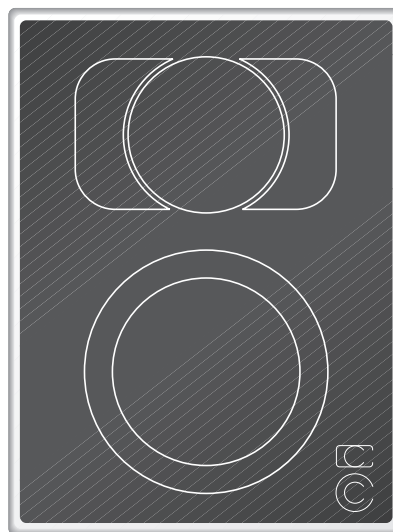
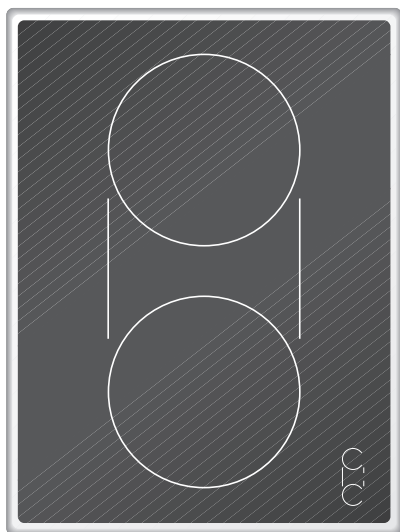


Notice d'utilisation et d'installation

VC 421 VC 422

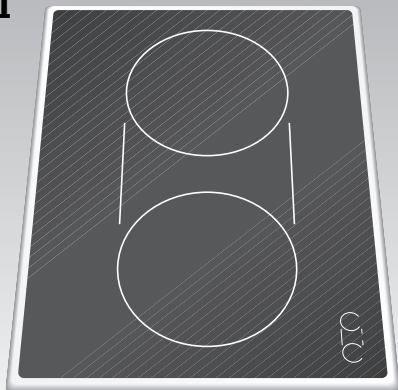
Table de cuisson vitrocéramique



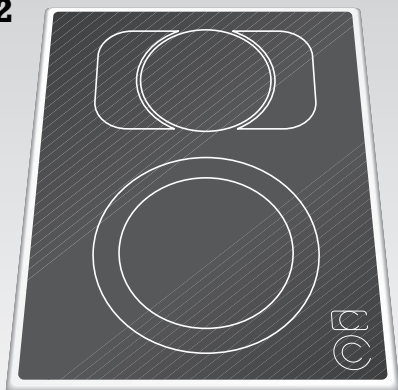
GAGGENAU

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 5-6
Description VC 421	Page 5
Description VC 422	Page 5
Accessoires spéciaux	Page 5
Possibilités de signalisation	Page 6
3. Utilisation VC 421	Page 7-8
Allumage et extinction	Page 7
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle	Page 7
Extension	Page 8
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 8
4. Utilisation VC 422	Page 9-10
Allumage et extinction	Page 9
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle	Page 9
Extension	Page 10
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 10
5. Conseils d'économie d'énergie	Page 11
6. Tableau de réglage	Page 12
7. Nettoyage et entretien	Page 13
8. Maintenance	Page 14
9. Notice d'installation	Page 15-18
Caractéristiques techniques	Page 15
Instructions importantes concernant l'installation	Page 15
Préparation du meuble	Page 16
Pose du pupitre de commande	Page 17
Pose de la table de cuisson	Page 18

VC 421



VC 422



Félicitations pour votre nouvelle table de cuisson 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.

Bonne cuisine !

1. Instructions importantes

Sécurité

Ne jamais faire fonctionner la table si elle est endommagée.

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.

Un branchement non conforme peut entraîner la destruction de l'appareil !

Si vous branchez d'autres appareils électriques près de la table de cuisson, évitez que les cordons d'alimentation entrent en contact avec les foyers chauds.

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 mettez pas un foyer en marche sans y avoir posé un récipient au préalable !

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 range-ments situés sous l'appareil.

Si à la suite d'une utilisation incorrecte, des fêlures ou cassures se produisent à la surface de la table, entraînant un risque de contact direct ou indirect entre des pièces sous tension et des liquides, ou un risque de blessure, mettez immédiatement l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation secteur et désactivez le fusible qui protège l'appareil. Faites appel au service après-vente !

