

Bedienungs- und Montageanleitung

VR 230

Elektro-Grill



GAGGENAU

Vorwort	
1. Wichtige Hinweise	Seite 3
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 3
2. Aufbau und Funktionsweise	Seite 4
2.1 Aufbau des Gerätes	Seite 4
2.2 Zubehör	Seite 4
2.3 Funktionsweise	Seite 4
3. Bedienung	Seite 5
3.1 Einschalten	Seite 5
3.2 Ausschalten	Seite 5
3.3 Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne	Seite 6
4. Reinigung und Pflege	Seite 7
5. Wartung	Seite 8
6. Praktische Tipps	Seite 9-12
6.1 Einstelltabelle	Seite 9
6.2 Rezepte	Seite 10
6.3 Tipps und Tricks	Seite 11-12
7. Montageanleitung	Seite 13-15
7.1 Technische Daten	Seite 13
7.2 Wichtige Hinweise für die Montage	Seite 13
7.3 Einbau	Seite 14
7.4 Montage der Geräteabdeckung	Seite 15



Abb. 1

Mit diesem Gerät wird Ihnen das Grillen noch mehr Freude bereiten!

Das Gerät bietet Ihnen unter anderem folgende **Vorteile**:

- zwei getrennt schaltbare Grillheizkörper
- durch das neuartige Einbauverfahren ist der Einbau kinderleicht!

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält **wichtige Hinweise** für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

Auf der folgenden Seite finden Sie **Wichtige Hinweise zur Sicherheit** und **zur Bedienung**. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten sollten, finden Sie auf Seite 3. Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ sowie „**Bedienung**“ verraten Ihnen was Ihr Grill alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die „**Reinigung und Pflege**“ sorgt dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Lässt sich die gewünschte Funktion nicht einstellen, schlagen Sie „**Tipps und Tricks**“ auf. Sollten diese Tipps nicht ausreichen, wenden Sie sich an den Gaggenau-Kundendienst.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Grillen!

1. Wichtige Hinweise

1.1 Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden. Beachten Sie auch die Montageanleitung!

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Grills darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen!

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. **Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern! **Vorsicht bei Ölen und Fetten.** Diese können leicht überhitzen und brennen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampf-
reinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht **Kurzschlussgefahr!**

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät auf.

Technische Änderungen vorbehalten!

1.2 Zur ersten Inbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Das Typenschild für dieses Gerät ist auf einem separaten Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie das Typenschild am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!

Entfernen Sie die Verpackung des Geräts und entsorgen Sie diese fachgerecht! Die Verpackung besteht aus Folie und Karton. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör im Boden der Verpackung befindet! Verpackungselemente von Kindern fernhalten.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (s. Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann installiert und angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

Entnehmen Sie die Lavasteine der Folie und füllen Sie diese in den Lavasteinkasten.

1.3 Zur Benutzung

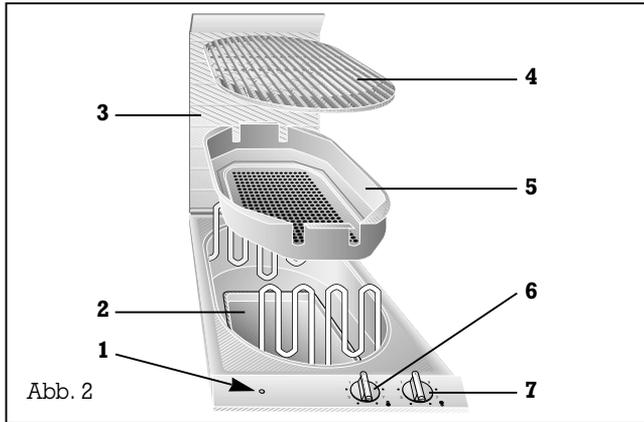
Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden. Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraumes.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes. Nach dem Grillen drehen Sie die Bedienknebel wieder auf 0 zurück!

