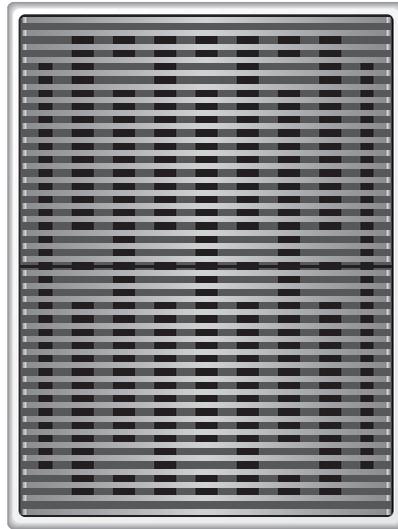


Bedienungs- und Montageanleitung

# VR 421

Elektrogrill



**GAGGENAU**

<b>1. Wichtige Hinweise</b>	<b>Seite 3-4</b>
Zur Sicherheit	Seite 3
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 4
Zur Benutzung	Seite 4
<b>2. Ausstattung</b>	<b>Seite 5</b>
Ausstattung	Seite 5
Mitgeliefertes Zubehör	Seite 5
Sonderzubehör	Seite 5
<b>3. Bedienung</b>	<b>Seite 6-7</b>
Einschalten	Seite 6
Ausschalten	Seite 7
Restwärmeanzeige	Seite 7
Urlaubssicherung	Seite 7
<b>4. Betrieb mit der Gussbräterpfanne</b>	<b>Seite 8</b>
<b>5. Einstelltabelle</b>	<b>Seite 9</b>
<b>6. Tipps zum Grillen</b>	<b>Seite 10-11</b>
<b>7. Reinigung und Pflege</b>	<b>Seite 12</b>
<b>8. Wartung</b>	<b>Seite 13</b>
<b>9. Montageanleitung</b>	<b>Seite 14-17</b>
Technische Daten	Seite 14
Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 14
Vorbereiten des Einbaumöbels	Seite 15
Einbau des Schaltpults	Seite 16
Einbau des Grills	Seite 17
Montage der Geräteabdeckung	Seite 17



## **Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Vario-Einbaugerät.**

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung 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 4.

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

**Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Grillen!**

# 1. Wichtige Hinweise

---

## Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie die Montageanleitung.

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

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Besondere Vorsicht ist beim Arbeiten mit Fetten und Ölen geboten. Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden!

**Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß! Halten Sie Kinder fern!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht Kurzschlussgefahr!

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

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

### **Hinweis:**

Die Geräteabdeckung darf 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.

Technische Änderungen vorbehalten!

---

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.



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.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann eingebaut und angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantie-gründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

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

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

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Heizen Sie dann das Gerät für einige Minuten auf Stufe 12 auf. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

## 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 Aufstellungsraums.

Das Gerät darf nicht als Ablagefläche benutzt werden!

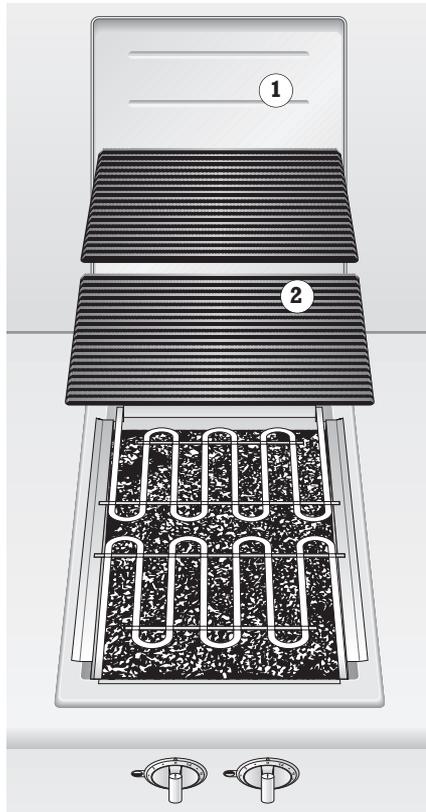
Schalten Sie den Grill nach Gebrauch aus. Reinigen Sie den abgekühlten Grill nach jedem Gebrauch. Fettige Verschmutzungen können sich entzünden.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel.

