

Bedienungs- und Montageanleitung
Notice d'utilisation et d'installation
Operating Instructions and Installation Instructions
Gebruiks- en montageaanwijzing
Istruzioni per l'uso ed il montaggio
Instrucciones de utilización y montaje

VR 322

Elektro-Grill
Gril électrique
Barbecue Grill
Elektro-Grill
Grill elettrico
Grill eléctrico

GAGGENAU

VR 322

Seite 2-4

Bedienungsanleitung

(DE)

Seite 5-7

Montageanleitung

Page 8-10

Notice d'utilisation

(FR)

Page 11-13

Notice d'installation

Page 14-16

Operating Instructions

(GB)

Page 17-19

Installation Instructions

Bladzijde 20-22

Gebruiksaanwijzing

(NL)

Bladzijde 23-25

Montageaanwijzing

Pagina 26-28

Istruzioni per l'uso

(IT)

Pagina 29-31

Istruzioni per il montaggio

Página 32-34

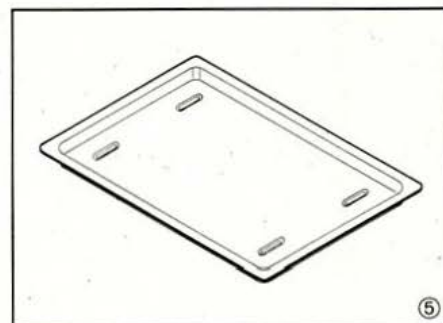
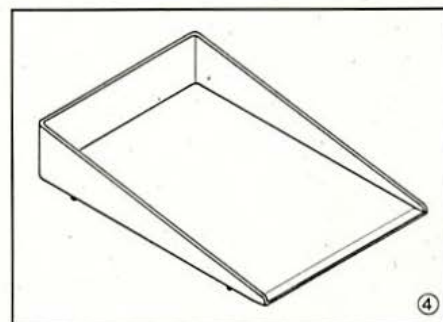
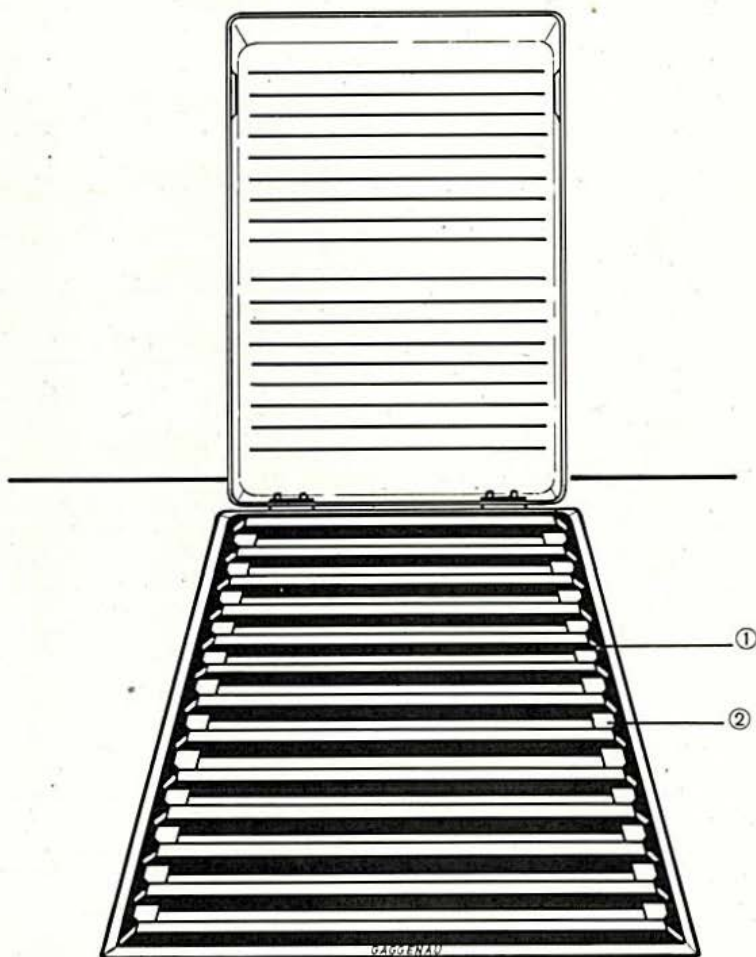
Instrucciones de utilización

(ES)

Página 35-37

Instrucciones de montaje

Ausstattung

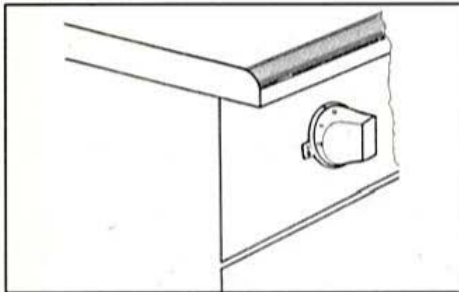


- ① Grillrost
- ② Wanne mit Lavasteinen
- ③ Drehschalter für vorderen und hinteren Heizkörper
- ④ Grillpfanne
- ⑤ Fettauffangschale

Bedienung

Zunächst ein Blick auf die Schalterblende

Auf der Schalterblende befinden sich zwei Drehschalter, mit denen der vordere und hintere Grillheizkörper getrennt ein- und ausgeschaltet wird und die Temperatur in Stufen von 1 bis 12 geregelt werden kann. An jedem Drehschalter befindet sich ein Leuchtring, der Ihnen den Betrieb des entsprechenden Grillheizkörpers durch Aufleuchten anzeigt.



Was Sie vor dem Grillen beachten sollten

Wenn der Elektro-Grill gemäß der Montageanleitung angeschlossen und betriebsbereit ist, sollten Sie ihn vor dem ersten Benutzen – des ungeschmälerten Genusses wegen – einer Reinigung unterziehen. Das ist ganz einfach: Die beiden Heizkörper nach oben ausschwenken und die innere Wanne mit den Lavasteinen entnehmen; Lavasteine herausnehmen. Die Wannen mit Spülauge auswaschen und gut trocknen. Die Lavasteine wieder in die Wanne schichten, Heizkörper so einschwenken, daß sie flach aufliegen. Die

beiden Schalter auf die Stufe 12 stellen und einige Minuten aufheizen.

Ein paar Tips für den Gebrauch

Durch die getrennte Temperaturregelung der beiden Grillheizkörper, die abnehmbaren Grillroste und die Grill-Pfanne (einsetzbar ohne Grillrost) sind die unterschiedlichsten Grillmethoden möglich. So können Sie z. B. verschiedene Grilladen, wie Fleisch und Fisch, gleichzeitig garen. Sie können durch Abnehmen der Grillroste – im sogenannten Kontaktgrill-Verfahren – durch wechselseitiges Auflegen auf die Grillheizkörper das typische rautenförmige Grillmuster auf das Fleisch und den köstlichen Barbecue-Geschmack herbeizubereiten. Eine weitere Variante: Sie grillen auf dem vorderen Heizkörper, (mit oder ohne Rost) und benutzen den hinteren Heizkörper mit aufgelegtem Grillrost zum Warmhalten. Sie sehen, durch diese Möglichkeiten, wie auch durch die gußeiserne Grillpfanne, die das Abtropfen von Fett auf die Lavasteine zuverlässig verhindert und Ihnen völlig neue Einsatzmöglichkeiten für Ihren Grill eröffnet, sind Ihrer Phantasie und Ihrem Einfallsreichtum keinerlei Grenzen gesetzt. Vor dem Auflegen des Grillgutes sollten Sie ca. 10 Minuten vorheizen und feuchtes Grillgut abtrocknen.

Überzeugen Sie sich bitte nach

jedem Grillen, daß die Drehschalter wieder auf „0“ gestellt sind.

Während des Betriebs kann herabtropfendes Fett kurz aufflammen.

Einstelltabelle

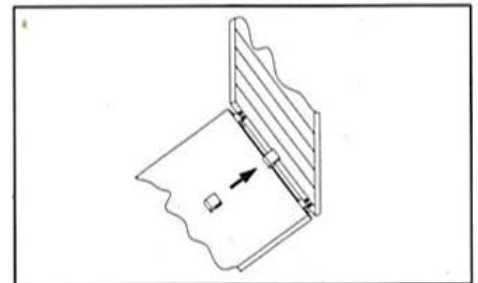
1-4	Warmhalten
5-7	Kontaktgrillen
8-9	Grillen von dickeren Scheiben auf dem Rost
10-11	Grillen von dünneren Scheiben auf dem Rost
12	Aufheizstufe

Benutzen Sie die Stufe 12 immer zum Aufheizen und gehen Sie anschließend auf eine kleinere Stufe zurück.

Selbstverständlich können wir Ihnen mit dieser Tabelle nur ungefähre Richtwerte anbieten, da je nach der Dicke und Art des Grillgutes, sowie entsprechend Ihres persönlichen Geschmacks, mehr oder weniger Energie benötigt wird.

Hinweis:

Befestigen Sie an der unteren Kante der Edelstahl-Abdeckung den beiliegenden Haltebügel. Der Haltebügel sichert die Abdeckung gegen Umkippen.



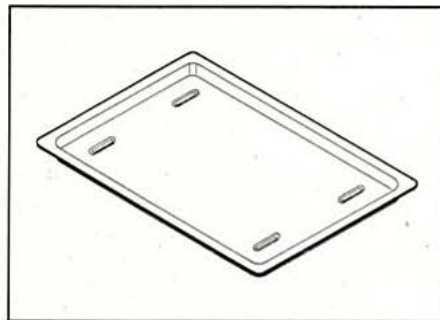
Bedienung

Reparaturhinweis

Bei einer eventuell auftretenden Funktionsstörung des Gerätes überprüfen Sie zunächst die Sicherungen. Ist die Stromversorgung in Ordnung und Ihr Gerät funktioniert dennoch nicht, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit gewährleistet bleibt. Die Anzeigelampen dürfen nur von einem autorisierten Elektro-Installateur ausgewechselt werden. Unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen.

Bei allen Reparaturen ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.



Pflege

Die Reinigung des Elektro-Grills ist denkbar einfach. Fett und Bratenfond in warmem Zustand von den abnehmbaren Grillrosten und der gußeisernen Grillpfanne entfernen. Benützen Sie zum Reinigen eine Spachtel oder Teigschaber. Wenn notwendig vorher einweichen. Anschließend mit heißem Wasser oder Salz Grillroste und Grillpfanne reinigen und mit einem Tuch oder Haushaltspapier ausreiben. Fleisch- und Fettrückstände auf den Grillheizkörpern können mit der mitgelieferten Drahtbürste entfernt werden. Unter der Innenwanne mit den Lavasteinen befindet sich eine Fettauffangschale für abtropfendes Fett. Um sie zu reinigen (was entsprechend der Häufigkeit geschehen sollte, mit der Sie den Grill benutzen), nehmen Sie einfach die Grillroste ab, klappen die Heizkörper nach oben und nehmen die Innenwanne mit den Lavasteinen heraus. Zum Reinigen der Edelstahlteile bitte keine scheuernden oder ätzenden Mittel verwenden. Der Einbau erfolgt dann in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau. Ferner empfiehlt es sich, die Lavasteine von Zeit zu Zeit umzuschichten.

Bei besonders starker Verschmutzung können die Lavasteine ausgetauscht und als Zubehör nachbestellt werden.

Allgemeine Hinweise

Denken Sie bitte daran, daß der Elektro-Grill im Betrieb heiß wird: wir bitten um entsprechende Vorsicht. Kinder sind fernzuhalten. Nur unter ständiger Aufsicht grillen.

Der Elektro-Grill darf nicht mit hochgeklappten Heizkörpern betrieben werden.

Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Gerätes und fachgerechtes Benutzen im Haushalt selbst verantwortlich.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Beim Anschluß von Elektrogeräten ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen des Grills in Berührung kommen oder unter einer heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

Und nun wünschen wir Ihnen noch viel Vergnügen beim Ausprobieren und Entdecken Ihres neuen Gaggenau-Grills.

Montage

Allgemeine Hinweise

Dieses Gerät kann mit sämtlichen Geräten des neuen Vario-Programms von Gaggenau kombiniert werden.

Der elektrische Anschluß ist unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der sonstigen länderspezifischen Vorschriften von einem autorisierten Elektro-Installateur durchzuführen.

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Dem Benutzer ist die Funktionsweise anhand dieser Bedienungsanleitung zu erklären und er ist darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Wenn nach dem Einbau das Gerät nicht durch einen Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen.

Beim Anschluß des Elektro-Grills ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen des Grills in Berührung kommen können.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

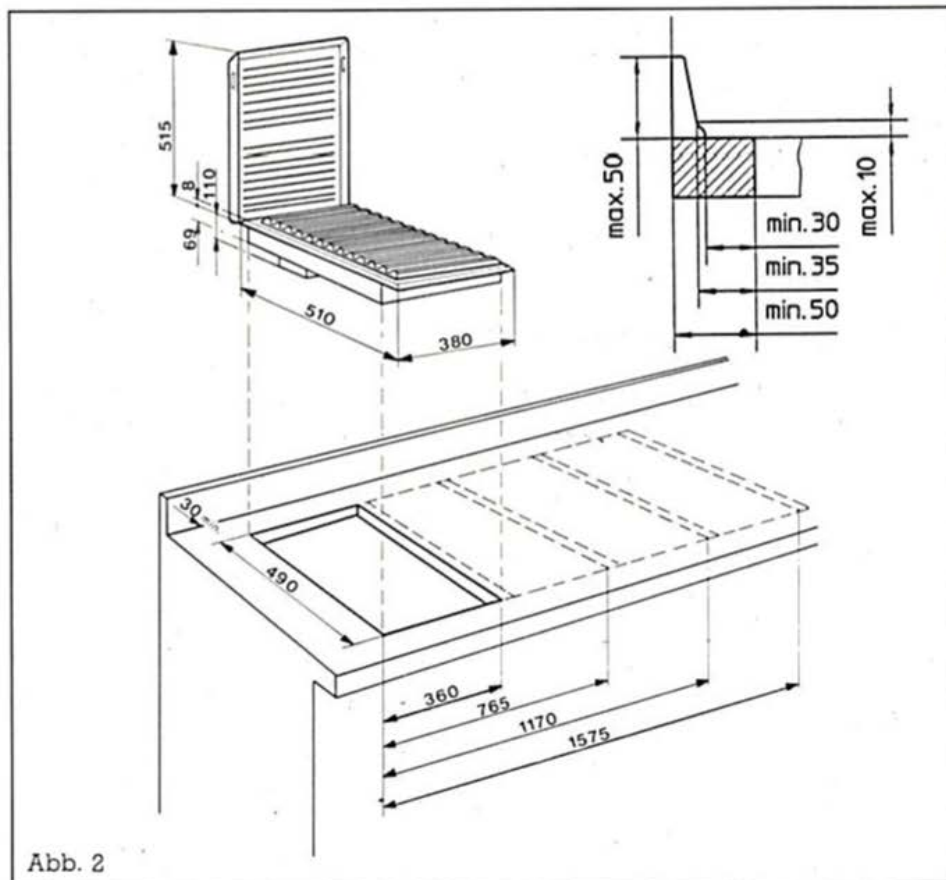
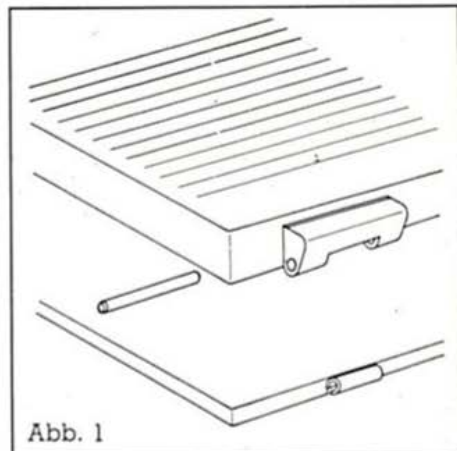
Wichtig

Bei allen Arbeiten am Grill das Gerät stromlos machen, z. B. Stecker ziehen oder Trennvorrichtung betätigen.

Deckelanbau

Dieses Gerät ist für den Einbau mit Deckel vorgesehen, da der Deckel als Wärmeschutz nach hinten vorgesehen ist.

Legen Sie den Deckel auf das Gerät und schieben Sie die Scharnierbolzen ein (Abb. 1).



Montage

Einbau des Grills

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden.

Beim Anbau an andere Geräte aus diesem Programm muß die Verbindungsleiste VV 340-000 verwendet werden.

