

Gaggenau

de Gebrauchs- und Montageanleitung

VR414115

Elektro-Grill

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	3
3	Umweltschutz und Sparen	3
4	Kennenlernen	4
5	Vor dem ersten Gebrauch	5
6	Grundlegende Bedienung	5
7	So gelingt's	6
8	Reinigen und Pflegen	8
9	Störungen beheben	9
10	Kundendienst	10
11	Zubehör	11
12	Entsorgen	11
13	MONTAGEANLEITUNG	11
13.3	Allgemeine Hinweise	12

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Brandgefahr!

Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.
- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.

- ▶ Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Geräteteile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Den Grill nur mit korrekt aufgelegtem Grillrost betreiben.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen.

- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Sicherheitsabstand einhalten.

Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß.

- ▶ Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Eine geschlossene Geräteabdeckung verursacht einen Hitzestau.

- ▶ Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten.
- ▶ Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.
- ▶ Die Geräteabdeckung erst schließen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Nie ein defektes Gerät einschalten.

- ▶ Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 10*

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 10*

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Unzulässiges Zubehör kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nur Originalzubehör verwenden.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen und beschädigen den Grillrost.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Grillschalen, Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
 - ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.
- Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.
- ▶ Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Das Gerät nur so lange vorheizen, bis das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.

- Eine verlängerte Vorheizdauer erhöht den Energieverbrauch.

Für die Zubereitung kleiner Mengen nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einschalten.

- Mit ungenutzten Grillheizkörpern verschwenden Sie Energie.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Grillstufe verschwenden Sie Energie.

Eine passende Fortgrillstufe wählen.

- Mit einer zu hohen Fortgrillstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Grills nutzen. Bei längeren Garzeiten das Gerät 5 bis 10 min vor Garzeitende ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

3.2 Verpackung entsorgen

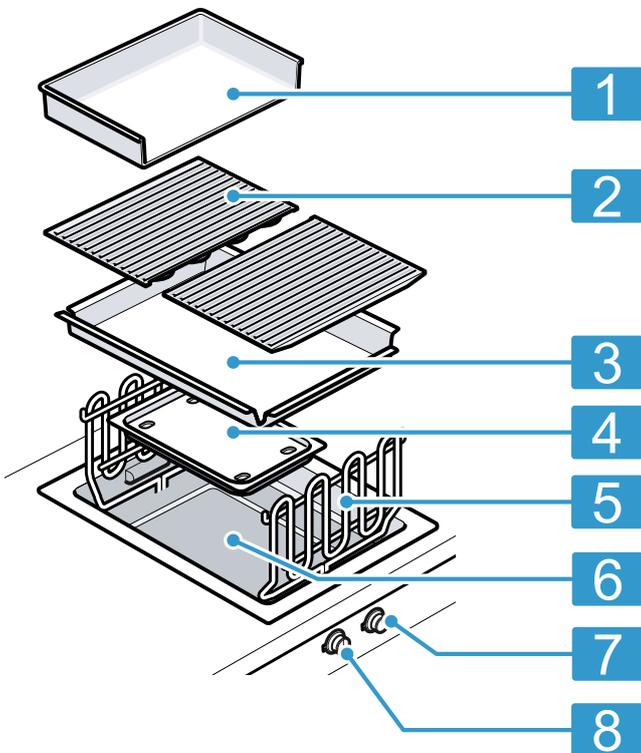
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

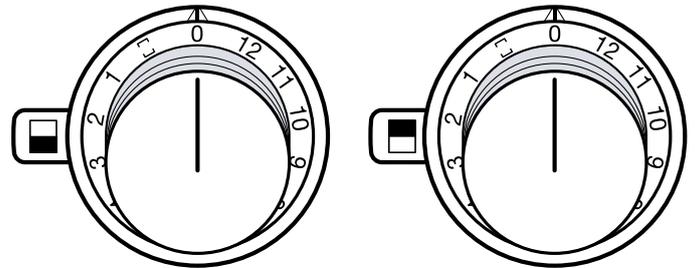


1	Gussbräterpfanne
2	Grillrost
3	Lavasteinwanne
4	Fettauffangschale
5	Grillheizkörper
6	Edelstahlmulde
7	Bedienknebel für den hinteren Grillheizkörper
8	Bedienknebel für den vorderen Grillheizkörper

4.2 Bedienknebel

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Die Markierungen an den Bedienknebeln zeigen die Zuordnung zum Grillheizkörper, die Einstellung von Grillstufe 1 bis 12 und die Verbindung der Grillheizkörper an.



■	schwarzer Bedienknebel: Grillheizkörper vorn
■	grauer Bedienknebel: Grillheizkörper vorn
■	schwarzer Bedienknebel: Grillheizkörper hinten
■	grauer Bedienknebel: Grillheizkörper hinten
□	Grillheizkörper verbinden

4.3 Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Name
Aus	Gerät AUS
Leuchten: orange	Gerät EIN
Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
abwechselndes Blinken: gelb und magenta	Gerätefehler. Kundendienst rufen.
Leuchten: für einige Sekunden grün und dann gelb	Gerät initialisiert beim Erstanschluss oder nach einem Stromausfall

4.4 Restwärmeanzeige

Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist, um es gefahrlos zu berühren.

4.5 Überhitzungsschutz

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

4.6 Gussbräterpfanne

Die Gussbräterpfanne eignet sich besonders zur Zubereitung von klein geschnittenem oder flüssigem Gargut, Gemüse, Süßspeisen und Eierspeisen. Die Gussbräterpfanne verwenden Sie auf dem hinteren Grillheizkörper. Sie können gleichzeitig auf dem vorderen Grillrost weiteres Grillgut zubereiten. Weitere Gussbräterpfannen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör.

4.7 Automatische Abschaltung

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 ausgeschaltet. Der Leuchtring am aktiven Bedienknebel blinkt abwechselnd weiß und orange.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

5.1 Gerät vorbereiten

1. Die Fettauffangschale einsetzen.
2. Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.
3. Die Lavasteinwanne korrekt einsetzen.
4. Beide Grillheizkörper nach unten klappen.
 - Sicherstellen, dass die Grillheizkörper flach aufliegen.

5. Den Grillrost auflegen.

5.2 Gerät aufheizen

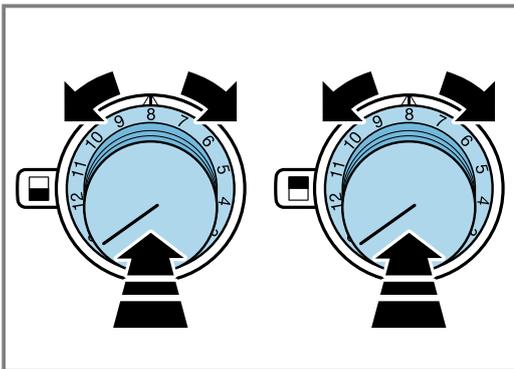
- ▶ Den Grill für einige Minuten auf der Grillstufe 12 aufheizen.
Rauchentwicklungen und Geruchsentwicklungen sind normal.
Den Aufstellungsraum gut lüften.
- ✓ Neugerüche und Verunreinigungen werden beseitigt.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Gerät einschalten

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

- ▶ Den Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Grillstufe drehen.



