

ELEKTRO-GRILL

VR230120





Inhaltsverzeichnis

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

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 4000 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 Rahmen und 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 nach dem Ausschalten 30 bis 45 Minuten nicht berühren.

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 hitzbeständige 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 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 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.

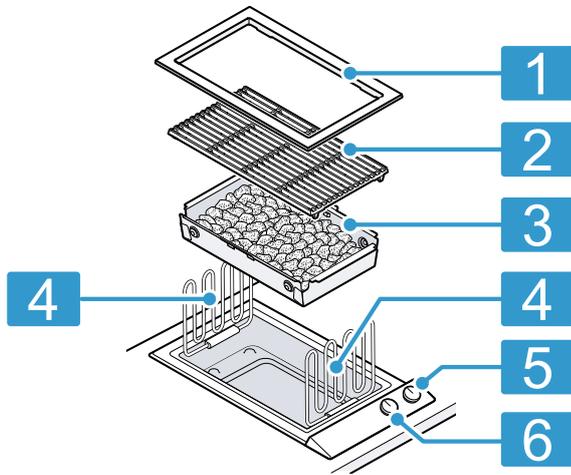
Die Restwärme des Grills nutzen. Bei längeren Garzeiten das Gerät 5 bis 10 min vor Garzeitende ausschalten.

- ✓ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch. Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

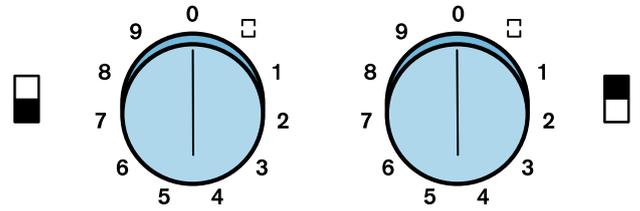


| | |
|---|---|
| 1 | Rahmen |
| 2 | Grillrost |
| 3 | Lavasteinwanne |
| 4 | Grillheizkörper |
| 5 | Bedienknebel für den vorderen Grillheizkörper |
| 6 | Bedienknebel für den hinteren Grillheizkörper |

4.2 Bedienknebel

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

Die Markierungen an den Bedienknäbeln zeigen die Zuordnung zum Grillheizkörper, die Einstellung von Grillstufe 1 bis 9 und die Verbindung der Grillheizkörper an.



4.3 Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

| Anzeige | Name |
|--|---|
| Aus | Gerät AUS |
| Leuchten: orange | Gerät EIN |
| Leuchten: weiß, kontinuierliche Änderung zu orange | Gerät EIN Aufheizanzeige |
| Langsames Blinken: orange | Gerät AUS Restwärmeanzeige |
| abwechselndes Blinken: orange und weiß | Sicherheitsabschaltung, Stromausfall |

4.4 Restwärmeanzeige

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

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.

Die Abkühldauer kann bis zu 45 Minuten betragen.

4.6 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 Bedienknebel blinkt abwechselnd weiß und orange.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

5.1 Gerät vorbereiten

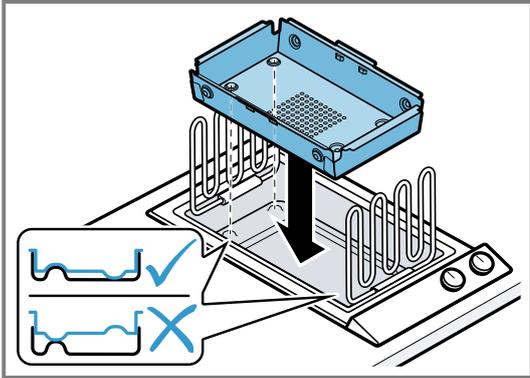
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Geräteteile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Den Grill nur mit korrekt aufgelegtem Rahmen und Grillrost betreiben.