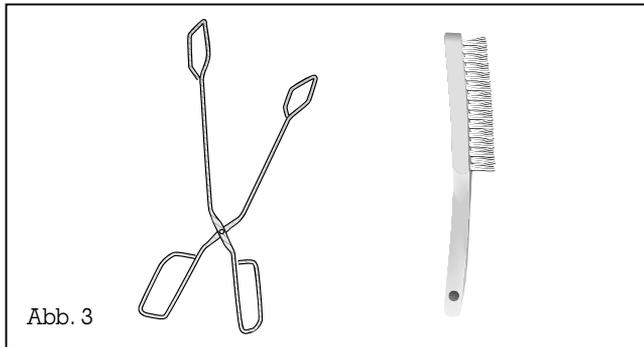
2. Aufbau und Funktionsweise

2.1 Aufbau des Geräts



- 1 Kontrollleuchte
- 2 Fettauffangschale (spülmaschinenfest)
- 3 Geräteabdeckung
- 4 Gussgrillrost (abnehmbar)
- 5 Lavasteinkasten (unterhalb des Gussgrillrosts) zur Aufnahme der Lavasteine
- 6 Bedienknebel vorderer Grillheizkörper
- 7 Bedienknebel hinterer Grillheizkörper

2.2 Zubehör

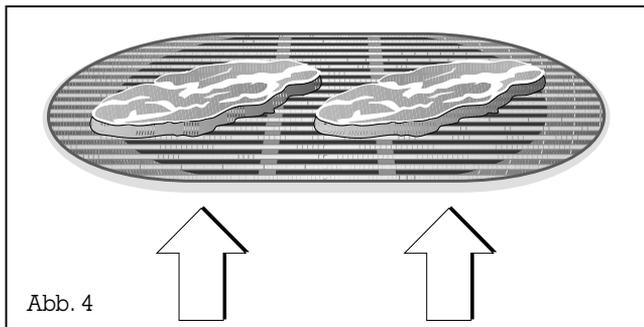


Serienmäßig ist das Gerät mit folgendem **Zubehör** ausgestattet (Abb. 3):

- Lavasteine
- Grillzange
- Reinigungsbürste

Folgendes **Sonderzubehör** können Sie bestellen:
- Guss-Bräterpfanne AM 060-000

2.3 Funktionsweise



Grillen ist ein Bräunen und Garen durch intensive Wärmestrahlung oder Wärmeleitung ohne oder nur mit wenig Fett. Grillen erfolgt bei einer Temperatur zwischen 250 und 270 °C. Die Wärmestrahlung wird vom Lebensmittel absorbiert.

Folgende Lebensmittel sind zum Grillen geeignet: Fisch, Fleisch, Geflügel, Obst, Gemüse und Spezialgebäck.

Das Gerät besitzt **zwei getrennt schaltbare Grillheizkörper**. Sie haben so die Möglichkeit, Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen zeitgleich zu grillen. Außerdem können Sie bei kleineren oder nur wenigen Grillstücken Energie sparen.

