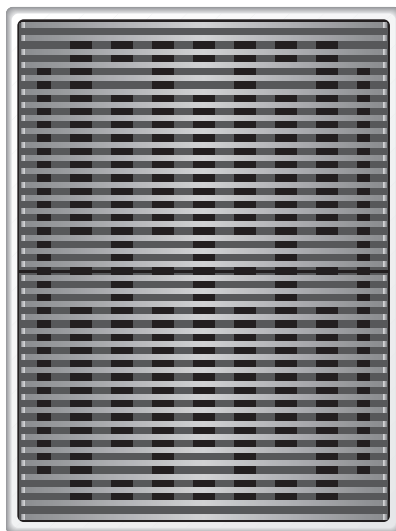


Notice d'utilisation et d'installation

VR 421

Gril encastrable



GAGGENAU

1. Instructions importantes	Page 3-4
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 4
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	Page 4
2. Description	Page 5
Description	Page 5
Accessoires fournis	Page 5
Accessoires spéciaux	Page 5
3. Utilisation	Page 6-7
Allumage	Page 6
Extinction	Page 7
Voyant de chaleur résiduelle	Page 7
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 7
4. Fonctionnement avec la plaque en fonte	Page 8
5. Tableau de réglage	Page 9
6. Conseils pour griller	Page 10-11
7. Nettoyage et entretien	Page 12
8. Maintenance	Page 13
9. Notice d'installation	Page 14-17
Caractéristiques techniques	Page 14
Instructions importantes concernant l'installation	Page 14
Préparation du meuble	Page 15
Pose du pupitre de commande	Page 16
Pose du gril	Page 17
Montage du couvercle	Page 17



Félicitations pour votre nouvel grill Vario.

Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous y trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et d'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la longévité de la table de cuisson.

Vous trouverez en page 4 les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

Les chapitres Description et utilisation décrivent toutes les possibilités offertes par votre nouvelle table de cuisson et la façon de vous en servir correctement.

Les conseils et instructions du chapitre Nettoyage et entretien vous permettront de garder longtemps votre appareil en bon état et d'en préserver l'esthétique.

Bonnes grillades!

1. Instructions importantes

Sécurité

Ne jamais faire fonctionner le gril s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé par un technicien qualifié, dans le respect de toutes les règles et normes en vigueur (règles imposées par le distributeur d'électricité, normes sur les installations électriques, etc.).

Respectez la notice d'installation.

Si des appareils électriques sont branchés à proximité du gril, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes !

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Faites particulièrement attention si vous cuisinez avec des huiles et graisses. Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement !

Attention ! L'appareil chauffe fortement !
Maintenez les enfants à distance !

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !

Ne conservez pas de substances sensibles à la chaleur ou inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol) dans des tiroirs ou des rangements situés sous l'appareil.

Avant toute intervention de maintenance, veillez à déconnecter l'appareil. A cet effet, débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le fusible qui protège la table.

Afin de garantir la sécurité électrique, les réparations doivent être réalisées par des techniciens agréés.

L'utilisateur est responsable du bon usage et du maintien en parfait état de la table. Aucune garantie n'est assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

Remarque :

Ne pas fermer le couvercle avant que l'appareil ne soit complètement refroidi. Ne mettez pas l'appareil en marche en laissant le couvercle fermé. Le dégagement de chaleur peut endommager l'appareil et le couvercle. N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou surface de maintien au chaud !

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

Déballez l'appareil et éliminez les éléments d'emballage selon la réglementation locale. Remarque : l'emballage contient des accessoires. Ne laissez pas les emballages et films plastiques à la portée des enfants.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avant l'installation, vérifiez le bon état de l'appareil.

Avant la première utilisation, l'appareil doit être installé et raccordé par un technicien. Avant la mise en service, vérifiez que l'installation électrique est correcte.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à la présente notice. Pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez cette fiche de contrôle avec la notice d'utilisation et d'installation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et d'installation avant la première utilisation.

Avant la mise en service, sortez les pierres de lave du sachet et placez-les dans le caisson à pierres de lave.

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires. Faites ensuite chauffer l'appareil pendant quelques minutes à l'allure 12 de façon à éliminer les éventuelles odeur de neuf et les impuretés.

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement privé et toute autre utilisation est interdite.

Servez-vous de l'appareil uniquement pour la cuisson. Le gril n'est pas conçu pour le chauffage de la pièce où elle est installée.

