

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VR 230

Elektrisk grill

Sähkögrilli

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	11
Innholdsfortegnelse	19
Sisällysluettelo	27

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Orsaker till skador	5
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Din nya apparat	6
Elgrill	6
Tillbehör	6
Specialtillbehör	6
Användning	7
Före första användningen	7
Påslagning	7
Frånslagning	7
Överhettningsskydd	7
Så här används stekgrytan (specialtillbehör)	7
Inställningstabell	8
Råd och tips	9
Skötsel och rengöring	9
Rengöra apparaten	9
Använd inte dessa rengöringsmedel	10
Kundservice	10

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:
www.gaggenau.com och onlineshop:
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lagg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Använd aldrig träkol eller liknande i enheten.

Risk för brännskador!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Droppande fett kan fatta eld vid grillning. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.
- Grillen är varm en lång stund efter att den har stängts av. Låt den stå orörd i 30 - 45 minuter efter avstängning.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lagg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Orsaker till skador

Obs!

Olämpligt tillbehör skadar apparaten: Använd endast för apparaten avsett originaltillbehör. Använd inga grillskålar eller aluminiumfolie. Dessa skadar grillgallret.

Obs!

Funktionsfel: Vrid alltid vredet till nolläge, när apparaten inte är i drift.

Återvinning

Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

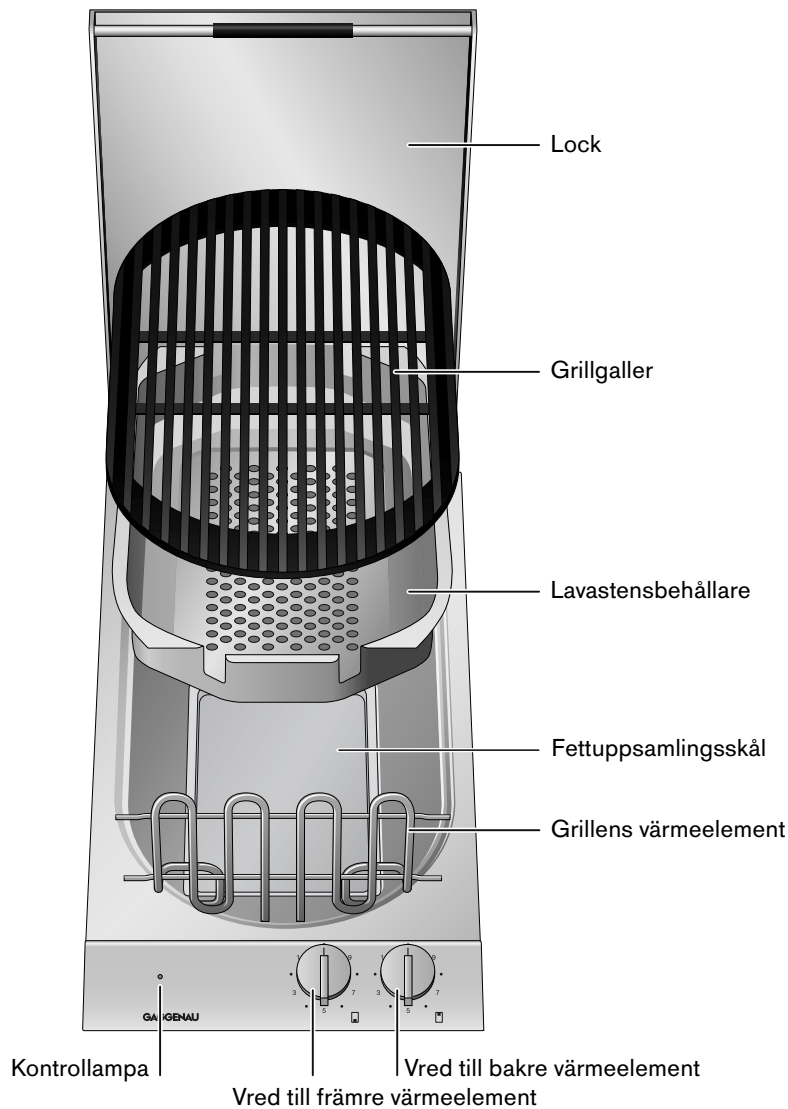
Energispartips

- Förvärm grillen bara så länge att den har uppnått önskad temperatur.
- Utnyttja möjligheten att bara koppla in det främre eller det bakre grillelementet vid grillning av små mängder.

Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

Elgrill



Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Lavastenar

Rengöringsborste

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

AM 060 000 Stekgryta

LV 030 000 Lavastenar (som reserv)

VV 200 014 Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter

VV 200 034 Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Användning

Före första användningen

Följ nedanstående anvisningar, innan du grillar för första gången:

- 1 Rengör apparaten och tillbehörsdelarna noggrant.
- 2 Ta ut lavastenarna ur folien och håll dem i lavastensbehållaren.
- 3 Fäll ner grillens båda värmeelement. Grillens värmeelement måste ligga plant.
- 4 Lägg på grillgallret och värm upp grillen några minuter i läge 9. Då försvinner eventuell lukt efter tillverkningen och föroreningar.

Påslagning

Vrid vredet till läge 9. Driftslampan lyser. Förvärm grillen 4 - 5 minuter.

Ställ in önskat grilläge efter föruppvärmningen och lägg på grillvaran.

Anvisning: De båda grillvärmeelementen kan regleras var för sig. På så sätt kan du grilla livsmedel med olika temperaturkrav samtidigt.

Fråslagning

Vrid vredet till läge 0. Driftslampan slocknar.

Risk för brännskador!

Grillen är fortfarande het en längre tid efter fråslagningen. Rör inte vid grillen 30 - 45 minuter efter fråslagningen.

Risk för brännskador!

Stäng inte locket förrän apparaten har svalnat. Slå aldrig på apparaten med apparatlocket stängt. Använd inte apparatlocket till varmhållning eller som avställningsplats.

Överhettningsskydd

För att skydda apparaten och inbyggnadsmöbeln slås apparaten från automatiskt vid överhettning. När apparaten har svalnat tillräckligt slås den på igen.

Så här används stekgrytan (specialtillbehör)

Stekgrytan ingår inte som standardtillbehör. Du kan köpa stekgrytan hos din fackhandlare (beställnummer AM 060 000).

Stekgrytan passar särskilt bra för tillagning av småskurna eller flytande matvaror, grönsaker, söta efterrätter och äggrätter.

Anvisning: Låt lavastensbehållaren med lavastenarna vara kvar i grillen även när du använder stekgrytan.