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 :

si vous avez monté le couvercle VD 400-000 (accessoire en option), 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 !

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

Déballer l'appareil et éliminer 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, la table doit être installée et raccordée 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 mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires, de façon à éliminer les odeurs de neuf et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

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. La table n'est pas conçue pour le chauffage de la pièce où elle est installée.

N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme plan de dépôt !

Avant d'allumer un foyer, posez dessus un récipient de cuisson de taille correspondante. N'enlevez pas le récipient avant d'avoir éteint le foyer. La taille du fond du récipient doit correspondre à celle du foyer. Vous économiserez ainsi de l'énergie et gagnerez du temps.

Après la cuisson, éteignez la table.

Le frottement des fonds de récipients peut provoquer l'apparition de taches nacrées en surface. Ces taches n'affectent pas le fonctionnement de la table.

Prenez soin de toujours nettoyer et sécher la table de cuisson. Les salissures (grains de sable par exemple) peuvent rayer la surface.

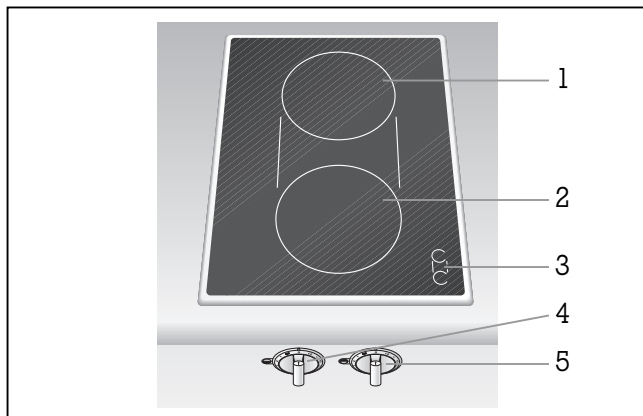
Ne chauffez pas sur la table des aliments placés dans un film aluminium ou un récipient en plastique. Ces récipients peuvent fondre et endommager la table de cuisson.

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.

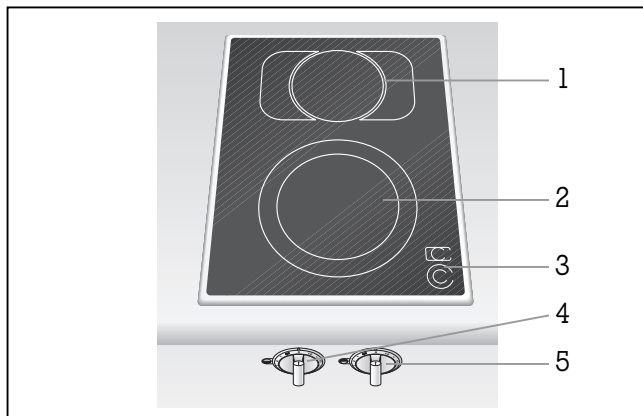
2. Description

Description VC 421



- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
Les zones de cuisson 1 et 2 sont transformables en zone pour cocotte de 180 x 415 mm (4400 W), avec la zone intermédiaire de 800 W
- 3 Zone d'affichage avec voyant de marche et voyant de chaleur résiduelle
- 4 Manette pour zone de cuisson avant
- 5 Manette pour zone de cuisson arrière

Description VC 422















- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140 mm (1100 W), transformable en zone pour cocotte de 140 x 240 mm (2000 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1500 W), extensible à Ø 230 mm (2400 W)
- 3 Zone d'affichage avec voyant de marche et voyant de chaleur résiduelle
- 4 Manette pour zone de cuisson avant
- 5 Manette pour zone de cuisson arrière

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

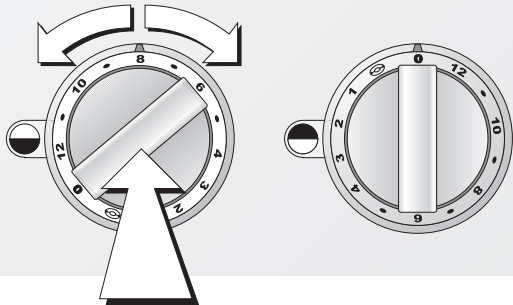
- VV 400-000** Profilé de jonction
- VZ 400-000** Profilé de jonction avec programmateur
- VD 400-000** Couvercle
- BT 481-000** **seulement pour VC 421** : Cocotte à revêtement anti-adhérent en fonte d'aluminium avec couvercle, adaptée à la zone pour cocotte

