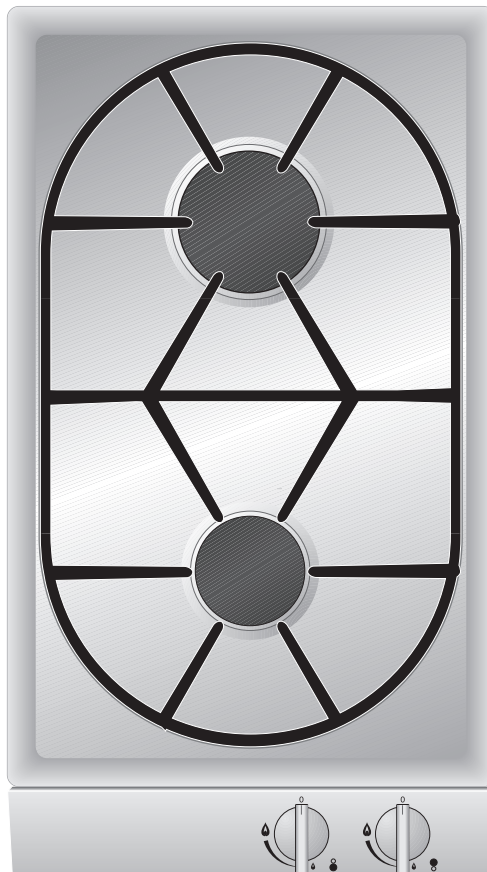


Bedienings- en montagehandleiding

VG 232 NL

Gaskookplaat



GAGGENAU

Voorwoord

1. Belangrijk	bladzijde 3-4
1.1 Veiligheidsvoorschriften	bladzijde 3
1.2 Voor het eerste gebruik	bladzijde 3
1.3 Gebruik	bladzijde 4
2. Apparaat en principe	bladzijde 5-6
2.1 Het apparaat	bladzijde 5
2.2 Extra accessoires	bladzijde 5
2.3 Het principe	bladzijde 6
3. Bediening	bladzijde 7
4. Reiniging	bladzijde 8
5. Onderhoud	bladzijde 9
5.1 Algemeen	bladzijde 9
5.2 Kleine storingen zelf verhelpen	bladzijde 9
6. Technische gegevens/ Instellingstabel	bladzijde 10
7. Montagehandleiding	bladzijde 11-15
7.1 Belangrijke aanwijzingen	bladzijde 11
7.2 Gasaansluiting/elektrische aansluiting	bladzijde 12
7.3 Het vervangen van de gasregelaars	bladzijde 13-14
7.4 Het inbouwen van het apparaat	bladzijde 15

Voorwoord

Met uw nieuwe gaskookplaat zult u voortaan nog meer plezier beleven aan het koken.

Het apparaat biedt u tal van **voordelen**:

- zo schakelt u binnen seconden van heet naar koud en omgekeerd,
- is de veiligheid gewaarborgd, dankzij thermisch beveiligde branders,
- is het inbouwen dankzij een moderne inbouwmethode geen probleem.

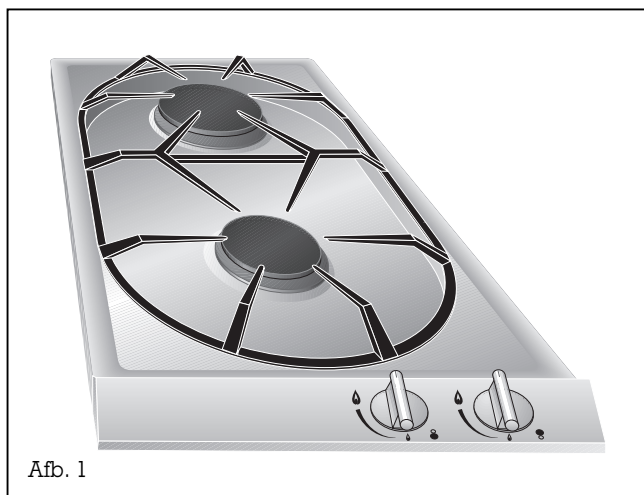
Om alle mogelijkheden van de gaskookplaat te kunnen benutten, raden wij u aan om de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding goed te lezen, **voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt**. U vindt hierin belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de installatie en het onderhoud.

Wat u moet weten, **voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt**, leest u op pagina 3.

In de hoofdstukken **“Apparaat en principe”** en **“Bediening”** staat wat u allemaal met uw kookplaat kunt doen en hoe u het apparaat bedient.

