

Notice d'utilisation et de pose

VR 230

Gril encastrable



GAGGENAU

Préambule	
1. Instructions importantes	page 3
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Première mise en service	page 3
1.3 Utilisation	page 3
2. Description et principe de fonctionnement	page 4
2.1 Description de l'appareil	page 4
2.2 Accessoires	page 4
2.3 Principe de fonctionnement	page 4
3. Utilisation	page 5
3.1 Mise en marche	page 5
3.2 Arrêt	page 5
3.3 Fonctionnement avec plaque à griller	page 6
4. Nettoyage et entretien	page 7
5. Maintenance	page 8
6. Conseils pratiques	pages 9-12
6.1 Tableau de cuisson	page 9
6.2 Recettes	page 10
6.3 Trucs et astuces	pages 11-12
7. Instructions de montage	pages 13-15
7.1 Caractéristiques importantes	page 13
7.2 Instructions importantes	page 13
7.3 Pose	page 14
7.4 Montage du couvercle	page 15

Préambule



Fig. 1

Grâce à votre nouvel appareil, vous prendrez encore plus de plaisir à faire des grillades.

L'appareil vous offre les **avantages** suivants :

- deux résistances électriques à commande séparée,
- installation très facile, grâce au nouveau système de pose!

Pour que vous puissiez profiter de **toutes les fonctions de l'appareil**, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose avant la première mise en service. Cette brochure contient des **instructions importantes** concernant l'utilisation, l'installation et la maintenance.

Vous trouverez en page suivante des **instructions importantes** concernant la sécurité et l'utilisation. Elles ont pour but d'assurer votre protection personnelle et de préserver la durée de vie de votre appareil.

En page 3, se trouvent des instructions à observer **avant la première mise en service.**

Les chapitres « **Description et principe de fonctionnement** » et « **Utilisation** » vous montrent tout ce que peut faire votre grill et comment procéder pour en tirer le maximum.

Le chapitre « **Nettoyage et entretien** » vous indique comment faire pour préserver l'esthétique de votre appareil.

Si vous ne parvenez pas à activer une fonction, consultez le chapitre « **Conseils pratiques** ». Si ces conseils ne sont pas suffisants, adressez-vous à votre service après-vente Gaggau.

Bonnes grillades!

1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations sur la construction.

Respectez les instructions de montage!

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 !

L'utilisateur est responsable du bon usage et du parfait état de l'appareil. Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance. **Attention!** L'appareil chauffe pendant la marche. Maintenez les enfants à distance! **Attention avec les huiles et les graisses** qui surchauffent et s'enflamment facilement.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression d'eau : **risque de court-circuit !**

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation, soit en désactivant le fusible concerné. Afin que la sécurité électrique soit garantie, les réparations doivent être confiées à des techniciens agréés. Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.

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

Sous réserve de modifications techniques!

1.2 Première mise en service

Lisez soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation et de pose.

La plaquette d'identification de l'appareil est fournie sur un feuillet séparé de la notice.

Conservez-la au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose!

Sortez l'appareil de l'emballage et éliminez ce dernier de manière conforme. L'emballage est composé de feuille plastique et de carton. Remarque : des accessoires se trouvent au fond de l'emballage !

Ne laissez pas les enfants jouer avant l'emballage.



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 la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures d'emballage (voir chapitres Nettoyage et entretien).

Avant mise en service, l'appareil doit être installé et raccordé par un technicien. Assurez-vous que le branchement électrique est en ordre.

Sortez les pierres de lave du film plastique et placez-les dans le bac prévu à cet effet.

1.3 Utilisation

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et toute autre utilisation est interdite. Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire et préparer des aliments. Le cuiseur à vapeur n'est pas conçu pour chauffer la pièce.

