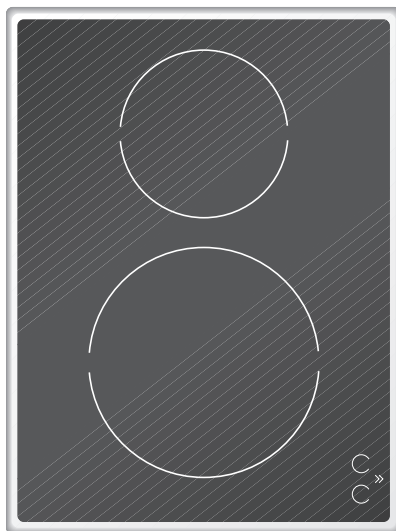


Betjenings- og monteringsanvisning

VI 421

Induksjonskoketopp



GAGGENAU

1. Viktig informasjon	side 3-4
Sikkerhetsinformasjon	side 3
Før førstegangs bruk	side 4
Bruk	side 4
Fordeler ved matlaging med induksjon	side 4
2. Utstyr	side 5
Utstyr	side 5
Spesialutstyr	side 5
3. Betjening	side 6-8
Inn- og utkobling	side 6
Driftsindikator / grytegjenkjenning / restvarmeindikator	side 6
Boosterfunksjon	side 7
Indikeringsmuligheter	side 8
Feriesikring	side 8
4. Innstillingstabell	side 9
5. Henvisninger til kokekar	side 10
6. Rengjøring	side 11
7. Vedlikehold	side 12
8. Monteringsanvisning	side 13-16
Tekniske data	side 13
Viktig informasjon om montering	side 13
Forberedelse av kjøkkenskapet	side 14
Innbygging av bryterpanelet	side 15
Innbygging av apparatet	side 16

Hjertelig tillykke med ditt nye Vario-apparat.

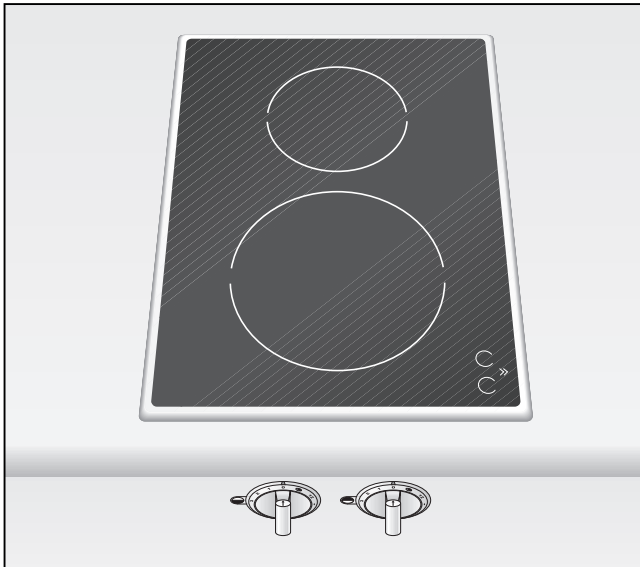
Før du tar apparatet i bruk, vil vi gjerne gjøre deg fortrolig med ditt nye apparat ved hjelp av bruksanvisningen. I bruksanvisningen finner du viktig informasjon om sikkerhet og betjening. Denne er utarbeidet for din sikkerhet og for å opprette apparatets funksjon. Vennligst oppbevar bruksanvisningen sammen med apparatet.

Henvisninger som du bør ta hensyn til før første gangs bruk finner du på side 4.

Kapitlene Utstyr og Betjening viser deg alt den nye woken kan og hvordan du må betjene den.

Tips og henvisninger i kapittelet Rengjøring sørger for at woken holder seg pen i lang tid.

Og nå ønsker vi deg god fornøyelse med matlagingen!



1. Viktig informasjon

Sikkerhetsinformasjon

Apparater som er skadet må ikke tas i bruk.

Apparatet må kun tilkobles av autorisert elektriker og i samsvar med gjeldende forskrifter og regler. Vær oppmerksom på monteringsanvisningen.

Ved feil tilkobling kan apparatet ødelegges!

Vær ved innkobling av elektriske apparater i nærheten av koketoppen oppmerksom på at tilkoblingsledninger ikke kommer i kontakt med varme kokesoner.