Hoe u ook na jaren nog van uw kookplaat kunt genieten, leest u in de hoofdstukken **“Reiniging”** en **“Onderhoud”**.

En nu wensen wij u veel plezier bij het koken!



Afb. 1

1. Belangrijk

1.1 Veiligheidsvoorschriften

Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het beschadigd is!

Wanneer u elektrische apparaten in de buurt van de gaskookplaat aansluit, zorg er dan voor dat de aansluitkabels niet in aanraking kunnen komen met hete onderdelen.

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

Schakel het apparaat alleen in, als u er toezicht op houdt.

Gebruik de branders alleen, wanneer er een pan of schaal op staat. Let u erop dat alle branderonderdelen correct geplaatst zijn.

Pas op! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Houd kinderen dan ook op een afstand!

Let op! Heeft u het deksel VD 201-010 (accessoire) op het apparaat gemonteerd, dan mag u het deksel pas sluiten, als het apparaat volledig is afgekoeld. Neem het apparaat niet in gebruik als het deksel gesloten is. Door de warmteontwikkeling kunnen het apparaat en het deksel beschadigd raken. Gebruik het deksel niet als werkblad of warmhoudplaat.

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd. Er bestaat dan **gevaar voor kortsluiting!**

Voor alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Trek hiertoe de stekker uit het stop-contact of schakel de desbetreffende zekering van de huisinstallatie uit. Sluit de gastoevoer af.

Reparaties mogen uitsluitend door erkende vakmensen worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

Wees voorzichtig met olie en vet. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten (bijvoorbeeld bij frituren). Houd daarom altijd toezicht als u gerechten in vet of olie bereidt.

Technische wijzigingen voorbehouden!

1.2 Voor het eerste gebruik

Neem de volgende aanwijzingen door, voordat u het apparaat voor het eerst inschakelt:

Het apparaat moet door een vakman worden geïnstalleerd en aangesloten.

Lees deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding goed door.

Let op!

Het typeplaatje van dit apparaat is op een apart blad bijgevoegd. Bewaar het typeplaatje bij deze gebruiksaanwijzing.

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg dat de verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt.

Laat kinderen niet bij de verpakkingsmaterialen.

Reinig het apparaat en de accessoires grondig, voordat u ze voor het eerst gebruikt. Er ontstaan dan minder geurtjes en het apparaat is helemaal schoon (zie ook het hoofdstuk "Reiniging").

1.3 Gebruik

Het apparaat is voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor toepassingen worden gebruikt die niet in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het apparaat is niet geschikt om er een ruimte mee te verwarmen.

Bij gebruik van een gaskookplaat ontstaan **warmte en vocht**. Zorg daarom voor een goede ventilatie. Houd de **ventilatiemogelijkheden** open. Bij langdurig gebruik van het gastoestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld via een deur, raam of afzuigkap.

Voor een goede verbranding moet de ruimte waar het apparaat staat opgesteld een inhoud hebben van minimaal 10 m³, alsmede een buitendeur of een raam dat geopend kan worden.

Schakel een brander **alleen in, als er een pan op staat! Verhit nooit lege pannen, anders kan er oververhitting optreden.** Gebruik pannen met een dikke bodem. Hierbij is de warmteverdeling beter (vooral bij kleine vlam). Hoe beter de grootte van de pan aansluit op de grootte van de brander, des te beter wordt de energie benut. Hierdoor bespaart u kosten. Pannen met een bolle bodem (zoals woks) mogen niet worden gebruikt.

Het is niet toegestaan om grote pannen, grillstenen en dergelijke met meerdere branders te verhitten, omdat de gaskookplaat dan ontoelaatbaar heet wordt.

Als u pannen even van het vuur haalt, zet de brander dan op de kleine vlam. Zo kunt u zich niet aan de vlammen branden. Bovendien bespaart u gas en ontziet u het milieu.

Zorg dat er altijd pannen of schalen op de branders staan, als zich boven de kookplaat een afzuigkap

bevindt. Anders kunnen door de aanzienlijke warmteontwikkeling bepaalde onderdelen van de afzuigkap beschadigd raken. Vetdeeltjes in het filter van de kap kunnen zelfs vlam vatten!

Wanneer u een afzuigkap gebruikt die de keukenlucht naar buiten afvoert, dient u voor voldoende luchttoevoer te zorgen!

Houd de knop na het ontsteken nog **5 tot 8 seconden** ingedrukt. De temperatuursensor - die de gastoevoer mogelijk maakt - moet eerst warm worden.

