

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VR 414 111

Electric grill

Grill eléctrico

Grelhador elétrico

Ηλεκτρικό γκριλ

Table of contents	3
Índice	15
Índice	27
Πίνακας περιεχομένων	39

Table of contents

Intended use	4
Important safety information	5
Causes of damage	6
Environmental protection	6
Tips on energy saving	6
Environmentally-friendly disposal	6
Familiarising yourself with your appliance	7
Electric grill	7
Control knob	7
Visual signals of the luminous disc	8
Accessories	8
Special accessories	8
Before using the appliance for the first time	8
Cleaning the appliance	8
Heating the grill	8
Operating the appliance	9
Switching on	9
Connecting the grill elements	9
Switching off	9
Residual heat indicator	9
Overheating protection	9
Using the cast iron roasting pan	9
Table of settings and tips	10
Tips for cooking and roasting	11
Cleaning and maintenance	12
Cleaning the appliance	12
Trouble shooting	13
Demo mode	14
After-sales service	14
E number and FD number	14

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau.com/zz/store

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

Do not install this appliance on boats or in vehicles.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

Warning – Risk of burns!

- The appliance parts become hot during operation. Only operate the grill when the wire rack is inserted correctly.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The appliance will remain hot for a long time even after you switch it off. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is flashing.
- When the appliance cover is closed, this leads to a build-up of heat. Only operate or switch on the appliance when the appliance cover is open. Do not use the appliance cover for keeping warm or setting down. Only close the appliance cover once the appliance has cooled down.

Caution!

Damage to the appliance

Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

Warning – Risk of electric shock and serious injury!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

Damage from unsuitable accessories

only use designated original accessories. Do not use grilling trays or aluminium containers. This will damage the cast grill.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Pre-heat the appliance only until the required temperature is reached.
- If you are preparing small amounts of food, use the option to switch on the front or the rear grill element only.
- Switch back to a lower grill setting in good time.
- Select an appropriate setting for subsequent grilling. Using a grill setting that is too high wastes energy.
- Use the grill's residual heat. For longer cooking times, switch the appliance off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

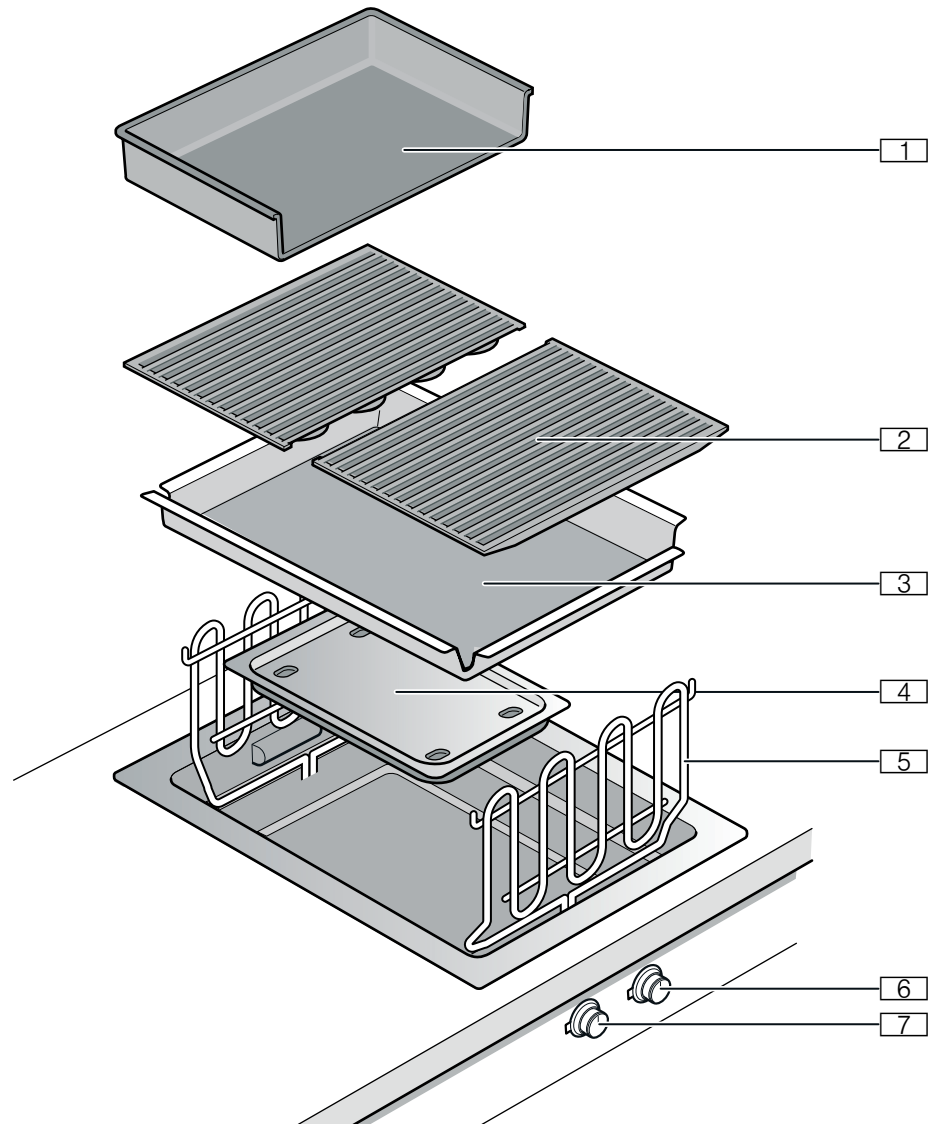
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

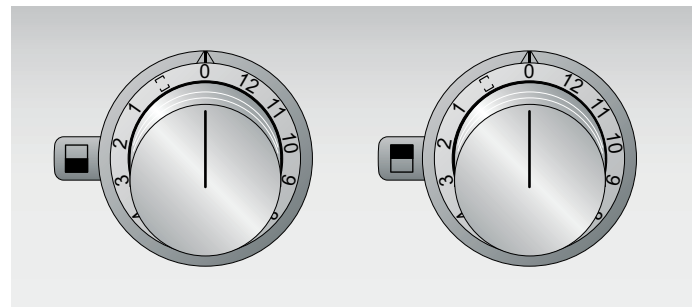
Familiarising yourself with your appliance

Electric grill



- 1 Cast iron roasting pan
- 2 Wire rack
- 3 Lava stone tray
- 4 Grease drip tray
- 5 Grill element
- 6 Rear grill element
- 7 Front grill element

Control knob



You can use the control knobs to select the front or rear grill heating element and the grill setting between 1–12.

You can use the  position to connect the grill element and set the same grill setting at the same time for both grill elements.

en Before using the appliance for the first time

Visual signals of the luminous disc

The control knob is encircled by an illuminated ring that indicates a number of statuses and functions.

Indicator	Meaning
○ Off	Appliance off
● Lit continuously orange	Appliance on
☀ Flashing orange	Appliance off Residual heat indicator
☀ Flashing orange and white alternately	Safety shut-off, power failure
☀ Flashing yellow and magenta alternately	Appliance fault Call the after-sales service.
● Lit green and then yellow for some seconds	Appliance initialising, only after first installation or power failure

Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

Lava stones

Cast iron roasting pan

Cleaning brush

Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

VA 461 000 Cast iron roasting pan

LV 030 000 Lava stones (replacement)

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

Before using the appliance for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start.

Cleaning the appliance

Before using the appliance and accessory parts for the first time, clean them thoroughly with lukewarm soapy water.

Heating the grill

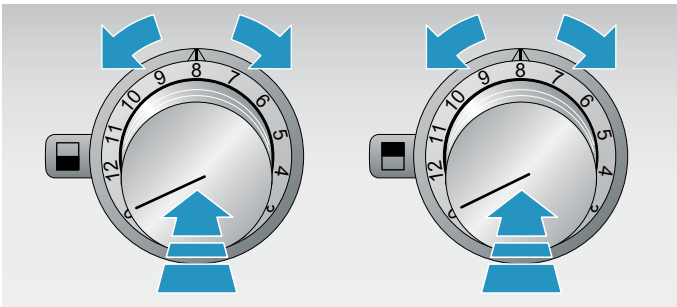
- 1 Remove the lava stones from the film and place them in the lava stone tray.
- 2 Fold both grill elements downwards. The grill elements must lie flat.
- 3 Place the wire rack on top and heat the grill for a few minutes at grill setting 12. This will get rid of the new-appliance smell and any contamination.

Operating the appliance

Switching on

The two grill elements can be controlled separately. This means that you can grill foods that require different temperatures at the same time. If required, you can connect the two grill elements together and set the same grill setting at the same time for both of them.

Push in the control knob and turn it to the required grill setting. If you do not want to cook across the entire grill zone, switch on the front or rear grill element only.

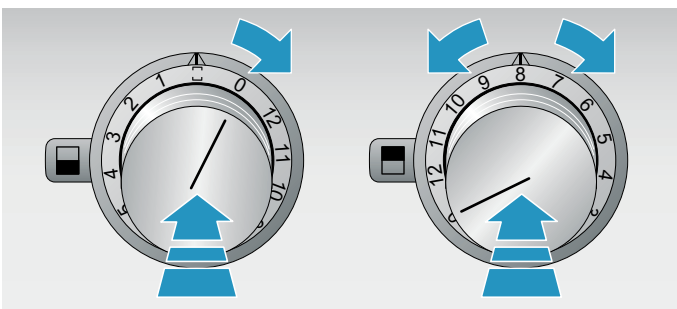


The illuminated rings behind the control knobs flash while the appliance is heating up. Once the food reaches the selected grill setting, the illuminated rings light up. The preheating phase at grill setting 12 takes approximately 15 minutes.

Connecting the grill elements

Note: The two grill elements can be controlled at the same time using a control knob.

- 1 Push in any control knob and turn it to the  position.



- 2 Turn other control knob to the required grill setting. This grill setting is applied for both grill elements. The illuminated rings behind the control knobs flash while the appliance is heating up. Once the food reaches the selected grill setting, the illuminated rings light up. The preheating phase at grill setting 12 takes approximately 15 minutes.
- 3 Only put the food in the grill once it has finished preheating.

To control individual grill elements again, turn the control knob from the  position to any of the grill settings.

Switching off

Turn the control knobs to 0.

Warning – Risk of burns!

When the appliance cover is closed, this leads to a build-up of heat. Only operate or switch on the appliance when the appliance cover is open. Do not use the appliance cover for keeping warm or setting down. Only close the appliance cover once the appliance has cooled down.

Caution!

Damage to the appliance

Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

Residual heat indicator

The luminous discs behind the control knobs flash after switching off, to indicate that the appliance has still not cooled down to such an extent that it can be touched safely.

Overheating protection

To protect the appliance and the furniture, the grill switches the heating elements off automatically when overheated. After having cooled down, the appliance switches on again.

Using the cast iron roasting pan

The cast iron roasting pan is ideal for preparing finely chopped food, liquids, vegetables, desserts and egg-based dishes.

The cast iron roasting pan is placed on the rear grill element once you have removed the wire rack from it. You can grill other food on the front wire rack at the same time.

Additional cast iron roasting pans can be ordered as optional accessories from your specialist retailer.

