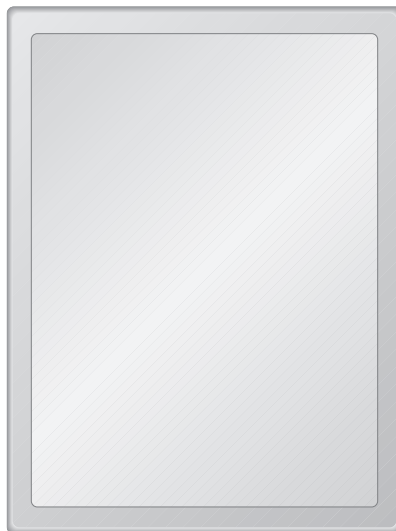


Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

VP 421

Teppan Yaki



GAGGENAU

1. Belangrijk	bladzijde 3-4
Veiligheidsvoorschriften	bladzijde 3
Voor het eerste gebruik	bladzijde 4
Gebruik	bladzijde 4
2. Apparaat	bladzijde 5
Apparaat	bladzijde 5
Extra accessoires	bladzijde 5
Het principe	bladzijde 5
3. Bediening	bladzijde 6-9
Inschakelen	bladzijde 6
Uitschakelen	bladzijde 6
Restwarmte-indicator	bladzijde 6
Warmhoudstand	bladzijde 7
Vakantiebeveiliging	bladzijde 7
Weergavemogelijkheden	bladzijde 8
Bereidingstabel	bladzijde 9
4. Reiniging	bladzijde 10
5. Onderhoud	bladzijde 11
6. Montagehandleiding	bladzijde 12-15
Technische gegevens	bladzijde 12
Belangrijke aanwijzingen voor het inbouwen	bladzijde 12
Vorbereiding van het inbouwmeubel	bladzijde 13
Inbouw van het schakelpaneel	bladzijde 14
Het inbouwen	bladzijde 15

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Vario-inbouwapparaat.

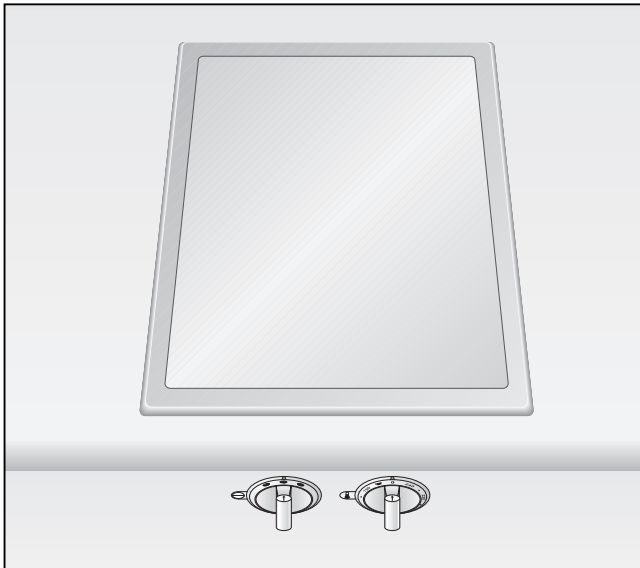
Voordat u het apparaat in gebruik neemt, willen wij u graag aan de hand van de gebruiksaanwijzing vertrouwd maken met de werking van het apparaat. In de gebruiksaanwijzing vindt u belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid en de bediening. Deze aanwijzingen dienen uw eigen veiligheid en de lange levensduur van het apparaat.

Wat u moet weten, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, vindt u op bladzijde 4.

In de hoofdstukken “Apparaat” en “Bediening” staat wat uw nieuwe apparaat allemaal kan en hoe u het moet bedienen.

In het hoofdstuk “Reiniging” leest u wat u moet doen om jarenlang plezier te hebben van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier bij het bakken en braden!



1. Belangrijk

Veiligheidsvoorschriften

Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is.

Het apparaat mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Daarbij dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan.

Volg de aanwijzingen in de montagehandleiding op.