Beim Einbau ist darauf zu achten, daß ein Mindestabstand von 30 mm zur Wandabschlußleiste bzw. von 50 mm zur Wand eingehalten wird (von der Kante des Geräteausschnittes aus gemessen). Gleichzeitig muß beachtet werden, daß zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank ein Mindestabstand von 515 mm vorhanden ist.

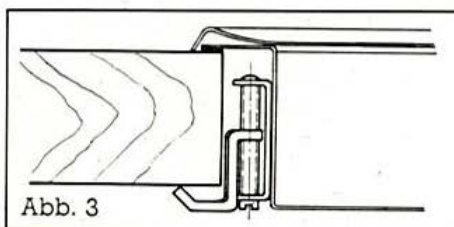
Wird das Gerät seitlich neben eine brennbare Wand eingebaut, so ist zwischen Wand und Geräteausschnitt ebenfalls ein Mindestabstand von 300 mm einzuhalten.

Der Abstand von der Unterkante der Geräterwanne zum nächsten brennbaren Möbelteil beträgt mindestens 10 mm.

1. Das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden überprüfen und ggf. umgehend das Transportunternehmen verständigen.
2. Den Arbeitsplattenausschnitt gemäß Bild 2 ausführen. Die Maße für mehrere Geräte enthalten bereits den Platzbedarf für die Verbindungsleiste. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte

eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.

3. Nachdem der Ausschnitt ausgeführt wurde, Schutzfolie am Dichtband abziehen und das Dichtband so um den Ausschnitt legen, daß es zur Hälfte nach innen übersteht. Das Dichtband an den Enden aneinanderlegen, nicht überlappen.
4. Spannschrauben der Befestigungsklemmen entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte aufdrehen: Krallen nach links schwenken, das Gerät einsetzen und ausrichten. Nach dem Einbau muß sich der Gaggenau-Schriftzug vorn befinden.
5. Krallen nach rechts schwenken und Spannschrauben gleichmäßig anziehen. Bei mehreren Geräten Verbindungsleisten einsetzen.

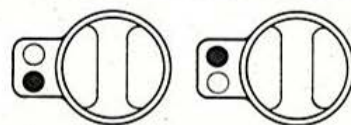


Einbau des Schaltelements

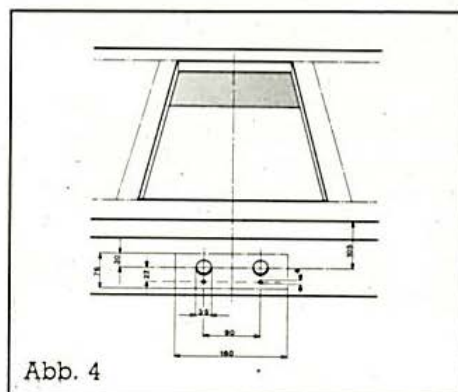
Nur Grill und Schaltelement mit gleicher Typenbezeichnung dürfen zusammen eingebaut werden.

Zuordnung der Schalter zu den Heizkörpern:

linker Schalter für den vorderen Grillheizkörper;
rechter Schalter für den hinteren Grillheizkörper.



1. Gemäß Abb. 4 und Bohr-schablone die Bohrungen $\varnothing 35$ mm für die Befestigung des Schaltelements und $\varnothing 4$ mm mit 3 mm Bohrungstiefe für die Befestigung der Leuchtscheiben in der Frontseite des Unterschranks herstellen (Arbeitsplattendicke max. 50 mm, ansonsten muß das Maß 105 mm entsprechend nach unten verlängert werden).



Montage

2. Den Gehäusedeckel am Schaltelement abnehmen und gemäß dem Anschlußschema (vgl. Elektrischer Anschluß) das Netzanschlußkabel fachgerecht befestigen und mit Zugentlastung sichern. Den Gehäusedeckel wieder montieren.
3. Markierungsring mit Heizelementanzeige von hinten so auf die Leuchtscheibe aufstecken, daß die Heizelementanzeige nach dem Einbau links sichtbar ist. Die Leuchtscheibe in die entsprechende Bohrung stecken.
4. Das Schaltelement (mit dem Gehäusedeckel nach unten) von innen gegen die Front des Unterschranks halten und von außen die Befestigungsschrauben mit aufgelegter Schutzscheibe in die Mutter am Schaltelement eindrehen (vgl. Abb. 5). Nach dem Ausrichten die Befestigungsschrauben fest anziehen, bis das Schaltelement richtig fixiert ist.
5. Die Schaltknebel auf die Schaltachse aufstecken, die aus der Befestigungsschraube herausragt.
6. Die Stecker für die Grillheizkörper in die Buchse am Schaltelement fest eindrücken.

7. Das Netzanschlußkabel muß mindestens dem Typ H05VV-F oder H05RR-F entsprechen. Das Netzanschlußkabel am Netz anschließen und das Gerät auf richtige Funktion überprüfen.
8. Als letzter Arbeitssgang ist darauf zu achten, daß der Berührungsschutz sichergestellt ist (z. B. durch einen nur mittels Werkzeug ausbaubaren Zwischenboden).

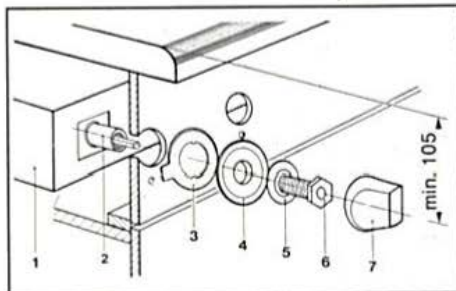


Abb. 5

- 1 Schaltelement
- 2 Befestigungsmutter
- 3 Markierungsring
- 4 Leuchtscheibe
- 5 Schutzscheibe
- 6 Befestigungsschraube
- 7 Schaltknopf

Elektrischer Anschluß

Heizelement mit 230 V AC ~

Angaben auf Typenschild Grill

Typ VR 322-1..	Total 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

Angaben auf Typenschild Schaltelement

Typ VR 322-1.. S	Total 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

Anschlußschema

1	2	⊕	230 VAC~
↑ L	↑ N	↑	

Heizelement mit 400 V AC ~

Angaben auf Typenschild Grill

Typ VR 322-2..	Total 3400 W
400 V AC ~	50/60 Hz

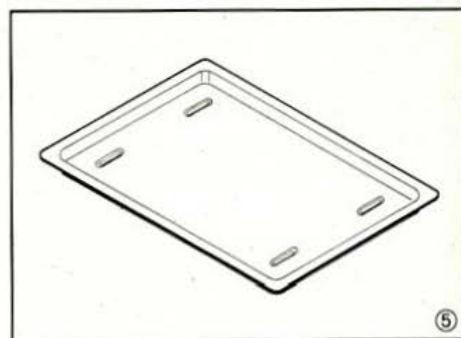
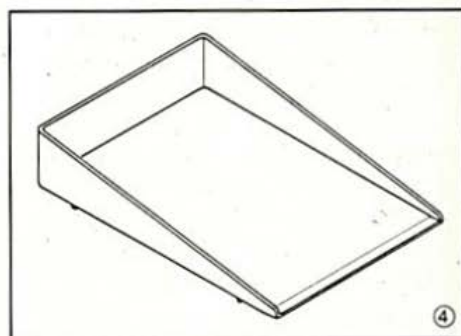
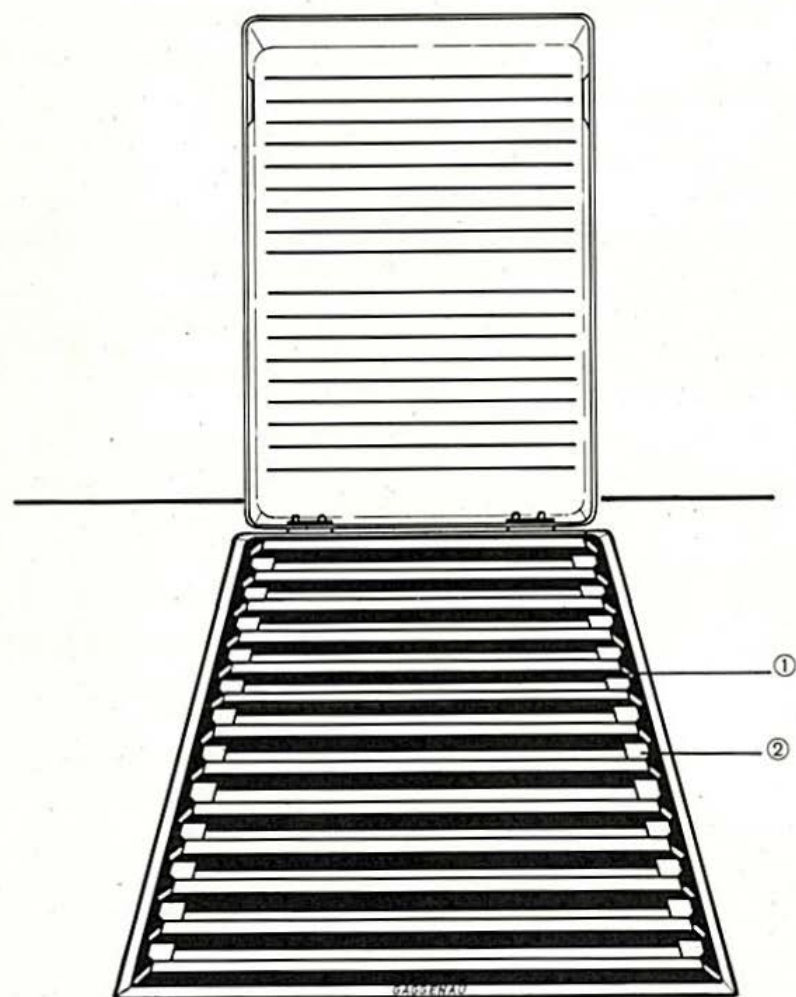
Angaben auf Typenschild Schaltelement

Typ VR 322-2.. S	Total 3400 W
400 V 2 N AC ~	50/60 Hz

Anschlußschema

1	2	3	⊕	400 V 2 N AC~
↑ L ₁	↑ L ₂	↑ N	↑	

Equipement

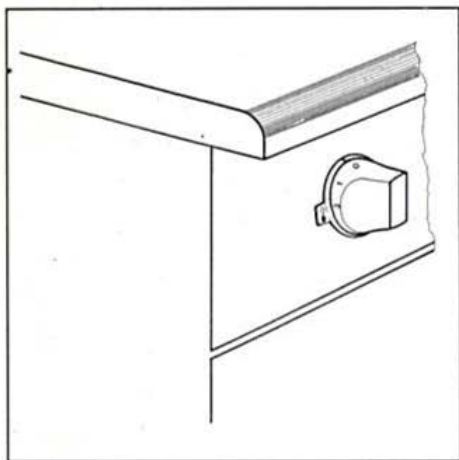


- ① Grilles
- ② Bac intérieur avec les pierres de lave
- ③ Bouton rotatif pour les résistances avant et arrière
- ④ Plaque de fonte
- ⑤ Plat récolte-jus pour la graisse

Utilisation

Le bandeau de commande

Sur le bandeau de commande se trouvent deux boutons rotatifs pour mettre en marche et arrêter indépendamment l'une de l'autre les résistances avant et arrière du gril et pour régler la température sur des allures différentes allant de 1 à 12. Chaque bouton est doté d'un anneau lumineux pour indiquer que la résistance correspondante est en marche.



Ce à quoi il faudrait veiller avant d'utiliser le gril

Quand le gril électrique est installé conformément à la notice d'installation et quand il est prêt à fonctionner, il faudrait le nettoyer avant le premier usage – pour pouvoir jouir pleinement des mets préparés. Le nettoyage est fort simple: relever les deux résistances et retirer le bac intérieur avec les pierres de lave; enlever les pierres de lave. Laver les bacs avec de l'eau additionnée de

produit pour la vaisselle et les sécher soigneusement. Réempiler les pierres de lave dans le bac, rabattre les résistances de sorte qu'elles soient horizontales. Régler les deux boutons de commande sur l'allure 12 et laisser chauffer pendant quelques minutes.

Quelques conseils pour l'utilisation

Le réglage indépendant de la température des deux résistances, les grilles amovibles et la plaque de fonte (utilisable sans grille) permettent de griller les aliments selon les méthodes les plus diverses. Vous pouvez ainsi par exemple faire cuire simultanément différentes grillades comme de la viande et du poisson. En enlevant les grilles, vous pouvez faire griller vos aliments par contact et poser la viande en alternance sur les résistances pour obtenir les marques typiques en losanges ainsi que le goût caractéristique de barbecue. Une autre variante: vous faites griller vos aliments sur la résistance avant (avec ou sans grille) et vous utilisez la résistance arrière – avec grille – pour les maintenir chauds. Grâce à ces possibilités en liaison avec la plaque de fonte (qui empêche absolument que de la graisse goutte sur les pierres de lave et qui vous entr'ouvre des possibilités d'utilisation absolument nouvelles pour votre gril), plus rien ne vient faire obstacle à votre imagination et à votre phantasie. Avant de poser les ali-

ments sur le gril, faire chauffer celui-ci pendant environ 10 minutes et essuyer les aliments humides. Des gouttes de graisse tombant sur le gril peuvent s'enflammer.

Assurez-vous après chaque utilisation que les boutons de commande sont bien ramenés sur la position „0”.

Tableau de réglage

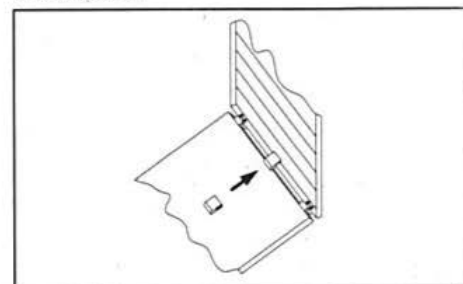
1-3	Maintenir chaud
4-7	Grillade par contact
8-9	Grillade de tranches épaisses sur la grille
10-11	Grillade de tranches minces sur la grille
12	Chauffeur

Il faut toujours utiliser l'allure 12 pour préchauffer et passer ensuite à une allure inférieure.

Ce tableau ne peut naturellement que donner des repères approximatifs car il faut plus ou moins d'énergie d'une part en fonction de l'épaisseur des aliments à faire cuire et d'autre selon votre goût personnel.

Remarque:

Fixez la pince de maintien fourni sur le bord inférieur du couvercle en inox. Cette pince empêche le couvercle de basculer.



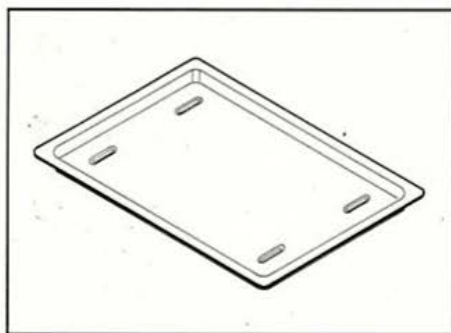
Utilisation

Réparations

En cas d'anomalies dans le fonctionnement de l'appareil, commencer par vérifier les fusibles. Si l'alimentation en courant se fait normalement et si l'appareil ne fonctionne malgré tout pas, adressez-vous à votre concessionnaire ou au point de service après-vente Gaggenau.

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par des spécialistes qualifiés pour que la sécurité de l'appareil reste garantie. Les voyants ne doivent être remplacés que par un électricien agréé. Toute intervention incorrecte entraîne la perte des droits à garantie.

Toujours débrancher l'appareil pour les réparations.



Entretien

Le nettoyage du gril électrique est extrêmement simple. Pour faciliter l'entretien, enlever les grilles et la plaque en fonte encore chaude après utilisation. Utiliser une spatule en bois pour enlever les graisses.

Nettoyer les grilles et la plaque en fonte avec de l'eau chaude ou les frotter avec du gros sel à l'aide d'un chiffon ou du papier. S'il reste de la viande ou de la graisse sur les résistances, enlever facilement les restes en passant une brosse dure. Sous le bac intérieur où les pierres de lave sont empilées se trouve un plat récolte-jus pour la graisse qui s'écoule. Pour le nettoyer (ce que vous devriez faire chaque fois que vous utilisez le gril), retirer les grilles, relever les résistances et enlever le bac intérieur avec les pierres de lave. Ne pas employer de produit abrasif ou corrosif pour nettoyer les éléments en acier inoxydable. La pose se fait dans l'ordre inverse de la dépose. Il est en outre conseillé de modifier de temps à autre l'ordre des pierres de lave. Quand elles sont particulièrement sales, les pierres de lave peuvent être remplacées et commandées comme accessoires.

