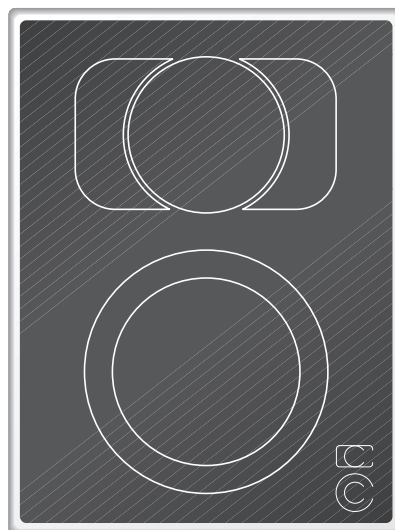
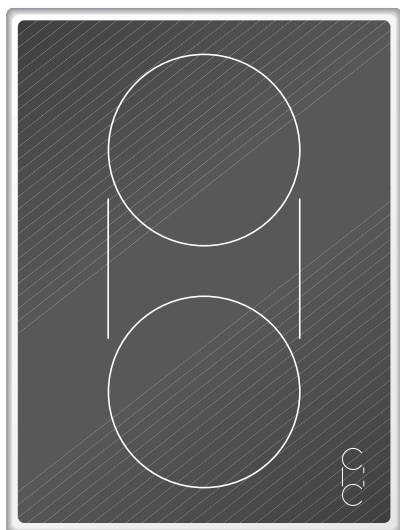


Bedienungs- und Montageanleitung

VC 421 **VC 422**

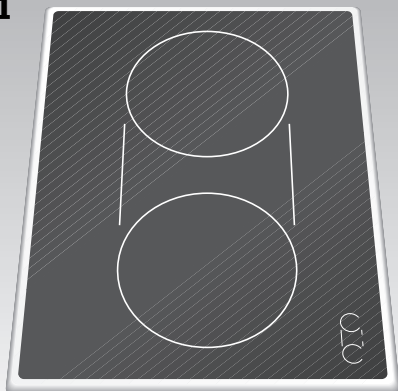
Glaskeramik-Elektrokochfeld



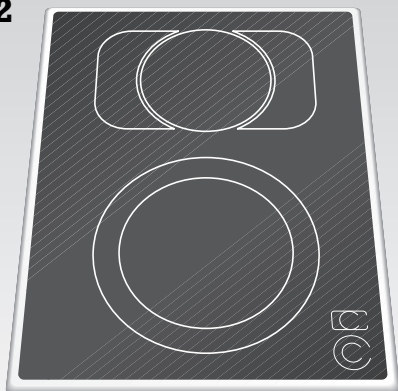
GAGGENAU

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 4
Zur Benutzung	Seite 4
2. Ausstattung	Seite 5-6
Ausstattung VC 421	Seite 5
Ausstattung VC 422	Seite 5
Sonderzubehör	Seite 5
Anzeigemöglichkeiten	Seite 6
3. Bedienung VC 421	Seite 7-8
Ein- und Ausschalten	Seite 7
Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige	Seite 7
Zuschaltung	Seite 8
Urlaubssicherung	Seite 8
4. Bedienung VC 422	Seite 9-10
Ein- und Ausschalten	Seite 9
Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige	Seite 9
Zuschaltung	Seite 10
Urlaubssicherung	Seite 10
5. Energiespartipps	Seite 11
6. Einstelltabelle	Seite 12
7. Reinigung und Pflege	Seite 13
8. Wartung	Seite 14
9. Montageanleitung	Seite 15-18
Technische Daten	Seite 15
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 15
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 16
Einbau des Schaltpults	Seite 17
Einbau des Kochfelds	Seite 18

VC 421



VC 422



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie vor der ersten Inbetriebnahme beachten sollten, finden Sie auf Seite 4.

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!

1. Wichtige Hinweise

Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie die Montageanleitung.

Durch Falschanschluss kann das Gerät zerstört werden!

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in Kochflächennähe darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Besondere Vorsicht ist beim Arbeiten mit Fetten und Ölen geboten. Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden!

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

Nehmen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr in Betrieb!

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

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät auf.

Treten durch unsachgemäße Benutzung Risse, Brüche oder Sprünge an der Kochfläche auf, so dass unter Spannung stehende Teile mittelbar oder unmittelbar von durchsickernder Flüssigkeit berührt werden können oder Verletzungsgefahr besteht, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen. Ziehen Sie den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!

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

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

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

Hinweis:

Haben Sie die Geräteabdeckung VD 400-000 (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.