Indien u elektrische apparaten in de nabijheid van de kookplaat aansluit, dient u erop te letten dat de aansluitkabels niet in aanraking komen met de hete kookzones.

Schakel het apparaat alleen in, als u er toezicht op houdt. Wees extra voorzichtig met olie en vet. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten!

Pas op! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet! Houd kinderen op afstand!

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd, er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Bewaar geen temperatuurgevoelige en brandgevaarlijke stoffen (zoals reinigingsmiddelen en spuitbussen) in een lade of vak onder het apparaat.

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

Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het apparaat. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Let op!

Heeft u het afdekking VD 400-000 (accessoire) op het apparaat gemonteerd, dan mag u het afdekking pas sluiten, als het apparaat volledig is afgekoeld. Neem het apparaat niet in gebruik als het afdekking gesloten is. Door de warmteontwikkeling kunnen het apparaat en het afdekking beschadigd raken. Gebruik het afdekking niet als werkblad of warmhoudplaat.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Voor het eerste gebruik

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg dat de verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt. Let op! In de verpakking bevinden zich toebehoren! Zorg ervoor dat de verpakkingsmaterialen niet in handen van kinderen kunnen komen.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic

equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Controleer het apparaat voor het inbouwen op eventuele transportschade.

Het apparaat moet voor ingebruikneming door een erkend vakman worden ingebouwd en aangesloten. Controleer voor ingebruikneming of de netaansluiting in orde is.

Bij deze gebruiksaanwijzing bevindt zich een blad met het serienummer van het apparaat. Wij adviseren u dit blad vanwege de garantie bij deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding te bewaren.

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.

Reinig het apparaat en de accessoires grondig voor het eerste gebruik. Verwarm vervolgens het apparaat gedurende enige minuten op 240°C. Er ontstaan dan minder geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.

Gebruik

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van maaltijden – zonder pan – direct op de bakplaat. Gebruik het apparaat niet om een ruimte te verwarmen.

Er mogen geen voorwerpen op het apparaat worden geplaatst! Plaats geen voorwerpen van kunststof of met een kunststof handgreep op het hete braadvlak.

Het braadvlak, voorzien van een hardchroomlaag is robuust en glad en kan gemakkelijk worden gereinigd. Op het oppervlak zullen weliswaar in de loop der tijd sporen van gebruik ontstaan, net als bij een hoogwaardige gietijzeren pan. Dit heeft echter geen invloed op het gebruik van het apparaat. Hoewel u met een mes op het braadvlak kunt snijden, adviseren wij u dit niet te doen. Hierdoor wordt het lemmet stomp. Snijd niet met een keramisch mes op het braadvlak. Gebruik voor het koken van de gerechten de bijgevoegde spatels.

Belangrijk! Sla nooit met een spatel of een mespunt op het braadvlak. Hierdoor kunnen er kerven in het braadvlak ontstaan.

Schakel het apparaat na gebruik uit. Reinig het afgekoelde apparaat na ieder gebruik.

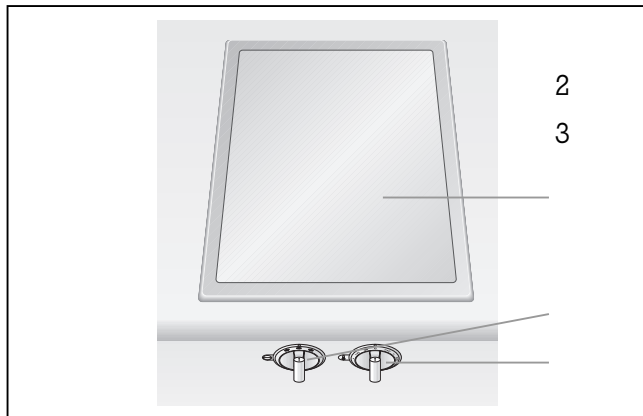
Een ingebouwde temperatuurbeveiliging voorkomt dat het apparaat en het keukenmeubilair te heet worden.

Controleer bij functiestoringen eerst de zekeringen van de huisinstallatie. Ligt de storing niet aan de stroomvoorziening, neem dan contact op met uw vakhandelaar of de Gaggenau-klantenservice.

