

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 6-11
Einschalten	Seite 6
Ausschalten	Seite 6
Restwärmeanzeige	Seite 6
Warmhaltestufe	Seite 7
Urlaubssicherung	Seite 7
Anzeigemöglichkeiten	Seite 8
Einstelltabelle	Seite 9-10
Tipps und Tricks	Seite 11
4. Reinigung und Pflege	Seite 12
5. Wartung	Seite 13
6. Montageanleitung	Seite 14-17
Technische Daten	Seite 14
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 14
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 15
Einbau des Schaltpults	Seite 16
Einbau des Gerätes	Seite 17

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.

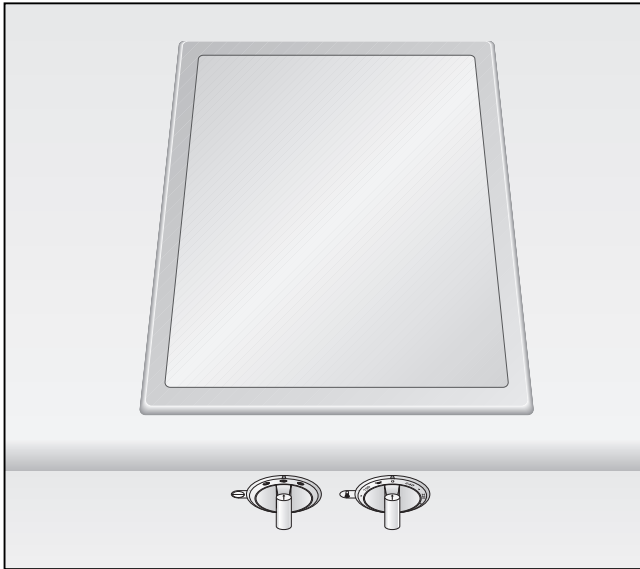
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

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 Garantiegründen 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 und glatt, wird aber 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.

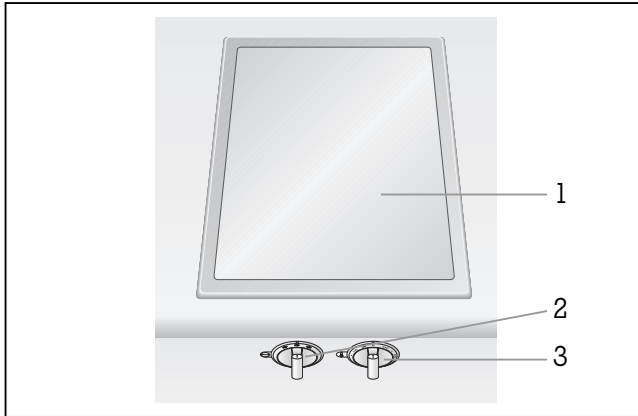
Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.

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 Bedienknebel zur Auswahl der Heizzone:
 - beide Heizzonen
 - ◐ nur vordere Heizzone
 - ◑ nur hintere Heizzone
- 3 Bedienknebel 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.

Die Bratfläche erreicht im Zentrum die höchste Temperatur, an den Rändern ist die Temperatur etwas niedriger. Bei gleichzeitiger Zubereitung verschiedener Speisen, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, können Sie das Gargut entsprechend auf der Platte verteilen. Der Randbereich eignet sich weiterhin sehr gut zum Warmhalten von bereits Gegartem, während in der Mitte weiter zubereitet werden kann.

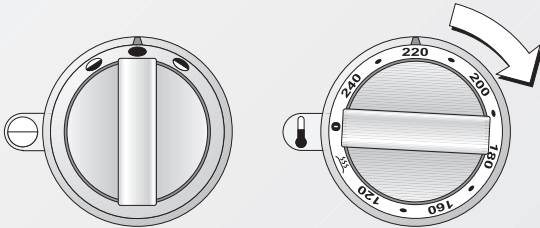
3. Bedienung

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 Fett 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.