Possibilités de signalisation

Bague lumineuse derrière la manette	Voyants de la table de cuisson	Signification	Cause / remède
	 Voyants éteints		Appareil arrêté
	 Allumage constant	Zone de cuisson allumée	Mode normal
	 Clignotement lent du voyant de table de cuisson (arrêt long, allumage court)	Voyant de chaleur résiduelle	L'appareil est trop chaud pour être touché sans risque.
	 Clignotement rapide d'une manette	Sécurité en cas d'absence	Aucun réglage effectué depuis au moins 4 heures. Mettre la manette sur 0, puis la ramener si nécessaire sur la puissance de cuisson voulue.
	 Clignotement rapide des deux manettes	Panne de courant	Après une panne de courant, l'appareil reste coupé pour des raisons de sécurité. Mettre la manette sur 0, puis la ramener si nécessaire sur la puissance de cuisson voulue.
	 Clignotement rapide en alternance des deux manettes	Défaut de montage	Le câble qui relie le pupitre de commande à l'appareil n'est pas bien connecté. Vérifier que le câble est bien branché.

3. Utilisation VC 421

Allumage

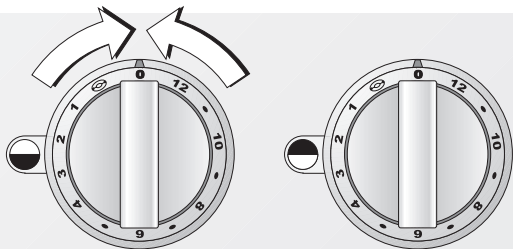


Allumage

Appuyez sur la manette du foyer souhaité, puis tournez-la vers la droite ou la gauche jusqu'à l'allure de chauffe voulue (1 à 12). Le cercle lumineux situé derrière la manette et le voyant de marche visible sur la zone d'affichage s'allument aussi longtemps que le foyer est en marche.

Les zones de cuisson sont à commande électronique : pendant la marche, elles sont alternativement activées et désactivées afin de garantir un apport régulier de chaleur au récipient de cuisson.

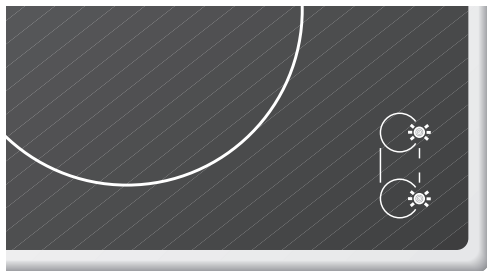
Extinction



Extinction

Tournez la manette en position 0. Le cercle lumineux s'éteint.

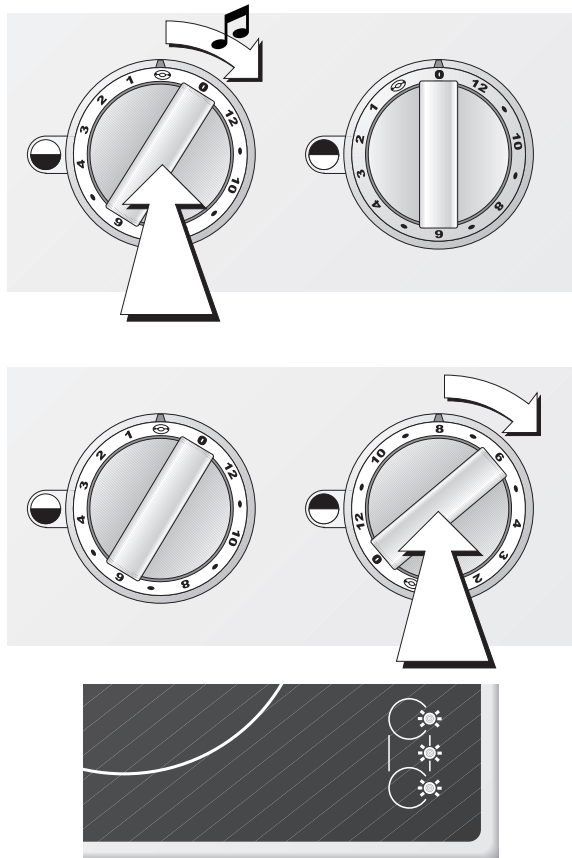
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle



Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de marche s'allume dans la zone d'affichage du foyer concerné tant que ce dernier est allumé. Après extinction, le voyant clignote tant que ce foyer n'est pas assez froid pour pouvoir être touché sans risque.