Instructions générales

Ne pas oublier que le gril électrique devient très chaud quand il est en marche. Prendre les précautions nécessaires. Eloigner les enfants. Ne pas laisser le gril sans surveillance.

L'utilisateur est responsable de l'état parfait de l'appareil et de son emploi correct.

Les détériorations résultant de la non-observation de la présente notice ne sont pas couvertes par la garantie.

Lors du branchement d'appareils électro-ménagers, veiller à ce que les cables de raccordement électrique n'entrent pas en contact avec des tables de cuisson chaudes et à ce qu'elles ne soient pas coincées sous une porte de four chaud.

Sous réserve de modifications techniques.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de l'essai de votre nouveau gril électrique Gaggenau.

Installation

Instructions générales

Cet appareil peut être combiné avec tous les appareils de la nouvelle gamme Vario de Gaggenau.

L'appareil doit être installé exclusivement par un électricien autorisé et en tenant compte de tous les règlements spéciaux en vigueur.

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil après son installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la présente notice d'utilisation et attirer son attention sur la façon dont l'appareil peut être débranché si nécessaire.

Si l'appareil ne peut pas être isolé du secteur par une prise d'une conduite de raccordement fixe, il faut prévoir lors de son installation un dispositif de sectionnement dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm.

Lors du branchement du gril électrique, veiller à ce que les câbles de raccordement n'entrent pas en contact avec des parties chaudes du gril.

Les détériorations résultant éventuellement de la nonobservation de la présente notice ne sont pas couvertes par la garantie.

Sous réserve de modifications techniques.

Important

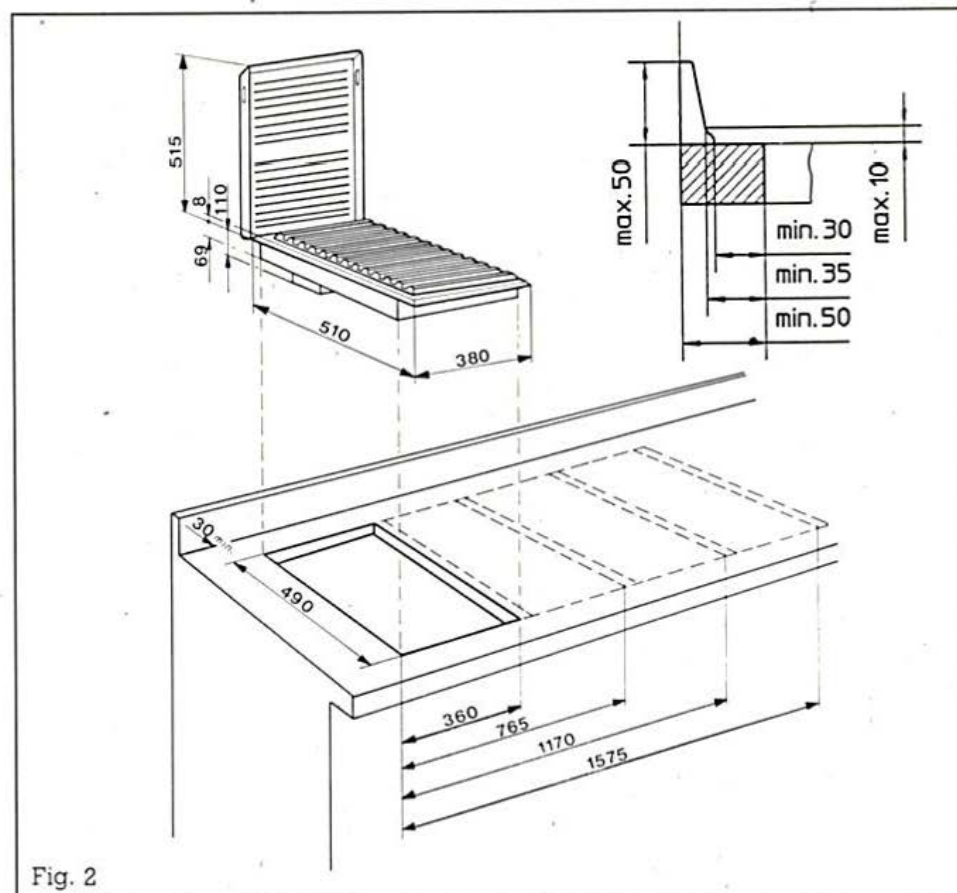
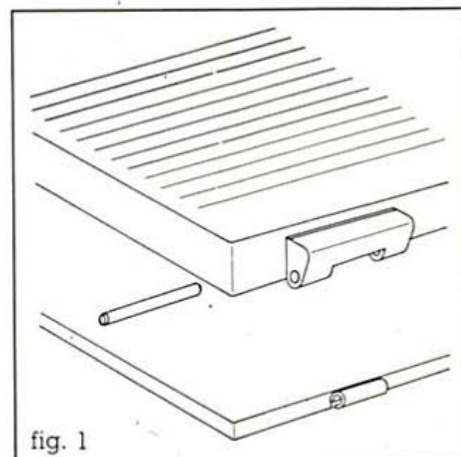
Pour tous les travaux sur le gril, couper l'alimentation en courant de l'appareil; par exemple

en retirant la fiche ou en actionnant le dispositif de coupure.

Pose du couvercle

Cet appareil est prévu pour être installé avec un couvercle qui est conçu comme protection thermique vers l'arrière.

Poser le couvercle sur l'appareil et emmancher les axes de la charnière (fig. 1).



Installation

Installation du grill

Cet appareil peut être encastré sans autres dispositions supplémentaires dans des éléments de cuisine en bois ou autres matériaux inflammables similaires.

Pour la combinaison avec d'autres appareils de cette gamme, il faut utiliser le couvre-joint VV 340-000.

Lors de l'installation, veiller à ce qu'il y ait une distance minimum de 3,0 cm par rapport au bord arrière du couvre-joint contre le mur s'il y a lieu de 5,0 cm par rapport au mur (mesurer à partir du bord de la découpe réalisée pour l'appareil). Veiller en même temps à ce que le plan de travail et l'élément supérieur soient distants d'au moins 51,5 cm.

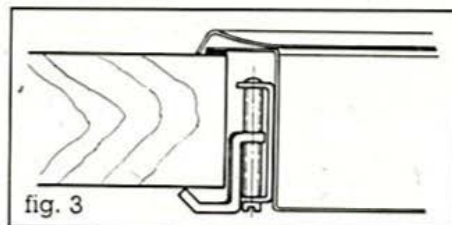
Si l'appareil est installé de sorte que l'un de ses côtés est contigu à une cloison inflammable, veiller à ce que le mur et le bord de la découpe soient également distants d'au moins 300 mm.

La distance minimum entre le fond du bac et les pièces inflammables est de 1,0 cm.

1. Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport; si nécessaire, prévenir immédiatement l'agent de transport.
2. Faire dans le plan de travail la découpe suivant la fig. 2. Les cotes pour plusieurs appareils comprennent déjà la place nécessaire pour le

couvre-joint. Les appareils peuvent également être installés dans des découpes séparées. Il faut alors prévoir un écartement minimum de 5,0 cm entre les côtés des appareils.

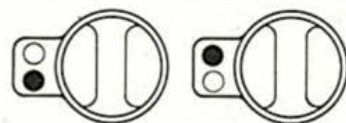
3. Après avoir fait la découpe, retirer le film de protection sur la bande d'étanchéité et coller la bande d'étanchéité sur le pourtour de la découpe de façon qu'elle déborde d'environ la moitié vers l'intérieur. Les bandes doivent bien se toucher dans les angles, mais elles ne doivent pas se chevaucher.
4. Desserrer les brides de serrage suivant l'épaisseur du plan de travail et faire pivoter les griffes vers la gauche. Poser l'appareil dans la découpe et l'aligner correctement. Veiller à ce que le nom Gaggenau se trouve sur le devant.
5. Faire pivoter les griffes vers la droite et serrer régulièrement les brides de serrage. Poser des couvre-joints si l'on juxtapose plusieurs appareils.



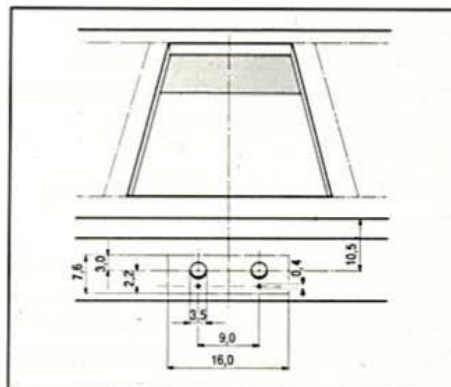
Pose de l'élément de commande

Seuls un grill et un tableau de commande portant la même désignation de type doivent être installés ensemble.

Correspondance des manettes et des résistances: commutateur de gauche pour la résistance avant commutateur de droite pour la résistance arrière.



1. A l'aide du gabarit et en observant les indications de la figure 4, faire dans la façade de l'élément bas des trous de 35 mm $\varnothing$ pour fixer le tableau de commande ainsi que d'une profondeur de 3 mm et de 4 mm $\varnothing$ pour fixer les rondelles transparentes (épaisseur du plan de travail: max. 5,0 cm; sinon, il faut prolonger la côte ce 10,5 cm d'autant vers le bas).



Installation

2. Dévisser le couvercle sur l'élément de commande et fixer correctement le câble d'alimentation comme l'indique le schéma de branchement (voir branchement électrique). Le fixer avec le serre câble et remonter le couvercle.
3. Emmancher la bague de repère avec l'indication de la résistance par derrière sur l'anneau lumineux de sorte que, après la pose, l'indication de la résistance soit visible à gauche. Introduire l'ensemble transparente dans le trou correspondant.
4. Appliquer de l'intérieur l'élément de commande (avec le couvercle vers le bas) contre le bandeau frontal de l'élément inférieur et visser de l'extérieur les vis de fixation garnies d'une rondelle protectrice dans l'écrou sur l'élément de commande (voir fig. 5). Après la mise en place correcte, serrer les vis de fixation jusqu'à ce que l'élément de commande soit correctement fixé.
5. Emmancher les manettes sur l'axe de commutateur dépassant de la vis de fixation.
6. Enfancer fermement les fiches des résistances dans la prise sur l'élément de circuit.

7. Le cordon de raccordement au secteur doit correspondre au moins au type H05VV-F ou H05RR-F

Brancher le câble d'alimentation sur le secteur et vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

8. Vérifier finalement que la protection contre les contacts accidentels est assurée (par exemple par un fond intermédiaire amovible par les bas).

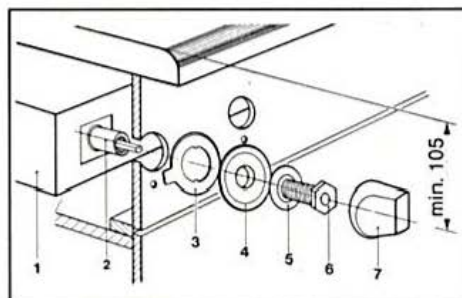


fig. 5

- 1 Élément de commande
- 2 Ecrou de retenue
- 3 Bague de repère
- 4 Rondelle transparente
- 5 Rondelle protectrice
- 6 Vis de fixation
- 7 Manette

Branchement électrique

Résistance avec 230 V AC ~

Indications sur la plaque signalétique du gril

Modèle VR 322-1..	Total 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

Indications sur la plaque signalétique de l'élément de commande

Modèle VR 322-1.. S	Total 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

Schéma de connexion

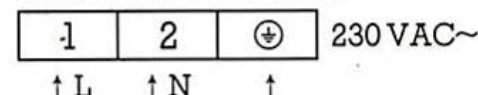
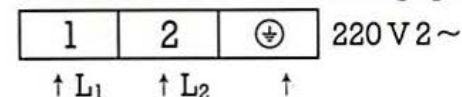


Schéma de connexion Belgique



Résistance avec 400 V AC ~

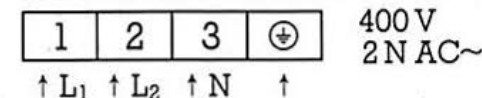
Indications sur la plaque signalétique du gril

Modèle VR 322-2..	Total 3400 W
400 V AC ~	50/60 Hz

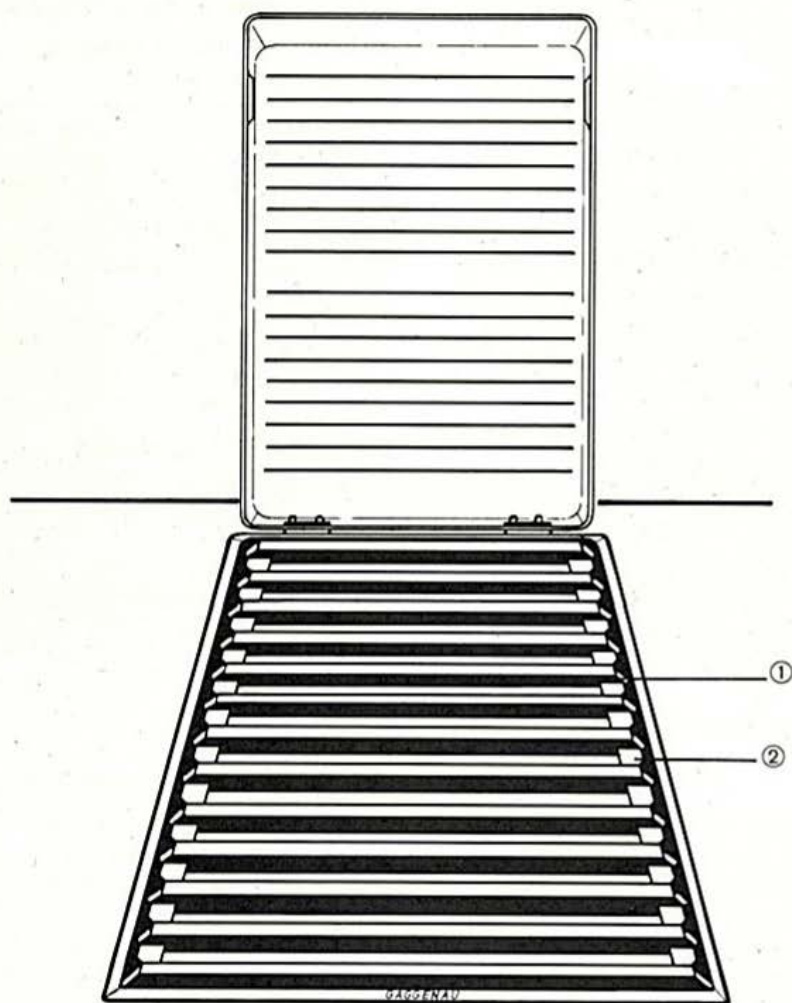
Indications sur la plaque signalétique de l'élément de commande

Modèle VR 322-2.. S	Total 3400 W
400 V 2 N AC ~	50/60 Hz

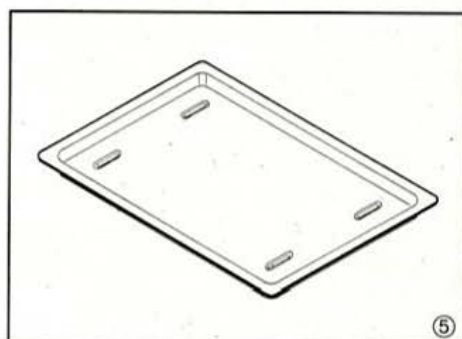
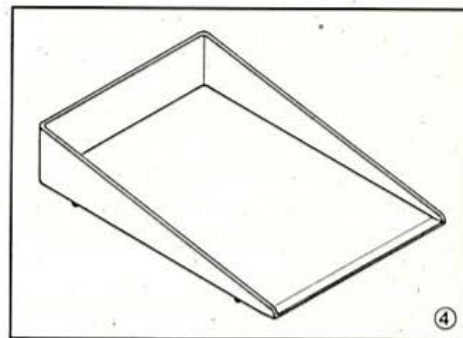
Schéma de connexion



Equipment



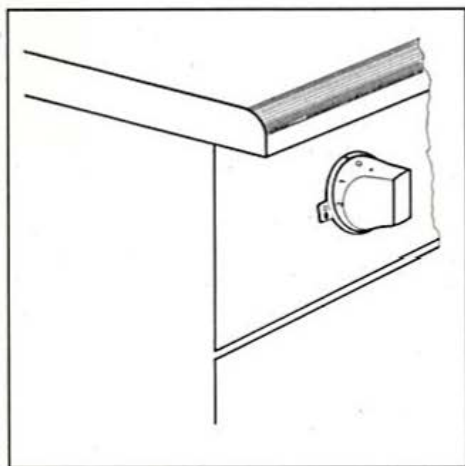
- ① Grill rack
- ② Tray with the lava stones
- ③ separate regulation of the front and rear grill heating elements
- ④ cast-iron grill pan
- ⑤ fat tray



Operation

First a look at the control panel

There are two knobs on the control panel, which switch the front and rear grill heating elements separately on and off and regulate the temperature in stages from 1 to 12. An illuminated ring on each knob lights up to indicate that the corresponding grill heating element is on.