Nach Bedarf nur den vorderen oder den hinteren Grillheizkörper einschalten.
Bei Grillstufe 12 dauert die Vorheizphase ca. 15 Minuten.

- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Grillstufe leuchtet der Leuchtring konstant.

6.2 Gerät ausschalten

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

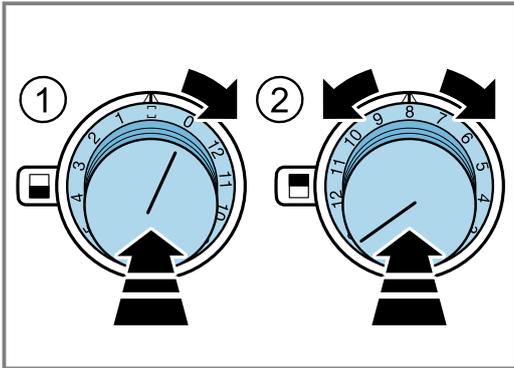
Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß.

- ▶ Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmanzeige leuchtet.
- ▶ Den Bedienknebel auf 0 drehen.

6.3 Grillheizkörper verbinden

Sie können die beiden Grillheizkörper gleichzeitig über einen Bedienknebel regeln.

1. Einen beliebigen Bedienknebel eindrücken und auf □ drehen ①.
 - Den anderen Bedienknebel auf die gewünschte Grillstufe drehen ②.



Bei Grillstufe 12 dauert die Vorheizphase ca. 15 Minuten.

- ✓ Diese Grillstufe wird für beide Grillheizkörper übernommen.
 - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Grillstufe leuchtet der Leuchtring konstant.
2. Das Grillgut erst nach dem Vorheizen auflegen.

6.4 Grillheizkörper trennen

- ▶ Den Bedienknebel von □ auf eine beliebige Grillstufe drehen.
- ✓ Die Grillheizkörper sind wieder einzeln regelbar.

6.5 Gussbräterpfanne verwenden

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß.

- ▶ Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmanzeige leuchtet.

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt.

1. Den hinteren Grillrost abnehmen.
2. Die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen im Grill lassen.
3. Die Gussbräterpfanne vorsichtig auf den hinteren Grillheizkörper legen.
4. Den Bedienknebel für den hinteren Grillheizkörper auf die gewünschte Grillstufe drehen.
5. Abwarten, bis das Vorheizen beendet ist.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange.
6. Die Gussbräterpfanne leicht mit Öl einpinseln und das Grillgut auflegen.

7 So gelingt's

Für verschiedenes Gargut finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie hilfreiche Bemerkungen. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

7.1 Tipps zum Kochen und Braten

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Grillen von Gepökeltem kann es zu gesundheitsschädlichen Verbindungen kommen.

- ▶ Gepökelt wie Schinken oder Kasseler nicht grillen.
- Heizen Sie den Grill immer vor, bis das Aufheizsignal erlischt. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl, z. B. Erdnussöl, bestreichen oder marinieren. Dadurch verbessert sich der Geschmack. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl oder Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. Sonst können 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 sich die Grillstücke 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.

- Kerben Sie Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach ein, 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 die Geflügelstücke gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst können Sie je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abschmecken.
- Gemüse mit langer Gardauer, z. B. Maiskolben oder Kartoffeln, können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Grillen Sie Fischfilets zuerst auf der Hautseite. Bestreichen Sie die Haut mit Öl oder bestäuben Sie die Haut mit Mehl, damit sie nicht am Rost hängen bleibt.
- Zum Grillen auf dem Rost eignen sich vor allem Fische mit festem Fleisch, z. B. Lachs, Tunfisch oder Seeteufel.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie Gegrilltes nicht warm, sonst wird es zäh.
- Die Grillfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig grillen, können Sie das Gargut optimal auf der Grillfläche verteilen.
Hierzu können Sie auch die beiden Grillzonen auf unterschiedlich hohen Stufen einstellen. Je dünner das Grillgut ist, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.

7.2 Einstellempfehlungen

Die Einstellwerte dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Fleisch und Geflügel

Speise	Grillstufe	Grilldauer in Min.	Bemerkungen
Rindersteak, medium, 2-3 cm	12	4-6 Min. je Seite	
Kalbskotelett, 2 cm	10-11	6 Min. je Seite	
Schaschlikspieße, à 100 g	8-9	12-15	mehrfach wenden
Lammkotelett, rosa, 2 cm	10-11	6 Min. je Seite	
Schweinenackensteak, 2 cm	10-11	6-8 Min. je Seite	
Grillwurst, 50-100 g	9-10	10-15	mehrfach wenden
Hamburger, 1 cm	9-10	12-15	
Putensteaks, 2 cm	9-10	12-15	
Hähnchenflügel, à 100 g	9	15-20	mehrfach wenden

Fisch und Meeresfrüchte

Speise	Grillstufe	Grilldauer in Min.	Bemerkungen
Riesengarnelen	9-10	6-8	Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht
Hummer, vorgekocht	10-11	7-15	
Lachssteak, 3 cm	7-8	10-15	
Tunfischsteak, 3 cm	8-9	7-10	
Fischfilet, 2 cm	7-8	6-8	z. B. Heilbutt, Petersfisch, Barsch, Seeteufel, Kabeljau Das Fischfilet mit Öl bestreichen, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.
Forelle, ganz, 200 g	9-10	12-15	Forelle mit Öl bestreichen oder leicht mehlieren, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.

Beilagen

Speise	Grillstufe	Grilldauer in Min.	Bemerkungen
Gemüse	8-9	10-12	z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt
Champignonköpfe	9-10	6-8	
Obst	6-7	5-10 Min. je Seite	z. B. Pfirsichhälften oder Birnenhälften, Ananasscheiben

Braten mit der Gussbräterpfanne

Speise	Grillstufe	Grilldauer in Min.	Bemerkungen
Pfannkuchen	7-8	1-2 Min. je Seite	
Pilzpfanne, 250 g	11-12	5-7	
Rührei, 300 g	8-9	5-6	
Bratkartoffeln, 500 g	11-12	10-12	
Hackfleisch, 400 g	11-12	5-6	
Gemüsepfanne, 400 g	9-10	6-8	grob gewürfelt, z. B. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini

8 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

8.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

8.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit Rückstände nicht einbrennen. Wenn Rückstände mehrfach eingebrannt sind, lassen sich die Rückstände schwer entfernen. Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern weichen Sie Gerätekomponenten mit eingebrannten Rückständen in Wasser mit etwas Spülmittel ein.

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt.