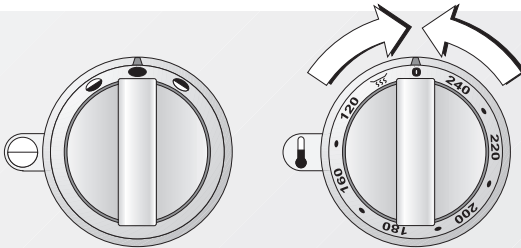
Ausschalten

Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Position 0.

Restwärmeanzeige

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

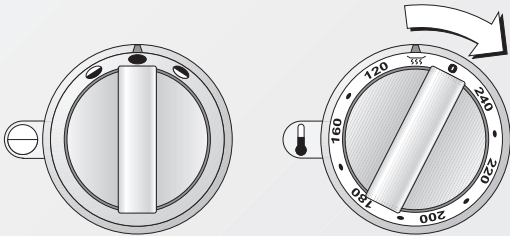
Ausschalten



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

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

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.
	 abwechselndes schnelles Blinken beider Bedienknebel	Montagefehler	Verbindungskabel zwischen Schaltplatt und Gerät ist nicht korrekt eingesteckt. Korrekten Sitz des Verbindungskabels überprüfen.

Einstelltabelle

	Temperatur	Garzeit	Menge	Bemerkung
Fleisch / Geflügel				
Rumpsteak	240°C	3–6 Min. pro Seite	4 Stück (ca. 800 g)	Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt. Bei längerer Gardauer (durchbraten) Leistung nach dem Anbraten auf 230°C reduzieren.
Schweinenackensteak	240°C	5–6 Min. pro Seite	4 Stück (ca. 800 g)	Bei längerer Gardauer Leistung nach dem Anbraten auf 230°C reduzieren.
Kalbsschnitzel	190–200°C	12–14 Min.	4 Stück (ca. 600 g)	
Geschnetzeltes / Fleischstreifen	240°C	7–8 Min.	600–700 g	Fleischstücke sollten sich nicht berühren.
Hackfleisch	240°C	10–12 Min.	600–700 g	
Bratwurst	190–210°C	10–30 Min. (je nach Dicke)	6 Stück (ca. 600 g)	Würste einschneiden, damit sie nicht platzen.
Lammkotelett	210–220°C	10–15 Min.	6–8 Stück (ca. 700 g)	An Knochen und Fettschicht einkerben, damit sich das Fleisch beim Braten nicht hochwölbt.
Putensteak	210–220°C	13–15 Min.	4 Stück (ca. 600 g)	
Hähnchenbruststreifen	200–210°C	10–12 Min.		
Fisch				
Thunfischsteak	180–230°C	15–25 Min.	1 Stück (ca. 1000 g)	Bei 230°C von beiden Seiten für ca. 2 Min. anbraten, fortbraten bei ca. 180°C.
Zanderfilet	140–160°C	10–12 Min.	4 Stück (ca. 400 g)	
Paniertes Fischfilet (z. B. Rotbarsch)	170–190°C	10–15 Min.	4 Stück (ca. 400 g)	
Riesengamelen	170–190°C	3–7 Min.	ca. 400 g	

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.

	Temperatur	Garzeit	Menge	Bemerkung
Gemüse				
Karotten, Paprika, Zucchini	170–190°C	5–10 Min.	500–700 g	in Scheiben oder Stiften
Auberginen	200–220°C	10–15 Min.	500 g	in Scheiben
Zwiebelringe, Lauchringe	170–190°C	10–14 Min.	500 g	
Champignons	240°C	10–12 Min.	500 g	
Eierspeisen / Süßspeisen				
Spiegelei, Rührei	180–190°C	3–5 Min.	4–6 Eier	
Crêpes	190–200°C	2–3 Min.	2–6 Stück	
Früchte in Scheiben	160–180°C	4–7 Min.	300–400 g	z. B. Apfel, Mango, Ananas
Banane im Kokosmantel	170–190°C	4–6 Min.	4 Hälften (ca. 300 g)	
Sonstiges / Beilagen				
Kartoffeln (in Scheiben)	200–210°C	15–17 Min.	800 g	aus gekochten Kartoffeln
Weißbrotwürfel (Croûtons)	180–190°C	5–10 Min.	100 g	
Reisnudeln	200–230°C	4–5 Min.	200 g	
Basmatireis	180–200°C	5–7 Min.	400 g	
Tofu	210–230°C	4–6 Min.	400 g	Marinieren Sie den Tofu vor dem Braten, z. B. mit Sojasoße und Gewürzen.