Ta apparatet bare i bruk under oppsyn. Forsiktig når du arbeider med fett og olje. Overopphetet fett og olje kan lett antennes! Kvel fett eller olje som brenner ved å dekke det til. Hell aldri vann på.

Forsiktig! Toppen blir meget varm under bruk. Hold barn borte!

Bruk kokesonene kun etter at du har satt på kokekar!

Oppvarm ikke lukkede hermetikkbokser. Disse kunne sprekke.

Rengjør ikke apparatet med damprenser eller trykkvann – det er fare for kortslutning!

Ikke oppbevar temperaturømfintlige og brannfarlige materialer (f.eks. rengjøringsmidler, spraybokser) i skuffer eller hyller under toppen.

Dette apparatet oppfyller sikkerhetsbestemmelsene og normene for elektromagnetisk kompatibilitet. Allikevel fraråder vi at toppen brukes av personer med hjertestimulatorer, høreapparater eller lignende implantasjoner, da det kunne oppstå interferenser som kunne påvirke deres korrekte drift.

På koketoppens underside finnes ventilatorer. OBS, små deler eller folier som ligger under koketoppen kan innsuges av ventilatoren eller skade den eller påvirke kjølingen negativt. Gjenstander i underskapet må derfor ikke komme nærmere enn 5 cm bort til ventilatorinntaket. Folier må fjernes.

Hvis det oppstår sprekker, brudd eller krakeleringer ifølge usakkyndig bruk slik at spenningsførende deler kan berøres middelbart eller kommer umiddelbart i kontakt med væske som siver igjennom eller det består fare for skader, må toppen utkobles med en gang. Trekk ut støpslet eller skru ut sikringen. Informer kundeservice!

Før hvert vedlikehold må apparatet kobles fra nettet. Trekk støpslet ut av stikkkontakten eller skru ut sikringen.

Reparasjoner må kun utføres av autoriserte fagfolk, slik at den elektriske sikkerheten er garantert.

Brukeren er ansvarlig for at toppen brukes på riktig måte og at den holdes i korrekt stand. Eventuelle feil som oppstår på grunn av at man ikke har fulgt denne bruksanvisningen, dekkes ikke av garanti-service.

Bemerk:

Hvis du har montert dekkplaten VD 400-000 (spesialutstyr) på toppen, må denne først lukkes etter at toppen er fullstendig avkjølt. Ta ikke toppen i bruk mens dekkplaten er lukket! På grunn av varmeutviklingen kan både toppen og dekkplaten skades. Benytt ikke dekkplaten som fraleggingsplass eller varmeplate.

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer!

Før førstegangs bruk

Fjern emballasjen og sørg for bortfrakting i henhold til lokale forskrifter. Vær oppmerksom på at det befinner seg tilbehør i emballasjen. Hold emballasjedeler og plastfolier borte fra barn.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om anledning av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kontroller apparatet før innbygging for transport-skader.

Apparatet må før førstegangs bruk monteres og tilkobles av en fagmann. Før du tar det i bruk, kontroller om nettilkoblingen er i orden.

Apparatets serienummer finner du på kontrollseddelen som er vedlagt denne anvisningen. Oppbevar kontrollseddelen for garantitilfellet sammen med bruks- og monteringsanvisningen.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

Før du bruker toppen og tilbehørdeler for første gang, bør de rengjøres grundig. Da forsvinner eventuelle forurensninger og lukt (se kapittel „Rengjøring“).

Bruk

Apparatet er kun egnet for bruk i husholdning og må ikke brukes til andre formål.

Bruk apparatet kun for tilberedelse av mat. Apparatet egner seg ikke til å varme opp rommet det står i.

Ventilasjonsåpningene i underskapet må ikke tildekkes.

Koketoppen må ikke benyttes som fraleggingsplass! Legg ikke næringsmidler som er pakket inn i aluminiumsfolie, bestikk, grytelokk eller andre metallholdige gjenstander på induksjonskoke-toppen. Disse deler kan bli meget rask varme ved utilsiktet innkobling og føre til forbrenninger og skader.

Koble koketoppen alltid ut etter matlagingen.

Hold koketoppen alltid tørr og ren.

Den innebygde temperaturbeskyttelsen forhindrer at toppen og innbyggingsskapet overopphetes.

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser bør du først kontrollere sikringene. Hvis strømtilførselen er i orden, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau-kundeservice.