1. Den Grillrost abnehmen.
2. Die Grillheizkörper nach oben schwenken.
3. Die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen herausnehmen.

8.3 Grillrost von Hand reinigen

1. Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen.
2. Den Grillrost im Spülbecken einweichen lassen.
3. Den Grillrost mit Spüllauge und der Reinigungsbürste reinigen.
4. Hartnäckige Verschmutzungen mit dem Grillreiniger-Gel entfernen.
→ "Grillrost mit Grillreiniger-Gel reinigen", Seite 8
5. Den Grillrost gründlich trocknen.

Grillrost mit Grillreiniger-Gel reinigen

1. Die Verpackungshinweise des Grillreiniger-Gels beachten.

2. Hartnäckige Verschmutzungen mit dem Grillreiniger-Gel einstreichen.
3. Das Grillreiniger-Gel mindestens 2 Stunden einwirken lassen. Bei starken Verschmutzungen das Grillreiniger-Gel über Nacht einwirken lassen.
4. Das Grillreiniger-Gel gründlich abspülen.
5. Den Grillrost gründlich trocknen.

8.4 Grillrost im Geschirrspüler reinigen

- ▶ Den Grillrost im Geschirrspüler reinigen.
 - Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.

Bei der Reinigung im Geschirrspüler können sich die Oberflächen hell verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

8.5 Edelstahlmulde reinigen

1. Die Edelstahlmulde mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
2. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen, mit dem Edelstahlreiniger oder dem Grillreiniger-Gel entfernen.
3. Mit einem weichen Tuch trocknen.

8.6 Lavasteinwanne reinigen

1. Die Lavasteine herausnehmen.
 - Schwarze Lavasteine auswechseln. Schwarze Lavasteine sind mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen. Das Fett kann sich entzünden.
2. Die Lavasteinwanne mit Spüllauge und einer Spülbürste reinigen.
3. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit dem Grillreiniger-Gel entfernen.
4. Mit einem weichen Tuch trocknen.

8.7 Fettauffangschale reinigen

- ▶ Die Fettauffangschale im Geschirrspüler reinigen.
 - Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.

8.8 Gussbräterpfanne von Hand reinigen

1. Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen.
2. Die Gussbräterpfanne im Spülbecken einweichen lassen.
3. Die Gussbräterpfanne mit Spüllauge und der Reinigungsbürste reinigen.
4. Hartnäckige Verschmutzungen mit dem Grillreiniger-Gel entfernen.
→ "Gussbräterpfanne mit Grillreiniger-Gel reinigen", Seite 8
5. Die Gussbräterpfanne gründlich trocknen.

Gussbräterpfanne mit Grillreiniger-Gel reinigen

1. Die Verpackungshinweise des Grillreiniger-Gels beachten.
2. Hartnäckige Verschmutzungen mit dem Grillreiniger-Gel einstreichen.

3. Das Grillreiniger-Gel mindestens 2 Stunden einwirken lassen. Bei starken Verschmutzungen das Grillreiniger-Gel über Nacht einwirken lassen.
4. Das Grillreiniger-Gel gründlich abspülen.
5. Die Gussbräterpfanne gründlich trocknen.

8.9 Gussbräterpfanne im Geschirrspüler reinigen

- ▶ Die Gussbräterpfanne im Geschirrspüler reinigen.
 - Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.

Die Oberflächen der Gussbräterpfanne können sich im Geschirrspüler hell verfärben. Diese Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

8.10 Bedienknebel reinigen

Hinweise

- Keine Glaschaber verwenden.
 - Die Knebel zur Reinigung nicht demontieren.
 - Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.
1. Den Bedienknebel mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
 2. Bei der Reinigung nicht zu viel Wasser verwenden.

9 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen. → "Kundendienst", Seite 10

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

9.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät funktioniert nicht. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Alle Leuchtringe an den Bedienknäbeln leuchten nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß. Danach leuchtet der Leuchtring des aktiven Bedienknäbels orange.	Demomodus ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie den Demomodus. → Seite 10
Gerät geht im Betrieb aus.	Der Überhitzungsschutz → Seite 4 hat das Gerät abgeschaltet. ▶ Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt abwechselnd gelb und magenta.	Elektronikfehler <ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie die Sicherung aus oder ziehen Sie den Netzstecker. 3. Schalten Sie die Sicherung ein oder stecken Sie den Netzstecker wieder ein. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Die Leuchtringe an den Bedienknäbeln leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb. 4. Warten Sie, bis die Leuchtringe an den Bedienknäbeln nicht mehr leuchten. 5. Drehen Sie einen beliebigen Bedienknebel auf eine beliebige Grillstufe. 6. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. 7. Schalten Sie das Gerät ein. 8. Wenn der Leuchtring am Bedienknebel abwechselnd gelb und magenta blinkt, rufen Sie den Kundendienst.
Gerät geht im Betrieb aus. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Die automatische Abschaltung → Seite 5 hat den Heizvorgang abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. <hr/> Stromausfall im Haushalt: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Oberfläche der Gussbräterpfanne ist hell verfärbt.	Die Gussbräterpfanne wurde in der Spülmaschine gereinigt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig. Diese Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

9.2 Demomodus deaktivieren

Im Demomodus heizt das Gerät nicht. Wenn alle Leuchtringe an den Bedienknäbeln nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß leuchten, ist der Demomodus aktiviert. Wenn Sie einen beliebigen Bedienknebel auf eine andere Position drehen, leuchtet der Leuchtring am Bedienknebel orange.

1. Alle Bedienknebel auf 0 drehen.
 2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
 3. Mindestens 30 Sekunden warten.
 4. Das Gerät wieder anschließen.
- ✓ Die Leuchtringe an den Bedienknäbeln leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb.
5. Warten, bis die Leuchtringe nicht mehr leuchten.

6. Innerhalb der nächsten 3 Minuten einen beliebigen Bedienknebel nach links auf 12, nach rechts auf 1 und nach links auf 0 drehen.
 7. Warten, bis der Leuchtring am Bedienknebel gelb leuchtet.
 8. Den Bedienknebel nach rechts auf 1 drehen.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet grün.
9. 5 Sekunden warten.
 - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet gelb.
 - ✓ Der Demomodus ist deaktiviert.
10. Um die Einstellung zu speichern und das Menü zu verlassen, den Bedienknebel auf 0, nach links auf 12, nach rechts auf 1 und nach links auf 0 drehen.
 11. Warten, bis der Leuchtring am Bedienknebel nicht mehr leuchtet.