Så här grillar du med stekgrytan:

- 1 Ta bort grillgallret.
- 2 Sätt stekgrytan försiktigt på grillen.
- 3 Vrid båda vreden till läge 9. Förvärm grillen 5 - 6 minuter.
- 4 Efter förvärmningen ställer du ner till önskat effektläge. Pensla stekgrytan lätt med olja och lägg i grillvaran.

Inställningstabell

Livsmedel	Grilläge	Grilltid	Kommentar
Kött och fisk			
Biffstek, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min per sida	Steken är medium, när köttsaft tränger ut på ytan.
Kalvkotlett, 2 cm	7	6 min per sida	
Grillspett, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min	Vänd flera gånger.
Lammkotletter, rosa, 2 cm	7	6 min per sida	
Grishals i skivor, 2 cm	7	6 - 8 min per sida	
Grillkorv, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min	Vänd flera gånger.
Hamburgare, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Kalkonfiléer, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Kycklingvingar à 100 g	6 - 7	15 - 20 min	Vänd flera gånger.
Fisk och havets frukter			
Jätteräkor	7	5 - 12 min	Använd räkor med skal, råa eller kokta i förväg.
Hummer, kokt i förväg	8	7 - 15 min	
Laxstek, 3 cm	6	10 - 15 min	
Tonfiskbiff, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min	
Fiskfilé, 2 cm	6	6 - 8 min	t.ex. sill eller hälleflundra
Forell, hel, 200 g	7	12 - 15 min	Bestryk forellen med olja, så att skinnet inte fastnar i grillgallret.
Tillbehör			
Grönsaker	5 - 6	5 - 10 min	t.ex. squash och auberginer i skivor, fyrdelad paprika
Champinjonhattar	6	4 - 6 min	
Frukt (t.ex. persiko- eller päronhalvor)	5	5 - 10 min per sida	
Stekning i stekgrytan (AM 060 000 – extra tillbehör)			
Pannkakor	7	1 - 2 min per sida	
Svamppanna, 500 g	9	5 - 7 min	
Äggöra	6 - 7	5 - 6 min	
Stekt potatis, 700 g	7 - 8	10 - 12 min	
Köttfärs, 600 g	8 - 9	8 - 12 min	
Grönsakspanna, 600 g	7	6 - 8 min	Grovt tärnad, t.ex. paprika, lök, morötter, squash.

Förvärm grillen 4 - 5 minuter på värmeläge 9. Använder man stekgrytan (AM 060 000) är uppvärmningstiden 5 - 6 minuter.

Värdena i inställningstabellen tjänar bara som riktlinje, eftersom det behövs mer eller mindre värme beroende på matvarornas art och beskaffenhet.

Råd och tips

- Värm alltid upp grillen i förväg. Genom den intensiva värmestrålningen bildas då snabbt en skorpa och köttsaften kan inte längre tränga ut.
- Du kan bstryka grillvaran före grillningen med värmetålig olja (t.ex. jordnötsolja) eller marinera den. Det förhöjer smaken. Var noga med att inte använda för mycket olja / marinad. Då undviker du att lågor flamar upp och att rökutveckling uppstår.
- Salta inte kött före grillningen. I annat fall kan lösliga näringsämnen och köttsaft tränga ut.
- Lägg grillvaran direkt på gallret. Använd inte aluminiumfolie eller grillskålar.
- Vänd inte grillbitarna förrän det går lätt att lossa dem från gallret. Om köttet fastnar i gallret förstörs fibrerna och köttsaften sipprar ut.
- Stick inte i köttet medan det grillas, eftersom köttsaften annars kan rinna ut.
- Insaltat kött som skinka eller kassler lämpar sig inte för grillning. Det kan bildas en hälsoskadlig förening.
- Skåra kotletter ett flertal gånger vid benet och i fettskiktet så att de inte buktar sig vid grillningen
- Ta inte bort fettskikt förrän efter grillningen, annars förlorar köttet både saft och smak.
- Kycklingdelar blir särskilt knapriga och bruna, om man bstryker dem mot slutet av grilltiden med smör, saltvatten eller apelsinsaft.
- Frukt kan smakas av efter tycke och smak efter grillningen med honung, lönnsirap eller citronsaft.
- Grönsaker med lång kottid (t.ex. majscolvar) kan kokas i förväg före grillningen.
- Grilla fiskfilé först på skinnsidan. Pensla skinnet med olja, så att det inte fastnar i grillgallret.
- Servera grillad mat medan den är het. Grillad mat bör inte hållas varm, eftersom den då blir seg.

Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

Rengöra apparaten

Rengör apparaten efter varje användning när den har svalnat. Då slipper du inbrända matrester. Det är mycket svårt att få bort matrester som bränts fast flera gånger.

Skrapa inte bort inbrända matrester utan blöt upp dem i vatten med diskmedel.

Ta av grillgallret och fäll upp värmeelementen. Ta ur lavastensbehållaren med lavastenarna.

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Grillgaller	<p>Ta bort grova matrester med rengöringsborsten. Blöt upp grillgallret i diskhon. Rengör med rengöringsborste och diskmedel och torka av noggrant.</p> <p>Stryk på vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761) på envis smuts och låt den verka minst 2 timmar, vid kraftig nedsmutsning över natten. Skölj sedan noggrant och torka av. Följ anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.</p> <p>Får inte rengöras i diskmaskin!</p>
Häll av ädelstål	<p>Fördela diskmedel med mjuk, fuktig trasa; torka efter med en mjuk duk. Låt envis smuts blötas upp.</p> <p>Använd vårt Rengöringsmedel för ädelstål (beställnummer 00311499) eller vår grillrengörings-gel (beställnummer 00311761) vid kraftig nedsmutsning.</p> <p>Behandla efter rengöringen med vårt vårdmedel för ädelstål (beställnummer 00311135).</p>
Lavastensbehållare	<p>Ta ur lavastenarna. Rengör lavastensbehållaren i diskhon med vatten, diskmedel och diskborste; eftertorka med mjuk duk. Låt envis smuts blötas upp eller ta bort den med vår grillrengörings-gel (beställnummer 00311761).</p>

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Lavastenar	Byt lavastenarna när de blivit svarta. Då har lavastenarna sugit sig fulla med fett och kan ryka kraftigt när du använder grillen eller också kan fett fatta eld. Du kan köpa passande lavastenar hos din fackhandlare (beställnummer LV 030 000).
Fettuppsamlingskål	Rengörs i diskmaskin.
Manöverpanel	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk. Om syrahaltiga livsmedel hamnar på manöverpanelen (t.ex. ättika, ketchup, senap, marinader) måste de genast avlägnas. För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja (beställnummer 00311135) hos din fackhandlare eller i vår online shop. Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.
Stekgryta AM 060 000 (specialtillbehör, ingår inte som standardtillbehör)	Strö grovt salt på grillytan. Blanda saltet med fettets tills saltet har sugit sig fullt med fett. Ta bort saltet och eftertorka med torr duk. Smörj in stekgrytan med litet olja innan du ställer undan den. Får inte rengöras i diskmaskin!