Allumage extension



Sécurité en cas d'absence prolongée (coupure automatique)

Transformation en zone pour cocotte

Les deux foyers peuvent être transformés en foyer ovale par ajout d'un foyer intermédiaire, permettant ainsi de chauffer une cocotte ovale.

La fonction d'extension permet de transformer les deux foyers en un seul foyer, par ajout d'une zone intermédiaire.

Activation de l'extension

Tournez une des deux manettes vers la droite, jusqu'au symbole d'extension. Un signal sonore retentit. Tournez maintenant l'autre bouton sur l'allure de cuisson voulue (1 à 12). L'allure de cuisson sélectionnée s'applique aux deux foyers et au foyer intermédiaire. Dans la zone d'affichage des foyers, 3 points s'allument tant que la zone pour cocotte est en marche.

Remarque : n'allumez pas la zone pour cocotte si vous ne faites chauffer qu'un récipient de cuisson rond.

Arrêt de l'extension

Tournez les deux boutons en position 0. Les cercles lumineux s'éteignent. Après extinction, les voyants de chaleur résiduelle des foyers concernés clignotent tant qu'ils ne sont pas suffisamment froids pour permettre un contact sans risque.

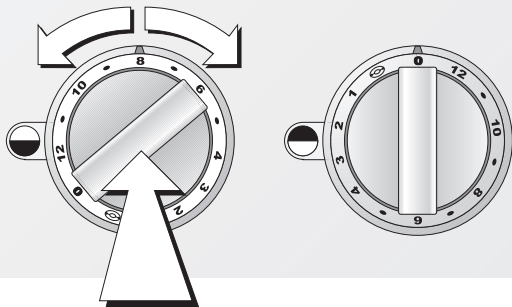
Remarque :

l'extension ne sera pas active au moment du rallumage du foyer concerné.

Pour votre sécurité, chaque foyer se coupe automatiquement quatre heures après votre dernière action sur une commande. Le cercle lumineux situé derrière la manette du foyer concerné clignote. Tournez la manette sur 0. Vous pouvez à partir de maintenant rallumer le foyer de façon tout à fait normale.

4. Utilisation VC 422

Allumage

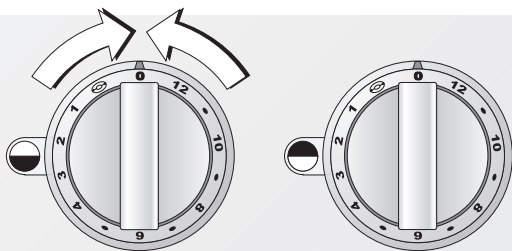


Allumage

Appuyez sur la manette du foyer souhaité, puis tournez-la vers la droite ou la gauche jusqu'à l'allure de chauffe voulue (1 à 12). Le cercle lumineux situé derrière la manette et le voyant de marche visible sur la zone d'affichage s'allument aussi longtemps que le foyer est en marche.

Les zones de cuisson sont à commande électronique : pendant la marche, elles sont alternativement activées et désactivées afin de garantir un apport régulier de chaleur au récipient de cuisson.

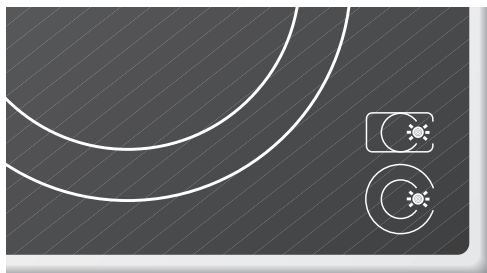
Extinction



Extinction

Tournez la manette en position 0. Le cercle lumineux s'éteint.