2. Apparaat

Apparaat

1



- 1 Braadvlak met hardchroomlaag
- 2 Schakelknop voor het kiezen van de verwarmingszone:
 - beide verwarmingszones
 - ◐ alleen de voorste verwarmingszone
 - ◑ alleen de achterste verwarmingszone
- 3 Schakelknop voor het kiezen van de temperatuur

Voor het keren van levensmiddelen zijn 2 spatels bijgevoegd.

Extra accessoires

Als extra accessoire kunt u bestellen:

VV 400-000 verbindingsstrip

VZ 400-000 verbindingsstrip met timer

VD 400-000 afdekking

Het principe

Teppan Yaki – dit betekent braden en garen volgens een oude Japanse traditie. Het bereiden van maaltijden wordt een gebeurtenis. U werkt – zonder pan – direct op de bakplaat. Gebruik de bijgevoegde spatels voor het keren van gerechten. Met de spatels kunt u ook resten van de plaat verwijderen.

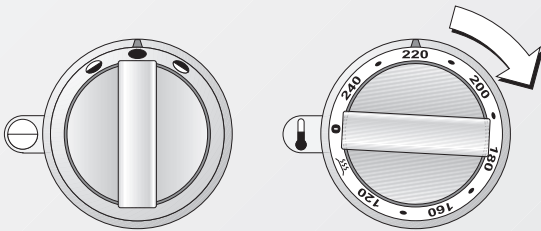
3. Bediening

Pas op!

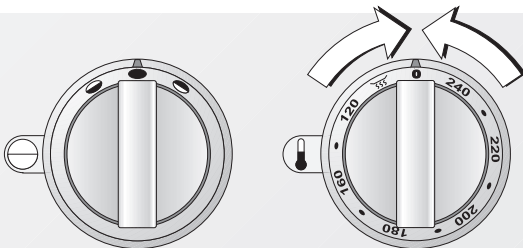
Tijdens het bakken en braden ontstaan zeer hoge temperaturen. Laat kinderen dan ook niet bij het apparaat komen!

Neem het apparaat nooit in gebruik als de afdekking (extra accessoire) gesloten is.

Inschakelen



Uitschakelen



Inschakelen

Druk de linker schakelknop in en kies de gewenste braadzone. U kunt op het gehele vlak braden, maar u kunt ook alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen.

Druk de rechter schakelknop in en draai deze naar rechts of links op de gewenste temperatuur tussen 120-240°C.

De ringverlichting achter de rechter schakelknop knippert zolang het apparaat opwarmt. Als de gewenste temperatuur is bereikt brandt de ringverlichting constant. Het apparaat dient altijd te worden voorverwarmd.

Bestrijk de bakplaat na het opwarmen met behulp van de spatel of een hittebestendige kwast (bijvoorbeeld silicone) gelijkmatig met een beetje olie of boter. Plaats de levensmiddelen direct – zonder pan – op de bakplaat. Gebruik voor het keren van de gerechten de bijgevoegde spatels.

Belangrijk! Sla nooit met een spatel op het braadvlak. Hierdoor kunnen er kerven in het braadvlak ontstaan.

Uitschakelen

Draai de rechter schakelknop op 0.

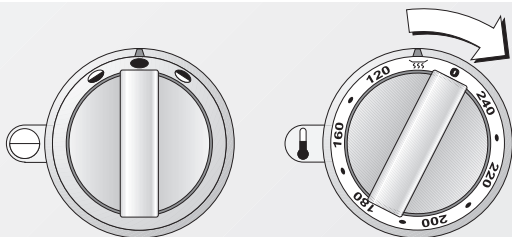
Restwarmte-indicator

Na het uitschakelen knippert de ringverlichting achter de rechter schakelknop zolang het apparaat nog niet voldoende is afgekoeld om het zonder gevaar te kunnen aanraken.

Let op! Raak het apparaat pas aan als de restwarmte-indicator is gedoofd! **U kunt zich branden!**

De afdekking (extra accessoire) mag pas worden gesloten als het apparaat volledig is afgekoeld.