Note: Leave the lava stone tray and the lava stones in the grill, even when using the cast iron roasting pan.

How to grill using the cast iron roasting pan

- 1 Remove the rear wire rack.
- 2 Carefully place the cast iron roasting tray onto the rear grill element.
- 3 Turn the control knob for the rear grill element to the required grill setting.
- 4 Wait until the preheating has ended and the illuminated ring behind the control knob lights up permanently.
- 5 Lightly brush the cast iron roasting pan with oil and place the food in the pan.

Table of settings and tips

Food	Grill setting	Grilling time	Comments
Meat and poultry			
Beef steak, medium, 2–3 cm	12	4–6 mins each side	
Veal cutlet, 2 cm	10–11	6 mins each side	
Kebab skewers, 100 g each	8–9	12–15 mins	Turn several times
Lamb cutlet, rare, 2 cm	10–11	6 mins each side	
Pork neck steak, 2 cm	10–11	6–8 mins each side	
Grilled sausage, 50–100 g	9–10	10–15 mins	Turn several times
Hamburger, 1 cm	9–10	12–15 mins	
Turkey steaks, 2 cm	9–10	12–15 mins	
Chicken wings, 100 g each	9	15–20 mins	Turn several times
Fish and seafood			
King prawns	9–10	6–8 mins	Use shell-on prawns, raw or cooked.
Lobster, precooked	10–11	7–15 mins	
Salmon steak, 3 cm	7–8	10–15 mins	
Tuna steak, 3 cm	8–9	7–10 mins	
Fish fillet, 2 cm	7–8	6–8 mins	For example, halibut, John Dory, perch, monkfish, cod Coat the fish fillet with oil to prevent the skin from sticking to the wire rack.
Trout, whole, 200 g	9–10	12–15 mins	Coat the trout with oil or lightly coat it with flour to prevent the skin from sticking to the wire rack.
Side dishes			
Vegetables	8–9	10–12 mins	For example, sliced courgette and aubergine, quartered peppers
Mushroom caps	9–10	6–8 mins	
Fruit	6–7	5–10 mins each side	For example, peach or pear halves, sliced pineapple
Roasting using the cast iron roasting pan			
Pancakes	7–8	1–2 mins each side	
Mushroom pan, 250 g	11–12	5–7 mins	
Scrambled eggs, 300 g	8–9	5–6 mins	
Fried potatoes, 500 g	11–12	10–12 mins	
Minced meat, 400 g	11–12	5–6 mins	
Stir-fried vegetables, 400 g	9–10	6–8 mins	Roughly diced, e.g. peppers, onions, carrots, courgettes

Tips for cooking and roasting

- The values given in the table of settings are only a guide; you may need more or less heat depending on the type and state of the food.
- Always preheat the grill until the heating signal goes out. The intense heat radiation enables a crust to form quickly and prevent meat juice from escaping.
- Before grilling, you can coat or marinate the food in heat-resistant oil (e.g. peanut oil). This improves the flavour. Take care not to use too much oil/marinade, otherwise this could cause flames to form or generate lots of smoke.
- Do not salt the meat before grilling. Otherwise soluble nutrients and meat juice may escape.
- Place the food you want to grill directly on the wire rack. Do not use aluminium foil or grill trays.
- Only turn the items on the grill over when they lift off the wire rack easily. If meat sticks to the grill, the fibres will be destroyed and meat juice will escape.
- Do not pierce the meat while grilling it, otherwise meat juice may escape.
- Cured meat such as ham and smoked pork chops are not suitable for grilling. This can produce a compound that is harmful to health.
- Score chops on the bones and in fatty layers several times so that they do not curl up.
- Remove fatty layers after grilling rather than before, otherwise the meat will lose juice and flavour.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- Fruit can be seasoned to taste after grilling with honey, maple syrup or lemon juice.
- You can parboil vegetables that take a long time to cook (e.g. corn on the cob, potatoes) before placing them on the grill.
- Grill fillets of fish on the skin side first. Coat the skin with oil or dust with flour to prevent it from sticking to the wire rack.
- Fish with firm meat is particularly suitable for grilling on the wire rack (e.g. salmon, tuna, monkfish).
- Serve grilled food hot. Do not keep it warm, or it will go tough.
- The grilling surface is hotter in the centre than in the edge area. Particularly if you are grilling food with different cooking times and temperature requirements at the same time, you can arrange the food optimally on the grill surface.

To do this, you can of course also use the two grill zones on different height levels. Rule of thumb: The thinner the grilled food, the higher the temperature and the shorter the cooking time.

Cleaning and maintenance

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use these cleaners

- harsh or abrasive cleaning agents
- oven cleaners
- corrosive or aggressive cleaners, or those containing chlorine
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads

If such an agent comes into contact with the appliance, wash it off immediately with water.

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them!

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use once it has cooled down. This will prevent residues from being burnt on. Residues that have been burnt-on several times can be difficult to remove.

Do not scrape burnt-on residues. Instead, leave them to soak in water and washing-up liquid.

Remove the wire rack and fold the heating elements upwards. Remove the lava stone tray and the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire rack and cast iron roasting pan	Remove heavy soiling with the cleaning brush. Soak in the sink. Clean using the cleaning brush and washing-up liquid, and dry thoroughly. Apply our grill cleaning gel (article no. 00311761) to stubborn dirt and leave it to work for at least two hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging. You can also clean the wire rack and cast iron roasting pan in the dishwasher. This may cause the surfaces to become lighter in colour. This does not affect their usability.
Stainless steel tray	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak. For heavy soiling, use our stainless steel cleaner (article no. 00311499) or grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stone tray	Remove the lava stones. Clean the lava stone tray in a sink of water and washing-up liquid using a scrubbing brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak or remove it using our grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stones	Replace the lava stones when they have turned black. This means that the lava stones are saturated with fat, which may generate a lot of smoke or ignite during operation. You can obtain compatible lava stones from your specialist dealer (article no. LV 030 000).
Grease drip tray	Clean in the dishwasher.
Control knob	Soapy water – the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.

Trouble shooting

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

Disruption	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	The fuse/circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse/circuit breaker for the appliance is in working order
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
The appliance is not working and the illuminated ring behind the control knob is flashing orange and white alternately	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
The appliance does not heat up when it is switched on. All of the illuminated rings behind the control knobs light up white for 10 seconds after switch-on. Then the illuminated ring around the active control knob lights up orange.	Demo mode is activated	Deactivate demo mode. → <i>"Demo mode" on page 14</i>
The appliance does not heat up when it is switched on. The illuminated ring behind the control knob is flashing yellow and magenta alternately.	Electronics fault	Turn all control knobs to 0 and disconnect the appliance from the mains power supply for one minute (switch off the circuit breaker or pull out the plug). Reconnect the appliance. The illuminated rings around the control knobs light up green for a few seconds and then turn yellow. Wait until the illuminated rings switch off. Then turn any of the control knobs to any of the grill settings and then back to 0. Switch on the appliance. If the illuminated ring starts flashing yellow and magenta again, call after-sales service.
The appliance switches off while operating. The illuminated ring behind the control knob is flashing orange and white alternately.	Safety switch-off function: The controls on the appliance have not been used for a long time.	Turn all control knobs to 0, and then switch them back, if required.
The appliance switches off while operating. The illuminated ring behind the control knob is flashing orange and white alternately.	Domestic power failure: Following a power failure, the appliance remains switched off for safety reasons.	Turn all control knobs to 0, and then switch them back, if required.

Demo mode

Demo mode is activated if all of the illuminated rings around the control knobs light up white for 10 seconds after switching on the appliance. The appliance does not heat up. The illuminated ring around the active control knob lights up orange.

You can deactivate the demo mode as follows:

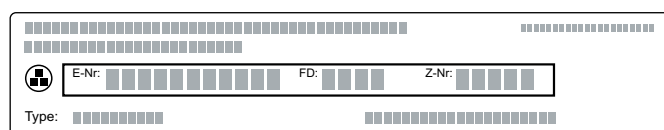
- 1 Turn all of the control knobs to 0. Disconnect the appliance from the power supply. Wait at least 30 seconds.
 - 2 Plug the appliance back in. The illuminated rings around the control knobs light up green for a few seconds and then turn yellow. Wait until the illuminated rings switch off.
 - 3 Then deactivate demo mode within three minutes as follows:
Turn any of the control knobs anti-clockwise to position 12.
 - 4 Turn the control knob clockwise to position 1.
 - 5 Turn the control knob anti-clockwise to position 0. Wait until the illuminated ring lights up yellow.
 - 6 Turn the control knob clockwise to position 1. The illuminated ring lights up green.
Wait for five seconds. The illuminated ring now switches to yellow.
- Demo mode has now been deactivated. **To save the setting, always exit the menu as follows:**
- 7 Turn the control knob to 0. Then turn the control knob anti-clockwise to position 12. Turn the control knob clockwise to position 1. Turn the control knob anti-clockwise to position 0. Wait until the illuminated ring goes out.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate that features these numbers can be found on the underside of the appliance.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Índice

Uso conforme a lo prescrito	16
Indicaciones de seguridad importantes	17
Causas de daños	18
Protección del medio ambiente	18
Consejos para ahorrar energía	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Presentación del aparato	19
Grill eléctrico	19
Maneta de mando	19
Indicación en el anillo luminoso	20
Accesorio	20
Accesorios especiales	20
Antes de usar el aparato por vez primera	20
Limpiar el aparato	20
Calentamiento del grill	20
Manejar el aparato	20
Conectar	20
Conectar resistencia del grill	21
Apagar	21
Indicador de calor residual	21
Protección contra sobrecalentamiento	21
Funcionamiento con bandeja de asado de hierro fundido	21
Tabla de ajustes y consejos	22
Consejos para cocinar y asar	23
Cuidados y limpieza	24
Limpiar el aparato	24
¿Qué hacer en caso de avería?	25
Modo Demo	26
Servicio de Asistencia Técnica	26
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	26

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

Uso conforme a lo prescrito

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

No montar este aparato en barcos o vehículos.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No usar en este aparato carbón vegetal ni combustibles similares.

⚠ Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- Las piezas del aparato se calientan durante el funcionamiento. Encender el grill únicamente tras comprobar que la parrilla esté correctamente colocada.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

- Al tener la tapa del aparato cerrada se produce una acumulación de calor. Conectar o encender el aparato sólo con la tapa abierta. No deberá usarse para conservar alimentos calientes o colocar cosas encima. No cerrar la tapa del aparato hasta que este se haya enfriado.

¡Atención!