Fordeler ved matlaging med induksjon

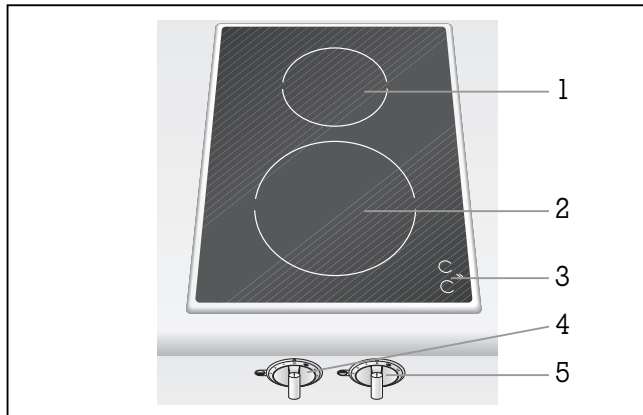
Under kokesonen finnes intet varmeelement men en induksjonsspole. Den bevirker at grytebunnen oppvarmes umiddelbart og raskt uten at kokesonen først blir varm.

Det er ikke nødvendig at varmen overføres fra kokesonen til gryten. Av denne grunn byr matlaging med induksjon på følgende fordeler:

- Tider for brunng og oppkoking er meget korte. Derved sparer du tid og energi.
- Kokesonen reagerer umiddelbart på hver innstillingsendring og avbryter energitilførselen når kokekaret tas fra kokesonen uten å koble ut først.
- Mat som har rent over eller sprutet ut verken røyker eller brenner fast fordi kokesonen nesten ikke blir varm.

2. Utstyr

Utstyr



- 1** Induksjonskokesone Ø 15 cm
(1200 W, med booster 1800 W)
- 2** Induksjonskokesone Ø 21 cm
(2200 W, med booster 3300 W)
- 3** Display
- 4** Bryter for kokesone foran
- 5** Bryter for kokesone bak

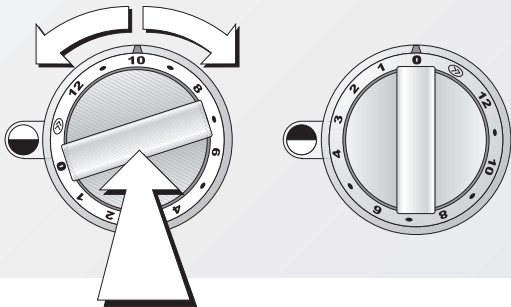
Spesialutstyr

Følgende spesialtilbehør kan du bestille:

- VV 400-000** kombilist
- VZ 400-000** kombilist med timer
- VD 400-000** dekkplate

3. Betjening

Innkobling

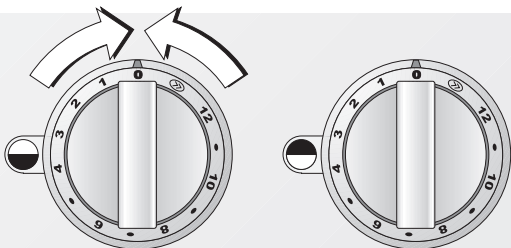


Innkobling

Trykk bryteren inn og dreii bryteren mot høyre eller venstre på ønsket koketrinn (1 - 12). Den lysende ringen bak bryteren og driftsindikatoren i displayet lyser så lenge kokesonen er innkoblet.

Alt etter grytens materiale, fyllmengde og innstilt koketrinn kan det oppstå lyder under drift. Dette er normalt. Kjøleviften til den effektive induksjonsspolen kan kobles inn og ut under drift.

Utkobling



Utkobling

Dreii bryteren på posisjon 0.

Den lysende ringen slukner.

Ta hensyn til at induksjonskokesonen ikke lenger avgir varme når den er koblet ut.

Driftsindikator

Driftsindikatoren lyser i displayet så lenge kokesonen er koblet inn.

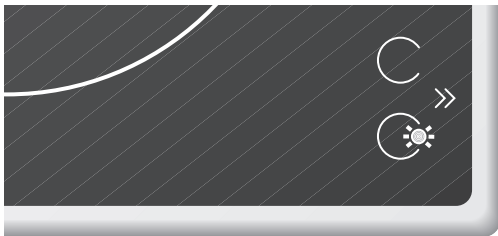
Grytegjenkjenning

Driftsindikatoren i displayet blinker og kokesonen avgir ikke effekt hvis et uegnet kokekar (for liten, ikke magnetisk) eller intet kokekar settes på den innkoblede kokesonen.