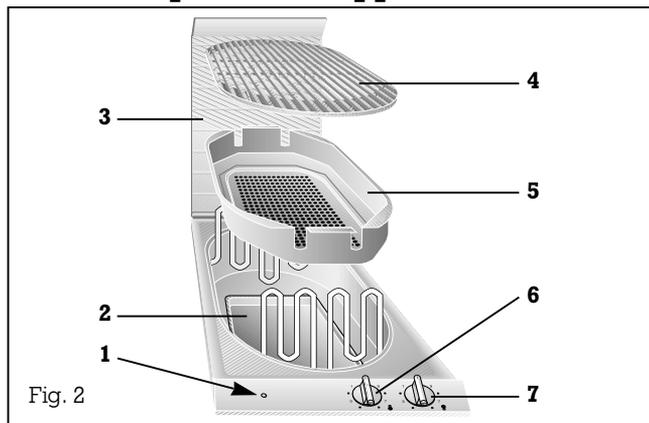
En cas d'anomalie de fonctionnement, commencez par vérifier les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique est en ordre alors que votre appareil ne fonctionne pas, avertissez le service après-vente Gaggenau le plus proche.

Une protection de température intégrée empêche la surchauffe de l'appareil.

Après utilisation, ramenez les boutons « température » en position « 0 » !

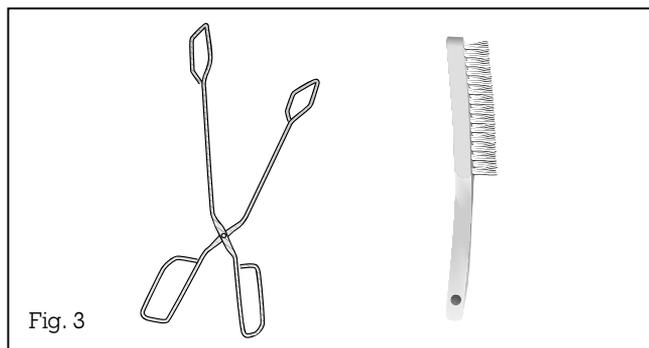
2. Description et principe de fonctionnement

2.1 Description de l'appareil



- 1 voyant de contrôle
- 2 lèchefrite (lavable en machine)
- 3 couvercle
- 4 grille en fonte (amovible)
- 5 pierres de lave dans le bac (sous la grille en fonte)
- 6 bouton résistance avant
- 7 bouton résistance arrière

2.2 Accessoires



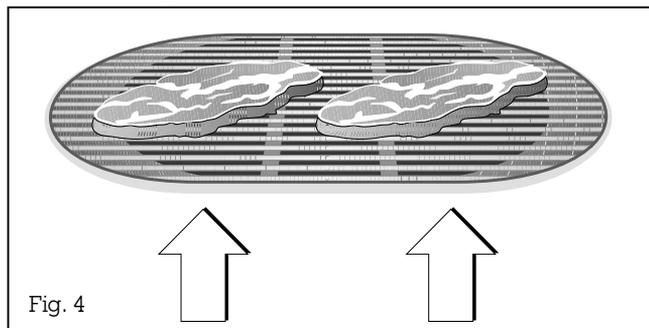
L'appareil est livré en série avec les **accessoires** suivants (fig. 3) :

- pierres de lave
- pince
- brosse de nettoyage

Vous pouvez commander en option les accessoires suivants :

- plaque à griller AM 060-000

2.3 Principe de fonctionnement



Griller consiste à brunir et cuire un aliment par rayonnement thermique intensif ou conduction thermique, avec peu ou pas du tout de graisse. Ce mode de cuisson s'effectue entre 250 et 270 °C. Le rayonnement thermique est absorbé par l'aliment. Ce type de cuisson convient aux aliments suivants : viandes, poissons, volailles, fruits, légumes et pâtisseries spéciales.

L'appareil est doté de **deux résistances à commande séparée** qui permettent de griller en même temps des aliments dont les besoins de chaleur diffèrent. De plus, ce la vous permet d'économiser de l'énergie si vous avez des mets de petite taille ou une petite quantité d'aliments.

