

Gaggenau
Gebrauchsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso

VR 230 120

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
Anzeige am Leuchtring	7
Zubehör	7
Sonderzubehör	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Gerät reinigen	8
Grill vorbereiten	8
Grill aufheizen	8
Gerät bedienen	9
Einschalten	9
Ausschalten	9
Restwärmeanzeige	9
Überhitzungsschutz	9
Sicherheitsabschaltung	9
Einstelltabelle und Tipps	10
Tipps zum Kochen und Braten	11
Reinigen und warten	12
Gerät reinigen	12
Störungen, was tun?	13
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 4000 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

⚠️ 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 Rahmen und 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.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.

- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige 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.

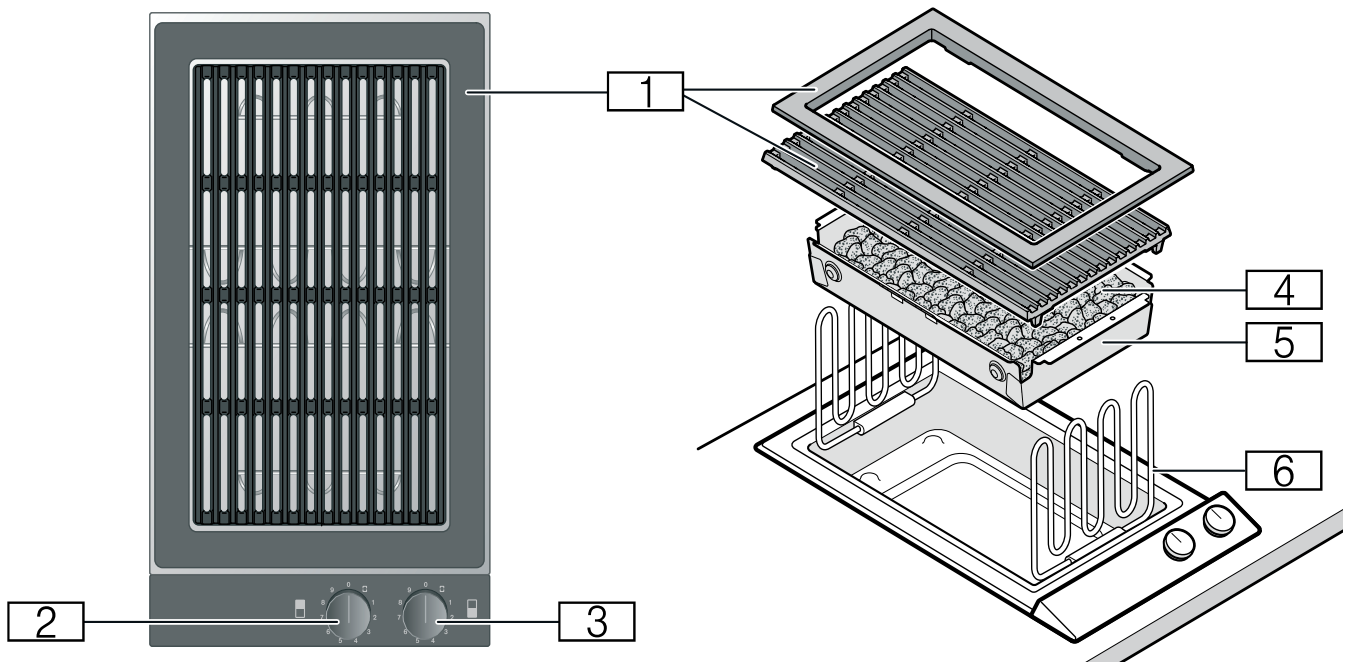


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

Elektro-Grill



- 1** Grillrost und Rahmen
- 2** Bedienknebel für den hinteren Grillheizkörper:
Grillstufen 1-9
 Grillheizkörper verbinden
- 3** Bedienknebel für den vorderen Grillheizkörper
Grillstufen 1-9
 Grillheizkörper verbinden
- 4** Lavasteine
- 5** Lavastein-Behälter
- 6** Grillheizkörper

Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Lavasteine

Reinigungsbürste

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

LV 030 000 Lavasteine (zum Austausch)

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

Anzeige am Leuchtring

Der Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● Leuchten: orange	Gerät EIN
● Leuchten: weiß, kontinuierliche Änderung zu orange	Gerät EIN Aufheizanzeige
● Langsames Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
☀ Blinken: abwechselnd orange und weiß	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall

Vor dem ersten Gebrauch

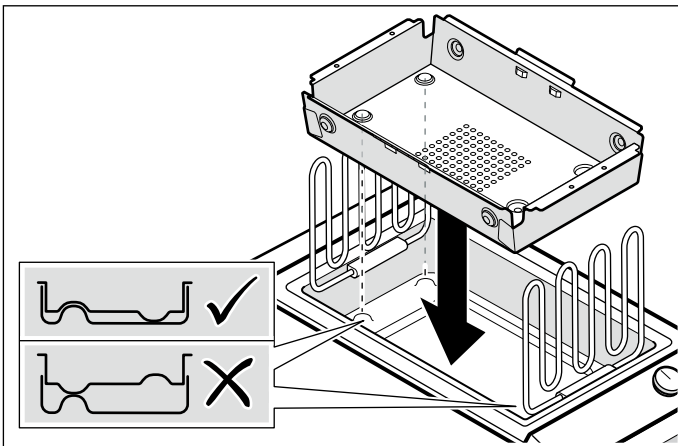
Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise.

Gerät reinigen

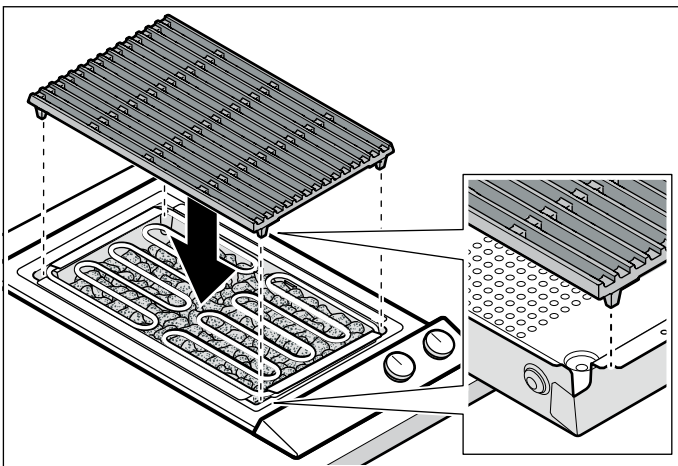
Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Grill vorbereiten

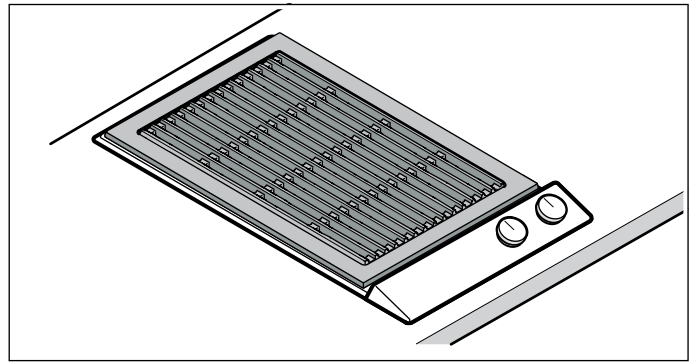
- 1 Die Lavasteinwanne korrekt einsetzen. Die Ausbuchtungen in der Lavasteinwanne entsprechen den Ausbuchtungen im Geräteboden.



