

Bedienungs- und Montageanleitung

VP 421

Teppan Yaki



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 |
| Ausstattung | Seite 5 |
| Sonderzubehör | Seite 5 |
| Funktionsweise | Seite 5 |
| 3. Bedienung | Seite 6-9 |
| Einschalten | Seite 6 |
| Ausschalten | Seite 6 |
| Restwärmeanzeige | Seite 6 |
| Warmhaltestufe | Seite 7 |
| Urlaubssicherung | Seite 7 |
| Anzeigemöglichkeiten | Seite 8 |
| Einstelltabelle | Seite 9 |
| 4. Reinigung und Pflege | Seite 10 |
| 5. Wartung | Seite 11 |
| 6. Montageanleitung | Seite 12-15 |
| Technische Daten | Seite 12 |
| Wichtige Hinweise zum Einbau | Seite 12 |
| Vorbereiten des Einbaumöbels | Seite 13 |
| Einbau des Schaltpults | Seite 14 |
| Einbau des Gerätes | Seite 15 |

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.

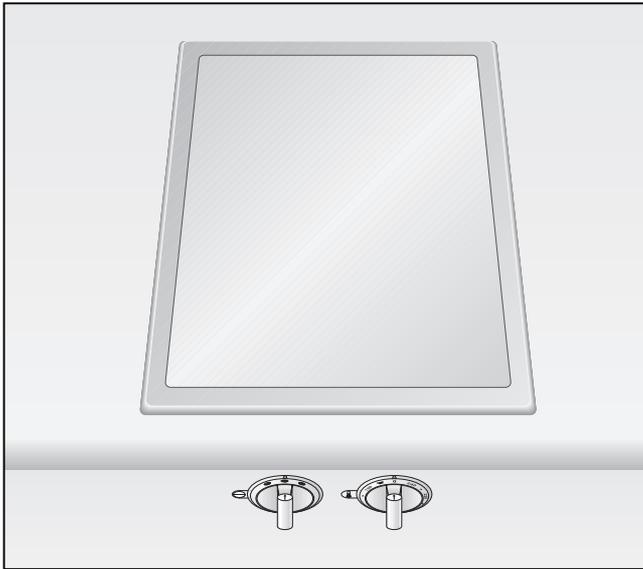
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

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 Braten!



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.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes 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!

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.

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. Heizen Sie dann das Gerät für einige Minuten auf 240°C auf. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

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 direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf der Bratfläche. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums.

Das Gerät darf nicht als Ablagefläche benutzt werden! Legen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriff auf die heiße Bratfläche.

Die hartverchromte Bratfläche ist robust, glatt und leicht zu reinigen. Die Oberfläche wird zwar mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Gusspfanne, diese beeinträchtigen aber nicht den Gebrauchsnutzen. Obwohl Sie mit einem Messer auf der Bratfläche schneiden können, empfehlen wir dies nicht, da die Messerklinge dadurch stumpf wird. Schneiden Sie nicht mit Keramikmessern auf der Bratfläche. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel.

Wichtig: Mit den Spateln oder der Messerspitze nicht auf die Bratfläche schlagen, dies kann Kerben in der Bratfläche hinterlassen.

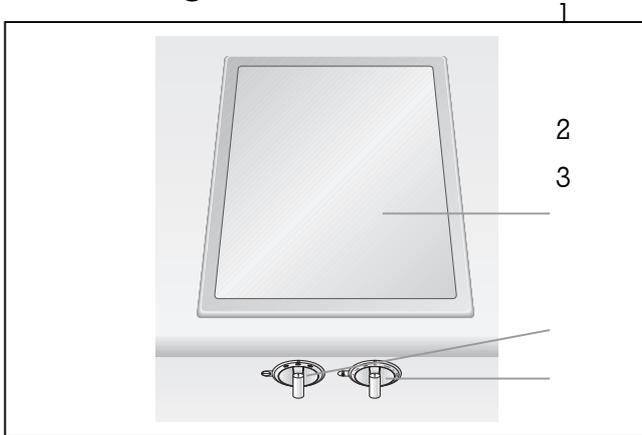
Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.

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



- 1 Bratfläche, hartverchromt
- 2 Bedienelement zur Auswahl der Heizzone:
 - beide Heizzonen
 - ◐ nur vordere Heizzone
 - ◑ nur hintere Heizzone
- 3 Bedienelement zur Temperatureinstellung

Zum Wenden der Speisen werden 2 Spatel mitgeliefert.

Sonderzubehör

Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

- VV 400-000** Verbindungsleiste
- VZ 400-000** Verbindungsleiste mit Timer
- VD 400-000** Geräteabdeckung

Funktionsweise

Teppan Yaki – das bedeutet Braten und Garen nach einer alten japanischen Tradition. Die Zubereitung der Speisen wird zum Erlebnis, Sie arbeiten – ohne Töpfe und Pfannen – direkt auf der Bratfläche. Gewendet wird mit den mitgelieferten Spateln, mit denen Sie auch Bratrückstände entfernen können.