Daños en el aparato

Líquidos derramados antes de abrir la tapa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados

Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Aprovechar la opción de conectar únicamente las resistencias del grill delanteras o traseras para la preparación de pequeñas cantidades.
- Seleccionar el nivel de grill más bajo que mantenga la cocción.
- Seleccionar el nivel de grill adecuado para mantener la cocción. Con un nivel de grill para mantener la cocción muy alto, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del grill. Apagar el aparato 5-10 min antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

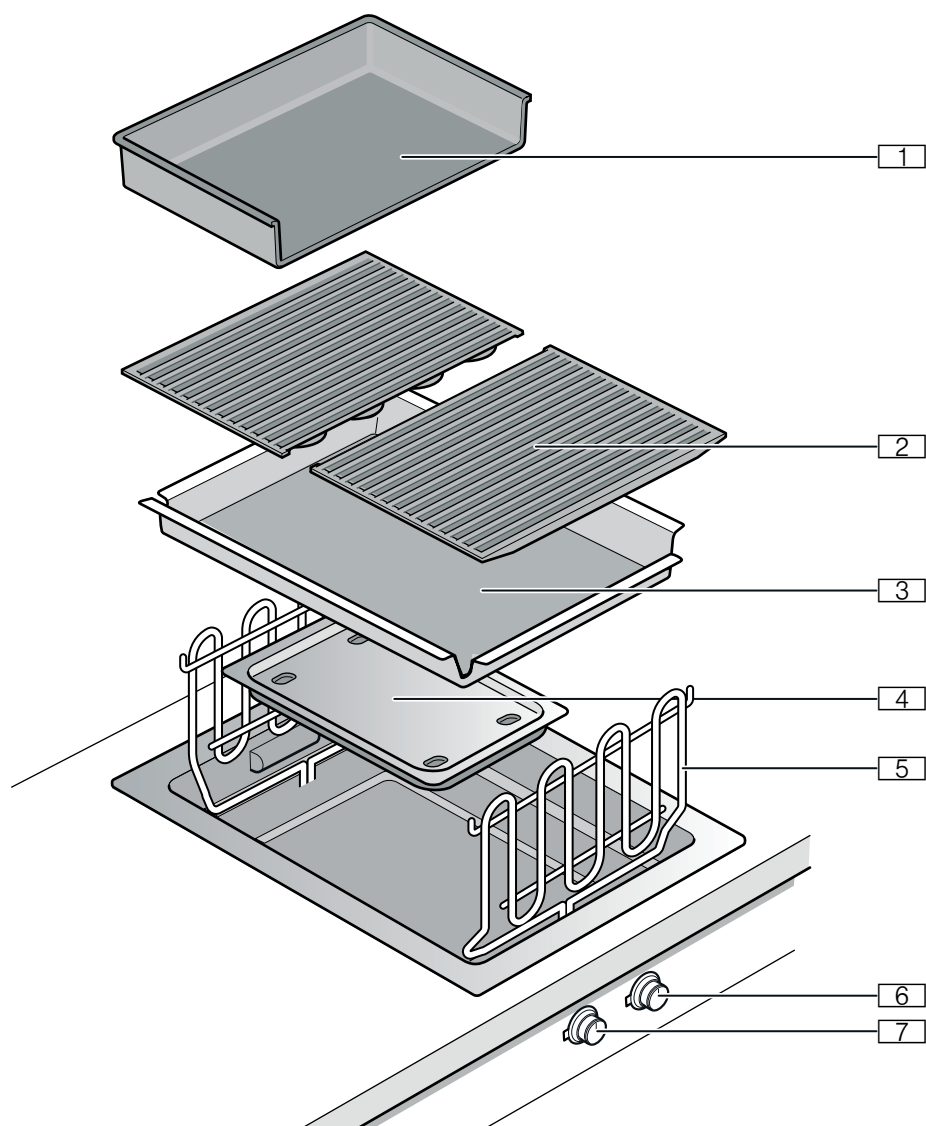


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

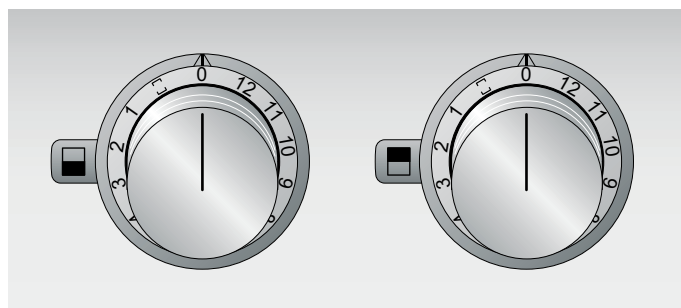
Presentación del aparato

Grill eléctrico



- 1 Bandeja de asado de hierro fundido
- 2 Parrilla
- 3 Bandeja para piedras volcánicas
- 4 Bandeja colectora de grasa
- 5 Resistencia del grill
- 6 Resistencia del grill trasera
- 7 Resistencia del grill delantera

Maneta de mando



Con los mandos de control, seleccionar la resistencia del grill delantera o trasera y el nivel de grill entre 1 y 12.

Desde la posición I, conectar la resistencia del grill y ajustar el mismo nivel de grill para las dos resistencias del grill.

Indicación en el anillo luminoso

Todos los mandos de control disponen de un anillo luminoso con distintas indicaciones.

Indicadores	Significado
○ Apagado	Aparato APAGADO
● Iluminado en naranja	Aparato ENCENDIDO
☀ Parpadeo naranja	Aparato APAGADO Indicador de calor residual
☀ Parpadeo que cambia de naranja a blanco	Desconexión de seguridad, apagón
☀ Parpadeo que cambia de amarillo a magenta	Avería en el aparato Avisar al servicio de atención al cliente.
● Se ilumina en verde durante unos instantes y luego cambia a amarillo	El electrodoméstico arranca, pero solo tras conectarlo por primera vez o tras un apagón

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

- Piedras de lava
- Bandeja de asado de hierro fundido
- Cepillo de limpieza

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

- VA 461 000 Bandeja de asado de hierro fundido
- LV 030 000 Piedras volcánicas (para el cambio)

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Antes de usar el aparato por vez primera

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad.

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentamiento del grill

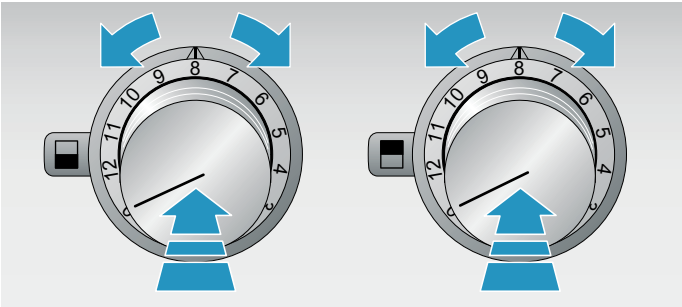
- 1 Retirar las piedras volcánicas de la lámina e incorporarlas a la bandeja para piedras volcánicas.
- 2 Plegar las dos resistencias del grill hacia abajo. Las resistencias del grill deben estar en posición horizontal.
- 3 Colocar la parrilla y calentar el grill durante unos minutos con el nivel de potencia 12. De este modo, se eliminan los olores y la suciedad.

Manejar el aparato

Conectar

Las dos resistencias del grill pueden regularse por separado. Así se pueden asar al grill alimentos con distintos requisitos de temperatura al mismo tiempo. En caso necesario, se pueden conectar las dos resistencias del grill y ajustar, de forma simultánea, el mismo nivel de grill para las dos.

Pulsar el mando de control y girarlo hasta el nivel de potencia deseado. Si no se desea asar en toda la zona de grill, encender solamente la resistencia delantera o trasera.

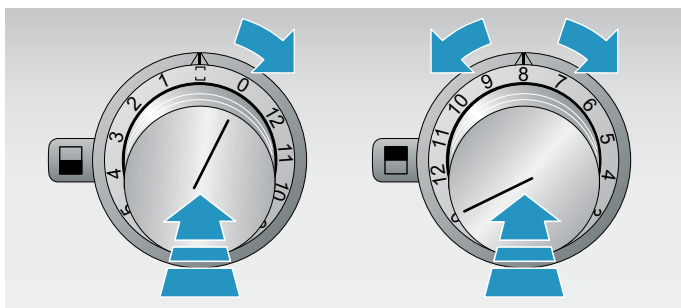


Mientras el aparato se calienta, los anillos luminosos situados tras los mandos de control parpadean. Una vez se ha alcanzado el nivel de grill ajustado, los anillos luminosos se iluminan de forma permanente. En el nivel de potencia 12 la fase de precalentamiento dura aprox. 15 minutos.

Conectar resistencia del grill

Nota: Las dos resistencias del grill se pueden regular a la vez mediante un mando de control.

- 1 Pulsar cualquier mando de control y girar hasta la posición .



- 2 Girar otro mando de control hasta el nivel de grill deseado. Los dos resistencias del grill funcionan ahora en este nivel de grill. Mientras el aparato se calienta, los anillos luminosos situados tras los mandos de control parpadean. Una vez se ha alcanzado el nivel de grill ajustado, los anillos luminosos se iluminan de forma permanente. En el nivel de potencia 12 la fase de precalentamiento dura aprox. 15 minutos.
- 3 Colocar el alimento una vez haya finalizado el precalentamiento.

Para regular las resistencias del grill por separado, girar el mando de control desde la posición  hasta el nivel de grill deseado.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras !

Al tener la tapa del aparato cerrada se produce una acumulación de calor. Conectar o encender el aparato sólo con la tapa abierta. No deberá usarse para conservar alimentos calientes o colocar cosas encima. No cerrar la tapa del aparato hasta que este se haya enfriado.

¡Atención!

Daños en el aparato

Líquidos derramados antes de abrir la tapa del aparato.

Indicador de calor residual

Después de apagar los anillos luminosos situados detrás de las manetas de mando parpadean, durante el tiempo necesario como aviso de riesgo que no podrá tocar el aparato por estar demasiado caliente.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, el aparato desconecta automáticamente los cuerpos calefactores para proteger tanto el aparato como el mueble donde se encuentra. Después de enfriarse lo suficiente, el aparato vuelve a conectarse.

Funcionamiento con bandeja de asado de hierro fundido

La bandeja de asado de hierro fundido está especialmente indicada para la preparación de alimentos muy picados o líquidos, verduras y platos dulces o con huevo.

La bandeja de asado de hierro fundido se coloca sobre la resistencia trasera del grill, después de haber retirado la parrilla. Al mismo tiempo, se puede preparar otro plato al grill en la parrilla delantera.

Se pueden adquirir otras bandejas de asado de hierro fundido como accesorios opcionales en un distribuidor especializado.

Nota: Al utilizar la bandeja de asado de hierro fundido, también se puede emplear la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas en el grill.

Asar al grill con la bandeja de asado de hierro fundido

- 1 Retirar la parrilla trasera.
- 2 Colocar con cuidado la bandeja de asado de hierro fundido sobre la resistencia trasera del grill.
- 3 Girar el mando de control de la resistencia trasera del grill hasta el nivel deseado.
- 4 Esperar a que finalice el precalentamiento y a el anillo luminoso situado detrás del mando de control se ilumine permanentemente.
- 5 Pincelar ligeramente con aceite la bandeja de asado de hierro fundido y colocar los alimentos para asar al grill.