3. Bedienung

3.1 Einschalten

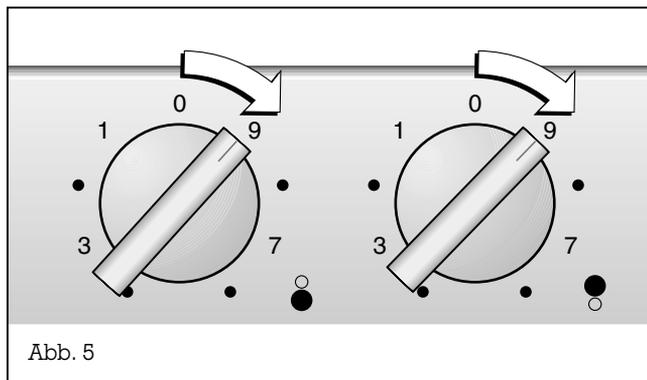


Abb. 5

3.2 Ausschalten

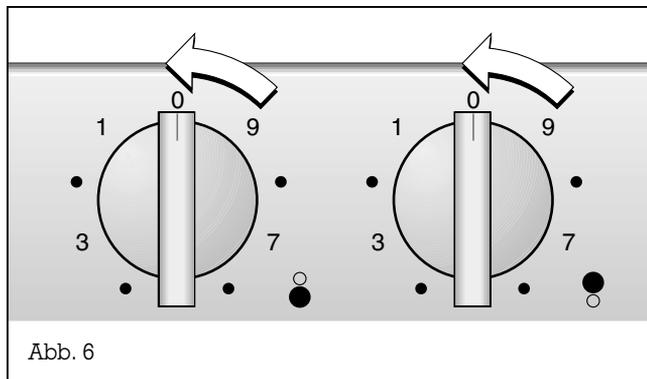


Abb. 6

Achten Sie beim Auspacken darauf, dass sich Lavasteine im Gerät befinden. Entnehmen Sie die Lavasteine aus der Folie und füllen Sie diese in den Lavasteinkasten ein. (Der Inhalt eines Beutels ist ausreichend)

Einschalten:

Drehen Sie die beiden Bedienelemente auf die von Ihnen gewünschte Stufe (1-9). Sie haben die Möglichkeit, nur einen der beiden Heizkörper anzustellen oder unterschiedliche Schalterstellungen zu wählen. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf.

Vorsicht!

Beim Grillen entstehen sehr hohe Temperaturen. Halten Sie Kinder fern!

Ausschalten:

Drehen Sie beide Bedienelemente auf die Position 0. Die Kontrollleuchte erlischt.

Achtung! Das Gerät darf mindestens 15-20 Minuten nicht berührt werden! **Verbrennungsgefahr!**

Der Deckel darf erst nach dem vollständigen Abkühlen geschlossen werden!

Und so wird gegrillt!

- Schalten Sie wie oben beschrieben das Gerät ein.
- Heizen Sie den Grill ca. 7-8 Minuten auf Stufe 9 auf.
- Nach dem Vorheizen schalten Sie auf eine kleinere Stufe zurück. Legen Sie das Grillgut auf.

Hinweise:

- Feuchtes Grillgut gut abtrocknen.
- Je feuchter das Grillgut ist, desto mehr Rauch kann entstehen!
- Während des Grillbetriebs kann herabtropfendes Fett kurz aufflammen.

Bitte beachten Sie unsere Tipps und Tricks!

3.3 Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne



- Nehmen Sie den Grillrost ab.
- Legen Sie die Guss-Bräterpfanne AM 060-000 (Sonderzubehör) auf den Vario-Grill (Abb. 7).
- Schalten Sie wie auf Seite 5 beschrieben das Gerät ein.
- Heizen Sie den Grill ca. 5 Minuten auf Stufe 9 vor.
- Nach dem Vorheizen schalten Sie auf eine kleinere Stufe (zwischen 5 - 7) zurück. Legen Sie das Grillgut auf.

Die Guss-Bräterpfanne eignet sich besonders zur Zubereitung von Fisch, Gemüse, Süßspeisen (z. B. Kaiserschmarren) aber auch Fleisch.

4. Reinigung und Pflege

Vor der ersten Inbetriebnahme führen Sie bitte eine gründliche Reinigung durch. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten auf Stufe 9 auf.

Lassen Sie das Gerät abkühlen. Schwenken Sie beide Heizkörper nach oben und entnehmen Sie die innere Wanne mit den Lavasteinen.

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

Reinigen Sie die **Fettauffangschale** in der Spülmaschine.
Reinigen Sie den **Grillrost** mit der Grillbürste oder mit Spüllauge und einer Spülbürste.

Die **Lavasteine** müssen ausgewechselt werden, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt. Sie können die Lavasteine unter der Bestellnummer LV 020-000 bestellen.

Waschen Sie die **Lavasteinwanne** gründlich mit Spüllauge aus und trocknen Sie diese. Füllen Sie die Lavasteine wieder in die Lavasteinwanne und klappen Sie die Grillheizkörper nach unten. Die Grillheizkörper müssen flach aufliegen. Heizen Sie beide Grillheizkörper für wenige Minuten auf Stufe 9 und drehen Sie anschließend die Bedienklappe auf Stufe 0.

Wischen Sie die **Edelstahmulde** mit Spüllauge aus. Hartnäckige Flecken lassen Sie bitte einweichen.

Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Sie können die Mulde (nicht die Bedienklappe!) mit Edelstahlreiniger und anschließend mit Edelstahlpflegemittel reinigen.