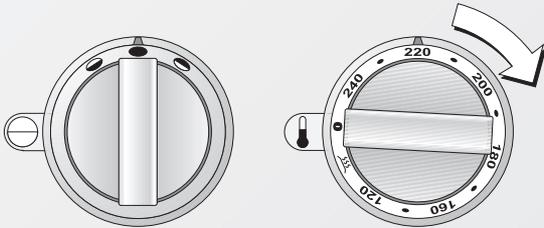
3. Bedienung

Vorsicht!

Beim Braten entstehen sehr hohe Temperaturen. Halten Sie Kinder fern!

Nie das Gerät mit geschlossener Geräteabdeckung (Sonderzubehör) in Betrieb nehmen.

Einschalten



Einschalten

Drücken Sie den linken Bedienknebel ein und wählen Sie die gewünschte Heizzone. Sie können auf der ganzen Fläche braten oder nur den vorderen oder hinteren Teil der Fläche auswählen.

Drücken Sie den rechten Bedienknebel ein und drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf die gewünschte Temperatur zwischen 120 - 240°C.

Der Leuchtring hinter dem rechten Knebel blinkt, solange das Gerät aufheizt. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, so leuchtet der Leuchtring konstant. Heizen Sie das Gerät immer vor.

Verstreichen Sie nach dem Aufheizen etwas Öl oder Butter mit dem Spatel oder einem hitzebeständigen Pinsel (z. B. Silikonpinsel) gleichmäßig auf der Bratfläche. Legen Sie die Speisen direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf die Bratfläche. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel.

Wichtig: Mit den Spateln nicht auf die Bratfläche schlagen, dies kann Kerben in der Bratfläche hinterlassen.

Ausschalten

Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Position 0.

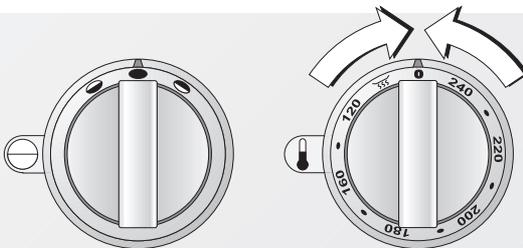
Restwärmanzeige

Der Leuchtring hinter dem rechten Knebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät noch nicht soweit abgekühlt ist, um es gefahrlos berühren zu können.

Achtung! Das Gerät erst nach Erlöschen der Restwärmanzeige berühren! **Verbrennungsgefahr!**

Die Geräteabdeckung (Sonderzubehör) darf erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden.

Ausschalten



Warmhaltestufe



Warmhaltestufe

Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Stufe „Warmhalten“. Mit dem linken Bedienknebel können Sie die ganze Fläche oder nur den vorderen oder hinteren Teil der Fläche auswählen.

Auf der Warmhaltestufe können Sie Gerichte nach der Zubereitung problemlos warm halten.

Urlaubssicherung (Automatische Abschaltung)

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

Anzeigemöglichkeiten

| Leuchtring hinter linkem Bedienknebel | Leuchtring hinter rechtem Bedienknebel | Bedeutung | Ursache / Abhilfe |
|---|---|----------------------|---|
|  |  Aus | Gerät AUS | |
|  |  konstantes Leuchten | Gerät EIN | Normalbetrieb |
|  |  langsames Blinken | Gerät EIN, heizt auf | Normalbetrieb |
|  |  langsames Blinken | Restwärmeanzeige | Das Gerät ist zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden. |
|  |  schnelles Blinken | Urlaubssicherung | Es wurde länger als 4 Stunden keine Einstellung vorgenommen. Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Temperatur. |
|  |  schnelles Blinken | Stromausfall | Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheits- gründen ausgeschaltet. Rechten Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Temperatur. |

Einstelltabelle

| Speisen | Temperaturbereich | Beispiele |
|------------------------|--|--|
| Fleisch*, Geflügel* | Anbraten bei 240°C Fortbraten bei 180 - 220°C | Steaks, Koteletts, Filets, Medaillons, Kurzgebratenes, Lammfilets, Putensteaks, Kurzgebratenes asiatischer Art |
| Fisch* | Anbraten bei 240°C Fortbraten bei 180 - 220°C | Schwertfischscheiben, Thunfischsteaks, Lachsfilet, Riesengarnelen, Tintenfisch |
| Gemüse | 220 - 240°C | alle Sorten von kleingeschnittenem Hartgemüse, zum Beispiel Lauch, Fenchel, Karotten, Bratkartoffeln, Pilze, Chinakohl, Sojasprossen, Paprika, Bohnen, Zucchini, Auberginen |
| Eierspeisen | 180 - 190°C | Spiegelei, Rührei |
| Süßspeisen | 180 - 240°C | Crêpe, Bananen im Kokosmantel, Äpfel, Ananas, Mango |

* gelingt am besten mit dünnen Stücken

Heizen Sie das Gerät immer vor. Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinien, da je nach Art und Größe der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Tiefgefrorenes vor dem Anbraten vollständig auftauen.