Bij **stroomuitval** kunt u de gasbranders ook met lucifers of een ander hulpmiddel ontsteken. De thermische beveiliging die voorkomt dat er gas uitstroomt als de brander niet ontstoken is, functioneert zonder beperkingen.

Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan **90 mm** of groter dan **220 mm**. Als u grote pannen gebruikt, dient u erop te letten dat tussen de pan en brandbare delen van de ombouw een afstand wordt aangehouden van minimaal **50 mm**. Tussen de schakelknop en de pan moet een afstand van minimaal **15 mm** worden aangehouden.

Neem **bij functiestoringen** contact op met uw vakhandelaar of de Gaggenau-klantenservice.

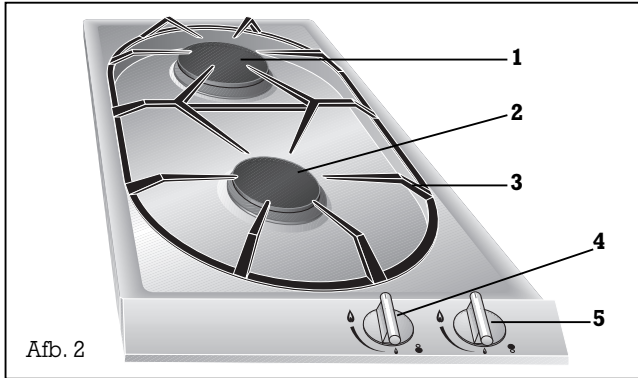
Tip! Houd er bij de aanschaf van pannen rekening mee dat fabrikanten vaak de bovendiameter van de pan vermelden. Die is meestal iets groter dan de bodemdiameter.

Let op de aanwijzingen van de pannenfabrikant! Gebruik alleen kookgerei waarvan is aangegeven dat het geschikt is voor gas.

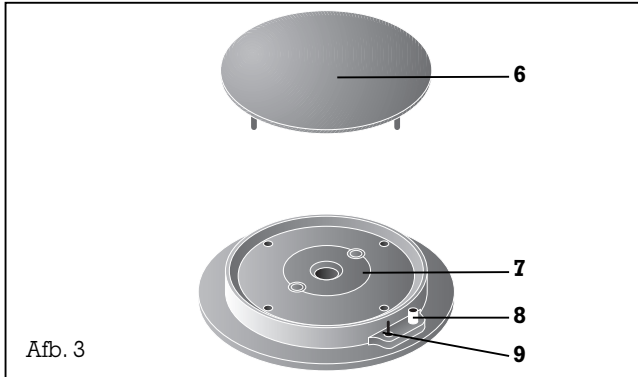
Gebruik voor het opkoken, frituren en aanbraden van grote hoeveelheden bij voorkeur de grote brander. Voor het weken, opwarmen en warmhouden kunt u het best de kleine brander gebruiken, ook bij grote hoeveelheden.

2. Apparaat en principe

2.1 Het apparaat



Afb. 2



Afb. 3

- 1 Grote brander B 2,8 kW
- 2 Normale brander A 1,9 kW
- 3 Pandrager
- 4 Schakelknop voorste brander
- 5 Schakelknop achterste brander

- 6 Branderkopdeksel
- 7 Branderkop
- 8 Bougie voor de automatische vonkontsteking
- 9 Temperatuursensor (thermische beveiliging)

2.2 Extra accessoires

De volgende accessoires kunt u bestellen:

- **VV 200-000**: verbindingsstrip
- **VD 201-010**: afdekking (Wanneer het deksel is gemonteerd, moet bij het sluiten het rooster worden verwijderd.)

2.3 Het principe

U kunt het apparaat met één hand bedienen. Als u even op de schakelknop drukt, wordt de brander ontstoken.

Houd de schakelknop daarna nog **5-8 seconden** ingedrukt. De temperatuursensor - die de gas-toevoer mogelijk maakt - moet eerst warm worden.

De gaskookplaat is voorzien van 1 **normale brander** (voor) en 1 **grote brander** (achter). Beide branders hebben een **thermische beveiliging** die voorkomt dat er gas uitstroomt als de brander niet ontstoken is.

De **totale nominale belasting** bedraagt:

4,7 kW op H_S*-basis (verbrandingswaarde)

4,2 kW op H_i-basis (calorische waarde)

De nominale belasting wordt bereikt door montage van de juiste gasregelaars. **Aanpassing aan een andere gassoort** gebeurt door de gasregelaars te vervangen (regelaars grote en kleine vlam), zie de tabel op de bladzijden 10.