Technische Änderungen vorbehalten!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann eingebaut und angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantie-gründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

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

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

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.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden!

Bevor Sie eine Kochzone in Betrieb nehmen, stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die entsprechende Kochzone. Entfernen Sie das Kochgefäß erst nach dem Ausschalten von der Kochzone. Die Größe des Topfbodens sollte der Größe der Kochzone entsprechen. So sparen Sie Energie und Zeit.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Kochen aus.

Durch Abrieb von Topfböden kann es zu perlmutt-farbenen Flecken auf Ihrem Kochfeld kommen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Funktion der Kochfläche.

Halten Sie das Kochfeld stets trocken und sauber. Durch Verunreinigungen (z. B. Sandkörner) kann die Oberfläche zerkratzt werden.

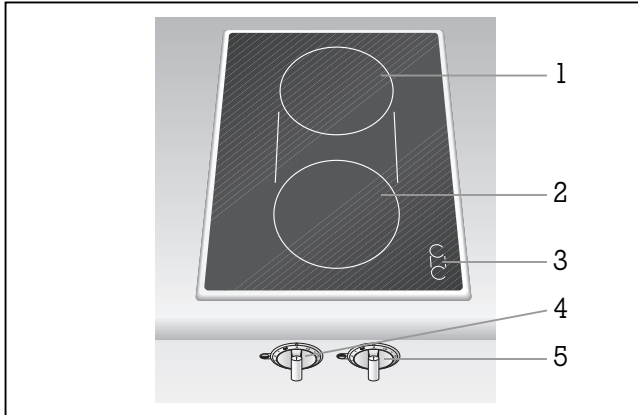
Erwärmen Sie auf dem Kochfeld keine Lebensmittel in Aluminiumfolien und Kunststoffgefäßen. Diese können schmelzen und das Kochfeld beschädigen.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

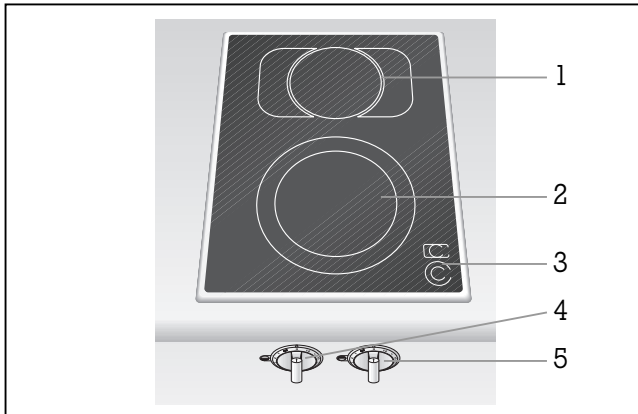
2. Ausstattung

Ausstattung VC 421



- 1 SuperQuick-Kochzone Ø 180 mm (1800 W)
- 2 SuperQuick-Kochzone Ø 180 mm (1800 W)
Kochzonen 1 und 2 sind umschaltbar mit
Zwischenzone 800 W auf eine Bräterzone
180 x 415 mm (4400 W)
- 3 Anzeigefeld mit Betriebsanzeige und
Restwärmeanzeige
- 4 Bedienknebel für Kochzone vorne
- 5 Bedienknebel für Kochzone hinten

Ausstattung VC 422



- 1 SuperQuick-Kochzone Ø 140 mm (1100 W),
umschaltbar auf eine Bräterzone 140 x 240 mm
(2000 W)
- 2 SuperQuick-Kochzone Ø 180 mm (1500 W),
zuschaltbar auf Ø 230 mm (2400 W)
- 3 Anzeigefeld mit Betriebsanzeige und
Restwärmeanzeige
- 4 Bedienknebel für Kochzone vorne
- 5 Bedienknebel für Kochzone hinten

Sonderzubehör

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

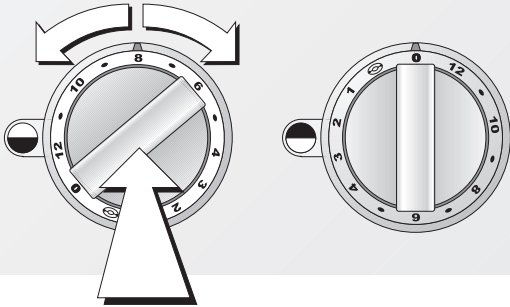
- VV 400-000** Verbindungsleiste
- VZ 400-000** Verbindungsleiste mit Timer
- VD 400-000** Geräteabdeckung
- BT 481-000** **nur für VC 421:** Antihaft-beschichteter Bräter aus Aluminiumguss mit Deckel, passend für die Bräterzone