Restvarmeindikator

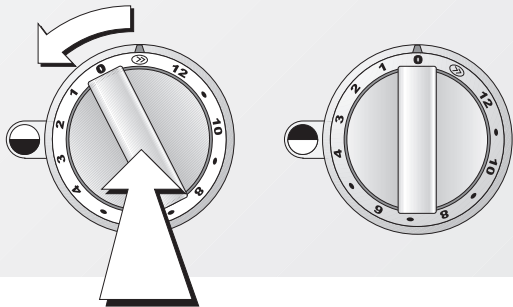
Induksjons-kokesoner blir aldri så varme som vanlige kokesoner. De kan imidlertid etter lengre drift oppvarmes ved kontakten med den varme grytebunnen. Derfor har koketoppen en driftsvarmeindikator. Etter utkoblingen blinker driftsindikatoren i displayet så lenge kokesonen ikke er avkjølt slik at den kan berøres uten fare.

Driftsindikator / grytegjenkjenning / restvarmeindikator

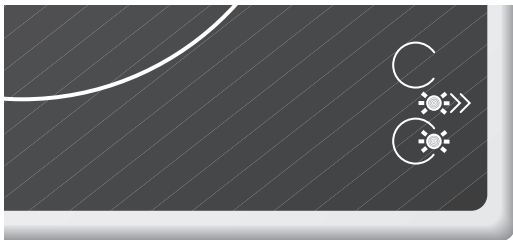


Boosterfunksjon

Aktivere



Boosterindikator



Begge kokesonene har en boosterfunksjon som kortvarig øker kokesonens effekt. Slik kan du enda raskere varme opp maten. Det kan bare benyttes henholdsvis en kokesone med boosterfunksjonen. Dersom du benytter en kokesone med boosterfunksjon og kobler inn den andre kokesonen, deaktiveres boosterfunksjonen og den første kokesonen fungerer videre på trinn 12.

Aktivere boosterfunksjon

Trykk inn bryteren og dreii den mot venstre på boostersymbolet ☼. Driftsindikator og boosterindikator i displayet lyser så lenge boosterfunksjonen er aktivert.

Deaktivere boosterfunksjon

Drei bryteren på ønsket koketrinn (1 – 12). Boosterfunksjonen er nå deaktivert. Boosterindikatoren slukner.

Bemerk: Under visse omstendigheter utkobles boosterfunksjonen automatisk for å beskytte elektroniske komponenter innenfor koketoppen mot skader.

Indikeringsmuligheter

Lysende ring bak bryter	Indikering i koketoppen	Betjeningstilstand
		Apparat AV
		Apparat PÅ, gryte gjenkjent, normal drift
		Apparat PÅ, ingen gryte gjenkjent
		Apparat AV, restvarmeindikator
		Overopphetingsbeskyttelse*, Strømbrudd*
		Feriesikring*, monteringsfeil (Forbindelseskabel til bryterpanel ikke plugget inn)

Symbolforklaring:

 **Av**

 **blinker**

 **lyser**

*Bryter dreies på 0 dersom lysringen bak bryteren blinker og apparatet ikke varmer opp. La apparatet avkjøles ved overoppheting.

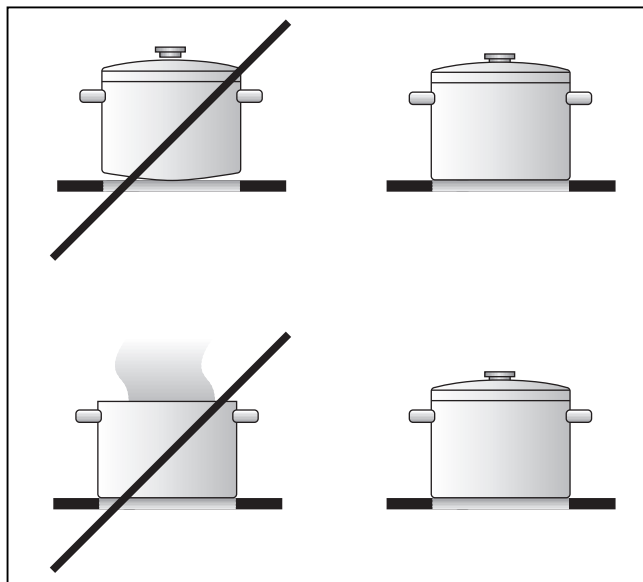
Feriesikring (Automatisk utkobling)

For din sikkerhet utkobles koketoppen automatisk når den ikke er blitt betjent i lengre tid. Utkoblingstiden er avhengig av det innstilte koketrinnet (mellom 1 og 4 timer). Den lysende ringen bak bryteren blinker. Drei bryteren på 0. Nå kan du helt normalt koble koketoppen inn igjen.