Tabla de ajustes y consejos

Alimento	Nivel de grill	Tiempo de asado al grill	Observaciones
Carne y aves			
Filete, medio hecho, 2-3 cm	12	4-6 min. por lado	
Chuleta de ternera, 2 cm	10-11	6 min. por lado	
Pinchos para brocheta, 100 g cada uno	8-9	12-15 min.	mezclar varias veces
Chuletas de cordero, rosadas, 2 cm	10-11	6 min. por lado	
Paleta de cerdo, 2 cm	10-11	6-8 min. por lado	
Salchicha a la parrilla, 50-100 g	9-10	10-15 min.	mezclar varias veces
Hamburguesa, 1 cm	9-10	12-15 min.	
Filetes de pavo, 2 cm	9-10	12-15 min.	
Alitas de pollo, 100 g cada una	9	15-20 min.	mezclar varias veces
Pescado y marisco			
Langostinos	9-10	6-8 min.	Usar gambas sin pelar, crudas o precocidas.
Langosta, precocida	10-11	7-15 min.	
Filete de salmón, 3 cm	7-8	10-15 min.	
Filete de atún, 3 cm	8-9	7-10 min.	
Filete de pescado, 2 cm	7-8	6-8 min.	p. ej., fletán, pez de San Pedro, perca, rape, bacalao Untar el filete de pescado con aceite para que la piel no se pegue a la parrilla.
Trucha entera, 200 g	9-10	12-15 min.	Untar la trucha con aceite o espolvorearla con un poco de harina para que la piel no se pegue a la parrilla.
Guarniciones			
Verduras	8-9	10-12 min.	p. ej., calabacín y berenjena en rodajas; pimiento en cuartos
Sombreros de los champiñones	9-10	6-8 min.	
Fruta	6-7	5-10 min. por lado	p. ej., melocotones o peras cortados por la mitad, rodajas de piña
Asado con bandeja de asado de hierro fundido			
Crepes	7-8	1-2 min. por lado	
Setas sartén, 250 g	11-12	5-7 min.	
Huevos revueltos, 300 g	8-9	5-6 min.	
Patatas salteadas, 500 g	11-12	10-12 min.	
Carne picada, 400 g	11-12	5-6 min.	
Salteado de verduras, 400 g	9-10	6-8 min.	corte en dados grandes, p. ej., pimiento, cebolla, zanahoria, calabacín

Consejos para cocinar y asar

- Los valores de la tabla de ajustes son válidos únicamente a modo de indicación, puesto que, en función del tipo de plato y su estado, será necesario utilizar mayor o menor calor.
- Precalentar siempre el grill hasta que se apague la señal de calentamiento. El calor intenso puede hacer que se forme una costra e impedir que salga jugo de la carne.
- Se puede untar el alimento antes de asarlo al grill con aceite termorresistente (p. ej., aceite de cacahuete) o marinarlo. De este modo se mejora el sabor. No utilizar demasiado aceite o escabeche, ya que de lo contrario pueden formarse llamas o mucho humo.
- No salar la carne antes de asarla al grill. De lo contrario pueden escapar sustancias nutritivas solubles y jugo de la carne.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. No emplear papel de aluminio o bandejas de grill.
- Dar la vuelta a los alimentos en el grill cuando empiecen a despegarse ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se deshacen y sale jugo de la carne.
- No pinchar la carne mientras se esté asando al grill, ya que de hacerlo, podría perderse jugo.
- Los alimentos curados, como el jamón o el lacón no son apropiados para asar al grill. Podría ser perjudicial para la salud.
- Punzar el hueso y la capa de grasa de las chuletas varias veces para que no se arqueen al asarlas en el grill.
- Es preferible retirar la capa de grasa tras el asado al grill y no antes para que la carne no pierda jugo y aroma.
- Las piezas de aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado al grill, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta, según su sabor, se puede sazonar tras asarla en el grill con miel, sirope de arce o zumo de limón.
- Las verduras que precisan un largo tiempo de cocción (p. ej., mazorcas, patatas) pueden precocinarse antes de asarse en el grill.
- Asar en el grill los filetes de pescado en primer lugar sobre el lado de la piel. Untar la piel con aceite o espolvorearla con harina para que no se quede pegada en la parrilla.
- Los pescados más aptos para asar al grill en la parrilla son aquellos que tienen una consistencia más firme (p. ej., salmón, atún, rape).
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos con calor, ya que de lo contrario se pondrán duros.
- La temperatura es mayor en el centro de la superficie de asado que en los bordes. Al asar al grill de manera simultánea alimentos con diferentes tiempos y puntos de cocción, se recomienda distribuir los alimentos con esmero por la parrilla. Para ello, se puede usar también las dos zonas de grill en distintos niveles de altura. Por regla general, cuanto más finos sean los alimentos, mayor será la temperatura y menor el tiempo de cocción.

Cuidados y limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

¡Atención!

Daños superficiales

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores para hornos
- Limpiadores cáusticos, con cloro o agresivos
- Limpiadores con un alto contenido de alcohol
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos

Si el aparato entra en contacto con estos medios, lavelo inmediatamente con agua.

¡Antes del uso lave siempre las esponjas nuevas!

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. De este modo se evita que se quemen los restos. Si los restos se queman varias veces, resulta muy difícil eliminarlos.

No rascar los restos quemados para eliminarlos; dejarlos en remojo con agua y detergente.

Retirar la parrilla y desplazar la resistencia hacia arriba. Extraer la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas.

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Parrilla y bandeja de asado de hierro fundido	Retirar los restos grandes con el cepillo de limpieza. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y detergente, y dejar secar por completo. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (n.º artículo 00311761); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. La parrilla y la bandeja de asado de hierro fundido también se pueden lavar en el lavavajillas. De esta forma, es posible que sus superficies se decoloren. Esto no afecta a su uso.
Placa de acero inoxidable	Limpiar con detergente convencional usando un paño suave y humedecido; secar con un paño suave. Ablandar la suciedad persistente. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (n.º de artículo 00311499) o el gel limpiador para grill (n.º de artículo 00311761).
Bandeja para piedras volcánicas	Retirar piedras volcánicas. Limpiar la bandeja para piedras volcánicas en el fregadero con agua y detergente utilizando un cepillo para fregar los platos; secar a continuación con un paño suave. Dejar en remojo la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (n.º de artículo: 00311761).
Piedras volcánicas	Sustituir las piedras volcánicas cuando se pongan negras. Las piedras volcánicas están empapadas con grasa y, por tanto, durante su uso pueden despedir humo o la grasa podría inflamarse. Se pueden adquirir piedras volcánicas adecuadas a través del comercio especializado (n.º de artículo: LV 030 000).
Bandeja colectora de grasa	Lavar en el lavavajillas.
Mando regulador	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente, deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	En caso de corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no funciona; El anillo luminoso situado detrás del mando de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.	En caso de corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no calienta cuando se enciende. Todos los anillos luminosos situados tras los mandos de control se iluminan en blanco durante 10 segundos tras encender el aparato. Después, el anillo luminoso del mando de control activo se ilumina en naranja.	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo. → <i>"Modo Demo" en la página 26</i>
El aparato no calienta cuando se enciende. El anillo luminoso situado detrás del mando de control parpadea cambiando entre los colores amarillo y magenta.	Fallo electrónico	Girar todos los mandos de control hasta 0 y desconectar el aparato de la red durante un minuto (desconectar el fusible o desconectar el enchufe). Conectar de nuevo el electrodoméstico a la red eléctrica. Los anillos luminosos del mando de control se iluminan en verde durante unos segundos y luego cambian a amarillo. Esperar a que los anillos luminosos se apaguen. A continuación, girar uno de los mandos de control a cualquier nivel de grill y volver a girarlo hasta 0. Conectar el aparato. Si el anillo luminoso parpadea de nuevo cambiando entre los colores amarillo y magenta, avisar al servicio de atención al cliente.
El aparato se apaga cuando está en uso. El anillo luminoso situado detrás del mando de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido mucho tiempo sin realizar ninguna acción.	Girar todos los mandos de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender.
El aparato se apaga cuando está en uso. El anillo luminoso situado detrás del mando de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.	Apagón en la casa: Tras un apagón, el aparato se queda apagado por razones de seguridad.	Girar todos los mandos de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender.

Modo Demo

El modo Demo está activado si todos los anillos luminosos del mando de control se iluminan en blanco durante 10 segundos tras encender el aparato. El aparato no calienta. El anillo luminoso del mando de control se ilumina en naranja.

Se puede desactivar el modo Demo como se indica a continuación:

- 1 Girar todos los mandos de control hasta 0. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar al menos 30 segundos.
- 2 Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. Los anillos luminosos del mando de control se iluminan en verde durante unos segundos y luego cambian a amarillo. Esperar a que los anillos luminosos se apaguen.
- 3 A continuación desactivar el modo Demo, dentro de los siguientes 3 minutos, siguiendo estos pasos: Girar uno de los mandos de control hacia la izquierda, hasta la posición 12.
- 4 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
- 5 Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0. Esperar a que el anillo luminoso se ilumine en color amarillo.
- 6 Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1. El anillo luminoso se ilumina en color verde. Esperar 5 segundos. El anillo luminoso se vuelve amarillo.

El modo Demo se ha desactivado. **Para guardar el ajuste es obligatorio salir del menú como se indica a continuación:**

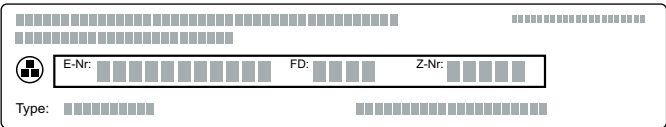
- 7 Girar el mando de control hasta 0. Después, girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 12. Girar el mando de control hacia la derecha, hasta la posición 1. Girar el mando de control hacia la izquierda, hasta la posición 0. Esperar a que el anillo luminoso se apague.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación (FD)
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	28
Indicações de segurança importantes	29
Causas de danos	30
Proteção do meio ambiente	30
Dicas para poupar energia	30
Eliminação ecológica	30
Familiarização com o aparelho	31
Grelhador elétrico	31
Botão de comando	31
Indicação no anel luminoso	32
Acessórios	32
Acessórios especiais	32
Antes da primeira utilização	32
Limpeza do aparelho	32
Aquecer o grelhador	32
Utilizar o aparelho	32
Ligar	32
Ligar a resistência do grelhador	33
Desligar	33
Indicador de calor residual	33
Protecção contra sobreaquecimento	33
Operação com o tabuleiro de assados em ferro fundido	33
Tabela de regulações e conselhos	34
Dicas para cozer e fritar	35
Limpeza e manutenção	36
Limpeza do aparelho	36
Anomalias, o que fazer?	37
Modo de demonstração	38
Assistência Técnica	38
Número E e número FD	38

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau.com/zz/store

Utilização de acordo com o fim a que se destina

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

Não monte este aparelho em embarcações ou veículos.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

⚠ Indicações de segurança importantes

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Não utilize carvão de lenha nem outros combustíveis similares neste aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Utilize a grelha apenas com a grelha do grelhador corretamente posicionadas.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

- A tampa do aparelho fechada provoca acumulação de calor. Usar ou ligar o aparelho apenas com a tampa do aparelho aberta. Não usar a tampa do aparelho para manter quente ou desligar. Só fechar a tampa do aparelho quando o aparelho tiver arrefecido.

Atenção!

Danos no aparelho

Remover os líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Causas de danos

Atenção!

Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados

Utilize apenas os acessórios originais. Não utilize grelhadores descartáveis nem folha de alumínio, pois danificam a grelha do grill.