Warmhoudstand



Warmhoudstand

Draai de rechter schakelknop op de stand "Warmhouden". Met de linker schakelknop kunt u het gehele vlak of alleen het voorste of achterste gedeelte van het braadvlak kiezen.

Op de warmhoudstand kunt u gerechten na het bereiden zonder problemen warmhouden.

Vakantiebeveiliging (automatische uitschakeling)

Het apparaat wordt voor uw veiligheid automatisch uitgeschakeld indien binnen vier uur geen bediening heeft plaatsgevonden. De ringverlichting achter de rechter schakelknop knippert. Draai de rechter schakelknop op 0. U kunt het apparaat nu weer gewoon inschakelen.

Weergavemogelijkheden

Ringverlichting achter linker schakelknop	Ringverlichting achter rechter schakelknop	Betekenis	Oorzaak / oplossing
	 uit	apparaat UIT	
	 brandt constant	apparaat AAN	Apparaat functioneert normaal.
	 knippert langzaam	apparaat AAN, wordt verwarmd	Apparaat functioneert normaal.
	 knippert langzaam	restwarmte-indicator	Apparaat is te heet om zonder gevaar te kunnen aanraken.
	 knippert snel	vakantiebeveiliging	Er heeft langer dan 4 uur geen bediening plaatsgevonden. Draai de schakelknop op 0 en, indien gewenst, weer op de gekozen temperatuur.
	 knippert snel	stroomstoring	Na een stroomstoring blijft het apparaat uit veiligheidsover- wegingen uitgeschakeld. Draai de schakelknop op 0 en, indien gewenst, weer op de gekozen temperatuur.

Bereidingstabel

Gerechten	Temperatuur	Voorbeelden
Vlees*, Gevogelte*	aanbraden bij 240 °C doorgaren bij 180 - 220 °C	biefstuk, kotelet, filet, médaillons, vleesreepjes, lamsfilet, kalkoenbiefstuk, aziatische gerechten met een korte baktijd
Vis*	aanbraden bij 240 °C doorgaren bij 180 - 220 °C	schijven zwaardvis of tonijn, zalmfilet, reuzegarnalen, inktvis
Groenten	220 - 240 °C	alle soorten fijngesneden, harde groenten, bijvoorbeeld prei, venkel, worteltjes, gebakken aardappels, paddestoelen, Chinese kool, taugé, paprika, bonen, courgettes, aubergines
Eiergerechten	180 - 190 °C	gebakken ei, omelet
Zoete gerechten	180 - 240 °C	crêpes, bananen met een kokosjasje, appels, ananas, mango

* lukt het beste wanneer de stukken plat zijn

Verwarm het apparaat altijd voor. De temperaturen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De benodigde hoeveelheid warmte hangt af van de aard en grootte van de voedingsmiddelen.

Diepvriesproducten voor het aanbraden volledig ontdooien.

4. Reiniging

Let op! Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd, er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Let op, u kunt zich branden! Wacht met het reinigen totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

Reinig het apparaat na ieder gebruik. Zo voorkomt u dat verontreinigingen inbranden. Laat u verontreinigingen meermaals inbranden, dan zijn deze alleen nog met moeite te verwijderen.

Reiniging van het braadvlak (hardchroom-laag)

Verwijder eerst grove resten met de spatel. Giet vervolgens maximaal 250 ml warm sop van afwasmiddel op het braadvlak en laat dit enige tijd weken (max. 5 minuten). Verwijder het water met een absorberende doek. Hierna kunt u het braadvlak met een schuurspons van kunststof reinigen. Wrijf altijd in de borstelrichting van het metaal (dwars op het apparaat), anders kunnen er sporen op het braadvlak ontstaan.

Belangrijk! Gebruik de schuurspons niet voor het schoonmaken van de roestvrijstalen lijst. Hierdoor ontstaan er krassen. Gebruik voor het reinigen van het braadvlak geen metalen pannensponzen, staalwol, metalen borstels en dergelijke. Gebruik voor het schoonmaken nooit schurende of chemisch agressieve middelen (bijvoorbeeld ovensprays, chloorhoudende reinigingsmiddelen, polijstmiddelen)!