Kundservice

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

E-nr.	FD-nr.
Kundservice ☎	

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra osv.)
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	12
Årsager for skader	13
Miljøbeskyttelse	13
Miljøvenlig bortskaffelse	13
Tip for at spare på energi	13
Deres nye apparat	14
Elektrisk grill	14
Tilbehør	14
Specialtilbehør	14
Betjening	15
Før den første ibrugtagning	15
Tænde	15
Slukke	15
Overophedningssikring	15
Drift med støbejernsbradepanden (specialtilbehør)	15
Indstillingstabel	16
Tips og tricks	17
Vedligeholdelse og rengøring	17
Rengøre apparatet	17
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	18
Kundeservice	18

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Anvend aldrig trækul eller lignende brændsel i dette apparat.

Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Dryppende fedt kan flamme kortvarigt op under grillningen. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.
- Grillen er varm, i lang tid efter at den er blevet slukket. Undgå at berøre grillen i 30 - 45 minutter efter slukning.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

Årsager for skader

Pas på!

Skade på apparatet pga. ikke egnet tilbehør: Benyt kun det beregnede originaltilbehør. Benyt ingen grillskåle eller aluminiumsfolie. Herved beskadiges grillristen.

Pas på!

Funktionsfejl: Betjeningsknappen skal altid drejes til nulstilling, når apparatet ikke er i drift.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

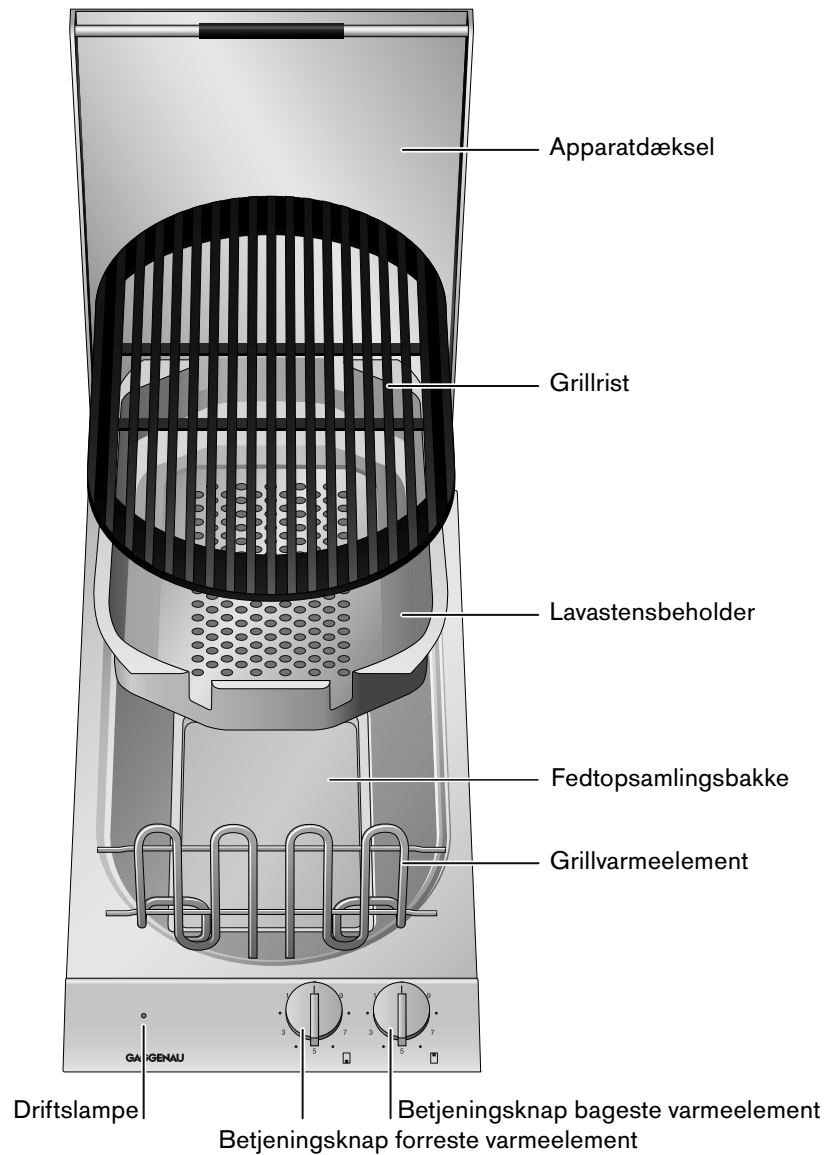
Tip for at spare på energi

- Opvarm grillen kun så længe, indtil den har nået den ønskede temperatur.
- Ved tilberedning af små mængder skal de bruge muligheden for at tænde kun det forreste eller bagerste grillvarmeelement.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

Elektrisk grill



Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Lavasten

Rengøringsbørste

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

AM 060 000 Støbejernsbradepande

LV 030 000 Lavastene (til at udskifte de gamle)

VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater

VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Betjening

Før den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De griller for første gang.

- 1 Rens apparatet og tilbehøret grundigt.
- 2 Tag lavastenene ud af folien og fyld dem ind i lavastensbeholderen.
- 3 Klap begge grillelementer nedad. Grillelementerne skal ligge fladt på.
- 4 Læg grillristen på og opvarm grillen i nogle minutter på trin 9. Herved fjernes eventuelle "nye" lugte og forureninger.

Tænde

Drej betjeningsknapperne til position 9. Driftslampen lyser. Forvarm grillen i 4 - 5 minutter.

Indstil efter forvarmningen det ønskede grilltrin og læg madvarerne på.

Bemærk: De to grillelementer kan reguleres hver for sig. På den måde kan De samtidigt grille levnedsmidler med forskellige temperaturkrav.

Slukke

Drej betjeningsknapperne til position 0. Driftslampen går ud.

Forbrændingsfare!

Grillen forbliver varm i længere tid også efter at være slået fra. Efter at være slået fra må grillen ikke berøres i 30 - 45 minutter.

Forbrændingsfare!

Låget må først lukkes, når apparatet er fuldstændigt afkølet. Apparatet må aldrig tændes, når låget er lukket. Benyt låget ikke til at varmholde eller henstille ting på.

Overophedningssikring

Ved overophedning slår apparatet automatisk grillelementerne fra for at beskytte apparatet og køkkenelementet. Efter at apparatet er tilstrækkeligt afkølet, tændes det igen.

