

GASKOCHFELD

VG232220DE VG232120F VG232220





Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Entsorgen	5
5	Vor dem ersten Gebrauch	5
6	Kennenlernen	6
7	Zubehör	7

8	Kochgeschirr	7
9	Grundlegende Bedienung	8
10	Zubereitungshinweise	9
11	Reinigen und Pflegen	10
12	Störungen beheben	11
13	Kundendienst	13
14	MONTAGEANLEITUNG	13
14.5	Allgemeine Hinweise	14

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

WARNUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

VORSICHT – Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät dient nur zum Kochen.

- Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, zum Beispiel für die Raumbeheizung.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und im häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- im Freien

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

1.4 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.5 Sicherer Gebrauch

⚠ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

VERHALTEN BEI GASGERUCH ODER STÖRUNGEN AN DER GASINSTALLATION

- ▶ Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- ▶ Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- ▶ Lichtschalter und Geräteschalter nicht mehr betätigen.
- ▶ Keine Stecker aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- ▶ Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- ▶ Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Geringe Gasmengen können sich über einen längeren Zeitraum sammeln und entzünden.

- ▶ Wenn das Gerät längere Zeit nicht in Gebrauch ist, Sicherheitsventil der Gaszufuhr schließen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, sodass unkontrolliert Gas austritt.

- ▶ Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠ **WARNUNG – Vergiftungsgefahr!**

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird.

- ▶ Bei längerem intensivem Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z. B. die Erhöhung der mechanischen Lüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungs-

produkte sicher der Außenluft (nach außen) zuzuführen und gleichzeitig einen Raumlufwechsel mit zusätzlicher Belüftung zu ermöglichen.

- ▶ Für eine zusätzliche Belüftung wenden Sie sich vor der Installation an einen Fachmann.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- ▶ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Gasbrenner ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden.

- ▶ Gasbrenner nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Das Gerät wird sehr heiß, Textilien und andere Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Textilien, z. B. Kleidungsstücke oder Vorhänge, von den Flammen fernhalten.
- ▶ Nie über die Flammen greifen.
- ▶ Keine brennbaren Gegenstände, z. B. Geschirrtücher oder Zeitschriften, auf, neben oder hinter das Gerät legen.

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Eine geschlossene Geräteabdeckung verursacht einen Hitzestau.
- ▶ Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten.
- ▶ Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.
- ▶ Die Geräteabdeckung erst schließen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gasbrennern extrem heiß.

- ▶ Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker

der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und die Gaszufuhr schließen.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 13*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Störungen oder Beschädigungen am Gerät und unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nie ein defektes Gerät einschalten.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, die Gaszufuhr schließen und den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen und beschädigte Gasleitungen austauschen.

Unpassende Kochgeschirrgrößen, beschädigtes oder falsch positioniertes Kochgeschirr kann schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten. Beim Einschalten der Brenner entstehen Funken an den Zündkerzen.
- ▶ Nie die Zündkerzen berühren, während der Brenner zündet.

Bei geschlossener Geräteabdeckung entsteht ein Hitzestau.

- ▶ Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung betreiben oder einschalten.
- ▶ Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.
- ▶ Vor dem Öffnen der Geräteabdeckung verschüttete Flüssigkeiten entfernen.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nie die Edelstahlmulde abdecken, z. B. mit Aluminiumfolie oder Herdschutzfolie.
 - ▶ Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden.
- Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.
- ▶ Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Gerätetabdeckung entfernen.

Durch Hitze können Schäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln entstehen.

Wenn das Gerät längere Zeit betrieben wird, entstehen Hitze und Feuchtigkeit.

- ▶ Ein Fenster öffnen oder einen ins Freie führenden Dunstabzug einschalten.

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.

Falsche Position eines Bedienknebels führt zu Funktionsstörungen.

- ▶ Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Bedienknebel immer auf die Nullstellung drehen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Den Brenner passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- ✓ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✓ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- ✓ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- ✓ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- ✓ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- ✓ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- ✓ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

4 Entsorgen

4.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
 3. Den Gasabsperrhahn schließen.
 4. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

5.1 Brennerteile und Topfträger korrekt auflegen

- Alle Brennerteile und die Topfträger korrekt auflegen.
→ "Brennerteile auflegen", Seite 8

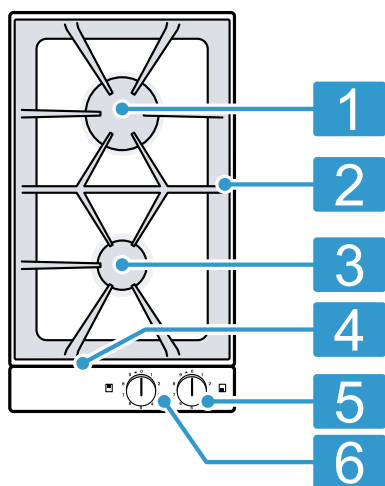
5.2 Lüftungsöffnungen nicht abdecken

- Die Lüftungsöffnungen an der Vorderseite des Gaskochfelds nicht abdecken.
→ "Kennenlernen", Seite 6

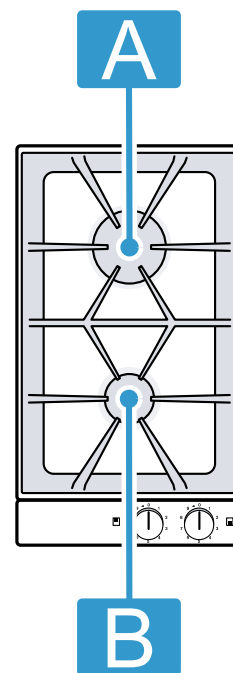
6 Kennenlernen

6.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



6.2 VG 232 120F/220/220 DE



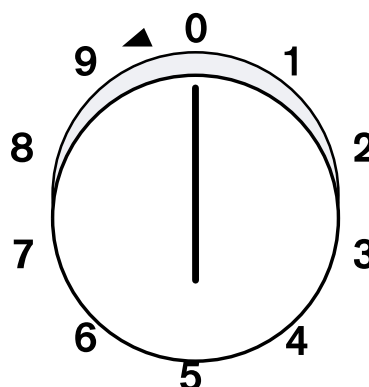
- | | |
|---|---|
| 1 | Starkbrenner |
| 2 | Topfträger |
| 3 | Normalbrenner |
| 4 | Lüftungsöffnungen unter den Topfträgern |
| 5 | Bedienknopf, Kochstelle vorn |
| 6 | Bedienknopf, Kochstelle hinten |

- | | |
|---|----------------------|
| A | Starkbrenner 3,0 kW |
| B | Normalbrenner 1,9 kW |

6.3 Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Die Markierungen am Bedienknopf zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kochstufe 1 bis 9 und die Drehrichtung zum Einschalten an.



Bedienknopf

	Kochstelle hinten
	Kochstelle vorne
	Drehrichtung zum Einschalten

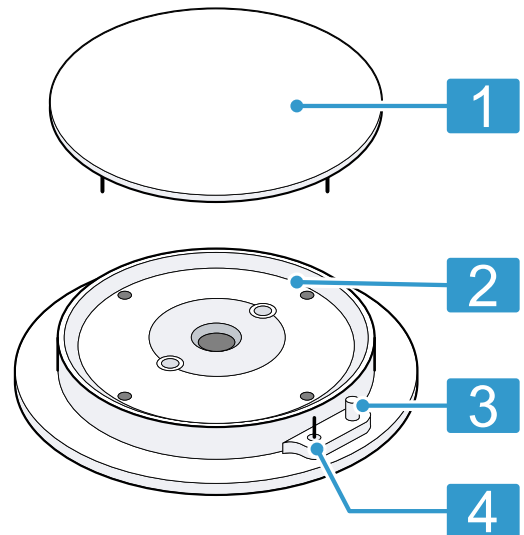
6.4 Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Name
Aus	Gerät AUS
Leuchten: orange	Gerät EIN
Langsames Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
Schnelles Blinken: orange	Gerätefehler. Den Kundendienst rufen.