4. Innstillingstabell

	Mengde	Oppkokingstrinn 12	Koketrinn	Koketid
Smelte				
Sjokolade, kuvertyre, smør, honning	100 g	–	1–2	–
Gelatin	1 pakke	–	1–2	–
Varme opp				
Grønnsaker på boks	400 g–800 g	1–3 min.	2–4	3–6 min.
Buljong	500 ml–1 liter	2–3 min.	10–11	2–4 min.
jevnet suppe	500 ml–1 liter	1–3 min.	2–4	2–4 min.
Melk	200 ml–400 ml	1–3 min.	1–3*	2–4 min.
Varme opp og holde varm				
Suppegryte (f.eks. linsegryte)	400 g–800 g	1–2 min.	1–2	–
Melk	500 ml–1 liter	2–3 min.	1–3*	–
Tine opp og varme opp				
Spinat, dypfrosset	300 g–600 g	3–4 min.	3–5	5–15 min.
Gulasj, dypfrosset	500 g–1 kg	3–4 min.	3–5	20–30 min.
Trekking				
Potetballer (1–2 liter vann)	4–8 stykker	6–9 min.	7–9*	20–30 min.
Fisk	300 g–600 g	3–6 min.	7–9*	10–15 min.
Lage mat				
Ris (med dobbelt mengde vann)	125 g–250 g	2–4 min.	3–5	15–30 min.
Risgrøt (500ml–1 liter melk)	125 g–250 g	3–5 min.	2–4	25–35 min.
Kokte poteter med skall med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	3–5 min.	6–8	30–35 min.
Skrelte poteter med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	3–5 min.	6–8	15–25 min.
Ferske grønnsaker med 1–3 kopper vann	500 g–1 kg	3–4 min.	6–8	10–20 min.
Nudler (1–2 liter vann)	250 g–500 g	6–9 min.	9–10*	6–10 min.
Surring				
Rulader	4 stykker	4–6 min.	6–8	50–60 min.
Grytestek	1 kg	4–6 min.	6–8	60–100 min.
Gulasj	500 g	4–8 min.	6–8	50–60 min.
Stek				
Pannekaker	–	1–2 min.	9–10	stekes fortløpende
Schnitzel, panert	1–2 stykker	1–2 min.	9–10	8–12 min.
Biff	2–3 stykker	1–2 min.	10–11	8–12 min.
Fiskefingre	10 stykker	1–2 min.	9–10	8–12 min.
Frityrsteking (i 1–2 liter olje)				
Dypfryste produkter	200 g pr. fylling	8–13 min.	11–12*	frityrstekes fortløpende
Annet	400 g pr. fylling	8–13 min.	6–8*	frityrstekes fortløpende
* Kokes videre uten lokk Verdiene i innstillingstabellene er kun veiledende.				

5. Henvisninger til kokekar



Tips for energisparing

Benytt kun kvalitativt høyverdige kokekar med tykk, jevn bunn. Ujevn grytebunn forlenger koketidene unødige.

Velg alltid gryter og kar hvis størrelse tilsvarer mengden til mat som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold forbruker mye energi.

Lukk gryter og stekepanner alltid med det passende lokket. Koketiden forkortes vesentlig, strømforbruket reduseres.

Koble kokesonens ytelse tilbake i rett tid. Når vann koker må det ikke sprudle.

For matlaging må du benytte kokekar med metallmagnetisk bunn. Det kan lett fastslås med en magnet. Hvis denne tiltrekkes av grytebunnen, er dette kokekaret egnet. Egnet for induksjon er kokekar av emaljert stål, støpejern eller kokekar av rustfritt stål som spesielt er egnet for induksjon. Normale kokekar av edelstål og slike av glass, keramikk, kobber eller aluminium er uegnet.

Hvis et kokekar av uegnet materiale eller et for lite kokekar settes på den innkoblede koketoppen, avgir kokesonen ingen ytelse og driftsindikatoren i displayet blinker.

Unngå å varme opp kokekarene når disse er tomme. Både grytens bunn og glasskeramikken kan bli skadet.