Ne pas utiliser l'appareil comme desserte !

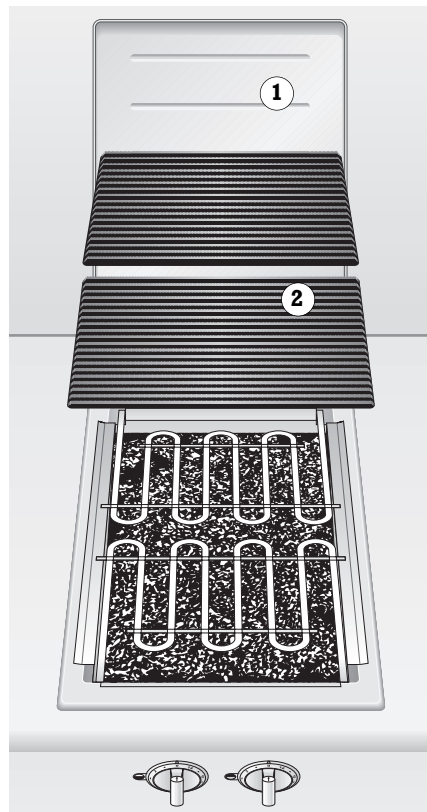
Après chaque utilisation, éteignez le gril, puis nettoyez-le une fois qu'il a refroidi. Les résidus gras peuvent s'enflammer.

Une protection thermique intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des meubles environnants.

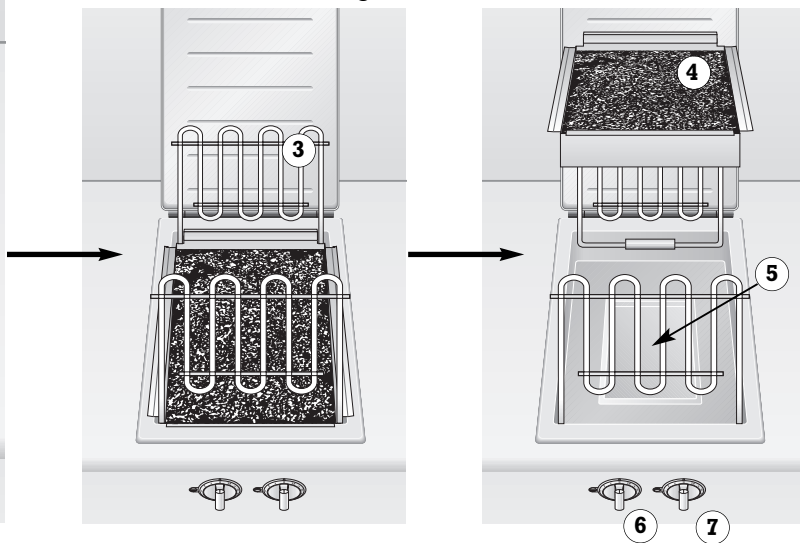
En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

2. Description

Description



- 1 Couvercle de l'appareil
- 2 Grille en fonte (deux grilles, amovibles)
- 3 Résistance chauffante du grill
- 4 Caisson à pierres de lave
- 5 Lèchefrite (lavable en machine)
- 6 Manette pour résistance chauffante avant du grill
- 7 Manette pour résistance chauffante arrière du grill



Accessoires fournis

- pierres de lave LV 030-000
- brosse de nettoyage
- plaque en fonte AM 400-000

Accessoires spéciaux

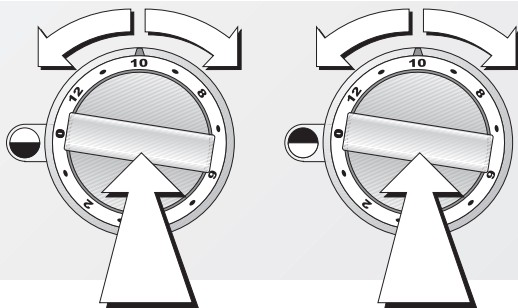
Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

VV 400-000 Profilé de jonction

VZ 400-000 Profilé de jonction avec programmateur

3. Utilisation

Allumage



Remarque :

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que des pierres de lave se trouvent bien dedans et que les deux grilles sont bien en place.

Poser les grilles de façon que les résistances de chauffage soient couvertes et que la chaleur soit ainsi distribuée de manière optimale aux grilles. La graisse qui s'écoule tombe dans la lèchefrite en passant par les pierres de lave sans entrer en contact avec les résistances.