6.5 Einzelteile des Normalbrenners und Starkbrenners

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Brenners.



1	Brennerdeckel
2	Brennerkopf
3	Zündkerze
4	Thermoelement für die Flammenüberwachung

6.6 Restwärmeanzeige

Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist, um es gefahrlos zu berühren.

7 Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist. Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
→ Seite 13

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

www.gaggenau.com

Zubehör	Verwendung
Geräteabdeckung VD200020	Empfohlenes Zubehör für die Abdeckung des Geräts.

8 Kochgeschirr

Diese Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

8.1 Geeignetes Kochgeschirr

Brenner	Maximaler Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Normalbrenner	200 mm	90 mm
Starkbrenner	220 mm	90 mm

8.2 Verwenden von Kochgeschirr

Die Auswahl und die Positionierung des Kochgeschirrs beeinflussen die Sicherheit und Energieeffizienz Ihres Geräts.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Brennbare Umbauten können sich entzünden.

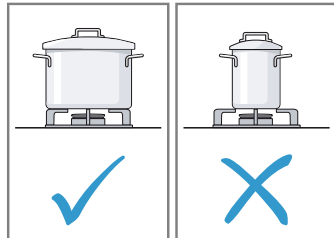
- Zwischen dem Kochgefäß und den brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

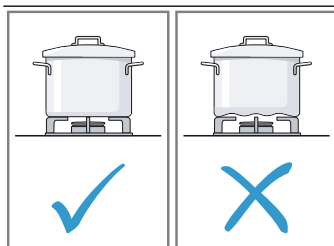
Eine falsch positionierte Wokpfanne kann Verletzungen verursachen.

Die Wokpfanne steht nicht stabil und kann kippen.

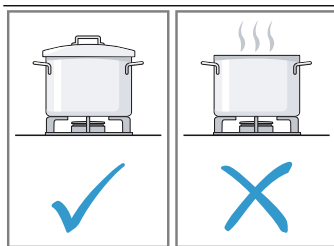
- Den Wokring und die Wokpfanne nur auf dem Wokbrenner verwenden. Den Wokring und die Wokpfanne nie auf dem Normalbrenner oder Starkbrenner auflegen.



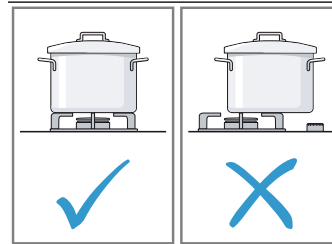
- Sicherstellen, dass die Kochgeschirrgröße für den Brenner geeignet ist.
- Auf den großen Brennern nie kleines Kochgeschirr verwenden.
- Sicherstellen, dass die Flamme die Seiten des Kochgeschirrs nicht berührt.



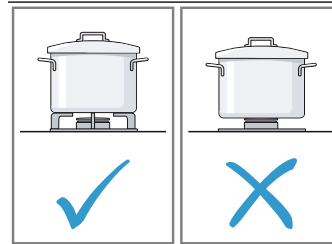
- Kein verformtes Kochgeschirr verwenden.
- Verformtes Kochgeschirr steht nicht stabil auf dem Kochfeld und kann umkippen.
- Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden verwenden.



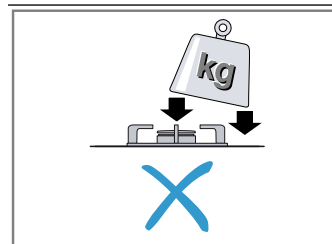
- Nicht ohne Deckel kochen.
- Sicherstellen, dass der Deckel nicht verschoben ist.
- Beim Kochen ohne Deckel entweicht ein großer Teil der Energie.



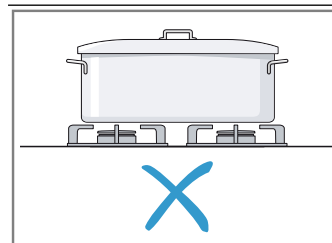
- Das Kochgeschirr mittig über dem Brenner positionieren, sonst kann das Gefäß umkippen.
- Großes Kochgeschirr nicht auf die Brenner in der Nähe der Bedienelemente positionieren.
- Zwischen dem Bedienelement und dem Kochgeschirr einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Die Bedienelemente können durch Überhitzung beschädigt werden.



- Das Kochgeschirr auf die Topfträger stellen.
- Das Kochgeschirr niemals direkt auf die Brenner stellen.
- Vor der Benutzung sicherstellen, dass die Topfträger und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



- Vorsichtig mit dem Kochgeschirr hantieren, das auf dem Kochfeld steht.
- Nicht auf das Kochfeld schlagen.
- Keine schweren Gewichte auf das Kochfeld stellen.



- Nie ein Kochgeschirr mit mehreren Brennern beheizen. Der entstehende Hitzestau führt zu Schäden am Gerät.
- Keine Grillsteine oder Paellapfannen beheizen.
- Nur Kochgeschirr bis zum maximal zulässigen Durchmesser verwenden.
→ "Geeignetes Kochgeschirr", Seite 7

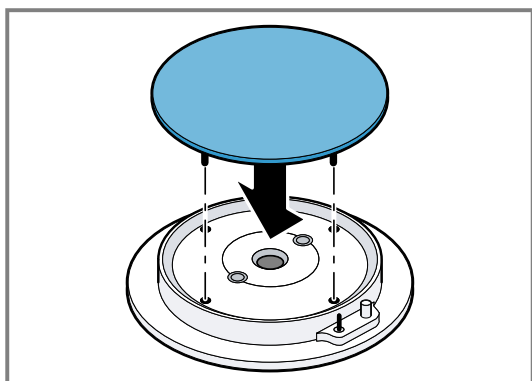
9 Grundlegende Bedienung

9.1 Brennerteile auflegen

Hier erfahren Sie wie Sie die Brennerteile korrekt auflegen.

1. Sicherstellen, dass die Brennerteile sauber und trocken sind.

- Die Einzelteile der Brenner passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.
- Den Brennerdeckel so auflegen, dass die Rastnasen in den entsprechenden Aussparungen am Brennerkopf einrasten.



9.2 Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- Nur Kochgeschirr mit geeignetem Durchmesser verwenden.
→ *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 7*
- Sicherstellen, dass das Kochgeschirr nicht über den Kochfeldrand hinausragt.

9.3 Gerät einschalten

Ihr Gaskochfeld ist mit einem Stufenventil mit 9 Kochstufen und Zündkerzen zur elektrischen Zündung ausgerüstet.

ACHTUNG

Eine falsche Drehrichtung des Bedienknebel kann das Stufenventil des Geräts beschädigen.

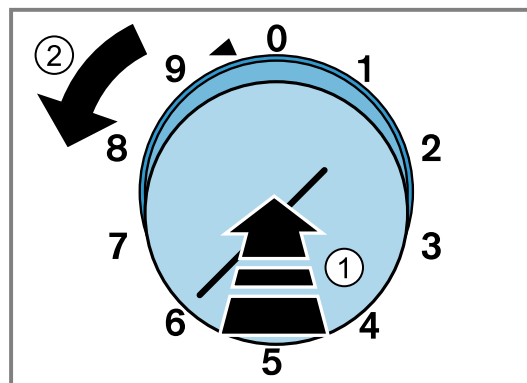
- Den Bedienknebel nie von der Position 0 direkt auf die Position 1 oder von der Position 1 direkt auf die Position 0 drehen.