3. Utilisation

3.1 Mise en marche

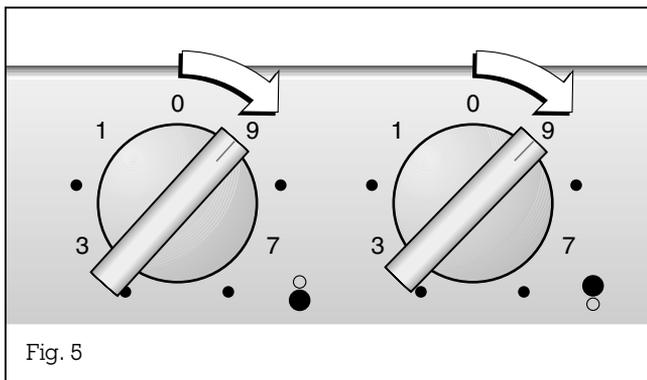


Fig. 5

3.2 Arrêt

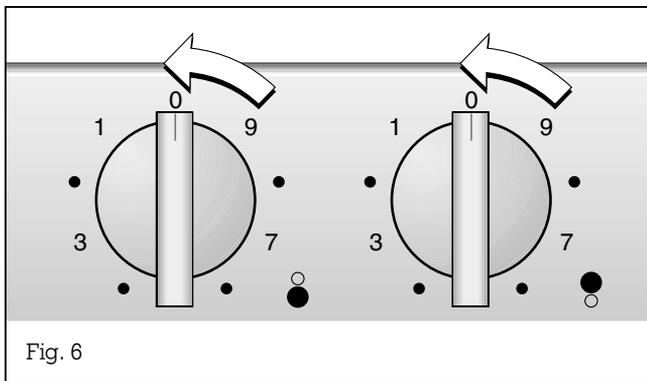


Fig. 6

Remarque : au moment du déballage, faites attention aux pierres de lave se trouvant dans l'appareil. Sortez-les du plastique et mettez-les dans le bac prévu à cet effet (le contenu d'un sachet est suffisant).

Mise en marche:

Mettez les deux boutons sur le niveau de puissance souhaité (1 à 9).

Vous avez la possibilité de n'allumer que l'une des deux résistances ou de choisir des positions différentes pour les deux boutons.

Le voyant de contrôle rouge s'allume.

Prudence !

Les températures sont très élevées. Maintenez les enfants à distance !

Arrêt :

Mettez les deux boutons en position 0.

Le voyant de contrôle s'éteint.

Attention ! Ne pas toucher l'appareil pendant au moins 15-20 minutes ! **Risque de brûlure !**

Fermer le couvercle seulement lorsque l'appareil est parfaitement refroidi !

Comment faire des grillades

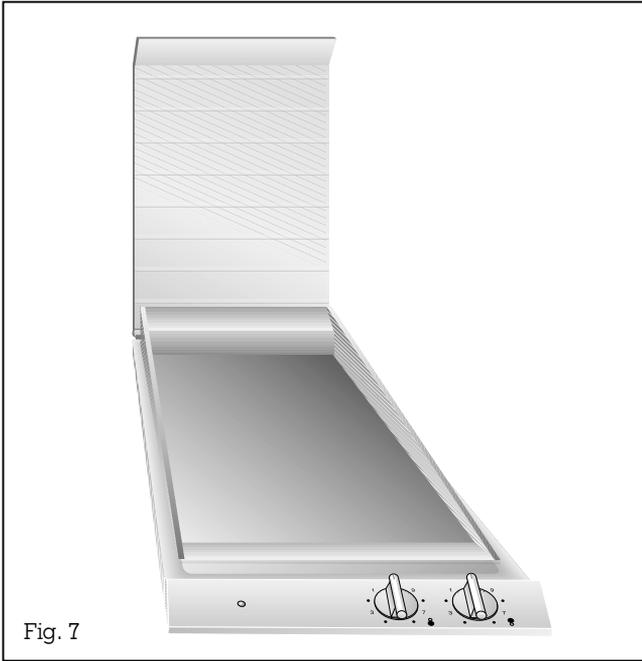
- Allumez l'appareil conformément à la description précédente.
- Faites préchauffer 7 à 8 minutes au niveau 9.
- Après le préchauffage, réduisez la puissance d'un niveau. Placez l'aliment à griller.

Remarques :

- Bien essuyer les aliments humides.
- Plus l'aliment est humide, plus il y aura de fumée !
- Pendant la cuisson, des gouttes de graisse peuvent s'enflammer brièvement.

Lisez nos trucs et astuces !

3.3 Utilisation avec plaque à griller



- Sortez la grille.
- Posez la plaque à griller AM 060-000 (option) sur le gril Vario (fig. 7).
- Allumez l'appareil (voir page 5).
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes au niveau 9.
- Après le préchauffage, réduisez la puissance (entre 5 et 7). Placez le mets à griller.