Anzeigemöglichkeiten

Leuchtring hinter Bedienknebel	Anzeige im Kochfeld	Bedeutung	Ursache / Abhilfe
	 Anzeigen Aus		Gerät AUS
	 konstantes Leuchten	Kochzone EIN	Normalbetrieb
	 langsames Blinken der Kochfeldanzeige (lange AUS, kurz AN)	Restwärme- anzeige	Das Gerät ist zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden.
	 schnelles Blinken eines Bedienknebels	Urlaubssicherung	Es wurde länger als 4 Stunden keine Einstellung vorgenommen. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Kochstufe.
	 schnelles Blinken beider Bedienknebel	Stromausfall	Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Kochstufe.
	 abwechselndes schnelles Blinken beider Bedienknebel	Montagefehler	Verbindungskabel zwischen Schalt- pult und Gerät ist nicht korrekt eingesteckt. Korrekten Sitz des Verbindungskabels überprüfen.

3. Bedienung VC 421

Einschalten

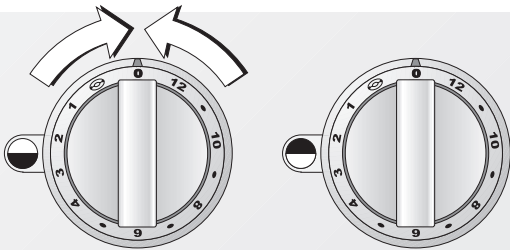


Einschalten

Drücken Sie den Bedienknebel für die entsprechende Kochstelle ein und drehen Sie den Bedienknebel nach rechts oder links auf die gewünschte Kochstufe (1-12). Der Leuchtring hinter dem Knebel und die jeweilige Betriebsanzeige im Anzeigefeld leuchten, solange die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Kochzonen werden elektronisch gesteuert und während des Betriebs ein- und ausgeschaltet, um eine gleichbleibende Wärmezufuhr der Kochfläche an den Kochtopf zu gewährleisten.

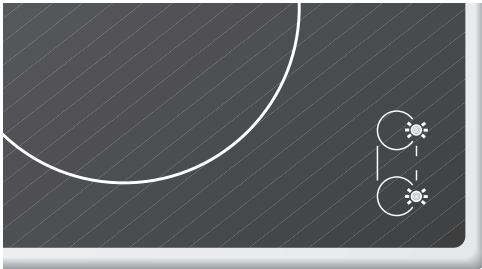
Ausschalten



Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0. Der Leuchtring erlischt.

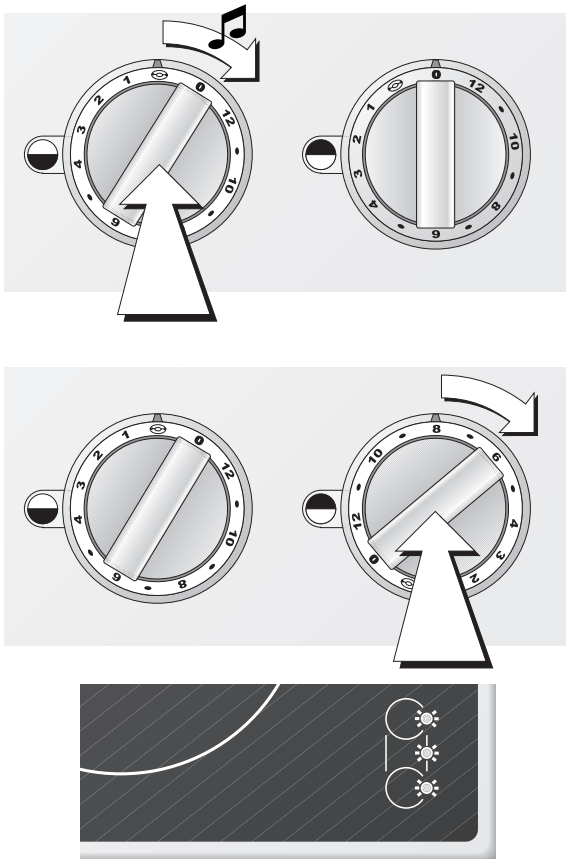
Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige



Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet im Anzeigefeld der jeweiligen Kochzone, solange die Kochzone eingeschaltet ist. Nach dem Ausschalten blinkt die Anzeige, solange diese Kochzone noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie gefahrlos berühren zu können.

Zuschaltung Einschalten



Zuschaltung zu Bräterzone

Die beiden Kochzonen besitzen eine Zuschaltung, um aus den runden Kochzonen und einer Zwischenzone eine ovale Kochzone zu machen, die sich zur Beheizung von ovalen Brättern eignet.