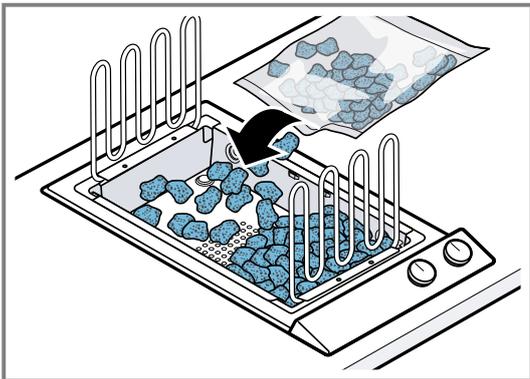
1. Die Lavasteinwanne korrekt einsetzen.

- ▶ Sicherstellen, dass zwischen der Oberkante des Geräts und der Lavasteinwanne kein Abstand vorhanden ist, sondern die Lavasteinwanne eben aufliegt.



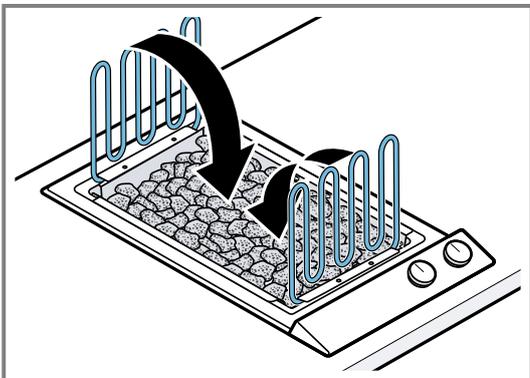
Die Ausbuchtungen in der Lavasteinwanne entsprechen den Ausbuchtungen im Geräteboden.

2. Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.



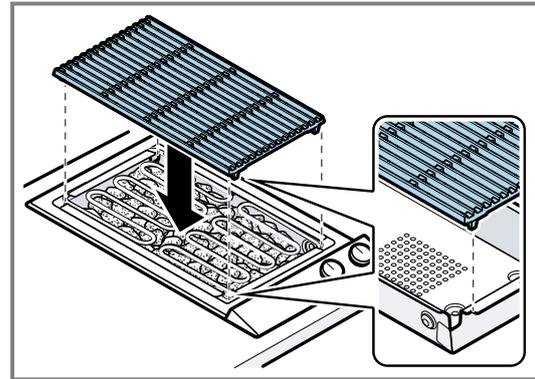
3. Beide Grillheizkörper nach unten klappen.

- ▶ Sicherstellen, dass die Grillheizkörper flach aufliegen.



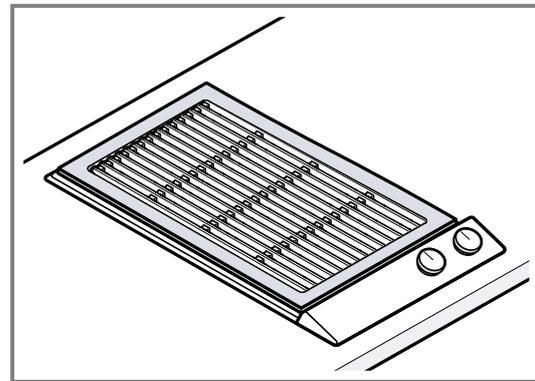
4. Den Grillrost auflegen.

- ▶ Den Grillrost so positionieren, dass die Standfüße des Grillrosts in die Aussparungen in der Lavasteinwanne passen.
- ▶ Sicherstellen, dass der Grillrost flach aufliegt.



5. Den Rahmen flach auflegen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Rahmen flach aufliegt und der Abstand zwischen dem Rahmen und dem Grillrost überall gleichmäßig ist.



5.2 Gerät aufheizen

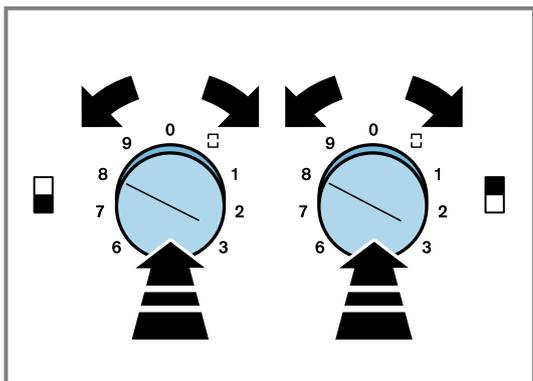
- ▶ Den Grill für einige Minuten auf der Grillstufe 9 aufheizen. Rauchentwicklungen und Geruchsentwicklungen sind normal. Den Aufstellungsraum gut lüften.
- ✓ Neugerüche und Verunreinigungen werden beseitigt.