Die **Bedienklappe** darf nicht mit Edelstahlreiniger gereinigt werden, da diese die Bedruckung angreifen können. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und leichte Spüllauge zum Reinigen und wischen Sie mit einem trockenen weichen Tuch nach.

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (Scheuer- und Nitropoliermittel).

Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

Zur Reinigung der **Guss-Bräterpfanne** AM 060-000 (Sonderzubehör) streuen Sie nach Gebrauch grobes Salz auf die Grillfläche. Vermischen Sie das Salz mit dem Fett, bis es sich mit Fett vollgesaugt hat. Entfernen Sie das Salz und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Wird die Guss-Bräterpfanne längere Zeit nicht benutzt, so ist es ratsam, sie mit Öl einzusprühen bzw. einzureiben.

Hinweis:

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger oder mit Wasserdruck gereinigt werden – Kurzschlussgefahr!

5. Wartung

Vor allen Reparaturen das Gerät zuerst stromlos machen.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt überprüfen.

Wenn die **Stromversorgung** in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen **Gaggenau-Kundendienst**. Geben Sie den Gerätetyp an (s. Typenschild).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.

6. Praktische Tipps

6.1 Einstelltabelle

Die angegebenen Grillzeiten dienen nur als Richtwerte.

Einstelltabelle für VR 230

Gargut	Stufe*	Grilldauer*	Bemerkungen
Fleischgerichte			
Rumpsteak	9	2-3 Min. je Seite	Bei dicken Stücken je Seite 2 Min. auf Stufe 9, dann auf Stufe 8 jeweils noch einmal 2 Minuten (Rautenmuster).
Kalbkotelett	7	2 x 3 Min. je Seite (Rautenmuster)	Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
Schaschlik (Spieße)	7 bis 8	10 - 15 Min., mehrfach wenden	Spieße marinieren oder einölen, während des Grillens vorsichtig mit Würzöl bestreichen.
Lammkotelett	7	2 x 3 Min. je Seite (Rautenmuster)	Koteletts marinieren bzw. einölen. Am Knochen und in der Fettschicht mehrmals einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
Schweinerückensteak	8	2 - 3 Min. je Seite	
Schweinebauchscheiben	7	6 - 8 Min. je Seite	Eingeölte Schweinebauchscheiben sind leicht entzündlich.
Grillwurst	6 bis 7	8 bis 12 Min.	Würste einschneiden, damit sie nicht platzen.
Hacksteak	7	8 bis 10 Min.	
Geflügel			
Putenbrust	8	4 bis 6 Min.	
Geflügelspieße	6 bis 7	10 - 15 Min., mehrfach wenden	Geflügel z.B. mit Obst abwechselnd aufspießen und süß-sauer marinieren, während des Grillens vorsichtig mit Marinade bestreichen.
Fisch und Meeresfrüchte			
Garnelenspieße	6 bis 7	8 bis 10 Min., mehrfach wenden	Garnelen z.B. mit Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen marinieren, während des Grillens vorsichtig mit Marinade bestreichen.
Gefüllte Tintenfische	7	10 bis 12 Min., mehrfach wenden	Tintenfische vorher abkochen, während des Grillens mehrfach vorsichtig mit Öl bestreichen.
Thunfischkotelett	6	8 Min. je Seite	Koteletts vorher marinieren.
Forelle, ganz	7 und 6	1. Seite 5 Min. auf Stufe 7, wenden, 2. Seite 8 - 10 Min. auf Stufe 6	Forelle mit Öl bestreichen, damit die Haut nicht am Rost kleben bleibt.
Beilagen			
Obst (z.B. Bananen, Apfelscheiben oder Birnenhälften)	7 bis 8	1 - 2 Min. je Seite	
Pilze (z.B. Champignonscheiben oder Austerpilze)	7	1 bis 2 Min. je Seite	Pilze event. marinieren oder leicht mit Öl bestreichen.