Ved bruk av spesielle kokekar må det tas hensyn til produsentens angivelser.

6. Rengjøring

OBS: Rengjør apparatet verken med damprenser eller med trykkvann – fare for kortslutning!

Forsiktig, forbrenningsfare! Vent med rengjøringen til koketoppen er avkjølt til den er håndvarm.

Gjennomfør før førstegangs bruk og etter hver bruk en grundig rengjøring.

Benytt for rengjøring kun en myk, fuktig klut eller kjøkkenrull og Gaggenau-koketopprenser eller et annet rengjørings- og poleringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Tørk så etter med en tørr, myk klut.

Gaggenau-rengjøringsmiddelet for koketoppen overtrekker glasskeramikk-varmesonen med en glinsende, smussavstøtende film. Slik holder koketoppen seg pen i lang tid og er lettere å rengjøre.

Påfør ikke poleringsmiddelet på den varme koketoppen, det kan oppstå flekker.

Benytt verken skurende eller kjemisk aggressive midler (f.eks. stekeovnsspray) og ikke nitropoleringsmidler for rengjøring! Benytt heller ikke svamper som riper.

Matrester som inneholder mye sukker (f.eks. melk som har kokt over, syltetøy) kan skade koketoppens overflate. Fjern slike matrester straks med skrapen.

Ved avslitning fra grytebunn kan det komme til perlemorsfargede flekker på koketoppen. Disse påvirker imidlertid ikke varmesonens funksjon.

Ytterligere henvisninger til rengjøringen finner du i den vedlagte brosjyren.

Hos din fagforhandler kan du kjøpe skrapen (bestillingsnr. 087670) og Gaggenau-rengjøringsmiddelet for koketoppen (bestillingsnr. 098690).

Koketoppens ramme kan du rengjøre med en fuktig, myk klut og mildt oppvaskvann eller edelstålrensemidler som er vanlig i handelen.

7. Vedlikehold

Før alle reparasjoner må apparatet først kobles fra nettet.

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser bør du først kontrollere sikringene.

Hvis strømtilførselen er i orden og apparatet likevel ikke virker, informer fagforhandleren eller vedkommende Gaggenau-kundeservice. Oppgi apparattype. Serienummer og apparattype finnes på arket som er vedlagt denne bruks- og monteringsanvisningen.

Reparasjoner må kun utføres av autoriserte fagfolk slik at den elektriske sikkerheten er garantert.

Ved usakkyndige inngrep opphører garanti-kravet.

8. Monteringsanvisning

Tekniske data

Total tilkoblet effekt: 3 400 W / 220-240 V

Viktig informasjon om montering

Dette apparatet kan kombineres med samtlige apparater i Vario 400 serien fra Gaggenau.

Apparatet kan bygges inn i kjøkkenkombinasjoner av tre eller lignende brennbart materiale uten ekstra forholdsregler.

Kjøkkenskapene og arbeidsbenken som toppen blir bygget inn i, må være temperaturbestandig inntil minst 90°C.

Apparatet må kun tilkobles av autorisert elektriker i samsvar med gjeldende forskrifter og regler.

Nettilkoblingskabelen må minst tilsvare type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Vær oppmerksom på angivelsene på typeskiltet og tilslutt jordledningen.

Ved installering av elektriske tilkoblinger må man være oppmerksom på at tilkoblingsledningene ikke kommer i kontakt med den varme toppen.

Installatøren er ansvarlig for at toppen fungerer feilfritt når den har kommet på plass. Han skal forklare for kunden hvordan man bryter strømtilførselen til toppen, hvis dette skulle være nødvendig.

Kontroller apparatet før innbygging for transport-skader og meld disse evt. omgående transport-bedriften.

Avstanden fra apparatkanten til vegger eller møbel-deler må minst være 20 mm.