10 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

10.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

11 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör	Funktion
Gussbräterpfanne VA461000	Für gleichzeitiges Anbraten und Grillen auf zwei unterschiedlichen Oberflächen
Lavasteine LV030000	Zum Austausch
Reinigungsbürste	Zum Reinigen des Grillrosts und der Gussbräterpfanne

12 Entsorgen

12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

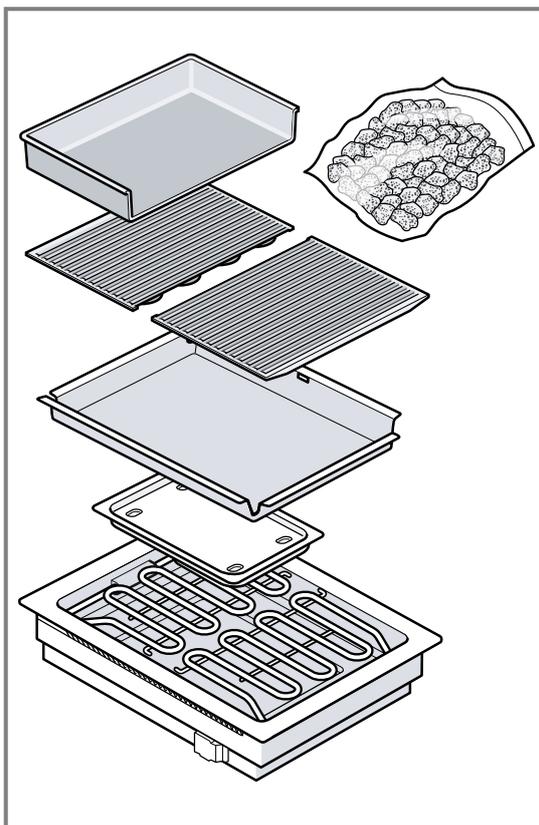
13 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

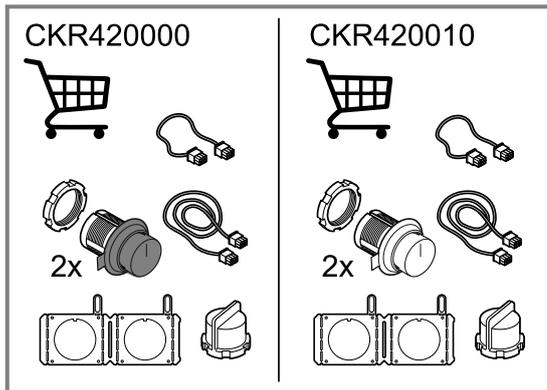


13.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

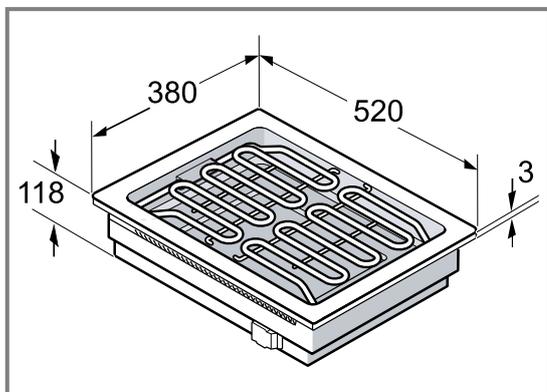


Bestellen Sie die passenden Bedienknebel in Schwarz oder Edelstahl.



13.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



13.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Nie dieses Gerät in Booten oder Fahrzeugen verwenden.
- Die Empfehlungen des Arbeitsplattenherstellers beachten.

13.4 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anzuschließen, beachten Sie diese Hinweise.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation. Achten Sie auf eine geeignete Absicherung der Hausinstallation. Die Spannung und die Frequenz des Geräts müssen mit der elektrischen Installation übereinstimmen, siehe Typenschild.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet ist und die Sicherung und das Kabelsystem und das Leitungssystem des Gebäudes für die elektrische Leistung des Geräts ausreichend dimensioniert sind.
- Das Anschlusskabel so verlegen, dass es nicht das heiße Gerätegehäuse berührt.

- Nur das mit dem Gerät mitgelieferte oder vom technischen Kundendienst gelieferte Anschlusskabel verwenden.
- Dieses Gerät entspricht den EG-Funkentstörbestimmungen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Daher das Gerät nur mit Schutzleiter-Anschluss verwenden.
- Sicherstellen, dass der Berührungsschutz durch den Einbau gewährleistet ist.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf Geräte ohne Stecker anschließen. Für sie gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers. Wir empfehlen einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.
- Den elektrischen Anschluss gemäß der Montageanweisung durchführen. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Betriebsstörungen oder mögliche Schäden, die auf eine fehlerhafte elektrische Installation zurückzuführen sind.
- Wir empfehlen, hinter dem Gerät ca. 70 cm über dem Fußboden eine Schutzkontakt-Steckdose ordnungsgemäß zu installieren. Nur eine Elektrofachkraft darf eine Schutzkontakt-Steckdose unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften installieren.

13.5 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Die Trennung des Geräts vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein.
- ▶ Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Geräts können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

13.6 Hinweise zum Aufstellungsraum

Für einen sicheren Betrieb beachten Sie die folgenden Hinweise zum Aufstellungsraum.

- Das Gerät gemäß der Einbauskinne einbauen.
- Den Mindestabstand zu seitlichen Wänden oder Möbelteilen und nach hinten einhalten.

13.7 Hinweise zum flächenbündigen Einbau

Bei dem flächenbündigen Einbau befindet sich das Gerät mit der Arbeitsplatte auf einer Ebene. Störende Stufen zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte fehlen.

Sie können das Gerät in die folgenden temperaturbeständigen und wasserfesten Arbeitsplatten einbauen:

- Stein-arbeitsplatten
- Arbeitsplatten aus Kunststoff, z. B. Corian®
- Massivholz-Arbeitsplatten

Bei der Verwendung anderer Materialien mit dem Arbeitsplattenhersteller abstimmen.

Ein Einbau in Arbeitsplatten aus Pressholz ist nicht möglich.

Alle Ausschnittarbeiten an der Arbeitsplatte in einer Fachwerkstatt entsprechend der Einbauskinne durchführen lassen. Der Ausschnitt muss sauber und genau ausgeführt werden, da die Schnittkante an der Oberfläche sichtbar ist.

Die Ausschnittkanten mit einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen und entfetten. Dabei die Verarbeitungshinweise des Silikonherstellers beachten.

13.8 Installationszubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Installationszubehör.

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

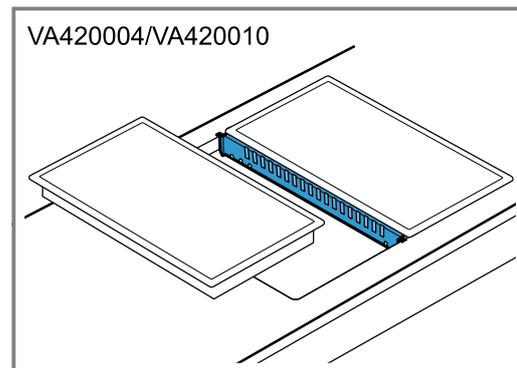
Zubehör	Bestellnummer
Verbindungsleiste bei aufgesetztem Einbau	VA420010

Zubehör	Bestellnummer
Verbindungsleiste bei flächenbündigem Einbau	VA420004
Geräteabdeckung, Edelstahl	VA440010

13.9 Mehrere Geräte kombinieren

Voraussetzung: Sie benötigen eine passende Verbindungsleiste, um mehrere Geräte der Gerätereihe Vario zu kombinieren. Sie erhalten die Verbindungsleiste als Sonderzubehör.