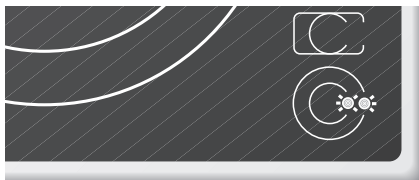
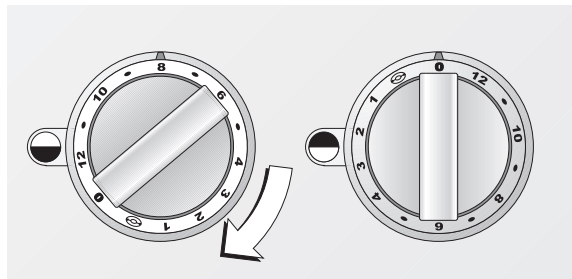
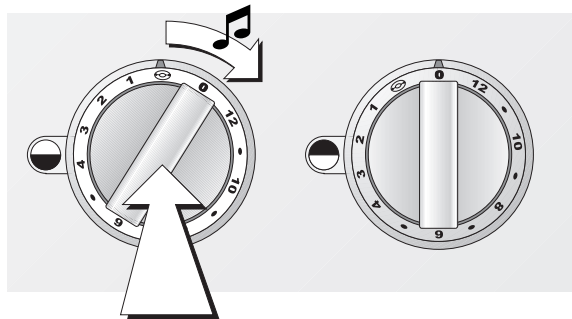
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle



Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de marche s'allume dans la zone d'affichage du foyer concerné tant que ce dernier est allumé. Après extinction, le voyant clignote tant que ce foyer n'est pas assez froid pour pouvoir être touché sans risque.

Allumage extension



Extension

La zone de cuisson avant comporte une possibilité d'extension permettant de transformer le petit foyer rond en grand foyer rond.

La zone de cuisson arrière comporte une possibilité d'extension permettant de transformer le foyer rond en foyer ovale permettant de chauffer des cocottes rectangulaires.

Activer l'extension

Tournez la manette de la zone de cuisson voulue vers la droite, jusqu'au symbole d'extension. Un signal sonore retentit et la grande zone ou la zone pour cocotte est activée. Tournez de nouveau cette même manette vers la droite jusqu'à obtenir l'allure de cuisson voulue (1 à 12). Deux points s'allument sur l'afficheur de la zone de cuisson tant que cette dernière est activée.

Remarque : n'allumez pas la zone de cocotte si vous ne faites chauffer qu'un récipient de cuisson rond.

Arrêt de l'extension

Tournez les deux manettes en position 0. Les cercles lumineux s'éteignent. Après extinction, les voyants de chaleur résiduelle des foyers concernés clignotent tant qu'ils ne sont pas suffisamment froids pour permettre un contact sans risque.

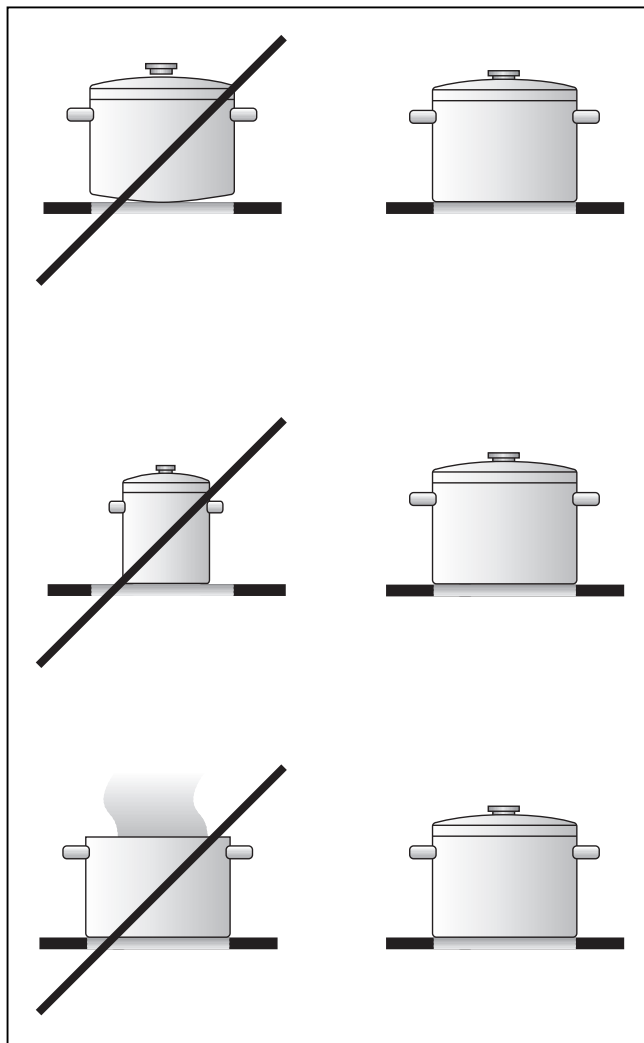
Remarque :

l'extension ne sera pas active au moment du rallumage du foyer concerné.