* Richtwerte

6.2 Rezepte

Gemüsespieße

Das benötigen Sie:

- 8 Schalotten
- 1 grüne Paprikaschote
- 8 feste Cocktailtomaten
- 8 kleine Champignons
- 1 gekochter Maiskolben
- 8 Grillzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete rote Chilischoten
- 1 TL Salz
- 1 TL getrockneter Thymian
- 4 EL Olivenöl

So gehen Sie vor:

- Schneiden Sie den Wurzelansatz von den Schalotten.
- Bringen Sie reichlich Wasser zum Kochen und blanchieren Sie die Zwiebelchen 2 Minuten lang. Danach lassen sie sich leicht aus der Haut lösen und sind etwas vorgegart. Die Paprikaschote und die Cocktailtomaten waschen, die Paprika vierteln und entkernen. Die Champignons abreiben und die Stiele entfernen.
- Die Paprika in mundgerechte Stücke, den Maiskolben in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Knoblauchzehe abziehen und mit Chilischoten und dem Salz in einem Mörser zerdrücken.
- Thymian zugeben und das Olivenöl unterrühren.
- Stecken Sie das Gemüse in bunter Reihe auf 4 Grillspieße, bestreichen Sie diese mit Kräuteröl und lassen sie 15 Minuten ziehen.
- Die Gemüsespieße auf Stufe 6-7, 10-15 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden.

Bruschetta

Das benötigen Sie:

- 8 kleine, nicht zu dünne Scheiben italienisches Weißbrot
- 12 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- Salz

Zusätzlich für Bruschetta mit Tomate

- 16 reife Cocktailtomaten
- 1/2 Bund Basilikum
- frisch gemahlener Pfeffer

So gehen Sie vor:

- Die Brotscheiben auf jeder Seite mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem Grill auf Stufe 7 für 1-2 Minuten pro Seite rösten.
- Die Knoblauchzehen abziehen, halbieren und die frisch gerösteten Brote damit kräftig einreiben. Olivenöl darüberträufeln und mit Salz würzen.

Bruschetta mit Tomate

- Die Cocktailtomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, häuten und die Stielansätze ausschneiden. Die Tomaten grob hacken.
- Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Von dem Basilikum 8 schöne Blättchen zur Seite legen, den Rest waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
- Die Tomaten mit Knoblauch, gehacktem Basilikum und etwas Salz vermischen und auf die gerösteten Brotscheiben häufen. Das restliche Olivenöl darüberträufeln, leicht pfeffern und mit den Basilikumblättchen garnieren.

6.3 Tipps und Tricks

- Das Grillergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches und von Ihrem persönlichen Geschmack.
- Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung die Oberfläche des Grillguts schließen und Saft kann nicht austreten.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Bei nur einem Grillstück, legen Sie dieses auf den Rost, möglichst mittig über den eingeschalteten Heizkörper. So gelingt es am besten. Wenden Sie die Grillstücke sobald sich diese leicht vom Rost lösen lassen. Nun sind die Poren geschlossen.
- Grillen Sie Steaks immer ungesalzen. Wasser und lösliche Nährstoffe könnten sonst austreten und verloren gehen.
- Vermeiden Sie Gepökelttes, wie gekochten Schinken, Kassler etc. Es kann sonst zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Um ein Austrocknen der Oberfläche zu vermeiden und den Geschmack zu verbessern, pinseln Sie das Grillgut leicht mit hitzebeständigem Öl (z.B. Erdnussöl) ein. Achten Sie darauf nicht zuviel Öl zu verwenden, da sonst Brandgefahr besteht!
- Vielleicht bemerken Sie, dass sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch ein- und ausschaltet. Das ist normal.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig braun, wenn Sie sie gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß.

- Halten Sie Gegrilltes nicht warm, sonst wird es zäh.
- Tritt an der Steakoberfläche Fleischsaft aus, ist das Fleisch medium (innen rosa und außen knusprig braun).
- Stechen Sie nicht während des Grillens in das Fleisch ein. Saft kann verloren gehen. Wenden Sie das Fleisch, wenn auf der Oberfläche kleine Tröpfchen zu sehen sind.
- Entfernen Sie die Fettschicht (z.B. am Kotelett) erst nach dem Grillen, sonst verliert das Fleisch an Saft und Aroma.

Hätten Sie es gewusst?

Vorteile des Grillens

Beim Grillen wird kein oder nur wenig Fett verwendet. Dadurch ist es eine sehr fettarme Zubereitungsweise.