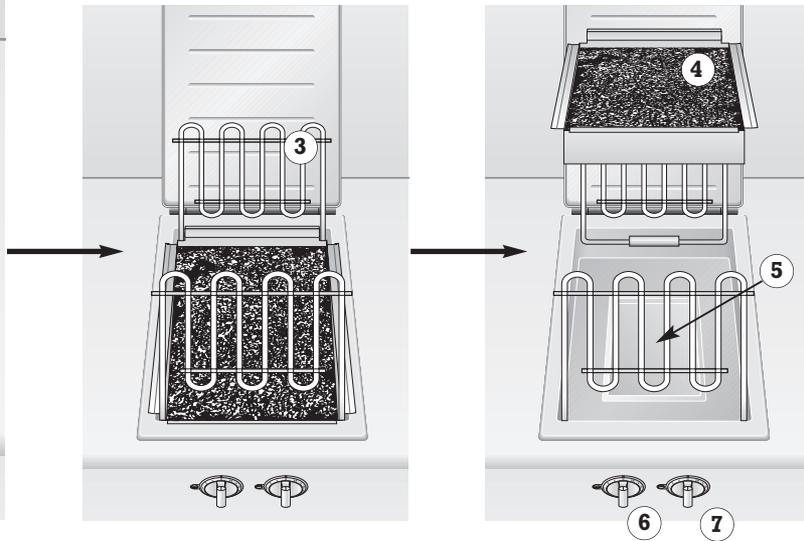
Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

## 2. Ausstattung

### Ausstattung



- 1 Geräteabdeckung
- 2 Gussgrillrost (zwei Roste, abnehmbar)
- 3 Grillheizkörper
- 4 Lavasteinkasten zur Aufnahme der Lavasteine
- 5 Fettauffangschale (spülmaschinenfest)
- 6 Bedienknebel vorderer Grillheizkörper
- 7 Bedienknebel hinterer Grillheizkörper



### Mitgeliefertes Zubehör

- Lavasteine LV 030-000
- Reinigungsbürste
- Gussbräterpfanne AM 400-000

### Sonderzubehör

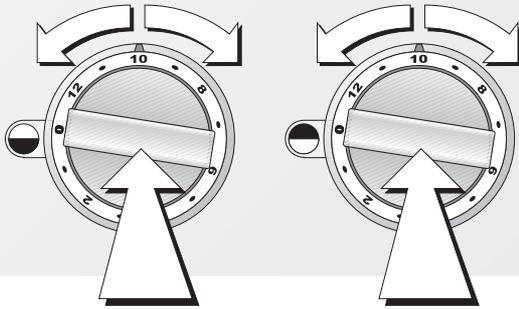
Folgendes Sonderzubehör können Sie bestellen:

**VV 400-000** Verbindungsleiste

**VZ 400-000** Verbindungsleiste mit Timer

## 3. Bedienung

### Einschalten



### Hinweis:

Achten Sie vor dem Einschalten darauf, dass sich Lavasteine im Gerät befinden und beide Grillroste korrekt aufliegen.

Die Grillroste werden so aufgelegt, dass die Heizschlangen vom Rost abgedeckt sind. Dies gewährleistet eine optimale Hitzeübertragung auf den Rost. Abtropfendes Fett wird über die Lavasteine in die Fettauffangwanne geleitet und kann nicht auf die Heizschlangen gelangen.

Durch die Lavasteine ist ein gleichmäßiger, intensiver Wärmenachschub gegeben. Das Gerät darf nur mit Lavasteinen betrieben werden. Entnehmen Sie die Lavasteine aus der Folie und füllen Sie diese in den Lavasteinkasten ein. Der Inhalt eines Beutels ist ausreichend.

### Vorsicht!

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

Nie das Gerät mit geschlossener Geräteabdeckung in Betrieb nehmen.

### Einschalten

Drücken Sie die Bedienknebel ein und drehen Sie die Bedienknebel nach rechts oder links auf die gewünschte Stufe (1-12). Wählen Sie zum Grillen eine Stufe zwischen 7 und 12. Der Grill heizt automatisch auf die für diese Leistungsstufe ideale Grilltemperatur vor. Die Leuchtringe hinter den Knebeln blinken, solange das Gerät aufheizt. Ist die für die Stufe vorgesehene Grilltemperatur erreicht, so leuchten die Leuchtringe konstant. Nach dem Vorheizen können Sie das Grillgut auflegen.