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.

Tipps und Tricks

Legen Sie das Gargut erst auf, wenn das Aufheizblinken erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.

Die Bratfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Besonders wenn sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig garen, können Sie das Gargut optimal auf der Platte verteilen. Beachten Sie dies auch bei der Auswahl der Menge an Gargut. Faustregel: Je dünner das Bratgut, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.

Drücken Sie Fleischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche.

Fleischstücke sollten sich beim Garen nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.

Wenden Sie Fleisch erst, wenn es sich leicht von der Platte lösen lässt, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Fleisches führt.

Stechen oder schneiden sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.

Salzen Sie Fleisch nicht vor dem Garen, um ihm kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.

Verwenden Sie hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz. Verwenden Sie natives Olivenöl oder Margarine nur bis zu einer Einstellung von max. 160°C.

Beim Arbeiten mit nur einer Heizzone: Wählen sie die jeweils höchste Einstellung des in der Gartabelle angegebenen Temperaturbereichs, bzw. stellen Sie ca. 10°C mehr ein, als Sie es von der Zubereitung mit beiden Heizzonen gewohnt sind. Benutzen Sie circa die Hälfte der angegebenen Mengen.

Zur Zwischenreinigung die Verschmutzungen mit dem Spatel entfernen. Zum Anlösen der Verschmutzungen können Sie vorher etwas Öl oder Fett auf die Bratfläche geben.

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. Warten Sie, bis die Restwärmanzeige erlischt.

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.

Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel (z. B. Backofenspray, chlorhaltige Reiniger, Nitropoliermittel) zum Reinigen!

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.

Je nach Gargut können auf der Bratfläche nach der Reinigung weiße Flecken erscheinen. Diese lassen sich mit etwas Zitronensaft entfernen.

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 / 2 300 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).

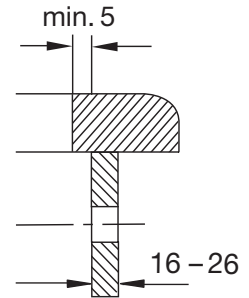
Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.

Technische Änderungen vorbehalten.

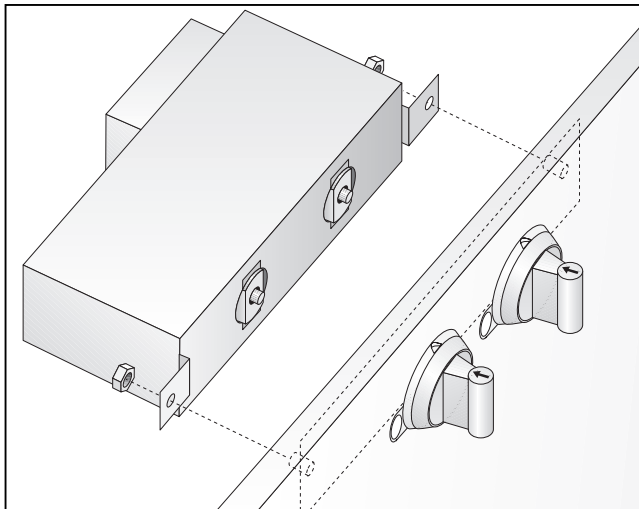
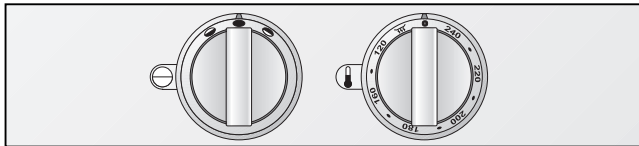
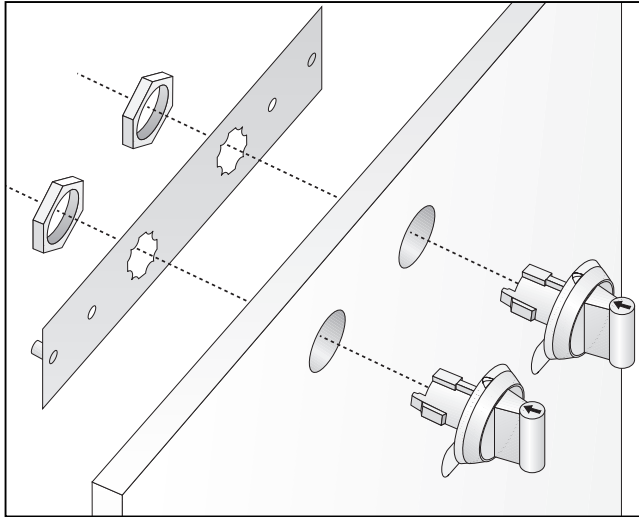
Technical drawing of the sink unit showing top and side views with dimensions:

- Top View Dimensions:**
 - Overall width: 1575
 - Overall depth: 765
 - Inner sink width: 490
 - Inner sink depth: 360
 - Distance from front edge to sink front: 1170
 - Distance from side edge to sink side: 765
 - Distance from front edge to sink back: 360
 - Distance from side edge to sink side: 360
 - Distance from front edge to sink front: 1170
 - Distance from side edge to sink side: 765
- Side View Dimensions:**
 - Overall height: 162.5
 - Distance from top edge to sink top: 105
 - Distance from top edge to sink top: 35
 - Distance from top edge to sink top: 60
 - Distance from top edge to sink top: 90
 - Distance from top edge to sink top: 35
 - Distance from top edge to sink top: 60
 - Distance from top edge to sink top: 90
- Inset Dimensions:**
 - Inset width: 380
 - Inset depth: 510
 - Inset height: 8
 - Inset width: 220
 - Inset depth: 140
 - Inset height: 76
 - Inset width: 280

-



Einbau des Schaltpults



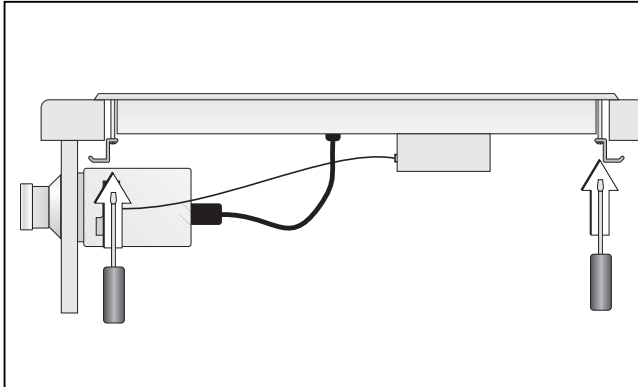
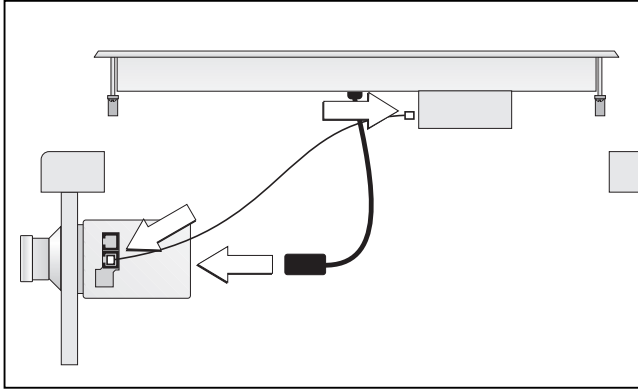
Hinweis:

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 Bedienknebeln 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 ($3 \times 1,5 \text{ mm}^2$) entsprechen. Deckel des Anschlusskastens schließen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknebel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Bedienknebel achten: Bedienknebel zur Auswahl der Heizzone ist links, Bedienknebel 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. Falls das Verbindungskabel zwischen dem Schaltpult und dem Gerät nicht eingesteckt ist, blinken abwechselnd beide Leuchtringe hinter den Bedienkeblen. 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