- 2 Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.
- 3 Beide Grillheizkörper nach unten klappen. Die Grillheizkörper müssen flach aufliegen.
- 4 Den Grillrost auflegen. Grillrost so positionieren, dass die Standfüße des Grillrosts in die Aussparungen in der Lavasteinwanne passen. Sicherstellen, dass der Grillrost flach aufliegt.



- 5 Den Rahmen auflegen. Sicherstellen, dass der Rahmen flach aufliegt und der Abstand zwischen Rahmen und Grillrost überall gleichmäßig ist.



⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Geräteteile werden im Betrieb heiß. Den Grill nur mit korrekt aufgelegtem Rahmen und Grillrost betreiben.

Grill aufheizen

Den Grill für einige Minuten auf Grillstufe 9 aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

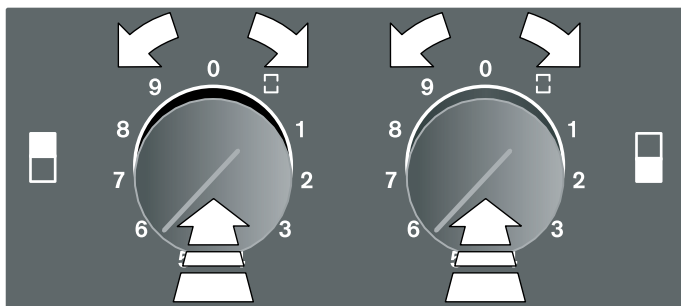
Gerät bedienen

Einschalten

Der Rahmen ist im Betrieb kühler als der Grillrost. Nutzen Sie zum Grillen nur die Fläche des Grillrosts.

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. Der Leuchtring leuchtet weiß. Falls Sie nicht auf der gesamten Grillzone braten möchten, nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einschalten.



Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Bei Grillstufe 9 dauert die Vorheizphase ca. 10 Minuten.

Grillheizkörper verbinden

Einen beliebigen Bedienknebel eindrücken und auf das Symbol □ drehen. Den anderen Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Grillstufe drehen. Beide Grillheizkörper werden nun auf dieser Grillstufe betrieben.

Ausschalten

Drehen Sie die Bedienknebel auf die Position 0. Die Betriebsleuchte erlischt.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmanzeige blinkt.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Restwärmanzeige

Nach dem Ausschalten blinkt der Leuchtring am Bedienknebel langsam orange, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren. Berühren Sie das Gerät nicht, solange die Restwärmanzeige blinkt.

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.

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.

Drehen Sie den Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Einstelltabelle und Tipps

Gargut	Grillstufe	Grilldauer	Bemerkungen
Fleisch und Geflügel			
Rindersteak, medium, 2 - 3 cm	8	3 - 4 Min. je Seite	Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Kalbskotelett, 2 cm	7	6 Min. je Seite	
Schaschlikspieße, à 100 g	6 - 7	15 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Lammkotelett, rosa, 2 cm	7	6 Min. je Seite	
Schweinenackensteak, 2 cm	7	6 - 8 Min. je Seite	
Grillwurst, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 Min.	
Putensteaks, 2 cm	6 - 7	12 - 15 Min.	
Hähnchenflügel, à 100 g	6 - 7	15 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Fisch und Meeresfrüchte			
Riesengarnelen	7	5 - 12 Min.	Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht.
Hummer, vorgekocht	8	7 - 15 Min.	
Lachssteak, 3 cm	6	10 - 15 Min.	
Thunfischsteak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 Min.	
Fischfilet, 2 cm	6	6 - 8 Min.	z. B. Hering oder Heilbutt
Forelle, ganz, 200 g	7	12 - 15 Min.	Forelle mit Öl bestreichen, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.
Beilagen			
Gemüse	5	10 - 15 Min.	z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt
Champignonköpfe	6	4 - 6 Min.	
Obst (z. B. Pfirsich- oder Birnenhälften)	5	5 - 10 Min. je Seite	
Warmhalten	1 - 2		Sicherstellen, dass der Grillrost nicht zu heiß zum Warmhalten ist.

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 das Gerät auf der gewünschten Temperatur vor. Der Leuchtring leuchtet weiß. Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
- Heizen Sie den Grill immer vor. 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.
- Gepökelttes 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) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.

Reinigen und warten

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠️ 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 Rahmen	Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit der Reinigungsbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Für starke Verschmutzungen unser Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) verwenden. Sie können den Grillrost und den Rahmen auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei können sich der Grillrost und der Rahmen 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).
Bedienblende	Spüllauge – der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden).
Bedienknebel	Spüllauge – das Tuch darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Achtung! Geräteschaden Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

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.

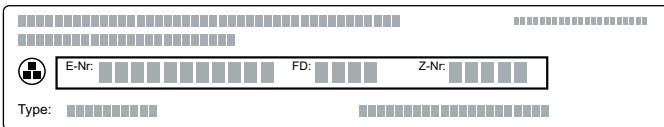
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät heizt nicht, Leuchtring leuchtet weiß	Demo-Modus ist aktiviert	Demo-Modus deaktivieren: <ol style="list-style-type: none"> 1 Alle Bedienknöpfe auf 0 drehen. Das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). 2 Das Gerät erneut anschließen. Innerhalb von 3 Minuten einen beliebigen Bedienknopf eine Position nach links drehen. Alle Leuchtringe leuchten weiß. 3 Den Bedienknopf drei Positionen nach rechts drehen. 4 Den Bedienknopf zurück auf 0 drehen. Zwei Signaltöne bestätigen die Deaktivierung des Demo-Modus.
Gerät heizt nicht, Leuchtring leuchtet orange	Überhitzungsschutz	Das Gerät schaltet die Grillheizkörper selbsttätig ab, um das Gerät und die Einbaumöbel zu schützen. Nachdem das Gerät genügend abgekühlt ist, schaltet es die Grillheizkörper wieder ein. Die Abkühldauer kann bis zu 45 Minuten betragen.
Gerät geht im Betrieb aus, Leuchtring blinkt abwechselnd orange und weiß	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger keine Bedienung vorgenommen	Bedienknopf auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten
	Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät ausgeschaltet	Bedienknopf auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten

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
Aanduiding bij de ringverlichting	19
Toebehoren	19
Extra toebehoren	19
Voor het eerste gebruik	20
Apparaat reinigen	20
Grill voorbereiden	20
Grill opwarmen	20
Apparaat bedienen	21
Inschakelen	21
Uitschakelen	21
Restwarmte-indicatie	21
Beveiliging tegen oververhitting	21
Veiligheidsuitschakeling	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
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 4.000 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

⚠ 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 – Gevaar voor verbranding!

- De onderdelen van het apparaat worden heet tijdens bedrijf. De grill alleen met correct geplaatst kader en 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.
- De grill blijft na het uitschakelen lange tijd heet. De grill na het uitschakelen 30 - 45 minuten niet aanraken.

- 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.