Sie haben auch die Möglichkeit, nur einen der beiden Heizkörper anzustellen oder unterschiedliche Schalterstellungen zu wählen. So können Sie unterschiedliches Grillgut gleichzeitig grillen, oder Sie können einen Bereich zum Grillen und den anderen Bereich zum Warmhalten nutzen.

### Bitte beachten Sie:

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

### Leistungsstufen des Grills:

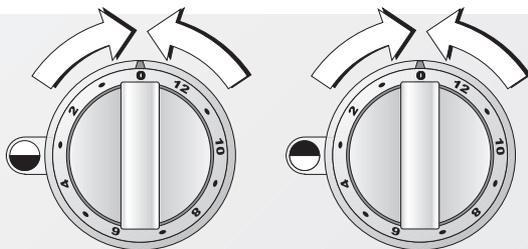
Stufe 1 - 6: Warmhalten, Ruhen lassen  
(z. B. Steaks)

Stufe 7 - 8: Grillen – dickes Grillgut mit langen Grillzeiten (z. B. Hähnchenschenkel), empfindliches Grillgut (z. B. Fisch)

Stufe 9 - 10: Grillen – übliches Grillgut

Stufe 11 - 12: Grillen – dünnes Grillgut mit kurzen Grillzeiten (z. B. Schweinerückensteak), Rindersteaks (anschließend auf kleiner Stufe Ruhen lassen)

## Ausschalten



## Ausschalten

Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position 0.

## Restwärmeanzeige

Sind beide Bedienknöpfe auf der Position 0, so blinken die Leuchtringe hinter den Knöpfeln nach dem Ausschalten, solange der Grill noch nicht soweit abgekühlt ist, um ihn gefahrlos berühren zu können.

**Achtung!** Das Gerät erst nach Erlöschen der Restwärmeanzeige berühren! **Verbrennungsgefahr!**

Die Geräteabdeckung darf erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes geschlossen werden.

## Urlaubssicherung (Automatische Abschaltung)

Zu Ihrer Sicherheit wird der Grill automatisch abgeschaltet, wenn vier Stunden lang keine Bedienung erfolgt ist. Die Leuchtringe hinter den Bedienknöpfeln blinken. Drehen Sie die Bedienknöpfe auf 0. Nun können Sie den Grill ganz normal wieder einschalten.

### Leuchtring hinter Bedienknopf

### Bedeutung

### Ursache / Abhilfe



Aus

Grill AUS



konstantes Leuchten

Grill EIN

Normalbetrieb



langsames Blinken

Grill EIN, heizt auf

Normalbetrieb



langsames Blinken

Restwärmeanzeige

Das Gerät ist zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden.



schnelles Blinken

Urlaubssicherung

Es wurde länger als 4 Stunden keine Einstellung vorgenommen. Bedienknöpfe auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Stufe.



schnelles Blinken

Stromausfall

Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Bedienknöpfe auf 0 drehen und dann ggf. wieder auf die gewünschte Stufe.

## 4. Betrieb mit der Gussbräterpfanne



### **Hinweis:**

Achten Sie vor dem Einschalten darauf, dass sich Lavasteine im Gerät befinden. Durch die Lavasteine ist ein gleichmäßiger, intensiver Wärmeschub gegeben. Das Gerät darf nur mit Lavasteinen betrieben werden.

Nehmen Sie die beiden Grillroste ab.

Legen Sie die Gussbräterpfanne so auf den Grill, dass die Füßchen der Gussbräterpfanne auf dem Lavasteinkasten aufliegen. Die Gussbräterpfanne sollte zentriert aufliegen und die Geräteabdeckung nicht berühren.

Drücken Sie die Bedienknöpfe ein und drehen Sie die Bedienknöpfe nach rechts oder links auf die gewünschte Stufe (1-12). Stellen Sie bei beiden Bedienknöpfen die gleiche Leistungsstufe ein:  
Stufe 1 - 6: Warmhalten, Fortgaren  
Stufe 7 - 12: Stocken, Backen, Braten, Rösten

Die Leuchtringe hinter den Knöpfen blinken, solange das Gerät aufheizt. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, so leuchten die Leuchtringe konstant. Nach dem Vorheizen können Sie das Grillgut auflegen.