Reiniging van de roestvrijstalen lijst

Reinig de lijst van het apparaat met een zachte, vochtige doek en een mild sopje van afwasmiddel of een gewoon reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Gebruik voor het schoonmaken nooit schurende of chemisch agressieve middelen!

Reiniging van de schakelknop

Neem de schakelknop met een vochtige doek af. De doek mag niet te nat zijn omdat er anders water achter de schakelknop in het apparaat kan dringen.

5. Onderhoud

Bij alle onderhoudswerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt.

Bij eventuele storingen dient u eerst de zekeringen in het huis te controleren.

Ligt het niet aan de stroomvoorziening neem dan contact op met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice. Vermeld daarbij het type van het apparaat. Serienummer en type vindt u op het blad dat bij de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding is bijgevoegd.

Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

Bij ondeskundige installatie en/of reparaties vervalt de aanspraak op garantie.

6. Montagehandleiding

Technische gegevens

Aansluitwaarde:
220-240 V / 1500 W

Belangrijke aanwijzingen voor het inbouwen

Dit apparaat kan met alle apparaten uit de Vario 400 serie van Gaggenau worden gecombineerd.

Het apparaat mag zonder speciale voorzorgsmaatregelen in keukenmeubilair van hout of ander vergelijkbaar, brandbaar materiaal worden ingebouwd. De inbouwkast en het werkblad waarin het apparaat wordt ingebouwd, moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot ten minste 90°C.

Het apparaat mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Daarbij dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan.

De aansluitkabel dient minimaal van het type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²) te zijn. Houd rekening met de gegevens op het typeplaatje en sluit de aarddraad aan.

Let er bij de elektrische aansluiting op dat de leidingen niet in aanraking kunnen komen met hete delen van de kookplaat.

De installateur is verantwoordelijk voor het goed functioneren van het apparaat op de plaats van opstelling. Hij moet de gebruiker tonen, hoe – in geval van nood – het apparaat spanningsvrij kan worden gemaakt.

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

Na de montage moet er voor een aanraakbeveiliging aan de onderzijde worden gezorgd, in de vorm van een tussenbodem die alleen met gereedschap kan worden uitgenomen. De afstand tussen de bovenkant van het werkblad en de bovenkant van de tussenbodem dient ten minste 150 mm te bedragen.

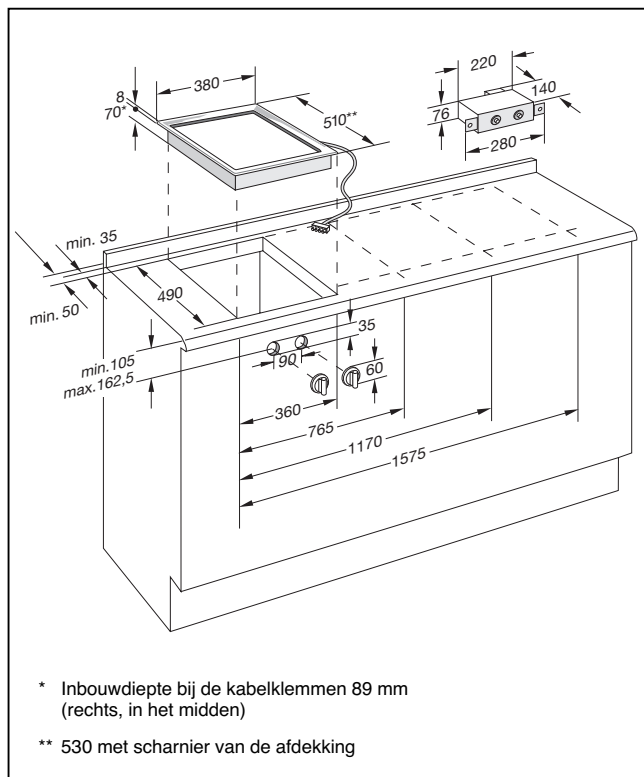
De zijdelingse afstand tussen de rand van het apparaat en de muur of meubeldelen dient ten minste 40 mm te bedragen.