Grillen ist ein schonendes Garverfahren, bei dem Nähr-, Geschmacks- und Aromastoffe weitgehend erhalten bleiben. Gegrillte Lebensmittel sind bekömmlich, da sie ohne Fett und ohne Soße zubereitet werden.

Beim Grillen entsteht an der Oberfläche eine intensive Bräunung, aber keine Kruste, so dass Gegrilltes leicht verdaulich und für Schonkost geeignet ist.

Rindfleisch

- Besonders gut geeignet sind gut abgehangene Stücke. Wer wenig Erfahrung mit dem Grillen hat, sollte mit Fleischstücken wie Hüftsteak oder Hochrippe üben und sich erst dann an Entrecôte oder Filet wagen. Bei kleineren Fleischstücken muß der Rost sehr heiß sein, sonst trocknet das Fleisch aus.

Kalbfleisch

- Kalbfleisch wird auch in der Folie schnell trocken. Sie können das Fleisch zum Schutz mit Speck umwickeln; das Fleisch bleibt saftig. Gut schmecken Kalbsteaks, vom Rücken geschnitten und so kurz gegrillt, dass das Fleisch nicht durchgebraten ist. Lassen Sie das Fleisch anschließend bei 80° im Backofen ruhen.

Schweinefleisch

- Schön durchwachsenes Schweinefleisch braucht keine Marinade und kein Öl. Außer Schweinebraten, Schweinehals (Nacken) sind auch Filetstücke und Koteletts gut zum Grillen. Steaks und Koteletts sollten etwa 2 cm dick sein. Schweinefleisch hat eine etwas längere Garzeit als andere Fleischsorten.

Lamm

- Lamm ist zum Grillen bestens geeignet. Es ist zarter als Rindfleisch, jedoch nicht ganz so zart wie Kalbfleisch. Ideal sind Koteletts und Schulterstücke. Zitronenbutter passt gut dazu. Wärmen Sie die Teller vor und servieren Sie das Fleischstück möglichst heiß, denn das Fett ist kalt nur schwer verdaulich.

Geflügel

- Alle Arten von Geflügelstücken lassen sich auf dem Grill garen. Bei Perlhuhn, Täubchen, Wachteln überpinseln wir die Haut mit etwas Fett. Hähnchen nicht mit Öl bepinseln, da sie unter der Haut genügend Fett haben. Geflügel wird vor dem Grillen innen und außen gewürzt.

Fisch

- Salzwasserfische sind problemlos, Süßwasserfische verlangen schonendes Vorgehen, da sie meist zerfallen. Am besten in Alu-Folie oder mit hitzebeständigem Öl eingepinselt am Stück garen.

Gemüse/Kartoffeln

- Feste Gemüsesorten wie Sellerie, Peperoni, Auberginen, Maiskolben, Fenchel oder Zwiebeln eignen sich hervorragend zum Grillen.

Obst

- Hervorragend grillen lassen sich Äpfel, Bananen, Birnen, Ananas und Pfirsiche.

7. Montageanleitung

7.1 Technische Daten

Heizleistung:	Infrarotgrill: 3000 W
Maße (BxHxT):	Außen: 288 x 125 x 510 mm Innen: 265 x 125 x 490 mm

Ersatzteilbestellungen:

Grillrost	355443
Grillzange	292464
Grillbürste	098263
Lavasteine	291050

7.2 Wichtige Hinweise für die Montage

- Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Gerätes anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Der Benutzer ist auch darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.
- Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.
- Wenn nach dem Einbau das Gerät nicht durch einen Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, ist installationsseitig eine Trennvorrichtung (z.B. Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen.
- Der Grill darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbarem Material eingebaut werden. Beachten Sie die „Wichtigen Hinweise“ (Kapitel 1).
- **Hinweis:** Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40 mm eingebaut werden. Beim Einbau ist darauf zu achten, dass ein Mindestabstand von 35 mm zur Wandabschlussleiste bzw. von 50 mm zur Wand eingehalten wird (von der Kante des Geräteausschnittes aus gemessen).
- Wird das Gerät seitlich neben eine brennbare Wand eingebaut, so ist zwischen Wand und Grill ebenfalls ein Mindestabstand von 200 mm einzuhalten.