Mit Zuschaltung werden die beiden Kochzonen und die Zwischenzone als eine Kochzone behandelt.

Zuschaltung einschalten

Drehen Sie einen der beiden Bedienknebel nach rechts auf das Zuschaltsymbol. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie nun den anderen Bedienknebel auf die gewünschte Kochstufe (1-12). Die eingestellte Kochstufe ist für beide Kochzonen und die Zwischenzone gültig. Im Anzeigefeld der Kochzonen leuchten 3 Punkte, solange die Bräterzone eingeschaltet ist.

Hinweis: Schalten Sie die Bräterzone nicht ein, wenn Sie nur einen runden Topf erhitzen.

Zuschaltung ausschalten

Drehen Sie beide Bedienknebel auf die Position 0. Die Leuchtringe erlöschen. Nach dem Ausschalten blinken die Restwärmeanzeigen der entsprechenden Kochzonen, solange diese noch nicht soweit abgekühlt sind, um sie gefahrlos berühren zu können.

Hinweis:

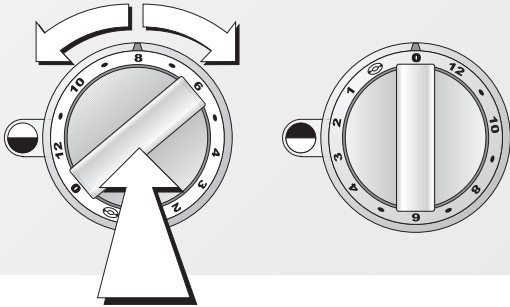
Beim Wiedereinschalten ist die Zuschaltung nicht aktiviert.

Urlaubssicherung (Automatische Abschaltung)

Zu Ihrer Sicherheit wird jede Kochzone automatisch abgeschaltet, wenn vier Stunden lang keine Bedienung erfolgt ist. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel der jeweiligen Kochzone blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Nun können Sie die Kochzone ganz normal wieder einschalten.

4. Bedienung VC 422

Einschalten

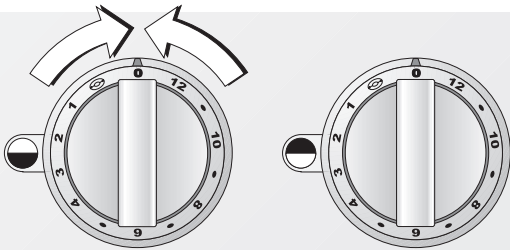


Einschalten

Drücken Sie den Bedienknebel für die entsprechende Kochstelle ein und drehen Sie den Bedienknebel nach rechts oder links auf die gewünschte Kochstufe (1-12). Der Leuchtring hinter dem Knebel und die jeweilige Betriebsanzeige im Anzeigefeld leuchten, solange die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Kochzonen werden elektronisch gesteuert und während des Betriebs ein- und ausgeschaltet, um eine gleichbleibende Wärmezufuhr der Kochfläche an den Kochtopf zu gewährleisten.

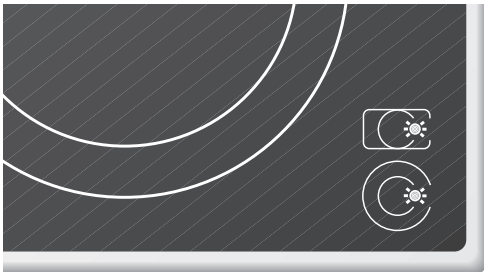
Ausschalten



Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0. Der Leuchtring erlischt.

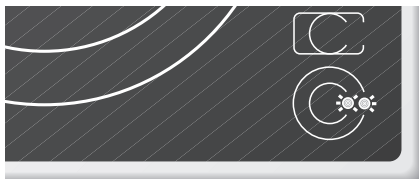
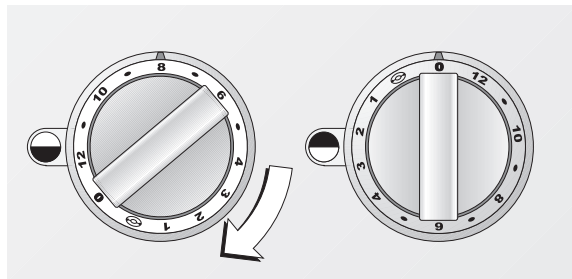
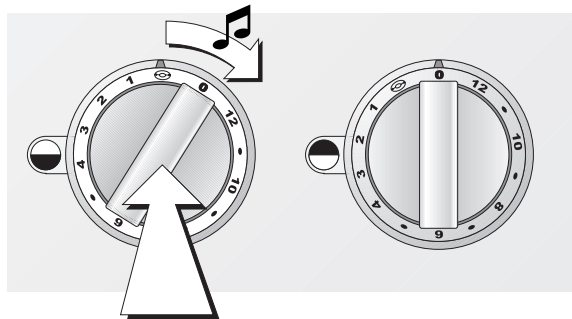
Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige



Betriebsanzeige / Restwärmeanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet im Anzeigefeld der jeweiligen Kochzone, solange die Kochzone eingeschaltet ist. Nach dem Ausschalten blinkt die Anzeige, solange diese Kochzone noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie gefahrlos berühren zu können.

Zuschaltung Einschalten



Zuschaltung

Die vordere Kochzone besitzt eine Zuschaltung, um die kleine runde Kochzone zu einer großen runden Kochzone zu erweitern.

Die hintere Kochzone besitzt eine Zuschaltung, um die runde Kochzone zu einer ovalen Kochzone zu erweitern, die sich zur Beheizung von ovalen Brättern eignet.

Zuschaltung einschalten

Drehen Sie den Bedienknebel der gewünschten Kochzone nach rechts auf das Zuschaltsymbol. Es ertönt ein akustisches Signal und die große Kochzone bzw. die Bräterzone wird zugeschaltet. Drehen Sie nun den Bedienknebel weiter nach rechts auf die gewünschte Kochstufe (1-12). Im Anzeigefeld der Kochzone leuchten 2 Punkte, solange die Kochzone eingeschaltet ist.

Hinweis: Schalten Sie die Bräterzone nicht ein, wenn Sie nur einen runden Topf erhitzen.

Zuschaltung ausschalten

Drehen Sie beide Bedienknebel auf die Position 0. Die Leuchtringe erlöschen. Nach dem Ausschalten blinken die Restwärmeanzeigen der entsprechenden Kochzonen, solange diese noch nicht soweit abgekühlt sind, um sie gefahrlos berühren zu können.

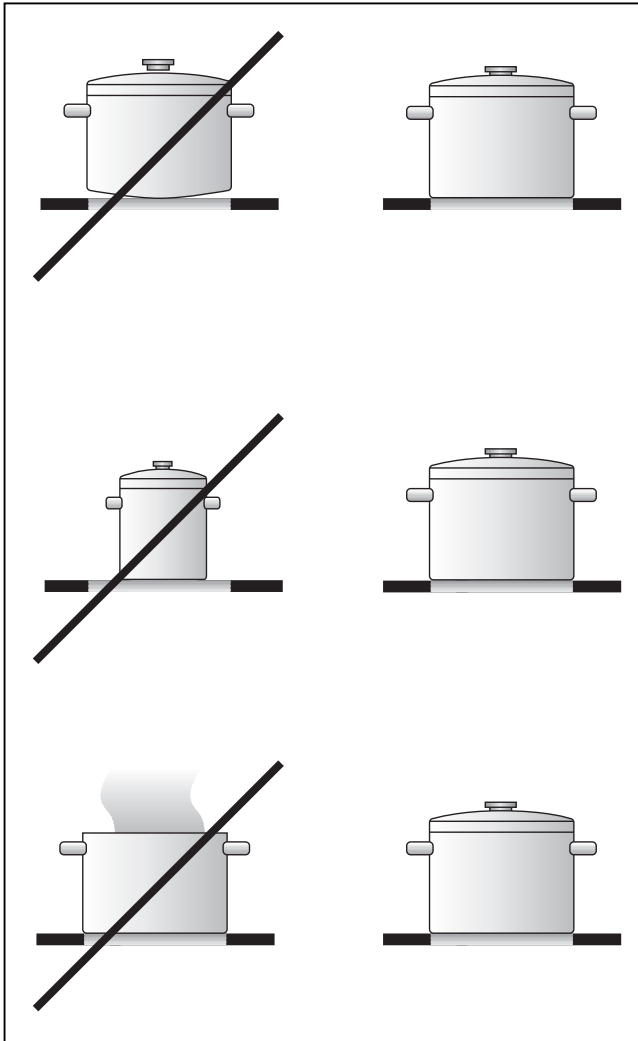
Hinweis:

Beim Wiedereinschalten ist die Zuschaltung nicht aktiviert.

Urlaubssicherung (Automatische Abschaltung)

Zu Ihrer Sicherheit wird jede Kochzone automatisch abgeschaltet, wenn vier Stunden lang keine Bedienung erfolgt ist. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel der jeweiligen Kochzone blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. Nun können Sie die Kochzone ganz normal wieder einschalten.