Before you start grilling

Once your Barbecue Grill has been connected according to the installation instructions and is ready for use, it should be cleaned before using for the first time in order to get the best from the grill. This is very simple: swing both heating elements up and out and remove the inner tray with the lava stones. Wash the tray with washing-up liquid and dry thoroughly. Put the lava stones back into the tray and replace the heating elements so that

they are level. Turn both knobs to number 12 and heat for a few minutes.

Tips for use

Thanks to the separate temperature regulation of the two heating elements, the removable grill racks and the grill pan (can be used without grill rack), a whole host of grilling methods are possible. For instance, you can grill various foods like meat and fish, at the same time. If you remove the grill racks – the "contact grill" method – and turn the meat on the heating elements, you can conjure up that typical diamond-shaped pattern and barbecue taste. Another method: use the front element for grilling (with or without rack) and the rear one with rack for keeping warm. You will see that nothing stands in the way of your imagination and ideas, thanks to all these possibilities and also to the cast-iron grill pan (which always stops fat from dripping onto the lava stones and brings a whole new meaning to grilling). Before putting food onto the grill, you should pre-heat it for about 10 minutes and make sure the food is dry.

After using the grill, check that the knobs are back on "0".

Table of settings

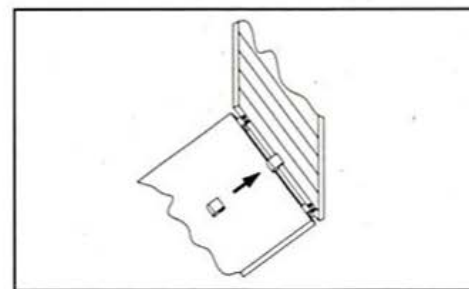
1-3	Keeping warm
4-7	Contact grilling
8-9	Grilling thick slices on the rack
10-11	Grilling thinner slices on the rack
12	Pre-heating

Always use mark 12 for pre-heating and then turn down.

This table can only provide approximate values as you need more or less heat depending on the thickness and type of the food and your own personal taste.

Note:

Secure the enclosed retaining clip on the bottom edge of the stainless steel cover. This retaining clip secures the cover to prevent it from tilting over.



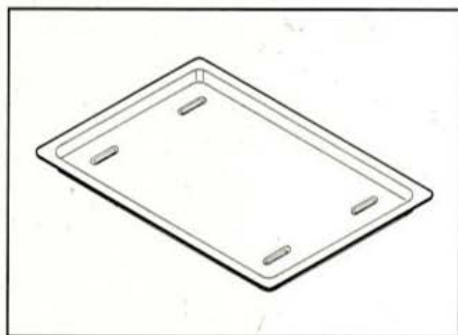
Operation

Notes on repairs

If the appliance does not function correctly, check the fuses first. Should the power supply function correctly, but your appliance still does not work, please contact your dealer or your local Gaggenau customer service.

Repairs may only be carried out by authorized electricians in order to guarantee the safety of the appliance. The indicators may only be replaced by an authorized electrician. Unauthorized tampering with the appliance will invalidate any warranty claims.

The appliance must always be disconnected from the mains when being repaired.



Care

The Barbecue Grill is very easy to clean. The removable grill racks and the cast-iron grill pan should be cleaned in warm condition from fat and gravy. Please use a spatula or scraper for cleaning. If necessary soak some minutes before cleaning. The grill racks and grill pan may be cleaned with warm water or salt and rubbed out with a cloth or a piece of household paper. Any meat or fat on the heating elements can be removed with a hard brush. Under the inner tray there is a fat tray for any drips of fat. To clean it (how often you do so depends on how often you use the grill), just remove the grill racks, tilt the heating elements upwards and take the inner tray with the lava stones out. When cleaning the stainless steel parts, please do not use any abrasive or corrosive cleaning agents. Re-assemble the grill in the reverse order.

You are also advised to rearrange the lava stones from time to time.

If the lava stones get particularly dirty, you can remove them and order new ones as spare parts.

General information

Please remember that the Barbecue Grill becomes hot in use and take appropriate precautions. Keep children at a distance and never leave the grill unattended when in use.

The user is entirely responsible for the correct care and usage of the appliance.

We accept no liability for damage caused by failure to comply with these instructions.

Subject to technical change without notice.

And now enjoy yourself trying out your new Gaggenau grill.

Installation

General information

This appliance may be used in combination with all appliances of the new Gaggenau Vario range.

The appliance may only be installed and connected by an authorized electrician in compliance with all the valid regulations.

The electrician is responsible for the correct functioning of the appliance at the time of installation. He must instruct the user on how to operate the appliance correctly on the basis of the operating instructions, and the user must be instructed on how to switch off the appliance in an emergency.

The appliance must have an accessible switch to isolate the appliance in case of an emergency.

When connecting the Barbecue Grill, ensure that connecting leads cannot come into contact with hot parts of the grill.

We accept no liability for damage caused by failure to comply with these instructions.

Subject to technical change without notice.

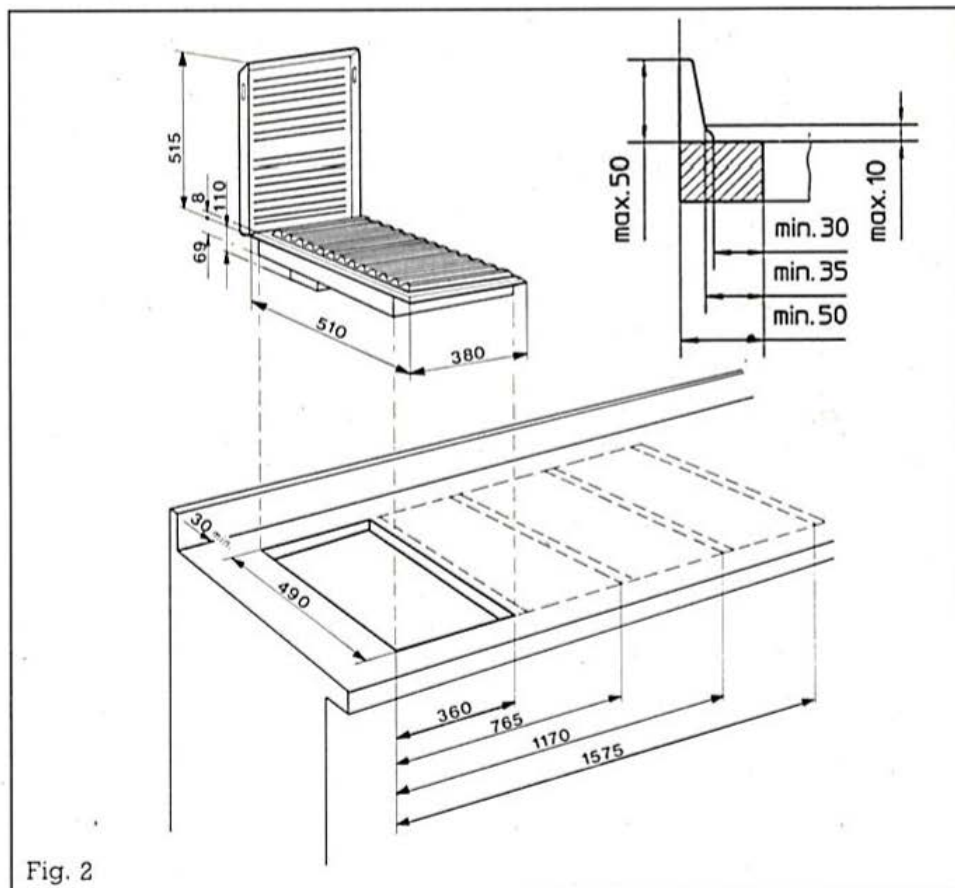
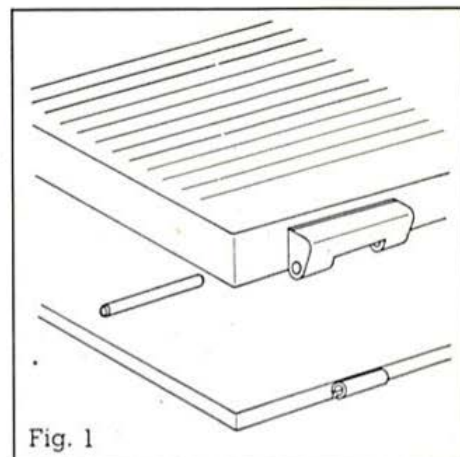
Caution

When carrying out any work on the grill, always disconnect the appliance from the mains by means of the plug or cutout.

Installation of a cover

This appliance should be fitted with a cover to provide insulation at the back.

Fit the cover and push the bolt into the hinge (see Fig. 1).



Installation

Installation of the grill

The appliance may be installed without additional safety measures in fitted kitchens made of wood or other inflammable materials.

The connecting strip VV 340-000 must be used for installation with other appliances from this range.

When installing, ensure that there is a gap of at least 30 mm between the rear edge of the cut-out and the wall edge strip or a distance of 50 mm to the wall. Also ensure that there is a gap of at least 515 mm between the work top and the cupboard above.

If the appliance is installed next to an inflammable wall, also leave a gap of at least 300 mm between the wall and the cut-out.

Leave a distance of at least 10 mm between the bottom of the tray and the nearest inflammable piece of furniture.

1. Having unpacked the appliance, check for transport damage and contact the carrier at once, if necessary.
2. Prepare the cut-out in the work top in accordance with Fig. 2. The dimensions given for installation of several appliances already include the space required for the connecting strip. The appliances may also be installed in separate cut-outs, allowing a

gap of at least 50 mm at each side between the appliances.

3. After preparing the cut-out, remove the protective foil from the sealing strip and place it around the cut-out so that half of it projects inwards. At the corners, fit the individual sealing strips edge-to-edge without any overlap.
4. Loosen the clamping screws according to the thickness of the work top. Turn the claws to the left; insert and align the appliance so that the Gaggenau logo faces the front.
5. Turn the claws to the right and tighten the clamping screws evenly. When installing several appliances, fit the connecting strips.

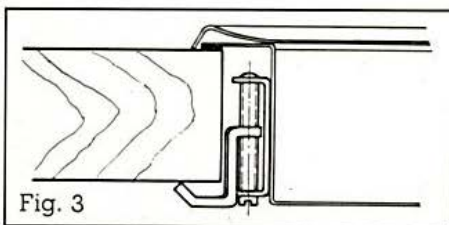


Fig. 3

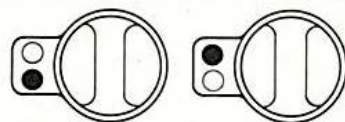
Control panel installation

Only grill and switch element with the same type designation may be fitted.

Assignment of the knobs to the heating elements:

Left-hand knob for the front heating element.

Right-hand knob for the rear heating element.



1. Following Fig. 4 and using a drilling template, prepare the bores, 35 mm diameter for fastening the control element and 4 mm diameter with 3 mm drilling depth for fastening the illuminated discs in the front of the lower cabinet (thickness of the work top max. 50 mm, otherwise the dimension of 105 mm has to be extended downwards accordingly).

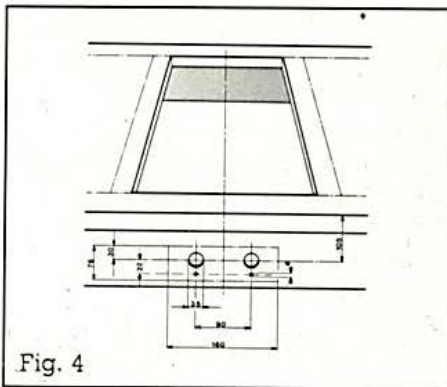


Fig. 4

Installation

2. Unscrew the case cover on the control panel, and fasten the mains lead correctly, according to the connection diagram (see Electrical Connection) and secure with cable-clamp. Refit the case cover.
3. Attach the symbol ring with the heating element display to the rear of the illuminated disc so that after installation the heating element display can be seen at the left-hand side. Insert the illuminated disc in the appropriate bore.
4. Hold the control panel (with the case cover pointing downwards) from the inside against the panel of the lower cupboard and screw the fastening screws with washer into the nut on the control panel from the outside (see Fig. 5). After aligning the control panel, tighten the fastening screws until the control panel is properly fixed.
5. Push the control knob firmly onto the spindle protruding from the fastening screw.
6. Firmly plug the connectors for the grill heating elements into the socket on the control panel.
7. The mains cable must be equivalent to at least a type H05VV-F or H05RR-F. Connect the power cable to the mains and check the appliance for correct operation.

8. Finally, make sure that the power cable does not come into contact with hot parts of the appliance and that protection against accidental contact is provided (i. e. by a removable intermediate shelf).

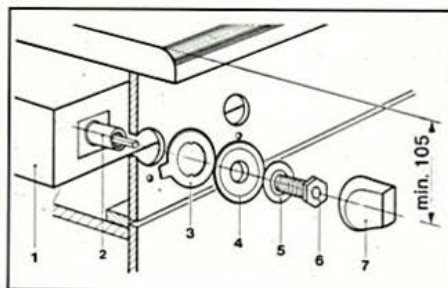


Fig. 5

- 1 Control Panel
- 2 Retaining Nut
- 3 Symbol Ring
- 4 Illuminated Ring
- 5 Washer
- 6 Fastening screw
- 7 Control knob

Electrical Connection

Heating elements for 230 V AC~

Grill rating plate data

Type VR 322-1..	Total 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Control panel rating plate data

Type VR 322-1.. S	Total 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Connecting diagram

1	2	⊕	230 VAC~
↑ L	↑ N	↑	

Heating elements for 240 V AC~

Grill rating plate data

Type VR 322-5..	Total 3400 W
240 V AC~	50/60 Hz

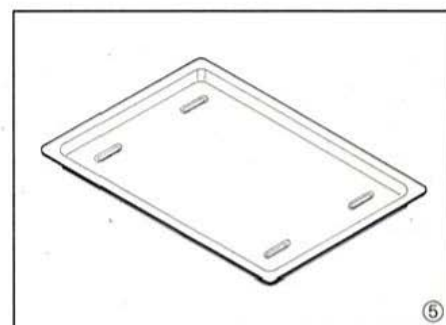
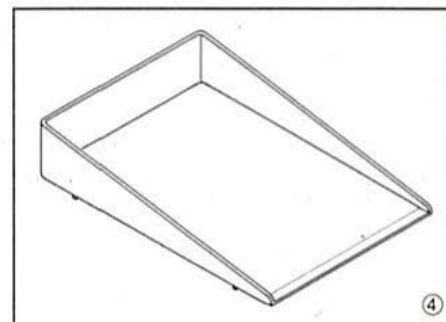
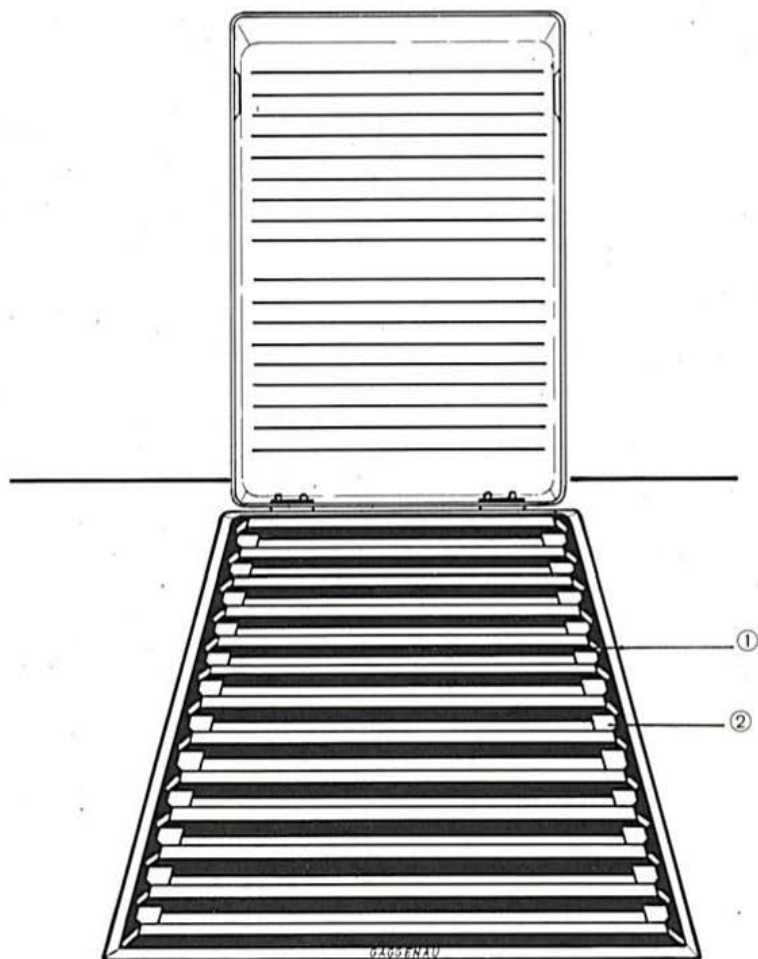
Control panel rating plate data

Type VR 322-5.. S	Total 3400 W
240 V AC~	50/60 Hz

Connecting diagram

1	2	⊕	240 VAC~
↑ L	↑ N	↑	

Uitrusting

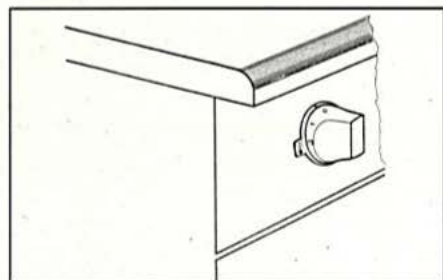


- ① Grill-rooster
- ② Wan met de lavastenen
- ③ Schakelknoppen voor het voorste en achterste verwarmingselement
- ④ Gietijzeren grillpan
- ⑤ Schaal

Gebruik

Eerst een blik op het schakelpaneel

Op het schakelpaneel bevinden zich twee schakelknoppen, met behulp waarvan het voorste en achterste verwarmingselement van de grill afzonderlijk inen uitgeschakeld wordt en de temperatuur trapsgewijs van stand 1 tot 12 kan worden geregeld. Alle schakelknoppen zijn voorzien van een lichtschijfje, dat gaat branden, zodra het daarbij behorende verwarmingselement wordt ingeschakeld.