Proteção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Utilize a opção de ligar apenas a resistência dianteira ou traseira do grelhador para a preparação de pequenas quantidades.
- Reduza atempadamente a potência do grelhador para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência do grelhador adequada. Ao selecionar uma potência do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do grelhador. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

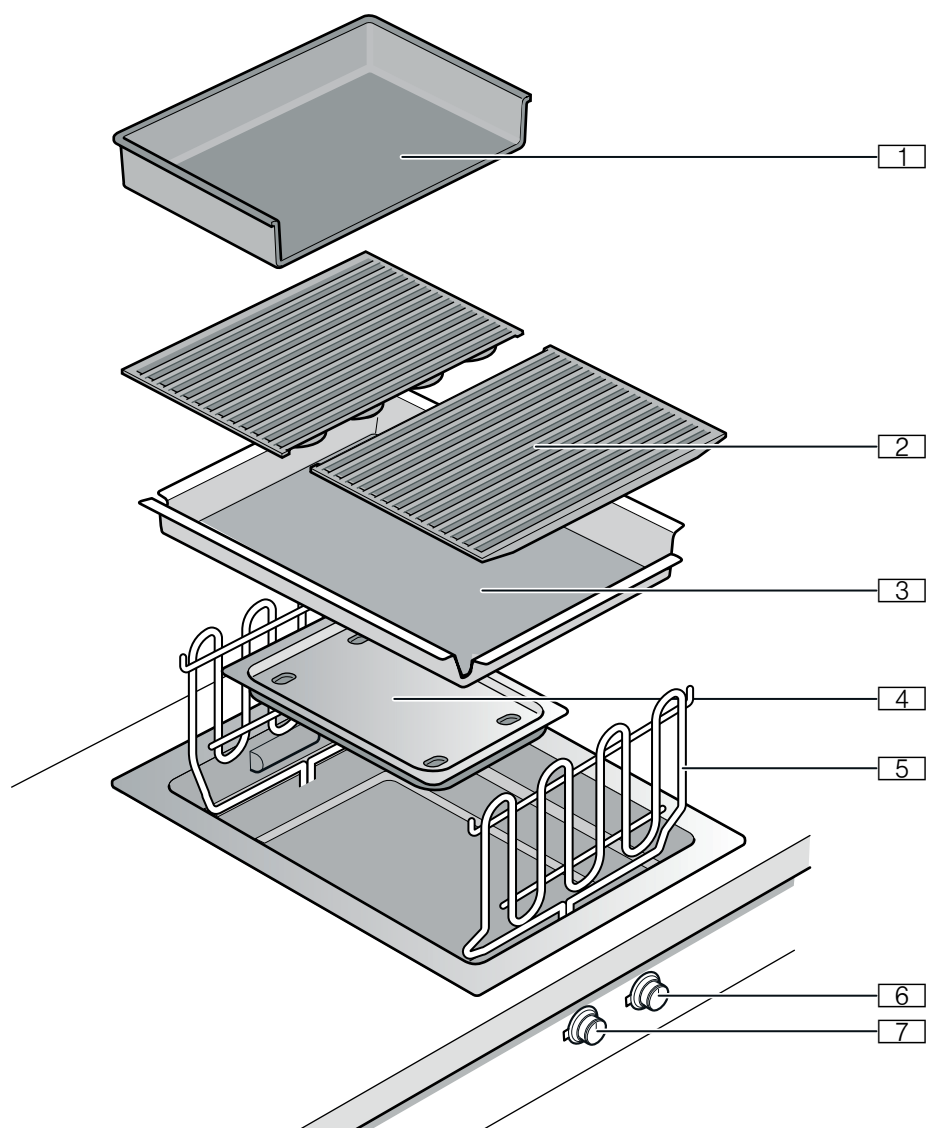


Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

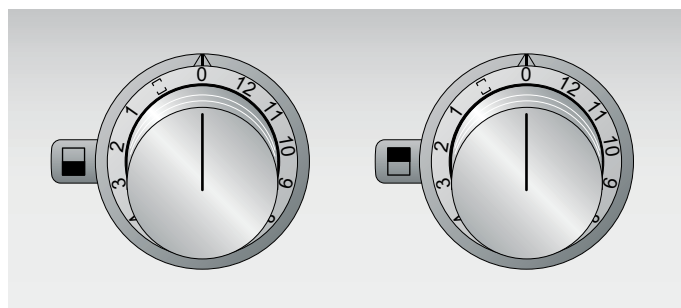
Familiarização com o aparelho

Grelhador elétrico



- 1 Frigideira de ferro fundido
- 2 Grelha do grelhador
- 3 Cuba para pedras de lava
- 4 Recipiente coletor de gordura
- 5 Resistência do grelhador
- 6 Resistência do grelhador traseira
- 7 Resistência do grelhador dianteira

Botão de comando



Com os comandos selecione a resistência dianteira ou traseira do grelhador e a potência do grelhador entre 1 - 12.

Com a posição liga a resistência do grelhador e defina, ao mesmo tempo, a mesma potência do grelhador para as duas resistências do grelhador.

Indicação no anel luminoso

Qualquer comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Significado
○ Desligado	DESLIGAR aparelho
● Aceso a laranja	LIGAR aparelho
☀ Piscar a laranja	DESLIGAR aparelho Indicação de calor residual
☀ Piscar alternado a laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
☀ Piscar alternado a amarelo e magenta	Falha do aparelho Contacte a Assistência Técnica!
● Aceso durante alguns segundos a verde e depois a amarelo	Aparelho inicia-se, apenas após primeira ligação ou falha de corrente

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Pedras vulcânicas

Tabuleiro de assados em ferro fundido

Escova de limpeza

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

VA 461 000 Tabuleiro de assados em ferro fundido

LV 030 000 Pedras de lava (para a substituição)

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança.

Limpeza do aparelho

Limpe minuciosamente o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização com uma solução tépida à base de detergente.

Aquecer o grelhador

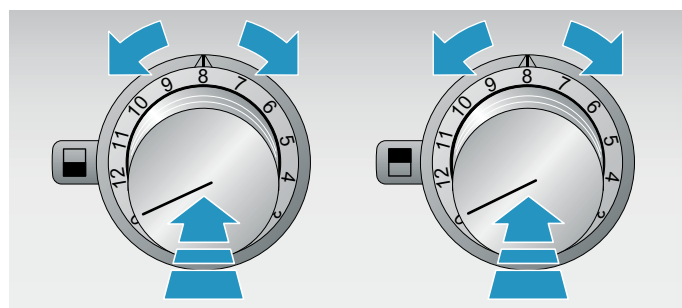
- 1 Retire as pedras de lava da película e deite-as na cuba para pedras de lava.
- 2 Vire as duas resistências do grelhador para baixo. As resistências do grelhador têm de ficar planas.
- 3 Coloque a grelha do grelhador e aqueça a grelha durante alguns minutos na potência 12 do grelhador. Assim, elimina eventual sujidade e o odor a novo.

Utilizar o aparelho

Ligar

As duas resistências do grelhador podem ser reguladas de forma independente. Assim, pode grelhar ao mesmo tempo alimentos com diferentes requisitos de temperatura. Se necessário, pode conectar as duas resistências do grelhador e regular simultaneamente a mesma potência do grelhador para as duas resistências.

Pressione os comandos e rode para a potência do grelhador pretendida. Se não pretender cozinhar em toda a área do grelhador, ligue apenas a resistência dianteira ou traseira do grelhador.

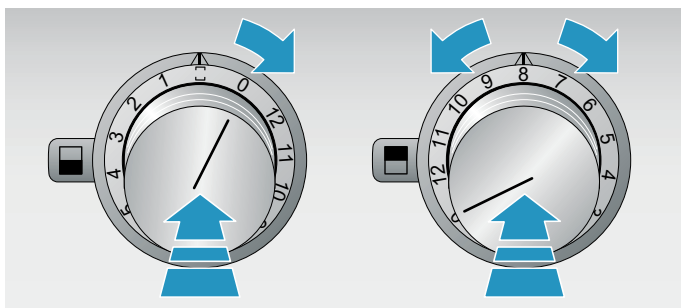


Os anéis luminosos atrás dos comandos piscam enquanto o aparelho está a aquecer. Quando a potência do grelhador definida for alcançada, os anéis luminosos ficam constantemente acesos. Na potência 12 do grelhador, a fase de pré-aquecimento demora aprox. 15 minutos.

Ligar a resistência do grelhador

Conselho: As duas resistências do grelhador podem ser reguladas ao mesmo tempo pelos comandos.

- 1 Pressione um comando qualquer e rode para a posição .



- 2 Pressione o outro comando para a potência pretendida. Esta potência do grelhador é assumida para as duas resistências do grelhador. Os anéis luminosos atrás dos comandos piscam enquanto o aparelho está a aquecer. Quando a potência do grelhador definida for alcançada, os anéis luminosos ficam constantemente acesos. Na potência 12 do grelhador, a fase de pré-aquecimento demora aprox. 15 minutos.
- 3 Só colocar os alimentos a grelhar após o pré-aquecimento.

Para regular de novo individualmente a resistência do grelhador, gire os comandos da posição  para a potência do grelhador pretendida.

Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0.

Aviso – Perigo de queimaduras!

A tampa do aparelho fechada provoca acumulação de calor. Usar ou ligar o aparelho apenas com a tampa do aparelho aberta. Não usar a tampa do aparelho para manter quente ou desligar. Só fechar a tampa do aparelho quando o aparelho tiver arrefecido.

Atenção!

Danos no aparelho

Remover os líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

Indicador de calor residual

Os anéis luminosos atrás dos botões de comando piscam após o desligamento, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para se lhe poder tocar sem perigo.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento o aparelho desliga automaticamente os elementos de aquecimento, de forma a proteger o aparelho e os móveis. Depois do aparelho ter arrefecido suficientemente volta a ligar-se.

Operação com o tabuleiro de assados em ferro fundido

O tabuleiro de assados em ferro fundido é particularmente adequado para a preparação de alimentos cortados em pequenos pedaços ou líquidos, legumes, sobremesas e preparados de ovos.

O tabuleiro de assados em ferro fundido é colocada sobre a resistência traseira do grelhador, depois de ter retirado a grelha. Ao mesmo tempo, pode preparar outros grelhados na grelha dianteira.

Poderá adquirir outros tabuleiros de assados em ferro fundido como acessório especial junto do seu revendedor.

Conselho: Durante a operação com o tabuleiro de assados em ferro fundido, deixe também a cuba para pedras de lava com as pedras de lava no grelhador.

Grelhar com o tabuleiro de assados em ferro fundido

- 1 Retire a grelha traseira.
- 2 Coloque cuidadosamente o tabuleiro de assados em ferro fundido sobre a resistência traseira do grelhador.
- 3 Rode o comando para a resistência traseira do grelhador para a potência do grelhador pretendida.
- 4 Aguarde até o pré-aquecimento estar concluído e o anel luminoso atrás do comando se acender de forma permanente.
- 5 Pincele ligeiramente o tabuleiro de assados em ferro fundido com óleo e coloque os alimentos.