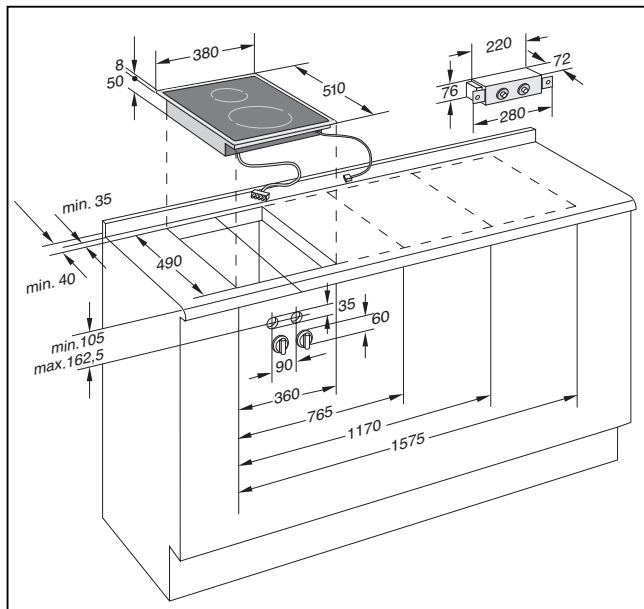
For å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon på apparatets underside, må det fremstilles ventilasjonsåpninger i underskapet. Ta hensyn til innbyggingsskissen.

Hvis apparatet ikke kan kobles fra nettet ved hjelp av en hovedstrømbryter som er lett tilgjengelig må det installeres en bryter med minst 3 mm kontakt-avstand (f.eks. sikring).

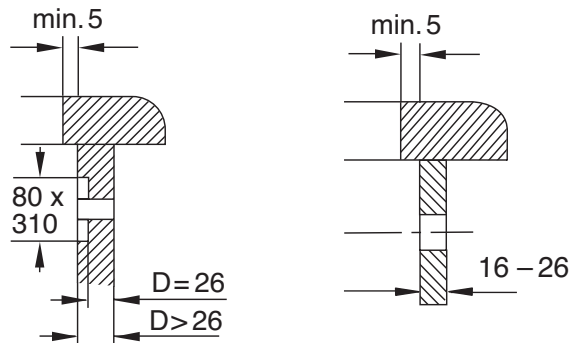
Reklamasjon vedrørende skader som oppstår ved ikke å ha fulgt denne anvisningen, godkjennes ikke. Ta også hensyn til „Viktig informasjon“ på side 3 og 4.

Gaggenau forbeholder seg tekniske endringer.

Forberedelse av kjøkkenskapet

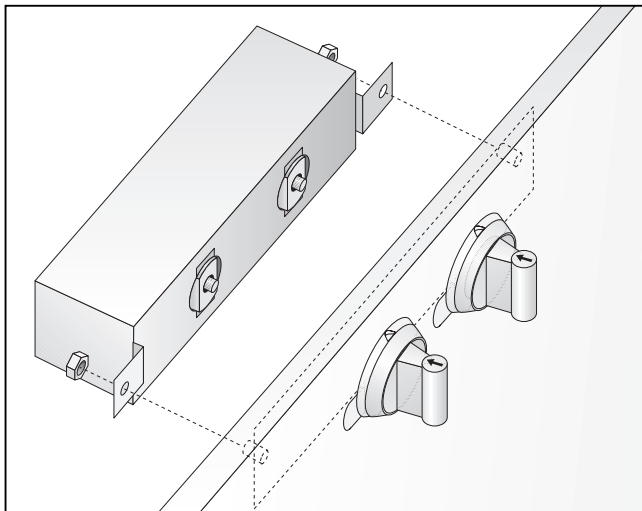
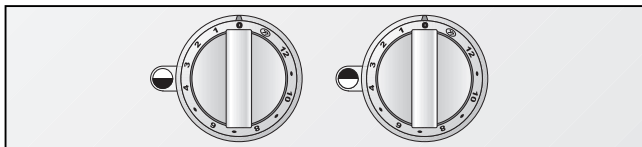
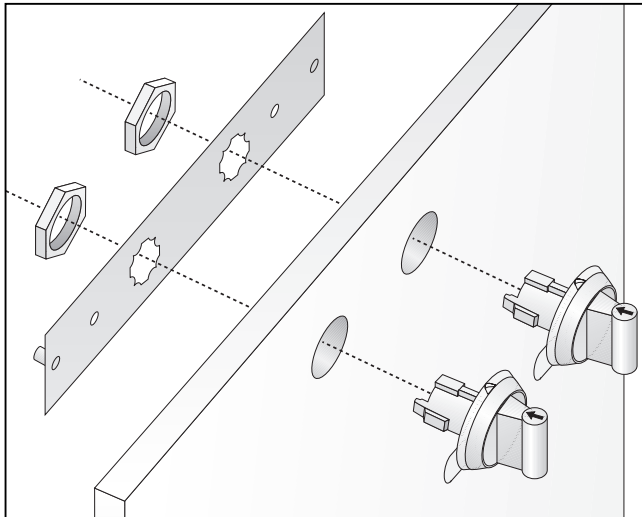