4. Reinigung und Pflege

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.

Reinigung Bratfläche (hartverchromt)

Entfernen Sie zuerst grobe Speiserückstände mit dem Spatel. Gießen Sie dann maximal 250 ml warme Spüllauge auf die Bratfläche und lassen Sie die Bratfläche einige Zeit einweichen (max. 5 Minuten). Entfernen Sie das Wasser mit einem Schwammtuch, danach können Sie die Bratfläche mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff reinigen. Wischen Sie immer in der Bürstrichtung des Metalls (quer zum Gerät), sonst können Scheuerspuren auf der Bratfläche entstehen.

Wichtig: Benützen Sie den Scheuerschwamm nicht zur Reinigung des Edelstahlrahmens, da dieser verkratzt wird. Benützen Sie zur Reinigung der Bratfläche keine Topfreiniger aus Metall, Stahlwolle, Metallbürsten oder ähnliches. Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel (z. B. Backofenspray, chlorhaltige Reiniger, Nitropoliermittel) zum Reinigen!

Reinigung Edelstahlrahmen

Reinigen Sie den Rahmen des Gerätes nur mit einem feuchten, weichen Tuch und leichter Spüllauge oder handelsüblichem Edelstahlreiniger. Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel zum Reinigen!

Reinigung Bedienknebel

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

5. 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.

6. Montageanleitung

Technische Daten

Gesamtanschlusswert:
220-240 V / 1 500 W

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 Berührungsschutz von unten muss nach der Montage durch den Einbau eines nur mittels Werkzeug abnehmbaren Zwischenbodens sichergestellt werden. Der Abstand von der Oberkante der Arbeitsfläche zur Oberkante des Zwischenbodens muss mindestens 150 mm betragen.

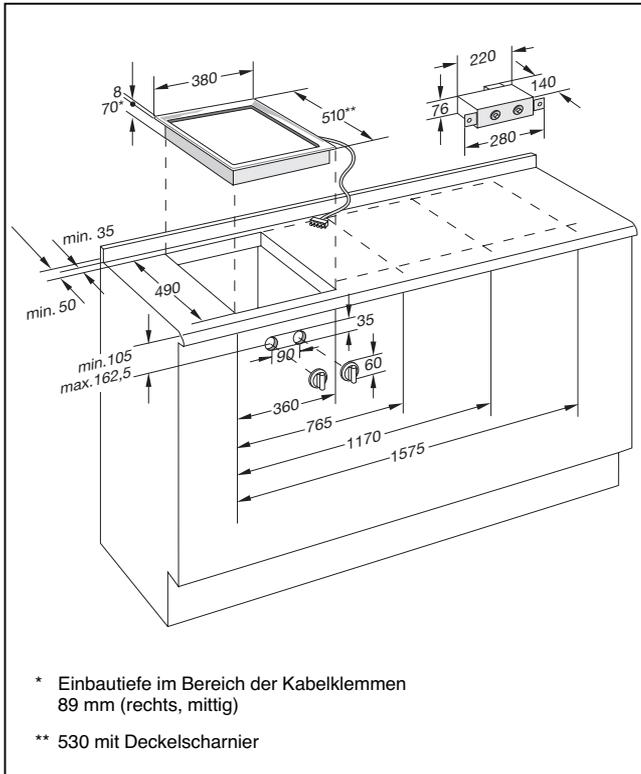
Der seitliche Abstand von der Gerätekante zu Wand oder Möbelteilen muss mindestens 40 mm betragen.

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).

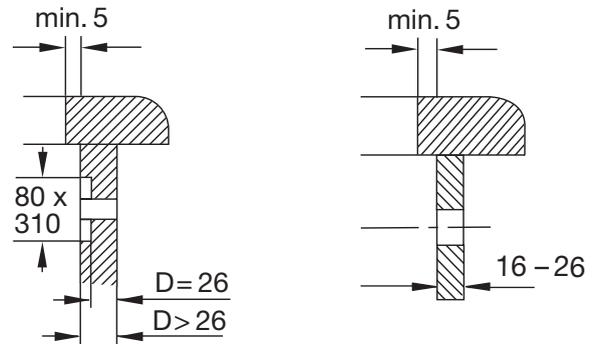
Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.

Technische Änderungen vorbehalten.