Tabela de regulações e conselhos

Alimento a cozinhar	Potência do grelhador	Duração do grelhador	Observações
Carne e aves			
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	12	4 - 6 min. de cada lado	
Costeleta de vitela, 2 cm	10 - 11	6 min. de cada lado	
Espetadas, 100 g cada	8 - 9	12 - 15 min.	Virar várias vezes
Costeleta de borrego, média, 2 cm	10 - 11	6 min. de cada lado	
Bife de cachaço de porco, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. de cada lado	
Salsicha para grelhar, 50 - 100 g cada	9 - 10	10 - 15 min.	Virar várias vezes
Hambúrguer, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Bifes de peru, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Asas de frango, 100 g cada	9	15 - 20 min.	Virar várias vezes
Peixe e frutos do mar			
Camarões gigantes	9 - 10	6 - 8 min.	Use camarões com casca, crus ou pré-cozinhados.
Lagosta, pré-cozinhada	10 - 11	7 - 15 min.	
Posta de salmão, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Bife de atum, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filete de peixe, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	P. ex., alabote, galo negro, robalo, tamboril, bacalhau Pincele o filete de peixe com óleo, para que a pele não fique agarrada à grelha.
Truta, inteira, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Pincele a truta com óleo ou passe por farinha para que a pele não fique agarrada à grelha.
Acompanhamentos			
Legumes	8 - 9	10 - 12 min.	p. ex., curgete e beringela em fatias, pimento cortado em quartos
Cabeças de cogumelos	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruta	6 - 7	5 - 10 min. de cada lado	P. ex., metades de- pêssego ou peras, rodela de ananás
Assar com a frigideira de ferro fundido			
Crepes	7 - 8	1 - 2 min. de cada lado	
Salteado de cogumelos, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Ovos mexidos, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Batatas assadas, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Carne picada, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Salteado de legumes, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	Cortados aos cubos, p. ex. pimento, cebolas, cenouras, curgetes

Dicas para cozer e fritar

- Os valores constantes da tabela de regulações servem unicamente de orientação, pois o tipo e o estado dos alimentos condicionam a quantidade de calor necessária.
- Aqueça o sempre o grelhador até o sinal de pré-aquecimento se apagar. Deste modo, graças à irradiação intensiva de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor (p. ex., óleo de amendoim) ou deixá-los marinar. Desta forma, os alimentos ficarão mais saborosos. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo/marinada, caso contrário poderão formar-se chamas e fumo intenso.
- Não salgue a carne antes de a grelhar. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Não utilize folhas de alumínio nem tabuleiros de grelhar.
- Vire as peças a grelhar só depois de estas se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não faça furos na carne enquanto esta estiver a grelhar, caso contrário, o suco da carne pode ser desperdiçado.
- A carne de salmoura, como presunto ou carne de porco defumada, não é adequada para grelhar. Pode ocorrer uma combinação prejudicial à saúde.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.
- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada com mel, xarope de açúcar ou sumo de limão, consoante o gosto.
- Os legumes que demorem mais tempo a cozinhar (p. ex., maçarocas, batatas) podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.
- No caso dos filetes de peixe, grelhe primeiro o lado da pele. Pincele a pele com óleo ou polvilhe com farinha para que não fique agarrada à grelha do grelhador.
- São adequados para grelhar na grelha todos os peixes firmes (p. ex., salmão, atum, tamboril).
- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.
- A superfície para grelhar está mais quente no centro do que nas bordas. Especialmente quando cozinhar ao mesmo tempo alimentos com diferentes tempos de cozedura e exigências de temperatura, pode distribuir os alimentos da melhor forma pela superfície para grelhar.

Para isso, pode também usar as duas zonas de grelhados em diferentes alturas. Regra geral: quanto mais fino o alimento a grelhar, mais alta a temperatura e menor o tempo de cozedura.

Limpeza e manutenção

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Atenção!

Danos na superfície

Não usar estes produtos de limpeza

- Produtos abrasivos ou agressivos
- Limpador de fornos
- Produtos corrosivos, agressivos ou com cloro
- Produtos com elevado teor alcoólico
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões

Se um destes produtos entrar em contacto com o aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Os panos de cozinha novos devem ser sempre muito bem enxaguados antes de serem utilizados!

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho depois de o usar, quanto tiver arrefecido. Deste modo, evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

Se os resíduos incrustados não saírem, deixe-os amolecer em água e detergente.

Retire a grelha do grelhador e rode o elemento de aquecimento para cima. Retire a cuba para pedras de lava com as pedras de lava.

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grelhador e frigideira de ferro fundido	Remova os resíduos maiores com a escova de limpeza. Deixe de molho água no lava-loiça. Limpe com a escova de limpeza e detergente e seque muito bem. Pincele a sujidade mais resistente com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761) e deixe-o atuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa, deixe o gel atuar durante a noite. Em seguida, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza. Pode também lavar a grelha do grelhador e o tabuleiro de assados em ferro fundido na máquina de lavar louça. Nesse caso, as superfícies podem ficar com uma cor mais clara. Isto não tem qualquer influência na utilização.
Cavidade em aço inoxidável	Aplique detergente com um pano macio humedecido; seque com um pano macio. Amoleça a sujidade mais resistente em água quente com detergente da louça. Em sujidade mais resistente utilize o nosso produto de limpeza para grelhadores (Ref. 00311499) ou o gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).
Cuba para pedras de lava	Retire as pedras de lava. Lave as pedras de lava no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).
Pedras de lava	Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (Ref. LV 030 000).
Recipiente coletor de gordura	Lave na máquina da loiça.
Comandos	Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.

Anomalias, o que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	A ficha não está inserida	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Fusível com defeito	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em bom estado
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos estão a funcionar
O aparelho não funciona, o anel luminoso atrás do comando pisca alternadamente a laranja e branco	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
O aparelho não aquece ao ligar. Todos os anéis luminosos atrás dos comandos acendem depois da ligação durante 10 segundos a branco. Em seguida, o anel luminoso dos comandos ativos acende-se a laranja.	O modo de demonstração está ativado	Desative o modo de demonstração. → "Modo de demonstração" na página 38
O aparelho não aquece ao ligar. O anel luminoso atrás dos comandos pisca alternadamente a amarelo e magenta.	Falha eletrónica	Rode todos os comandos para 0 e desligue o aparelho da rede durante um minuto (desligar o fusível ou desligar a ficha). Volte a ligar o aparelho. Os anéis luminosos dos comandos acendem durante alguns segundos a verde e depois a amarelo. Aguarde até os anéis luminosos se apagarem. Em seguida, rode um dos comandos para uma potência de cozedura desejada e regresse a 0. Ligue o aparelho. Caso o anel luminoso pisca novamente alternado entre amarelo e magenta, contacte a Assistência técnica.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso atrás do comando pisca alternadamente a laranja e branco.	Desativação de segurança: Não foi efetuada qualquer operação durante muito tempo.	Rode todos os comandos para 0 e, em seguida, volte eventualmente a ligar.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso atrás do comando pisca alternadamente a laranja e branco.	Falha de corrente na rede doméstica: Após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança.	Rode todos os comandos para 0 e, em seguida, volte eventualmente a ligar.

Modo de demonstração

O modo de demonstração está ativado, caso todos os anéis luminosos dos comandos se acenderem a branco após a ligação durante 10 segundos. O aparelho não aquece. O anel luminoso dos comandos ativos acende-se a laranja.

Pode desativar o modo de demonstração da seguinte forma:

- 1 Rode todos os comandos para 0. Desligue o aparelho da fonte de alimentação. Aguarde, pelo menos, 30 segundos.
 - 2 Volte a ligar o aparelho. Os anéis luminosos dos comandos acendem durante alguns segundos a verde e depois a amarelo. Aguarde até os anéis luminosos se apagarem.
 - 3 Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, do seguinte modo: Rode um dos comandos para a esquerda, para a posição 12.
 - 4 Rode os comandos para a direita, para a posição 1.
 - 5 Rode os comandos para a esquerda, para a posição 0. Aguarde até o anel luminoso acender a amarelo.
 - 6 Rode os comandos para a direita, para a posição 1. O anel luminoso acende a verde. Aguarde 5 segundos. O anel luminoso muda para amarelo.
- O modo de demonstração foi desativado. **Para guardar a regulação, saia do menu impreterivelmente do seguinte modo:**
- 7 Rode o comando para 0. Em seguida, rode os comandos para a esquerda, para a posição 12. Rode os comandos para a direita, para a posição 1. Rode os comandos para a esquerda, para a posição 0. Aguarde até o anel luminoso apagar.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar deslocações dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se na parte de baixo do aparelho.

Diagrama da placa de características do aparelho. A placa é retangular e contém os seguintes campos:

- E-Nr:** Campo para o número de produto, com 12 dígitos.
- FD:** Campo para o número de fabrico, com 4 dígitos.
- Z-Nr:** Campo para o número de zona, com 4 dígitos.
- Type:** Campo para o tipo de aparelho, com 12 dígitos.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	40
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	41
Αιτίες των ζημιών	42
Προστασία περιβάλλοντος	42
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	42
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	42
Γνωρίστε τη συσκευή	43
Ηλεκτρικό γκριλ	43
Κουμπιά χειρισμού	43
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	44
Εξαρτήματα	44
Ειδικός εξοπλισμός	44
Πριν την πρώτη χρήση	44
Καθαρισμός της συσκευής	44
Θέρμανση γκριλ	44
Χειρισμός της συσκευής	44
Ενεργοποίηση	44
Σύνδεση του θερμαντικού σώματος του γκριλ	45
Απενεργοποίηση	45
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	45
Προστασία υπερθέρμανσης	45
Λειτουργία με το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι	45
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	46
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	47
Καθαρισμός και συντήρηση	48
Καθαρισμός της συσκευής	48
Βλάβες, τι μπορεί να γίνει	49
Λειτουργία παρουσίασης	50
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	51
Αριθμός Ε και αριθμός FD	51

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau.com και στο online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή σε σκάφη ή σε οχήματα.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης σε αυτή τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα εξαρτήματα της συσκευής ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε το γκριλ μόνο με σωστά τοποθετημένη σχάρα του γκριλ.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.

- Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Λειτουργείτε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτό κάλυμμα συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση της θερμότητας ή την εναπόθεση. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής μόνο, αφού πρώτα έχει κρυώσει η συσκευή.