La plaque à griller convient particulièrement pour la cuisson de poissons, légumes, desserts, mais aussi de viande.

4. Nettoyage et entretien

Avant la première mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil. Faites préchauffer l'appareil pendant quelques minutes au niveau 9.

Laissez l'appareil refroidir. Faites pivoter les deux résistances vers le haut et sortez le bac intérieur avec les pierres de lave.

Nettoyez le gril après chaque utilisation pour éviter de brûler les résidus qui seraient sinon difficiles à enlever. Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il soit parfaitement refroidi.

Nettoyez la lèchefrite au lave-vaisselle.

Nettoyez la grille avec la brosse spéciale ou bien à l'eau de vaisselle et avec une brosse à vaisselle.

Il faut changer les pierres de lave lorsqu'elles sont noires, car elles sont alors saturées de graisse. Pour en commander de nouvelles, indiquez la référence LV 020-000.

Lavez soigneusement le bac à pierres de lave dans l'eau de vaisselle et séchez-le. Remplacez les pierres dans le bac et rabattez les résistances vers le bas en faisant en sorte qu'elles reposent bien à plat. Faites préchauffer les deux résistances pendant quelques minutes au niveau 9, puis remettez les boutons en position 0.

Nettoyez la cuve en inox à l'eau de vaisselle. Laissez tremper les taches les plus tenaces.

Pour enlever les résidus brûlés, ne grattez pas, mais humidifiez-les avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Vous pouvez nettoyer la cuve (mais pas le bandeau de commande !) avec un produit pour inox, puis avec un produit d'entretien pour inox.

Ne nettoyez pas **le bandeau de commande** avec un nettoyeur à inox qui pourrait attaquer l'impression. Utilisez un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle, puis essuyez avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de produits à récurer ou agressifs (poudres à récurer ou produits nitrés).

N'utilisez pas d'éponges à gratter.

Pour nettoyer la **plaque à griller** AM 060-000 (option), répandez du gros sel de manière uniforme, puis mélangez-le avec la graisse jusqu'à ce qu'il l'ait absorbée. Enlevez le sel et essuyez avec un chiffon sec.

Si la plaque n'est pas utilisée pendant une période prolongée, il est conseillé de la huiler par pulvérisation ou enduction.

Remarque :

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à haute pression ou à pression d'eau - risque de court-circuit !

5. Maintenance

Avant toute réparation, mettez l'appareil hors tension.

En cas **d'anomalie de fonctionnement**, commencez par vérifier les fusibles du logement.

Si **l'alimentation électrique** est en ordre alors que votre appareil ne fonctionne pas, avertissez le **service après-vente Gaggenau** le plus proche. Indiquez le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

Afin que la sécurité soit garantie, les **réparations** doivent être confiées à des techniciens agréés.

Les interventions non conformes entraînent la perte de la garantie.

6. Conseils pratiques

6.1 Tableau de réglage

Les temps de cuisson fournis sont indicatifs.

Tableau de cuisson pour VR 230

Aliment	Niveau*	Durée de cuisson*	Remarques
Viandes			
Romsteck	9	2 - 3 mn par côté	Gros morceaux : 2 mn par côté sur niveau 9, puis 2 minutes sur niveau 8 (quadrillage).
Côtelettes de veau	7	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)	7 à 8	10 - 15 mn, tourner plusieurs fois	Faire mariner ou huiler les brochettes ; pendant la cuisson, badigeonner d'huile parfumée avec précaution.
Côtelettes d'agneau	7	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	8	2 - 3 mn par côté	
Tranches de poitrine de porc	7	6 - 8 mn par côté	Les tranches huilées peuvent facilement s'enflammer.
Saucisses griller	6 à 7	8 à 12 mn	Inciser les saucisses pour qu'elles n'éclatent pas.
Steak haché	7	8 à 10 mn	
Volailles			
Escalopes de dinde	8	4 à 6 mn	
Brochettes de volailles	6 à 7	10 - 15 mn, tourner plusieurs fois	Embrocher les morceaux de viande en alternant par exemple avec des fruits, puis laisser mariner à l'aigredoux ; pendant la cuisson, badigeonner de marinade avec précaution.
Poissons et fruits de mer			
Brochettes de gamba	6 à 7	8 à 10 mn, tourner plusieurs fois	Laisser mariner les gambas, par exemple avec de l'ail, de l'huile d'olive et des épices ; pendant la cuisson, badigeonner de marinade avec précaution.
Calamars farcis	7	10 à 12 mn, tourner plusieurs fois	Faire d'abord cuire les calamars ; sur le gril, badigeonner plusieurs fois d'huile avec précaution.
Steaks de thon	6	8 mn par côté	Faire d'abord mariner.
Truite, entière	7 et 6	1er côté 5 mn sur niveau 7, tourner, 2ème côté 8 - 10 mn sur niveau 6	Badigeonner la truite d'huile pour que la peau n'accroche pas à la grille.
Garnitures			
Fruits (exemple : bananes, tranches de pommes, ou moitiés de poires)	7 à 8	1 - 2 mn par côté	
Champignons (exemple : champignons de Paris en tranches ou pleurotes)	7	1 à 2 mn par côté	Faire évent. mariner les champignons ou badigeonner légèrement d'huile.

