

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VR 414 111

Elektro-Grill

Elektrische grill

Gril électrique

Grill elettrico

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	15
Table des matières	27
Indice	39

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Tipps zum Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Gerät kennen lernen	7
Elektro-Grill	7
Bedienknebel	7
Anzeige am Leuchtring	8
Zubehör	8
Sonderzubehör	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Gerät reinigen	8
Grill aufheizen	8
Gerät bedienen	9
Einschalten	9
Grillheizkörper verbinden	9
Ausschalten	9
Restwärmeanzeige	9
Überhitzungsschutz	9
Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne	9
Einstelltabelle und Tipps	10
Tipps zum Kochen und Braten	11
Reinigen und warten	12
Gerät reinigen	12
Störungen, was tun?	13
Demo-Modus	14
Kundendienst	14
E-Nummer und FD-Nummer	14

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau.com/zz/store

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Geräteteile werden im Betrieb heiß. Den Grill nur mit korrekt aufgelegtem Grillrost betreiben.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmanzeige blinkt.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung!

Geräteschaden

Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör

Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör.
Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie.
Dadurch wird der Grillrost beschädigt.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, für die Zubereitung kleiner Mengen nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einzuschalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Grillstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortgrillstufe. Mit einer zu hohen Fortgrillstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme des Grills. Schalten Sie das Gerät bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

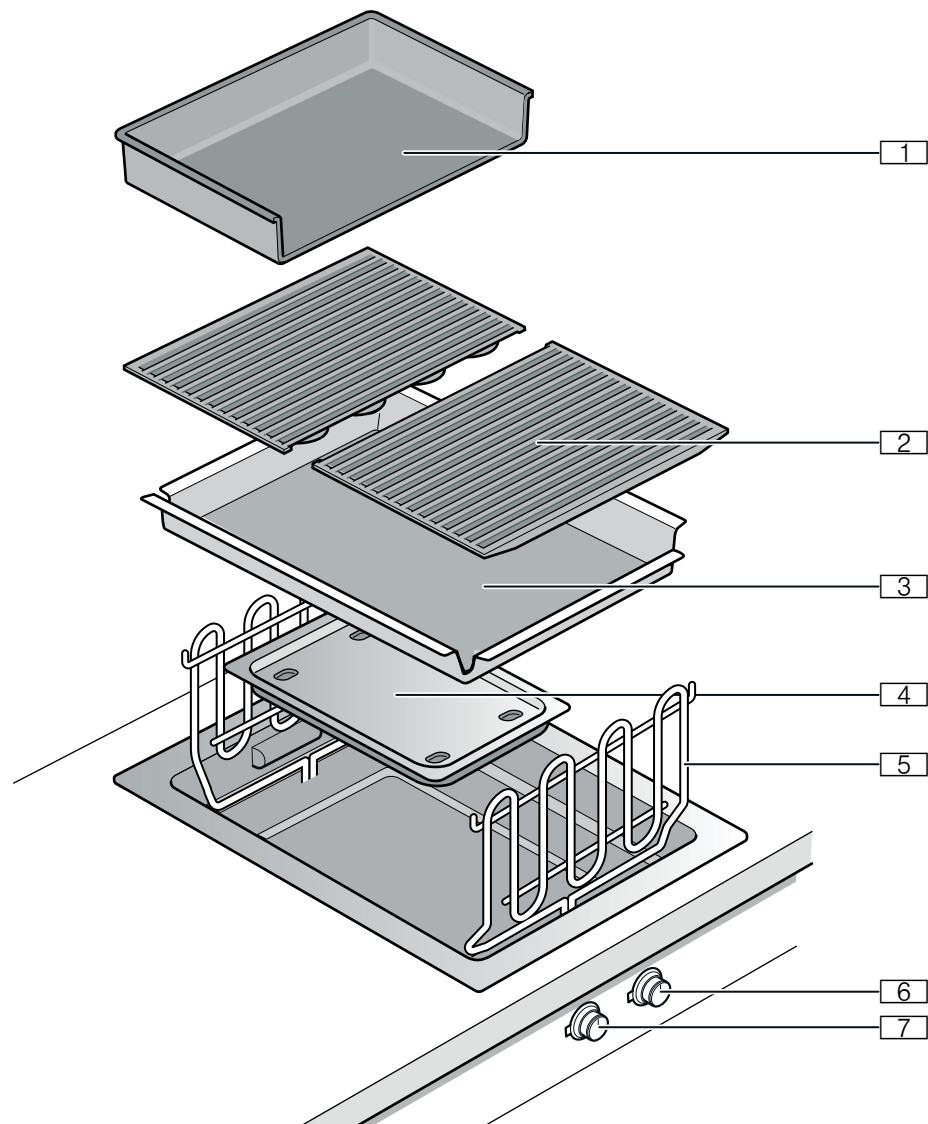


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

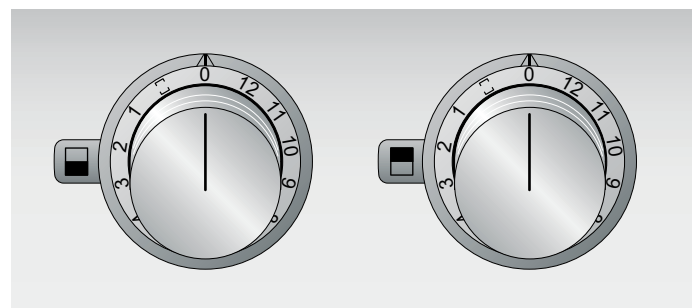
Gerät kennen lernen

Elektro-Grill



- 1 Guss-Bräterpfanne
- 2 Grillrost
- 3 Lavasteinwanne
- 4 Fett-Auffangschale
- 5 Grillheizkörper
- 6 Grillheizkörper hinten
- 7 Grillheizkörper vorn

Bedienknebel



Mit den Bedienknebeln wählen Sie den vorderen oder hinteren Grillheizkörper und die Grillstufe zwischen 1 - 12.

Über die Position verbinden Sie die Grillheizkörper und stellen gleichzeitig die gleiche Grillstufe für beide Grillheizkörper ein.

Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● Leuchten orange	Gerät EIN
☀ Blinken orange	Gerät AUS Restwärmanzeige
☀ abwechselndes Blinken orange und weiß	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
☀ abwechselndes Blinken gelb und magenta	Gerätefehler Kundendienst rufen!
● Leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb	Gerät initialisiert, nur nach Erstanschluß oder Stromausfall

Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Lavasteine

Guss-Bräterpfanne, klein

Reinigungsbürste

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

VA 461 000 Guss-Bräterpfanne, klein

VA 461 001 Guss-Bräterpfanne, groß

LV 030 000 Lavasteine (zum Austausch)

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Grill aufheizen

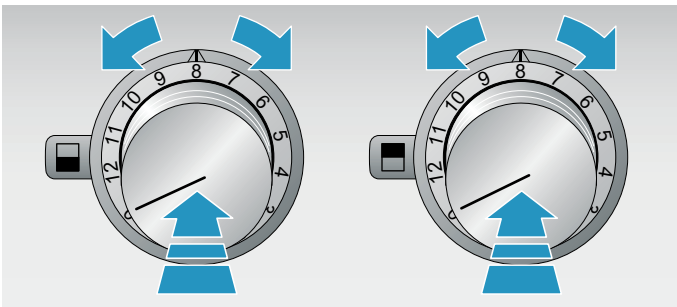
- 1 Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.
- 2 Beide Grillheizkörper nach unten klappen. Die Grillheizkörper müssen flach aufliegen.
- 3 Den Grillrost auflegen und den Grill für einige Minuten auf Grillstufe 12 aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

Gerät bedienen

Einschalten

Die beiden Grillheizkörper sind getrennt regelbar. So können Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen gleichzeitig grillen. Bei Bedarf können Sie die beiden Grillheizkörper verbinden und gleichzeitig die gleiche Grillstufe für beide Grillheizkörper einstellen.

Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Grillstufe drehen. Falls Sie nicht auf der gesamten Grillzone braten möchten, nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einschalten.

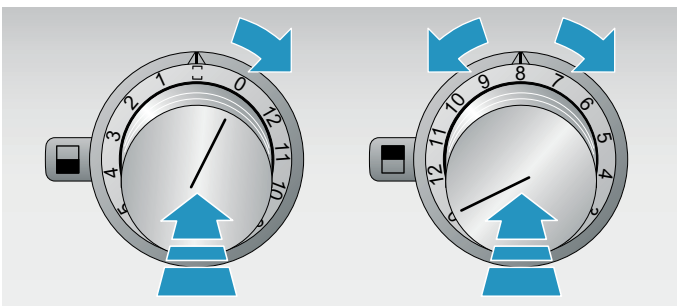


Die Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln blinken, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Grillstufe leuchten die Leuchtringe konstant. Bei Grillstufe 12 dauert die Vorheizphase ca. 15 Minuten.

Grillheizkörper verbinden

Hinweis: Die beiden Grillheizkörper können gleichzeitig über einen Bedienknäbel geregelt werden.

- 1 Einen beliebigen Bedienknäbel eindrücken und auf die Position drehen.



- 2 Den anderen Bedienknäbel auf die gewünschte Grillstufe drehen. Diese Grillstufe wird für beide Grillheizkörper übernommen. Die Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln blinken, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Grillstufe leuchten die Leuchtringe konstant. Bei Grillstufe 12 dauert die Vorheizphase ca. 15 Minuten.
- 3 Das Grillgut erst nach dem Vorheizen auflegen.

Um die Grillheizkörper wieder einzeln zu regeln, drehen Sie den Bedienknäbel von der Position auf eine beliebige Grillstufe.

Ausschalten

Drehen Sie die Bedienknäbel auf die Position 0.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung!

Geräteschaden

Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

Restwärmeanzeige

Die Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln blinken nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren.

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig die Grillheizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Nachdem das Gerät genügend abgekühlt ist, schaltet es wieder ein.

Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne

Die Guss-Bräterpfanne eignet sich besonders zur Zubereitung von kleingeschnittenem oder flüssigem Gargut, Gemüse, Süß- und Eierspeisen.