Die Gussbräterpfanne eignet sich besonders zur Zubereitung von Fisch, Gemüse, Süßspeisen (z. B. Eiergerichten) aber auch Fleisch.

# 5. Einstelltabelle

Die angegebenen Grillzeiten dienen nur als Richtwerte.

<b>Gargut</b>	<b>Stufe*</b>	<b>Grilldauer*</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Fleischgerichte</b>			
Rindersteak	11 - 12	4 - 5 Min. je Seite	Erst wenden, wenn sich das Steak leicht vom Rost löst. Das Steak ist medium, wenn oben der Fleischsaft austritt.
Kalbkotelett	9 - 10	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)	9 - 10	10 - 15 Min., mehrfach wenden	Zutaten sollten gleich groß mit ähnlichen Garzeiten sein.
Lammkotelett	9 - 10	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	10 - 11	2 - 3 Min. je Seite	
Schweinebauchscheiben	9 - 10	6 - 8 Min. je Seite	Eingeölte Schweinebauchscheiben sind leicht entzündlich.
Grillwurst	8 - 9	8 - 12 Min.	Würste einschneiden, damit sie nicht platzen.
Hacksteak	9 - 10	8 - 10 Min.	
<b>Geflügel</b>			
Putenbrust	10 - 11	4 - 6 Min.	
Geflügelspieße	8 - 9	10 - 15 Min., mehrfach wenden	Geflügel z.B. mit Obst abwechselnd aufspießen und süß-sauer marinieren.
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Garnelenspieße	8 - 9	8 - 10 Min., mehrfach wenden	Garnelen z.B. mit Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen marinieren.
Gefüllte Tintenfische	8 - 9	10 - 12 Min., mehrfach wenden	Tintenfische vorher abkochen.
Thunfischkotelett	8 - 9	8 - 10 Min. je Seite	Koteletts vorher marinieren.
Forelle, ganz	8 - 9	15 Min.	Forelle mit Öl bestreichen, damit die Haut nicht am Rost kleben bleibt. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Forelle ist gar, wenn sich das Auge trübt.
<b>Beilagen</b>			
Obst (z.B. Bananen, Apfelscheiben oder Birnenhälften)	9 - 10	1 - 2 Min. je Seite	
Pilze (z.B. Champignonscheiben oder Austempilze)	9 - 10	1 - 2 Min. je Seite	Pilze event. marinieren oder leicht mit Öl bestreichen.

\* Richtwerte

## 6. Tipps zum Grillen

---

- 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.
- 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. Reinigung und Pflege

**Achtung:** Dieses Gerät nicht mit einem Dampf-  
reinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen –  
Kurzschlussgefahr!

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das  
Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.**

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.

Verwenden Sie keine scheuernden oder chemisch  
aggressiven Mittel (z. B. Backofenspray) und keine  
Nitropoliermittel zum Reinigen! Verwenden Sie  
außerdem keine kratzenden Schwämme.

Für die Zwischenreinigung der Roste können Sie  
die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.

Nehmen Sie die Grillroste nach oben ab.  
Schwenken Sie beide Heizkörper nach oben und  
entnehmen Sie die Wanne mit den Lavasteinen.

Reinigen Sie die **Fettauffangschale** in der Spül-  
maschine, nachdem Sie grobe Fettreste entfernt  
haben.

Reinigen Sie die **Grillroste** mit der Reinigungs-  
bürste oder mit Spüllauge und einer Spülbürste.  
Hartnäckige Verschmutzungen in Spüllauge ein-  
weichen. Bitte beachten Sie: Die Grillroste dürfen  
nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wischen Sie die **Edelstahmulde** mit Spüllauge  
aus. Lassen Sie hartnäckige Flecken mit ein wenig  
Spüllauge einweichen. Sie können die Mulde auch  
mit Edelstahlreiniger reinigen.

Die **Lavasteine** müssen ausgewechselt werden,  
wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann  
mit Fett vollgesaugt. Fett kann sich im Betrieb ent-  
zünden, wenn sich zu viel Fett an den Lavasteinen  
gesammelt hat. Sie können die Lavasteine unter  
der Bestellnummer LV 030-000 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.