Vóór het grillen even Uw aandacht voor het volgende:

Zodra de elektro-grill volgens de montagevoorschriften is aangesloten en klaar is voor gebruik, dient U hem – met het oog op een optimaal gebruik – eerst even schoon te maken. U gaat hierbij als volgt te werk: de twee verwarmingselementen zijdelings omhoogklappen, de wan met de lavastenen verwijderen en de lavastenen eruit nemen. De wan uitwassen met een sopje, waaraan een scheutje afwasmiddel is toegevoegd, en goed droogwrijven. De lavastenen weer in de wan opstapelen, de verwarmingselementen zó naar binnen

draaien, dat deze vlak op de lavastenen komen te liggen. De twee schakelknoppen op stand 12 inschakelen en de grill enkele minuten verwarmen.

Een paar nuttige wenken voor het gebruik

Doordat de temperatuur van de twee verwarmingselementen van de grill afzonderlijk kan worden geregeld, de grillroosters afneembaar zijn en de grill-pan zonder grill-rooster kan worden gebruikt, zijn er verschillende grill-methodes mogelijk.

Zo kunt U b. v. vlees en vis tegelijkertijd grillen. Als U b. v. de grill-roosters wegneemt en door toepassing van het zogenaamde kontaktgrillen het vlees afwisselend in een andere richting op de grillelementen legt, krijgt het vlees het typische ruitpatroon en een overheerlijke barbecue-smaak! Een andere variatie:

U grilleert op het voorste verwarmingselement (met of zonder rooster) en gebruikt het achterste verwarmingselement met grill-rooster om de grillades warm te houden. Zo ziet U, dat U hierdoor en door het gebruik van de gietijzeren grill-pan – die het afdruipe van vet op de lavastenen verhindert en U bovendien weer nieuwe toepassingsmogelijkheden voor Uw grill biedt – Uw fantasie en creativiteit de vrije loop kunt laten. Voordat U de spijzen op de grill-rooster legt, is het raadzaam, de grill eerst ca. 10 minuten voor te verwarmen en vochtige spijzen af te drogen.

Afdruipend vet kan vlam vatten!

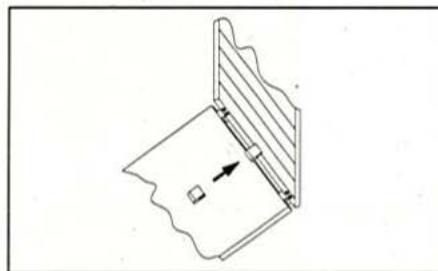
Na het grillen dient U zich steeds ervan te overtuigen, dat de schakelknop weer op stand „0” is terruggedraaid.

Table of settings

1-3	warmhouden
4-7	kontaktgrillen
8-9	grilleren van dikkere stukken op de rooster
10-11	grilleren van dunnere stukken op de rooster
12	stand voor het opwarmen

Schakelt U de grill voor het opwarmen steeds op stand 12 en zet U de schakelknop aansluitend weer terug in een lagere stand. Natuurlijk kunnen wij U aan de hand van de bovenstaande tabel uitsluitend richtwaarden aangeven, daar naargelang de dikte en de kwaliteit van de te grillen spijzen – en ook afhankelijk van Uw persoonlijke smaak – meer of minder energie wordt benodigd.

Let op! Bevestig de bijgevoegde beugel aan de onderkant van de edelstalen afdekking. De beugel beveiligd de afdekking tegen kantelen.

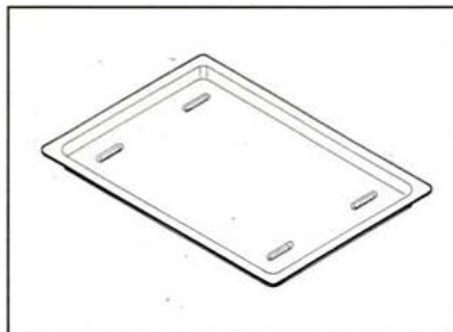


Gebruik

Storingen

Bij eventuele storingen aan het apparaat allereerst de zekeringen controleren. Wanneer deze in orde zijn en het apparaat desondanks niet funktioneert, dient U konktakt op te nemen met Uw leverancier of met het dichtstbijzijnde servicepunt. Met het oog op de bedrijfsveiligheid van het apparaat mogen reparaties alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. De indicatielampen mogen uitsluitend door een elektro-instalateur met vergunning worden vervangen. Bij reparaties door ondeskundigen gaan alle aanspraken op garantie verloren.

Bij het verrichten van reparatiewerkzaamheden dient het apparaat steeds van het elektriciteitsnet te worden gescheiden.



Onderhoud

De elektro-grill is heel eenvoudig te reinigen. Vet en braadresten in 'warme toestand van de afneembare roosters en de gietijzeren braadplaat verwijderen. Gebruik voor het schoonmaken een spatel of deegschrapper. Indien nodig van te voren laten inweken.

Aansluitend met heet water afwassen of de grillroosters en de braadplaat met zout bestrooien. Daarna met een doek of huishoudpapier schoonwrijven.

Vlees- of vetrestjes, die zich op de verwarmingselementen van de grill hebben vestgezet, kunnen worden verwijderd met een harde borstel.

Onder de wan met de lavastenen bevindt zich een schaal, waarin afdruipeend vet wordt opgevangen. Om deze schaal schoon te maken – wat natuurlijk naargelang de veelvuldigheid van het gebruik van de grill dient te geschieden – verwijdt U gewoon de grillroosters, klapt U de verwarmingselementen omhoog en neemt U de wan met de lavastenen uit de grill. Gebruikt U voor het reinigen van de roestvrij stalen onderdelen géén krassende of bijtende reinigingsmiddelen!

Het inbouwen geschiedt nu in de omgekeerde volgorde van het uitbouwen. Bovendien raden wij U, om de lavastenen van tijd tot tijd om te stapelen. Bij bijzonder sterke vervuiling

dienen de lavastenen door nieuwe te worden vervangen. Ze kunnen als toebehoor worden nabesteld.

Algemene opmerkingen

Denkt U eraan, dat de elektro-grill tijdens het gebruik heet wordt. U dient er dus voorzichtig mee om te gaan en kleine kinderen uit de buurt te houden! Tijdens het grillen de elektro-grill steeds onder toezicht houden!

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor de goede toestand en het doelmatig gebruik van de elektro-grill in het huishouden.

Bij eventuele schade, die ontstaan is als gevolg van het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kan geen aanspraak worden gemaakt op garantie.

Bij het aansluiten van elektrische apparaten dient erop te worden gelet, dat de aansluitkabels niet in aanraking komen met hete onderdelen van de grill of klem raken onder een hete bakovendeur.

Technische wijzigingen voorbehouden.

En nu wensen wij U veel plezier bij het testen en ontdekken van de vele mogelijkheden van Uw nieuwe Gaggenau-grill!

Montage

Algemene aanwijzingen

Deze elektro-grill is geschikt voor combinatie met alle apparaten van het nieuwe VARIO-programma van Gaggenau.

De installatie van de elektro-grill dient in overeenstemming met de desbetreffende bepalingen van de energiebedrijven alsmede van de geldige, landelijke voorschriften door een erkend elektro-installateur te worden uitgevoerd.

De installateur is verantwoordelijk voor het goed functioneren van de elektro-grill op de plaats van opstelling. De diverse functies van het apparaat dienen de gebruiker aan de hand van deze gebruiksaanwijzing te worden verklaard. Voorts dient de gebruiker te worden aangetoond, hoe – in geval van nood – het apparaat spanningsvrij kan worden gemaakt.

Indien het apparaat na de montage niet door een stekker allpolig van het net kan worden gescheiden, moet door de installateur een scheidingsinrichting met een kontaktafstand van minstens 3 mm worden aangebracht. Bij het aansluiten van de elektro-grill dient erop te worden gelet, dat de aansluitkabels niet in aanraking komen met de hete onderdelen van de grill. Bij eventuele schade, die ontstaan is als gevolg van het niet in acht nemen van deze montagehandleiding, kan geen aanspraak worden gemaakt op garantie.

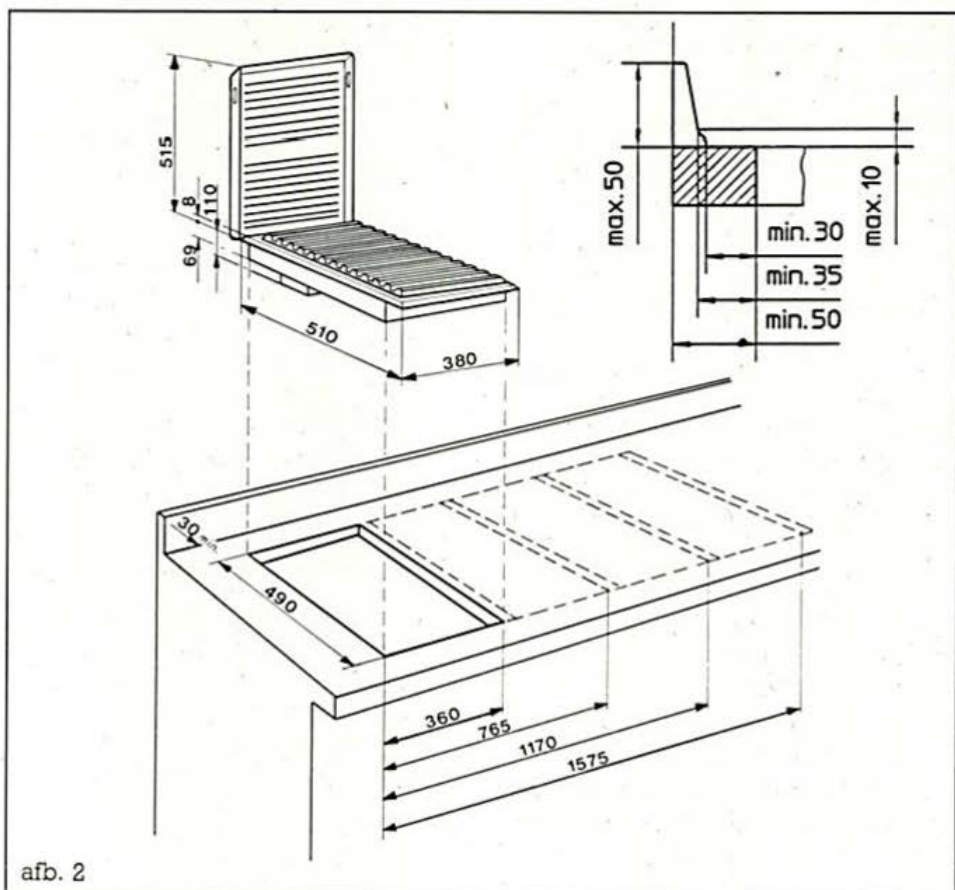
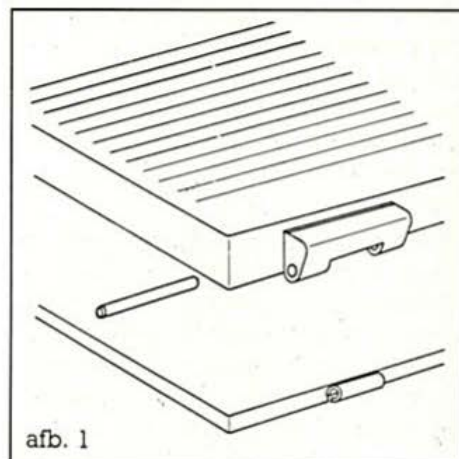
Technische wijzigingen voorbehouden.

Belangrijk

Bij alle werkzaamheden, die aan de elektro-grill worden verricht, dient deze van het elektriciteitsnet te worden gescheiden, b. v. door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de scheidingsinrichting in werking te stellen.

Ombouwen van de afdekplaat

Dit apparaat is zo gekonstrueerd, dat de afdekplaat aan



Montage

de achterkant moet worden gemonteerd, daar deze hier dienst doet als isolatiescherm tegen de warmte. De afdekplaat op het apparaat leggen en de scharnierbouten erin schuiven (zie afb. 1).

Het inbouwen van de grill

Voor het inbouwen van deze elektro-grill in keukenkombinaties van hout of soortgelijk brandbaar materiaal behoeven geen bijzondere maatregelen te worden getroffen.

Bij het aanbouwen van de elektro-grill aan andere apparaten van dit programma moet de verbindingslijst VV 340-000 worden aangebracht.

Bij het inbouwen moet erop geteld worden, dat de minimale afstand tot de wandafsluitlijst 30 mm resp. tot de wand 50 mm bedraagt (gemeten vanaf de rand van de uitsparing). Tevens moet tussen werkblad en bovenkast een afstand van minstens 515 mm aangehouden worden. Wordt het apparaat zijdelings naast een brandbare wand ingebouwd, moet ook hier de afstand tussen deze wand en uitsparing minstens 300 mm zijn. Tussen de onderkant van de elektro-grill en het dichtstbijzijnde, brandbare meubelstuk moet een afstand van minstens 10 mm aanwezig zijn.

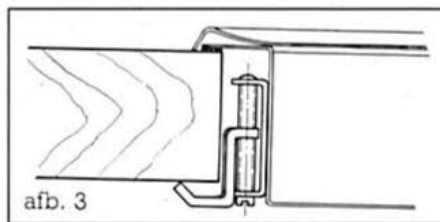
1. Bij het uitpakken van het apparaat controleren, of er tijdens het transport beschadigingen zijn opgetreden. Zo

ja, dient het expeditiebedrijf hiervan onmiddellijk op de hoogte te worden gesteld.

2. De uitsparing in het werkblad volgens afbeelding 2 uitvoeren.

Bij de afmetingen van de uitsparing voor de combinatie van meerdere apparaten is reeds rekening gehouden met de benodigde plaatsruimte voor de verbindingslijst. De apparaten kunnen ook alle in aparte uitsparingen worden ingebouwd; in dit geval dient er echter tussen de apparaten onderling een afstand van minstens 50 mm te worden aangehouden.

3. Na het aanbrengen van de uitsparing in het werkblad de beschermfolie van de afdichtingsstrip verwijderen; de afdichtingsstrip zodanig op de rand van de uitsparing leggen, dat deze met halve breedte aan de binnenkant van de uitsparing oversteekt. De uiteinden van de afdichtingsstrip tegen elkaar leggen – ze mogen elkaar niet overlappen.

