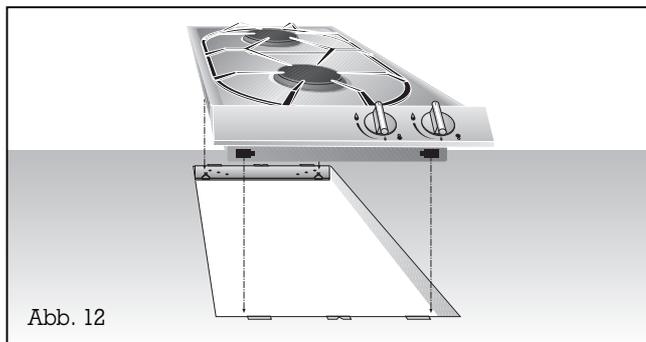


Abb. 12

- **Stellen Sie den Ausschnitt** für ein oder mehrere Vario-Geräte in Ihrer Arbeitsplatte her. Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor. Die Maßtabelle enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten.
Wichtig! Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muss 90° betragen (Abb. 10).
- **Markieren Sie genau die Mitte des Ausschnitts.** Befestigen Sie die Befestigungsschienen an der Vorder- und Hinterkante des Ausschnitts. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Befestigungsschienen auf der Arbeitsplatte aufliegen und dass die Mittenmarkierung der Befestigungsschienen genau mit der Mittenmarkierung des Ausschnitts übereinstimmt (Abb. 11).

Befestigen Sie die Geräteabdeckung **vor dem Einbau** am Gerät (siehe Montageanleitung VD 201-010).

- **Lassen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein.** Achten Sie darauf, dass die Rastnasen am Gerät exakt auf den Klemmfedern aufliegen. Drücken Sie das Gerät fest in die Arbeitsplatte. Die Rastnasen am Gerät „schnappen“ in den Klemmfedern ein (Abb. 12).

Hinweis: Bei Einbau des Gerätes in Arbeitsplatten aus Granit oder Marmor die Bohrungen bitte vom Fachmann setzen lassen oder die Befestigungsschienen mit temperaturfestem 2-Komponentenkleber (Metall auf Stein) ankleben.

Hinweis: Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40mm eingebaut werden.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com