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή

Απομακρύνετε τα χυμένα υγρά πριν το άνοιγμα του καλύμματος της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα λεκανάκι του γκριλ ή αλουμινόχαρτο. Έτσι προκαλείται ζημιά στη σχάρα του γκριλ.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, να ενεργοποιήσετε για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα του γκριλ. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε τη συσκευή ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

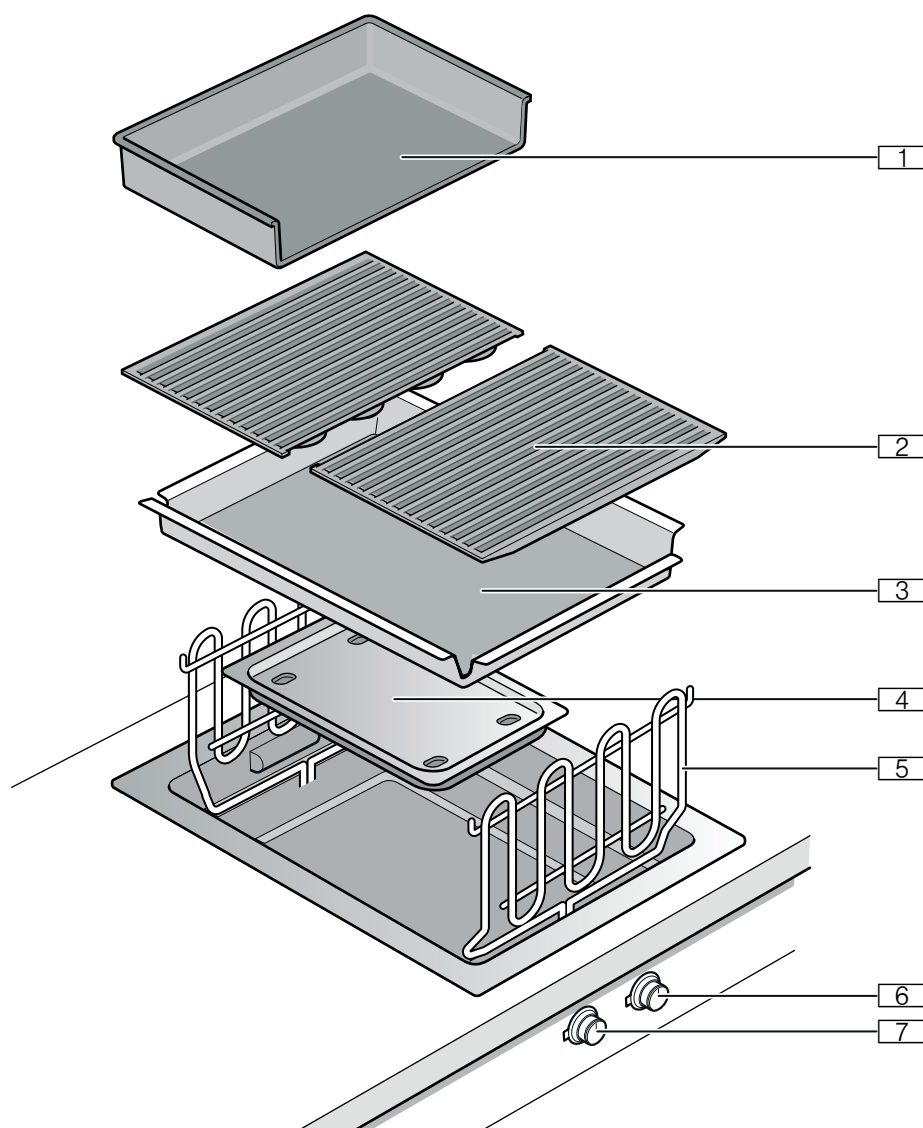


Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

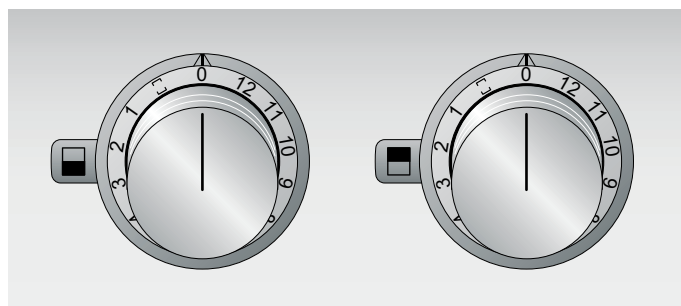
Γνωρίστε τη συσκευή

Ηλεκτρικό γκριλ



- ☐ 1 Μαντεμένιο βαθύ τηγάνι
- ☐ 2 Σχάρα του γκριλ
- ☐ 3 Λεκάνη πυρόλιθων λάβας
- ☐ 4 Λεκάνη συλλογής του λίπους
- ☐ 5 Θερμαντικό σώμα του γκριλ
- ☐ 6 Θερμαντικό σώμα του γκριλ πίσω
- ☐ 7 Θερμαντικό σώμα του γκριλ μπροστά

Κουμπιά χειρισμού



Με τα κουμπιά χειρισμού επιλέγετε το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ μεταξύ 1 - 12.

Μέσω της θέσης ☐ συνδέετε τα θερμαντικά σώματα του γκριλ και ρυθμίζετε ταυτόχρονα την ίδια βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ για τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ.

Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Κάθε κουμπί χειρισμού διαθέτει ένα φωτεινό δακτύλιο με διάφορες δυνατότητες ένδειξης.

Ένδειξη	Σημασία
○ Off	Συσκευή OFF
● Ανάβουν πορτοκαλί	Συσκευή ON
☀ Αναβοσβήνουν πορτοκαλί	Συσκευή OFF Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
☀ Αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκός	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος
☀ Αναβοσβήνει εναλλάξ κίτρινος και ματζέντα	Σφάλμα συσκευής Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών!
● Ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα πράσινοι και μετά κίτρινοι	Η συσκευή αρχικοποιείται, μόνο μετά την πρώτη σύνδεση ή τη διακοπή ρεύματος

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Πυρόλιθοι λάβας

Μαντεμένιο βαθύ τηγάνι

Βούρτσα καθαρισμού

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

VA 461 000 Μαντεμένιο βαθύ τηγάνι

LV 030 000 Πυρόλιθοι λάβας (για αντικατάσταση)

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα τις υποδείξεις ασφαλείας.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Θέρμανση γκριλ

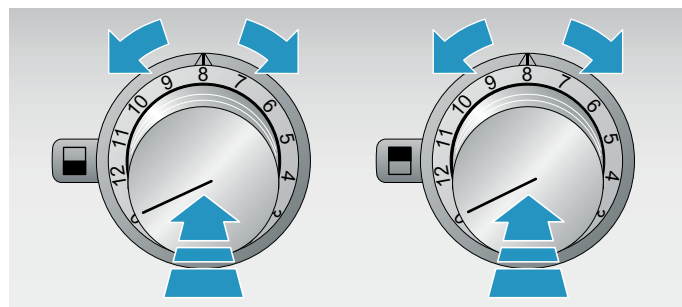
- 1 Αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας από τη μεμβράνη και τοποθετήστε τους στη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας.
- 2 Κατεβάστε και τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ προς τα κάτω. Τα θερμαντικά σώματα του γκριλ πρέπει να ακουμπούν επίπεδα.
- 3 Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ και θερμάνετε το γκριλ για μερικά λεπτά στη βαθμίδα ψησίματος 12. Έτσι απομακρύνονται τυχόν οσμές της νέας συσκευής και ρύποι.

Χειρισμός της συσκευής

Ενεργοποίηση

Τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ μπορούν να ρυθμιστούν ξεχωριστά. Μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα στο γκριλ τρόφιμα με διαφορετικές απαιτήσεις θερμοκρασίας. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να συνδυάσετε τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ και να ρυθμίσετε ταυτόχρονα την ίδια βαθμίδα ψησίματος και για τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ.

Πιέστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Εάν δε θέλετε να ψήσετε πάνω στη συνολική ζώνη γκριλ, ενεργοποιήστε μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.

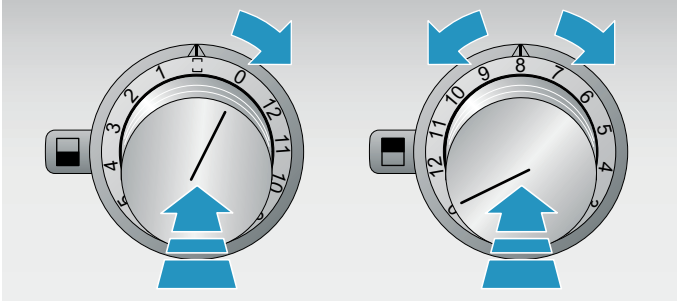


Οι φωτεινοί δακτύλιοι πίσω από τα κουμπιά χειρισμού αναβοσβήνουν, όσο η συσκευή θερμαίνεται. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, ανάβουν οι φωτεινοί δακτύλιοι συνεχώς. Στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 12 διαρκεί η φάση προθέρμανσης περίπου 15 λεπτά.

Σύνδεση του θερμαντικού σώματος του γκριλ

Υπόδειξη: Τα δύο θερμαντικά σώματα το γκριλ μπορεί να ρυθμιστούν ταυτόχρονα μέσω ενός κουμπιού χειρισμού.

- 1 Πιέστε ένα οποιοδήποτε κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στη θέση .



- 2 Γυρίστε το άλλο κουμπί χειρισμού στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Αυτή η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ παραλαμβάνεται και για τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ.
Οι φωτεινοί δακτύλιοι πίσω από τα κουμπιά χειρισμού αναβοσβήνουν, όσο η συσκευή θερμαίνεται. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, ανάβουν οι φωτεινοί δακτύλιοι συνεχώς. Στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 12 διαρκεί η φάση προθέρμανσης περίπου 15 λεπτά.
- 3 Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ μόνο μετά την προθέρμανση.

Για να ρυθμίσετε ξανά ξεχωριστά τα θερμαντικά σώματα του γκριλ, γυρίστε το κουμπί χειρισμού από τη θέση  σε μια οποιαδήποτε βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στη θέση 0.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Λειτουργείτε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτό κάλυμμα συσκευής. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση της θερμότητας ή την εναπόθεση. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής μόνο, αφού πρώτα έχει κρυώσει η συσκευή.

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή

Απομακρύνετε τα χυμένα υγρά πριν το άνοιγμα του καλύμματος της συσκευής.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Οι φωτεινοί δακτύλιοι πίσω από τα κουμπιά χειρισμού αναβοσβήνουν μετά την απενεργοποίηση, όσο η συσκευή είναι πολύ ζεστή για να την ακουπήσετε χωρίς κίνδυνο.

Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης απενεργοποιεί η συσκευή από μόνη της τα θερμαντικά σώματα του γκριλ, για την προστασία της συσκευής και των γύρω ντουλαπιών. Αφού πρώτα η συσκευή κρυώσει αρκετά, ενεργοποιείται ξανά.

Λειτουργία με το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι

Το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή ψιλοκομμένων ή υγρών φαγητών, λαχανικών, γλυκών φαγητών και φαγητών με αυγά.

Τοποθετήστε το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι στο πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ, αφού έχετε αφαιρέσει τη σχάρα του γκριλ. Μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα περαιτέρω ψητά για γκριλ πάνω στην μπροστινή σχάρα του γκριλ.

Θα βρείτε περισσότερα μαντεμένα βαθιά τηγάνια στα ειδικά καταστήματα ως ειδικά εξαρτήματα.

Υπόδειξη: Κατά τη λειτουργία με το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι αφήστε επίσης τη λεκάνη των πυρολίθων λάβας με τους πυρόλιθους λάβας στο γκριλ.