1. Beim Herstellen des Möbelausschnitts den zusätzlichen Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten berücksichtigen.
 - Die Montageanleitung der Verbindungsleiste beachten.

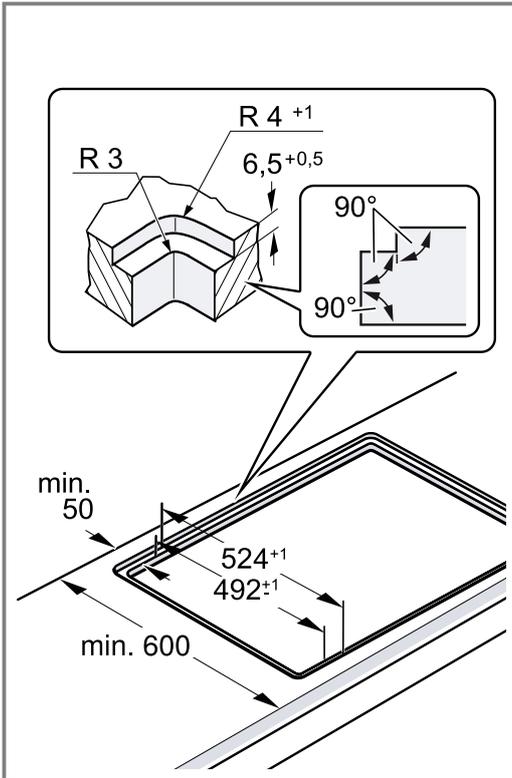


2. Bei Bedarf die Geräte in Einzelausschnitten einbauen.
 - Eine Stegbreite von mindestens 50 mm zwischen den Einzelausschnitten einhalten.

13.10 Gerät flächenbündig in Kombination mit rahmenlosen Induktionskochfeldern einbauen

1. Bei flächenbündigem Einbau in Kombination mit rahmenlosen Induktionskochfeldern die Auflagekante mit 6,5 mm ausfräsen.

2. Den Möbelausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen.
 - Die Montageanleitung der Verbindungsleiste VA420004 beachten.

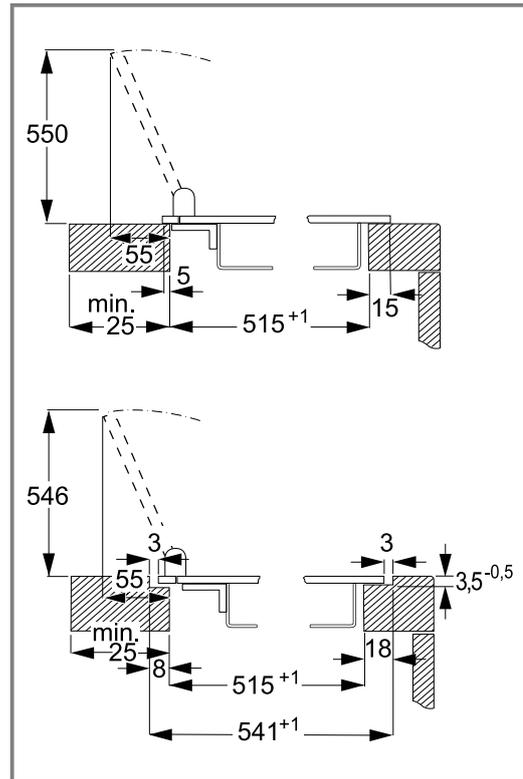


13.11 Geräteabdeckung einbauen

Sie erhalten eine passende Geräteabdeckung als Sonderzubehör.

1. Die Geräteabdeckung vor dem Einbau am Gerät befestigen.
 - Die Montageanleitung der Geräteabdeckung beachten.

2. Beim Herstellen des Möbelausschnitts den zusätzlichen Platzbedarf für die Geräteabdeckung berücksichtigen.

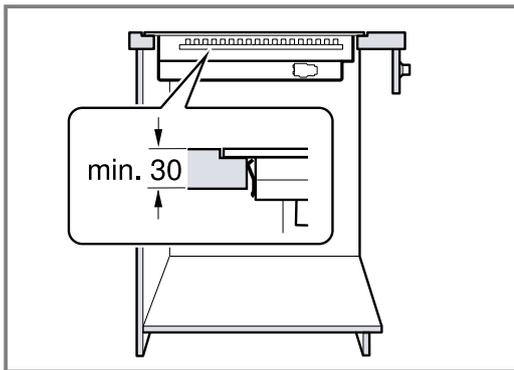
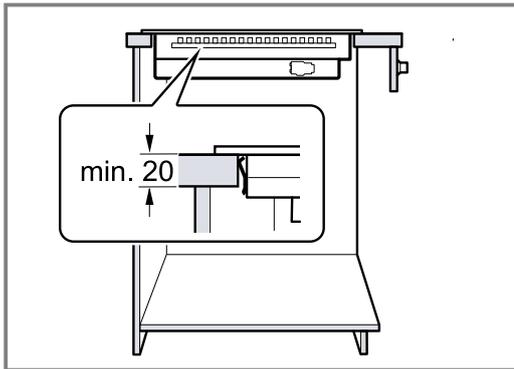


13.12 Möbel vorbereiten

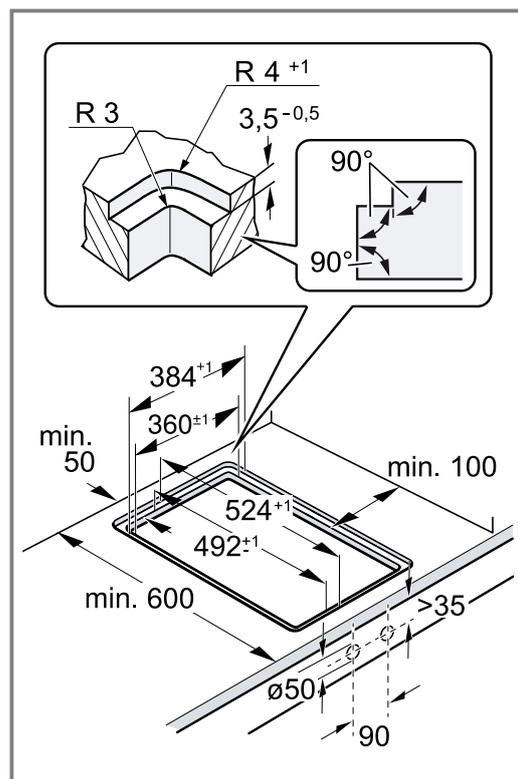
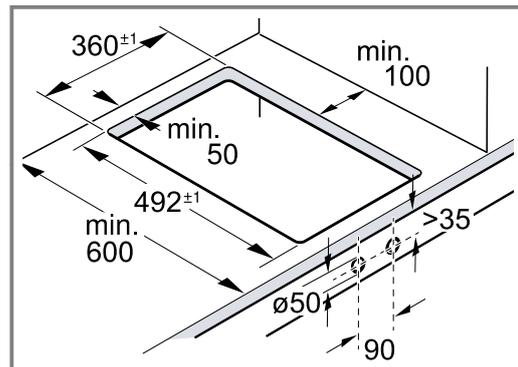
Voraussetzungen