Voraussetzung: Alle Brennerteile des Normalbrenners und des Starkbrenners und alle Topfträger sind korrekt aufgelegt.

→ *"Brennerteile auflegen", Seite 8*

- Ein geeignetes Kochgeschirr auf den Topfträger stellen.
→ *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 7*
- Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners bis zum Anschlag eindrücken ① und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen ②. Der Brenner zündet automatisch.
 - Um die höchste Kochstufe einzustellen, den Bedienknebel eindrücken und eine Rastung nach links drehen.

- Um die Kochstufen schrittweise zu verringern, den Bedienknebel eine Rastung nach der anderen nach links drehen.
- Den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt halten, bis sich der Thermofühler erwärmt, welcher den Gasweg öffnet.
- Falls der Brenner nicht innerhalb von 2 bis 4 Sekunden zündet, den Bedienknebel weiter nach links auf Kochstufe 1 drehen und nach dem Zünden wieder auf die gewünschte Kochstufe.



Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.

9.4 Gerät von Hand zünden

Hinweis: Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

- Ein geeignetes Kochgefäß auf den Topfträger stellen.
- Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners eindrücken und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen. Den Bedienknebel gedrückt halten.
- Den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden. Den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt halten.

✓ Am Leuchtring bleibt die Anzeige aus.

9.5 Gerät ausschalten

- Den Bedienknebel nach rechts auf 0 drehen.
- Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist, um es gefahrlos zu berühren.

9.6 Geräteabdeckung schließen

Voraussetzung: Die Geräteabdeckung ist montiert.

- Das Gerät abkühlen lassen.
- Die Geräteabdeckung schließen.

10 Zubereitungshinweise

Die Werte der Einstellempfehlungen dienen als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfs mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Fett kann sich entzünden oder das Bratgut kann verbrennen.

Bereiten Sie Speisen auf der hinteren Kochzone zu, wenn diese länger kochen müssen.

Zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen verwenden Sie bevorzugt den Starkbrenner.

10.1 Einstellempfehlungen

Ihr Gerät ist mit einem Stufenventil ausgestattet. Sie können die gewünschte Leistung von 1 bis 9 einstellen.

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
9	Erhitzen: Wasser, klare Suppen Blanchieren: Gemüse Frittieren: Pommes frites, Gebäck
7 - 9	Anbraten: Fleisch Braten bei hohen Temperaturen: Fleisch, Kartoffeln
6 - 8	Fortkochen mit geöffnetem Deckel: Flüssigkeiten, Teigwaren

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
5 - 7	Backen: Mehlspeisen Braten bei mittleren Temperaturen: Geflügel, Fisch
4 - 5	Braten bei niedrigen Temperaturen: Bratwurst, Zwiebeln, Eierspeisen Auftauen: Tiefkühlkost
4	Garziehen mit geöffnetem Deckel: Knödel, Brühwürste Erwärmen: Gemüse, Suppen, Eintöpfe
3 - 4	Schmoren: Rouladen, Braten Dünsten: Gemüse
2 - 4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel: Suppen, Gemüse
1	Quellen: Reis, Milchreis, Getreide

11 Reinigen und Pflegen

11.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

11.2 Verfärbung der Brenner

Nach langem Gebrauch verfärben sich die Brennerteile aus Messing durch natürliche Oxidation dunkel. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

11.3 Topfträger von Hand reinigen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.

2. Den Topfträger im Spülbecken einweichen.

3. Den Topfträger mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen.

Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen.

4. Den Topfträger mit klarem Wasser abspülen.

5. Den Topfträger mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

11.4 Topfträger im Geschirrspüler reinigen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.

2. Im Geschirrspüler bei maximal 60 °C reinigen.

Hinweis: Im Geschirrspüler können sich bei der Reinigung die Topfträger verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

11.5 Brenner reinigen

Um eine gute Leistung und einen sicheren Gebrauch während ihrer gesamten Lebensdauer zu gewährleisten, halten Sie die Brenner sauber. Stellen Sie sicher, dass die Öffnungen und Schlitze in den Bestandteilen der Brenner schmutzfrei sind.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Hinweis: Nach langem Gebrauch verfärben sich die Brennerteile aus Messing durch natürliche Oxidation dunkel. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.

2. Die Brennerteile vorsichtig abnehmen.

3. Die Brennerteile mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen.

4. Die Brennerteile mit klarem Wasser abspülen.
5. Die Brennerteile vor dem Auflegen vollständig trocknen lassen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.

11.6 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ "Reinigungsmittel", Seite 10
2. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge in Schliffrichtung reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Tipp: Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

11.7 Bedienelemente reinigen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Die Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.
 - ▶ Keine nassen Schwammtücher verwenden.
1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ "Reinigungsmittel", Seite 10
 2. Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

11.8 Reinigungsgel für eingebrannte Verschmutzungen verwenden

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie in unserem Online-Shop, bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Reinigungsgel bestellen.

1. Die Hinweise auf dem Reiniger beachten.
2. Die Topfträger und die Brennerteile abnehmen.
3. **ACHTUNG** – Das Reinigungsgel führt auf Brennerteilen, den Bedienelementen und Aluminiumflächen zu Schäden.
 - ▶ Das Reinigungsgel nur auf den Topfträgern und Edelstahlflächen anwenden.

Das Reinigungsgel auf die eingebrannten Verschmutzungen auftragen.

4. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen.

11.9 Verbindungsleiste reinigen

Hinweise

- Keine Glaschaber verwenden.
- Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.
- ▶ Die Verbindungsleiste mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

11.10 Lüftungsöffnungen sauber halten

1. Die Lüftungsöffnungen sauber halten.
2. Die Lüftungsöffnungen nicht abdecken.

12 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 13

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

12.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
In der Küche riecht es nach Gas.	Anschluss der Gasflasche ist undicht. 1. Lüften Sie den Raum. 2. Prüfen Sie den Anschluss der Gasflasche.
	Gasleitung zum Gerät ist undicht. 1. Lüften Sie den Raum.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
In der Küche riecht es nach Gas.	2. Rufen Sie den Gasversorger.
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Brennerflammen sind groß oder instabil.	Das Gas erreicht das Gerät mit zu hohem Druck. 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Installateur und lassen Sie von diesem den Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks prüfen. Tipp: Um Schäden durch zu hohen Druck zu vermeiden, können Sie eine Überdrucksicherung installieren, die die Gaszufuhr begrenzt oder trennt, wenn der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ausfällt.
Brenner zündet nicht.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Den Brenner mit einem Streichholz oder einem Feuerzeug zünden. → "Gerät von Hand zünden", Seite 9
	Brennerteile sind falsch positioniert. 1. Legen Sie die Brennerteile passgenau und gerade auf. 2. Stellen Sie sicher, dass die Rastnasen in den Aussparungen einrasten.
	Brennerteile sind nass. ▶ Trocknen Sie die Brennerteile sorgfältig.
	Zwischen der Zündkerze und dem Brenner befinden sich Speisereste oder Verschmutzungen. ▶ Reinigen Sie den Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner.
	Sicherheitsventil der Gasleitung ist geschlossen. ▶ Öffnen Sie das Sicherheitsventil der Gasleitung.
	Gasflasche ist leer. ▶ Tauschen Sie die Gasflasche aus.
Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Bedienknebel nicht ausreichend lange gedrückt. 1. Halten Sie den Bedienknebel nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt. 2. Drücken Sie den Bedienknebel fest ein.
	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Brennerflamme ist ungleichmäßig.	Brennerteile sind falsch positioniert. 1. Legen Sie die Brennerteile passgenau und gerade auf. 2. Stellen Sie sicher, dass die Rastnasen in den Aussparungen einrasten.
	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Brennerflamme geht im Betrieb aus.	Gasflasche ist leer. ▶ Tauschen Sie die Gasflasche aus.
Restwärmeanzeige blinkt, obwohl das Gerät abgekühlt ist.	Aus Sicherheitsgründen blinkt die Restwärmeanzeige ca. 30 Minuten auch nach kurzem Betrieb des Brenners. ▶ Berühren Sie nicht den Brenner, solange die Restwärmeanzeige blinkt.
	Längerer Stromausfall im Haushalt. Nach dem Stromausfall blinkt die Restwärmeanzeige weiter. ▶ Berühren Sie nicht den Brenner, solange die Restwärmeanzeige blinkt.
Brennerteile verfärben sich dunkel.	Natürliche Oxidation von Messing ▶ Das ist normal. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.
Topfträger verfärbt sich.	Im Geschirrspüler kann sich bei der Reinigung der Topfträger verfärben. ▶ Das ist normal. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