Έτσι ψήνετε στο γκριλ με το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι

- 1 Αφαιρέστε την πίσω σχάρα του γκριλ.
- 2 Τοποθετήστε το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι προσεκτικά επάνω στο πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.
- 3 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού για το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος.
- 4 Περιμένετε μέχρι να έχει τερματιστεί η προθέρμανση και ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού να ανάβει συνεχώς.
- 5 Αλείψτε το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι ελαφρά με λάδι και τοποθετήστε μέσα το ψητό.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Φαγητό	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίμα- τος στο γκριλ	Παρατηρήσεις
Κρέας και πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2 - 3 cm	12	4 - 6 λεπτά από κάθε μεριά	
Μοσχαρίσια κοτολέτα, 2 cm	10 - 11	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Σουβλάκια, από 100 γρ.	8 - 9	12 - 15 λεπτά	γυρίστε συχνά
Αρνίσια μπριζόλα, ροζέ, 2 cm	10 - 11	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, 2 cm	10 - 11	6 - 8 λεπτά από κάθε μεριά	
Λουκάνικα σχάρας, 50 - 100 γρ.	9 - 10	10 - 15 λεπτά	γυρίστε συχνά
Χάμπουργκερ, 1 cm	9 - 10	12 - 15 λεπτά	
Μπριζόλες γαλοπούλας, 2 cm	9 - 10	12 - 15 λεπτά	
Φτερούγες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	9	15 - 20 λεπτά	γυρίστε συχνά
Ψάρι και θαλασσινά			
Μεγάλες γαρίδες	9 - 10	6 - 8 λεπτά	Χρησιμοποιείτε γαρίδες με κέλυφος, ωμές ή προμαγειρεμέ- νες.
Αστακός, προμαγειρεμένος	10 - 11	7 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα σολομού, 3 cm	7 - 8	10 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα τόνου, 3 cm	8 - 9	7 - 10 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, 2 cm	7 - 8	6 - 8 λεπτά	π.χ. ιππόγλωσσος (χάλιμπατ), χριστόψαρο, πέρκα, βατραχό- ψαρο, μπακαλιάρος Αλείψτε το φιλέτο ψαριού με λάδι, για να μην κολλήσει η πέτσα στη σχάρα του γκριλ.
Πέστροφα, ολόκληρη, 200 γρ.	9 - 10	12 - 15 λεπτά	Αλείψτε την πέστροφα με λάδι ή πασπαλίστε την ελαφρά με αλεύρι, για να μην κολλήσει η πέτσα στη σχάρα του γκριλ.
Συνοδευτικά			
Λαχανικά	8 - 9	10 - 12 λεπτά	π.χ. κολοκυθάκια και μελιτζάνες σε φέτες, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα
Κεφάλια μανιταριών	9 - 10	6 - 8 λεπτά	
Φρούτα	6 - 7	5 - 10 λεπτά από κάθε μεριά	π.χ. ροδάκινα ή αχλάδια κομμένα στη μέση, ροδέλες ανανά
Τηγάνισμα με το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι			
Κρέπες	7 - 8	1 - 2 λεπτά από κάθε μεριά	
Τηγανητά μανιτάρια, 250 γρ.	11 - 12	5 - 7 λεπτά	
Χτυπητά αυγά, 300 γρ.	8 - 9	5 - 6 λεπτά	
Τηγανητές πατάτες, 500 γρ.	11 - 12	10 - 12 λεπτά	
Κιμάς, 400 γρ.	11 - 12	5 - 6 λεπτά	
Λαχανικά στο τηγάνι, 400 γρ.	9 - 10	6 - 8 λεπτά	χοντροκομμένα στα τέσσερα, π.χ. πιπεριές, κρεμμύδια, καρότα, κολοκυθάκια

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

- Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση του φαγητού χρειάζεται περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.
- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ, μέχρι να σβήσει το σήμα θέρμανσης. Έτσι μπορεί με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζωμός του κρέατος δεν μπορεί πλέον να εξέλθει.
- Μπορείτε να αλείψετε ή να μαρινάρετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φιστικέλαιο). Έτσι πετυχαίνετε μια καλύτερη γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθουν οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες και ο ζωμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή μπολ ψησίματος στο γκριλ.
- Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος, αφού πρώτα ξεκολλάνε εύκολα από τη σχάρα. Σε περίπτωση που παραμείνει κρέας κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζωμός του κρέατος.
- Παστωμένα, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έναν ανθυγιεινό συνδυασμό.
- Χαράξτε αρκετές φορές τις κοτολέτες στο κόκκαλο και στο στρώμα του λίπους, για να μην κυρτώσουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Απομακρύνετε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά το ψήσιμο στο γκριλ και όχι πριν, διαφορετικά χάνει το κρέας χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια πουλερικών ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος στο γκριλ τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα μπορεί να καρυκευτούν ανάλογα με τη γεύση μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καλαμπόκι, πατάτες) μπορείτε να τα βράσετε λίγο πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα με τη μεριά της πέτσας. Αλείψτε την πέτσα με λάδι ή πασπαλίστε την με αλεύρι, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.

- Για το ψήσιμο στη σχάρα είναι κατάλληλα ιδιαίτερα τα ψάρια με σκληρό κρέας (π.χ. σολομός, τόνος, βατραχόψαρο).
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μην το κρατάτε ζεστό, διαφορετικά θα σκληρύνει.
- Η επιφάνεια γκριλ είναι στο κέντρο πιο ζεστή από ό,τι στην άκρη. Ιδιαίτερα όταν ψήνετε στο γκριλ συγχρόνως φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος και απαιτήσεις θερμοκρασίας, μπορείτε να μοιράσετε το φαγητό ιδανικά πάνω στην επιφάνεια γκριλ.
Για αυτό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βεβαίως και τις δύο ζώνες γκριλ σε διαφορετικές βαθμίδες. Εμπειρικός κανόνας: Όσο πιο λεπτό είναι το ψητό για γκριλ, τόσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο συντομότερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

- Δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά
- Απορρυπαντικά φούρνου
- Καυστικά καθαριστικά, καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή δραστικά καθαριστικά
- Καθαριστικά με μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος

Εάν ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού έρθει σε επαφή με τη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

Πριν τη χρήση πλένετε πάντοτε καλά τα νέα σφουγγάρια!

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και στρέψτε τα θερμαντικά σώματα προς τα επάνω. Αφαιρέστε τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους λάβας.

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Σχάρα του γκριλ και μαντεμένιο βαθύ τηγάνι	Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τη βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τα στον νεροχύτη. Καθαρίστε τα με μια βούρτσα καθαρισμού και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε τα καλά. Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθ. προϊόντος 00311761) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε τα καλά και στεγνώστε τα. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού. Μπορείτε να καθαρίσετε τη σχάρα του γκριλ και το μαντεμένιο βαθύ τηγάνι επίσης και στο πλυντήριο πιάτων. Σε αυτή την περίπτωση οι επιφάνειες μπορεί να αποχρωματιστούν. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στην ικανότητα χρήσης.
Βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα	Απλώστε στην επιφάνεια ένα υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει. Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός προϊόντος 00311499) ή το καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός προϊόντος 00311761).
Λεκάνη πυρόλιθων λάβας	Αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας. Καθαρίστε τους πυρόλιθους λάβας στον νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα, στεγνώστε τους με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθ. προϊόντος 00311761).
Πυρόλιθοι λάβας	Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους λάβας, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι λάβας είναι τότε γεμάτοι με λίπος και μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργηθεί δυνατός καπνός ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Τους κατάλληλους πυρόλιθους λάβας μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθ. προϊόντος LV 030 000).
Λεκάνη συλλογής του λίπους	Καθαρίζετε την στο πλυντήριο των πιάτων.
Κουμπί χειρισμού	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Το φίς δεν είναι συνδεδεμένο Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
Η συσκευή δε λειτουργεί, ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκός	Διακοπή ρεύματος Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζινομηχανές Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζινομηχανές
Η συσκευή κατά την ενεργοποίηση δε θερμαίνεται. Όλοι οι φωτεινοί δακτύλιοι πίσω από τα κουμπιά χειρισμού ανάβουν λευκοί μετά την ενεργοποίηση για 10 δευτερόλεπτα. Μετά ανάβει ο φωτεινός δακτύλιος του ενεργοποιημένου κουμπιού χειρισμού πορτοκαλί.	Η λειτουργίας παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης. → <i>"Λειτουργία παρουσίασης" στη σελίδα 50</i>
Η συσκευή κατά την ενεργοποίηση δε θερμαίνεται. Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει εναλλάξ κίτρινος και ματζέντα.	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή για ένα λεπτό από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια ή τραβήξτε το φίς). Συνδέστε τη συσκευή εκ νέου. Οι φωτεινοί δακτύλιοι των κουμπιών χειρισμού ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα πράσινοι και μετά κίτρινοι. Περιμένετε, μέχρι να σβήσουν οι φωτεινοί δακτύλιοι. Μετά, γυρίστε ένα οποιοδήποτε κουμπί χειρισμού σε μια οποιαδήποτε βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ και μετά ξανά στο 0. Ενεργοποίηση της συσκευής. Σε περίπτωση που ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει εκ νέου εναλλάξ κίτρινα και ματζέντα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκά.	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα κανένας χειρισμός.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε τα μετά ενδεχομένως ξανά.
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκά.	Διακοπή ρεύματος στην κατοικία: Μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει η συσκευή για λόγους ασφαλείας απενεργοποιημένη.	Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε τα μετά ενδεχομένως ξανά.

Λειτουργία παρουσίασης

Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη, εάν μετά την ενεργοποίηση όλοι οι φωτεινοί δακτύλιοι των κουμπιών χειρισμού ανάβουν για 10 δευτερόλεπτα λευκοί. Η συσκευή δε θερμαίνεται. Ο φωτεινός δακτύλιος του ενεργοποιημένου κουμπιού χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία παρουσίασης ως εξής:

- 1** Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε το λιγότερο 30 δευτερόλεπτα.
- 2** Συνδέστε τη συσκευή εκ νέου. Οι φωτεινοί δακτύλιοι των κουμπιών χειρισμού ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα πράσινοι και μετά κίτρινοι. Περιμένετε, μέχρι να σβήσουν οι φωτεινοί δακτύλιοι.
- 3** Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών ως ακολούθως: Γυρίστε ένα οποιοδήποτε κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά στη θέση 12.
- 4** Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά στη θέση 1.
- 5** Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά στη θέση 0. Περιμένετε, μέχρι να ανάψει ο φωτεινός δακτύλιος κίτρινος.
- 6** Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά στη θέση 1. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει πράσινος. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα. Ο φωτεινός δακτύλιος αλλάζει σε κίτρινο.

Η λειτουργία παρουσίασης απενεργοποιήθηκε. **Για την αποθήκευση της ρύθμισης εγκαταλείψτε οπωσδήποτε το μενού ως εξής:**

- 7** Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0. Μετά γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά στη θέση 12. Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά στη θέση 1. Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά στη θέση 0. Περιμένετε, μέχρι να σβήσει ο φωτεινός δακτύλιος.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω πλευρά της συσκευής.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Below the grid, there are four fields: 'E-Nr.' followed by a grid of squares, 'FD-Nr.' followed by a grid of squares, 'Z-Nr.' followed by a grid of squares, and 'Type:' followed by a grid of squares. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr.' field.

Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	FD-Nr.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 210 4277 601
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

9001349546 (000205)
en, es, pt, el

GAGGENAU