Die Guss-Bräterpfanne wird auf den hinteren Grillheizkörper aufgelegt, nachdem Sie den Grillrost abgenommen haben. Sie können gleichzeitig auf dem vorderen Grillrost weiteres Grillgut zubereiten.

Sie erhalten weitere Guss-Bräterpfannen bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör (groß oder klein).

Hinweis: Lassen Sie auch beim Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen im Grill.

So grillen Sie mit der Guss-Bräterpfanne

- 1 Hinteren Grillrost abnehmen.
- 2 Guss-Bräterpfanne vorsichtig auf den hinteren Grillheizkörper auflegen.
- 3 Den Bedienknäbel für den hinteren Grillheizkörper auf Grillstufe 12 drehen.
- 4 Auf die gewünschte Grillstufe zurückschalten.
- 5 Die Guss-Bräterpfanne leicht mit Öl einpinseln und das Grillgut auflegen.

Einstelltabelle und Tipps

Gargut	Grillstufe	Grilldauer	Bemerkungen
Fleisch und Geflügel			
Rindersteak, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 Min. je Seite	Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Kalbskotelett, 2 cm	10 - 11	6 Min. je Seite	
Schaschlikspieße, à 100 g	8 - 9	12 - 15 Min.	mehrfach wenden
Lammkotelett, rosa, 2 cm	10 - 11	6 Min. je Seite	
Schweinenackensteak, 2 cm	10 - 11	6 - 8 Min. je Seite	
Grillwurst, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 Min.	mehrfach wenden
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 Min.	
Putensteaks, 2 cm	9 - 10	12 - 15 Min.	
Hähnchenflügel, à 100 g	9	15 - 20 Min.	mehrfach wenden
Fisch und Meeresfrüchte			
Riesengarnelen	9 - 10	6 - 8 Min.	Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht.
Hummer, vorgekocht	10 - 11	7 - 15 Min.	
Lachssteak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 Min.	
Thunfischsteak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 Min.	
Fischfilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 Min.	z. B. Heilbutt, Petersfisch, Barsch, Seeteufel, Kabeljau
Forelle, ganz, 200 g	9 - 10	12 - 15 Min.	Forelle mit Öl bestreichen oder leicht mehlieren, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.
Beilagen			
Gemüse	8 - 9	10 - 12 Min.	z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt
Champignonköpfe	9 - 10	6 - 8 Min.	
Obst	6 - 7	5 - 10 Min. je Seite	z. B. Pfirsich- oder Birnenhälften, Ananasscheiben
Braten mit der Guss-Bräterpfanne			
Pfannkuchen, 180 g	7 - 8	1 - 2 Min. je Seite	
Pilzpfanne, 250 g	11 - 12	5 - 7 Min.	
Rührei, 300 g	8 - 9	5 - 6 Min.	
Bratkartoffeln, 500 g	11 - 12	10 - 12 Min.	
Hackfleisch, 400 g	11 - 12	5 - 6 Min.	
Gemüsepfanne, 400 g	9 - 10	6 - 8 Min.	grob gewürfelt, z. B. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini

Tipps zum Kochen und Braten

- Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.
- Heizen Sie den Grill immer vor, bis das Aufheizsignal erlischt.. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelt wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben, Kartoffeln) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen oder mit Mehl bestäuben, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Zum Grillen auf dem Rost sind vor allem Fische mit festem Fleisch geeignet (z.B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel).
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Die Grillfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Besonders wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig grillen, können Sie das Gargut optimal auf der Grillfläche verteilen. Hierzu können Sie natürlich auch die beiden Grillzonen auf unterschiedlich hohen Stufen benutzen. Faustregel: je dünner das Grillgut, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.

Reinigen und warten

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Achtung! Oberflächenschäden

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scharfe oder scheuernde Reiniger
- Backofenreiniger
- Ätzende, chlorhaltige oder aggressive Reiniger
- Stark alkoholhaltige Reiniger
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

Wenn so ein Mittel auf das Gerät gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost und Guss-Bräterpfanne	Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen. Im Spülbecken einweichen. Mit der Reinigungsbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. Sie können den Grillrost und die Guss-Bräterpfanne auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei können sich die Oberflächen hell verfärben. Das hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.
Edelstahlmulde	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Tuch auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Artikel-Nr. 00311499) oder das Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) verwenden.
Lavasteinwanne	Lavasteine herausnehmen. Lavasteinwanne im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) entfernen.
Lavasteine	Die Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Artikel-Nr. LV 030 000).
Fett-Auffangschale	Im Geschirrspüler reinigen.
Bedienknebel	Spüllauge - das Tuch darf nicht zu feucht sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät funktioniert nicht, Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Alle Leuchtringe hinter den Bedienknebeln leuchten nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß. Danach leuchtet der Leuchtring des aktiven Bedienknebels orange.	Demo-Modus ist aktiviert	Demo-Modus deaktivieren. → <i>"Demo-Modus" auf Seite 14</i>
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd gelb und magenta.	Elektronikfehler	Alle Bedienknebel auf 0 drehen und Gerät eine Minute vom Netz trennen (Sicherung ausschalten oder Stecker ziehen). Gerät erneut anschließen. Die Leuchtringe der Bedienknebel leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb. Abwarten, bis die Leuchtringe ausgehen. Dann einen beliebigen Bedienknebel auf eine beliebige Grillstufe und zurück auf 0 drehen. Gerät einschalten. Falls der Leuchtring erneut abwechselnd gelb und magenta blinkt, Kundendienst rufen.
Gerät geht im Betrieb aus. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger keine Bedienung vorgenommen.	Alle Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
Gerät geht im Betrieb aus. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Stromausfall im Haushalt: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.	Alle Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.

Demo-Modus

Der Demo-Modus ist aktiviert, falls alle Leuchtringe der Bedienkebel nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß leuchten. Das Gerät heizt nicht. Der Leuchtring des aktiven Bedienkebels leuchtet orange.

Sie können den Demo-Modus wie folgt deaktivieren:

- 1 Alle Bedienkebel auf 0 drehen. Das Gerät vom Stromnetz trennen. Mindestens 30 Sekunden warten.
- 2 Das Gerät erneut anschließen. Die Leuchtringe der Bedienkebel leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb. Abwarten, bis die Leuchtringe ausgehen.
- 3 Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten folgendermaßen deaktivieren: Einen beliebigen Bedienkebel links herum auf die Position 12 drehen.
- 4 Den Bedienkebel rechts herum auf die Position 1 drehen.
- 5 Den Bedienkebel links herum auf die Position 0 drehen. Abwarten, bis der Leuchtring gelb leuchtet.
- 6 Den Bedienkebel rechts herum auf die Position 1 drehen. Der Leuchtring leuchtet grün. 5 Sekunden warten. Der Leuchtring wechselt auf gelb.

Der Demo-Modus wurde deaktiviert. **Zum Speichern der Einstellung unbedingt wie folgt das Menü verlassen:**

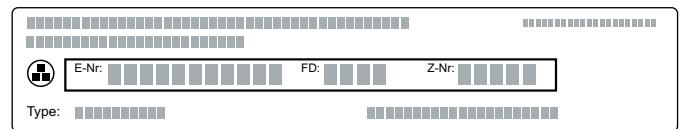
- 7 Den Bedienkebel auf 0 drehen. Dann den Bedienkebel links herum auf Position 12 drehen. Bedienkebel rechts herum auf Position 1 drehen. Bedienkebel links herum auf Position 0 drehen. Abwarten, bis der Leuchtring ausgeht.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	16
Belangrijke veiligheidsinstructies	17
Oorzaken van schade	18
Milieubescherming	18
Tips om energie te besparen	18
Milieuvriendelijk afvoeren	18
Het apparaat leren kennen	19
Elektrische grill	19
Schakelknoppen	19
Aanduiding bij de ringverlichting	20
Toebehoren	20
Extra toebehoren	20
Voor het eerste gebruik	20
Apparaat reinigen	20
Grill opwarmen	20
Apparaat bedienen	21
Inschakelen	21
Grill-verwarmingselement verbinden	21
Uitschakelen	21
Restwarmte-indicatie	21
Beveiliging tegen oververhitting	21
Gebruik met de gietijzeren ovenschotel	21
Insteltabel en tips	22
Tips voor het koken en braden	23
Reinigen en onderhouden	24
Apparaat reinigen	24
Wat te doen bij storingen?	25
Demomodus	26
Servicedienst	26
E-nummer en FD-nummer	26

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Bestemming van het apparaat

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalarmen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbare materialen kunnen vlam vatten. Geen houtskool of soortgelijke brandstoffen in dit apparaat gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De onderdelen van het apparaat worden heet tijdens bedrijf. De grill alleen met correct geplaatst grillrooster gebruiken.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Afdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. U niet over het apparaat buigen. En veilige afstand aanhouden.

- Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.
- Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteophoping. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat

Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren

Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Maak gebruik van de mogelijkheid om voor de bereiding van kleine hoeveelheden alleen de voorste of achterste grill-verwarmingselementen in te schakelen.
- Schakel tijdig terug naar een lagere grillstand.
- Kies een geschikte stand om verder te grillen. Met een te hoge grillstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de grill. Schakel het apparaat bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

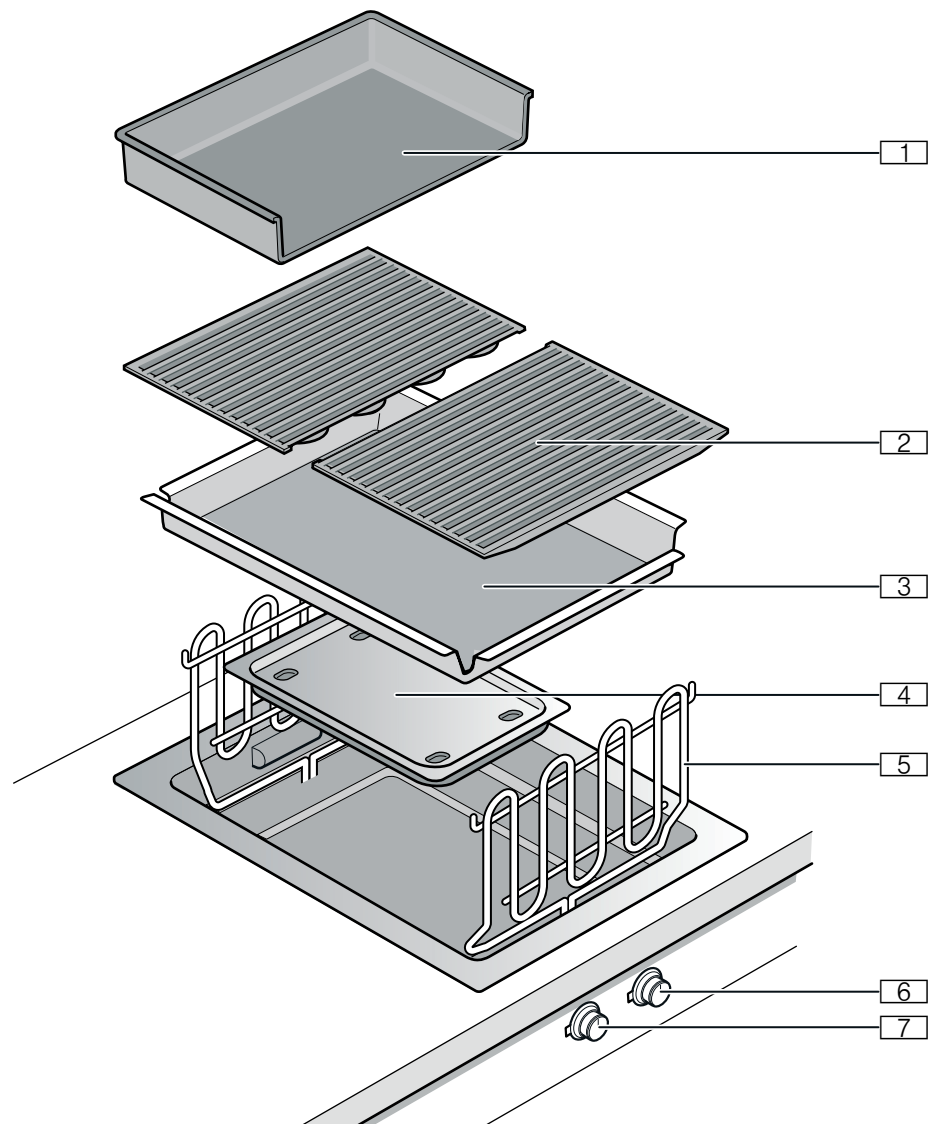


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

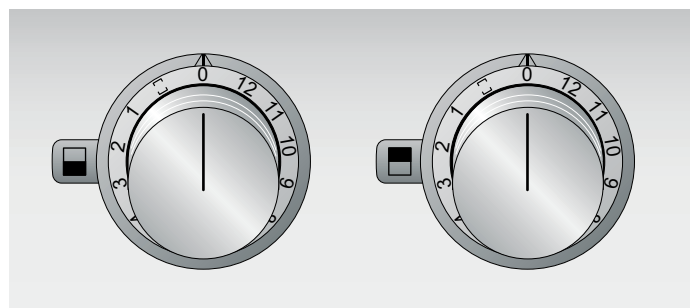
Het apparaat leren kennen

Elektrische grill



- 1 Gietijzeren ovenschotel
- 2 Grillrooster
- 3 Lavasteenbak
- 4 Vetopvangschaal
- 5 Grill-verwarmingselement
- 6 Grill-verwarmingselement achteraan
- 7 Grill-verwarmingselement vooraan

Schakelknoppen



Met de bedieningsknoppen kiest u het voorste of achterste grillverwarmingselement en de grillstand tussen 1 - 12.

Via de positie □ verbindt u de grillverwarmingselementen en stelt u tegelijk dezelfde grillstand voor beide grillverwarmingselementen in.

Aanduiding bij de ringverlichting

Elke bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Betekenis
○ Uit	Apparaat UIT
● Zijn oranje verlicht	Apparaat AAN
☀ Knipperen oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
☀ afwisselend knipperen oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
☀ afwisselend knipperen geel en magenta	Fout van het apparaat Servicedienst inschakelen!
● Zijn enkele seconden groen en vervolgens geel verlicht	Apparaat geïnitieerd, alleen nadat het voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomonderbreking

Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Lavastenen

Braadslede, klein

Reinigingsborstel

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

VA 461 000 Gietijzeren ovenschotel, klein

VA 461 001 Gietijzeren ovenschotel, groot

LV 030 000 Lavastenen (om te vervangen)

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften.

Apparaat reinigen

Maak het apparaat en de toebehoren voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

Grill opwarmen

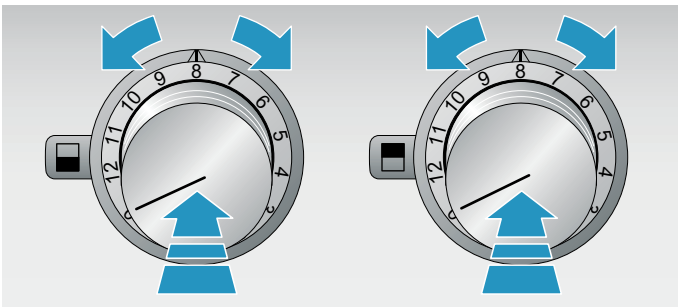
- 1 De lavastenen uit de folie nemen en in de lavasteenbak doen.
- 2 Beide grill-verwarmingselementen naar onderen klappen. De grill-verwarmingselementen moeten vlak aanliggen.
- 3 Het grillrooster plaatsen en de grill gedurende enkele minuten op grillstand 12 opwarmen. Daardoor worden eventuele nieuwgeur en verontreinigingen verwijderd.

Apparaat bedienen

Inschakelen

De beide grill-verwarmingselementen zijn afzonderlijk regelbaar. Zo kunt u levensmiddelen met verschillende temperatuurvereisten tegelijk grillen. Indien nodig kunt u de beide grill-verwarmingselementen verbinden en tegelijk dezelfde grillstand voor beide grill-verwarmingselementen instellen.

Bedieningsknop indrukken en op de gewenste grillstand draaien. Als u niet op de volledige grillzone wilt braden, alleen het voorste of achterste grillverwarmingselement inschakelen.

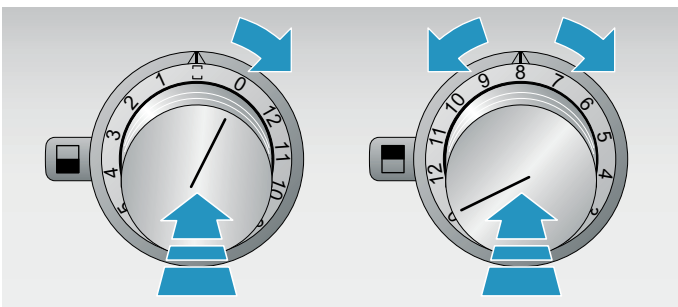


De lichtringen achter de bedieningsknoppen knipperen zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde grillstand branden de lichtringen constant. Bij grillstand 12 duurt de voorverwarmingsfase ca. 15 minuten.

Grill-verwarmingselement verbinden

Aanwijzing: De beide grillverwarmingselementen kunnen tegelijk via een bedieningsknop worden geregeld.

- 1 Een willekeurige bedieningsknop indrukken en op de positie 0 draaien.



- 2 De andere bedieningsknop op de gewenste grillstand draaien. Deze grillstand wordt voor beide grillverwarmingselementen overgenomen. De lichtringen achter de bedieningsknoppen knipperen zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde grillstand branden de lichtringen constant. Bij grillstand 12 duurt de voorverwarmingsfase ca. 15 minuten.
- 3 Het product pas na het voorverwarmen erop leggen.

Om de grillverwarmingselementen opnieuw afzonderlijk te regelen, draait u de bedieningsknop van de positie 0 op een willekeurige grillstand.

Uitschakelen

Draai de schakelknoppen op de positie 0.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteopbouw. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat

Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

Restwarmte-indicatie

De ringverlichtingen achter de schakelknoppen knipperen na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar te kunnen worden aangeraakt.

Beveiliging tegen oververhitting

In geval van oververhitting worden de grillelementen automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld worden de grillelementen weer ingeschakeld.

Gebruik met de gietijzeren ovenschotel

De gietijzeren ovenschotel is bijzonder geschikt voor de bereiding van kleingesneden of vloeibare producten, groenten en zoete en eiergerechten.

Nadat u het grillrooster heeft verwijderd wordt de gietijzeren ovenschotel op het achterste grillelement geplaatst. Op het voorste grillrooster kunt u gelijktijdig meerdere producten klaarmaken.

Bij uw vakhandelaar kunt u meer gietijzeren ovenschotels krijgen als speciale accessoires (groot of klein).

Aanwijzing: Laat ook bij gebruik met de gietijzeren ovenschotel de lavasteenbak met de lavastenen in de grill.

Zo grilt u met de gietijzeren ovenschotel

- 1 Achterste grillrooster afnemen.
- 2 De gietijzeren ovenschotel voorzichtig op het achterste grillelement plaatsen.
- 3 De bedieningsknop voor het achterste grillelement in de grillstand 12 draaien.
- 4 Naar de gewenste grillstand terugschakelen.
- 5 Die gietijzeren ovenschotel licht met olie bestrijken en het product erop leggen.