Les pierres de lave assurent un dégagement secondaire de chaleur régulier et intense. L'appareil est conçu exclusivement pour la pierre de lave. Sortez les pierres de lave du sachet et mettez-les dans le caisson. Le contenu d'un sachet est suffisant.

Attention !

L'utilisation du gril génère des températures très élevées. Tenez les enfants à distance !

Ne jamais mettre l'appareil en marche couvercle fermé.

Allumage

Appuyez sur les manettes, puis tournez-les vers la droite ou vers la gauche jusqu'à l'allure souhaitée (1-12). Pour faire des grillades, choisissez un niveau de cuisson compris entre 7 et 12. Le gril chauffe automatiquement à la température idéale pour cette puissance de chauffe. Les anneaux lumineux se trouvant derrière les manettes clignotent pendant que l'appareil monte en température. Une fois que la température prévue est atteinte, les anneaux s'allument en continu. Après le préchauffage, vous pouvez poser les aliments sur les grilles.

Vous avez aussi la possibilité de n'allumer qu'une seule des résistances ou de choisir des positions différentes pour les manettes. Vous pourrez ainsi faire griller en même temps des aliments différents ou utiliser une zone pour griller et l'autre pour tenir au chaud.

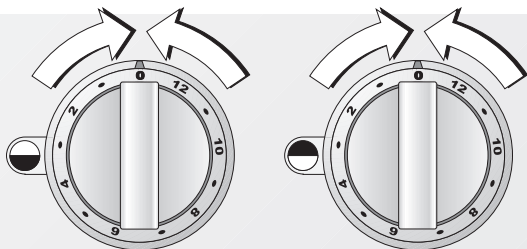
A noter :

- Bien sécher les aliments humides avant de les faire griller.
- Plus les aliments à griller sont humides, plus il se dégage de fumées !
- Pendant que le gril est en marche, des gouttes de graisse peuvent s'enflammer brièvement.

Niveaux de puissance du gril :

- Niveaux 1 à 6 : maintenir au chaud, laisser reposer (steaks par exemple)
- Niveaux 7 à 8 : griller – aliments épais à temps de cuisson longs (cuisses de poulet par exemple), aliments fragiles (poisson par exemple)
- Niveaux 9 à 10 : griller des aliments normaux
- Niveaux 11 à 12 : griller des aliments minces à cuisson courte (steak de porc), steaks de bœuf (laisser ensuite reposer à faible puissance)

Extinction



Extinction

Mettez les deux manettes en position 0.

Voyant de chaleur résiduelle

Une fois que les deux manettes en position 0, les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent tant que le gril n'est pas encore assez froid pour pouvoir être touché sans risque.

Attention ! Ne pas toucher l'appareil avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit éteint !

Risque de brûlure !

Ne pas fermer le couvercle de l'appareil avant le refroidissement complet.

Sécurité en cas d'absence prolongée (coupure automatique)

Pour votre sécurité, le gril se coupe automatiquement après une période de 4 heures sans intervention. Les anneaux lumineux situés derrière les boutons clignotent. Mettez les manettes en position 0. Vous pouvez maintenant réallumer normalement le gril.

Anneau lumineux derrière manette

Signification

Cause / remède



Arrêt

ARRÊT du gril



allumage constant

gril en MARCHÉ

mode normal



clignotement lent

gril en MARCHÉ,
chauffe en cours

mode normal



clignotement lent

voyant de chaleur
résiduelle

Appareil trop chaud pour pouvoir
être touché sans risque.



clignotement rapide

Sécurité en cas
d'absence
prolongée

Aucune action faite pendant plus de
4 heures. Ramener la manette sur 0, puis
la remettre si nécessaire sur le niveau
de cuisson souhaité.



clignotement rapide

panne de courant

Après une panne de courant,
l'appareil reste éteint pour des raisons
de sécurité. Ramener la manette sur 0,
puis la remettre si nécessaire sur le
niveau de cuisson souhaité.

4. Fonctionnement avec la plaque en fonte



Remarque :

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que des pierres de lave se trouvent bien dedans. Les pierres de lave assurent un dégagement secondaire de chaleur régulier et intense. L'appareil est conçu exclusivement pour la pierre de lave.

Enlevez les grilles.

Placez la plaque en fonte sur le gril de façon que ses pieds reposent sur le caisson à pierre de lave. La plaque en fonte doit être centrée et ne pas être en contact avec le couvercle de l'appareil.