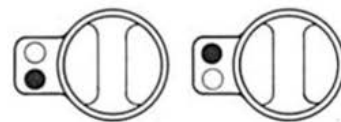


4. Spanschroeven van de bevestigingsklemmen naar gelang de dikte van het werkblad opendraaien. Haken naar links draaien, het apparaat erin zetten en in de juiste stand brengen. Na de inbouw moet de firmanaam Gaggenau aan de voorkant leesbaar zijn.
5. Haken naar rechts schuiven en de spanschroeven gelijkmatig aandraaien. Bij het inbouwen van meerdere apparaten gebruik maken van verbindingslijsten.

Montage van het schakel-element

Alleen grill en schakelement van hetzelfde type mogen als combinatie worden ingebouwd. Schakelknoppen met de daarbij behorende verwarmingselementen:

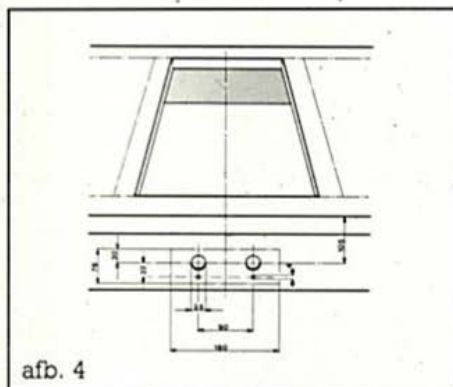
linkse schakelknop voor het voorste verwarmingselement van de grill; rechtse schakelknop voor het achterste verwarmingselement van de grill.



1. Volgens Afb. 4 en het boorpatroon de boringen $\varnothing$ 35 mm voor de bevestiging van het schakelement en $\varnothing$ 4 mm met 3 mm boordiepte voor de bevestiging van de verlichtingsplaten in de

Montage

voorzijde van de onderkast maken (dikte van het werkblad max. 50 mm, anders de afmeting 105 mm dienovereenkomstig naar beneden verlengen).

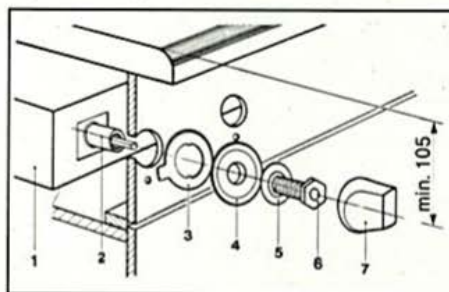


afb. 4

2. De afdekking van het schakelelement verwijderen. De aansluitkabel voor het net overeenkomstig het aansluitschema (zie elektrische aansluiting) vakkundig bevestigen en met trekontlasting borgen. De afdekking weer monteren.
3. De markeringsring met de grillelementen-indikatie van achteren zodanig op het lichtschijfje steken, dat de kookplaat-indikatie na de montage links zichtbaar is. Het lichtschijfje in de daarvoor bestemde boring steken.
4. Het schakelelement (met de afdekking naar beneden) aan de binnenkant tegen de frontplaat van de onderkast houden en de bevestigingsschroeven met onderleg-

schijfje van buiten op de moer van het schakelelement draaien (zie afbeelding 5). Het schakelelement in de juiste stand brengen en door het aantrekken van de bevestigingsschroeven goed vastzetten.

5. De schakelknoppen op het pinnetje draaien, dat uit de bevestigingsschroef steekt.



afb. 5

- 1 Schakelelement
 - 2 Stuitmoer
 - 3 Markeringsring
 - 4 Lichtschijfje
 - 5 Onderlegschijfje
 - 6 Bevestigingsschroeven
 - 7 Schakelknop
6. De stekkers voor de verwarmingselementen van de grill stevig in de bus van het schakelelement drukken.
 7. De aansluitkabel moet minstens voldoen aan type H05VV-F of H05RR-F
De aansluitkabel op het net aansluiten en controleren, of het apparaat goed functioneert.

8. Tenslotte dient U ervoor te zorgen, dat het apparaat tegen aanraking beveiligd is (b. v. door middel van een afneembare tussenbodem).

Elektrische aansluiting

Verwarmingselementen met 230 V AC ~

Gegevens op het typeplaatje grill

type VR 322-1..	totaal 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

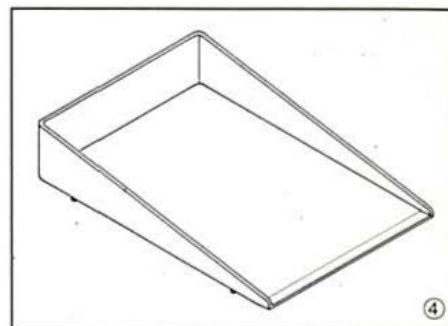
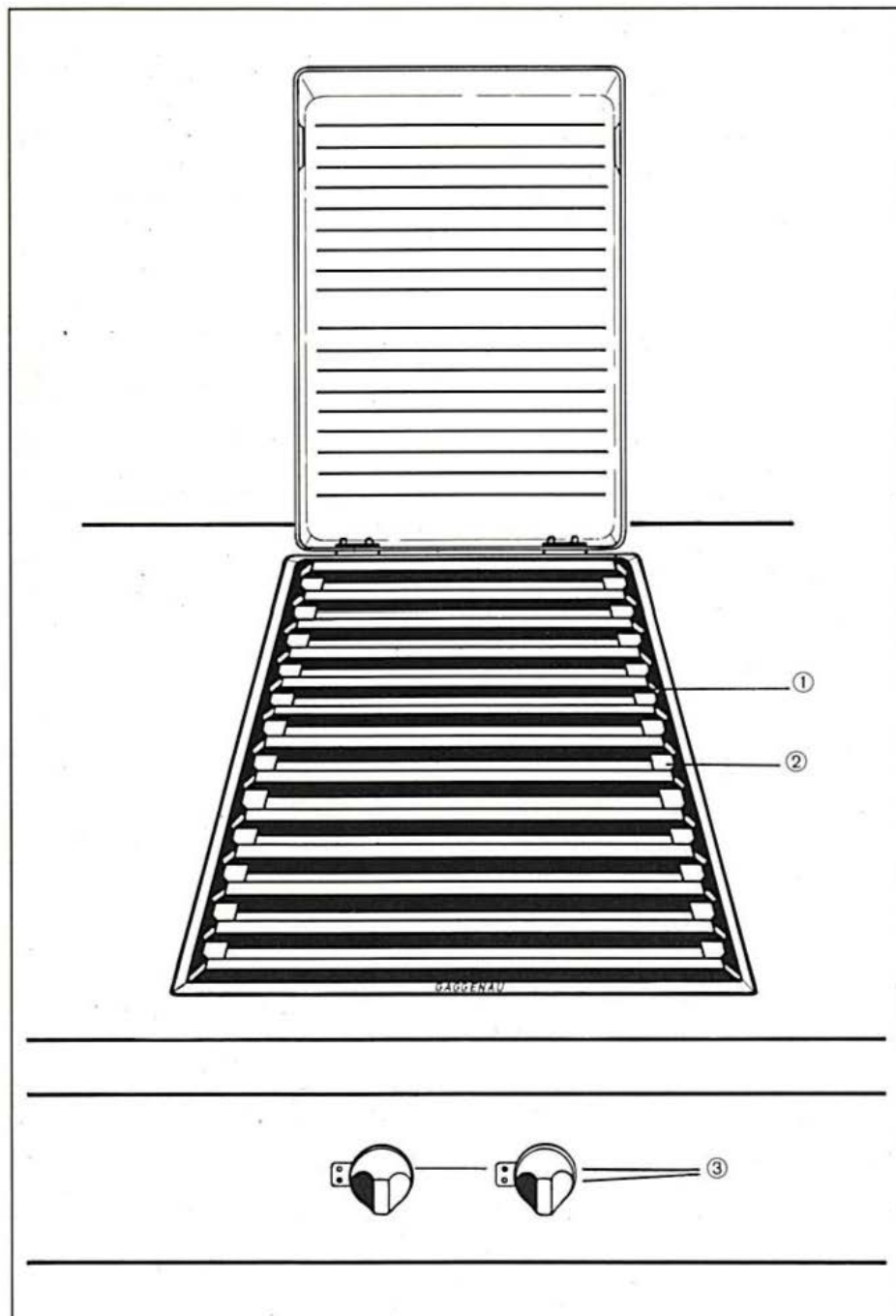
Gegevens op het typeplaatje schakelelement

type VR 322-1.. S	totaal 3400 W
230 V AC ~	50/60 Hz

Aansluitschema

1	2	⊕	230 VAC ~
↑ L	↑ N	↑	

Dotazione



- ① Griglie
- ② Contenitore della pietra lavica
- ③ Manopole per l'elemento radiante anteriore e poste posteriore
- ④ Bistecchiera in ghisa
- ⑤ Apposito vassoio

Uso

Le funzioni del quadro comandi

Sul pannello di comando vi sono due manopole per inserire e disinserire separatamente l'elemento radiante anteriore e posteriore e regolarne la temperatura sul valore 1 a 12. Ciascuna manopola è munita di anello luminoso, che, accendendosi, segnala quale elemento radiante è inserito.



Ciò che dovete osservare prima di cucinare con il grill

Dopo che l'apparecchio è stato allacciato secondo le istruzioni per il montaggio, sarà opportuno pulirlo prima di usarlo per evitare alterazioni nel sapore dei cibi. La pulizia è semplicissima: è infatti sufficiente alzare il contenitore con la pietra lavica. Dopo averlo lavato (con acqua e sapone) e asciugato, possiamo rimettere all'interno di questo la pietra lavica collocandolo poi nella posizione iniziale ed avendo cura che, riab-

bassando le resistenze, queste ultime si trovino in posizione perfettamente orizzontale. Ruotare le due manopole sul valore 12 lasciando riscaldare il grill per alcuni minuti.

Qualche suggerimento per l'uso

Grazie alla regolazione separata dei due elementi radianti, alle griglie amovibili e alle bistecchiera (utilizzabile anche senza le griglie), il grill può essere usato per cucinare nei metodi più svariati. Per esempio, si possono cucinare diversi cibi - carne e pesce - contemporaneamente. Togliendo le griglie e appoggiando la carne sugli elementi radianti del grill - il cosiddetto sistema a contatto diretto - si può ottenere la tipica striatura ed il delizioso sapore del barbecue. Un'ulteriore possibilità: cucinare sull'elemento radiante anteriore (con o senza griglia) e usare quello posteriore, sul quale verrà appoggiata la griglia, per mantenere il calore. Come potete vedere, grazie a queste possibilità ed alla bistecchiera in ghisa (che esclude l'eventuale gocciolare del grasso sulle pietre laviche e che consente possibilità d'impiego completamente nuove per il Vostro grill), non vi sono limiti alla Vostra fantasia ed ingegnosità. Prima di appoggiarvi il cibo da cucinare, preriscaldare il grill per ca.

10 minuti ed asciugate il cibo umido. Tenere presente che il grasso gocciolante può infiam-

marsi. Dopo ogni uso del grill accertateVi che le manopole siano sulla posizione „0“.

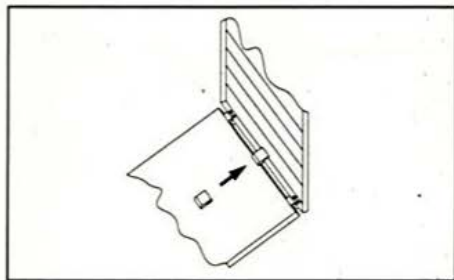
Tabella delle regolazioni

1-3	mantenere caldo
4-7	cucinare a contatto degli elementi radianti
8-9	cucinare porzioni di grosso taglio
10-11	cucinare porzioni di piccolo taglio
12	valore massimo

Usare sempre il valore 12 per riscaldare il grill e poi passare ad un valore inferiore. S'intende che con questa tabella possiamo fornir. Vi solo valori indicativi, dato che a seconda dello spessore e del genere di cibo, nonché del gusto personale, occorre un grado di calore maggiore o minore.

Nota:

Fissare la leva di sostegno in dotazione nel bordo inferiore del rivestimento di acciaio. Questa leva blocca il rivestimento impedendogli di ribaltarsi.



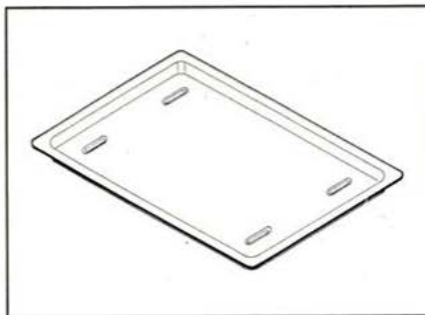
Uso

Avvertenze per la riparazione

Se l'apparecchiatura non dovesse funzionare, controllare come prima cosa la valvola di sicurezza; se ciò non resolvesse il problema, Vi preghiamo di rivolgerVi al servizio assistenza tecnica Gaggenau.

Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici autorizzati, affinché resti conservata la sicurezza dell'apparecchio. Le lampadine di spia debbono venir sostituite, se necessario, solo da un elettricista autorizzato. In caso di intervento non appropriato decade immediatamente la garanzia.

Prima di qualsiasi riparazione staccare il grill dalla rete elettrica.



Manutenzione

La pulizia del grill elettrico è semplicissima. Eliminare grasso e fondo d'arrosto dalle griglie e dalle piastre in ghisa. Per la pulizia utilizzare una spatola o raschietto. Se necessario in precedenza mettere a bagno. Successivamente lavare le griglie e le piastre con acqua calda o sale ed asciugare con uno strofinaccio o carta per uso domestico.

Residui di carne o di grasso sugli elementi radianti possono staccarsi facilmente con una spazzola dura.

Posto sotto il contenitore della pietra lavica troviamo un apposito vassoio atto a raccogliere l'eventuale grasso caduto durante la cottura. La pulizia (operazione che andrebbe eseguita dopo ogni uso del grill) di questo vassoio si effettua dopo aver alzato le resistenze ed estratto il contenitore della pietra lavica. La pulizia delle parti in acciaio va eseguita avendo cura di non impiegare prodotti abrasivi. E' consigliabile inoltre di tanto in tanto variare la posizione della pietra lavica. Qualora se ne renda necessaria la sostituzione, quest'ultima può essere richiesta ai nostri centri assistenza autorizzati.

Avvertenze generali

Quando il grill è in funzione si riscalda; a tale riguardo Vi preghiamo di prendere le dovute precauzioni tenendo lontani i bambini.

L'utilizzatore è responsabile del buono stato e del corretto uso dell'apparecchio.

Danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni esulano dalla garanzia.

L'allacciamento deve essere predisposto in maniera tale che i cavi elettrici non siano a diretto contatto con superfici di calore che possono danneggiarli.

Con riserva di modifiche tecniche.

Montaggio

Avvertenze generali

Questo grill può essere abbinato a qualunque apparecchio del nuovo programma Vario della Gaggenau.

Questo apparecchio deve essere allacciato a rete da personale specializzato. L'installazione deve essere conforme alle norme e regole in vigore.

Il tecnico è responsabile del buon funzionamento dell'apparecchio dopo l'installazione. E' suo compito illustrare il funzionamento all'utente con l'aiuto del libretto allegato.

L'allacciamento deve essere predisposto in maniera tale che, all'occorrenza, l'apparecchio possa essere completamente disinserito; sarà cura del tecnico informare il cliente sulle operazioni che deve compiere a queste scopo.

Allacciando il grill elettrico osservare che le parti calde del grill non siano a contatto di cavi elettrici.

Danni causati dalla mancata osservanza di queste direttive esulano dalla garanzia.

Con riserva di modifiche tecniche.

Importante

Prima di qualsiasi intervento al grill, staccarlo dalla rete, per es. sfilando la spina dalla presa di corrente o azionando il disgiuntore.

Applicazione del coperchio

Questo apparecchio è predisposto per il montaggio del coperchio il quale serve da isolamento termico della parete posteriore. Appoggiare quindi su queste il coperchio bloccandolo mediante l'inserimento degli appositi perni (vedi fig. 1).