Insteltabel en tips

Te bereiden gerecht	Grillstand	Grillduur	Opmerkingen
Vlees en gevogelte			
Rundersteak, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. per kant	De steak is medium wanneer er vleessap aan het oppervlak vrijkomt.
Kalfskotelet, 2 cm	10 - 11	6 min. per kant	
Sjasliekpenen, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	Regelmatig keren
Lamskotelet, rosé, 2 cm	10 - 11	6 min. per kant	
Varkenscarbonade, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per kant	
Grillworst, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	Regelmatig keren
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkoensteaks, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kippenvleugels, à 100 g	9	15 - 20 min.	Regelmatig keren
Vis en zeevruchten			
Scampi	9 - 10	6 - 8 min.	Garnalen met pel gebruiken, rauw of voorgekookt.
Kreeft, voorgekookt	10 - 11	7 - 15 min.	
Zalmsteak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tonijnsteak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Visfilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	Bijv. heilbot, pietervis, baars, zeeduivel, kabeljauw
Forel, heel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Forel bestrijken met olie of licht met bloem bestrooien, zodat het vel niet aan het grillrooster blijft plakken.
Bijgerechten			
Groente	8 - 9	10 - 12 min.	bijv. courgettes en aubergines in plakjes, paprika gekwart
Champignonkoppen	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruit	6 - 7	5 - 10 min. per kant	Bijv. perzik- of perenhelften, plakjes ananas
Braden met de gietijzeren ovenschotel			
Pannenkoeken, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. per kant	
Paddenstoelenpan, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Roerei, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Gebakken aardappels, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Gehakt, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Groentepan, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	in grove blokjes, bijv. paprika, ui, wortelen, courgettes

Tips voor het koken en braden

- De waarden van de insteltabel dienen alleen als richtlijn, omdat naargelang de aard en de toestand van het gerecht meer of minder warmte nodig is.
- Verwarm de grill altijd voor tot het opwarmsignaal uitgaat. Door de intensieve warmtebestraling kan er snel een korstje worden gevormd en kan er geen vleessap meer weglopen.
- U kunt het product voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnootolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Gebruik niet te veel olie/marinade, omdat dit kan leiden tot het ontstaan van vlammen en een sterke rookontwikkeling.
- Vlees niet vóór het grillen zouten. Anders kunnen voedingsstoffen en vleessap uit het vlees lopen.
- Leg het product altijd direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Grillstukken pas keren wanneer ze gemakkelijk loskomen van het rooster. Blijft er vlees aan het rooster hangen, dan worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Prik tijdens het grillen niet in het vlees, anders kan er vleessap uit lopen.
- Gepekeld vlees, zoals ham of casselerrib, is niet geschikt om te grillen. Hierdoor kan een ongezonde verbinding ontstaan.
- Koteletten in het randje vet meerdere keren tot op het been insnijden, zodat ze tijdens het grillen niet gaan werven.
- Randjes vet liever na dan voor het grillen verwijderen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan na het grillen naar wens op smaak worden gebracht met honing, ahornsiroop of citroensap.
- Groente met een lange bereidingstijd (bijv. maïskolven, aardappelen) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst grillen aan de kant van het vel. Vel met olie insmeren of met bloem bestuiven zodat het niet aan het grillrooster blijft plakken.
- Om te grillen op het rooster is vooral vis met vast vlees geschikt (bijv. zalm, tonijn, zeeduivel).
- Gegrilde gerechten warm opdienen. Niet warm blijven houden, anders worden ze taai.
- Het grillvlak is in het midden heter dan aan de rand. Vooral als u gerechten met verschillende gaartijden en temperatuureisen tegelijk grilt, kunt u het product optimaal over het grillvlak verdelen.
Hiervoor kunt u natuurlijk ook de beide grillzones op verschillend hoge standen gebruiken.
Vuistregel: hoe dunner het grillgoed, hoe hoger de temperatuur en hoe korter de gaartijd.

Reinigen en onderhouden

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Attentie!

Beschadigingen van het oppervlak

De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- Ovenreinigingsmiddelen
- Bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- Middelen met een hoog alcoholgehalte
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes

Indien een dergelijk middel op het apparaat komt dient dit direct met water te worden verwijderd.

Nieuwe sponsdoekjes altijd voor gebruik grondig uitspoelen!

Apparaat reinigen

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Hierdoor voorkomt u het inbranden van resten. Wanneer resten meerdere keren ingebrand zijn, kunnen ze nog maar moeilijk worden verwijderd.

Kras ingebrande resten niet af, maar laat deze in water met afwasmiddel inweken.

Verwijder het grillrooster en zwenk het verwarmingselement naar boven. Neem de lavasteenbak met de lavastenen eruit.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster en gietijzeren ovenschotel	Grove resten met de reinigingsborstel verwijderen. In de afwasbak laten inweken. Met de reinigingsborstel en afwasmiddel reinigen en grondig drogen. Hardnekkige verontreiniging bestrijken met onze grillreiniger-gel (artikelnummer 00311761) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan. U kunt het grillrooster en de gietijzeren ovenschotel ook in de vaatwasmachine reinigen. Hierbij kunnen de oppervlakken helder verkleuren. Dit heeft geen invloed op het gebruik.
Roestvrijstalen plaat	Schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek opbrengen. Met een zachte doek nadrogen. Hardnekkig vuil laten weken. Voor sterke verontreinigingen onze edelstaalreiniger (artikelnr. 00311499) of de grillreiniger-gel (artikelnr. 00311761) gebruiken.
Lavasteenbak	Lavastenen verwijderen. Lavasteenbak in de afwasbak met water en afwasmiddel schoonmaken met een afwasborstel: nadrogen met een zachte doek. Hardnekkig vuil laten inweken of verwijderen met behulp van onze grillreiniger-gel (artikelnr. 00311761).
Lavastenen	Wanneer de lavastenen zwart zijn, dienen ze te worden vervangen. De lavastenen zijn dan verzadigd met vet en kunnen tijdens het gebruik sterk roken of het vet kan vlam vatten. Geschikte lavastenen kunt u bij uw speciaalzaak krijgen (artikelnr. LV 030 000).
Vetopvangschaal	In de vaatwasmachine reinigen.
Bedieningsknop	Zeepsop - de doek mag niet te vochtig zijn. Droog na met een zachte doek.

Wat te doen bij storingen?

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat functioneert niet, lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat warmt niet op bij het inschakelen. Alle lichtringen achter de bedieningsknoppen zijn 10 seconden wit verlicht na het inschakelen. Hierna is de lichtring van de actieve bedieningsknop oranje verlicht.	Demomodus is geactiveerd	Demonstratiemodus deactiveren. → "Demomodus" op pagina 26
Apparaat warmt niet op bij het inschakelen. De lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend geel en magenta.	Fout van het elektronische systeem	Alle bedieningsknoppen op 0 draaien en het apparaat een minuut ontkoppelen van het stroomnet (zekering uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen). Apparaat opnieuw aansluiten. De lichtringen van de bedieningsknop zijn enkele seconden groen en vervolgens geel verlicht. Wachten tot de lichtringen uitgaan. Vervolgens een van de bedieningsknoppen op een willekeurige grillstand zetten en terugdraaien naar 0. Apparaat inschakelen. Knippert de lichtring opnieuw afwisselend geel en magenta, neem dan contact op met de servicedienst.
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit. Lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat is langere tijd niet gebruikt.	Alle bedieningsknoppen op 0 draaien en dan eventueel weer inschakelen.
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit. Lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.	Stroomuitval in het huishouden: Na een stroomuitval blijft het apparaat vanwege veiligheidsredenen uitgeschakeld.	Alle bedieningsknoppen op 0 draaien en dan eventueel weer inschakelen.

Demomodus

Als alle lichtringen van de bedieningsknop na het inschakelen 10 seconden wit verlicht zijn, is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. De lichtring van de actieve bedieningsknop is oranje verlicht.

U kunt de demo-modus als volgt deactiveren:

- 1 Alle bedieningsknoppen in de stand 0 draaien. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Minstens 30 seconden wachten.
- 2 Het apparaat opnieuw aansluiten. De lichtringen van de bedieningsknop zijn enkele seconden groen en vervolgens geel verlicht. Wachten tot de lichtringen uitgaan.
- 3 Vervolgens de demomodus binnen 3 minuten als volgt deactiveren:
Een van de bedieningsknoppen naar links draaien in de stand 12.
- 4 De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand 1.
- 5 De bedieningsknop naar links draaien in de stand 0.
Wacht tot de lichtring geel verlicht is.
- 6 De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand 1. De lichtring is groen verlicht.
5 seconden wachten. De verlichting van de lichtring verandert in geel.

De demomodus werd gedeactiveerd. **De instelling wordt alleen opgeslagen wanneer u het menu als volgt verlaat:**

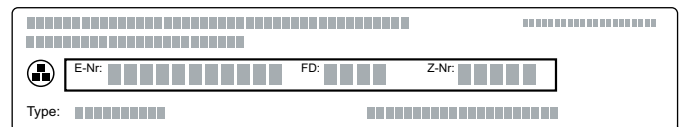
- 7 De bedieningsknop op 0 draaien. Draai de bedieningsknop vervolgens naar links in de stand 12. De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand 1. Draai de bedieningsknop naar links in de stand 0. Wacht tot de lichtring uitgaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Table des matières

Utilisation conforme	28
Consignes de sécurité importantes	29
Causes de dommages	30
Protection de l'environnement	30
Conseils pour économiser l'énergie	30
Élimination écologique	30
Présentation de l'appareil	31
Gril électrique	31
Manettes de commande	31
Anneau lumineux	32
Accessoires	32
Accessoires spéciaux	32
Avant la première utilisation	32
Nettoyage de l'appareil	32
Chauffer le gril	32
Utiliser l'appareil	33
Mise en marche	33
Connecter la résistance chauffante du gril	33
Arrêt	33
Indicateur de chaleur résiduelle	33
Protection antisurchauffe	33
Utilisation avec la poêle à frire en fonte	33
Tableau de réglage et conseils	34
Conseils pour la cuisson	35
Nettoyage et entretien	36
Nettoyer l'appareil	36
Dérangements, que faire si ...	37
Mode démonstration	38
Service après-vente	38
Numéro E et numéro FD	38

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau.com/zz/store

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

⚠️ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les pièces de l'appareil deviennent très chaudes en fonctionnement. Faites uniquement fonctionner le gril lorsque le cadre et la grille sont correctement en place.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention !

Dommages de l'appareil

Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

⚠️ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés

Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Lors de la préparation de petites quantités, profitez aussi de la possibilité de n'allumer que la résistance chauffante avant ou arrière.
- Revenez à temps à une puissance gril plus basse.
- Sélectionnez une puissance gril adaptée. Avec une puissance gril trop élevée, vous gaspillez de l'énergie.
- Exploitez la chaleur résiduelle du gril. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

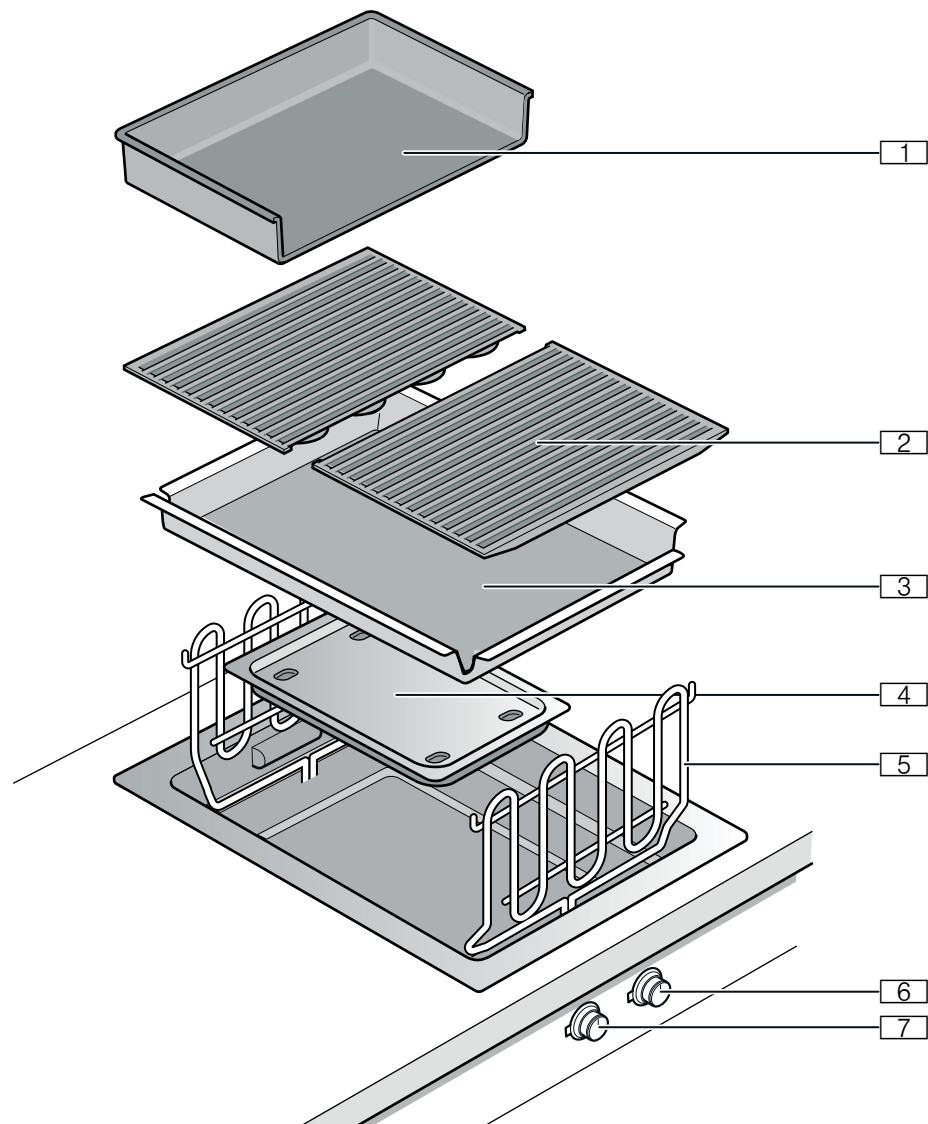


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

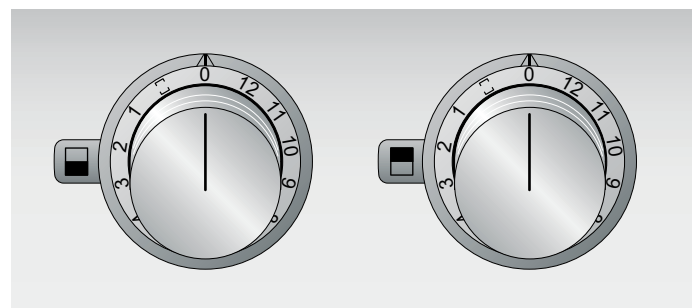
Présentation de l'appareil

Gril électrique



- 1 Poêle à frire en fonte
- 2 Grille
- 3 Récipient pour pierres de lave
- 4 Bac récupérateur des graisses
- 5 Résistance chauffante du gril
- 6 Résistance chauffante du gril, arrière
- 7 Résistance chauffante du gril, avant

Manettes de commande



Les boutons de commande vous permettent de sélectionner la résistance chauffante du gril avant ou arrière et la position gril entre 1 et 12.

La position 0 vous permet de connecter la résistance chauffante du gril et de régler en même temps la même position de gril pour les deux résistances chauffantes du gril.

Anneau lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé en orange	Appareil en MARCHÉ
☀ Clignotant en orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
☀ clignotant en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ clignotant en alternance en jaune et en magenta	Défaillance de l'appareil Appelez le service après-vente !
● allumé en vert, puis en jaune pendant quelques secondes	L'appareil s'initialise, uniquement après un premier raccordement ou une panne de courant

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Petite sauteuse en fonte

Brosse de nettoyage

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 461 000 Poêle à frire en fonte, petite

VA 461 001 Poêle à frire en fonte, grande

LV 030 000 Pierres de lave (à remplacer)

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité.

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Chauffer le gril

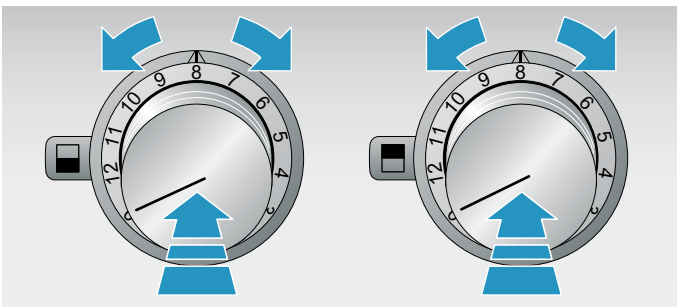
- 1 Retirez les pierres de lave du film plastique et remplissez le récipient pour pierres de lave.
- 2 Rabattez la résistance chauffante des deux grils. Les résistances chauffantes du gril doivent reposer à plat.
- 3 Posez la grille et chauffez le gril pendant quelques minutes à la position 12. Éliminez les éventuelles saletés et nouvelles odeurs.

Utiliser l'appareil

Mise en marche

Les deux résistances chauffantes du gril peuvent être réglées séparément. Vous pouvez ainsi griller des aliments requérant différentes températures simultanément. Si nécessaire, vous pouvez connecter les deux résistances chauffantes du gril et régler en même temps la même position de gril pour les deux résistances chauffantes du gril.


Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de gril souhaitée. Si vous souhaitez ne pas faire cuire sur toute la zone du gril, allumez uniquement la résistance chauffante du gril avant ou arrière.

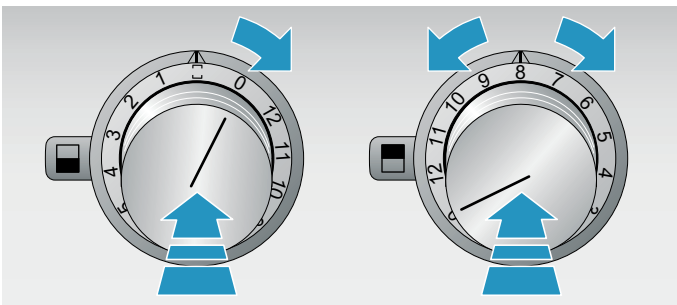


Les anneaux lumineux clignotent derrière les boutons de commande tant que l'appareil chauffe. Lorsque la position de gril réglée est atteinte, les anneaux lumineux s'allument en permanence. La phase de préchauffage dure env. 15 minutes en position gril 12.

Connecter la résistance chauffante du gril


Remarque : Les deux résistances chauffantes du gril peuvent être réglées simultanément par un bouton de commande.

- 1 Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le sur la position .



- 2 Tournez l'autre bouton de commande sur la position de gril souhaitée. Cette position de gril est reprise pour les deux résistances chauffantes du gril. Les anneaux lumineux clignotent derrière les boutons de commande tant que l'appareil chauffe. Lorsque la position de gril réglée est atteinte, les anneaux lumineux s'allument en permanence. La phase de préchauffage dure env. 15 minutes en position gril 12.

- 3 Placez la pièce à griller uniquement une fois le préchauffage terminé.

Pour régler à nouveau individuellement les résistances chauffantes du gril, tournez le bouton de commande de la position  à n'importe quel position du gril.

Arrêt

Tournez les manettes en position 0.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention ! Dommages de l'appareil

Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

Indicateur de chaleur résiduelle

Les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent après l'arrêt, tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

Protection antisurchauffe

En cas de surchauffe, les résistances chauffantes se coupent automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. L'appareil se rallume une fois qu'il a suffisamment refroidi.

Utilisation avec la poêle à frire en fonte

La poêle à frire en fonte se prête notamment à la cuisson d'aliments liquides ou coupés en petits morceaux, de légumes, de plats à base d'œufs et de desserts.

La poêle à frire en fonte doit être posée sur la résistance chauffante arrière du gril une fois que vous avez retiré la grille. Vous pouvez en même temps faire cuire des pièces à griller sur la grille avant.

Vous pouvez vous procurer d'autres poêles à frire en fonte (petites ou grandes) en tant qu'accessoires spéciaux auprès de votre revendeur.

Remarque : Laissez également le récipient pour pierres de lave avec ces dernières sur le gril lorsque vous utilisez la poêle à frire en fonte.

Comment griller avec la poêle à frire en fonte

- 1 Retirez la grille arrière.
- 2 Posez la poêle à frire en fonte avec précaution sur la résistance chauffante arrière du gril.
- 3 Tournez le bouton de commande de la résistance chauffante arrière sur la position de gril 12.
- 4 Descendez à la puissance de gril souhaitée.
- 5 Badigeonnez la poêle à frire en fonte avec un peu d'huile et déposez-y les pièces à griller.