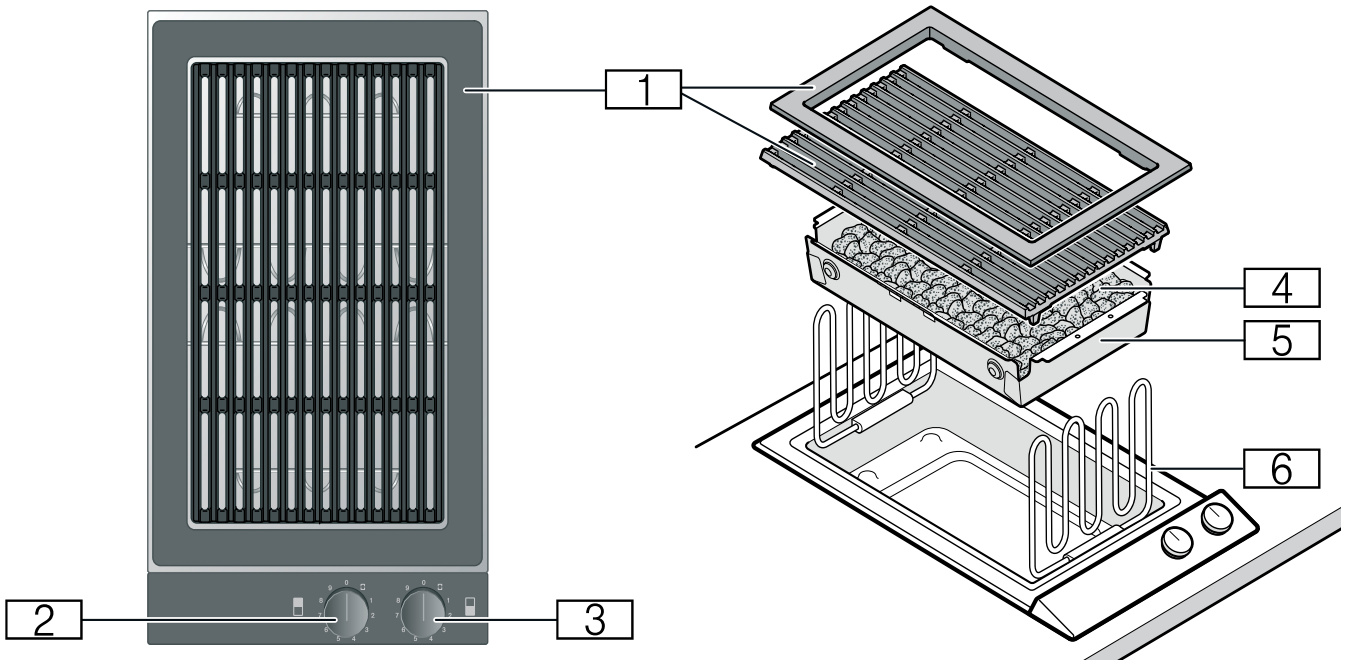


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 Grillrooster en kader
- 2 Bedieningsknop voor het achterste grillelement:
Grillstanden 1-9
 Grill-verwarmingselement verbinden
- 3 Bedieningsknop voor het voorste grillelement:
Grillstanden 1-9
 Grill-verwarmingselement verbinden
- 4 Lavastenen
- 5 Lavasteen-bak
- 6 Grill-verwarmingselement

Toebehoren

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

Lavastenen

Reinigingsborstel

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

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.

Aanduiding bij de ringverlichting

De bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Betekenis
○ Uit	Apparaat UIT
● Branden: oranje	Apparaat AAN
● Lampen: wit, permanente wijziging in oranje	Apparaat AAN opwarmindicatie
● Langzaam knipperen: oranje	Apparaat UIT restwarmte-indicatie
☀ Knipperen: afwisselend oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval

Voor het eerste gebruik

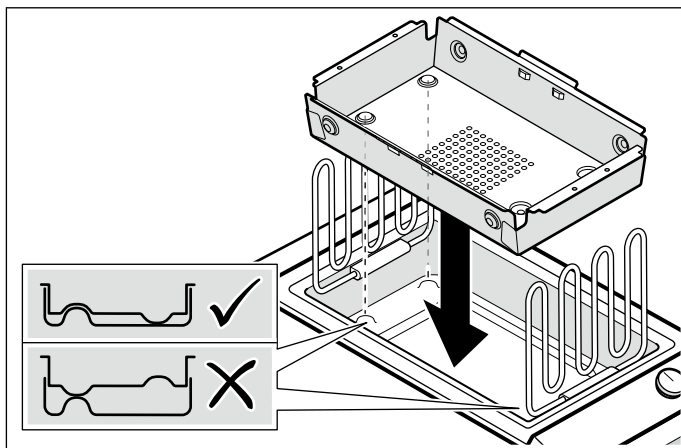
Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften.

Apparaat reinigen

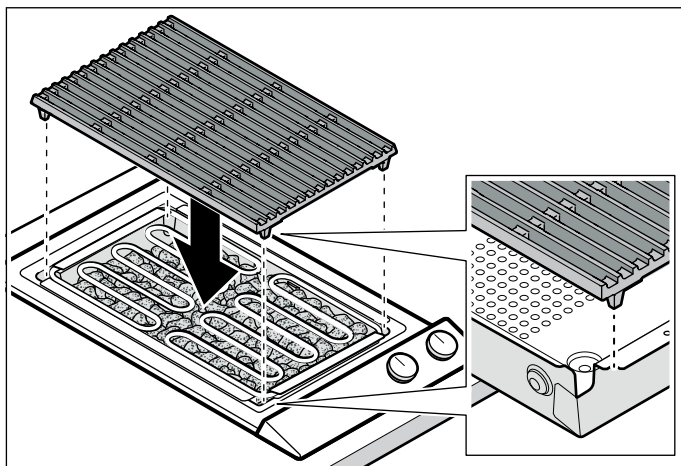
Maak het apparaat en de toebehoren voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

Grill voorbereiden

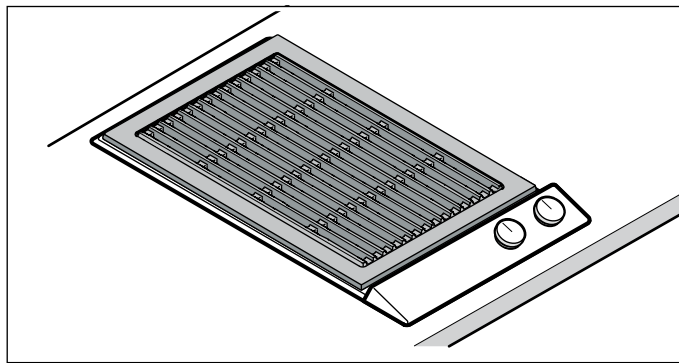
- 1 De lavasteen correct plaatsen. De vormen in de lavasteenbak komen overeen met de uitstulpingen in de bodem van het apparaat.



- 2 De lavastenen uit de folie nemen en in de lavasteenbak doen.
- 3 Beide grill-verwarmingselementen naar onderen klappen. De grill-verwarmingselementen moeten vlak aanliggen.
- 4 Het grillrooster plaatsen. Het grillrooster zo positioneren, dat de voetjes van het grillrooster in de uitsparingen in de lavasteenbak passen. Zorg ervoor dat het grillrooster vlak ligt.