De **symbolen op het bedieningspaneel** hebben de volgende betekenis:

0 UIT

🔥 grote vlam

🔥 kleine vlam

Tussen deze standen is de grootte van de vlam traploos instelbaar.

3. Bediening

Ontsteek de branders alleen als alle onderdelen gemonteerd zijn, anders kunnen er functiestoringen aan de vonkontsteking optreden.

Inschakelen:

- Plaats een pan op de desbetreffende gaspit.
- Druk de bijbehorende schakelknop helemaal in. U activeert zo de vonkontsteking. Houd de schakelknop ingedrukt.
- Draai de schakelknop naar links op het symbool ♠ "grote vlam".

Mocht de vlam niet binnen **2 tot 4 seconden** ontsteken, draai de knop dan verder naar links op het symbool ♠ „kleine vlam” en na het ontsteken weer terug op het symbool ♠ „grote vlam”. Op de kleine vlam ontsteekt de brander vaak sneller, omdat de diverse gassoorten verschillen vertonen wat de ontsteking betreft.

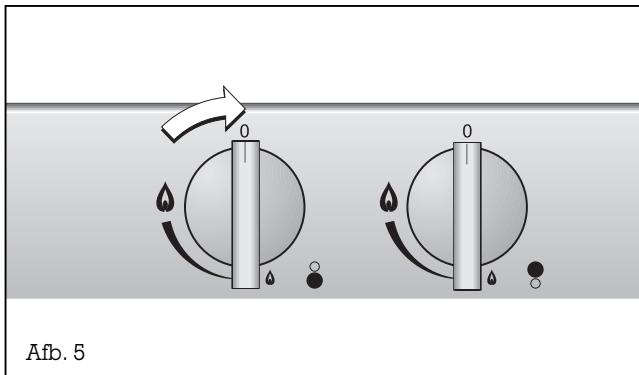
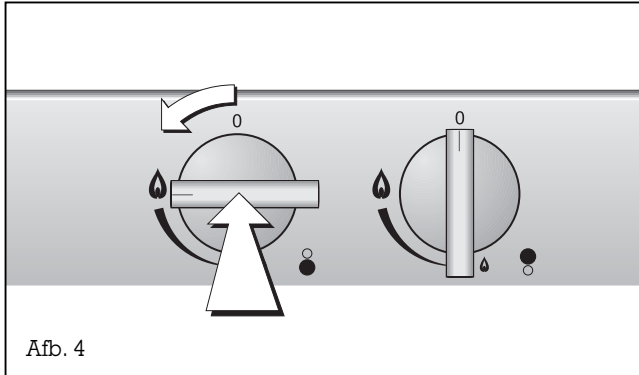
Houd de knop na het ontsteken nog **5 tot 8 seconden** ingedrukt, zodat de temperatuursensor, die de gastoevoer mogelijk maakt, warm kan worden.

Herhaal de procedure, wanneer de vlam weer uitgaat.

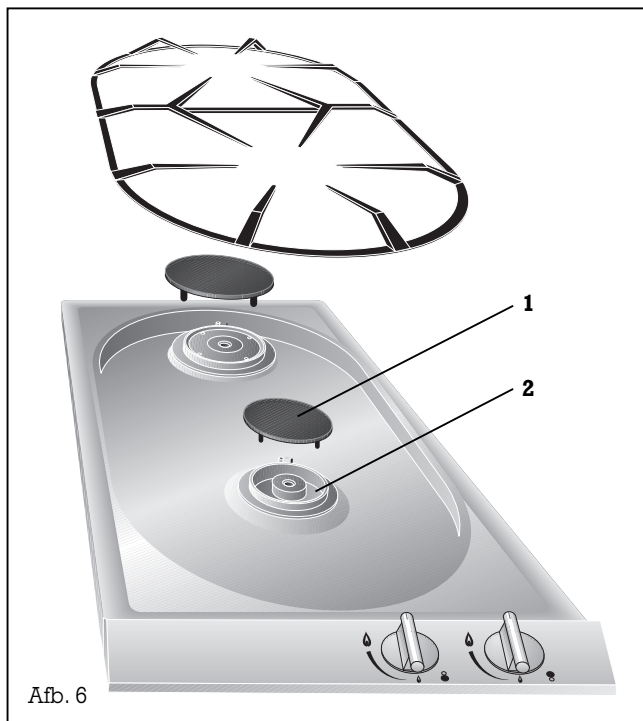
U kunt de grootte van de vlam traploos instellen door langzaam aan de knop te draaien.