Sécurité en cas d'absence prolongée (coupure automatique)

Pour votre sécurité, chaque foyer se coupe automatiquement quatre heures après votre dernière action sur une commande. Le cercle lumineux situé derrière la manette du foyer concerné clignote. Tournez la manette sur 0. Vous pouvez à partir de maintenant rallumer le foyer de façon tout à fait normale.

5. Conseils d'économie d'énergie



Utilisez toujours le couvercle correspondant à la casserole ou à la poêle. La durée de cuisson sera fortement réduite, et la consommation de courant abaissée.

Choisissez bien le récipient de la bonne taille. Le diamètre des casseroles doit être égal à celui de la zone de chauffe. Les fabricants de casseroles indiquent souvent le diamètre supérieur qui est généralement plus grand que celui du fond ; soyez donc attentif lorsque vous achetez des casseroles.

Utilisez seulement des ustensiles de bonne qualité, à fond épais et bien plat.

Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le foyer avant la fin théorique de la cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

6. Tableau de réglage

Tableau de réglage		
Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
12	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
11 - 9	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
8 - 7	Rissoler Faire griller Faire cuire Faire mijoter dans récipient ouvert	Farine, oignons Amandes, chapelure Pâtisseries, plats à base d'œufs Liquides
7 - 6	Faire fondre Réduire	Lard Fonds, sauces
6 - 5	Battre Cuire à point dans récipient ouvert	Crèmes, sauces Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés
5 - 4	Faire mijoter avec couvercle Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Braisier Décongeler	Pâtes, soupes, sauces Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes Surgelés
3 - 1	Faire tremper Réchauffer / maintenir au chaud Faire fondre Faire prendre	Riz, légume secs Soupes, potées, légumes en sauces Beurre, chocolat Plats à base d'œufs

Choisissez l'allure de chauffe maximale pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours à l'allure de chauffe voulue.

Les gammes de réglage sont identiques pour tous les foyers.

Les valeurs figurant dans ce tableau sont indicatives, et peuvent varier plus ou moins suivant la nature des mets, leur état ainsi que la taille et le degré de remplissage du récipient de cuisson.

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 ! Avant de nettoyer, attendez que la table ait refroidi à une température tiède.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, procédez à un nettoyage minutieux.

Si possible, enlevez sans attendre avec le grattoir les salissures et résidus d'aliments brûlés. La lame est très affûtée, risque de blessure ! Pour nettoyer, n'utilisez rien d'autre que la lame ; le corps du grattoir peut rayer la vitrocéramique.

Pour nettoyer, utilisez un chiffon humide doux ou du papier essuie-tout, ainsi que le produit nettoyant Gaggenau spécial ou un autre produit de nettoyage et d'entretien spécial vitrocéramique. Essuyez ensuite avec un chiffon doux sec.

Le produit spécial Gaggenau revêt la table vitrocéramique d'un film brillant qui empêche les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson restera plus belle plus longtemps et le nettoyage sera plus facile.

N'appliquez pas le produit d'entretien lorsque la table est chaude, cela peut provoquer l'apparition de taches. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs (bombes aérosols pour fours par exemple), ni de produits nitrés à polir ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Les résidus alimentaires à forte teneur en sucre (lait ayant débordé, confiture) peuvent endommager la surface de la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces résidus au moyen du grattoir.

Le frottement des fonds de récipients peut provoquer l'apparition de taches nacrées en surface. Ces taches n'affectent pas le fonctionnement de la table.

Vous trouverez dans la brochure ci-jointe d'autres recommandations à propos du nettoyage.

Vous pouvez vous procurer auprès de votre distributeur notre grattoir à lame (référence 087670) et le nettoyeur Gaggenau à vitrocéramique (réf. 098690).

Nettoyer le cadre de la table avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ou de nettoyeur du commerce pour inox.

Nettoyage manettes

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 : 4 400 W
VC 421/422-110 220-240 V / 400 V 2N
VC 421/422-210 400 V 2N

Instructions importantes concernant l'installation

Cet appareil peut être associé à tous les appareils de la série Varío 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.