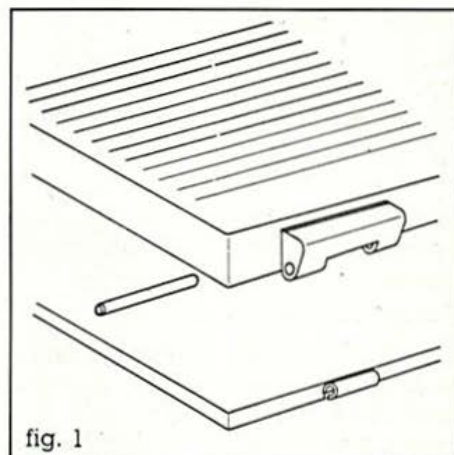


fig. 1

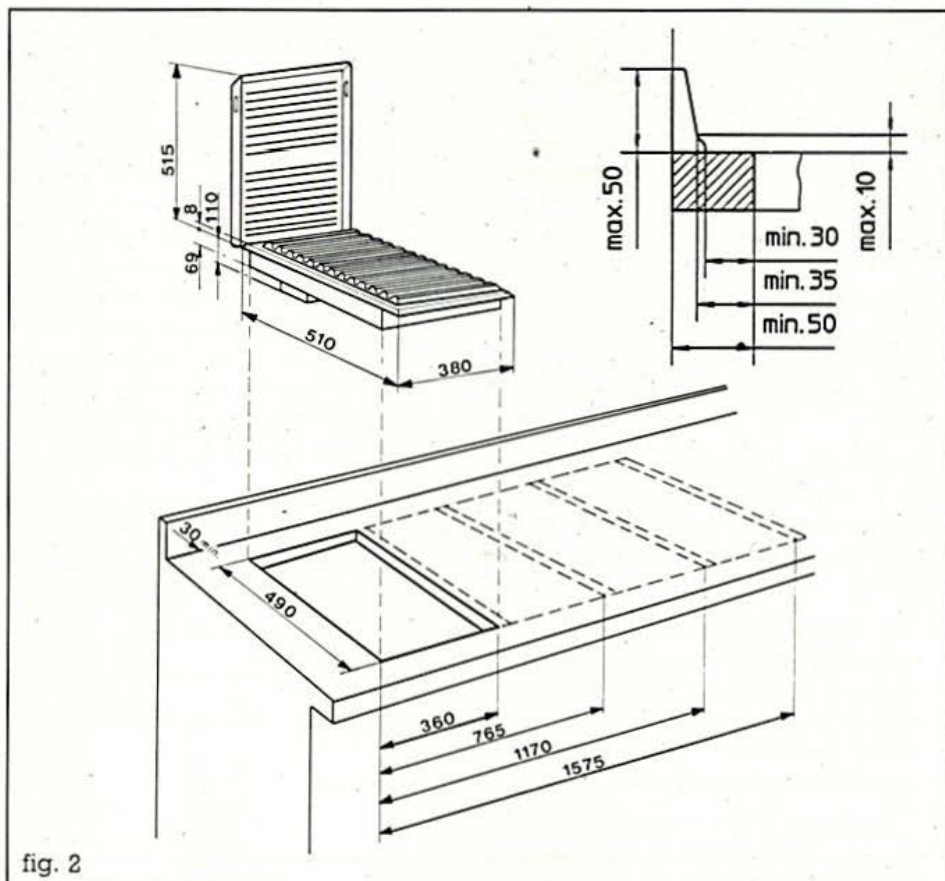


fig. 2

Montaggio

Montaggio de grill

Il grill può essere montato in mobili da cucina in legno o altro materiale infiammabile, senza che occorran ulteriori misure di sicurezza.

L'abbinamento di questo apparecchio con altri, richiede l'inserimento dell'elemento di congiunzione VV 340-000.

Per il montaggio di questo grill si richiede l'esecuzione di un foro sul piano di lavoro, per il quale dovrà essere tenuto conto di lasciare sulla parete posteriore una distanza minima di 30 mm. fra foro ed alzatina del piano di lavoro, oppure 50 mm. fra il foro e la parete. Nella collocazione di un pensile, cappa o ripiano, nella parte superiore di questo piano di cottura, dovrà essere considerata una distanza minima di 515 mm.

Se il grill viene montato a lato di una parete infiammabile, occorre mantenere una distanza di almeno 300 mm fra parete e grill.

Mantenere una distanza di almeno 10 mm fra la parete inferiore dell'apparecchio e le più vicine parti infiammabili del mobile.

1. Al ricevimento di questa apparecchiatura, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto: in tal caso comunicarlo tempestivamente all'autotrasportatore.
2. Eseguire il foro sul piano di lavoro riportando le quote illustrate nella fig. 2. Per l'in-

serimento di più apparecchiature abbinate, le quote relative sono già comprensive dello spessore dell'elemento di congiunzione. Volendo montare più apparecchiature sullo stesso piano di lavoro senza che queste siano abbinare, mantenere lateralmente tra queste una distanza minima di 50 mm.

3. Dopo aver eseguito il foro sul piano di lavoro, togliere la pellicola protettiva della guarnizione, applicarla quindi facendola aderire bene attorno alla fenditura in modo tale che sporga per metà verso l'interno. La guarnizione non deve accavallarsi sugli angoli, ma deve essere ben giuntata.
4. Svitare le viti delle staffe di fissaggio e seguendo lo spessore del piano di lavoro farle girare lateralmente. Mettere in posa l'apparecchio in modo tale che la scritta Gaggenau venga a trovarsi sul lato anteriore.
5. Adattare l'apparecchiatura nel foro, fare girare quindi le staffe di fissaggio sotto il piano di lavoro e avvitare le viti di bloccaggio.

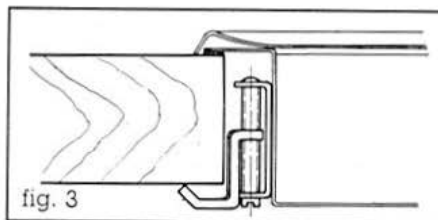
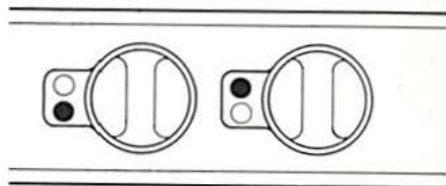


fig. 3

Montaggio del pannello di comando

Al grill può essere abbinato solo il quadro di comando di tipo uguale.

Correlazione manopole/elementi radianti:
manopola sinistra per l'elemento anteriore
manopola destra per l'elemento posteriore.



1. Facendo riferimento alla Fig. 4 ed alla mascherina, eseguire i fori da 35 mm di diam per il fissaggio degli elementi di comando e i fori da 4 mm di diam con una profondità di 3 mm per il fissaggio degli elementi luminosi sul frontale della base posta sotto il piano di lavoro.

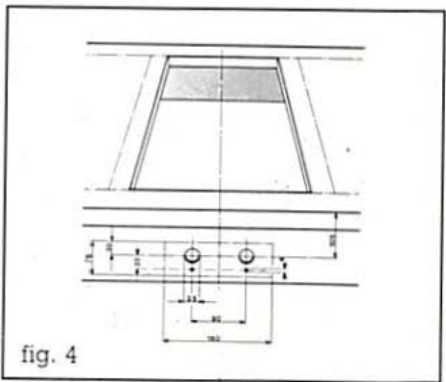


fig. 4

Montaggio

- (I dati riportati nell'illustrazione sono da ritenere validi fino ad uno spessore massimo del piano di lavoro di 50 mm. Nel caso di più piani di lavoro con spessori superiori, i fori andranno spostati a 150 mm verso il basso.)
2. Smontare il coperchio di chiusura del quadro comandi; osservando lo schema allacciare il cavo di collegamento a rete. Tale collegamento va eseguito a regola d'arte accertandosi di una buona messa a terra. Rimontare il coperchio di chiusura.
 3. Assemblare il disco luminoso inserendogli sulla parte posteriore l'anello graduato e la spia relativa all'elemento radiante. Dopo aver verificato che la spia dell'elemento radiante è visibile sul lato sinistro, collocare il disco luminoso nel foro corrispondente.
 4. I comandi vanno inseriti sul fronte dell'interno della base, accertandosi che il coperchio di chiusura dei comandi venga a trovarsi nella parte inferiore. Le viti di fissaggio per questi comandi, sulle quali dovranno essere montate le apposite rondelle di sicurezza, vengono inserite dall'esterno del fronte base (vedi fig. 5).
 5. Inserire le manopole sugli assi di comando che sporgono dalle viti di fissaggio.

6. Infilare con forza le spine degli elementi radianti nelle prese al pannello di comando.
7. La sezione del cavo di collegamento deve corrispondere almeno al tipo H05VV-F oppure H05RR-F. Allacciare alle rete il cavo di alimentazione e verificare il perfetto funzionamento del grill.
8. Come ultima operazione accertarsi che sia garantita la protezione contro contatti (per es. per mezzo di un ripiano intermedio amovibile verso il basso).

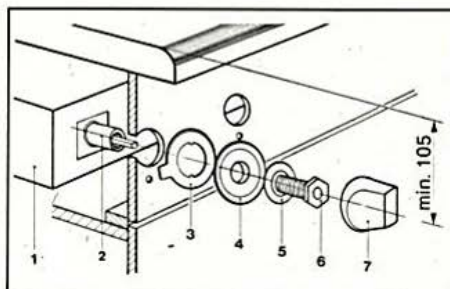


fig. 5

- 1 Pannello di comando
- 2 Dado di ritegno
- 3 Anello con marca
- 4 Anello luminoso
- 5 Rondella protettiva
- 6 Viti di fissaggio
- 7 Manopola

Allacciamento elettrico Elementi riscaldanti da 230 V AC~

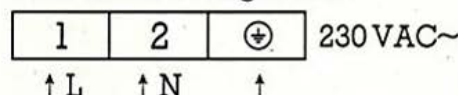
Dati riportati sulla targhetta de grill

Tipo VR 322-1..	Totale 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Dati riportati sulla targhetta dell
panuello di comando

Tipo VR 322-1.. S	Totale 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Schema di collegamento



Elemento riscaldanti da 400 V AC~

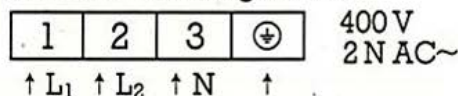
Dati riportati sulla targhetta de grill

Tipo VR 322-2..	Totale 3400 W
400 V AC~	50/60 Hz

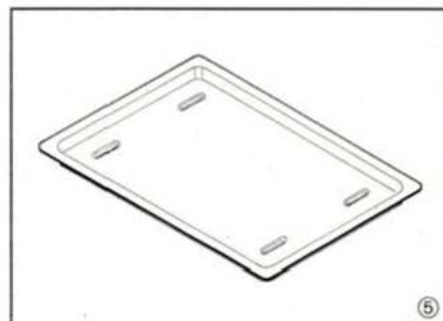
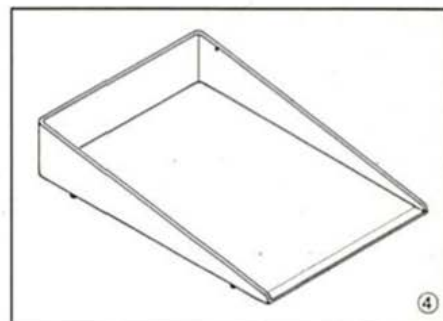
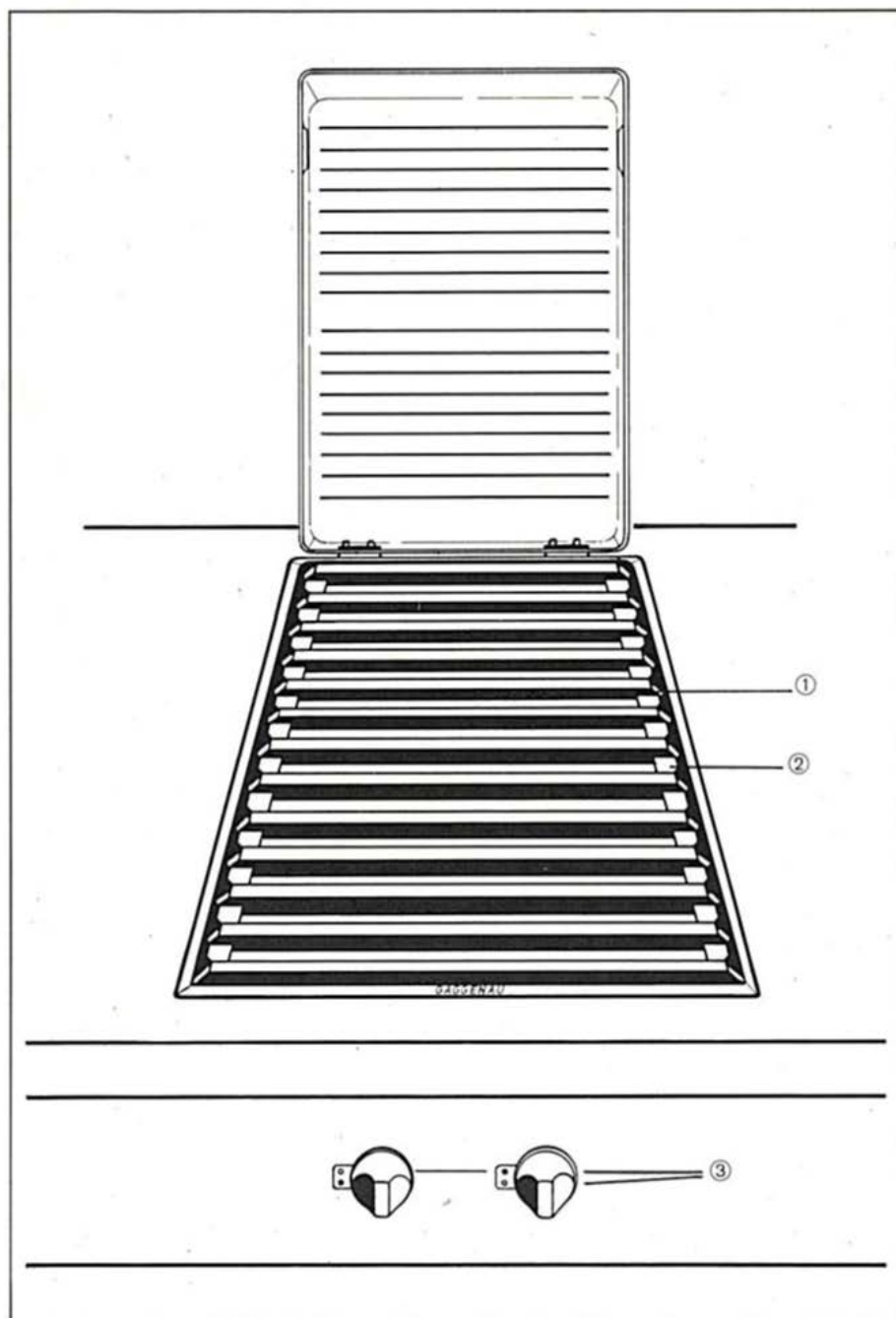
Dati riportati sulla targhetta dell
panuello di comando

Tipo VR 322-2.. S	Totale 3400 W
400 V 2N AC~	50/60 Hz

Schema di collegamento



Equipamiento

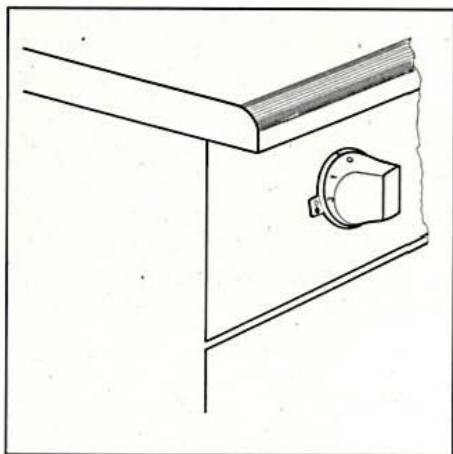


- ① Parrillas
- ② Bandeja con piedras volcánicas
- ③ Mandos para las resistencias anterior y posterior
- ④ Plancha
- ⑤ Bandeja para recoger la grasa

Utilización

Descripción del panel de mandos

El panel incluye dos mandos que sirven para conectar y desconectar las resistencias anterior y posterior y para regular la temperatura en las graduaciones 1 a 12. En cada mando se encuentra un anillo luminoso que indica el funcionamiento de la resistencia correspondiente.



Antes de usar el grill

Cuando el grill esté instalado de acuerdo con las instrucciones de montaje y listo para ser usado, se recomienda limpiarlo antes de emplearlo por primera vez. De esta manera podrá disfrutar de los alimentos preparados en el grill desde el principio. La limpieza se efectuará de la siguiente manera: Bascule hacia arriba las dos resistencias y retire la bandeja interior con las piedras volcánicas. Saque las piedras. Limpie

la bandeja con agua y jabón y séquela bien. Coloque nuevamente las piedras volcánicas y vuelva a bascular las resistencias hasta quedar horizontales. Seleccione en los dos mandos la intensidad 12 y caliente el aparato durante unos minutos.