Drift med støbejernsbradepanden (specialtilbehør)

Støbejernsbradepanden medfølger ikke i leveringen. De får støbejernsbradepanden hos Deres forhandler (bestillingsnummer AM 060 000).

Støbejernsbradepanden er især velegnet til at tilberede småskårede eller flydende madvarer, grøntsager, desserter og æggeretter i.

Bemærk: Lad også under driften med støbejernsbradepanden blive beholderen med lavastenene i grillen.

Således griller De med støbejernsbradepanden:

- 1 Tag grillristen af.
- 2 Læg støbejernsbradepanden forsigtigt på grillen.
- 3 Drej begge betjeningsknapper til trin 9. Forvarm grillen i 5 - 6 minutter.
- 4 Skru efter forvarmningen ned til det ønskede trin. Smør støbejernsbradepanden lidt ind med olie og læg madvarerne på.

Indstillingstabel

Madvarer	Grilltrin	Grillvarighed	Bemærkninger
Kød og fjerkræ			
Oksebøf, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. pr. side	Bøffen er medium, når kødsaft siver ud på overfladen.
Kalvekotelet, 2 cm	7	6 min. pr. side	
Sjaslik, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Skal vendes flere gange.
Lammekotelet, lyserød, 2 cm	7	6 min. pr. side	
Nakkekotelet, 2 cm	7	6 - 8 min. pr. side	
Grillpølse, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Skal vendes flere gange.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kalkunbøffer, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kyllingevinger, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Skal vendes flere gange.
Fisk og alt godt fra havet			
Kæmperejer	7	5 - 12 min.	Rejer anvendes med skal, rå eller kogt.
Hummer, kogt	8	7 - 15 min.	
Laksesteak, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Tunsteak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Fiskefilet, 2 cm	6	6 - 8 min.	f.eks. sild eller helleflynder.
Forel, hel, 200 g	7	12 - 15 min.	Smør forellen ind med olie, således at huden ikke klitrer fast på grillristen.
Tilbehør			
Grøntsager	5 - 6	5 - 10 min.	f.eks. squash og auberginer i skiver, peberfrugter i kvarte
Champignonhoveder	6	4 - 6 min.	
Frugt (f.eks. halve ferskner eller pærer).	5	5 - 10 min. pr. side	
Stege med støbejernsbradepanden (AM 060 000 – specialtilbehør)			
Pandekager	7	1 - 2 min. pr. side	
Svampepande, 500 g	9	5 - 7 min.	
Røræg	6 - 7	5 - 6 min.	
Brasede kartofler, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Hakket kød, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Grøntsagspande, 600 g	7	6 - 8 min.	I grove tern, f.eks. peberfrugter, løg, gulerødder, squash.

Forvarm grillen i 4 - 5 minutter på trin 9. Når De bruger støbejernsbradepanden (AM 060 000) er forvarmningstiden 5 - 6 minutter.

Indstillingstabellernes værdier er kun vejledende værdier, da der kræves mere eller mindre varme, afhængig af rettens art og tilstand.

Tips og tricks

- Forvarm grillen altid. Så kan der pga. den intensive varmestråling hurtigt danne sig en skorpe og kødsaft kan ikke længere sive ud.
- De kan smøre madvarerne ind med varmebestandig olie (f.eks. jordnøddolie) eller marinere dem, inden De griller dem. Derved forbedres smagen. Pas på ikke at bruge for megen olie / marinade, da der ellers kan opstå flammer eller stærk røg.
- Kød må ikke saltes, inden den grilles. Ellers kan opløselige næringsstoffer sive ud.
- Læg grillvarerne direkte på risten. Benyt ingen aluminiumsfolier eller grillskåle.
- Vend grillvarerne først, når de nemt kan løsnes fra risten. Når kødet bliver hængende på risten, ødelægges fibrene og kødsaft siver ud.
- Stik under grillstegningen ikke ind i kødet, da kødsaft ellers kan sive ud.
- Saltet kød som skinke eller hamburgerryg er ikke egnede til grillstegning. Der kan opstå en sundhedsfarlig forbindelse.
- Koteletter skal skæres ind flere gange ved benet og i fedtlaget, således at de ikke hvælver sig under grillstegningen.
- Fjern fedtlag hellere efter end før grillstegningen, ellers mister kødet saft og aroma.
- Fjerkræstykker bliver særdeles brune og sprøde, når De pensler dem mod slutningen af grillstegningstiden ind med smør, saltvand eller juice.
- Frugt kan alt efter smag efter grillstegningen smages til med honning, ahornsirup eller citronsaft.
- Grøntsager med lang tilberedningsvarighed (f.eks. majscolber) kan koges inden de grilles.
- Fiskefilet skal først grilles med huden nedad. Smør huden ind med olie, således at den ikke klister fast på grillristen.
- Grillstegt mad skal serveres varmt. Hold den ikke varm, ellers bliver den sej.

Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

Rengøre apparatet

Rengør apparatet efter hver brug, når det er afkølet. Derved undgår De, at madrester brænder ind. Er madrester brændt ind flere gange, er det meget svært at få dem fjernet.

Indbrændte madrester må ikke skrubes af, men skal lægges i blød i vand med opvaskemiddel.

Tag grillristen af og drej grillelementerne opad. Tag beholderen med lavastenene ud.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Grillrist	Grove rester fjernes med rengøringsbørsten. Læg grillristen i blød i opvaskebaljen. Rens den med rengøringsbørsten og opvaskemiddel og tør den grundigt af. Kom grillrens-gel (bestillingsnr. 00311761) på fastsiddende snavs og lad den indvirke i mindst 2 timer eller natten over, hvis grillristen er meget snavset. Skyl den derefter grundigt og tør den af. Vær opmærksom på forpackningshenvisningerne på rengøringsmidlet. Må ikke renses i opvaskemaskinen!
Ædelstålkogesektion	Påfør opvaskemiddel med en blød, fugtig klud; tør efter med en blød klud. Fastsiddende snavs lægges i blød. Benyt til stærk snavs vores ædelstålrens (bestillingsnummer 00311499) eller vores grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761). Efter rengøringen skal den behandles med vores ædelstål-plejemiddel (bestillingsnummer 00311135).
Lavastensbeholder	Tag lavastenene ud. Rens lavastensbeholderen i opvaskebaljen med vand og opvaskemiddel og en opvaskebørste; tør efter med en blød klud. Fastsiddende snavs skal lægges i blød eller fjernes med vores grillrens-gel (bestillingsnr. 00311761).