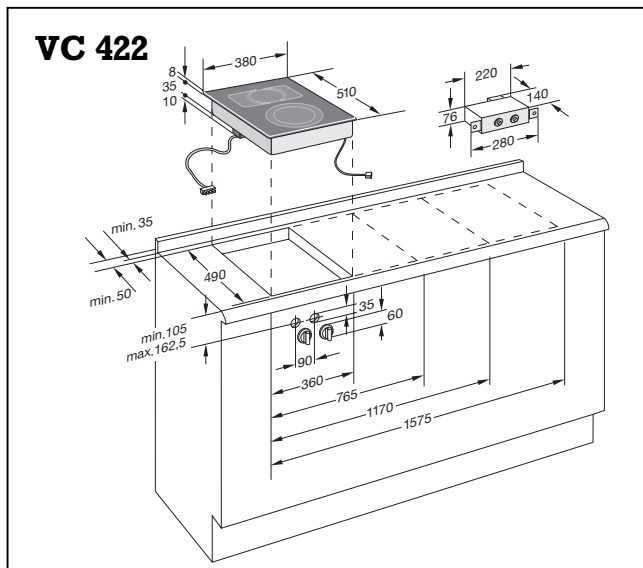
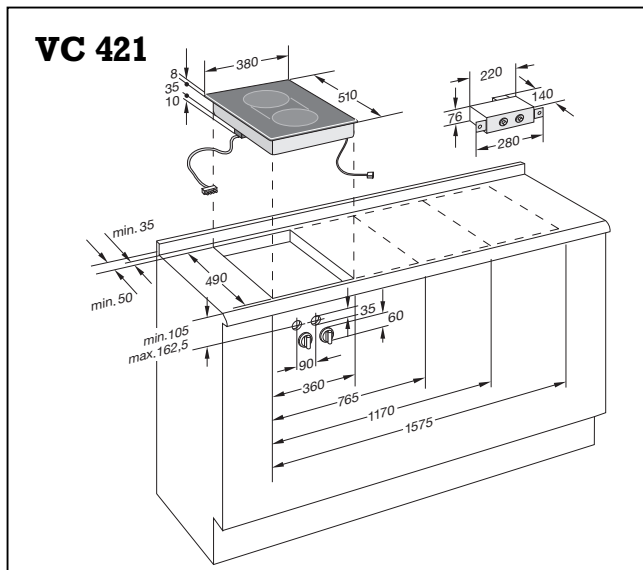
La distance entre les bords droit et gauche de l'appareil et les parois ou parties de meubles doit être d'au moins 40 mm.

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).

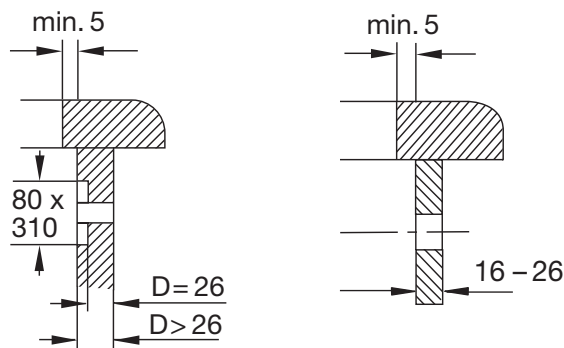
Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus. Respectez également les « Instructions importantes » figurant en pages 3 et 4.

Sous réserve de modifications techniques.