5. Energiespartipps



Schließen Sie Töpfe und Pfannen stets mit dem passenden Deckel. Die Kochdauer wird erheblich verkürzt, der Stromverbrauch reduziert.

Achten Sie bei der Topfauswahl auf die geeignete Größe. Der Topfboden sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. 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.

Benutzen Sie nur qualitativ hochwertiges Kochgeschirr mit dickem, ebenem Boden.

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochfläche bereits vor Garzeitende ausschalten und so die Restwärme ausnutzen.

6. Einstelltabelle

Einstelltabelle		
Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele
12	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett, Flüssigkeiten Suppen, Soßen Gemüse
11 - 9	Braten	Fleisch, Fisch, Kartoffeln
8 - 7	Bräunen Rösten Backen Fortkochen im geöffneten Gefäß	Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Mehlspeisen, Eierspeisen Flüssigkeiten
7 - 6	Auslassen Reduzieren	Speck Fonds, Soßen
6 - 5	Abschlagen Garziehen im geöffneten Gefäß	Cremes, Soßen Knödel, Klöße, Brühwürste, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
5 - 4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel Dämpfen Dünsten Schmoren Auftauen	Teigwaren, Suppen, Soßen Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Gulasch, Rouladen, Braten, Gemüse Tiefkühlkost
3 - 1	Quellen Erwärmen / Warmhalten Schmelzen Stocken	Reis, Hülsenfrüchte Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße Butter, Schokolade Eierspeisen

Schalten Sie auf die höchste Kochstufe, um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.
Anschließend stets auf die gewünschte Kochstufe zurückschalten.

Die Einstellbereiche sind bei allen Kochzonen gleich.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

7. Reinigung und Pflege

Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis das Kochfeld handwarm abgekühlt ist.

Führen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch.

Entfernen Sie Speisereste und Eingebanntes auf dem Kochfeld möglichst sofort mit dem Reinigungsschaber. Die Klinge ist sehr scharf, Verletzungsgefahr! Benützen Sie nur die Klinge zur Reinigung, das Gehäuse des Reinigungsschabers kann die Glaskeramik verkratzen.

Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch oder Küchenpapier und den Gaggenau-Kochfeldreiniger oder ein anderes, für Glaskeramik geeignetes Reinigungs- und Pflegemittel. Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Der Gaggenau-Kochfeldreiniger überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung.

Tragen Sie das Pflegemittel nicht auf das heiße Kochfeld auf, es können Flecken entstehen. Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel (z.B. Backofenspray) und keine Nitropoliermittel zum Reinigen! Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.

Stark zuckerhaltige Speisereste (z.B. übergekochte Milch, Marmelade) können die Oberfläche Ihres Kochfelds beschädigen. Entfernen Sie solche Speisereste sofort mit dem Reinigungsschaber.

Durch Abrieb von Topfböden kann es zu perlmuttfarbenen Flecken auf Ihrem Kochfeld kommen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Funktion der Kochfläche.

Weitere Hinweise zur Reinigung entnehmen Sie bitte der beiliegenden Broschüre.

Bei Ihrem Fachhändler können Sie unserem Klingenschaber (Bestellnr. 087670) und den Gaggenau-Kochfeldreiniger (Bestellnr. 098690) erwerben.

Den Rahmen des Kochfelds können Sie mit einem feuchten, weichen Tuch und leichter Spüllauge oder handelsüblichem Edelstahlreiniger reinigen.

Reinigung Bedienknebel

Bedienknebel mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Tuch darf nicht zu nass sein, sonst kann Wasser hinter den Bedienknebel eindringen.

8. Wartung

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Seriennummer und Gerätetyp finden Sie auf dem Beiblatt, das dieser Bedienungs- und Montageanleitung beiliegt.

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.

9. Montageanleitung

Technische Daten

Gesamtanschlusswert: 4 400 W
VC 421/422-110 220-240 V / 400 V 2N
VC 421/422-210 400 V 2N

Wichtige Hinweise zum Einbau

Dieses Gerät kann mit sämtlichen Geräten der Vario 400 Serie von Gaggenau kombiniert werden.

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden. Das Einbaumöbel und die Arbeitsfläche, in die das Gerät eingebaut wird, muss mindestens bis 90°C temperaturbeständig sein.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder installiert werden.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²) entsprechen. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie den Schutzleiter an.

Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.

Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss den Benutzer darauf hinweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und melden Sie diese ggf. umgehend dem Transportunternehmen.