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Lavasten	<p>Udskift lavastenen, når de er sorte. Så er lavastenen nemlig fulde af fedt og kan under driften ryge stærkt eller fedtet kan antænde sig.</p> <p>Passende lavasten får De hos Deres forhandler (bestillingsnummer LV 030 000).</p>
Fedtopsamlingsbakke	Renses i opvaskemaskinen.
Betjeningspanel	<p>Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.</p> <p>Syreholdige levnedsmidler (f.eks. eddike, ketchup, sennep, marinader), som er kommet på betjeningspanelet, skal omgående fjernes.</p> <p>Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 00311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.</p>
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.
Støbejernsbradepande AM 060 000 (specialtilbehør, medfølger ikke i leveringen).	<p>Kom groft salt på grillarealet. Bland salt og fedt, indtil saltet er fuldt af fedt. Fjern saltet og tør efter med en tør klud. Til opbevaringen gnides støbejernsbradepanden let ind med olie.</p> <p>Må ikke renses i opvaskemaskinen!</p>

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringssvampe, børster eller skrubbessvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	20
Årsaker for skader	21
Miljøvern	21
Miljøvennlig håndtering	21
Tips for energisparing	21
Ditt nye apparat	22
Elektrisk grill	22
Utstyr	22
Spesialutstyr	22
Betjening	23
Før førstegangs bruk	23
Innkobling	23
Utkobling	23
Overopphetingsvern	23
Matlaging med stekekaret i støpegods (spesialutstyr)	23
Innstillingstabell	24
Tips og triks	25
Stell og rengjøring	25
Rengjøring av apparatet	25
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	26
Kundeservice	26

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.
- Apparatet blir veldig varmt, brennbart materiale kan ta fyr. Bruk ikke trekull eller annet lignende brennstoff i dette apparatet.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dryppende fett kan føre til flammer under grillingen. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.
- Grillen er fortsatt varm lenge etter at den er slått av. Ikke berør grillen 30–45 minutter etter at den er slått av.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker for skader

Obs!

Skader på apparatet ved uegnet utstyr: Benytt bare det originale utstyret. Benytt verken grillskåler eller aluminiumsfolie. Grillristen skades ved dette.

Obs!

Funksjonsfeil: Vri brytere alltid på nullstilling når apparatet ikke er i drift.

Miljøvern

Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

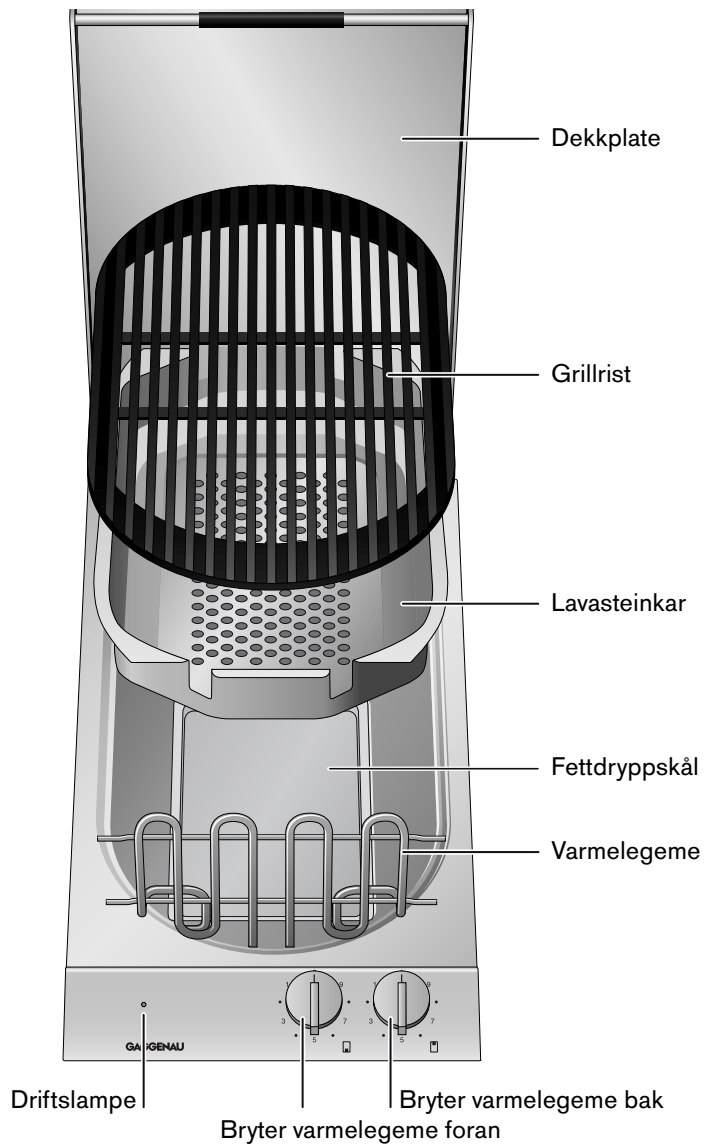
Tips for energisparing

- Varm grillen bare opp så lenge til den har nådd ønsket temperatur.
- Benytt deg av muligheten til bare å slå på grillegemet foran eller bak for å tilberede små mengder.

Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

Elektrisk grill



Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Lavasteiner

Rengjøringsbørste

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

AM 060 000 Stekekar i støpegods

LV 030 000 Lavasteiner (for utskifting)

VV 200 014 Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

VV 200 034 Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Før førstegangs bruk

Ta hensyn til de følgende henvisningene før du griller for første gang:

- 1 Rengjør apparat og utstyrsdelene grundig.
- 2 Ta lavasteinen ut av folien og fyll lavasteinkaret.
- 3 Fell ned begge grillegemer. Grillegemene må ligge flatt oppå.
- 4 Legg på grillristen og varm opp grillen i noen minutter på trinn 9. Derved fjernes eventuell lukt og forurensninger.

Innkobling

Vri bryterne på trinn 9. Varsellampen lyser. Forvarm grillen i 4 - 5 minutter.

Still inn ønsket grilltrinn etter forvarmingen og legg på grillmaten.

Merk: De to grillegemer kan reguleres separat. Slik kan du grille matvarer med forskjellige temperaturkrav samtidig.

Utkobling

Vri bryterne på posisjon 0. Varsellampen slukner.

Forbrenningsfare!

Grillen blir i lengre tid varm også etter utkoblingen. Berør ikke grillen i 30 - 45 minutter etter utkoblingen.

Forbrenningsfare!

Lukk dekkplaten først etter at apparatet er avkjølt. Slå aldri på apparatet mens dekkplaten er lukket. Benytt dekkplaten verken som varmeplate eller avlastningsflate.