- 5 Het kader plaatsen. Zorg ervoor dat het kader vlak ligt en de afstand tussen kader en grillrooster overal gelijkmatig is.



⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

De onderdelen van het apparaat worden heet tijdens bedrijf. De grill alleen met correct geplaatst kader en grillrooster gebruiken.

Grill opwarmen

De grill gedurende enkele minuten op grillstand 9 opwarmen. Daardoor worden eventuele nieuwgeur en verontreinigingen verwijderd.

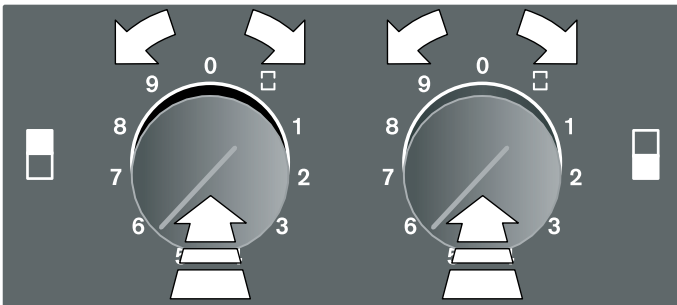
Apparaat bedienen

Inschakelen

Het kader is tijdens het gebruik koelder dan het grillrooster. Gebruik om te grillen alleen het oppervlak van het grillrooster.

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. De lichtring is wit verlicht. Als u niet op de volledige grillzone wilt braden, alleen het voorste of achterste grill-verwarmingselement inschakelen.



De lichtring dimt van wit naar oranje zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur weerklinkt een geluidssignaal. Bij grillstand 9 duurt de voorverwarmingsfase ca. 10 minuten.

Grill-verwarmingselement verbinden

Een willekeurige bedieningsknop indrukken en op het symbool □ draaien. De andere bedieningsknop indrukken en op de gewenste grillstand draaien. Beide grill-verwarmingselementen worden nu op deze grillstand gebruikt.

Uitschakelen

Draai de schakelknoppen op de positie 0. Het controlelampje gaat uit.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

⚠ Waarschuwing – U kunt zich branden!

Sluit de afdekking van het apparaat pas wanneer het apparaat is afgekoeld. Schakel het apparaat nooit in wanneer de afdekking is gesloten. Gebruik de afdekking niet als warmhoudplaat en zet er geen voorwerpen op.

Restwarmte-indicatie

Na het uitschakelen knippert de lichtring aan de bedieningsknop langzaam oranje zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

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.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 4 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Ook na een stroomuitval blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De lichtring op de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.

Draai de bedieningsknop op 0, dan kunt u het apparaat weer normaal in gebruik nemen.

Insteltabel en tips

Te bereiden gerecht	Grillstand	Grillduur	Opmerkingen
Vlees en gevogelte			
Rundersteak, medium, 2-3 cm	8	3 - 4 min. per kant	De steak is medium wanneer er vleessap aan het oppervlak vrijkomt.
Kalfskotelet, 2 cm	7	6 min. per kant	
Sjasliëkpenen, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Regelmatig keren.
Lamskotelet, rosé, 2 cm	7	6 min. per kant	
Varkenscarbonade, 2 cm	7	6 - 8 min. per kant	
Grillworst, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Regelmatig keren.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kalkoensteaks, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kippenvleugels, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Regelmatig keren.
Vis en zeevruchten			
Scampi	7	5 - 12 min.	Garnalen met pel gebruiken, rauw of voorgekookt.
Kreeft, voorgekookt	8	7 - 15 min.	
Zalmsteak, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Tonijnsteak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Visfilet, 2 cm	6	6 - 8 min.	bijv. haring of heilbot
Forel, heel, 200 g	7	12 - 15 min.	Forel bestrijken met olie, zodat het vel niet aan het grillrooster blijft plakken.
Bijgerechten			
Groente	5	10 - 15 min.	bijv. courgettes en aubergines in plakjes, paprika gekwart
Champignonkoppen	6	4 - 6 min.	
Fruit (bijv. perzik- of perenhelften)	5	5 - 10 min. per kant	
Warmhouden	1 - 2		Zorg ervoor, dat het grillrooster niet te heet is voor het warmhouden.

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 het apparaat op de gewenste temperatuur voor. De lichtring is wit verlicht. De lichtring dimt van wit naar oranje zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur weerklinkt een geluidssignaal.
- Verwarm de grill altijd voor. 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 casselerrrib, 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) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst grillen aan de kant van het vel. Vel met olie insmeren zodat het niet aan het grillrooster blijft plakken.
- Gegrilde gerechten warm opdienen. Niet warm blijven houden, anders worden ze taai.

Reinigen en onderhouden

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ 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 kader	Grove resten met de reinigingsborstel verwijderen. Het grillrooster in de afwasbak laten inweken. Met de reinigingsborstel en afwasmiddel reinigen en grondig drogen. Voor sterke verontreinigingen onze grillreiniger (artikelnr. 00311761) gebruiken. U kunt het grillrooster en het kader ook in de vaatwasmachine reinigen. Hierbij kunnen het grillrooster en het kader 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 (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 (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).
Bedieningspaneel	Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen. Op het bedieningspaneel terechtgekomen zuurhoudende levensmiddelen onmiddellijk verwijderen (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades).
Bedieningsknop	Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen. Attentie! Schade aan het apparaat Bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.

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.

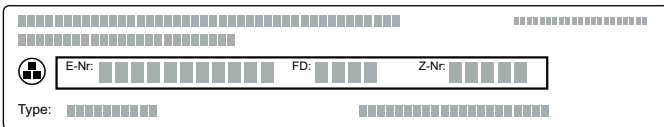
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat verwarmt niet, lichtring is wit verlicht	Demomodus is geactiveerd	Demomodus deactiveren: <ol style="list-style-type: none"> 1 Alle bedieningsknoppen in de stand 0 draaien. Het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet loskoppelen (huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uitschakelen). 2 Het apparaat opnieuw aansluiten. Binnen 3 minuten een willekeurige bedieningsknop een stand naar links draaien. Alle lichtringen lichten zijn wit verlicht. 3 De bedieningsknop drie standen naar rechts draaien. 4 De bedieningsknop opnieuw op 0 draaien. Twee geluidssignalen bevestigen de deactivering van de demomodus.
Apparaat verwarmt niet, lichtring is oranje verlicht	Oververhittingsbeveiliging	Het apparaat schakelt het grill-element zelfstandig uit, om het apparaat en het inbouwmeubel te beschermen. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld, schakelt het grill-verwarmingselement weer in. De afkoelduur kan tot wel 45 minuten bedragen.
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit, lichtring knippert afwisselend oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat is langere tijd niet gebruikt	Bedieningsknop op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen
	Na een stroomuitval blijft het apparaat uitgeschakeld	Bedieningsknop op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen

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
Anneau lumineux	31
Accessoires	31
Accessoires spéciaux	31
Avant la première utilisation	32
Nettoyage de l'appareil	32
Préparer le gril	32
Chauffer le gril	32
Utiliser l'appareil	33
Mise en marche	33
Arrêt	33
Indicateur de chaleur résiduelle	33
Protection antisurchauffe	33
Interrupteur de sécurité	33
Tableau de réglage et conseils	34
Conseils pour la cuisson	35
Nettoyage et entretien	36
Nettoyage de l'appareil	36
Dérangements, que faire si ...	37
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 4 000 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

⚠️ 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.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- 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.