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.

1. Zum Grillen nur die Fläche des Grillrosts verwenden. Der Rahmen ist kühler als der Grillrost.
2. Den Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Grillstufe drehen.



Nach Bedarf nur den vorderen oder den hinteren Grillheizkörper einschalten.
Bei Grillstufe 9 dauert die Vorheizphase ca. 10 Minuten.

- ✓ Der Leuchtring leuchtet weiß.
- ✓ Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt.
- ✓ Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

6.2 Gerät ausschalten

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

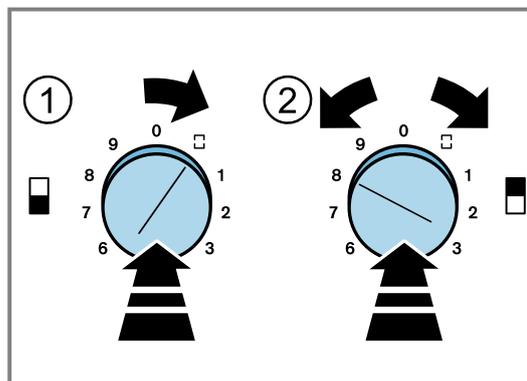
Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß.

- ▶ 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 eine Rastung nach rechts auf □ drehen ①.
 - ▶ Den anderen Bedienknebel auf die gewünschte Grillstufe drehen ②.



Bei Grillstufe 9 dauert die Vorheizphase ca. 10 Minuten.

- ✓ Diese Grillstufe wird für beide Grillheizkörper übernommen.
 - ✓ Der Leuchtring leuchtet weiß.
 - ✓ Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt.
 - ✓ Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
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 Gerät nach der automatischen Sicherheitsabschaltung wieder einschalten

1. Den Bedienknebel auf 0 drehen.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

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.

- ▶ Gepökelttes wie Schinken oder Kasseler nicht grillen.
- Heizen Sie das Gerät auf der gewünschten Temperatur vor. Der Leuchtring leuchtet weiß. Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät auf-

heizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

- Heizen Sie das Gerät immer vor. Durch die intensive Wärmestrahlung kann sich rasch eine Kruste bilden und der 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.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie Gegrilltes nicht warm, sonst wird es zäh.

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 | 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 | 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 | mehrfach wenden |
| Hamburger, 1 cm | 6-7 | 12-15 | |
| Putensteaks, 2 cm | 6-7 | 12-15 | |
| Hähnchenflügel, à 100 g | 6-7 | 15-20 | mehrfach wenden |

Fisch und Meeresfrüchte

| Speise | Grillstufe | Grilldauer in Min. | Bemerkungen |
|----------------------|------------|--------------------|--|
| Riesengarnelen | 7 | 5-12 | Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht |
| Hummer, vorgekocht | 8 | 7-15 | |
| Lachssteak, 3 cm | 6 | 10-15 | |
| Tunfischsteak, 3 cm | 6-7 | 7-10 | |
| Fischfilet, 2 cm | 6 | 6-8 | z. B. Hering oder Heilbutt |
| Forelle, ganz, 200 g | 7 | 12-15 | Forelle mit Öl bestreichen oder leicht mehlieren, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt. |

Beilagen

| Speise | Grillstufe | Grilldauer in Min. | Bemerkungen |
|-----------------|------------|--------------------|---|
| Gemüse | 5 | 10-15 | z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt |
| Champignonköpfe | 6 | 4-6 | |
| Obst | 5 | 5-10 Min. je Seite | z. B. Pfirsichhälften oder Birnenhälften |
| Warmhalten | 1-2 | | Sicherstellen, dass der Grillrost nicht zu heiß zum Warmhalten ist. |

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 auswischen.

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 Bedienblende reinigen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keine nassen Schwammtücher verwenden.

ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können die Bedienblende verfärben.