- Lag en utskjæring i benkeplaten for ett eller flere Vario-apparater i henhold til innbyggingsskissen. Innbyggingsskissen viser plassbehovet for kombi-listen mellom apparatene. Apparatene kan også bygges inn i enkeltutskjæringer, derved må en minste avstand på 50 mm mellom apparatene overholdes.
- Lag boringene Ø 35 mm for festet av bryterne i underskapets frontside i henhold til illustrasjonen.
- Hvis frontpanelets tykkelse er større enn 26 mm, må frontpanelet freses ut fra baksiden til målet 80 x 310 mm slik at frontplatens tykkelse på dette stedet ikke er større enn 26 mm.



- Innbyggingen over en ventilert innbyggingsovn er mulig i henhold til installasjonsanvisningene. Møbelets bakvegg må fjernes for å sikre god ventilasjon for kokekappen. Bak en stekeovn eller møbelet må det være igjen en luftespalte på 20 mm mot veggen.

Innbygging av bryterpanelet



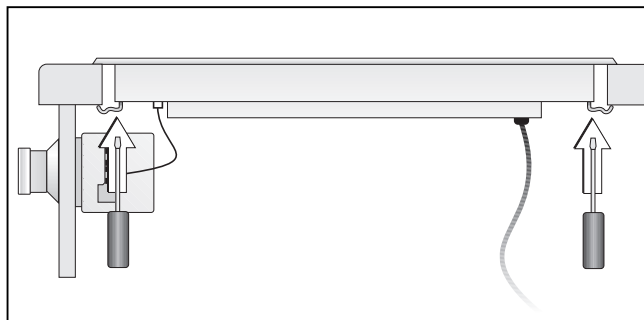
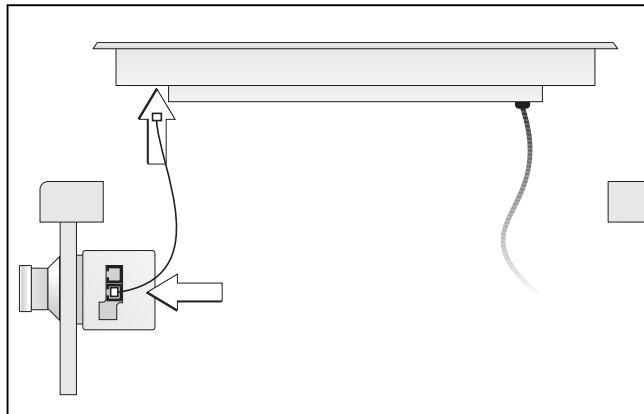
Bemerk:

Dette apparatet må bare bygges inn sammen med bryterpanelet med samme typebetegnelse.

Før tilkobling av apparatet må strømtilførselen utkobles på sikringen!

- Fjern før monteringen emballasjeelementene av styropor på bryterne og trekk av beskyttelsesfolien bak de lysende ringene.
- Hold låseplaten bakfra mot frontpanelet, sett brytere forfra i boringene, skru bakfra fast med mutrene. Pass på korrekt tilordning av kokesonene: Bryter for kokesonen foran er til venstre, bryter for kokesonen bak er til høyre.
- Bryterpanel skrues med de vedlagte mutrer fast på låseplaten.

Innbygging av apparatet



Henvisning for montering av en VD 400-000 dekkplate (spesialtilbehør):

To vinkler for montering av dekkplaten er vedlagt koketoppen. Skru fast vinklene på koketoppens bakside før innbyggingen (se monteringsanvisning VD 400-000).

- Forbindelseskabel fra apparat og bryterpanel plugges fast inn (plugger må gripe inn).
- Apparat med skrifttrekket settes foran vannrett inn i utskjæringen og vatres.

Bemerk: Apparatet må ikke limes med silikon på benkeplaten.

- Apparatet festes med de 4 vedlagte traustammene i benkeplaten.
- Apparatet kobles til nettet og kontrolleres for funksjon. Hvis forbindelseskabelen mellom bryterpanel og apparat ikke er plugget inn, blinker den lysende ringen bak bryteren. Kontroller at forbindelseskabelen sitter korrekt.

GAGGENAU

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

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