- Die Einbaumöbel sind bis 90 °C temperaturbeständig.
 - Die Arbeitsplatte ist eben, waagrecht und stabil.
1. Die Hinweise zur Kombination mehrerer Geräte beachten.
 - "Mehrere Geräte kombinieren", Seite 13
 2. Sicherstellen, dass nach den Ausschnittarbeiten die Stabilität des Einbaumöbels gewährleistet ist.

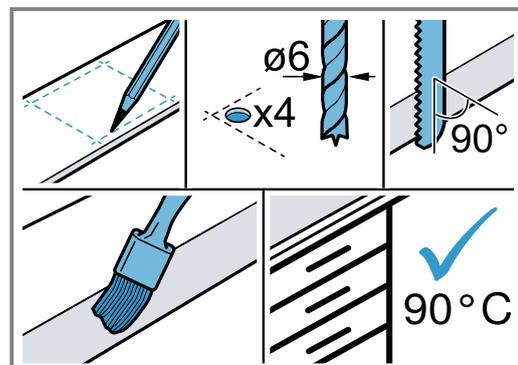
3. Sicherstellen, dass die Dicke der Arbeitsplatte der notwendigen Mindestdicke entspricht.



4. Den Möbelausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskizze herstellen.



5. Sicherstellen, dass der Winkel der Schnittfläche zur Arbeitsplatte 90° beträgt.



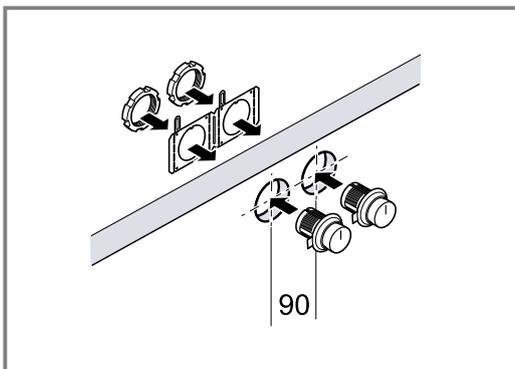
6. Um einen guten Sitz der Haltefedern am Gerät zu gewährleisten, sicherstellen, dass die seitlichen Ausschnittkanten plan sind.
7. Bei mehrschichtigen Arbeitsplatten bei Bedarf entsprechende Leisten seitlich im Möbelausschnitt befestigen.

8. Staub und Rückstände der Ausschnittarbeiten entfernen. Die Schnittflächen hitzebeständig und wasserdicht versiegeln.
9. Sicherstellen, dass der Mindestabstand der Geräteunterseite zu Möbelteilen 10 mm beträgt.
10. Die Tragfähigkeit und die Stabilität des Möbels durch geeignete Unterkonstruktionen sicherstellen, insbesondere bei dünnen Arbeitsplatten.
 - Das Gerätegewicht inklusive zusätzlicher Belastung berücksichtigen.
 - Hitzebeständiges und feuchtigkeitsbeständiges Verstärkungsmaterial verwenden.

Hinweis: Die Ebenheit des Geräts erst nach der Installation in der Einbauöffnung überprüfen.

Ausschnitt für die Bedienknöpfe herstellen

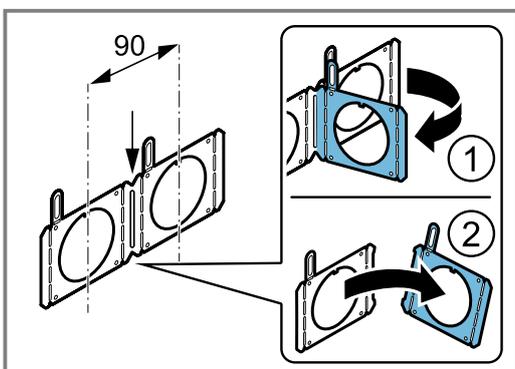
1. Die Bohrungen für die Bedienknöpfe entsprechend der beiliegenden Anleitung herstellen.
2. Bei einer Blendendicke von mehr als 23 mm die Rückseite der Frontblende für das Halblech ausfräsen.
3. Die Abstände zwischen den Bedienknöpfen beachten.



4. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen.
5. Die Schnittflächen hitzebeständig und wasserdicht versiegeln.