13 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums. Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Service-seite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden. Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

14 Montageanleitung

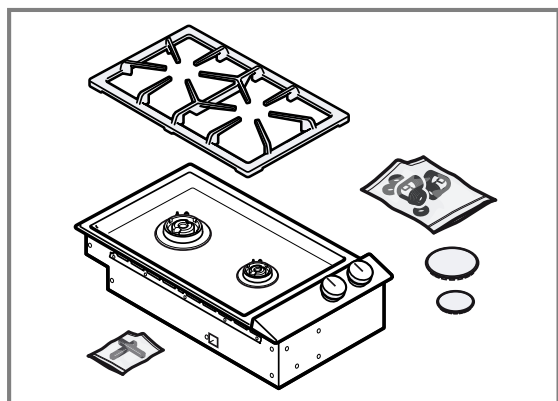
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

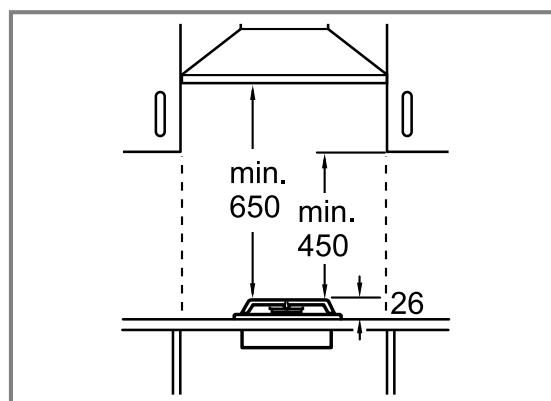
14.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



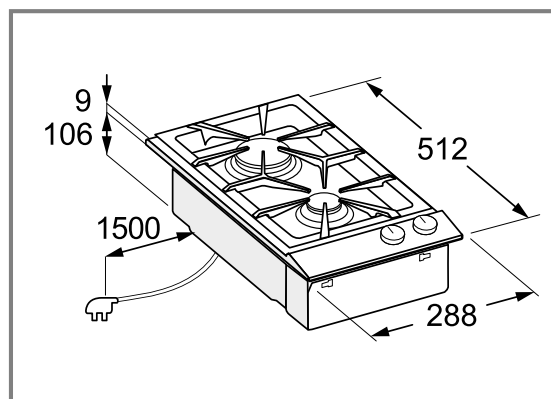
14.2 Sicherheitsabstände

Beachten Sie die Sicherheitsabstände des Geräts.



14.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



14.4 Installationszubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Installationszubehör.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie das Zubehör falsch verwenden.

Zubehör	Bestellnummer
Geräteabdeckung, schwarz	VD200020
Verbindungsleiste, Edelstahl	VV200010
Verbindungsleiste, schwarz	VV200020



14.5 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Nie dieses Gerät in Booten oder Fahrzeugen verwenden.
- Die Empfehlungen des Arbeitsplattenherstellers beachten.

14.6 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.



WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.



WARNUNG – Explosionsgefahr!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

- ▶ Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.
- ▶ Vor jeglichen Arbeiten am Gerät, die Stromzufuhr und die Gaszufuhr abstellen.
- ▶ Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften der örtlichen Stromversorger und Gasversorger beachten.
- ▶ Deutschland: DVGW-TRGI/TRGF. Österreich: ÖVGW-TR.
- ▶ Schweizerische Vorschriften: Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten: SVGW-Richtlinie G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden, SVGW-Leitsätze L1: Leitsätze für die Flüssiggasinstallation in Haushalt, Gewerbe und Industrie, Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften)

- ▶ Nach Arbeiten am Gasanschluss diesen immer auf Dichtheit prüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den Gasaustritt an einem Gasanschluss, an dem zuvor hantiert wurde.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

- ▶ Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einer autorisierten Fachkraft und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion oder zu Vergiftungen führen.

- ▶ Für einen ausreichenden Luftaustausch des Aufstellungsraums sorgen.
- ▶ Sicherstellen, dass eine Tür ins Freie führt oder ein zu öffnendes Fenster vorhanden ist.
- ▶ Bei bis zu 11 kW Gesamtleistung: Sicherstellen, dass das Mindestvolumen des Aufstellungsraums 20 m³ beträgt.
- ▶ Bei bis zu 18 kW Gesamtleistung: Sicherstellen, dass das Mindestvolumen des Aufstellungsraums 2 m³ je kW Gesamtleistung des Gaskochfelds beträgt und dass eine Abzugshaube ins Freie mit einem Mindestfördervolumen von 15 m³/h je kW Gesamtleistung des Gaskochfelds vorhanden ist.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion oder zu Vergiftungen führen.

- ▶ Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabführung angeschlossen.
- ▶ Dieses Gerät entsprechend den geltenden Installationsbedingungen aufstellen und anschließen.
- ▶ Sämtliche Belüftungsvorschriften beachten.
- ▶ Dieses Gerät nicht an eine Abgasabführung anschließen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

14.7 Hinweise zum Aufstellungsraum

Für einen sicheren Betrieb beachten Sie die folgenden Hinweise zum Aufstellungsraum.

- Dieses Gerät entspricht der Geräteklasse 3 zum Einbau in ein Küchenmöbel.
- Das Gerät gemäß der Einbauskizze in ein Küchenmöbel einbauen.
- Sicherstellen, dass die Wand hinter dem Gerät aus nicht brennbarem Material besteht.

14.8 Hinweise zum Gasanschluss

Um das Gerät sicher anzuschließen, beachten Sie diese Hinweise.

- Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften der örtlichen Gasversorger beachten.
- Sicherstellen, dass die Angaben zu Gasart und Gasdruck auf dem Typenschild mit den örtlichen Anschlussbedingungen übereinstimmen.
- Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass der Absperrhahn zugänglich ist.

Dem Gerät liegen zwei Anschlusswinkel bei (geräteseitig G $\frac{1}{2}$ ").

Je nach Land die passende Ausführung wählen:

- ISO 228 G 1/2 zylindrisch
- EN 10226 R 1/2 konisch

Das Gerät mit einem der beiliegenden Anschlusswinkel mit der zugehörigen Dichtung an eine feste Anschlussleitung oder einen Gas-Sicherheitsschlauch anschließen. Der Gas-Sicherheitsschlauch soll eine Länge von mindestens 1 m bis maximal 3 m haben.