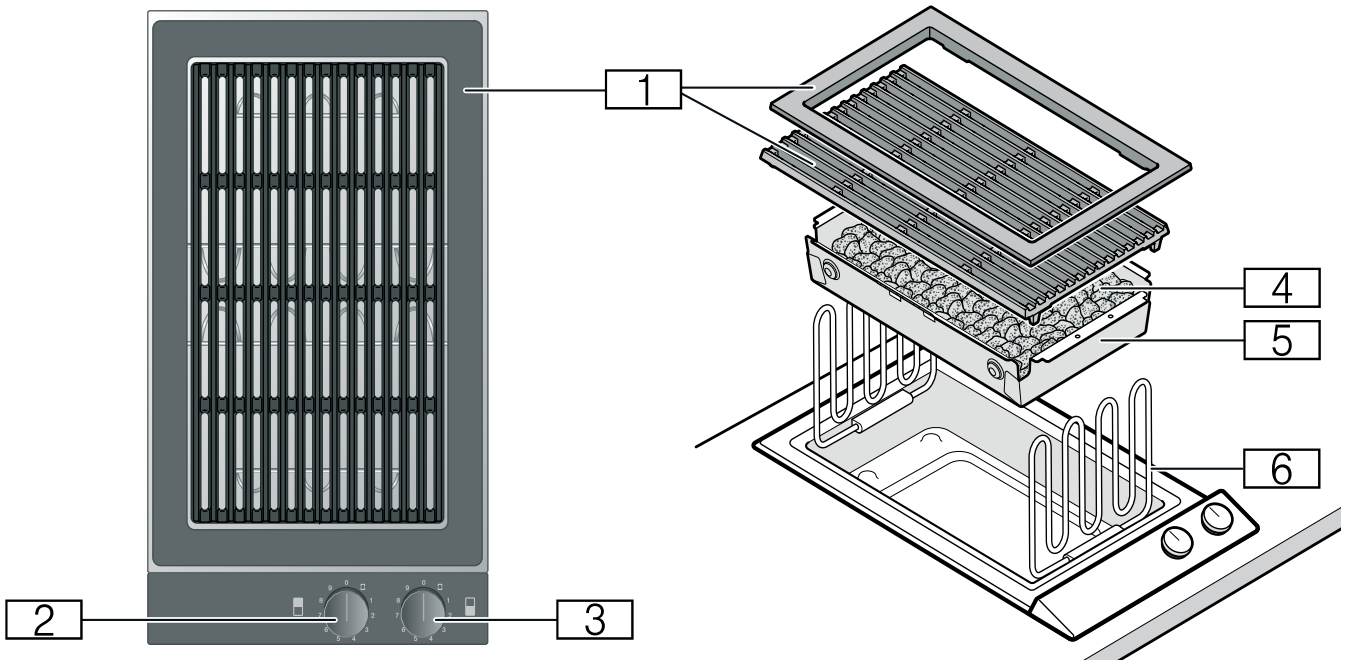


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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** Grille et cadre
- 2** Bouton de commande de la résistance chauffante du gril arrière :
Positions gril 1-9
 Connecter les résistances chauffantes du gril
- 3** Bouton de commande de la résistance chauffante du gril avant
Positions gril 1-9
 Connecter les résistances chauffantes du gril
- 4** Pierres de lave
- 5** Bac à pierres de lave
- 6** Résistance chauffante du gril

Anneau lumineux

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux qui indique différents états.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
● Allumé : blanc, modification continue en orange	Voyant de chauffe Appareil ALLUMÉ
● Clignotement lent : orange	Indicateur de chaleur résiduelle Appareil ÉTEINT
☀ Clignotement : en alternance orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Brosse de nettoyage

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

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

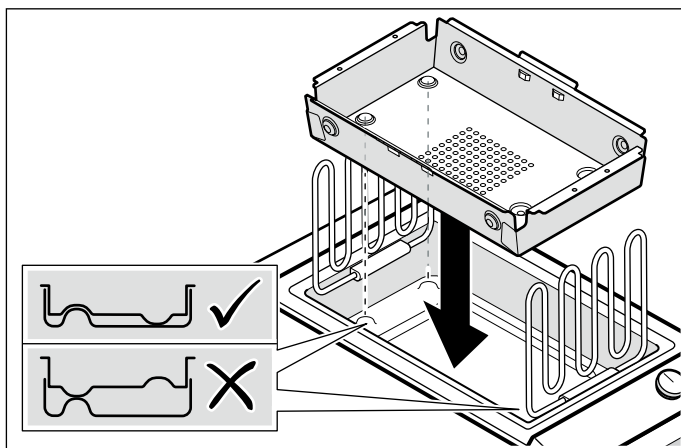
Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité.

Nettoyage de l'appareil

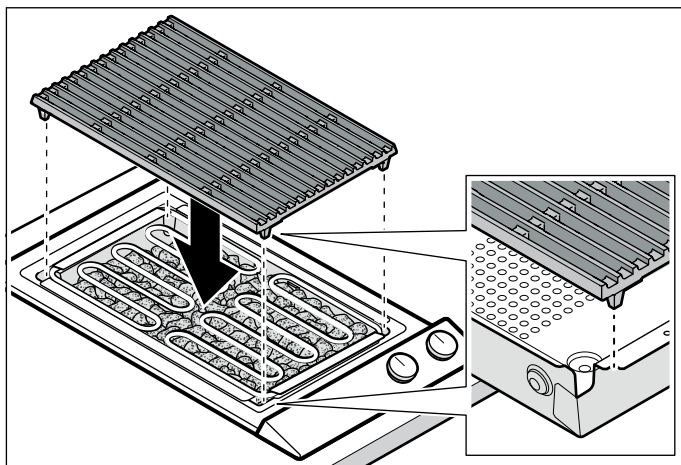
Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Préparer le gril

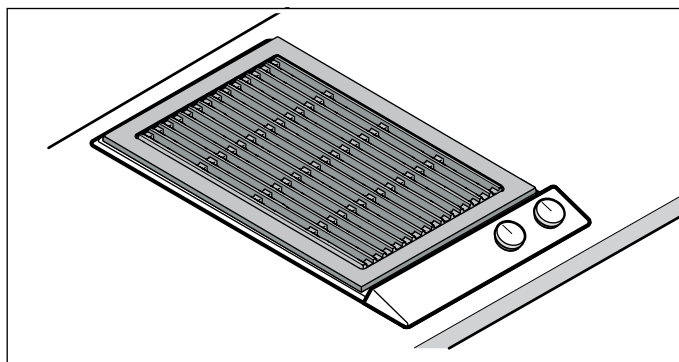
- 1 Mettez correctement en place le récipient pour pierres de lave. Les renflements dans le récipient pour pierres de lave correspondent aux renflements dans le fond de l'appareil.



- 2 Retirez les pierres de lave du film plastique et remplissez le récipient pour pierres de lave.
- 3 Rabattez la résistance chauffante des deux grils. La résistance chauffante du gril doit reposer à plat.
- 4 Posez la grille. Positionnez la grille de sorte que les pieds de la grille s'insèrent dans les évidements du récipient pour pierres de lave. Veillez à ce que la grille soit à plat.