Um Fett auf der **Gussbräterpfanne** zu binden,  
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. Hartnäckige Verschmutzungen mit  
Spüllauge einweichen und mit einer Spülbürste  
reinigen. Bitte beachten Sie: Die Gussbräterpfanne  
darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.  
Wird die Gussbräterpfanne längere Zeit nicht  
benutzt, so ist es ratsam, sie mit wenig Öl ein-  
zureiben.

**Bedienknebel** mit einem feuchten Tuch abwischen.  
Das Tuch darf nicht zu nass sein, sonst kann Wasser  
hinter den Bedienknebel eindringen.

## 8. Wartung

---

Trennen Sie das Gerät vor allen Reparaturen von der Netzspannung.

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt.

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. Seriennummer und Gerätetyp finden Sie auf dem Beiblatt, das dieser Bedienungs- und Montageanleitung beiliegt.

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

**Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.**

# 9. Montageanleitung

---

## Technische Daten

Gesamtanschlusswert: 3 000 W  
VR 421-110 220-240 V / 400 V 2N  
VR 421-210 400 V 2N

## Wichtige Hinweise zum Einbau

Dieses Gerät kann mit sämtlichen Geräten der Vario 400 Serie von Gaggenau kombiniert werden.

Das Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden. Das Einbaumöbel und die Arbeitsfläche, in die das Gerät eingebaut wird, muss mindestens bis 90° C temperaturbeständig sein.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder installiert werden.

Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) entsprechen. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie den Schutzleiter an.

Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.

Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellungsort verantwortlich. Er muss den Benutzer darauf hinweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und melden Sie diese ggf. umgehend dem Transportunternehmen.

Der Grill darf nur zusammen mit der Geräteabdeckung montiert werden. Diese dient während des Betriebs als Hitzeschutz zur Rückwand.

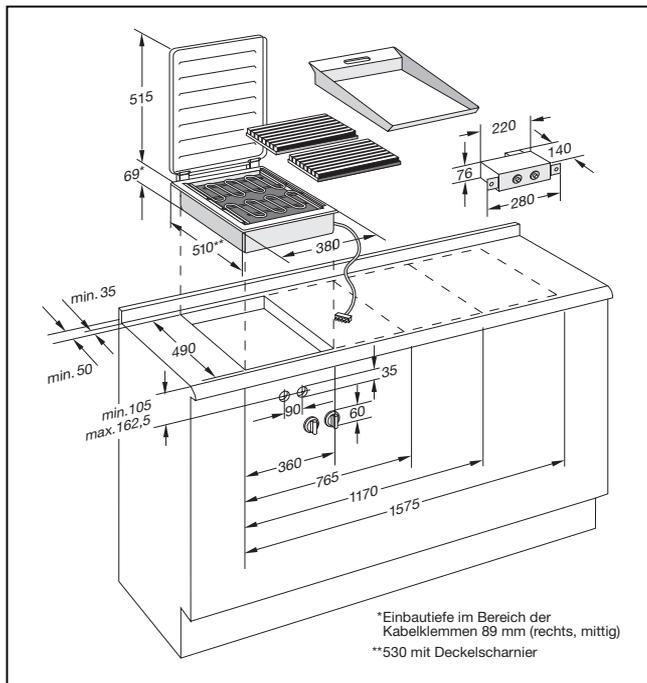
Der seitliche Abstand von der Gerätekante zu Wand oder Möbelteilen muss mindestens 90 mm betragen.

Wenn das Gerät nicht durch einen erreichbaren Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden (z. B. Haushaltssicherung).

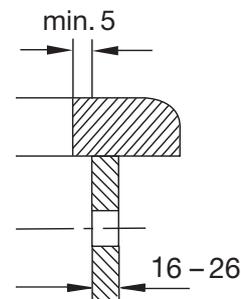
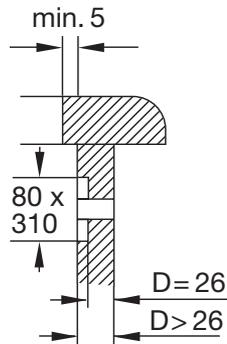
**Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Beachten Sie auch die „Wichtigen Hinweise“ auf Seite 3 und 4.**