Hinweise zum Gas-Sicherheitsschlauch beachten:

- Bei einem Gas-Sicherheitsschlauch aus Metall ist die zulässige Umgebungstemperatur 115°C. Besteht der Gas-Sicherheitsschlauch nicht oder nur teilweise aus Metall, darf die Umgebungstemperatur 90°C nicht überschreiten.
- Der Gas-Sicherheitsschlauch darf nicht in Kontakt zu beweglichen Teilen des Einbaumöbels gelangen, z. B. Schubladen, oder in Bereichen verlegt werden, wo er eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Der Gas-Sicherheitsschlauch darf nicht in Kontakt kommen mit einem Kochfeld, Backofen, Geschirrspüler, Kühlschrank, Waschmaschine, Heißwasserleitungen, Heizkörper oder einem anderen Gerät, das neben oder unter dem Gaskochfeld eingebaut ist.
- Der Gas-Sicherheitsschlauch darf keinem Abrieb, Vibrationen, Knicken oder bleibenden Verformungen ausgesetzt sein und sollte auf der gesamten Länge überprüft werden, mit dem Kochfeld in der installierten Position.

14.9 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anzuschließen, beachten Sie diese Hinweise.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Die Trennung des Geräts vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein.
- ▶ Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie

III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

- ▶ Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

Scharfkantige oder heiße Bauteile können das Anschlusskabel beschädigen.

- ▶ Das Anschlusskabel nicht knicken oder einklemmen.
- ▶ Das Anschlusskabel nicht entlang heißer Oberflächen verlegen.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

- Sicherstellen, dass die Angaben zu Leistung und Spannung auf dem Typenschild mit den örtlichen Anschlussbedingungen übereinstimmen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Daher das Gerät nur mit Schutzleiter-Anschluss verwenden.
- Das Gerät während der Montage nicht an Strom anschließen.
- Sicherstellen, dass der Berührungsschutz durch den Einbau gewährleistet ist.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf Geräte ohne Stecker anschließen. Für sie gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.

14.10 Hinweise zum Einbaumöbel

Beachten Sie die Ausschnittmaße und die Einbauhinweise beim Einbau in der Arbeitsplatte.

Die Einbaumöbel müssen mindestens 90 °C hitzebeständig sein.

Sicherstellen, dass nach den Ausschnittarbeiten die Stabilität des Einbaumöbels gewährleistet ist.

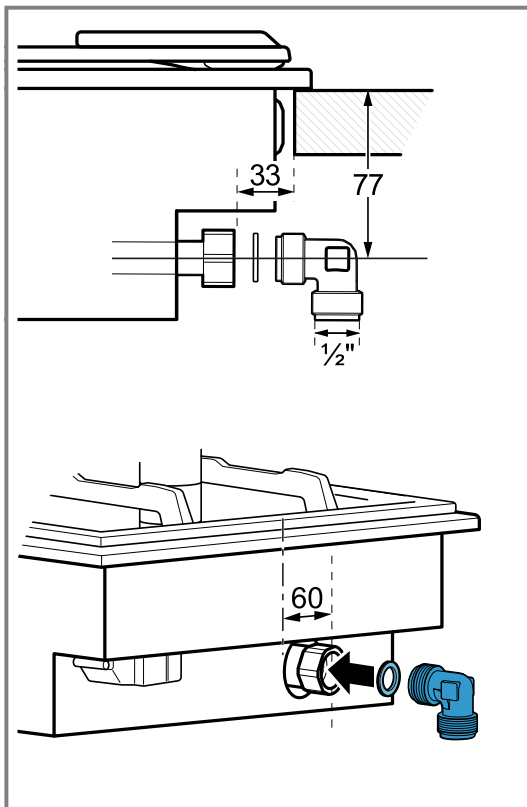
Die seitlichen Ausschnittkanten müssen mindestens 20 mm dick und plan sein, um einen guten Sitz der Haltefedern des Geräts zu gewährleisten. Bei mehrschichtigen Arbeitsplatten bei Bedarf entsprechende Leisten seitlich im Möbelausschnitt befestigen.

Durch geeignete Unterkonstruktionen die Tragfähigkeit und die Stabilität des Möbels sicherstellen. Das Gerätegewicht inklusive zusätzlicher Beladung berücksichtigen. Sicherstellen, dass das Verstärkungsmaterial hitzebeständig und feuchtigkeitsbeständig ist.

Zur Verbesserung der Flammenstabilität einen Zwischenboden im Einbauschrank unter dem Gerät einbauen.

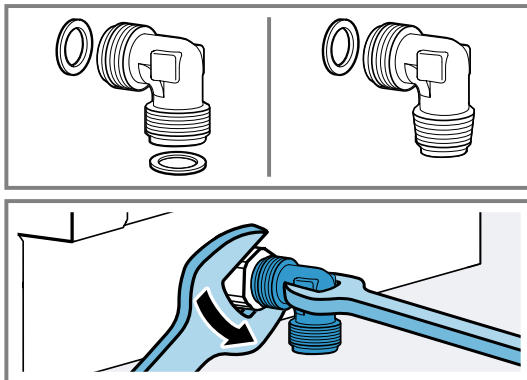
14.11 Position von Gasanschluss beachten

- Bei der Installation des Geräts die Position des Gasanschlusses beachten.



14.12 Gerät vorbereiten

- Den passenden Anschlusswinkel mit der Dichtung am Gerät festschrauben.

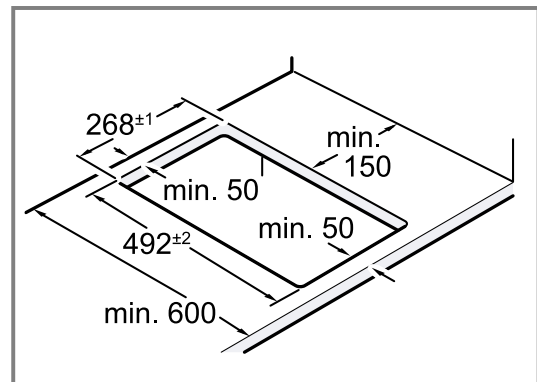


14.13 Möbel vorbereiten

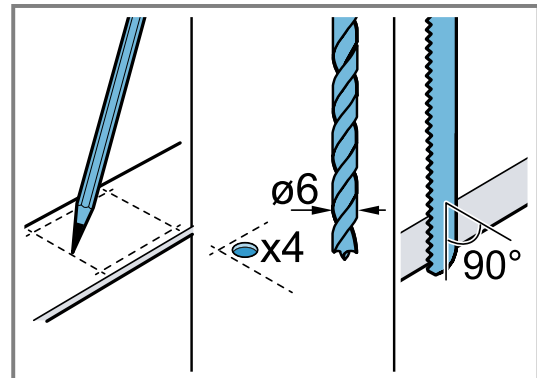
Voraussetzung: Die Einbaumöbel sind bis 90 °C temperaturbeständig.

1. Sicherstellen, dass nach den Ausschnittarbeiten die Stabilität des Einbaumöbels gewährleistet ist.
2. Den Möbelausschnitt gemäß der Einbauskizze für ein oder mehrere Geräte der Serie Vario anzeichnen.
 - Beim Einbau mehrere Geräte der Serie Vario nebeneinander den Platzbedarf für die Verbindungsleiste VV200 einplanen.