Uitschakelen:

Draai de knop tot aan de aanslag naar rechts op 0.



4. Reiniging



Wis **overgekookte voedingsmiddelen** meteen weg, zodat deze niet kunnen inbranden. **Pas op!** Bij gebruik worden de branders zeer heet!

Gebruik voor het reinigen **nooit** schurende of agressieve reinigingsmiddelen.

Reinig het **bedieningspaneel** en de **knoppen** alleen met een sopje van afwasmiddel en een zachte doek.

Houd de **temperatuursensor** en de **bougie** schoon, zodat het apparaat goed kan blijven functioneren.

Houd de **luchttoevoeropeningen** aan de achterkant van het paneel vrij en schoon.

Reinig de gaskookplaat grondig voordat u deze **voor het eerst gebruikt**. Vervolgens **na ieder gebruik**:

- **Wacht totdat het apparaat is afgekoeld!**
- Verwijder de **pandrage**.
- Verwijder de **branderkopdeksels**.
- Reinig de **kookplaatbak, de branderkopdeksels en de pandrage** met een gewoon reinigingsmiddel (niet in de vaatwasser), bijvoorbeeld met een warm sopje van afwasmiddel en een afwasborstel.
- Maak de **branderkop** eventueel met een vochtige doek schoon.
- Laat **ingebrande verontreinigingen** inweken in een beetje water met afwasmiddel. Zelfs hardnekkige verontreinigingen laten dan los. Gebruik geen schurende middelen of schuursponsjes.
- Door de warmteontwikkeling kunnen op het roestvrijstalen oppervlak lichte verkleuringen ontstaan. **Probeer deze verkleuringen niet met schuurmiddelen te verwijderen**, anders beschadigt u het oppervlak. U kunt wel een verzorgend middel voor roestvrij staal gebruiken. Breng een dun, gelijkmatig laagje op de kookplaat aan (NIET op het bedieningspaneel). Zo ontstaat een gelijkmatig oppervlak en uw kookplaat blijft nog jarenlang mooi.

Pas op! Reinig de gecoate branderkopdeksels pas als deze zijn afgekoeld!

Wanneer u de branders weer in elkaar zet, legt u het **branderkopdeksel (1)** zo op de **branderkop (2)** dat de vier bevestigingspunten aan de onderkant van het deksel aansluiten op de corresponderende punten van de branderkop (zie afbeelding 6). Plaats daarna de pandrage terug op de kookplaat.

Let op!

Dit apparaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt, omdat de elektrische veiligheid anders niet kan worden gewaarborgd.

5. Onderhoud

5.1 Algemeen

Controleer bij een eventuele **storing** van de gaskookplaat of de gas- en stroomvoorziening in orde zijn. Controleer of de gaskraan open staat en of de stekker in het stopcontact zit. Is het probleem dan nog niet verholpen, neem dan contact op met uw **vakhandelaar** of de Gaggenau-**klantenservice**. Vermeld daarbij het type apparaat (zie typeplaatje). **Reparaties** mogen uitsluitend door **erkende vakmensen** worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft. Houdt u er rekening mee dat ingrepen die niet door een vakman zijn uitgevoerd tot gevolg hebben dat de garantie vervalt.

Gebruik uitsluitend originele onderdelen.

5.2 Kleine storingen zelf verhelpen

Storing	Oplossing
De brander ontsteekt ook na meerdere pogingen niet.	Controleer of... ... de brander correct gemonteerd is; ... de gaskraan opengedraaid is; ... de brander droog en schoon is; ... de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is. Neem zo nodig contact op met de Gaggenau-klantenservice.
De vlam dooft weer na het ontsteken.	Controleer of... ... de branderkopdeksels correct geplaatst zijn. ... de vlam door tocht gedoofd is.
De vonkontsteking van de brander functioneert niet meer.	Controleer of er verontreinigingen zitten tussen de vonkontsteking en het branderkopdeksel. Is dat het geval, verwijder deze dan voorzichtig.
De punten van de vlam zijn niet blauw, maar geel.	Controleer of de branders droog en schoon zijn.