Appuyez sur les manettes et tournez-les vers la droite ou vers la gauche, jusqu'au niveau voulu (1-12). Réglez les deux manettes sur la même puissance de cuisson :

Niveaux 1 à 6 : maintenir au chaud, continuer la cuisson

Niveaux 7 à 12 : faire prendre, cuire, rôtir, faire griller

Les anneaux lumineux situés derrière les boutons clignotent tant que l'appareil est en chauffe. Une fois la température souhaitée atteinte, les anneaux lumineux sont allumés en continu. Après le pré-chauffage, vous pouvez poser les aliments à griller.

La plaque en fonte convient en particulier pour la préparation de poissons, légumes, plats sucrés, mais aussi de viandes.

5. Tableau de réglage

Les temps de cuisson fournis sont indicatifs.

Aliment	Niveau*	Durée de cuisson*	Remarques
Viandes			
Steak de bœuf	11 à 12	4 - 5 mn par côté	Retourner seulement lorsque le steak se détache facilement de la grille. Le steak est à point lorsque le jus de la viande sort en haut.
Côtelettes de veau	9 à 10	2 x 3 mn par côté (quadrillage)	Inciser les côtelettes sur l'os et dans la graisse pour qu'elles ne gondolent pas pendant la cuisson.
Chachlik (brochettes)	9 à 10	10 - 15 mn, tourner plusieurs fois	Les ingrédients doivent être de taille similaire et avoir des temps de cuisson proches.
Côtelettes d'agneau	9 à 10	2 x 3 mn par côté (quadrillage)	Faire mariner ou huiler les côtelettes. Inciser sur l'os ou dans la graisse pour qu'elles ne gondolent pas.
Steaks de porc	10 à 11	2 - 3 mn par côté	
Tranches de poitrine de porc	9 à 10	6 - 8 mn par côté	Les tranches huilées peuvent facilement s'enflammer.
Saucisses griller	8 à 9	8 - 12 mn	Inciser les saucisses pour qu'elles n'éclatent pas.
Steak haché	9 à 10	8 - 10 mn	
Volailles			
Escalopes de dinde	10 à 11	4 - 6 mn	
Brochettes de volailles	8 à 9	10 - 15 mn, tourner plusieurs fois	Embrocher la volaille en alternant par exemple avec des fruits et faire mariner à l'aigre-doux.
Poissons et fruits de mer			
Brochettes de gamba	8 à 9	8 - 10 mn, tourner plusieurs fois	Laisser mariner les gambas, par exemple avec de l'ail, de l'huile d'olive et des épices.
Calamars farcis	8 à 9	10 - 12 mn, tourner plusieurs fois	Faire d'abord cuire les calamars.
Steaks de thon	8 à 9	8 - 10 mn par côté	Faire d'abord mariner.
Truite, entière	8 à 9	15 mn	Badigeonner la truite d'huile pour que la peau n'accroche pas à la grille. Retourner à la moitié du temps de cuisson. La truite est cuite lorsque l'œil devient opaque.
Garnitures			
Fruits (exemple : bananes, tranches de pommes, ou moitiés de poires)	9 à 10	1 - 2 mn par côté	
Champignons (exemple : champignons de Paris en tranches ou pleurotes)	9 à 10	1 - 2 mn par côté	Faire évent. mariner les champignons ou badigeonner légèrement d'huile.

* Valeurs indicatives

6. Conseils pour griller

- Le résultat dépend de la nature et la qualité de la viande ainsi que de votre goût personnel.
- Les aliments à griller doivent être à peu près de la même épaisseur (2 à 3 cm minimum) pour brunir uniformément et rester bien juteux.
- Faites toujours préchauffer le gril afin que la surface de l'aliment se referme sous l'effet de la forte chaleur et ne laisse pas sortir le jus.
- Placez les aliments directement sur la grille. S'il n'y a qu'une seule pièce, placez-la le plus près possible de milieu de la résistance allumée afin d'obtenir le meilleur résultat.
Retournez les aliments dès qu'ils n'accrochent plus à la grille. Les pores sont maintenant fermés.
- Ne salez jamais les steaks, il risquerait de perdre de l'eau et des substances nutritives solubles.
- Évitez les aliments salés (jambon cuit, filet de porc fumé et saumuré, etc.) qui peuvent subir une réaction chimique nocive.
- Pour éviter le dessèchement de la surface et améliorer le goût, enduisez les aliments d'huile supportant la chaleur (huile de noix par exemple). N'en mettez pas trop : risque d'incendie !
- Vous remarquerez peut-être que pendant la cuisson, les résistances s'allument et s'éteignent automatiquement : cela est normal.
- Pour obtenir des volailles dorées et croustillantes, enduisez-les de beurre, eau salée ou jus d'orange vers la fin de la cuisson.
- Les aliments grillés se servent chauds.
- La viande est à point lorsque du jus sort en surface (rosée à l'intérieur et croustillante à l'extérieur).
- Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande pour ne pas perdre du jus. Retournez-la lorsque des gouttelettes sont visibles en surface.
- Enlevez la couche de graisse (côtelettes par exemple) seulement après la cuisson, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.