Der seitliche Abstand von der Gerätekante zu Wand oder Möbelteilen muss mindestens 40 mm betragen.

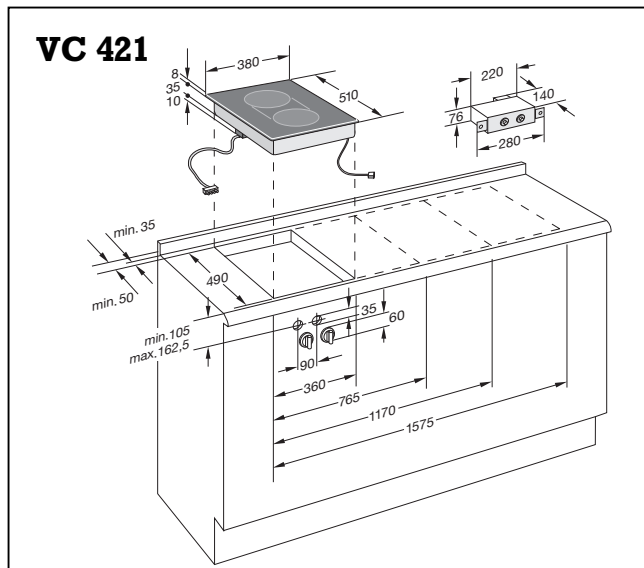
Wenn das Gerät nicht durch einen erreichbaren Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden (z. B. Haushaltssicherung).

Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.

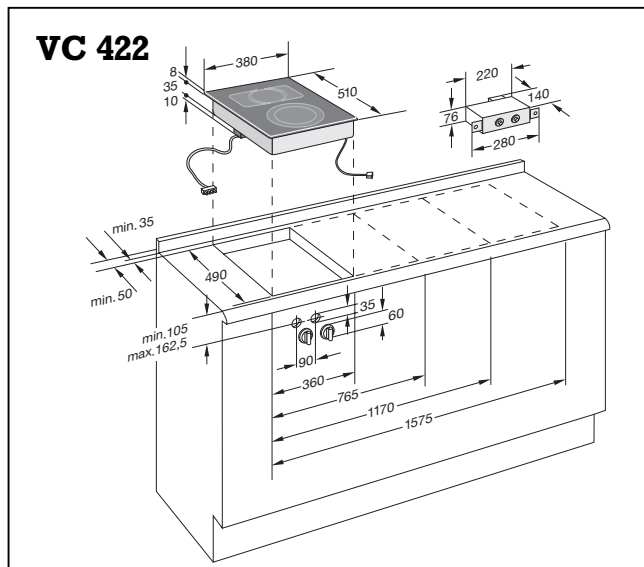
Technische Änderungen vorbehalten.

Vorbereiten des Einbaumöbels

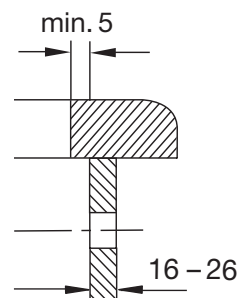
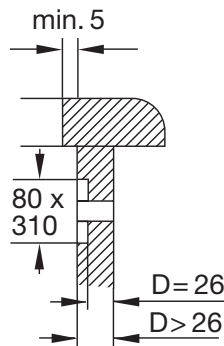
VC 421