Indien het apparaat, niet via een makkelijk te bereiken stekker spanningsvrij kan worden gemaakt, dan moet er een scheidingsinrichting met minimaal 3 mm contactafstand tijdens de installatie worden aangebracht (bijvoorbeeld een zekering).

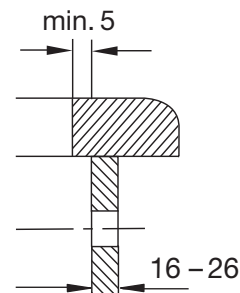
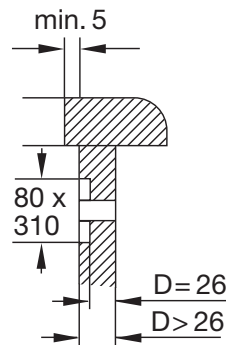
Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan er geen aanspraak worden gemaakt op garantie. Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk “Belangrijk” op pagina 3 en 4 op.

Technische wijzigingen voorbehouden.

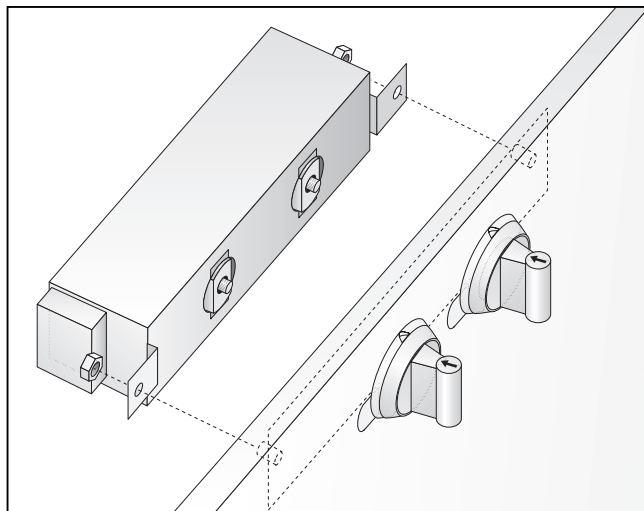
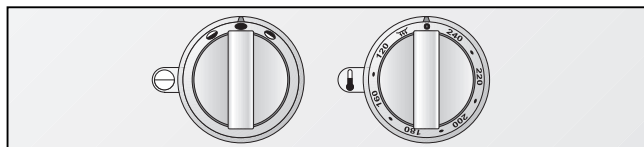
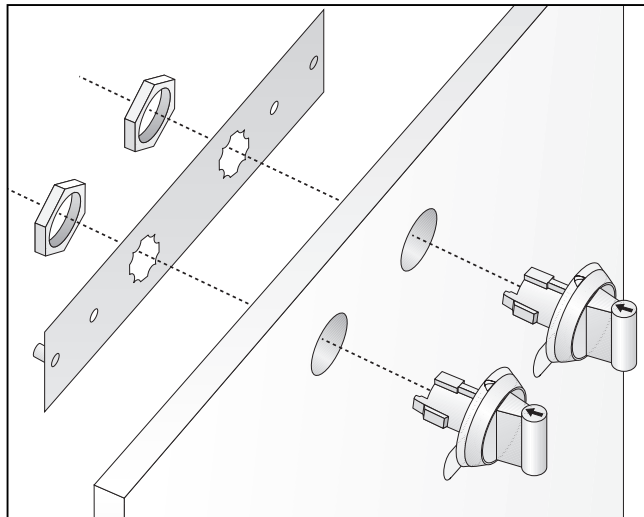
Vorbereitung van het inbouwmeubel



- Maak een uitsparing voor een of meer Vario-apparaten in het werkblad volgens de aanwijzingen op de inbouwschets. Op de inbouwschets is rekening gehouden met de ruimte voor een verbindingsstrip tussen de apparaten. De apparaten kunnen ook in aparte uitsparingen worden ingebouwd. Hierbij moet aan de zijkanten een minimale afstand van 50 mm tussen de apparaten worden aangehouden.
- Maak volgens de inbouwschets boorgaten $\varnothing 35$ mm voor bevestiging van de schakelknoppen in het front van de onderkast.
- Indien het frontpaneel dikker is dan 26 mm, dan moet dit van achteren in de afmetingen van 80 x 310 mm zover worden uitgefreesd dat het frontpaneel op deze plaats niet dikker is dan 26 mm.