- Der Abstand von der Unterkante der Gerätewanne zum nächsten brennbaren Möbelteil beträgt mindestens 10 mm.
- Der Elektro-Grill entspricht der Wärmeklasse Y und muss gemäß Einbauskizze in einen Einbauschrank eingebaut werden. Es darf nur eine Seiten- und die Rückwand an einen Hochschrank bzw. die Küchenwand angestellt werden. An der anderen Seitenwand darf nur ein anderes gleichhohes Möbelteil angestellt werden.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektro-Installateur unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften angeschlossen werden.
- Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 V2V2-F 3 G 1,5 entsprechen. Wir empfehlen, ca. 70 cm über dem Fußboden hinter dem Gerät eine vorschriftsmäßig geerdete Schutzkontaktsteckdose (Absicherung 16 A) zu installieren. Diese muss nach der Installation noch zugänglich sein. Bei Anschluss an eine Geräteanschlussdose muss installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mind. 3 mm Kontaktöffnungsweite (z.B. LS-Schalter oder Sicherung) vorgesehen sein.
- **Anschlusswert** für den Grill ist 3,0 kW. Angaben auf dem Typenschild beachten. Gerät kann mit Stecker oder fest angeschlossen werden.
- **Anschlussart Y:** Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt wird, muss dieses durch ein besonderes Netzanschlusskabel ersetzt werden. Das Netzanschlusskabel darf nur vom Hersteller oder seinem Kundendienst angeschlossen werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

VR 230-112 AC 230V	FD xxx 50/60 Hz	max. 3000W 16A
VR 230-212 AC 400 V 2	FD xxx 50 Hz	max. 3000W 10A

7.3 Einbau

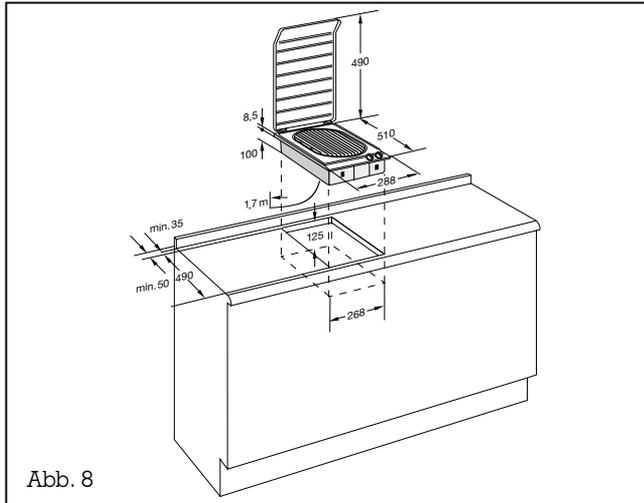


Abb. 8

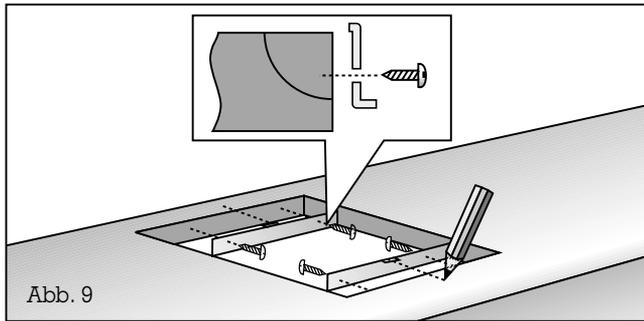


Abb. 9

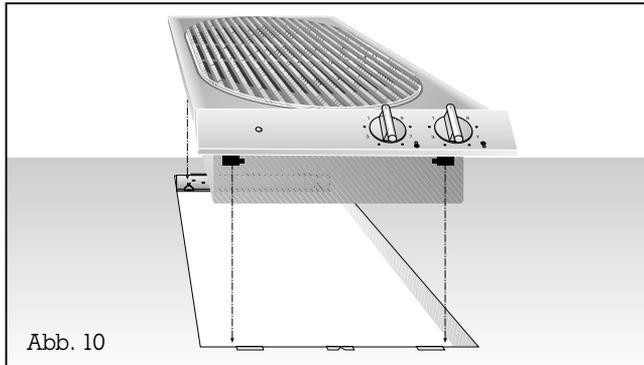


Abb. 10

- **Stellen Sie den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in Ihrer Arbeitsplatte her.** Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor. Die Maßtabelle enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten.