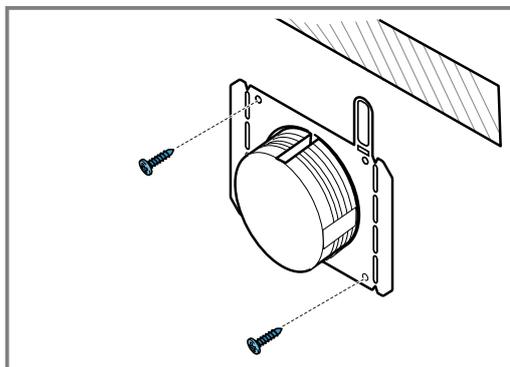
13.13 Bedienknöpfe einbauen

1. Bei Bedarf und abhängig vom Abstand zwischen den Bedienknöpfen das Halblech an der Perforation abbrechen.

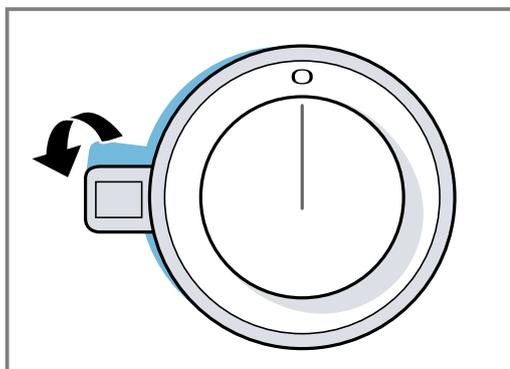


2. Das Halblech an die Rückseite der Blende halten.

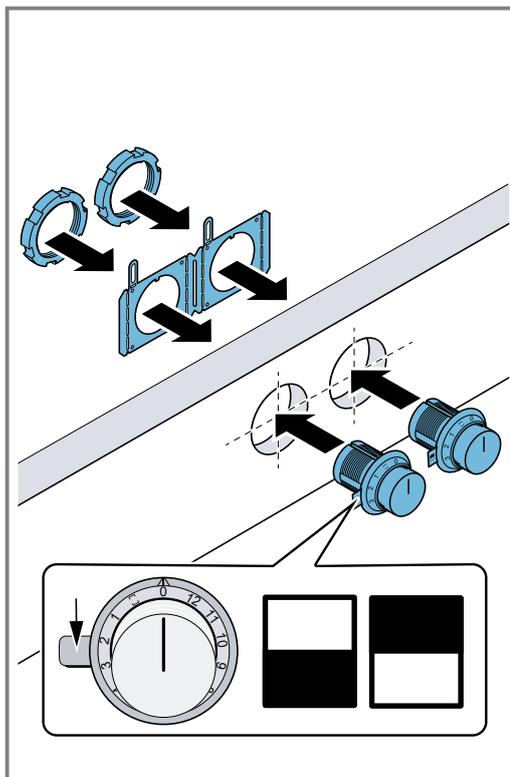
3. Beim Einbau eines einzelnen Bedienknopfs das Halblech mit 2 Schrauben gegen Verdrehen sichern.
 - Bei Steinarbeitsplatten das Halblech mit temperaturbeständigem Zweikomponentenkleber ankleben.



4. An der Rückseite des Leuchtrings die Schutzfolie abziehen.



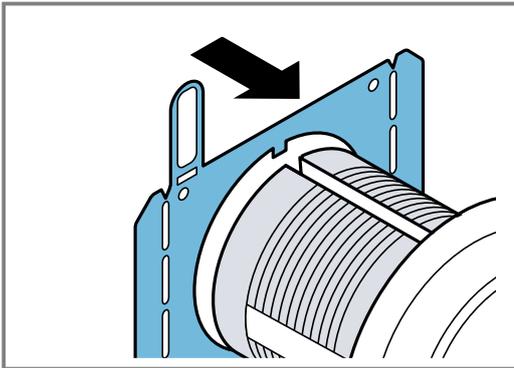
5. Die Bedienknöpfe in der korrekten Reihenfolge einbauen.



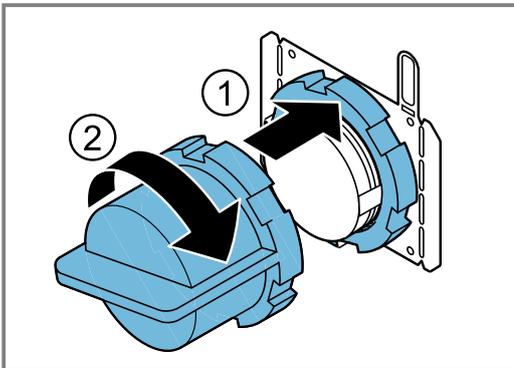
6. Den Bedienknopf in die Bohrung stecken.

– Die seitliche Markierung am Bedienknebel immer links positionieren.

7. Sicherstellen, dass sich die Haltenase am Halteblech an der oberen Seite befindet und sich der Bedienknebel in Nullstellung befindet.



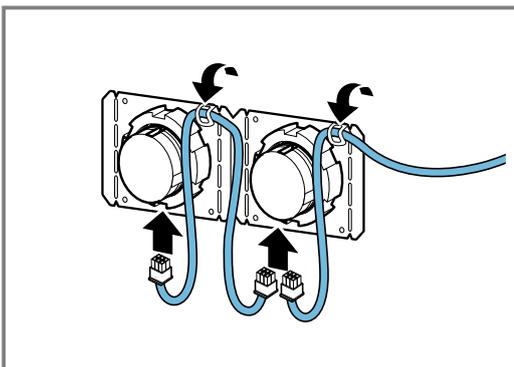
8. An der Rückseite des Bedienknebels die Haltemutter mit dem beiliegenden Montagewerkzeug festschrauben.



9. Den Bedienknebel exakt in Nullstellung ausrichten.

13.14 Bedienknebel mit Verbindungskabeln verbinden

1. Alle Bedienknebel mit den beiliegenden kürzeren Verbindungskabeln verbinden.



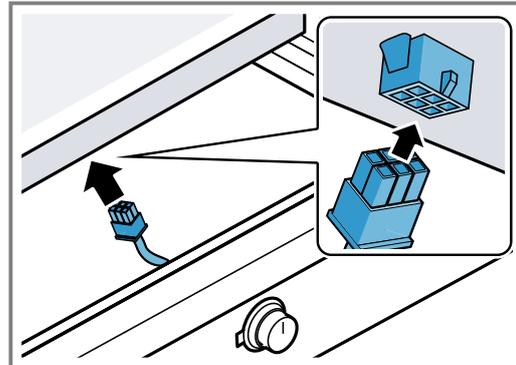
Die beiden Buchsen am Bedienknebel sind identisch.

2. Sicherstellen, dass die Stecker in die Buchsen einrasten.
3. Das längere Verbindungskabel zur Verbindung mit dem Gerät an einen der Bedienknebel einstecken. Sie können das Gerät mit einem beliebigen Bedienknebel verbinden.
4. Sicherstellen, dass der Stecker in die Buchse einrastet.

5. Nach der Montage den korrekten Sitz aller Steckerverbindungen prüfen.
6. Um alle Verbindungskabel nach der Montage zu fixieren, die Laschen an den Halteblechen umbiegen.