Le saviez-vous ?

Avantages du gril

La cuisson au gril exige peu ou pas de graisse. Il s'agit d'un mode de préparation très faible en matières grasses.

Le gril est également un mode de cuisson doux, qui conserve la majeure partie des substances nutritives, gustatives et aromatiques. Les aliments grillés se digèrent bien, car ils sont cuits sans graisse ni sauce.

La cuisson au gril produit en surface une coloration dorée marquée, mais ne forme pas de croûte : les aliments sont faciles à digérer pour les estomacs fragiles.

Bœuf

Les morceaux bien rassis sont excellents en grillade. Si vous n'avez pas l'habitude, exercez-vous d'abord avec des morceaux abordables (rumsteak, hampe), puis risquez-vous avec l'entrecôte ou le filet. Si les morceaux sont petits, la grille devra être très chaude, sinon la viande se dessèche.

Veau

Le veau se dessèche vite, même cuit dans une feuille. Vous pouvez l'envelopper de lard pour le protéger. La viande perdra son goût fin, mais restera juteuse. Les steaks de veau pris dans la longe sont excellents si on arrête la cuisson avant que la viande ne soit prise à cœur. Ensuite, laissez les morceaux reposer dans le four à 80°.

Porc

La viande de porc bien persillée n'a pas besoin de marinade ni d'huile. Outre les rôtis et l'échine, on peut citer parmi les meilleurs morceaux à griller les filets, les côtelettes et le jarret. Les steaks et côtelettes doivent avoir une épaisseur d'environ 2 cm. Le porc exige une cuisson un peu plus longue que les autres viandes.

Agneau

L'agneau se prête bien à la grillade. Plus tendre que le bœuf, mais moins que le veau, l'agneau est une viande à griller par excellence : côtelettes et épaules sont les meilleurs morceaux. Assaisonnez avec du beurre au citron. Préchauffez les assiettes et servez la viande très chaude, car la graisse froide est difficile à digérer.

Volailles

Le gril convient à toutes les volailles (exception : poule). Enduisez d'un peu de graisse les pintades, pigeons, cailles, mais pas les poulets qui ont suffisamment de graisse sous la peau. Épicez les volailles à l'intérieur et à l'extérieur avant de les griller.

Poisson

Les poissons de mer ne posent aucun problème. Les poissons d'eau douce (filets surtout) exigent une cuisson précautionneuse, car ils ont la plupart du temps tendance à se décomposer. Utilisez de préférence une feuille d'aluminium ou enduisez bien d'huile d'olive ou de beurre.

Légumes/pommes de terre

Les légumes solides (céleri, piments, aubergines, épis de maïs, fenouil ou oignons) se traitent également très bien en grillades.

Fruits

Les pommes, bananes, poires, ananas et pêches se prêtent particulièrement bien à la cuisson au gril.

7. Nettoyage et entretien

Attention : ne pas nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Attention, risque de brûlure ! Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement froid.

Nettoyez le gril après chaque utilisation de façon à éviter que des résidus ne brûlent sur l'appareil. Après avoir brûlé à plusieurs reprises, ils deviennent très difficiles à enlever.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou agressifs (produit pour four en bombe par exemple) ni de produits nitrés à polir ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Pour nettoyer les grilles entre deux cuissons, vous pouvez utiliser la brosse fournie.

Soulevez les grilles. Basculez les deux résistances chauffantes vers le haut et enlevez le bac contenant les pierres de lave.

Nettoyez la **lèchefrite** au lave-vaisselle après en avoir éliminé les plus gros résidus de graisse.

Nettoyez les **grilles** avec la brosse fournie ou bien à l'eau de vaisselle et une brosse à vaisselle. Laissez les salissures tenaces tremper dans l'eau de vaisselle. Remarque : ne pas mettre les grilles au lave-vaisselle.