* Valeurs indicatives

6.2 Recettes

Brochettes de légumes

Il vous faut :

- 8 échalotes
- 1 poivron vert
- 8 tomates-cerises, fermes
- 8 petits champignons
- 1 épi de maïs cuit
- 8 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 piments rouges séchés
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de thym séché
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

Comment faire :

- Coupez la base des échalotes.
- Portez de l'eau à ébullition et faites blanchir les petits oignons pendant 2 minutes. Ensuite, ils se pèleront plus facilement et seront déjà légèrement cuits. Lavez le poivron et les tomates-cerises, coupez le poivron en quartiers et épépinez-le. Frottez les champignons et enlevez les pieds.
- Coupez le poivron en morceaux de taille appropriée, et l'épi de maïs en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Pelez la gousse d'ail et écrasez-la au pilon, avec le sel et les piments.
- Ajoutez le thym et incorporez l'huile d'olive.
- Préparez les 4 brochettes en alternant les légumes, enduisez-les d'huile aux herbes et laissez mariner 15 minutes.
- Faites griller les brochettes au niveau 6-7 pendant 10 à 15 minutes, en les retournant plusieurs fois et en les badigeonnant de marinade.

Bruschetta

Il vous faut :

- 8 petites tranches de pain italien, pas trop fines
- 12 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- sel

et, pour les bruschetta à la tomate

- 16 tomates-cerises mûres
- 1/2 botte de basilic
- du poivre au moulin

Comment faire :

- Badigeonnez les tranches de pain de chaque côté avec un peu d'huile d'olive et faites-les griller 1 à 2 minutes au thermostat 7 en les retournant une fois.
- Pelez les gousses d'ail, les couper en deux et en frotter les tranches de pain grillées. Arrosez d'huile d'olive et salez.

Bruschetta avec tomates

- Faites blanchir rapidement les tomates-cerises dans une eau bouillante, pelez-les et retirez la base des tiges. Hachez-les grossièrement.
- Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement. Mettez de côté 8 belles feuilles de basilic, lavez le reste, séchez-les et ciselez-les.
- Mélangez les tomates avec l'ail, le basilic haché et un peu de sel, et disposez-les sur les tranches de pain grillé. Arrosez avec le reste d'huile d'olive, poivrez légèrement et décorez avec les feuilles de basilic.

6.3 Trucs et astuces

- **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 grill 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.
- **Ne maintenez pas** les aliments grillés au chaud, cela les rend coriaces.

- **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 grill

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

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

Boeuf

- 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. Instructions de pose

7.1 Caractéristiques techniques

Puissance : gril à infrarouge : 3000 W
Dimensions (lxhxp): extérieures: 288x125x510 mm
intérieures : 265x125x490 mm

Commandes de pièces de rechange :

grille 355443
plaque à griller 292464
brosse de nettoyage 098263
pierres de lave 291050

7.2 Instructions importantes de montage

- **L'installateur** est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice. Il doit en particulier indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur en cas de besoin.
- **Les dommages** dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus.
- S'il n'est pas possible de séparer les appareils 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 par exemple).
- **La pose du gril** dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire est autorisée sans précautions additionnelles. Respectez les «Instructions importantes» (chapitre 1).
- **Remarque :** Il est possible d'encastrer plusieurs appareils dans des découpes individuelles, en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre les appareils. Lors de la pose, il faut veiller à respecter une distance minimale de 35 mm avec la bande de liaison avec le mur ou de 50 mm avec le mur (mesure prise depuis le bord de la découpe de l'appareil).