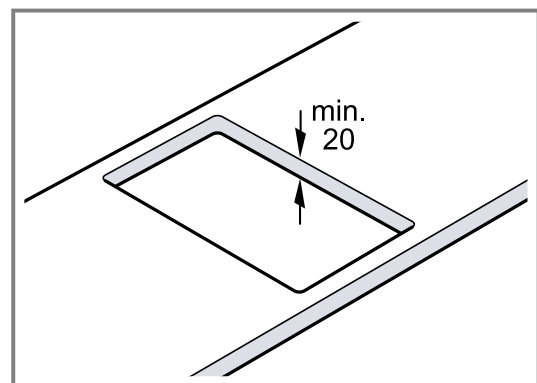
- Beim Einbau von mehreren Geräten der Serie Vario in Einzelausschnitten, den Mindestabstand von 40 mm zwischen den Geräten berücksichtigen.



3. Vier Mal Bohrungen mit einem Durchmesser von 6 mm herstellen.
 - Sicherstellen, dass der Winkel der Schnittfläche zur Arbeitsplatte 90° beträgt.

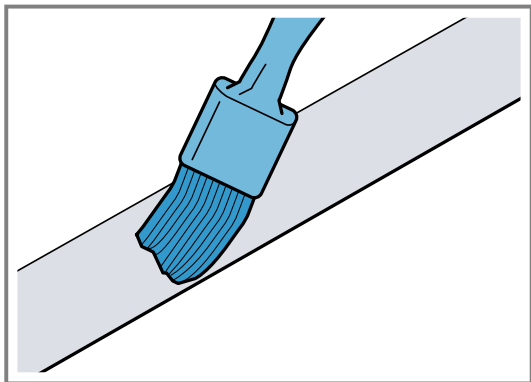


4. Um einen guten Sitz der Haltefedern des Geräts zu gewährleisten, sicherstellen, dass die seitlichen Ausschnittkanten mindestens 20 mm dick und plan sind.



5. Bei mehrschichtigen Arbeitsplatten bei Bedarf entsprechende Leisten seitlich im Möbelausschnitt befestigen.
6. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen.

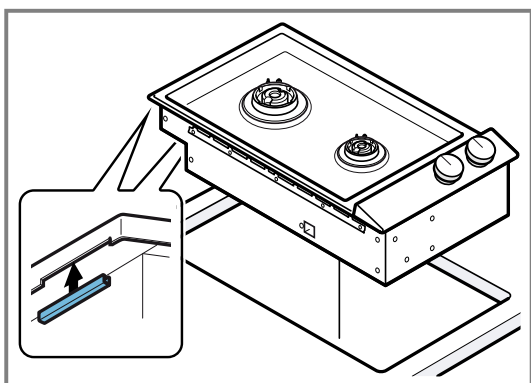
7. Die Schnittflächen hitzebeständig und wasserdicht versiegeln.



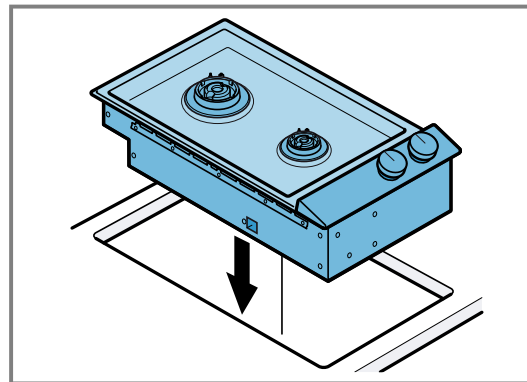
8. Mindestabstand der Geräteunterseite zu Möbelteilen von 10 mm beachten.
9. Die Tragfähigkeit und die Stabilität des Möbels durch geeignete Unterkonstruktionen sicherstellen, insbesondere bei dünnen Arbeitsplatten.
- ▶ Das Gerätegewicht inklusive zusätzlicher Beladung berücksichtigen.
 - ▶ Hitzebeständiges und feuchtigkeitsbeständiges Verstärkungsmaterial verwenden.
10. Zur Verbesserung der Flammenstabilität einen Zwischenboden im Einbauschrank unter dem Gerät einbauen.

14.14 Gerät einbauen

1. Die Geräteabdeckung VD200020 vor dem Einbau am Gerät befestigen.
Die Geräteabdeckung ist als Sonderzubehör separat erhältlich.
2. Bei einer Installation ohne die Geräteabdeckung die Öffnungen an der Geräterückseite mit den beiliegenden Abdeckkappen verschließen.



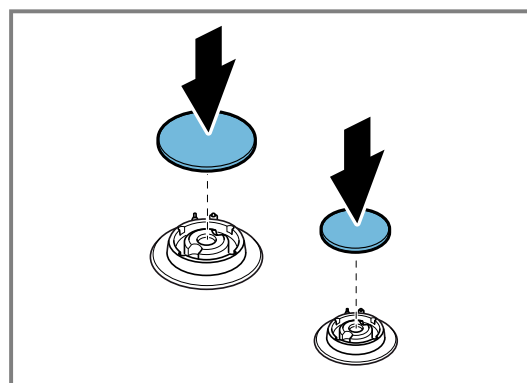
3. Das Gerät gleichmäßig in den Möbelausschnitt einsetzen.



4. Das Gerät von oben mit beiden Händen in den Möbelausschnitt drücken.
5. Sicherstellen, dass das Gerät fest im Möbelausschnitt sitzt und sich nicht verschiebt.
6. Bei Bedarf bei einer Ausschnittsbreite an der oberen Toleranzgrenze seitlich im Möbelausschnitt je eine Leiste befestigen.

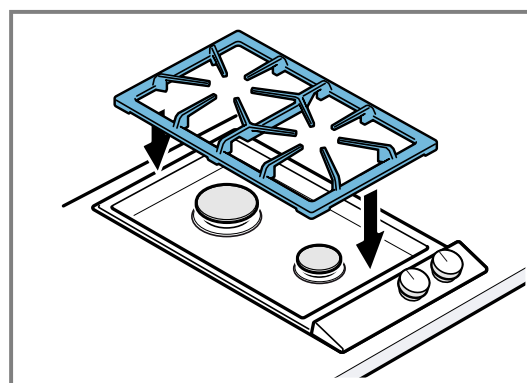
14.15 Brennerteile auflegen

- ▶ Die Brennerteile auflegen und korrekt positionieren.



14.16 Topfträger auflegen

- ▶ Die Topfträger auflegen und korrekt positionieren.



14.17 Gerät demontieren

ACHTUNG

Werkzeuge können das Gerät beschädigen.

- ▶ Das Gerät nicht von oben heraushebeln.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

2. Den Gasabsperrhahn schließen.
3. Das Gerät von unten herausdrücken.

14.18 Technische Daten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Gesamtanschlusswerte bei unterschiedlichen Gasarten und Gerätevarianten.

VG232120F

- Gesamtanschlusswert Butan/Propan: 4,9 kW (356 g/h)

VG232220, VG232220DE

- Gesamtanschlusswert Erdgas: 4,9 kW
- Gesamtanschlusswert Elektro: 10,0 W

14.19 Gasart umstellen

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

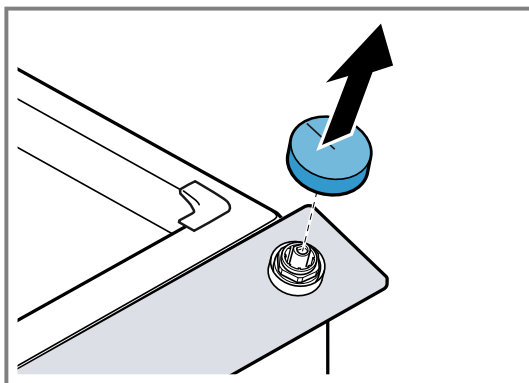
- ▶ Niemals die Gashahnachse demontieren.
- ▶ Bei einer Beschädigung oder einer außergewöhnlichen Gasumstellen den Gashahn komplett tauschen. In diesem Fall den Kundendienst rufen.