- ▶ Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen, z. B. Essig, Ketchup, Senf oder Marinade.
1. Mit einem feuchten Schwammtuch und Spüllauge reinigen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

8.4 Bedienelemente reinigen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Die Bedienknöpfe zur Reinigung nicht abziehen.
- ▶ Keine nassen Schwammtücher verwenden.

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten. → *"Reinigungsmittel", Seite 8*
2. Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

8.5 Rahmen reinigen

1. Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen.
2. Den Rahmen mit Spülmittel oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei der Reinigung im Geschirrspüler können sich die Oberflächen hell verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.
3. Den Rahmen gründlich trocknen.

8.6 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 gründlich abspülen.
4. Den Grillrost gründlich trocknen.

8.7 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.

8.8 Edelstahmulde reinigen

1. Die Edelstahmulde 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.

8.9 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.

8.10 Verbindungsleiste reinigen

Hinweise

- Keine Glaschaber verwenden.
- Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.
- ▶ Die Verbindungsleiste mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

9.1 Funktionsstörungen

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|--|---|
| Gerät funktioniert nicht. | <p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet nach dem Einschalten weiß. | <p>Demomodus ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie den Demomodus. → Seite 10 |
| Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange. | <p>Der Überhitzungsschutz → Seite 4 hat das Gerät abgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist. |
| Gerät geht im Betrieb aus. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß. | <p>Die automatische Abschaltung → Seite 4 hat den Heizvorgang abgeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. <p>Stromausfall im Haushalt: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. |

9.2 Demomodus deaktivieren

Im Demomodus heizt das Gerät nicht. Wenn der Leuchtring am Bedienknebel nach dem Einschalten weiß leuchtet, ist der Demomodus aktiviert.

1. Alle Bedienknebel auf 0 drehen.
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
3. Mindestens 30 Sekunden warten.

4. Das Gerät wieder anschließen.
5. Innerhalb der nächsten 3 Minuten einen beliebigen Bedienknebel auf 0 drehen.
- ✓ Alle Leuchtringe leuchten weiß.
6. Den Bedienknebel auf 8 drehen.
7. Den Bedienknebel auf 0 drehen.
- ✓ Zwei Signaltöne bestätigen, dass der Demomodus deaktiviert ist.

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 über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, 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 über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den

Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

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 |
|---------------------|-----------------------------|
| Lavasteine LV030000 | Zum Austausch |
| Reinigungsbürste | Zum Reinigen des Grillrosts |

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

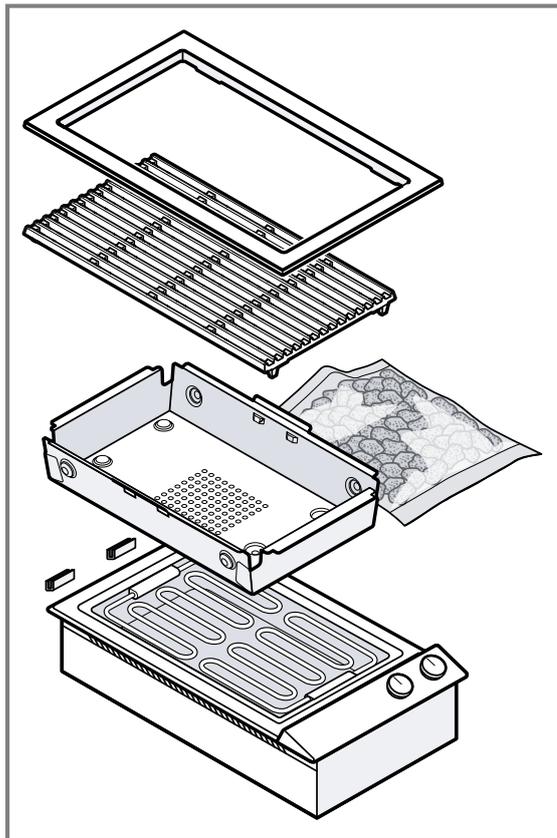
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