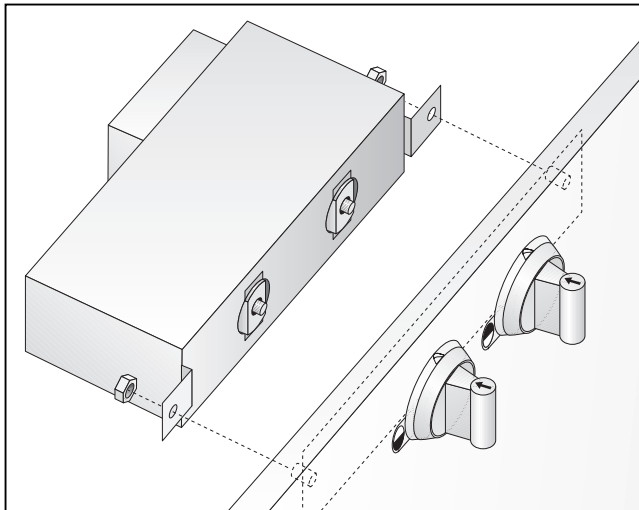
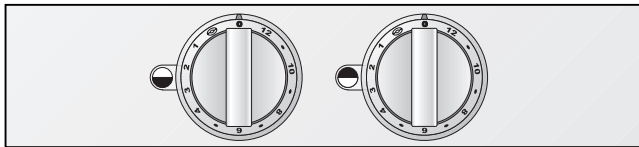
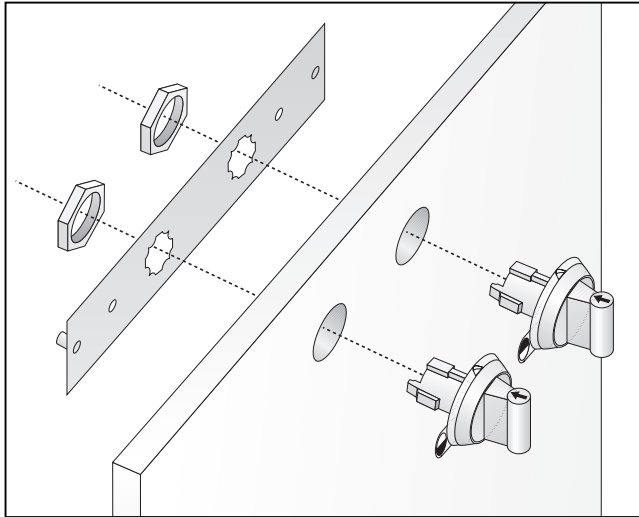
VC 422



- Den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen. Die Einbauskizze enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.
- Gemäß Abbildung die Bohrungen $\varnothing 35$ mm für die Befestigung der Bedienknöpfe in der Frontseite des Unterschranks herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß 80 x 310 mm soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.



Einbau des Schaltpults



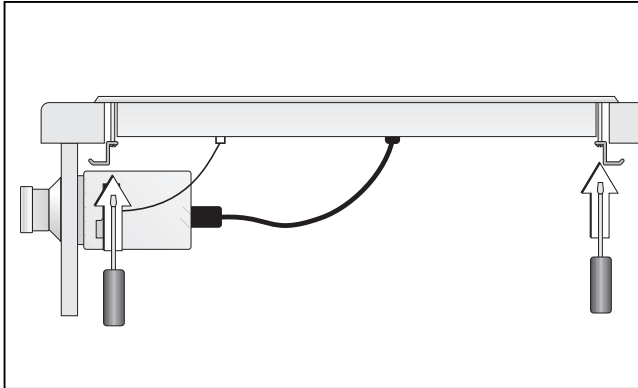
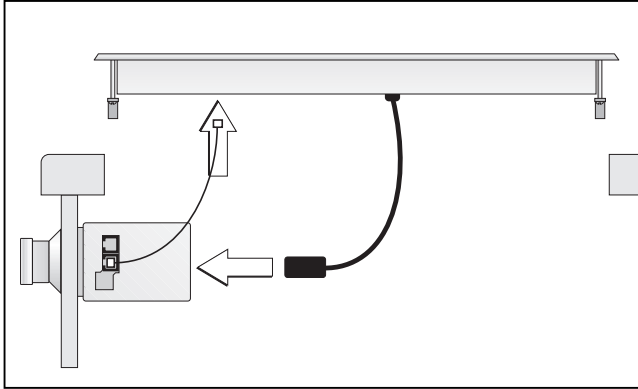
Hinweis:

Dieses Gerät darf nur mit dem Schaltpult gleicher Typenbezeichnung zusammen eingebaut werden.

Vor dem Anschluss des Gerätes die Stromzufuhr an der Haushaltssicherung abschalten!

- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an den Bedienknäbeln entfernen und die Schutzfolie hinter den Leuchtringen abziehen.
- Deckel des Anschlusskastens am Schaltpult öffnen. Netzanschlusskabel gemäß Anschlussschema befestigen und mit der Zugentlastung sichern. Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²) entsprechen. Deckel des Anschlusskastens schließen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknäbel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Kochstellen achten: Bedienknäbel für die vordere Kochzone ist links, Bedienknäbel für die hintere Kochzone ist rechts.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

Einbau des Kochfelds



- Verbindungskabel von Gerät und Schaltpult fest einstecken (Stecker müssen einrasten).
- Muldenspanner zur Seite drehen. Das Kochfeld mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.
Hinweis: Die Kochfläche darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und festziehen. Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.
- Das Gerät ans Netz anschließen und auf Funktion überprüfen. Falls das Verbindungskabel zwischen dem Schaltpult und dem Gerät nicht eingesteckt ist, blinken abwechselnd beide Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln. Überprüfen Sie den korrekten Sitz des Verbindungskabels.

GAGGENAU

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

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