6. Technische gegevens / Instellingstabel

Technische gegevens - gas		Technische gegevens - elektra	
Branders:	normale brander	Nominaal opgenomen vermogen	0,8 W
	grote vlam		
	kleine vlam	Spanning	220 - 240 V
	grote brander	Frequentie	50 - 60 Hz
	grote vlam		
	kleine vlam		

Gasaansluiting:

Schroefkoppeling R 1/2'' voor een bocht R 1/2'',
overeenkomstig DIN 1999, konisch-cilindrisch

Technische gegevens gas

Landen	NL	NL
Gasfamilie	aardgas	But/Prop
Gassoort	L (G 25)	3 + (G30 / 31)
Druk	25 mbar	28-30/37 mbar
Brander A - grote vlam	1,05	0,68
Brander A - kleine vlam	0,51	0,30
Brander B - grote vlam	1,20	0,85
Brander B - kleine vlam	0,61	0,36
Σ Vermogen	4,7 kW	4,7 kW
Σ Verbruik	0,45 m³/h	340 g/h

7. Montagehandleiding

7.1 Belangrijke aanwijzingen

Houdt u zich aan de **veiligheidsvoorschriften** en de **aanwijzingen** uit hoofdstuk 1.

De installateur is verantwoordelijk voor het goed functioneren van het apparaat op de plaats van opstelling. Hij dient de gebruiker (aan de hand van de gebruiksaanwijzing) de werkwijze van het apparaat te verklaren. Voorts dient hij de gebruiker te tonen, hoe - in geval van nood - het apparaat spanningsvrij kan worden gemaakt en hoe de gastoever kan worden afgesloten.

Let op!

Controleer voordat u het apparaat **aansluit of de specificaties** van het aansluitpunt overeenkomen met de specificaties van het apparaat voor wat betreft gassoort, gasdruk en netspanning. De gegevens van het apparaat staan op de sticker bij het gasaansluitpunt dan wel het **typeplaatje**.

De gaskookplaat voldoet aan de eisen van de categorieën die op het typeplaatje vermeld staan. Het typeplaatje bevindt zich op het apparaat en staat bovendien op het bijgevoegde losse blad. Door de gasregelaars te vervangen, kan het apparaat voor alle vermelde gassoorten worden gebruikt. Mochten de gegevens niet overeenkomen, dan moet het apparaat aan de desbetreffende gassoort en gasdruk worden aangepast. De gaskookplaat heeft geen eigen afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. De geldende installatievoorschriften moeten dan ook zorgvuldig in acht worden genomen.

Ventilatieaanwijzing:

Voor een goede verbranding moet de ruimte waar het apparaat staat opgesteld een inhoud hebben van minimaal 10 m³, alsmede een buitendeur of een raam dat geopend kan worden.

Deze kookplaat mag zonder speciale voorzorgsmaatregelen in keukenmeubilair van hout of ander brandbaar materiaal worden ingebouwd. De achterwand mag niet van brandbaar materiaal zijn.

Tussen het apparaat en temperatuurgevoelige meubeldelen (bijvoorbeeld de zijwand van een kast) dient een afstand te worden aangehouden van minimaal **150 mm**.

De kookplaat valt onder apparaatklasse 3 en moet volgens de inbouwschets in het werkblad worden ingebouwd.

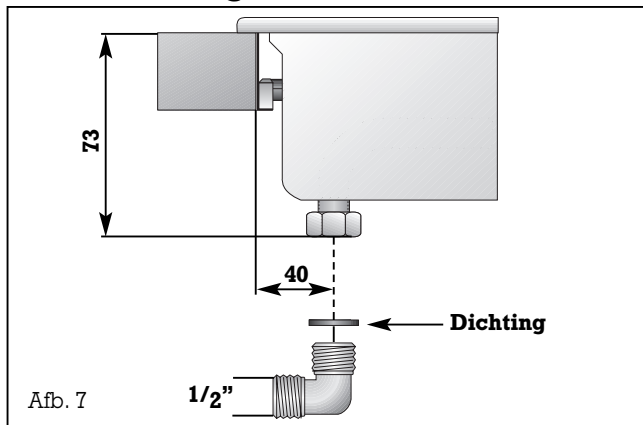
Tussen werkblad en hangkast dient u een afstand aan te houden van minimaal **600 mm**. Bij plaatsing onder een afzuigkap moet de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand worden aangehouden.

Wandafdichtstrips moeten hittebestendig zijn. Neem tussen kookplaat en wandafdichtstrip een afstand in acht van minimaal **30 mm**.

Controleer het apparaat na het uitpakken op eventuele transportschade en meld deze onmiddellijk bij het expeditiebedrijf.

Technische wijzigingen voorbehouden!