← mm →

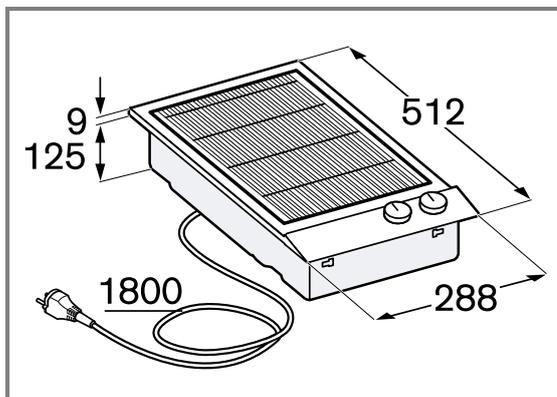
13.1 Lieferumfang

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



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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

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 Einbauskizze einbauen.
- Sicherstellen, dass die Wand hinter dem Gerät aus nicht brennbarem Material besteht.

13.7 Installationszubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Installationszubehör.

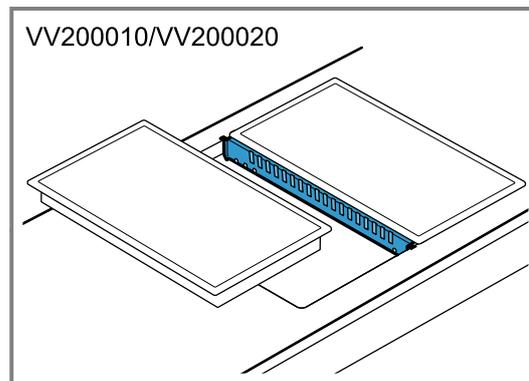
Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie das Zubehör falsch verwenden.

| Zubehör | Bestellnummer |
|------------------------------|---------------|
| Geräteabdeckung, schwarz | VD200020 |
| Verbindungsleiste, Edelstahl | VV200010 |
| Verbindungsleiste, schwarz | VV200020 |

13.8 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 40 mm zwischen den Einzelausschnitten einhalten.

13.9 Geräteabdeckung einbauen

Sie erhalten eine passende Geräteabdeckung als Sonderzubehör.

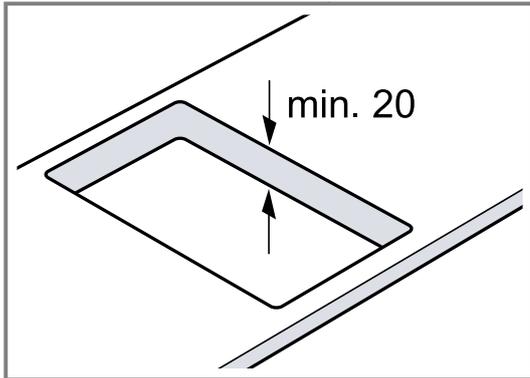
- ▶ Die Geräteabdeckung vor dem Einbau am Gerät befestigen.
 - ▶ Die Montageanleitung der Geräteabdeckung beachten.

13.10 Möbel vorbereiten

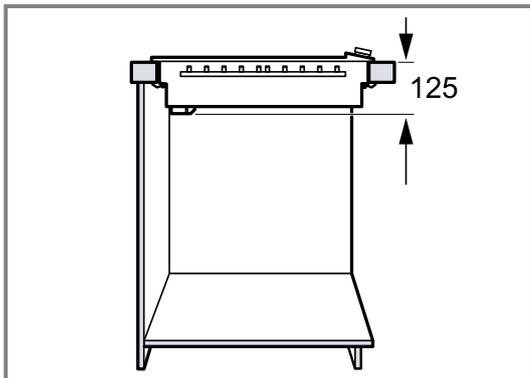
Voraussetzungen

- 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 12*
 2. Sicherstellen, dass nach den Ausschnittarbeiten die Stabilität des Einbaumöbels gewährleistet ist.

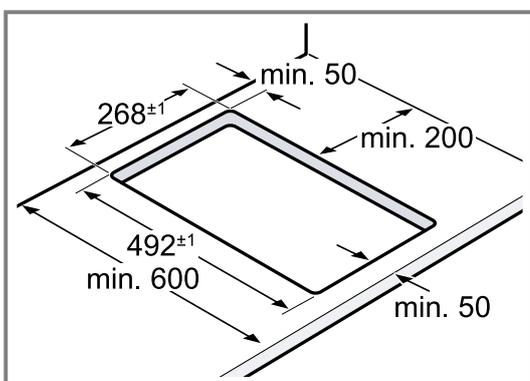
3. Sicherstellen, dass die Dicke der Arbeitsplatte der notwendigen Mindestdicke entspricht.