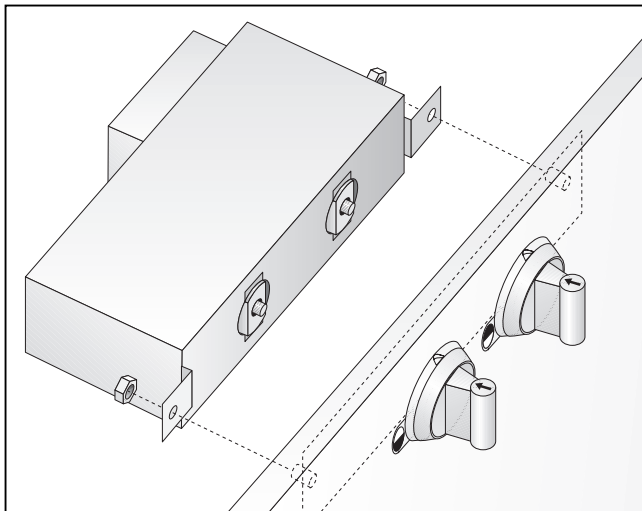
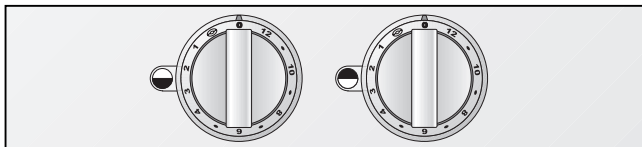
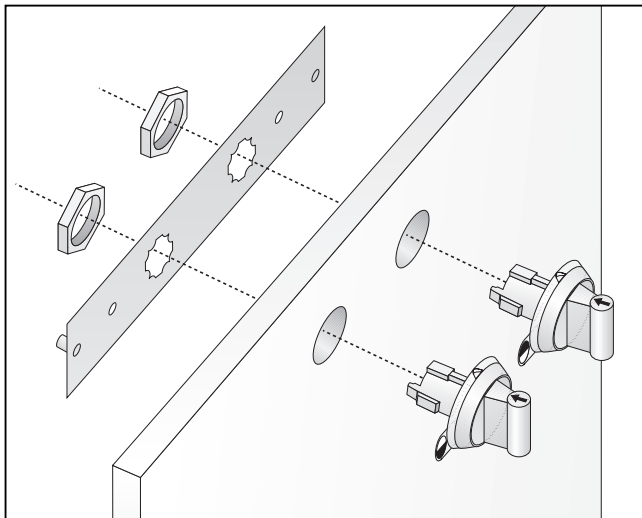
Préparation du meuble



- 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 boutons 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 80×310 mm de façon que son épaisseur à cet endroit soit inférieure à 26 mm.



Pose du pupitre de commande



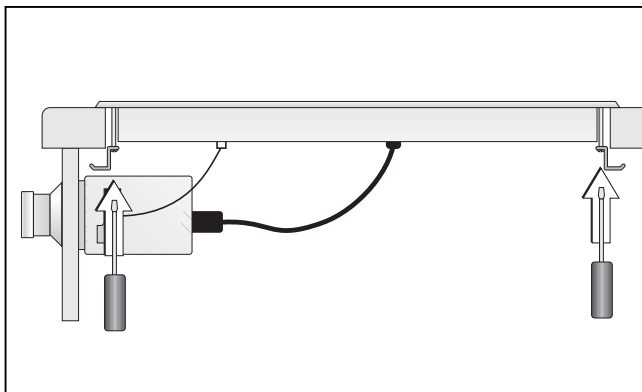
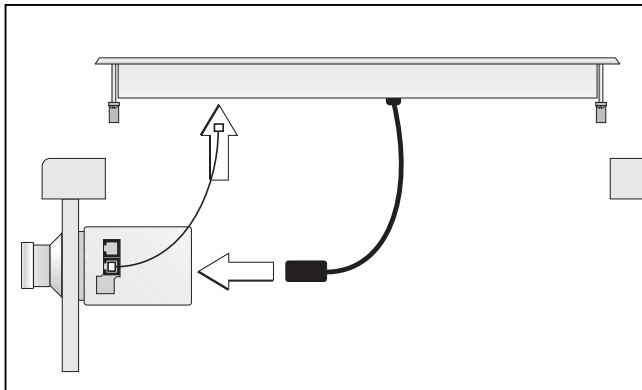
Remarque :

L'appareil doit être installé uniquement avec le pupitre de commande portant la même désignation de type.

Avant de brancher l'appareil, 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. Bien faire attention à la correspondance avec les zones de cuisson : bouton de la zone avant à gauche, bouton de la zone arrière à droite.
- Visser le pupitre à la plaque métallique au moyen des écrous joints.

Pose de la table de cuisson



- Connecter correctement le câble reliant l'appareil au pupitre de commande (les connecteurs doivent se verrouiller).
- Tourner les tendeurs sur le côté. Insérer et ajuster la table de cuisson horizontalement dans la découpe, la marque Gaggenau étant à l'avant.
Remarque : ne pas coller la table de cuisson avec du silicone sur le plan de travail.
- Faire pivoter les tendeurs sous le plan de travail et serrer. Ne pas serrer les tendeurs trop fort, et faire en sorte que le joint d'étanchéité périphérique ait partout la même largeur.
- Brancher l'appareil et en vérifier le fonctionnement. Si le câble électrique reliant le pupitre de commande à l'appareil n'est pas branché, les deux anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent en alternance. Vérifiez que le câble électrique est bien en place.

GAGGENAU

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

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