7.2 Gasaansluiting/elektrische aansluiting



Gasaansluiting

Het gasaansluitpunt moet zich op een plaats bevinden waar de afsluiterkraan 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 op een vaste aansluitleiding of een gekeurde veiligheidsslang, overeenkomstig DIN 3383 deel 1. Bij een veiligheidsslang die slechts gedeeltelijk van metaal is, mag de omgevingstemperatuur niet hoger zijn dan 70 °K. Is de veiligheidsslang geheel van metaal, dan mag de omgevingstemperatuur niet hoger zijn dan 115 °K.

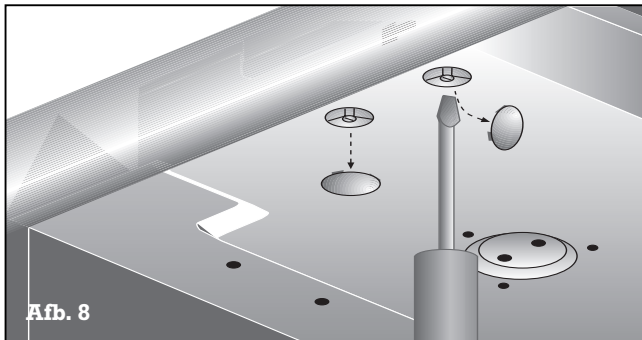
Een flexibele leiding moet zo worden gelegd dat deze niet in aanraking komt met bewegende delen van keukenelementen (zoals een lade).

Elektrische aansluiting

Maak voor de elektrische aansluiting (AC 220-240 V) gebruik van een aansluitkabel met geaarde stekker en sluit deze aan op een volgens de voorschriften geaarde contactdoos die ook na het inbouwen van de gaskookplaat toegankelijk moet zijn.

Kan de stekker na de montage niet meer uit de contactdoos worden getrokken, dan moet het apparaat met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld via een toegankelijke scheidingsinrichting met minimaal 3 mm contactafstand. Let er bij het aansluiten op dat de aansluitkabel niet in aanraking komt met hete delen van de gaskookplaat of hete delen van andere apparatuur.

7.3 Het vervangen van de gasregelaars



**Voor het instellen van de gasregelaars
zie de tabel op bladzijde 10.**

Ombouw voor een andere gassoort

Het aanpassen aan een andere gassoort dient alleen door een **erkend vakman** te geschieden. De voor de nieuwe gassoort benodigde gasregelaars kunt u als setje bestellen. Vermeld daarbij het apparaattype en de gassoort. U kunt de regelaars vervangen **zonder het apparaat te openen**.

Belasting bij alle gassoorten

De nominale belasting wordt bij alle gassoorten en gasdrukken bereikt door de voor de desbetreffende gassoort bestemde gasregelaar te gebruiken - bij grote en kleine vlam (zie de bijbehorende tabellen).

In de fabriek is de regelaar voor de kleine vlam er tot de aanslag ingeschroefd. Dit is de laagste stand.

Ga als volgt te werk:

Het vervangen van de kleine-vlam-regelaar 1

- **Maak het apparaat spanningsvrij.**
- Verwijder de afdekplaat aan de onderkant van het apparaat onder de gaskranen. De regelaar van de kleine vlam 1 bevindt zich in de gaskraan en wordt er van onderen ingeschroefd (zie afbeelding 8).
- Schroef de oude regelaar eruit en plaats de nieuwe overeenkomstig de gegevens uit de tabel „Regelaars kleine vlam”. De regelaar moet er tot aan de aanslag worden ingeschroefd. Breng het afdekplaatje weer aan.

Is bij een afwijkende gassoort of -druk een andere instelling van de regelaar van de kleine vlam 1 nodig, dan kan de toevoer worden vergroot door de regelaar naar links te draaien.



Afb. 9

Voor het instellen van de gasregelaars zie de tabel op de bladzijden 10.

Het vervangen van de hoofdregelaar 2 Ga als volgt te werk:

- De hoofdregelaar 2 is zichtbaar als u het branderkoepdeksel verwijdert. U kunt de regelaar met een speciale steeksleutel losdraaien (zie afbeelding 9).
- Schroef de oude regelaar eruit en plaats de nieuwe overeenkomstig de gegevens uit de tabel „Hoofdregelaars”. De regelaar moet er tot aan de aanslag (koppel 1,5 Nm) worden ingeschroefd (metalen dichting).
- Vergeet niet de oude sticker bij het gasaansluitpunt te vervangen door de sticker die bij het regelaarsetje is gevoegd. Zo documenteert u de aanpassing aan de andere gassoort.