- Si l'appareil est posé à côté d'une cloison inflammable, il faut respecter entre cette cloison et le gril une distance minimale de 200 mm.
- La distance entre le bord inférieur de la cuve de l'appareil et la partie inflammable la plus proche d'un élément de cuisine doit être d'au moins 10 mm.
- Le gril électrique est conforme à la classe thermique Y et doit être encastré dans un élément de cuisine, selon le schéma. L'appareil peut être en contact au maximum par un côté et l'arrière avec un élément haut ou le mur de la cuisine. De l'autre côté, il faut se limiter à placer à un élément de cuisine de même hauteur.

Branchement électrique

- L'appareil doit être raccordé uniquement par un électricien agréé, dans le respect de toutes les réglementations en vigueur.
- **Le cordon d'alimentation électrique** doit être au moins du type H 05 V2V2-F 3 G 1,5. Nous conseillons de poser à environ 70 cm au-dessus du sol, derrière l'appareil, une prise de courant avec terre (fusible 16 A) accessible après installation de l'appareil. En cas de raccordement au moyen d'une boîte de connexion fixe, il faut prévoir un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (disjoncteur ou fusible).
- **La puissance raccordée** du gril est de 3,0 kW. Respecter les indications de la plaquette d'identification. L'appareil peut être relié par une fiche ou par un branchement fixe.
- **Type de branchement Y :** si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial que seul le fabricant ou son service après-vente sont autorisés à raccorder.

Sous réserve de modifications techniques.

VR 230-112 AC 230V	FD xxx 50/60 Hz	max. 3000W 16A
-----------------------	--------------------	-------------------

VR 230-212 AC 400 V 2	FD xxx 50 Hz	max. 3000W 10A
--------------------------	-----------------	-------------------