- 5 Posez le cadre. Assurez-vous que le cadre repose à plat et que la distance entre la grille et le cadre soit uniforme.



⚠ 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.

Chauffer le gril

Chauffez le gril pendant quelques minutes au niveau 9. Cela permet d'éliminer les éventuelles saletés et les odeurs.

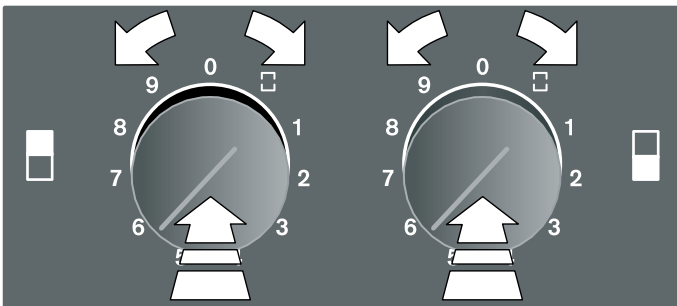
Utiliser l'appareil

Mise en marche

En fonctionnement, le cadre est plus froid que la grille. Pour griller, utilisez uniquement la surface de la grille.


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. L'anneau lumineux s'allume en blanc. Si vous souhaitez ne pas faire cuire sur toute la zone du gril, allumez uniquement la résistance chauffante du gril avant ou arrière.



L'anneau lumineux passe du blanc à l'orange tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. La phase de préchauffage dure env. 10 minutes en position gril 9.

Connexion des résistances chauffantes du gril

Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le sur le symbole . Enfoncez l'autre bouton de commande et tournez-le sur la position de gril souhaitée. Les deux résistances chauffantes du gril fonctionnent maintenant sur cette position de gril.

Arrêt

Tournez les manettes en position 0. Le voyant de marche s'éteint.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne pas fermer le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. Ne jamais allumer l'appareil lorsque le couvercle est fermé. Ne pas utiliser le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

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.

Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 4 heures si aucune manipulation n'a eu lieu. Même après une coupure de courant, la résistance de chauffe reste coupée. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.

Tournez le bouton de commande sur 0. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil comme d'habitude.

Tableau de réglage et conseils

Plat cuisiné	Position grill	Durée de grillade	Remarques
Viande et volaille			
Bifteck, à point, 2-3 cm	8	3 - 4 min. par face	Le steak est à point quand du jus de viande en sort.
Côtes de veau, 2 cm	7	6 min. par face	
Brochettes chachlyk, de 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Retournez plusieurs fois.
Côtes d'agneau, rosées 2 cm	7	6 min. par face	
Échine de porc, 2 cm	7	6 - 8 min. par face	
Saucisse grillée, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Retournez plusieurs fois.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Escalopes de dinde, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Ailes de poulet, de 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Retournez plusieurs fois.
Poisson et fruits de mer			
Gambas	7	5 - 12 min.	Utilisez des crevettes entières, crues ou pré-cuites.
Homard, précuit	8	7 - 15 min.	
Darne de saumon, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Steak de thon, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Filet de poisson, 2 cm	6	6 - 8 min.	par ex. hareng ou flétan
Truite, entière, 200 g	7	12 - 15 min.	Badigeonnez la truite avec de l'huile afin que la peau n'accroche pas à la grille.
Garnitures			
Légumes	5	10 - 15 min.	par ex. des courgettes et des aubergines en rondelles, des poivrons en quartiers
Têtes de champignon	6	4 - 6 min.	
Fruits (par ex. pêches ou demi-poires)	5	5 - 10 min. par face	
Maintien au chaud	1 - 2		Assurez-vous que la grille n'est pas trop chaude pour le maintien au chaud.

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 l'appareil à la température souhaitée. L'anneau lumineux s'allume en blanc. L'anneau lumineux passe du blanc à l'orange tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.
- Préchauffez toujours le gril. 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) peuvent être précuits avant d'être grillés.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon ils durcissent.

Nettoyage et entretien

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ 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.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, quand 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 les résistances de chauffe. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.

Élément de l'appareil/ Surface	Nettoyage recommandé
Grille et cadre	Éliminez les résidus avec la brosse de nettoyage. Laissez tremper la grille dans l'évier. Lavez-la avec la brosse de nettoyage et du liquide vaisselle puis laissez-la sécher complètement. Pour les salissures tenaces, utilisez notre gel nettoyant pour gril (référence 00311761). Vous pouvez également nettoyer la grille et le cadre au lave-vaisselle. Ce faisant, la grille et le cadre peuvent se décolorer légèrement. Cela n'influe en rien leur usage.
Cuve en inox	Appliquez du liquide vaisselle sur un chiffon doux, humide ou une peau de chamois et séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures 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).
Bandeau de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux. Retirez immédiatement les aliments acides qui tombent sur le bandeau de commande (par ex. vinaigre, Ketchup, moutarde, marinades).
Bouton de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux. Attention ! Dommages de l'appareil Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.

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.

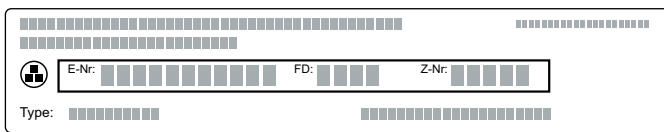
Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil ne chauffe pas, l'anneau lumineux s'allume en blanc	Le mode démo est activé	Désactivez le mode démo : <ol style="list-style-type: none"> 1 Tournez tous les boutons de commande sur 0. Débranchez l'appareil pendant 30 secondes du réseau électrique (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). 2 Branchez de nouveau l'appareil. Dans les 3 minutes, tournez un bouton de commande au choix d'une position vers la gauche. Tous les anneaux lumineux s'allument en blanc. 3 Tournez le bouton de commande de trois positions vers la droite. 4 Tournez de nouveau le bouton de commande sur 0. Deux signaux sonores viennent confirmer la désactivation du mode démonstration.
L'appareil ne chauffe pas, l'anneau lumineux s'allume en orange	Sécurité anti-surchauffe	L'appareil arrête automatiquement la résistance chauffante du gril, afin de protéger l'appareil et le meuble d'encastrement. Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, il remet en marche la résistance chauffante du gril. La durée de refroidissement peut durer jusqu'à 45 minutes.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement, l'anneau lumineux clignote en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité : Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée	Tournez le bouton de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire
	L'appareil reste éteint après une coupure de courant	Tournez le bouton de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire

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
Spia sull'anello luminoso	43
Accessori	43
Accessori speciali	43
Prima del primo utilizzo	44
Pulizia dell'apparecchio	44
Preparazione del grill	44
Riscaldamento del grill	44
Uso dell'apparecchio	45
Accendere	45
Spegnimento	45
Spia del calore residuo	45
Protezione antisurriscaldamento	45
Disattivazione di sicurezza	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
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 4000 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

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- 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 ustioni!

- Durante il funzionamento le parti dell'apparecchio diventano molto calde. Mettere in funzione il grill solo con cornice e griglia posizionate 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.
- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.

- 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.