Plat cuisiné	Position gril	Durée de grillade	Remarques
Viande et volaille			
Bifteck, à point, 2-3 cm	12	4 - 6 min. par face	Le steak est à point quand du jus de viande en sort.
Côtes de veau, 2 cm	10 - 11	6 min. par face	
Brochettes chachlyk, de 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	retournez plusieurs fois
Côtes d'agneau, rosées 2 cm	10 - 11	6 min. par face	
Échine de porc, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. par face	
Saucisse grillée, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	retournez plusieurs fois
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Escalopes de dinde, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Ailes de poulet, de 100 g	9	15 - 20 min.	retournez plusieurs fois
Poisson et fruits de mer			
Gambas	9 - 10	6 - 8 min.	Utilisez des crevettes entières, crues ou précuites.
Homard, précuit	10 - 11	7 - 15 min.	
Darne de saumon, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Steak de thon, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filet de poisson, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	par ex. flétan, Saint-Pierre, lotte, perche, cabillaud
Truite, entière, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Badigeonnez la truite avec de l'huile ou farinez-la légèrement afin que la peau n'accroche pas à la grille.
Garnitures			
Légumes	8 - 9	10 - 12 min.	par ex. des courgettes et des aubergines en rondelles, des poivrons en quartiers
Têtes de champignon	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruits	6 - 7	5 - 10 min. par face	par ex. pêches ou demi-poires, tranches d'ananas
Rôtissage avec la poêle à frire en fonte			
Crêpes, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. par face	
Champignons, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Œufs brouillés, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Pommes de terre sautées, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Viande hachée, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Poêlée de légumes, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	grossièrement coupés en dés, par ex. poivrons, oignons, carottes, courgettes

Conseils pour la cuisson

- Les valeurs du tableau de réglage ne sont qu'indicatives, car la chaleur nécessaire est variable selon la nature et l'état de l'aliment.
- Préchauffez toujours le gril, jusqu'à ce que le signal de préchauffage disparaisse. Le rayonnement de chaleur intensif permet ainsi de former une croûte rapidement, ce qui empêche le jus de viande de s'échapper.
- Avant de le griller, vous pouvez enduire l'aliment à cuire d'huile résistante à la chaleur (par ex. huile d'arachide) ou le faire mariner. Cela améliore le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ni de marinade au risque qu'elle ne prenne feu et qu'elle dégage beaucoup de fumée.
- Ne salez pas la viande avant de la griller. Des nutriments solubles et du jus de viande peuvent alors sortir.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. N'utilisez pas d'aluminium ni de barquettes pour gril.
- Ne retournez les pièces à griller que si elles se détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande s'échappe.
- Ne piquez pas la viande pendant la grillade, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Les pièces de viande salées telles que le jambon ou le Kassler ne se prêtent pas à la grillade. Une combinaison nocive pour la santé peut se former.
- Incisez plusieurs fois les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse pour ne pas qu'elles se bombent pendant la grillade.
- Retirez les couches de graisse plutôt après la grillade qu'avant, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.
- Les pièces de volaille deviennent particulièrement croustillantes et brunes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin du temps de grillade.
- Selon vos goûts, après les avoir grillés, les fruits peuvent être assaisonnés avec du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Les légumes longs à cuire (comme les épis de maïs, les pommes de terre) peuvent être précuits avant d'être grillés.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile ou de farine afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Les poissons à chair ferme (saumon, thon, lotte, etc.) sont particulièrement adaptés à la cuisson sur le gril.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon ils durcissent.
- La surface de gril est plus chaude au milieu que sur les bords. Notamment lorsque vous grillez simultanément des aliments avec différents temps de cuisson et à différentes températures, vous pouvez répartir les aliments à cuire de manière optimale sur la surface du gril.

Bien entendu, vous pouvez pour ce faire également utiliser les deux zones de gril à des hauteurs différentes. En règle générale : plus la pièce à griller est fine, plus la température est élevée et plus le temps de cuisson est court.

Nettoyage et entretien

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits agressifs ou abrasifs
- Nettoyant pour four
- Nettoyants corrosifs, chlorés ou agressifs
- Nettoyants très alcoolisés
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer

Lorsqu'un produit de ce type tombe sur l'appareil, essuyez-le tout de suite à l'eau.

Rincez toujours soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il est refroidi. Vous éviterez ainsi de faire brûler les restes d'aliments. S'ils sont brûlés à plusieurs reprises, il est difficile de se débarrasser de ces résidus.

Ne grattez pas le gril pour retirer les résidus carbonisés, laissez-les plutôt ramollir dans de l'eau et du liquide vaisselle.

Retirez la grille et relevez la résistance de chauffe. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.

Élément de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Poêle à frire en fonte et grille	Éliminez les résidus avec la brosse de nettoyage. Laissez-les tremper dans l'évier. Lavez-les avec la brosse de nettoyage et du liquide vaisselle puis laissez-les sécher complètement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00311761) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière en cas de fort encrassement. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. Vous pouvez également nettoyer la grille et la poêle à frire en fonte au lave-vaisselle. Ce faisant, les surfaces peuvent se décolorer fortement. Cela n'influe en rien leur usage.
Plaque inox	Appliquez du liquide vaisselle sur un chiffon doux, humide ou une peau de chamois et séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les saletés tenaces. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour acier inox (référence 00311499) ou le gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Récipient pour pierres de lave	Sortez les pierres de lave. Nettoyez le récipient pour pierres de lave dans l'évier avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et séchez-le avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Pierres de lave	Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées en graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (réf. article LV 030 000).
Bac récupérateur des graisses	Nettoyez-le au lave-vaisselle.
Boutons de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop humide. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

Dérangements, que faire si ...

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
Si l'appareil ne fonctionne pas, la bague lumineuse située derrière le bouton de commande clignote en alternance en orange et en blanc	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. Tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.	Le mode démo est activé	Désactivez le mode démo. → "Mode démonstration" à la page 38
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.	Défaut électronique	Tournez tous les boutons de commande sur 0 et débranchez l'appareil du secteur pendant une minute (désactivez le fusible ou tirez la fiche). Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent. Ensuite, tournez n'importe quel bouton de commande sur une position de grill quelconque, puis à nouveau sur 0. Mettez l'appareil sous tension. Si l'anneau lumineux clignote à nouveau en alternance en jaune et en magenta, appelez le service après-vente.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	Coupure de sécurité : Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée.	Tournez tous les boutons de commande sur 0, puis rallumez-les si nécessaire.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	Coupure de courant dans la maison : Pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant.	Tournez tous les boutons de commande sur 0, puis rallumez-les si nécessaire.

Mode démonstration

Le mode démo est activé si tous les anneaux lumineux des boutons de commande restent allumés en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.

Vous pouvez désactiver le mode démo comme suit :

- 1 Tournez tous les boutons de commande sur 0. Débranchez l'appareil du réseau électrique. Patientez au moins 30 secondes.
- 2 Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.
- 3 Désactivez ensuite le mode démo dans les 3 minutes comme suit :
Tournez n'importe quel bouton de commande vers la gauche, sur la position 12.
- 4 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 1.
- 5 Tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 0.
Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'allume en jaune.
- 6 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 1. L'anneau lumineux s'allume en vert. Patientez 5 secondes. L'anneau lumineux devient jaune.

Le mode démo a été désactivé. **Pour enregistrer le réglage, quittez impérativement le menu comme suit :**

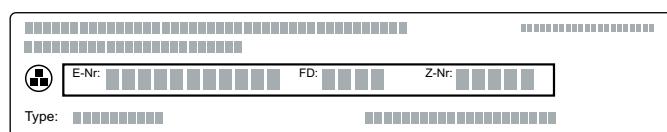
- 7 Tournez le bouton de commande sur 0. Ensuite, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 12. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sous l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente ☎

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Indice

Uso corretto	40
Importanti avvertenze di sicurezza	41
Cause dei danni	42
Tutela dell'ambiente	42
Consigli per il risparmio energetico	42
Smaltimento ecocompatibile	42
Conoscere l'apparecchio	43
Grill elettrico	43
Manopola di comando	43
Spia sull'anello luminoso	44
Accessori	44
Accessori speciali	44
Prima del primo utilizzo	44
Pulizia dell'apparecchio	44
Riscaldamento del grill	44
Uso dell'apparecchio	45
Accendere	45
Collegare l'elemento grill	45
Spegnimento	45
Spia del calore residuo	45
Protezione antisurriscaldamento	45
Funzionamento con la pirofila in ghisa	45
Tabella delle impostazioni e consigli	46
Consigli per la cottura	47
Pulizia e manutenzione	48
Pulizia dell'apparecchio	48
Anomalie, che cosa fare?	49
Modalità demo	50
Servizio di assistenza clienti	50
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	50

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau.com/zz/store

Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non deve essere installato su barche o veicoli.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

⚠️ Avviso – Pericolo di incendi!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in questo apparecchio la carbonella o altri combustibili simili.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti dell'apparecchio diventano molto calde. Mettere in funzione il grill solo con la griglia posizionata correttamente.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.
- Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

- Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione!