Overopphetingsvern

Ved overoppheting slår apparatet automatisk av grillegemene for å beskytte apparat og kjøkkenmøbler. Etter at apparatet er tilstrekkelig avkjølt, kobler det inn igjen.

Matlaging med stekekaret i støpegods (spesialutstyr)

Stekekaret er ikke med i leveringen. Du får stekekaret hos din fagforhandler (bestillingsnummer AM 060 000).

Stekekaret i støpegods er spesielt egnet for å tilberede oppskåret eller flytende mat, grønnsaker, desserter og eggeretter.

Merk: La også nå du bruker stekekaret lavasteinkaret med lavasteinene være i grillen.

Slik griller du med stekekaret i støpegods:

- 1 Ta av grillristen.
- 2 Sett stekekaret forsiktig på grillen.
- 3 Vri begge brytere på trinn 9. Forvarm grillen i 5 - 6 minutter.
- 4 Koble så tilbake til ønsket trinn. Pensle stekekaret lett inn med olje og legg på grillmaten.

Innstillingstabell

Grillmat	Grilltrinn	Grilltid	Bemerkninger
Kjøtt og fjærkre			
Biff, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. pr. side	Biffen er medium når kjøttsaften pipler ut på overflaten.
Kalvekotelett, 2 cm	7	6 min. pr. side	
Sjasklik, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Snus flere ganger.
Lammekotelett, rosa, 2 cm	7	6 min. pr. side	
Svinenakke, 2 cm	7	6 - 8 min. pr. side	
Grillpølse, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Snus flere ganger.
Hamburgere, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kalkunbiff, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kyllingvinger, 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Snus flere ganger.
Fisk og havets frukter			
Kjempescampi	7	5 - 12 min.	Benytt scampi med skall, ukokt eller kokt på forhånd.
Hummer, kokt på forhånd	8 - 7	7 - 15 min.	
Laksestek, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Tunfiskstek, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Fiskefilet, 2 cm	6	6 - 8 min.	f. eks. sild eller hellefisk (kveite)
ørret, hel, 200 g	7	12 - 15 min.	Pensle ørreten med olje slik at skinnen ikke blir hengende fast på grillristen.
Tilbehør			
Grønnsaker	5 - 6	5 - 10 min.	f. eks. squash og auberginer i skiver, paprika delt i fire
sjampinjonghoder	6	4 - 6 min.	
Frukt (f. eks. fersken- eller pære-halvdeler)	5	5 - 10 min. pr side	
Stekte med stekekaret av støpegods (AM 060 000 – spesialutstyr)			
Pannekaker	7	1 - 2 min. pr. side	
soppgryte, 500 g	9	5 - 7 min.	
Eggerøre	6 - 7	5 - 6 min.	
Stekte poteter, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Kjøttdeig, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Grønnsaksgryte, 600 g	7	6 - 8 min.	Kuttet i grove terninger, f. eks. paprika, løk, gulrøtter, squash.

Forvarm grillen til trinn 9 i 4 - 5 minutter. Ved bruk av stekekaret (AM 060 000) er forvarmingstiden 5 - 6 minutter.

Verdiene i innstillingstabellen tjener bare som rettesnorer, da maten, alt etter type og tilstand, trenger mer eller mindre varme .

Tips og triks

- Forvarm alltid grillen. Slik kan det takket være den intensive varmestrålingen raskt dannes en skorpe og kjøttsaften kan ikke lengre piple ut.
- Du kan pensle inn eller marinere grillmaten med varmebestandig olje (f. eks. peanøttolje) før du griller den. Smaken forbedres ved dette. Pass på at du ikke bruker for mye olje / marinade, da det ellers kan dannes flammer og sterk røykutvikling.
- Ikke salt kjøttet før du griller. Det kunne ellers piple ut oppløselige næringsstoffer og kjøttsaft.
- Legg grillmaten direkte på risten. Benytt verken aluminiumsfolie eller grillskåler.
- Snu grillstykkene først, så snart disse lett kan løsnes fra risten. Hvis kjøttet sitter fortsatt fast på grillristen, ødelegges fibre og kjøttsaft piper ut.
- Ikke stikk inn i kjøttet mens du griller, det kunne ellers piple ut kjøttsaft.
- Saltet kjøtt som skinke eller hamburgerrygg egner seg ikke til grilling. Det kan føre til en helseskadelig forbindelse.
- Skjær kotelelettene flere ganger på benet inn i fettsjiktet slik at de ikke buer seg.
- Fjern fettsjiktene heller etter enn før grillingen, kjøttet taper ellers saft og aroma.
- Stykker av fjærkre blir spesielt sprø hvis du pensler dem inn med smør, saltvann eller appelsinjuice mot slutten av grilltiden.
- Frukt kan alt etter smak, etter grillingen smakes til med honning, lønnsirup eller sitronsaft.
- Du kan koke grønnsaker med lang grilltid (f. eks. maiskolber) på forhånd før du griller.
- Grill fiskefilet først på skinnsiden. Pensle skinnet inn med olje slik at det ikke blir hengende fast på grillristen.
- Server grillmat varm. Hold den ikke varm, den blir ellers seig.

Stell og rengjøring

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Fare for elektrisk støt!

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk etter at det er avkjølt. Du unngår ved dette at rester brenner inn. Etter at rester er brent inn flere ganger er det vanskelig å fjerne dem.

Skrap ikke av innbrente matrester, men la de mykne opp i vann med oppvaskmiddel.

Ta av grillristen og sving varmelegemene oppover. Ta ut lavasteinkaret med lavasteinene.

Apparatdel/ overflate	Anbefalt rengjøring
Grillrist	Fjern grove rester med rengjøringsbørsten. Mykne opp grillristen i oppvaskkummen. Rengjør med rengjøringsbørsten og oppvaskmiddel og tørk grundig. Påfør hårdnakkert smuss vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761) og la den innvirke i minst 2 timer, ved sterk tilsmussing natten over. Skyll deretter grundig av og tørk. Legg merke til henvisningene på rensmiddellets emballasje. Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!
Topp i edelstål	Påfør oppvaskmiddel med en myk, fuktig klut, tørk etter med en myk klut. La hårdnakkert smuss mykne opp. Benytt for sterke tilsmussinger vårt edelstål-rengjøringsmiddel (bestillingsnummer 00311499) eller grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761). Behandle den etter rengjøringen med et pleiemiddel for edelstål (bestillingsnummer 00311135).
Lavasteinkar	Ta ut lavasteiner Rengjør lavasteinkar i oppvaskkummen med vann og oppvaskmiddel med en oppvaskbørste, tørk etter med en myk klut. La hårdnakkert smuss mykne opp eller fjern den med vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761).
Lavasteiner	Skift ut lavasteiner når disse er svarte. Lavasteinene er da fulle av fett og kan røyke sterkt under drift eller fett kan antennes. Passende lavasteiner får du hos din fagforhandler (bestillingsnummer LV 030 000).