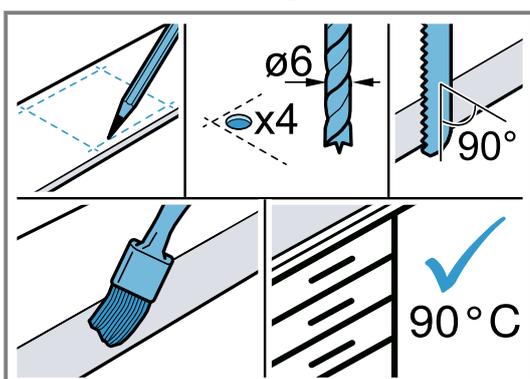
4. Den Abstand von der Oberkante der Arbeitsplatte zur Unterkante vom Gerät berücksichtigen.



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



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



7. Staub und Rückstände der Ausschnittarbeiten entfernen. Die Schnittflächen hitzebeständig und wasserdicht versiegeln.
8. Sicherstellen, dass der Mindestabstand der Geräteunterseite zu Möbelteilen 10 mm beträgt.
9. Den Berührungsschutz sicherstellen.
- ▶ Falls die Geräteunterseite nach dem Einbau berührbar ist, einen Zwischenboden einbauen, der nur mit einem Werkzeug demontierbar ist.
 - ▶ Sicherstellen, dass der Mindestabstand des Zwischenbodens zur Geräteunterseite 10 mm beträgt.

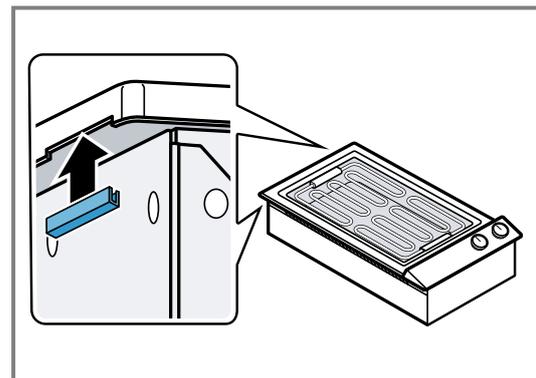
13.11 Gerät einbauen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

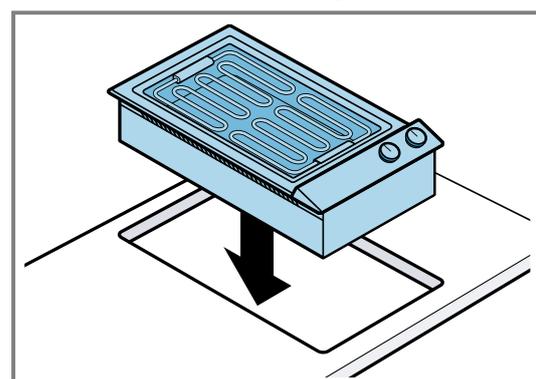
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

1. Die Hinweise zur Geräteabdeckung beachten.
→ "Geräteabdeckung einbauen", Seite 12
2. Um das Gerät ohne Geräteabdeckung zu installieren, die Öffnungen an der Geräterückseite mit den beiliegenden Abdeckkappen verschließen.



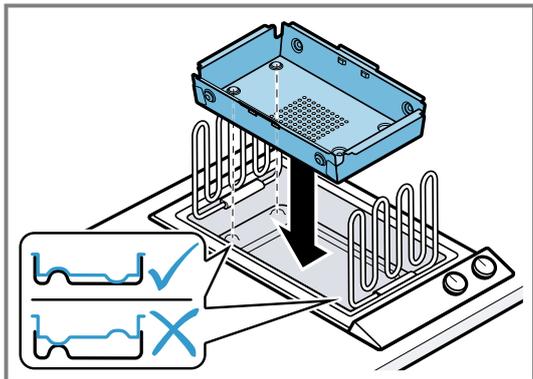
3. Das Gerät gleichmäßig in den Möbelausschnitt einsetzen.
4. Das Gerät von oben fest in den Möbelausschnitt drücken.