13.15 Verbindungskabel mit Gerät verbinden

1. Das Verbindungskabel eines beliebigen Bedienknebels an die Buchse des Geräts anschließen.



2. Sicherstellen, dass der Stecker in die Buchse einrastet.

13.16 Gerät einbauen

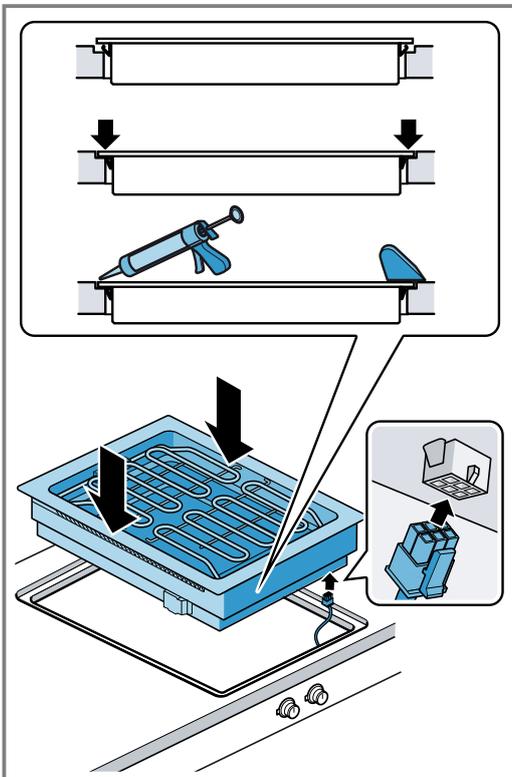
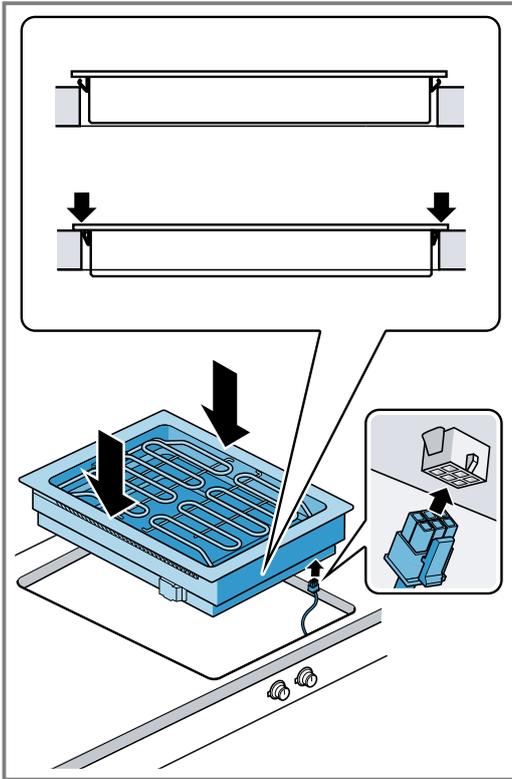
⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

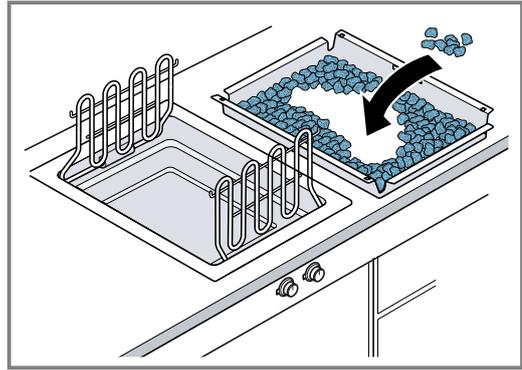
1. Das Gerät gleichmäßig in den Möbelausschnitt einsetzen.

2. Das Gerät von oben fest in den Möbelausschnitt drücken.
- Sicherstellen, dass das Gerät fest im Möbelausschnitt sitzt und sich nicht verschiebt.
 - Wenn sich die Ausschnittsbreite an der oberen Toleranzgrenze befindet, bei Bedarf Leisten seitlich im Möbelausschnitt befestigen.

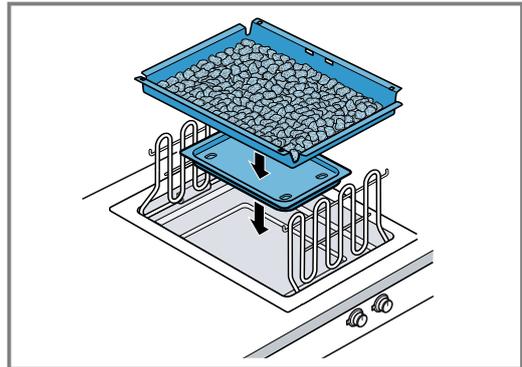


3. Die Lavasteine aus der Folie nehmen.

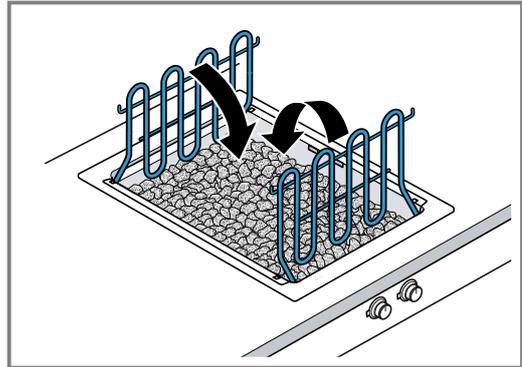
4. Die Lavasteine in die Lavasteinwanne füllen.



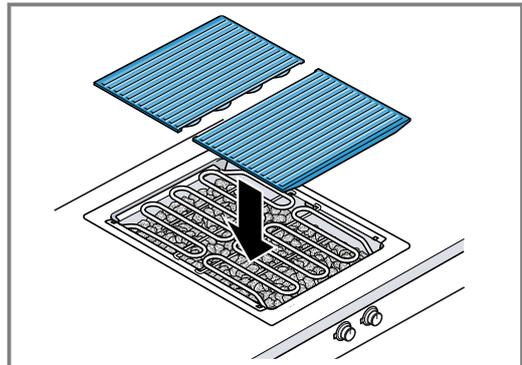
5. Die Fettschale und die Lavasteinwanne in das Gerät einsetzen.



6. Den Grillheizkörper nach unten klappen.



7. Die Grillroste auflegen.



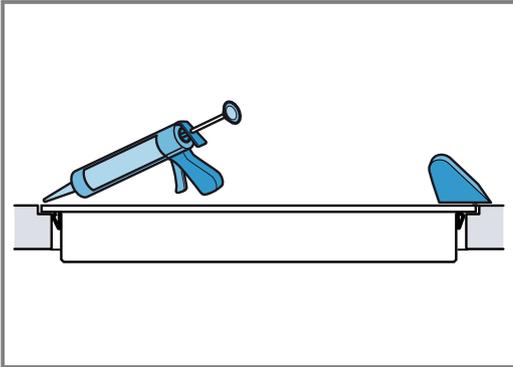
8. Das Gerät an das Netz anschließen.
9. Die Funktion des Geräts prüfen.

13.17 Fugen versiegeln

Bei flächenbündigem Einbau die Fugen mit Silikon versiegeln.

Voraussetzung: Vor dem Verfugen unbedingt einen Funktionstest durchführen.

1. Den Spalt ringsum mit geeignetem, hitzebeständigem Silikon versiegeln, z. B. Novasil® S70 oder Otoseal® S70.



Ungeeigneter Silikonkleber führt bei Naturstein-Arbeitsplatten zu dauerhaften Verfärbungen.

2. Die Fuge mit dem vom Hersteller empfohlenen Glättmittel glätten.
3. Die Verarbeitungshinweise des Silikonklebers beachten.
4. Den Silikonkleber mindestens 24 Stunden trocknen lassen.
Die Trocknungsdauer ist von der Umgebungstemperatur abhängig.
5. Das Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn das Silikon vollständig getrocknet ist.

13.18 Gerät ausbauen

ACHTUNG!

Werkzeuge können den Geräterahmen beschädigen.

- ▶ Das Gerät nicht von oben heraushebeln.
1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
 2. Bei flächenbündig eingebauten Geräten die Silikonfuge entfernen.
 3. Das Gerät von unten herausdrücken.

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

GAGGENAU



9001798059 de (040806)