Essuyez la **table en inox** à l'eau de vaisselle. Faites tremper les taches les plus tenaces dans un peu d'eau de vaisselle. Vous pouvez aussi nettoyer la table avec un nettoyant pour inox.

Changer les **pierres de lave** lorsqu'elles sont noires : elles sont alors totalement imprégnées de graisse. La graisse peut s'enflammer lorsqu'elle s'est accumulée en trop grande quantité sur les pierres de lave. Vous pouvez commander de la pierre de lave en indiquant la référence IV 030-000.

Rincez soigneusement le **bac à pierres de lave** à l'eau de vaisselle et faites-le sécher. Remettez les pierres de lave dans le bac et basculez les résistances chauffantes vers le bas de façon qu'elles reposent bien à plat.

Pour fixer la graisse sur la **plaque en fonte**, répandez après utilisation du gros sel à la surface du gril. Mélangez le sel avec la graisse jusqu'à ce qu'il ait absorbé la graisse. Enlevez ensuite le sel et essuyez avec un chiffon sec. Laissez tremper les salissures tenaces dans l'eau de vaisselle et nettoyez avec une brosse à vaisselle. Remarque : ne pas nettoyer la plaque en fonte au lave-vaisselle. Si vous n'utilisez pas la plaque en fonte pendant une période prolongée, il est conseillé de l'enduire d'une mince couche d'huile.

Essuyer les **manettes** avec un chiffon humide. Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.

8. Maintenance

Avant toute réparation, isolez l'appareil de la tension secteur.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles de l'installation électrique du logement.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau. Indiquez le type de l'appareil. Le numéro de série et le type de l'appareil figurent sur la fiche annexe jointe à la notice d'utilisation et d'installation. Afin de garantir la sûreté de l'appareil, les réparations doivent être confiées seulement à des techniciens agréés.

Toute intervention non conforme entraîne l'expiration de la garantie.

9. Notice d'installation

Caractéristiques techniques

Puissance raccordée totale : 3000 W
VR 421-110 220-240 V / 400 V 2N
VR 421-210 400 V 2N

Instructions importantes concernant l'installation

Cet appareil peut être associé à tous les appareils de la série Vario 400 de Gaggenau.

Il peut être installé sans aménagements particuliers dans des éléments de cuisine en bois ou autre matériau inflammable.

L'élément ainsi que le plan de travail dans lesquels est encastré l'appareil doivent résister au moins à une température de 90° C.

L'appareil doit être installé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Respectez les indications figurant sur la plaque signalétique et raccordez le conducteur de protection.

Lors des branchements électriques, veiller à ce que les câbles ne soient pas en contact avec des parties très chaudes du plan de cuisson.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.

Après le déballage, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et si nécessaire, signalez immédiatement les anomalies à l'entreprise de transport.

Le gril doit être monté exclusivement avec le couvercle, car ce dernier sert à protéger le mur de la chaleur pendant le fonctionnement.

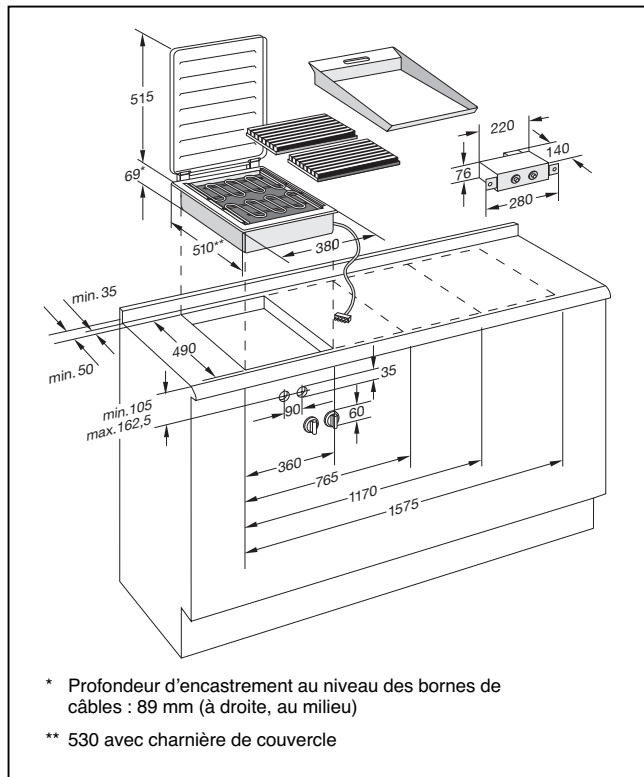
La distance entre les bords droit et gauche de l'appareil et les parois ou parties de meubles doit être d'au moins 90 mm.