7.3 Pose

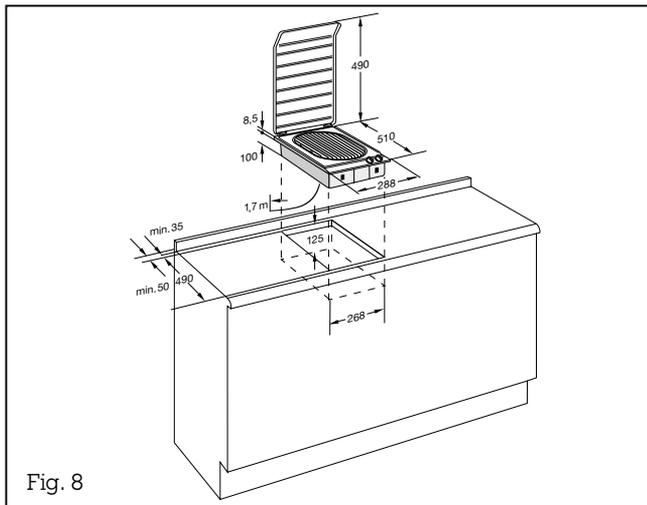


Fig. 8

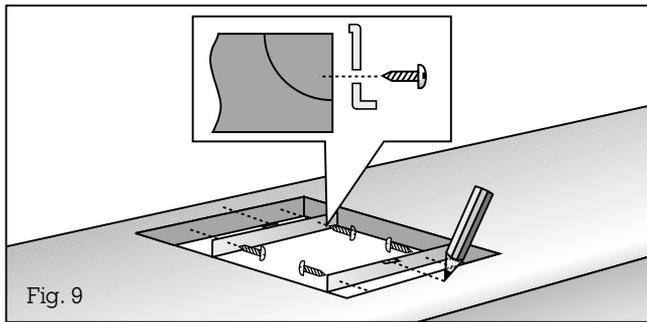


Fig. 9

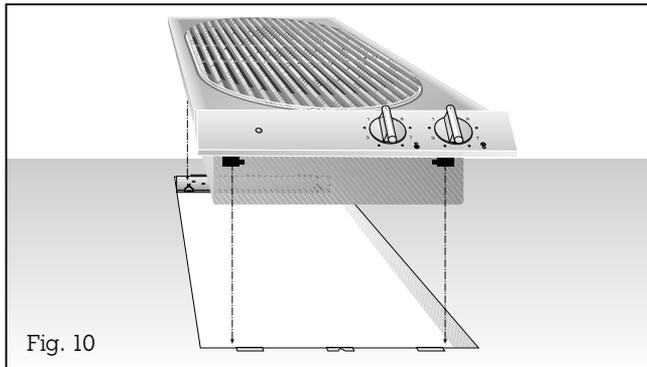


Fig. 10

– **Réalisez la découpe dans votre plan de travail** pour un plusieurs appareils Vario. Étanchez la découpe. Pour ce faire, basez-vous sur le schéma de pose et le tableau des cotes. Ce dernier indique l'encombrement de la barrette de jonction entre les appareils.

Important ! L'angle entre la surface de coupe et le plan de travail doit être de 90° (fig. 8).

– **Repérez avec précision le milieu de la découpe.** Fixez le rail de fixation sur les bords avant et arrière de la découpe. Vérifiez que les ergots des rails de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail coïncide exactement avec la marque du milieu du plan de travail (fig. 9).

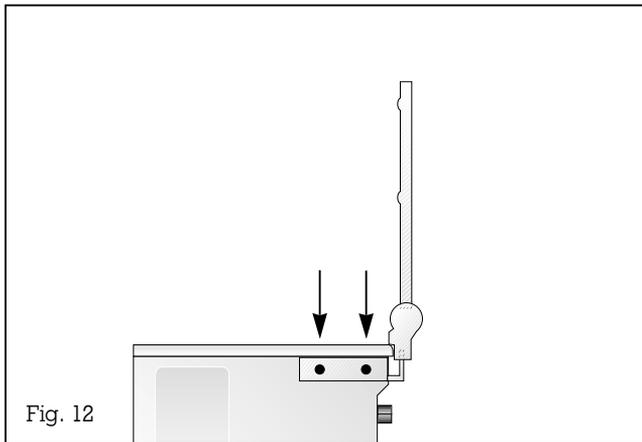
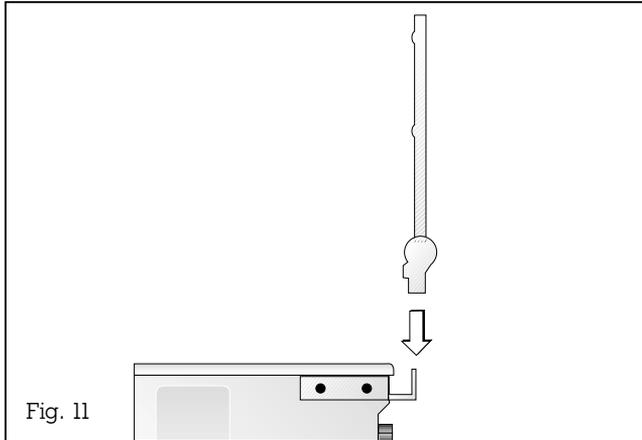
Fixez le couvercle sur l'appareil avant de poser l'ensemble (voir page 15).

– **Insérez l'appareil dans le plan de travail** en faisant en sorte que les ergots reposent précisément sur les ressorts de blocage. Enfoncez l'appareil fermement dans le plan de travail : les ergots de l'appareil se verrouillent dans les ressorts des rails (fig. 10).

Remarque : En cas de pose dans un plan de travail en granit ou en marbre, faire réaliser les trous par un spécialiste ou coller les rails de fixation avec une colle à 2 composants (métal sur pierre) résistant à la température.

Remarque :
Il est possible d'encastrier plusieurs appareils en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre chaque.

7.4 Montage du couvercle



- La cornière de fixation est déjà posée sur la cuve.
- Placez le couvercle debout sur la cuve et vissez le couvercle au moyen des vis à tête jointes (fig. 11).
- Fermez le couvercle. **Important !** Il doit reposer sur le bandeau. S'il est de travers, desserrez les vis de la cornière de fixation (fig. 12), repositionnez le couvercle, puis revissez-le à fond.

Remarque :

si vous avez monté le couvercle VD 201-010, ne le fermez pas avant refroidissement complet de l'appareil. 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 !

GAGGENAU

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

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