 - ▶ 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.



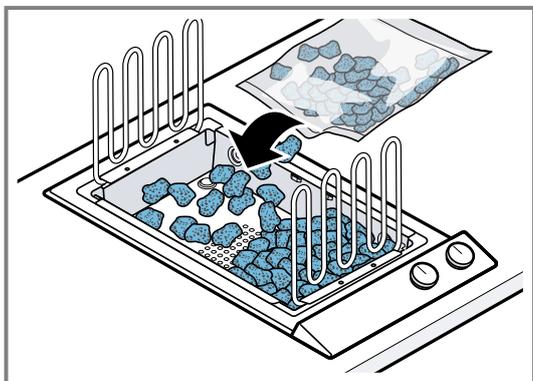
5. Die Lavasteinwanne korrekt einsetzen.

- ▶ Sicherstellen, dass zwischen der Oberkante des Geräts und der Lavasteinwanne kein Abstand vorhanden ist, sondern die Lavasteinwanne eben aufliegt.



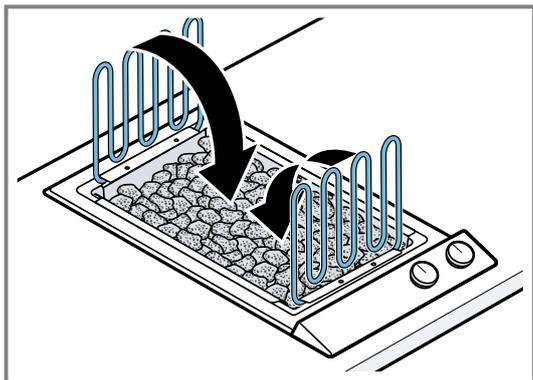
Die Ausbuchtungen in der Lavasteinwanne entsprechen den Ausbuchtungen im Geräteboden.

6. Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.



7. Beide Grillheizkörper nach unten klappen.

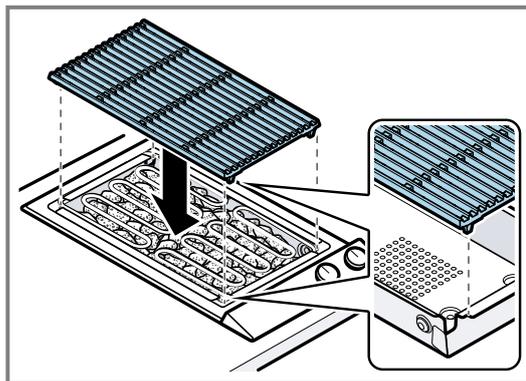
- ▶ Sicherstellen, dass die Grillheizkörper flach aufliegen.



8. Den Grillrost auflegen.

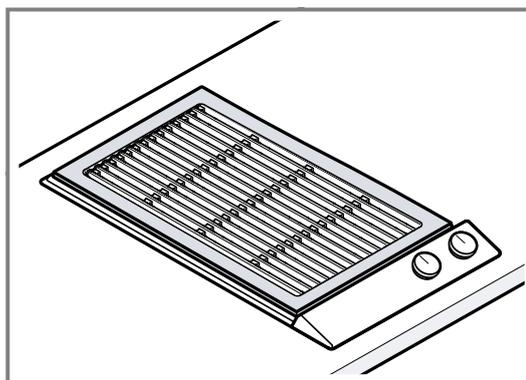
- ▶ Den Grillrost so positionieren, dass die Standfüße des Grillrosts in die Aussparungen in der Lavasteinwanne passen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Grillrost flach aufliegt.



9. Den Rahmen flach auflegen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Rahmen flach aufliegt und der Abstand zwischen dem Rahmen und dem Grillrost überall gleichmäßig ist.



13.12 Gerät ausbauen

ACHTUNG

Werkzeuge können den Geräterahmen beschädigen.

- ▶ Das Gerät nicht von oben heraushebeln.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Das Gerät von unten herausdrücken.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001867690 (050414) REG25
de