Apparatdel/ overflate	Anbefalt rengjøring
Rengjør dryppskål	i oppvaskmaskinen.
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut. Fjern syreholdige næringsmidler som er kommet på bryterpanelet med en gang (f. eks. eddik, ketchup, sennep, marinader). For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 00311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.
Stekekar i støpegods AM 060 000 (spesialutstyr, ikke med i levering)	Dryss grovt salt på grillflaten. Bland saltet med fett til det har sugd opp fett. Fjern saltet og tørk etter med en tørr klut. Gni stekekarer for oppbevaring lett inn med olje. Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!

Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Klorholdige eller sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikknummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

E-nr.

FD-nr.

Kunderservice

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	28
Vaurioiden aiheuttajat	29
Ympäristönsuojelu	29
Ympäristöystävällinen hävittäminen	29
Energiansäästöohjeita	29
Uusi laitteesi	30
Sähkögrilli	30
Lisätarvikkeet	30
Eriyislisätarvikkeet	30
Käyttö	31
Ensimmäinen käyttöönotto	31
Päällekytkentä	31
Poiskytkentä	31
Ylikuumenemissuoja	31
Valurautapaistopadan käyttö (erityislisätarvike)	31
Säätötaulukko	32
Vinkejä ja vihjeitä	33
Hoito ja puhdistus	34
Laitteen puhdistus	34
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	34
Huoltopalvelu	35

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä käytä tässä laitteessa grillihiiliä tai vastaavia aineita.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Grillituotteesta valuva rasva voi syttyä hetkeksi liekkeihin grillauksen aikana. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.
- Grilli pysyy pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kauan kuumana. Älä koske grilliin 30 - 45 minuuttiin pois päältä kytkemisen jälkeen.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

Sopimattomien lisätarvikkeiden aiheuttamat laitevauriot: Käytä vain alkuperäislisätarvikkeita. Älä käytä grillivuokia tai alumiinifoliota. Ne vaurioittavat grilliritalää.

Huomio!

Toimintahäiriö: Kierrä säätönupit aina nolla-asentoon laitteen ollessa pois käytöstä.

Ympäristönsuojelu

Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausjätteet niille kuuluviin jätteastioihin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

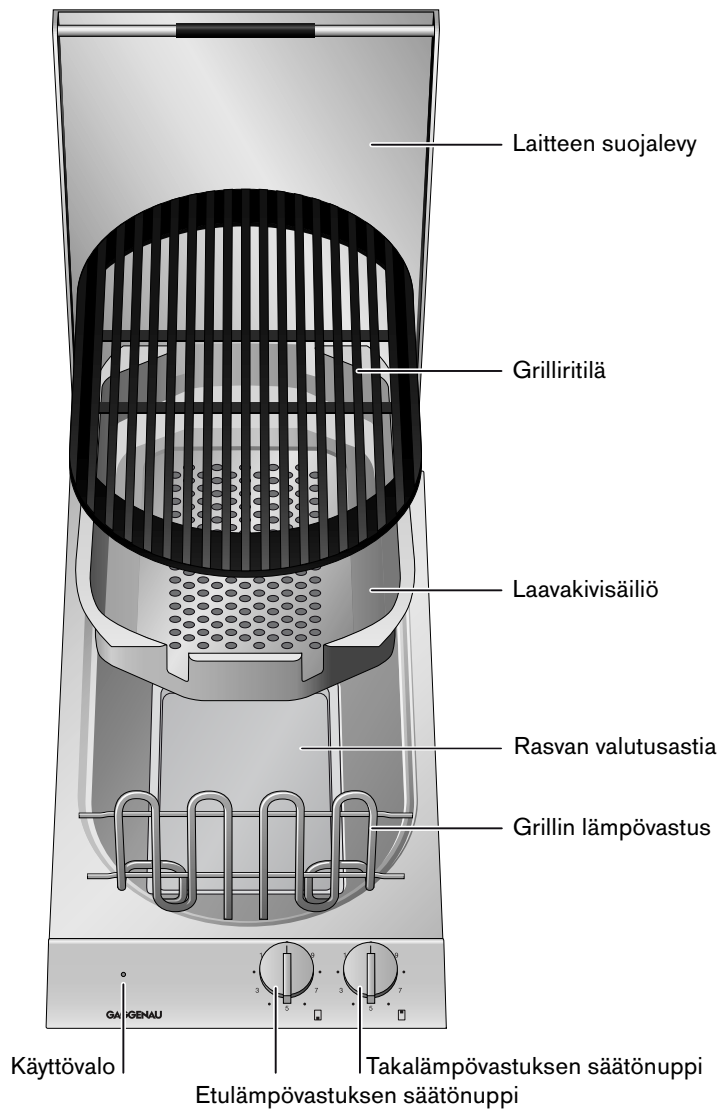
Energiansäästöohjeita

- Esikuumenna grilliä vain niin kauan, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Pieniä määriä kypsentaessäsi voit käyttää hyväksesi mahdollisuutta kytkeä päälle vain joko grillin etummainen tai takimmainen lämpövastus.

Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Sähkögrilli



Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Laavakivet

Puhdistusharja

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

AM 060 000 Valurautapasta

LV 030 000 Laavakivet (vaihtokivet)

VV 200 014 Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

VV 200 034 Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden väärästä käytöstä.

Käyttö

Ensimmäinen käyttöönotto

Huomioi seuraavat seikat ennen kuin rupeat ensimmäistä kertaa grillaamaan:

- 1 Puhdista grilli ja sen lisätarvikkeet huolellisesti.
- 2 Ota laavakivet ulos muovikelmusta ja täytä ne laavakivisäiliöön.
- 3 Käännä molemmat lämpövastukset alas. Grillin lämpövastusten on oltava vaakatasossa.
- 4 Aseta grilliritilä paikalleen ja esikuumenna grilliä muutamia minutteja tehotasolla 9. Siten saat poistettua uudesta laitteesta lähtevät hajut ja mahdolliset liat.

Päällekytkentä

Kierrä säätönappi tehotasolle 9. Käyttövalo sammuu. Esikuumenna grilliä 4 - 5 minuuttia.

Säädä esikuumennuksen jälkeen haluamasi grillausteho ja pistä ruoka-aineet grilliin.

Huomautus: Grillin lämpövastukset ovat erikseen säädettävissä. Voit grillata samaan aikaan eri kypsennyslämpötiloja vaativia ruokia.