Algunos consejos para la utilización

Gracias a la regulación por separado de la temperatura de las resistencias del grill, a las parrillas móviles y a la plancha (instalable sin las parrillas), pueden emplearse las más diferentes maneras de asar. Por ejemplo, puede asar a la vez carne y pescado. Quitando las parrillas y poniendo el alimento a asar directamente sobre las resistencias podrá obtener el típico dibujo romboidal en la carne y el delicado sabor de barbacoa.

Puede también asar sobre la resistencia anterior (con o sin parrilla), y usar la resistencia posterior con parrilla para mantener la comida caliente. Como pueden ver, su imaginación y fantasía no tendrá límites en la utilización de este grill. La plancha de hierro fundido evita de forma eficaz que la grasa gotee sobre las piedras volcánicas y le abre nuevas posibilidades de empleo del grill.

Antes de asar los alimentos deberá precalentar el aparato durante unos 10 minutos y secar los alimentos húmedos.

Tenga presente que, después de usar el grill, deberá volver el mando a la posición "0".

Durante el funcionamiento las gotas de grasa que caen sobre la resistencia pueden encenderse.

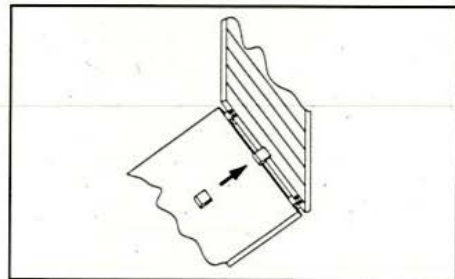
Tabla de graduación

1-4	Mantener caliente
5-7	Asar en las resistencias
8-9	Asar piezas gruesas en la parrilla
10-11	Asar piezas finas en la parrilla
12	Precalentamiento

Utilice el nivel 12 para precalentamiento y pase entonces a un grado inferior. Esta tabla es meramente orientativa, ya que necesitará más o menos energía según el grosor y clase de alimentos a asar y según el propio gusto.

Indicación:

Fije la maneta de sujeción adjunta en el canto inferior de la cubierta de acero inoxidable. La maneta de sujeción asegura la cubierta contra vuelco.



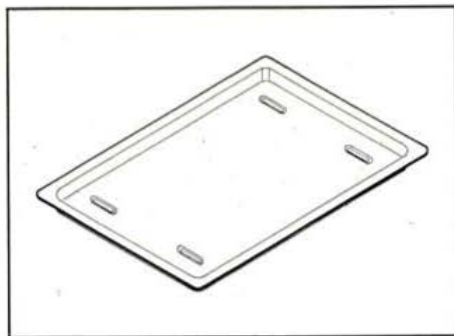
Utilización

Instrucciones para reparaciones

En caso de anomalías compruebe el estado de los fusibles de su casa. Si el aparato sigue sin funcionar informe a un técnico especializado o a la asistencia técnica de Gaggenau.

A fin de garantizar la seguridad del aparato, las reparaciones deberán efectuarse solamente por especialistas autorizados. Las lámparas indicadoras de funcionamiento serán cambiadas sólo por un electricista-instalador autorizado. Se pierde el derecho de garantía en caso de intervenciones inadecuadas.

Antes de cualquier reparación desconecte el aparato de la red eléctrica.



Mantenimiento

El grill eléctrico es fácilmente limpiable. Eliminar las grasas y jugos de asar de las parrillas desmontables y de la plancha de fundición mientras estén calientes. Utilícese para la limpieza una espátula o rasqueta. Si fuera preciso pongase antes en remojo.

Seguidamente páselas por agua caliente o eche sal a las parrillas y a la plancha, frotar las piezas con un trapo o papel de cocina.

Las partículas de carne y grasa en las resistencias o entre las piedras volcánicas pueden quemarse conectando la graduación 12 durante 20 ó 30 minutos. Con un cepillo duro, podrá quitar las partículas sin esfuerzo después de este procedimiento. Debajo de la bandeja con las piedras volcánicas se encuentra una bandejita que recoge la grasa. Para limpiarla quite las parrillas, bascule las resistencias hacia arriba y saque la bandeja interior con las piedras volcánicas. Para limpiar las partes de acero inoxidable no utilice productos abrasivos ni corrosivos. El montaje se efectuará en sentido contrario al desmontaje. Recomendamos cambiar la posición de las piedras volcánicas periódicamente.

En caso de excesiva suciedad en las piedras volcánicas, pueden suministrarse otras de repuesto.

Indicaciones generales

El grill se calienta durante su funcionamiento, no lo deje sin vigilancia. Tenga mucho cuidado y mantenga a los niños alejados.

El usuario es responsable del perfecto estado del aparato y de su adecuado uso.

Los daños causados por no tener en cuenta las presentes instrucciones no serán aceptados a efectos de garantía.

Cuando conecte aparatos eléctricos cerca del grill, evite que los cables de conexión entren en contacto con sus zonas calientes.

El fabricante se reserva el derecho de introducir futuras modificaciones técnicas sin previo aviso.

Montaje

Instrucciones generales

Este aparato es combinable con todos los aparatos del nuevo programa Vario de Gaggenau.

El montaje deberá efectuarlo un electricista-instalador autorizado teniendo en cuenta las disposiciones correspondientes de las empresas de suministro de corriente, así como la normativa vigente de los distintos países.

El instalador es responsable del perfecto funcionamiento después del montaje. El usuario será informado sobre su funcionamiento en base a las instrucciones de utilización. Se le mostrará, además, como poder desconectar el aparato de la red eléctrica para casos de necesidad.

Cuando se realicen las conexiones eléctricas, se evitará que los cables de conexión entren en contacto con superficies calientes del grill.

En el caso de que, después del montaje del aparato, no sea posible la desconexión omnipolar de la red mediante un enchufe, deberá instalarse un interruptor con una distancia mínima entre contactos de 3 mm. Los daños causados por la inobservancia de las presentes instrucciones no serán aceptados a efectos de garantía.

El fabricante se reserva el derecho de introducir futuras modificaciones técnicas sin previo aviso.

Importante

Antes de efectuar cualquier reparación desconecte el grill, desenchufándolo o accionando el interruptor montado a tal efecto.

Montaje de la tapadera

Coloque la tapadera en el aparato e introduzca los pernos de bisagra (fig. 1). Está prevista la instalación de una tapadera a fin de proteger contra el calor las superficies posteriores al aparato.

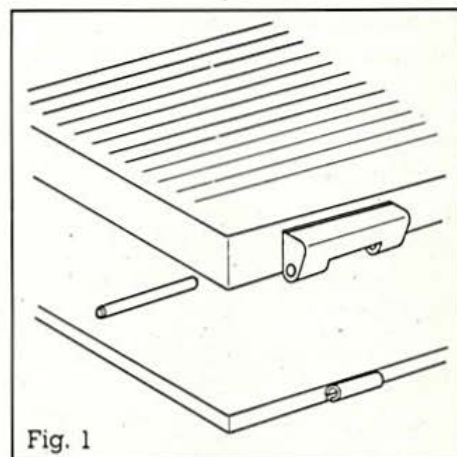


Fig. 1

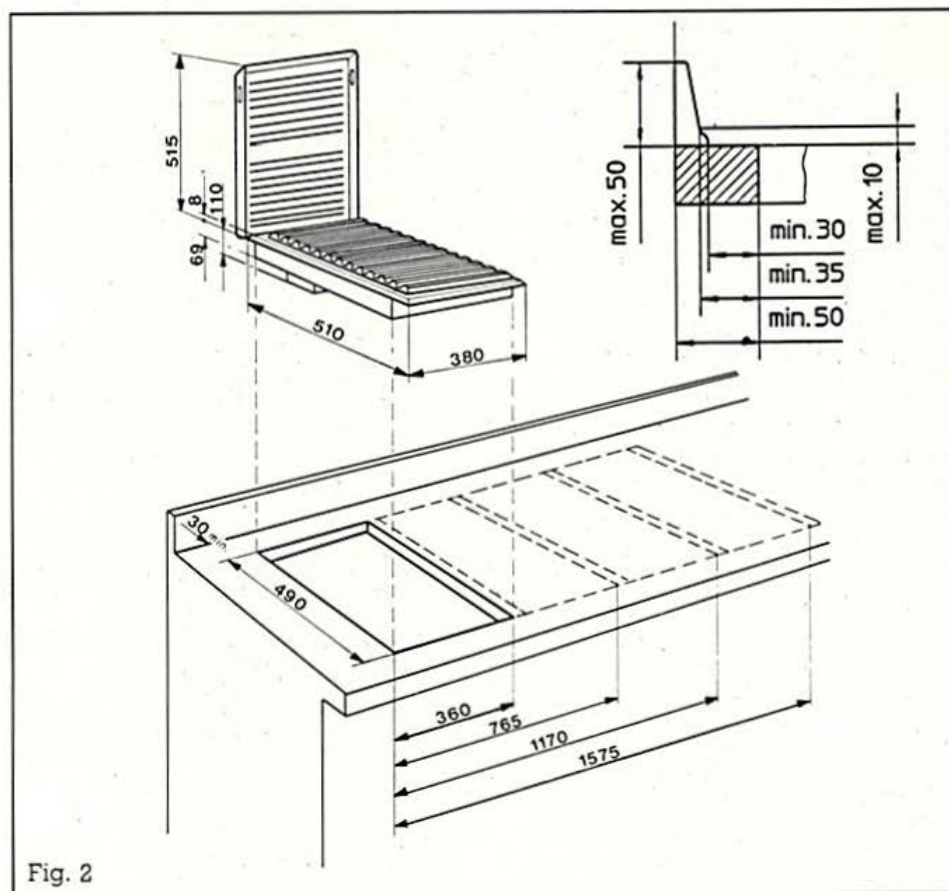


Fig. 2

Montaje

Montaje del grill

El aparato puede ser instalado sin medidas especiales en combinaciones de cocina de madera u otros materiales inflamables similares.

Para la combinación junto a otros aparatos, deberá emplearse el Listón de unión VV 340-000.

En la instalación dejará una distancia mínima entre el borde de la abertura efectuada y el listón de pared o pared de 30 o 50 mm respectivamente.

También deberá preverse una distancia mínima entre la superficie de trabajo y el armario superior de 515 mm. En caso contrario la tapadera no podrá abrirse completamente.

Entre la pared y la escotadura del aparato se ha de dejar igualmente una separación mínima de 300 mm si el aparato se encastra paralelamente a dicha pared combustible.

La distancia mínima entre el extremo inferior del aparato y el mueble de material inflamable más próximo será de 10 mm.

1. Cuando desembale el aparato compruebe si ha sufrido daños durante el transporte y, en su caso, informe a la empresa transportista.
2. Realice la abertura en la superficie de trabajo de acuerdo con la ilustración 2. Las medidas para varios

aparatos incluyen el espacio para el listón de unión. Los aparatos también pueden ser empotrados en aberturas individuales, en este caso se dejará una distancia mínima de 50 mm entre ellos.

3. Después de haber realizado la abertura, quite la cinta de protección de la junta de estanqueidad y colóque ésta en sus laterales de tal manera que sobresalga de la mitad hacia el interior. Una los extremos sin solaparse.
4. Desenrosque los tornillos tensores de los dispositivos de soporte de acuerdo con el grosor de la superficie de trabajo. Gire las bridas de fijación hacia la izquierda. Coloque el aparato y ajústelo. Una vez montado la inscripción Gaggenau quedará en la parte anterior.
5. Pivote las bridas de fijación hacia la derecha y apriete los tornillos tensores. En caso de varios aparatos, coloque los listones de unión.

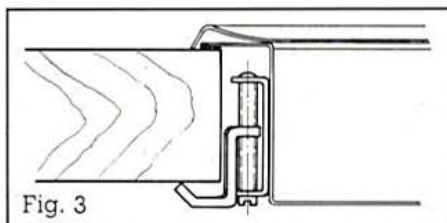
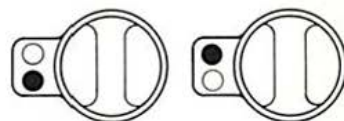


Fig. 3

Instalación de la caja de mandos

Deben instalarse necesariamente el grill y la caja de mandos con la misma designación. Correspondencia de los mandos y las resistencias: mando izquierdo para la resistencia anterior
mando derecho para la resistencia posterior



1. Con la ayuda de una plantilla y observando las indicaciones de la fig. 4, realice, en el frontal de mueble inferior, dos orificios de $\varnothing 35$ mm para la inserción de los mandos, y otros dos de $\varnothing 4$ mm y 3 mm de profundidad para fijar los discos transparentes (espesor del panel horizontal 5 cm máximo. En caso contrario deberá alargar hacia abajo la cota de 105 mm).

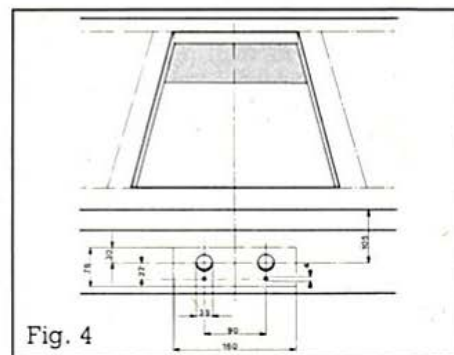


Fig. 4

Montaje

- Quite la tapadera de la caja de mandos, conecte el cable de alimentación a la red de acuerdo con el esquema de conexión y asegúrelo contra tirones. Vuelva a poner la tapa.
- Coloque en orden los elementos de mando empezando por los anillos indicadores de la resistencia en funcionamiento (la referencia quedará a la izquierda). Introduzca seguidamente los discos luminosos en los orificios correspondientes.
- Sostenga la caja de mandos, con su tapa mirando hacia abajo, contra la cara frontal del mueble inferior, e introduzca desde el exterior los anillos indicadores y los discos luminosos en los ejes de mando. Rosque los tornillos de fijación con sus arandelas protectoras en la tuerca de la caja de mandos. Ajuste la caja de mandos y apriete los tornillos hasta que esté fuertemente sujeta.
- Coloque los mandos en el eje del selector que sobresale del tornillo de fijación.
- Introduzca las clavijas de las resistencias en las bases de enchufe de la caja de mandos.

- El cable de conexión a la red debe corresponder, como mínimo, al tipo H05VV-F o H05RR-F.

Conecte el cable de conexión a la red eléctrica y compruebe el funcionamiento del aparato.

- Verifique finalmente que la protección contra contactos accidentales está asegurada; por ejemplo, con la colocación de un panel inferior fácilmente extraíble.

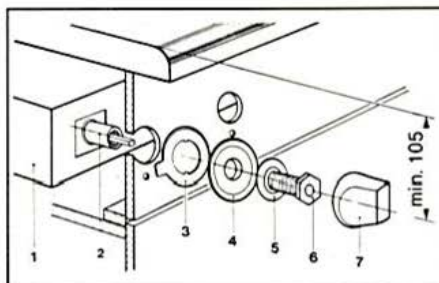


fig. 5

- Caja de mandos
- Tuerca de fijación
- Anillo indicador
- Disco luminoso
- Arandela protectora
- Tornillo de fijación
- Mando

Conexión eléctrica

Resistencia de 230 V AC~

Indicaciones en la placa de características del Grill

Modelo VR 322-1..	Total 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Indicaciones en la placa de características de la caja de mandos

Modelo VR 322-1.. S	Total 3400 W
230 V AC~	50/60 Hz

Esquema de conexión

1	2	⊕	230 V AC~
↑ L	↑ N	↑	

Resistencia de 400 V AC~

Indicaciones en la placa de características del Grill

Modelo VR 322-2..	Total 3400 W
400 V AC~	50/60 Hz

Indicaciones en la placa de características de la caja de mandos

Modelo VR 322-2.. S	Total 3400 W
400 V 2 N AC~	50/60 Hz

Esquema de conexión

1	2	3	⊕	400 V 2 N AC~
↑ L ₁	↑ L ₂	↑ N	↑	

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (0 89) 45 90-01
FAX (0 89) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY

☎ (0 72 25) 9 67-0 · FAX (0 72 25) 9 67-190
☎ (0 18 01) 11 22 11 (KUNDENDIENST) · ☎ (0 18 01) 33 53 04 (ERSATZTEILE)
www.gaggenau.com