Wichtig! Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muss 90° betragen (Abb. 8).

- **Markieren Sie genau die Mitte des Ausschnitts.** Befestigen Sie die Befestigungsschienen an der Vorder- und Hinterkante des Ausschnitts. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Befestigungsschienen auf der Arbeitsplatte aufliegen und dass die Mittenmarkierung der Befestigungsschienen genau mit der Mittenmarkierung des Ausschnitts übereinstimmt (Abb. 9).

Befestigen Sie die Geräteabdeckung vor dem Einbau am Gerät (siehe S. 15).

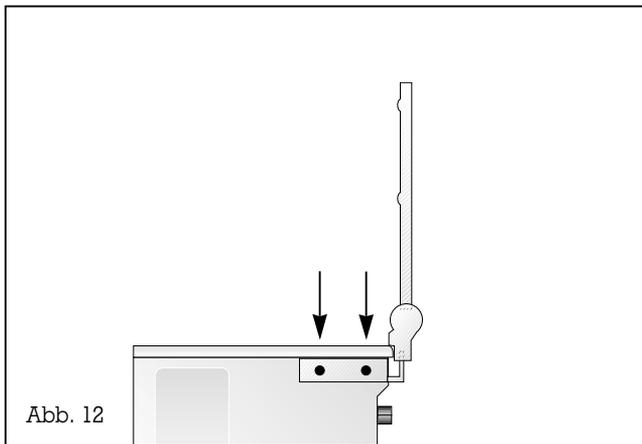
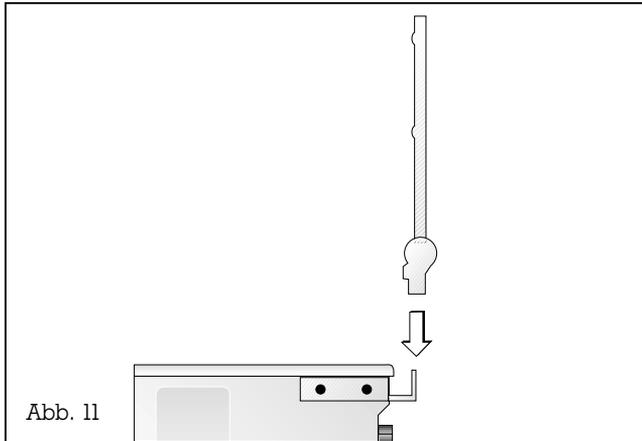
- **Lassen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein.** Achten Sie darauf, dass die Rastnasen am Gerät exakt auf den Klemmfedern aufliegen. Drücken Sie das Gerät fest in die Arbeitsplatte. Die Rastnasen am Gerät „schnappen“ in den Klemmfedern ein (Abb. 10).

Hinweis: Bei Einbau des Gerätes in Arbeitsplatten aus Granit oder Marmor die Bohrungen bitte vom Fachmann setzen lassen oder die Befestigungsschienen mit temperaturfestem 2-Komponentenkleber (Metall auf Stein) ankleben.

Hinweis:

Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40 mm eingebaut werden.

7.4 Montage der Geräteabdeckung



- Der Befestigungswinkel ist bereits auf der Mulde montiert.
- Setzen Sie die Geräteabdeckung aufrecht auf den Befestigungswinkel und schrauben Sie die Geräteabdeckung mit den vormontierten Schrauben fest (Abb. 11).
- Schließen Sie die Geräteabdeckung. **Wichtig!** Sie muss auf der Blende aufliegen. Falls die Geräteabdeckung schräg aufliegt, lösen Sie die Schrauben am Befestigungswinkel (Abb. 12), richten Sie die Geräteabdeckung aus und ziehen Sie die Schrauben wieder an.

Hinweis:

Haben Sie die Geräteabdeckung am Gerät montiert, so darf diese erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb! Durch die Hitzeentwicklung können das Gerät und die Geräteabdeckung beschädigt werden. Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com