Inbouw van het schakelpaneel



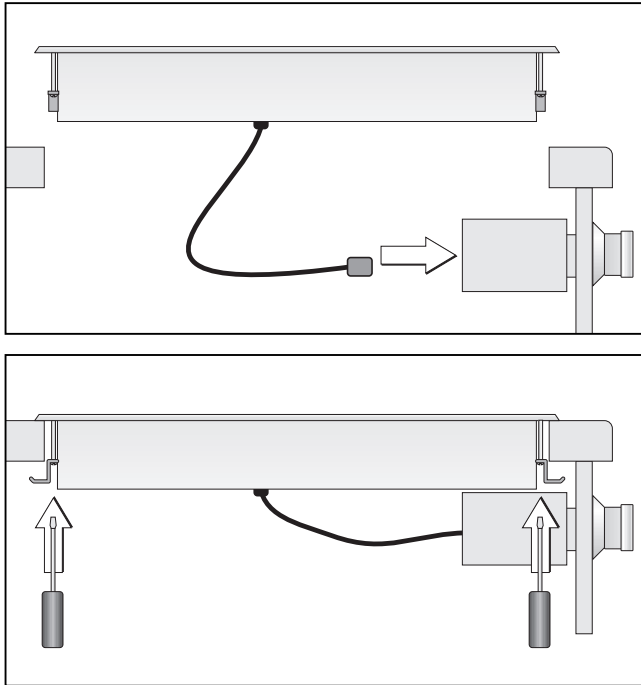
Let op!

Het apparaat mag uitsluitend met een schakelpaneel met dezelfde type-aanduiding worden ingebouwd.

Schakel voor het inbouwen van het apparaat de zekering van de huisinstallatie uit!

- Verwijder voor het inbouwen de piepschuim verpakkingsonderdelen bij de schakelknoppen en de beschermfolie achter de ringverlichtingen.
- Open de deksel van de aansluitkast bij het schakelpaneel. Aansluitkabel volgens het aansluitschema bevestigen en met de trekontlasting zekeren. De aansluitkabel dient minimaal van het type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²) te zijn. Sluit de deksel van de aansluitkast.
- Houd de montageplaat van achteren tegen het frontpaneel aan, steek de schakelknoppen van voren in de boorgaten en schroef deze van achteren met de bijgevoegde moeren vast. Zorg ervoor dat de schakelknoppen op de juiste plek komen: de schakelknop voor het kiezen van de verwarmingszone zit aan de linkerkant en de schakelknop voor het kiezen van de temperatuur zit aan de rechterkant.
- Schroef het schakelpaneel met de bijgevoegde schroeven aan de montageplaat vast.

Het inbouwen



- Steek de verbindingkabel van het apparaat en het schakelpaneel stevig vast (stekkerjes moeten vastklikken).
- Draai de klemmen naar de zijkant. Plaats het apparaat waterpas in de uitsparing en stel het. Zorg ervoor dat het opschrift Gaggenau aan de voorkant zit.
Let op! Spuit geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Draai de klemmen onder het werkblad en draai ze vervolgens vast. Span de klemmen niet te strak. Zorg ervoor dat de spleet tussen het apparaat en het werkblad rondom gelijkmatig is.
- Sluit het apparaat op de netspanning aan en controleer of het apparaat goed werkt. Indien de grill niet kan worden ingeschakeld controleer dan of de verbindingkabel tussen grill en schakelpaneel op de juiste wijze is aangebracht.

GAGGENAU

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

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