S'il n'est pas possible de séparer l'appareil du secteur sur tous les pôles au moyen d'une fiche d'alimentation accessible, il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (fusible domestique par exemple).

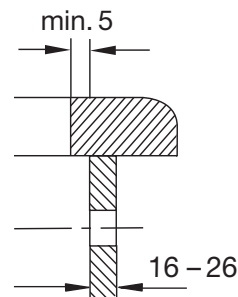
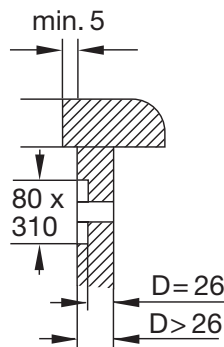
Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus. Respectez également les « Instructions importantes » figurant en pages 3 et 4.

Sous réserve de modifications techniques.

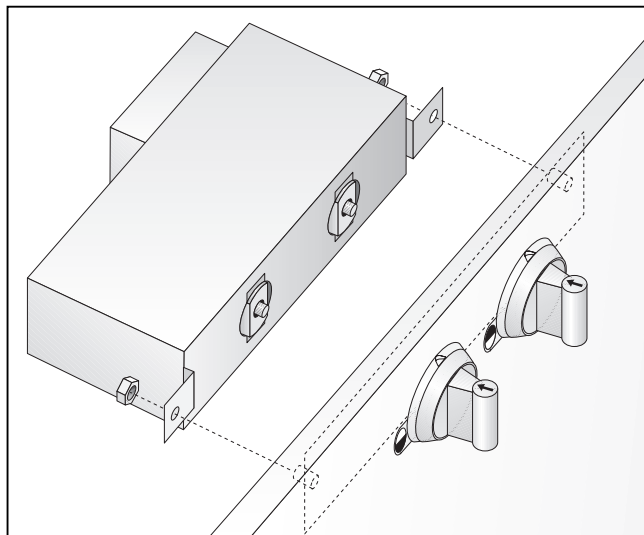
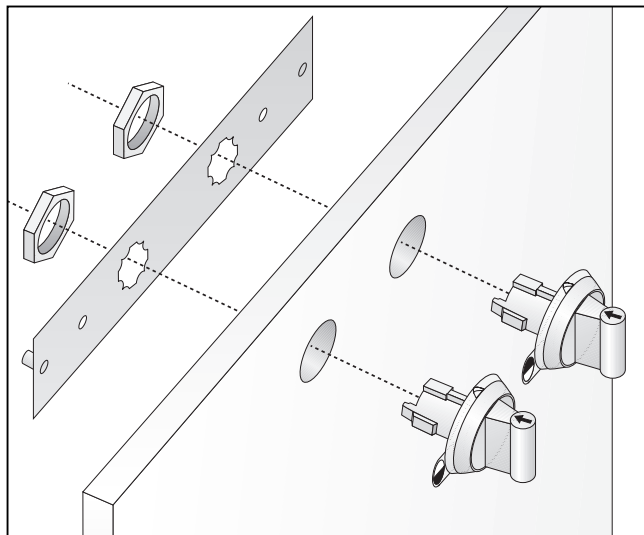
Préparation du meuble



- Réalisez la découpe pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail selon le schéma de montage. Ce dernier indique l'encombrement du profilé de jonction à monter entre les appareils. Vous pouvez aussi poser les appareils dans des découpes individuelles en respectant une distance de 50 mm au minimum entre les appareils.
- Selon la figure, percer des trous $\varnothing 35$ mm pour fixer les manettes dans la façade du meuble bas.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm, il faut le fraiser par l'arrière à la cote de 80 x 310 mm de façon que son épaisseur à cet endroit soit inférieure à 26 mm.