Danni all'apparecchio

Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati

Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Sfruttare la possibilità di accendere solo l'elemento grill anteriore o posteriore per la preparazione di quantità ridotte di cibo.
- A tempo debito passare ad un livello grill più basso.
- Selezionare un livello avanzamento grill appropriato. Con un livello di avanzamento grill troppo alto si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo della griglia. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

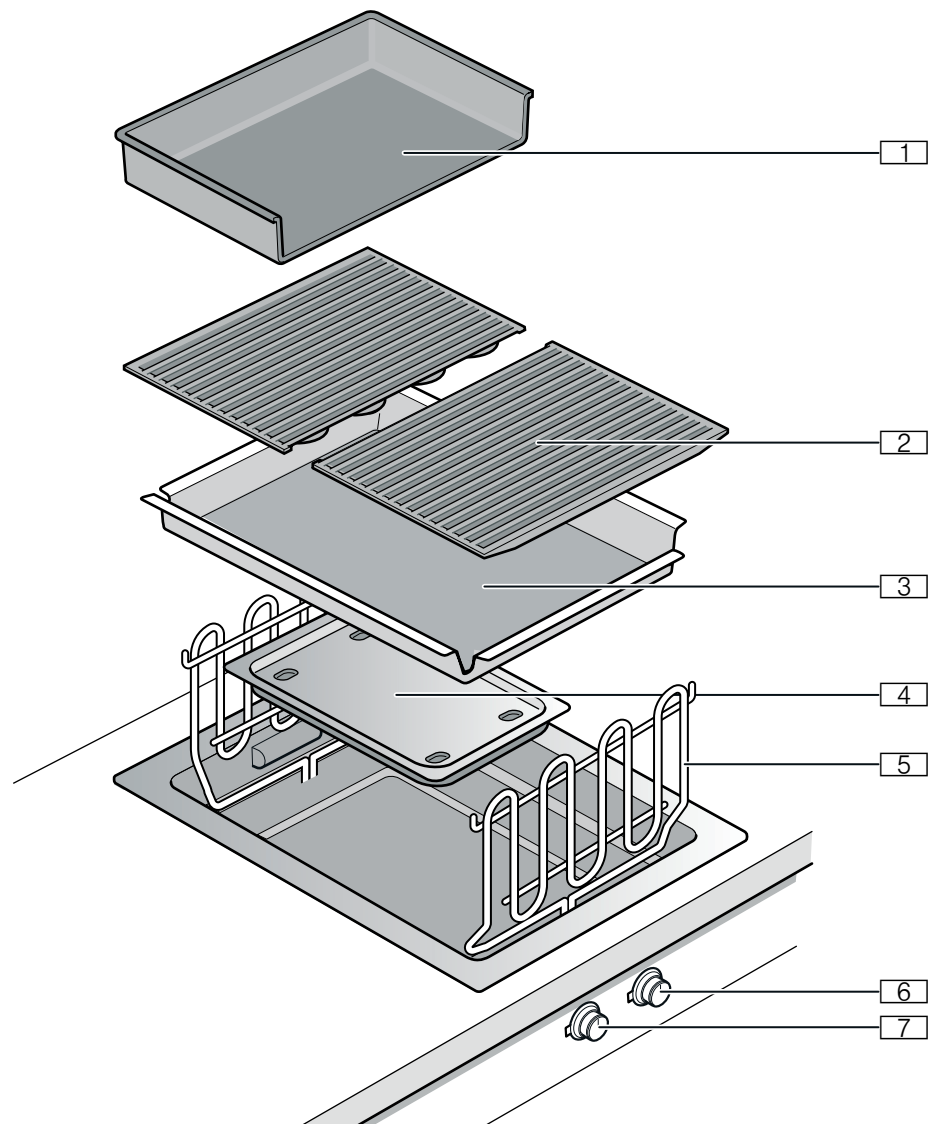


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

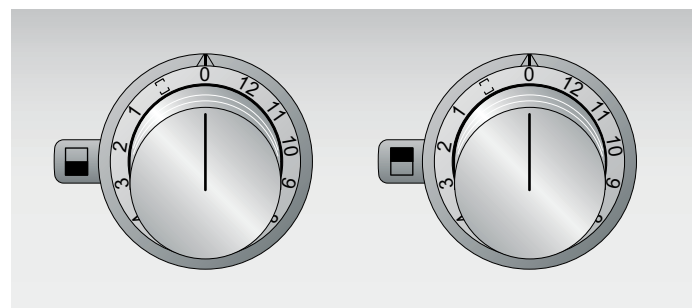
Conoscere l'apparecchio

Grill elettrico



- 1 Pirofila in ghisa
- 2 Griglia
- 3 Vassoio per le pietre laviche
- 4 Vaschetta di raccolta grasso
- 5 Elemento grill
- 6 Elemento grill posteriore
- 7 Elemento grill anteriore

Manopola di comando



Con le manopole di comando selezionare l'elemento grill anteriore o posteriore e il livello grill tra 1 - 12.

Dalla posizione □ collegare gli elementi grill e impostare contemporaneamente lo stesso livello grill per entrambi gli elementi grill.

Spia sull'anello luminoso

Ogni manopola di comando dispone di un anello luminoso con diverse possibilità di visualizzazione.

Indicatore	Significato
○ OFF	Apparecchio OFF
● Si accende a luce arancione	Apparecchio ON
☀ Luce lampeggiante arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
☀ Lampeggia in modo alternato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente
☀ Lampeggia in modo alternato a luce gialla e a luce magenta	Errore dell'apparecchio Contattare il servizio di assistenza clienti!
● Si accende a luce verde per alcuni secondi, poi diventa giallo.	L'apparecchio viene avviato solo dopo il primo collegamento o dopo un'interruzione di corrente

Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Pietre laviche

Tegame in ghisa, piccolo

Spazzola

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

VA 461 000 Pirofila in ghisa, piccola

VA 461 001 Pirofila in ghisa grande

LV 030 000 Pietre laviche (per la sostituzione)

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire accuratamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio e gli accessori prima di usarli per la prima volta.

Riscaldamento del grill

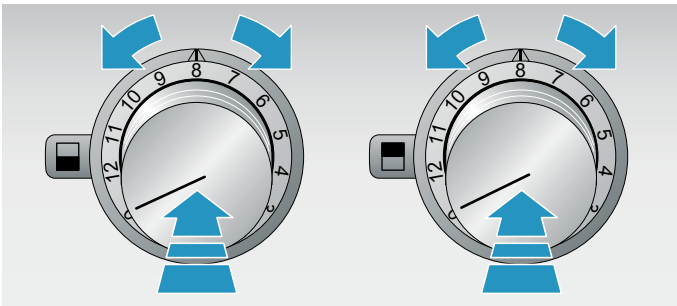
- 1 Rimuovere la pietra lavica dalla pellicola e riempire l'apposito vassoio.
- 2 Ribaltare i due elementi grill verso il basso. Gli elementi grill devono essere appoggiati in piano.
- 3 Collocare la griglia e riscaldare il grill per alcuni minuti al livello 12. In questo modo vengono eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

Uso dell'apparecchio

Accendere

Entrambi gli elementi grill sono regolabili separatamente. In questo modo è possibile grigliare nello stesso momento alimenti che richiedono temperature diverse. In caso di necessità è possibile collegare i due elementi grill e, contemporaneamente, impostare il medesimo livello grill per entrambi.

Premere la manopola di comando e ruotarla sul livello grill desiderato. Se non si desidera effettuare la cottura sull'intera area grill, accendere solo l'elemento grill anteriore o posteriore.

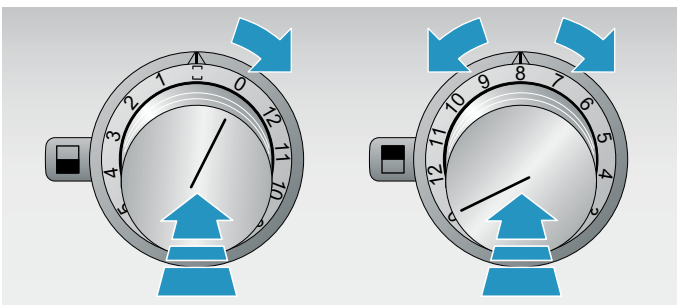


Gli anelli luminosi dietro alle manopole di comando lampeggiano finché l'apparecchio non si riscalda. Al raggiungimento del livello grill desiderato, gli anelli luminosi restano costantemente accesi. Nel livello grill 12 la fase di preriscaldamento dura circa 15 minuti.

Collegare l'elemento grill

Avvertenza: Entrambi gli elementi grill possono essere regolati contemporaneamente mediante una manopola di comando.

- 1 Premere una manopola di comando qualsiasi e portarla in posizione 0.



- 2 Premere l'altra manopola di comando e ruotarla sul livello grill desiderato. Questo livello grill viene acquisita per entrambi gli elementi grill. Gli anelli luminosi dietro alle manopole di comando lampeggiano finché l'apparecchio non si riscalda. Al raggiungimento del livello grill desiderato, gli anelli luminosi restano costantemente accesi. Nel livello grill 12 la fase di preriscaldamento dura circa 15 minuti.
- 3 Posizionare la pietanza da grigliare soltanto a preriscaldamento avvenuto.

Per regolare singolarmente gli elementi grill, ruotare la manopola di comando dalla posizione 0 a un livello grill a piacere.

Spegnimento

Girate la manopola sulla posizione 0.

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!

Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione!

Danni all'apparecchio

Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

Spia del calore residuo

Gli anelli luminosi dietro le manopole di comando lampeggiano dopo lo spegnimento fintanto che l'apparecchio è bollente per toccarlo senza pericolo.

Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente le resistenze per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. Dopo un sufficiente raffreddamento, l'apparecchio si riaccende.

Funzionamento con la pirofila in ghisa

La pirofila in ghisa si presta particolarmente alla preparazione di cibo tagliato finemente o liquido, verdure, dolci e piatti a base di uova.

La pirofila in ghisa va posta sull'elemento grill posteriore, dopo aver rimosso la griglia. Contemporaneamente è possibile grigliare un'altra pietanza sull'elemento grill anteriore.

Altre pirofile in ghisa sono disponibili come accessori speciali presso il rivenditore (grandi o piccole).

Avvertenza: Quando si usa la pirofila in ghisa non è necessario rimuovere dal grill il vassoio in pietra lavica con le pietre.

Grigliare con la pirofila in ghisa

- 1 Rimuovere la griglia posteriore.
- 2 Posare con cautela la pirofila in ghisa sull'elemento grill posteriore.
- 3 Ruotare la manopola di comando per l'elemento grill posteriore sul livello grill 12.
- 4 Riportare il grill al livello desiderato.
- 5 Spennellare leggermente di olio la pirofila in ghisa e posizionare la pietanza da grigliare.