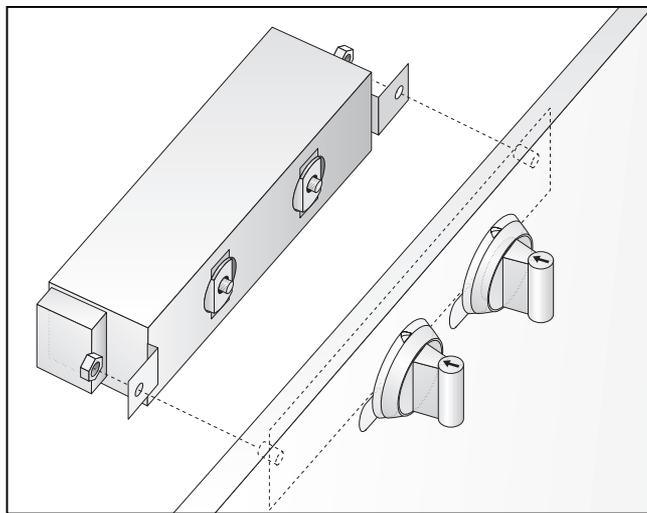
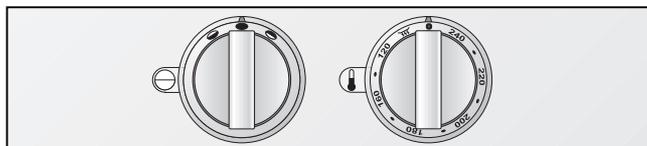
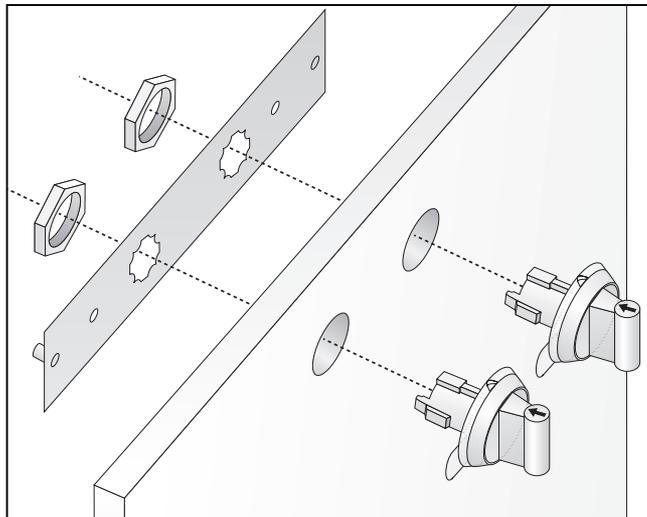
Vorbereiten des Einbaumöbels



- 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 $\text{Ø } 35 \text{ mm}$ für die Befestigung der Bedienkebel in der Frontseite des Unterschranks herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß $80 \times 310 \text{ mm}$ soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.



Einbau des Schaltpults



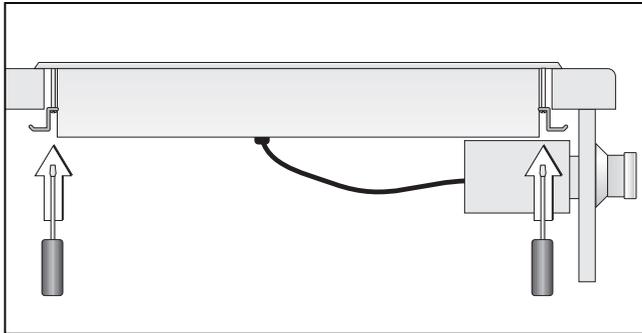
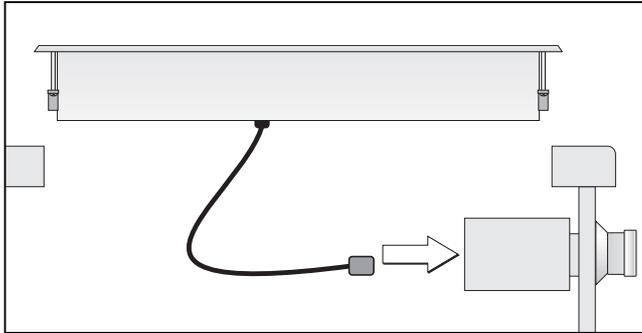
Hinweis:

Das 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 Bedienknäbel achten: Bedienknäbel zur Auswahl der Heizzone ist links, Bedienknäbel zur Temperatureinstellung ist rechts.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

Einbau des Gerätes



- Verbindungskabel von Gerät und Schaltpult fest einstecken (Stecker müssen einrasten).
- Muldenspanner zur Seite drehen. Gerät mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.
Hinweis: Das Gerät 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. Lässt sich das Gerät nicht einschalten, so überprüfen Sie den korrekten Sitz des Verbindungskabels zwischen Gerät und Schaltpult.

GAGGENAU

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

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