**Technische Änderungen vorbehalten.**

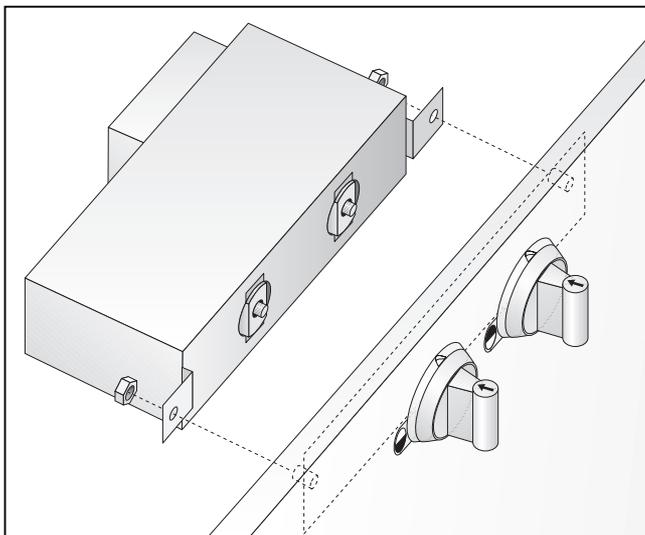
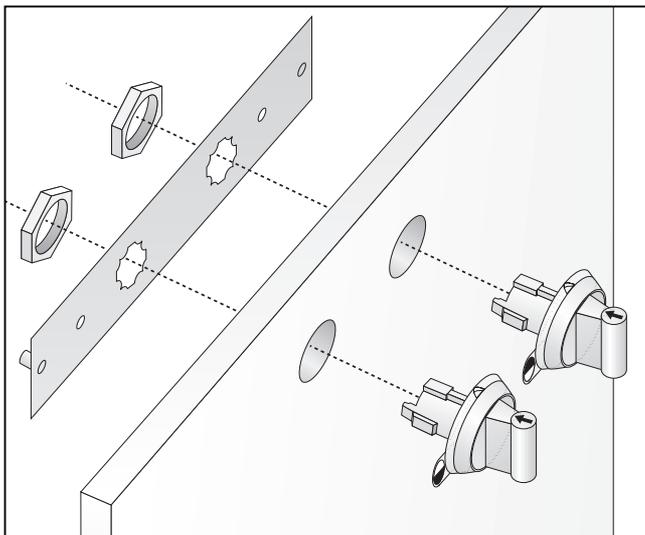
## Vorbereiten des Einbaumöbels



- Den Ausschnitt für ein oder mehrere Vario-Geräte in der Arbeitsplatte gemäß der Einbauskitze herstellen. Die Einbauskitze enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten. Die Geräte können auch in Einzelausschnitte eingebaut werden, wobei ein seitlicher Mindestabstand von 50 mm zwischen den Geräten einzuhalten ist.
- Gemäß Abbildung die Bohrungen  $\varnothing 35$  mm für die Befestigung der Bedienknöpfe in der Frontseite des Unterschranks herstellen.
- Ist die Frontblendendicke größer als 26 mm, so muss die Frontblende von hinten auf das Maß 80 x 310 mm soweit ausgefräst werden, dass die Frontblendendicke an dieser Stelle nicht größer als 26 mm ist.



## Einbau des Schaltpults

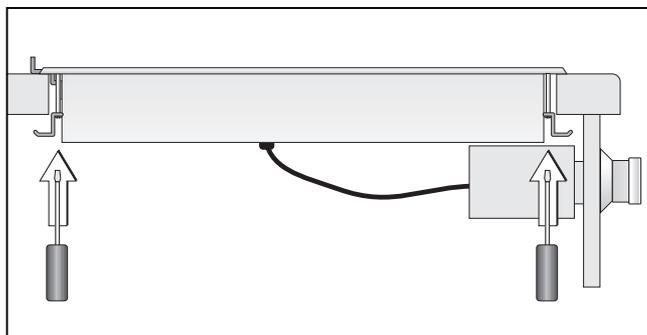
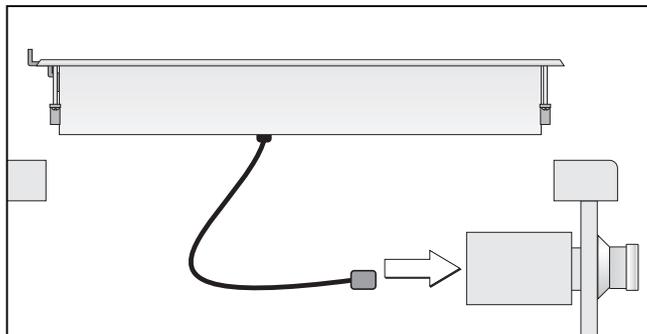