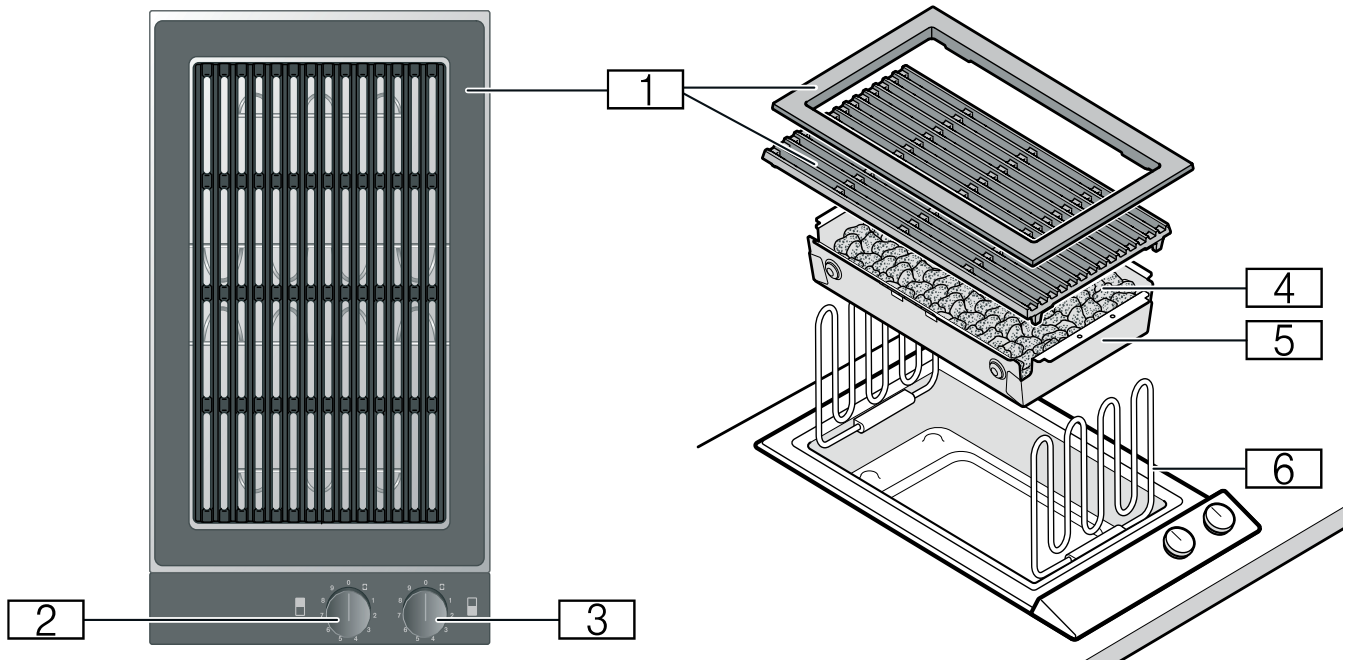


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 Griglia e cornice
- 2 Manopola di comando per l'elemento grill posteriore:
Livelli grill 1-9
 Collegare l'elemento grill
- 3 Manopola di comando per l'elemento grill anteriore:
Livelli grill 1-9
 Collegare l'elemento grill
- 4 Pietre laviche
- 5 Vano per le pietre laviche
- 6 Elemento grill

Spia sull'anello luminoso

La 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
● Si accende a luce bianca, cambia continuamente ad arancione	Apparecchio ON Indicatore del riscaldamento

Indicatore	Significato
● Lampeggia lentamente a luce arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
☀ Lampeggia in modo alternato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente

Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Pietre laviche

Spazzola

Accessori speciali

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

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

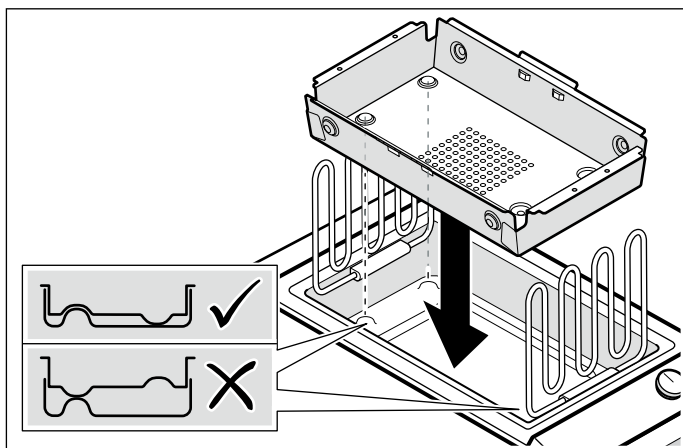
In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza.

Pulizia dell'apparecchio

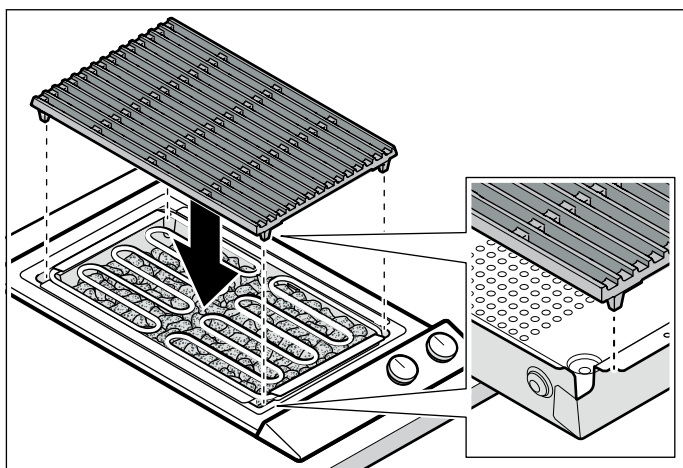
Pulire accuratamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio e gli accessori prima di usarli per la prima volta.

Preparazione del grill

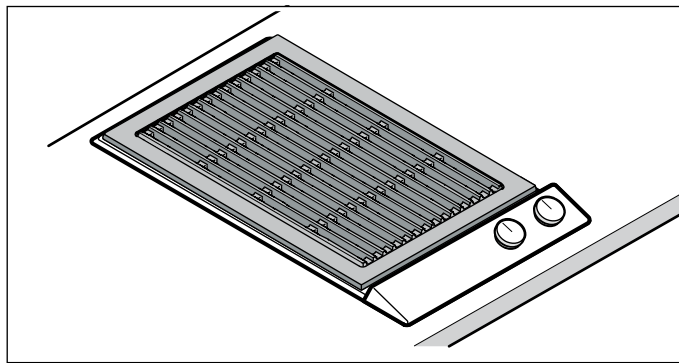
- 1 Inserire correttamente il vassoio per le pietre laviche. Le protuberanze nel vassoio in pietra lavica corrispondono a quelle nel fondo dell'apparecchio.



- 2 Rimuovere la pietra lavica dalla pellicola e riempire l'apposito vassoio.
- 3 Ribaltare i due elementi grill verso il basso. Gli elementi grill devono essere appoggiati in piano.
- 4 Collocare la griglia. Posizionare la griglia in modo che i relativi piedini si inseriscano all'interno delle fessure nel vassoio in pietra lavica. Assicurarsi che la griglia poggi in piano.



- 5 Appoggiare la cornice. Assicurarsi che la cornice poggi in piano e la distanza tra questa e la griglia sia uniforme ovunque.



⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento le parti dell'apparecchio diventano molto calde. Mettere in funzione il grill solo con cornice e griglia posizionate correttamente.