Tabella delle impostazioni e consigli

Pietanza	Livello grill	Durata del grill	Osservazioni
Carne e pollame			
Bistecca di manzo, cottura media, 2-3 cm	12	4 - 6 min. per lato	La bistecca è a cottura media quando il succo della carne fuoriesce dalla superficie superiore.
Cotoletta di vitello, 2 cm	10 - 11	6 min. per lato	
Spiedini, da 100 g	8 - 9	12-15 min.	Girare più volte
Cotoletta d'agnello, al sangue, 2 cm	10 - 11	6 min. per lato	
Bistecca di spalla di maiale, 2 cm	10 - 11	6-8 min. per lato	
Salsiccia, 50 - 100 g	9 - 10	10-15 min.	Girare più volte
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12-15 min.	
Bistecche di tacchino, 2 cm	9 - 10	12-15 min.	
Alette di pollo, da 100 g	9	15-20 min.	Girare più volte
Pesce e frutti di mare			
Gamberoni	9 - 10	6-8 min.	Utilizzare gamberi con la buccia, crudi o precotti.
Astice, precotto	10 - 11	7-15 min.	
Trancio di salmone, 3 cm	7 - 8	10-15 min.	
Trancio di tonno, 3 cm	8 - 9	7-10 min.	
Filetto di pesce, 2 cm	7 - 8	6-8 min.	Ad es. halibut, pesce San Pietro, pesce persico, rana pescatrice, baccalà
Trota, intera, 200 g	9 - 10	12-15 min.	Spalmare olio sulla trota oppure cospargerla leggermente con della farina affinché la pelle non si attacchi alla griglia.
Contorni			
Verdura	8 - 9	10-12 min.	ad es. zucchine e melanzane a rondelle, peperoni in quarti
Teste di champignon	9 - 10	6-8 min.	
Frutta	6 - 7	5-10 min. per lato	Ad es. pesche o pere tagliate a metà, fette di ananas
Cottura arrosto con la pirofila in ghisa			
Crêpe, 180 g	7 - 8	1-2 min. per lato	
Padella di funghi, 250 g	11 - 12	5-7 min.	
Uovo strapazzato, 300 g	8 - 9	5-6 min.	
Patate arrosto, 500 g	11 - 12	10-12 min.	
Carne tritata, 400 g	11 - 12	5-6 min.	
Verdure saltate, 400 g	9 - 10	6-8 min.	dadini grossolani, ad es. peperoni, cipolle, carote, zucchine

Consigli per la cottura

- I valori della tabella delle impostazioni valgono semplicemente come indicazioni orientative, poiché a seconda del tipo e delle caratteristiche delle pietanze è necessario più o meno calore.
- Preriscaldare sempre il grill finché il segnale del riscaldamento non si spegne. In questo modo, grazie al calore intenso, la carne si sigilla rapidamente e i succhi non possono più fuoriuscire.
- Prima di grigliarla, è possibile spennellare o marinare la pietanza con olio resistente alle alte temperature (ad es. olio di semi di arachide). Così facendo, la pietanza risulterà più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio/marinata, poiché altrimenti potrebbero verificarsi la formazione di fiamme e un intenso sviluppo di fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla. Altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Non utilizzare pellicola in alluminio o vassoi da griglia.
- Girare la pietanza soltanto quando inizia a staccarsi dalla griglia. Se la carne rimane attaccata alla griglia, le sue fibre si sfaldano e i succhi fuoriescono.
- Non forare la carne mentre la si griglia, altrimenti i succhi fuoriescono.
- Cibi in salamoia come prosciutto o costata di maiale non sono adatti alla cottura alla griglia. Può crearsi un abbinamento dannoso per la salute.
- Incidere le bistecche in più punti in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso, affinché non si deformino durante la cottura alla griglia.
- È preferibile rimuovere gli strati di grasso dopo la cottura alla griglia e non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risultano particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura alla griglia le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- La frutta, una volta grigliata, può essere cosparsa a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Le verdure che necessitano di una cottura prolungata (ad es. le pannocchie di granturco, patate) possono essere precotte prima di essere grigliate.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato della pelle. Spalmarla di olio o spolverarla con della farina, per evitare che rimanga attaccata alla griglia.
- Sono particolarmente adatti da grigliare i pesci molto carnosi (ad es. salmone, tonno, rana pescatrice).
- Servire la grigliata calda. Non riscaldarla per evitare che si indurisca.
- Centralmente la piastra della griglia è più calda rispetto all'area esterna. In particolare quando si grigliano contemporaneamente pietanze con temperature e tempi di cottura diversi, è possibile distribuire in modo ottimale gli alimenti sulla griglia. A tal proposito si possono ovviamente utilizzare le due zone del grill a livelli diversi. Regola: minore è lo spessore della pietanza da grigliare, maggiore è la temperatura e più breve è il tempo di cottura.

Pulizia e manutenzione

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alla superficie

Non usate questi detergenti

- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergente per forno
- Detergenti corrosivi, a base di cloro o aggressivi
- Detergenti a forte contenuto di alcol
- Spugnette, spazzole o cuscinetti duri e abrasivi

Se uno di questi prodotti arriva sull'apparecchio, sciacquate subito con acqua.

Lavate bene i panni da cucina prima dell'uso!

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e una volta raffreddato. In questo modo si evita che i residui si incrostino. Incrostazioni ripetute rendono difficile la rimozione dei residui.

Non grattare via i residui incrostati, ma lasciarli in ammollo in acqua e detergente.

Rimuovere la griglia e ruotare la resistenza verso l'alto. Rimuovere il vano con le pietre laviche.

Componente dell'apparecchio /superficie	Pulizia consigliata
Griglia e pirofila in ghisa	<p>Rimuovere i residui grossolani con una spazzola per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Pulire con una spazzola per la pulizia e un detergente e asciugare con cura.</p> <p>Cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia della griglia (codice articolo 00311761) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare e asciugare con cura. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.</p> <p>La griglia e la pirofila in ghisa possono essere lavate anche in lavastoviglie. In questo caso le superfici si possono scolorire. Ciò non influisce in alcun modo sull'uso.</p>
Vasca di acciaio	<p>Applicare un detersivo con un panno morbido e umido; asciugare con un panno morbido. Ammorbidire le incrostazioni più ostinate.</p> <p>Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per acciaio (codice articolo 00311499) oppure il gel per la pulizia della griglia (codice articolo 00311761).</p>
Vassoio per le pietre laviche	<p>Estrarre le pietre laviche. Pulire con una spazzola il vassoio per pietre laviche nel lavandino con dell'acqua e del detergente; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo le incrostazioni più ostinate oppure rimuoverle con il nostro gel per la pulizia della griglia (codice articolo 00311761).</p>
Pietre laviche	<p>Sostituire le pietre laviche una volta annerite. Le pietre laviche si impregnano di grasso, ed è possibile che durante il funzionamento facciano fumo o che il grasso prenda fuoco.</p> <p>È possibile ottenere pietre laviche presso il proprio rivenditore specializzato (codice articolo LV 030 000).</p>
Vaschetta di raccolta grasso	<p>Lavare in lavastoviglie.</p>
Manopola di comando	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: il panno non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.</p>

Anomalie, che cosa fare?

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita. Fusibile difettoso	Collegare l'apparecchio alla corrente Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non funziona, l'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata a luce arancione e luce bianca.	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non scalda all'accensione.	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo. → "Modalità demo" a pagina 50
Dopo l'accensione, tutti gli anelli luminosi dietro alla manopola di comando si accendono per 10 secondi con luce bianca. Poi l'anello luminoso della manopola di comando attiva si accende con luce arancione.		
L'apparecchio non scalda all'accensione.	Errore elettronico	Ruotare tutte le manopole di comando su 0 e staccare l'apparecchio dalla rete per un minuto (spegnere il fusibile o staccare la spina). Collegare nuovamente l'apparecchio. Gli anelli luminosi della manopola di comando si illuminano per alcuni secondi con luce verde e poi luce gialla. Attendere finché gli anelli luminosi non si spengono. Poi portare una manopola di comando a scelta su un livello grill a scelta e ruotarla portandola in posizione 0. Accendere l'apparecchio. Se l'anello luminoso lampeggia di nuovo in maniera alternata a luce gialla e magenta, contattare il servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio si spegne mentre è in funzione.	Disattivazione di sicurezza: Da un po' di tempo, non è stato eseguito alcun comando.	Ruotare tutte le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere l'apparecchio.
L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce arancione e luce bianca.		
L'apparecchio si spegne mentre è in funzione.	Interruzione di corrente in casa: Dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio rimane disattivato per motivi di sicurezza.	Ruotare tutte le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere l'apparecchio.
L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce arancione e luce bianca.		

Modalità demo

La modalità demo è attiva, se tutti gli anelli luminosi della manopola di comando si accendono con luce bianca per 10 secondi dopo l'accensione.

L'apparecchio non riscalda. L'anello luminoso della manopola di comando attiva si accende a luce arancione.

È possibile disattivare la modalità demo come segue:

- 1 Ruotare tutte le manopole di comando su 0. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere almeno 30 secondi.
- 2 Collegare nuovamente l'apparecchio. Gli anelli luminosi della manopola di comando si illuminano per alcuni secondi con luce verde e poi luce gialla. Attendere finché gli anelli luminosi non si spengono.
- 3 Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti come indicato:
Premere una delle manopole di comando a scelta e portarla verso sinistra in posizione 12.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione 1.
- 5 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
Attendere finché l'anello luminoso non si illumina con luce gialla.
- 6 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1. L'anello luminoso si accende con luce verde.
Attendere 5 secondi. L'anello luminoso diventa giallo.

La modalità demo è stata disattivata. **Per salvare l'impostazione, abbandonare necessariamente il menu come segue:**

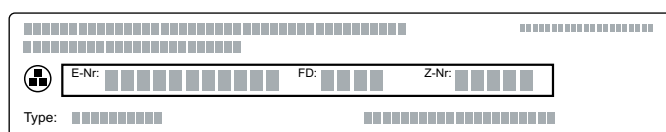
- 7 Ruotare la manopola di comando su 0. Quindi ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 12. Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1. Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0. Attendere finché l'anello luminoso non si spegne.

Servizio di assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza clienti ☎	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001349580 (991011)
de, nl, fr, it

GAGGENAU