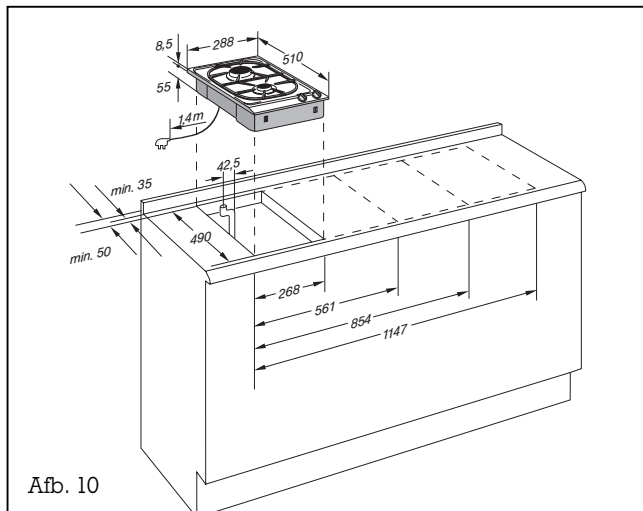
Let op!

De branders zijn goed ingesteld, wanneer de vlammen geen gele punten meer vertonen. Verder mogen de branders niet uitgaan, als snel wordt overgeschakeld van grote naar kleine vlam.

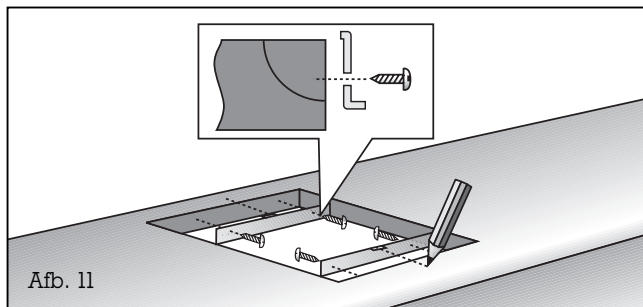
Luchttoevoerregeling

De luchttoevoerregeling voor de verschillende gassoorten wordt bepaald door de verschillende vormen en afmetingen van de regelaars en hoeft dus niet te worden ingesteld.

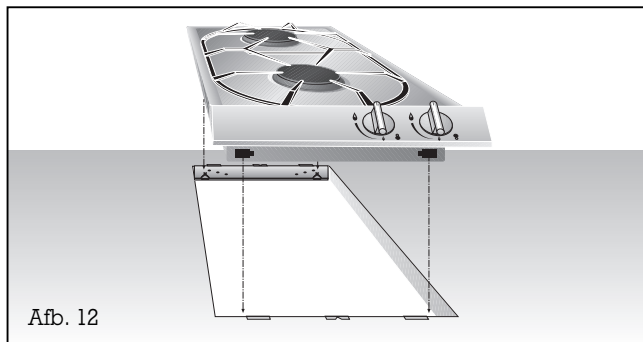
7.4 Het inbouwen van het apparaat



Afb. 10



Afb. 11



Afb. 12

- **Maak de uitsparing in het werkblad** voor één of meer Vario-apparaten. Houdt u zich aan de inbouwschets en de maattabel. In de maattabel is ook de ruimte aangegeven die nodig is voor de verbindingstrip tussen de apparaten.

Let op! De hoek tussen het snijvlak en het werkblad dient 90° te zijn (afbeelding 10).

- **Markeer precies het midden van de uitsparing.** Monteer de bevestigingsrails aan de voor- en achterkant van de uitsparing. Zorg ervoor dat de neusjes van de bevestigingsrails op het werkblad rusten en dat de middenmarkering van de bevestigingsrails exact aansluit op de middenmarkering van het werkblad (zie afbeelding 10).

Bevestig het deksel **voordat u het apparaat inbouwt**. Zie de montagehandleiding VD 201-010.

- **Plaats het apparaat in het werkblad.** Let u erop dat de bevestigingspunten van het apparaat precies op de klemveren liggen. Druk het apparaat nu stevig in het werkblad. De bevestigingspunten van het apparaat moeten in de klemveren vastklikken (zie afbeelding 11).

Let op! Laat bij werkbladen van graniet of marmer de gaatjes door een vakman boren of zet de bevestigingsrails met lijm vast. Gebruik daarvoor een temperatuurbestendige 2-componentenlijm voor metaal op steen.

Let op!

U kunt meerdere apparaten ook apart in het werkblad inbouwen. Houd daarbij tussen de apparaten een afstand aan van minimaal 40 mm.

GAGGENAU

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

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