Pose du pupitre de commande

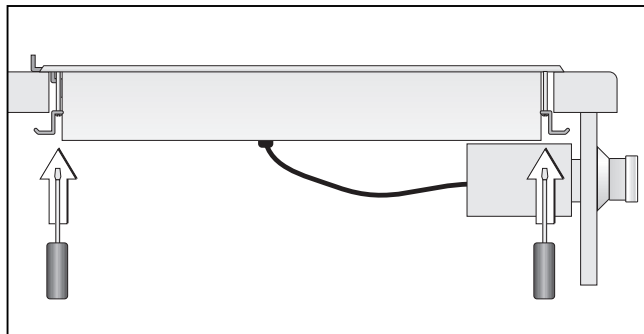
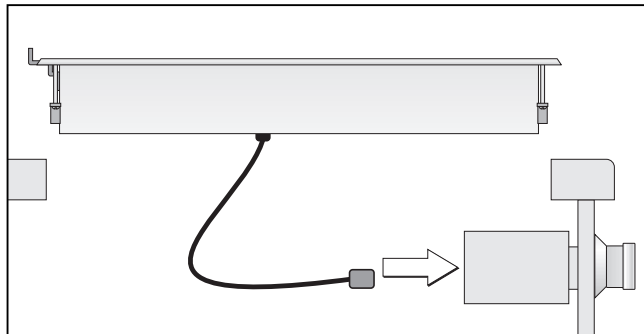


Remarque :

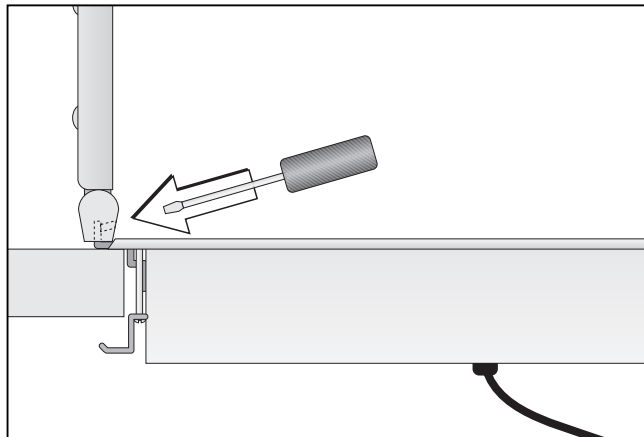
Le gril et le pupitre de commande doivent être de même type.

- **Avant de brancher le gril, couper l'alimentation électrique au niveau du fusible du logement !**
- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène se trouvant sur les manettes et décoller le film protecteur se trouvant derrière les anneaux lumineux.
- Ouvrir le couvercle du boîtier de branchement sur le pupitre de commande. Fixer le cordon d'alimentation secteur selon le schéma de branchement et le sécuriser avec le dispositif antitraction. Le cordon d'alimentation doit être au moins du type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Fermer le couvercle du boîtier de branchement.
- Tenir la plaque métallique de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer les boutons par l'avant dans les trous, visser les écrous à l'arrière. Attention à la correspondance des boutons : le bouton de la résistance chauffante avant se trouve à gauche, celui de la résistance arrière est à droite.
- Visser le pupitre à la plaque métallique au moyen des écrous joints.

Pose du grill



Montage du couvercle



- Brancher les câbles de liaison entre le grill et le pupitre de commande (les connecteurs doivent se verrouiller).
- Tourner les tendeurs sur le côté. Introduire le grill horizontalement dans la découpe, la marque Gaggenau étant à l'avant, puis ajuster.
Remarque : ne pas coller le grill sur le plan de travail avec du silicone.
- Faire pivoter et serrer les tendeurs sous le plan de travail. Ne pas serrer les tendeurs trop fort et faire en sorte que le joint d'étanchéité périphérique soit régulier.
- Brancher l'appareil et en vérifier le fonctionnement. Si vous n'arrivez pas à allumer le grill, vérifiez si le câble reliant l'appareil au pupitre de commande est bien en place.

Montage du couvercle

- Les équerres de fixation sont déjà montées sur la table.
- Montez le couvercle verticalement sur les équerres de fixation et vissez le couvercle avec les vis sans tête prémontées.
- Fermez le couvercle : il doit reposer régulièrement sur l'appareil.
- Si le couvercle n'est pas d'aplomb, redévissez les vis à tête des équerres de fixation et intercalez les rondelles fournies sur les équerres jusqu'à ce que le couvercle repose correctement.
- Ensuite, revissez le couvercle.

Remarque :

N'utilisez pas le couvercle comme assiette ou plaque de maintien au chaud. Essuyez les aliments renversés avant d'ouvrir le couvercle. Ne pas refermer le couvercle avant que l'appareil soit complètement refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche couvercle fermé : le dégagement de chaleur risque d'endommager l'appareil et le couvercle.

GAGGENAU

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

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