Riscaldamento del grill

Riscaldare il grill per alcuni minuti al livello 9. In questo modo vengono eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

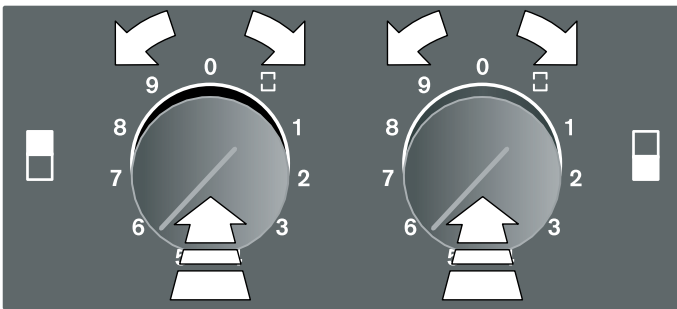
Uso dell'apparecchio

Accendere

Durante il funzionamento, la cornice è più fredda rispetto alla griglia. Per grigliare, utilizzare esclusivamente la superficie della griglia.

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. L'anello luminoso si accende a luce bianca. Se non si desidera effettuare la cottura sull'intera area grill, accendere solo l'elemento grill anteriore o posteriore.



L'anello luminoso passa da bianco ad arancione, finché l'apparecchio non si riscalda. Quando si raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Nel livello grill 9 la fase di preriscaldamento dura circa 10 minuti.

Collegare l'elemento grill

Premere una manopola di comando qualsiasi e portarla sul simbolo □. Premere l'altra manopola di comando e ruotarla sul livello grill desiderato. Entrambi gli elementi grill vengono ora azionati a questo livello grill.

Spegnimento

Girate la manopola sulla posizione 0. La spia di esercizio si spegne.

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!

Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

⚠ Avviso – Pericolo di ustione!

Chiudere la copertura solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non usare la copertura per tenere caldi i cibi o come superficie di appoggio.

Spia del calore residuo

Dopo lo spegnimento, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia lentamente con una luce arancione, finché l'apparecchio è troppo caldo per essere toccato. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

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.

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 4 ore se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Anche dopo un'interruzione di corrente, l'elemento riscaldante rimane spento. L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce arancione e luce bianca.

Ruotare la manopola di comando su 0, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Tabella delle impostazioni e consigli

Pietanza	Livello grill	Durata del grill	Osservazioni
Carne e pollame			
Bistecca di manzo, cottura media, 2-3 cm	8	3-4 min. per lato	La bistecca è a cottura media quando il succo della carne fuoriesce dalla superficie superiore.
Cotoletta di vitello, 2 cm	7	6 min. per lato	
Spiedini, da 100 g	6 - 7	15-20 min.	Girare più volte.
Cotoletta d'agnello, al sangue, 2 cm	7	6 min. per lato	
Bistecca di spalla di maiale, 2 cm	7	6-8 min. per lato	
Salsiccia, 50 - 100 g	6 - 7	10-20 min.	Girare più volte.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12-15 min.	
Bistecche di tacchino, 2 cm	6 - 7	12-15 min.	
Alette di pollo, da 100 g	6 - 7	15-20 min.	Girare più volte.
Pesce e frutti di mare			
Gamberoni	7	5-12 min.	Utilizzare gamberi con la buccia, crudi o precotti.
Astice, precotto	8	7-15 min.	
Trancio di salmone, 3 cm	6	10-15 min.	
Trancio di tonno, 3 cm	6 - 7	7-10 min.	
Filetto di pesce, 2 cm	6	6-8 min.	ad. es. aringa o halibut
Trota, intera, 200 g	7	12-15 min.	Spalmare olio sulla trota affinché a pelle non si attacchi alla griglia.
Contorni			
Verdura	5	10-15 min.	ad. es. zucchine e melanzane a rondelle, peperoni in quarti
Teste di champignon	6	4-6 min.	
Frutta (ad. es. mezze pesche o pere)	5	5-10 min. per lato	
Scaldavivande	1 - 2		Assicurarsi che la griglia non sia troppo calda per mantenere al caldo gli alimenti.

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 l'apparecchio alla temperatura desiderata. L'anello luminoso si accende a luce bianca. L'anello luminoso passa da bianco ad arancione, finché l'apparecchio riscalda. Quando si raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
- Preriscaldare sempre la griglia. 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) possono essere precotte prima di essere grigliate.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato della pelle. Spalmarla di olio, per evitare che rimanga attaccata alla griglia.
- Servire la grigliata calda. Non riscaldarla per evitare che si indurisca.

Pulizia e manutenzione

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠️ 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/ superfici	Pulizia consigliata
Griglia e cornice	<p>Rimuovere i residui grossolani con una spazzola per la pulizia. Mettere la griglia in ammollo nel lavandino. Pulire con una spazzola per la pulizia e un detergente e asciugare con cura.</p> <p>Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro gel per la pulizia della griglia (codice articolo 00311761).</p> <p>La griglia e la cornice possono essere lavate anche in lavastoviglie. È possibile che la griglia e la cornice si scoloriscano. 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 il vassoio per le pietre laviche nel lavandino con acqua, con una spazzola per piatti 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 annegate. 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>
Pannello comandi	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: lo strofinaccio non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.</p> <p>Rimuovere repentinamente gli alimenti acidi (ad es. aceto, ketchup, senape, marinata) dal pannello di comando.</p>
Manopola di comando	<p>Soluzione alcalina di lavaggio: il panno non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.</p> <p>Attenzione! Danni all'apparecchio Per la pulizia, non estrarre la manopola di comando.</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.

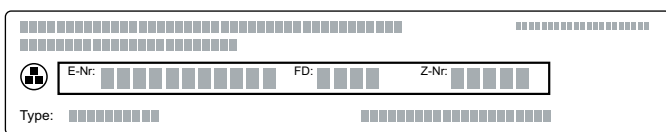
Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Fusibile difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non scalda, l'anello luminoso si accende a luce bianca	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: <ol style="list-style-type: none"> 1 Ruotare tutte le manopole di comando su 0. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). 2 Collegare nuovamente l'apparecchio. Entro 3 minuti ruotare di una posizione verso sinistra una manopola di comando qualsiasi. Tutti gli anelli luminosi si accendono a luce bianca. 3 Ruotare la manopola di comando di tre posizioni verso destra. 4 Ruotare la manopola di comando di nuovo su 0. Due segnali acustici confermano la disattivazione della modalità demo.
L'apparecchio non scalda, l'anello luminoso si accende a luce arancione	Protezione da surriscaldamento	L'apparecchio disattiva autonomamente l'elemento grill per proteggere sé stesso e il mobile da incasso. Dopo essersi raffreddato a sufficienza, l'apparecchio riattiva l'elemento grill. Il raffreddamento può durare fino a 45 minuti.
L'apparecchio passa in modalità OFF, l'anello luminoso lampeggia in maniera alternata a luce arancione e bianca	Disattivazione di sicurezza: Da un po' di tempo, non è stato eseguito alcun comando.	Ruotare manopola di comando su 0 ed eventualmente riaccendere
	Dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio rimane disattivato	Ruotare la manopola di comando su 0 ed eventualmente riaccendere.

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.

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

GAGGENAU



9001577026 de, nl, fr, it (021024)