Voraussetzung: Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät auf eine andere Gasart umstellen.

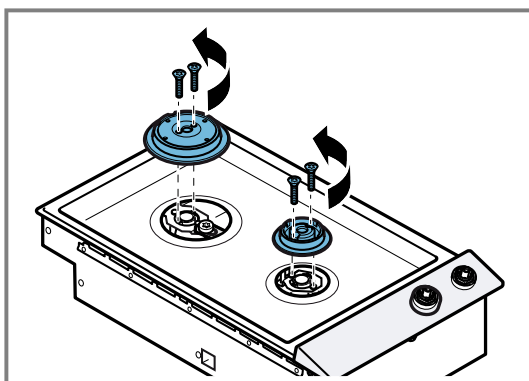
1. Die Stromzufuhr und die Gaszufuhr abstellen.
2. Mit einem Umbausatz das Gerät auf eine Gasart umstellen, die auf dem Typenschild aufgeführt ist.
3. Die Hauptdüsen austauschen.
4. Die Gashähne mit Bypass-Schrauben einstellen.
5. Die passende Kombination für die entsprechende Gasart → *Seite 20* der Übersicht entnehmen.

Gerätekomponenten demontieren

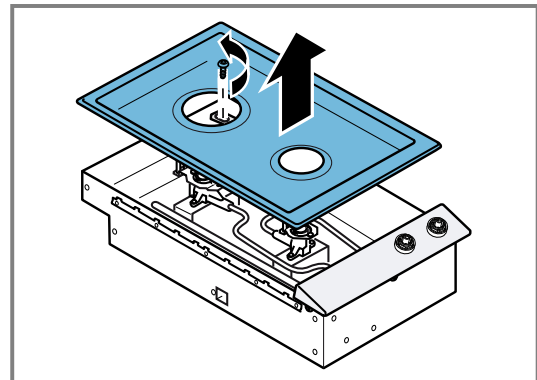
1. Die Topfträger und alle Brennerteile abnehmen.
2. Die Bedienknebel abziehen.



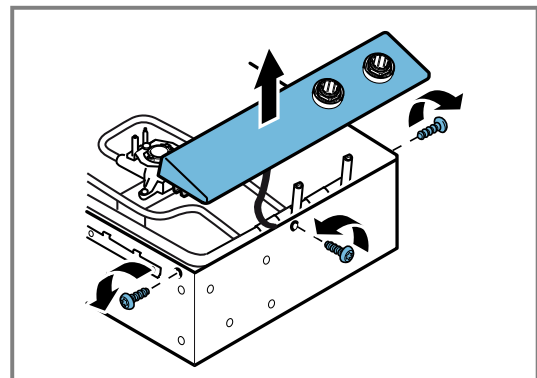
3. Die Befestigungsschrauben an den Brennern lösen.



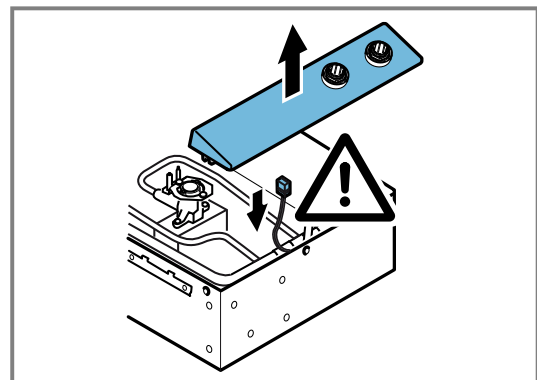
4. Die Brenner nach oben abnehmen.
5. Die Erdungsschraube am hinteren Brenner lösen.
6. Die Mulde vorsichtig nach oben abnehmen.



7. Die Befestigungsschrauben der Bedienblende lösen.



8. Die Bedienblende zuerst leicht anheben, dann das Verbindungskabel ausstecken und erst dann die Bedienblende komplett abnehmen.



Hauptdüsen tauschen

1. Die Düsen austauschen.
 - ▶ Sicherstellen, dass die Düsen beim Ausdrehen und beim Eindrehen nicht abbrechen.

Ein passender Schlüssel ist über unseren Kundendienst erhältlich, Bestellnummer 00424699.
2. Die neuen Düsen bis zum Anschlag eindrehen, um eine gute Abdichtung zu erreichen.

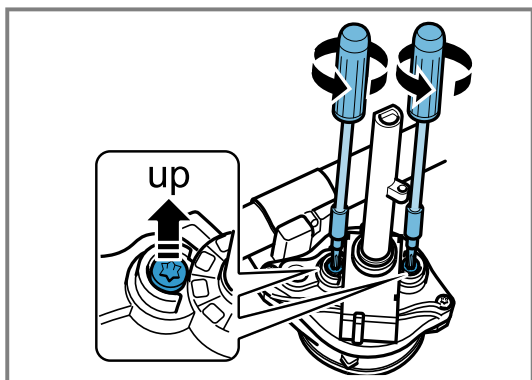
Gashähne einstellen

ACHTUNG

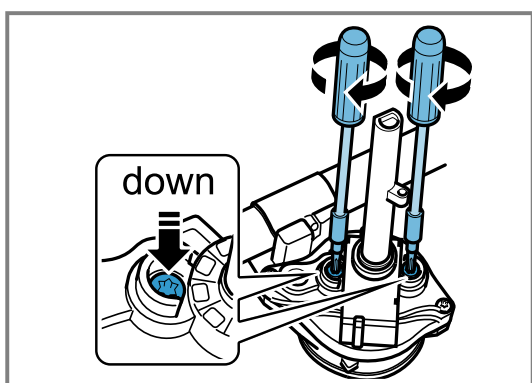
Eine zu fest angezogene Bypass-Schraube kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Die Bypass-Schrauben nicht zu fest anziehen.

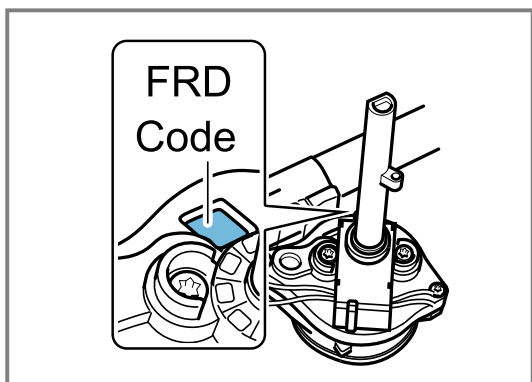
1. Bypass-Schrauben M → *Seite 20* bei Bedarf mit einem Torx-Schraubendreher anpassen.
2. up: Die Bypass-Schrauben bündig mit der Oberkante der Fassung abschließen lassen.



3. down: Die Bypass-Schrauben komplett eindrehen.



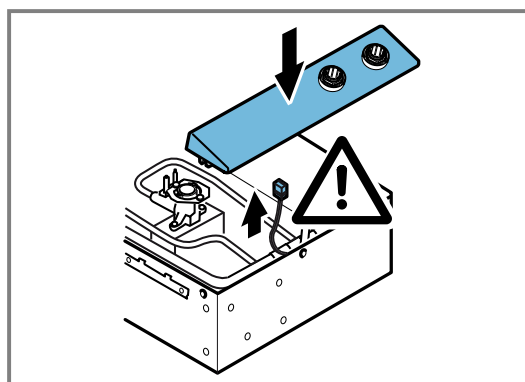
4. Sicherstellen, dass der FRD-Code mit der Gasart → *Seite 20* übereinstimmt.