### Hinweis:

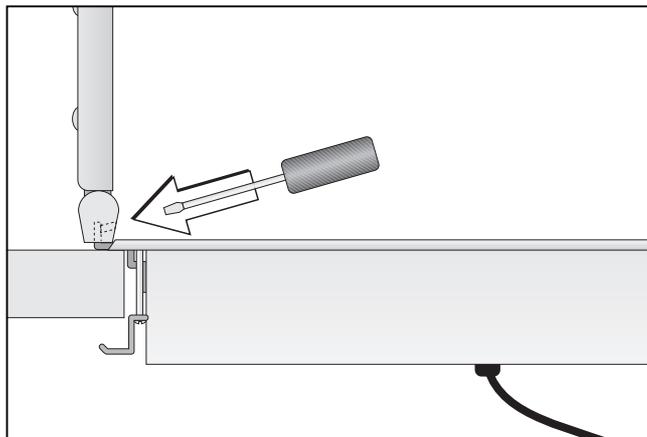
Nur Grill und Schaltpult mit gleicher Typenbezeichnung dürfen zusammen eingebaut werden.

- **Vor dem Anschluss des Grills die Stromzufuhr an der Haushaltssicherung abschalten!**
- Vor der Montage die Styropor Verpackungselemente an den Bedienknäbeln entfernen und die Schutzfolie hinter den Leuchtringen abziehen.
- Deckel des Anschlusskastens am Schaltpult öffnen. Netzanschlusskabel gemäß Anschlussschema befestigen und mit der Zugentlastung sichern. Das Netzanschlusskabel muss mindestens dem Typ H 05 VV-F ( $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ) entsprechen. Deckel des Anschlusskastens schließen.
- Halteblech von hinten gegen die Frontblende halten, Bedienknäbel von vorne in die Bohrungen stecken, von hinten mit den Muttern festschrauben. Auf korrekte Zuordnung der Bedienknäbel achten: Bedienknäbel für den vorderen Grillheizkörper ist links, Bedienknäbel für den hinteren Grillheizkörper ist rechts.
- Schaltpult mit den beiliegenden Muttern an dem Halteblech festschrauben.

## Einbau des Grills



## Montage der Geräteabdeckung



- Die Verbindungskabel von Grill und Schalter fest einstecken (Stecker müssen einrasten).
- Muldenspanner zur Seite drehen. Den Grill mit dem Gaggenau Schriftzug vorne waagrecht in den Ausschnitt einsetzen und ausrichten.  
**Hinweis:** Der Grill darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte geklebt werden.
- Muldenspanner unter die Arbeitsplatte schwenken und festziehen. Die Muldenspanner nicht zu fest anziehen, achten Sie auf einen gleichmäßigen, umlaufenden Dichtungsspalt.
- Das Gerät ans Netz anschließen und auf Funktion überprüfen. Lässt sich der Grill nicht einschalten, so überprüfen Sie den korrekten Sitz des Verbindungskabels zwischen Grill und Schalter.

## Montage der Geräteabdeckung

- Die Befestigungswinkel sind bereits an der Mulde montiert.
- Setzen Sie die Geräteabdeckung senkrecht auf die Winkel und schrauben Sie die Geräteabdeckung mit den vormontierten Madenschrauben fest.
- Schließen Sie die Geräteabdeckung. Diese muss gleichmäßig auf dem Gerät aufliegen.
- Liegt die Geräteabdeckung schräg auf, so schrauben Sie die Blechschrauben der Befestigungswinkel nochmals los und unterlegen Sie die Befestigungswinkel mit den beiliegenden Unterscheiben, bis die Geräteabdeckung gleichmäßig auf dem Gerät aufliegt.
- Schrauben Sie die Geräteabdeckung anschließend wieder fest.

### **Hinweis:**

Benützen Sie die Geräteabdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche. Wischen Sie eventuell Verschüttetes auf, bevor Sie die Geräteabdeckung öffnen. Die Geräteabdeckung darf 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.

# **GAGGENAU**

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

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)