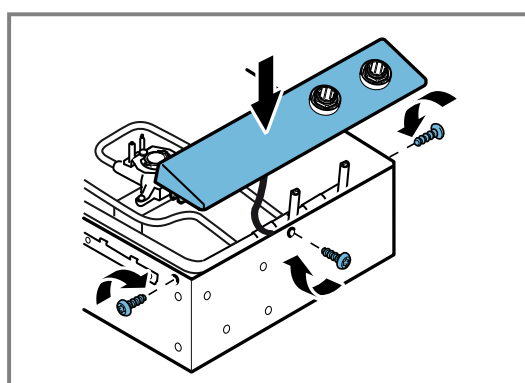
Der FRD-Code kann nicht umgestellt werden.

Gerätekomponenten einbauen

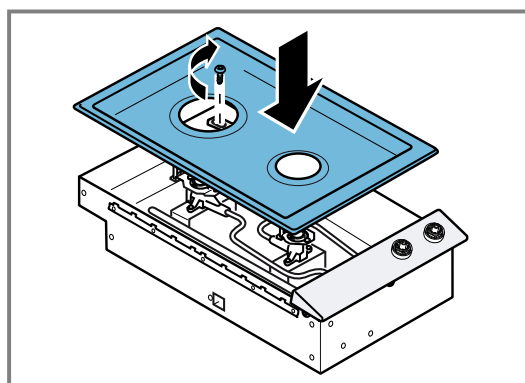
1. Das Verbindungskabel an der Rückseite der Bedienblende einstecken.



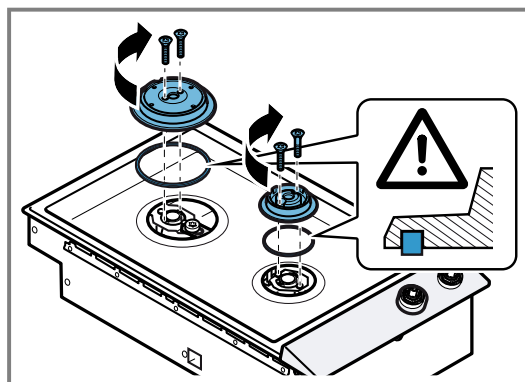
2. Die Bedienblende auflegen und gleichmäßig anschrauben.



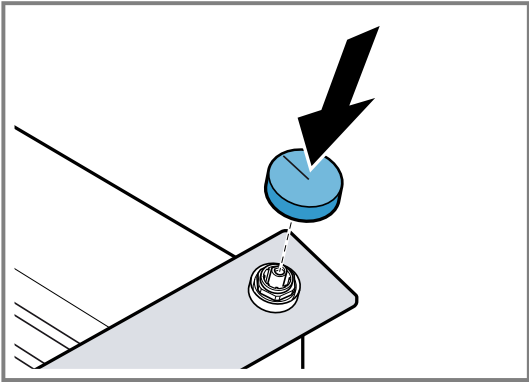
3. Die Mulde auflegen und die Erdungsschraube am hinteren Brenner anschrauben.



4. Die Brenner auflegen und anschrauben.
 - Den korrekten Sitz der Dichtung sicherstellen.

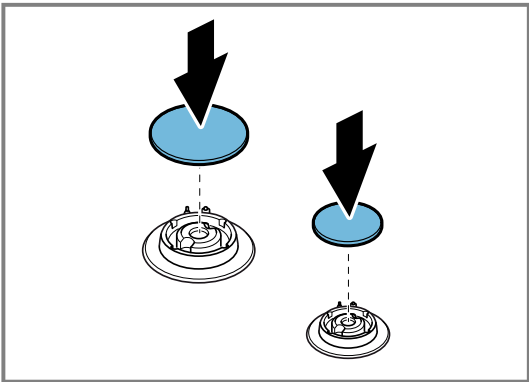


5. Die Bedienknebel aufstecken.



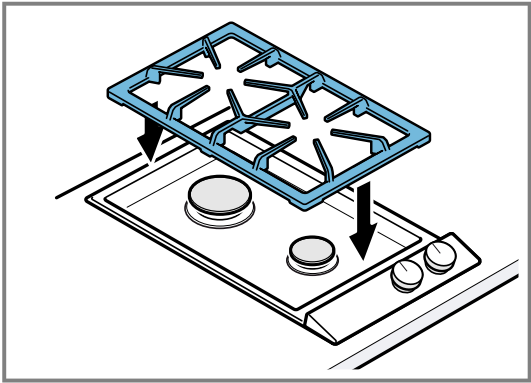
Brennerteile auflegen

- Die Brennerteile auflegen und korrekt positionieren.



Topfträger auflegen

- Die Topfträger auflegen und korrekt positionieren.



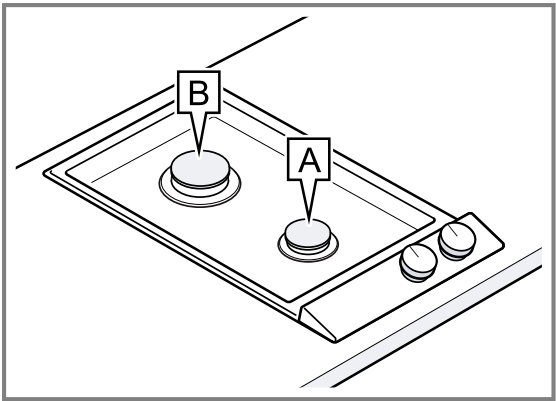
Funktion nach dem Umbau prüfen

- Nach dem Umstellen der Gasart das Gerät auf Dichtigkeit prüfen.
- Sicherstellen, dass an den Flammen keine gelben Spitzen sichtbar sind.
- Sicherstellen, dass beim schnellen Drehen des Bedienknebels zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe der Brenner nicht ausgeht und kein Flammenrückschlag auftritt.

Umgestellte Gasart dokumentieren

- Den Aufkleber mit der umgestellten Gasart in der Nähe des Typenschilds am Gerät anbringen.

14.20 Übersicht der Gasbrenner



14.21 Übersicht Gasart

A	a	FRD-Code	M	Qn	g/h
G20-20 mbar	92	AH/BH	up	1,9 kW	-
G25-25 mbar	105	AH	up	1,9 kW	-
G25.3-25 mbar					
G25-20 mbar	104	AH/BH	up	1,9 kW	-
G30-29 mbar	68	AH	down	1,9 kW	138
G31-37 mbar					
G30-50 mbar	59	BH	down	1,9 kW	138
B	b	FRD-Code	M	Qn	g/h
G20-20 mbar	121	AJ/BJ	up	3,0 kW	-
G25-25 mbar	123	AJ	up	3,0 kW	-
G25.3-25 mbar					

G25-20 mbar	135	AJ/BJ	up	3,0 kW	-
G30-29 mbar	86	AJ	down	3,0 kW	218
G31-37 mbar					
G30-50 mbar	76	BJ	down	3,0 kW	218

14.22 Anschluss an Gasflasche oder Flüssiggastank

- Prüfen Sie bei großer oder instabiler Flamme, ob der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ordnungsgemäß funktioniert.

Hinweis: Sie können eine Überdrucksicherung installieren, die die Gaszufuhr begrenzt oder trennt, wenn der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ausfällt.



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9002044468 (051218) REG25
de