Poiskytkentä

Kierrä säätönappi 0-asentoon. Käyttövalo sammuu.

Palovammanvaara!

Grilli on poiskytkennän jälkeen vielä kauan kuuma. Älä kosketa grilliä poiskytkennän jälkeen 30 - 45 minuutin ajan.

Palovammanvaara!

Suoje laitteen suojalevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä koskaan käynnistä laitetta suojalevyn ollessa suljettuna. Älä käytä suojalevyä laskutasona tai alustana ruokien lämpimänäpitämiseen.

Ylikuumentumissuoja

Jos laite on ylikuumentunut, katkaisee se automaattisesti lämpövastukset pois päältä laitteen ja kaapiston suojelemiseksi. Kun laite on jäähtynyt tarpeeksi, kytkeytyy se taas päälle.

Valurautapaistopadan käyttö (erityislisätarvike)

Valurautapaistopata ei kuulu vakiotoimitukseen. Valurautapaistopadan voit tilata alan ammattiliikkeestä (tilausno AM 060 000).

Valurautapaistopata sopii erityisesti käytettäväksi pieneksi leikattujen tai nestemäisten ruokien, vihannesten, makeiden ruokien ja munaruokien kypsennykseen.

Huomautus: Jätä valurautapaistopataa käyttäessäsi laavakivisäiliö ja laavakivet grilliin.

Näin grillataan valurautapaistopadalla:

- 1 Ota grillistä grilliritilä pois.
- 2 Aseta valurautapaistopata varovasti grillille.
- 3 Kierrä molemmat säätönupit tehotasolle 9. Esikuumenna grilliä 5 - 6 minuuttia.
- 4 Säädä esikuumennuksen jälkeen halutulle tehotasolle. Sivele valurautapaistopata kevyesti ruokaöljyllä ja aseta grillattavat ruoka-aineet paistopataan.

Säättötaulukko

Kypsennettävät elintarvikkeet	Grillausteho	Grillausaika	Huomautuksia
Liha ja linnunliha			
Naudanpihvi, puolikypsä, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. per puoli	Pihvi on puolikypsä, kun lihaneste nousee pintaa.
Vasikankyljys, 2 cm	7	6 min. per puoli	
Saslikkivartaat, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Käännellään useaan otteeseen.
Lampaankyljys, rosa, 2 cm	7	6 min. per puoli	
Porsaanniskapaisti, 2 cm	7	6 - 8 min. per puoli	
Grillimakkara, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Käännellään useaan otteeseen.
Hampurilainen, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kalkkunapihvi, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kanansiipi, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Käännellään useaan otteeseen.
Kala ja merenrantimet			
Kuningaskatkarapu	7	5 - 12 min.	Kuorellisia katkarapuja käännellään, raakoja tai esikeitettyjä.
Hummeri, esikeitetty	8	7 - 15 min.	
Lohi, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Tonnikalapihvi, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Kalafile, 2 cm	6	6 - 8 min.	esim. silli tai ruijanpallas
Forelli, kokonainen, 200 g	7	12 - 15 min.	Sivele forelli ruokaöljyllä, siten nahka ei juutu grilliritilään.
Lisukkeet			
Vihannekset	5 - 6	5 - 10 min.	Esim. kesäkurpitsa ja koiso leikataan viipaleiksi, paprika paloitellaan neljään osaan.
Herkkusienien lakit	6	4 - 6 min.	
Hedelmät (esim. persikan tai päärynän puolikkaat)	5	5 - 10 min. per puoli	
Paistaminen valurautapaistopadassa (AM 060 000 - erityislisätarvike)			
Ohukaiset	7	1 - 2 min. per puoli	
Sienipata, 500 g	9	5 - 7 min.	
Munakokkeli	6 - 7	5 - 6 min.	
Paistinperunat, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Jauheliha, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Vihannespata, 600 g	7	6 - 8 min.	Leikataan suurehkoiksi kuutioiksi, esim. paprika, sipulit, porkkanat, kesäkurpitsa.

Esikuumenna grilliä 4 - 5 minuuttia tehotasolla 9. Kun käytetään valurautapaistopataa (AM 060 000) on esikuumennusaika 5 - 6 minuuttia.

Säättötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjevoja, koska lämmön tarve vaihtelee kypsennettävien ruoka-aineiden laadun ja lähtölämpötilan mukaan.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Esikuumenna grilli aina. Siten intensiivisen lämmön ansiosta ruokien pintaan syntyy kuori ja lihaneste ei pääse valumaan ulos.
- Grillattavat ruoka-aineet on hyvä marinoida tai voidella ennen grillausta kuumuutta hyvin kestäväällä ruokaöljyllä (esim. maapähkinäöljyllä). Siten maku paranee. Varo käyttämästä liikaa marinaadia tai voiteluun liikaa öljyä, koska muutoin ruoka voi leimahtaa liekkeihin tai savuttaa voimakkaasti.
- Älä suolaa lihaa ennen grillausta. Tällöin ei neste eivätkä vesiliukoiset ravintoaineet pääse valumaan ulos.
- Aseta grillattavat elintarvikkeet suoraan ritilälle. Älä käytä alumiinifoliota tai grillivuokaa.
- Käännä grillattavat palat vasta, kun ne irtoavat helposti ritilästä. Jos liha on käännettäessä vielä kiinni grilliritilässä, lihan pintasäikeet hajoavat ja lihaneste pääsee valumaan ulos.
- Älä pistele lihaa grillattaessa, ettei lihaneste pääse valumaan ulos.
- Suolattu kinkku tai siankyljys eivät sovi grillattaviksi. Niitä grillattaessa voi syntyä terveydelle vaarallisia yhdistelmiä.
- Vetele kyljyksiin viiltoja luita pitkin ja rasvakerrokseen, jotta ne eivät grillattaessa kaareudu.
- Poista rasvakerros vasta grillauksen jälkeen. Siten liha säilyttää mehukkuutensa ja makunsa.
- Linnunlihasta tulee erityisen rapean ruskeaa, jos voitelet sitä grillauksen loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Hedelmät voi maustaa grillauksen jälkeen hunajalla, vaahterasiirapilla tai sitruunamehulla.
- Pitkän kypsytysajan vaativat vihennokset (esim. maissintähkä) voi esikypsentää ennen grillausta.
- Grillaa kalafile ensin nahanpuolelta. Voitele nahka ruokaöljyllä, jotta se ei jää kiinni grilliritilään.
- Tarjoile grilliruoka aina kuumana. Älä pidä grillattua ruokaa lämpöisenä, se sitkeytyy.

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä. Siten lika ei pääse palamaan kiinni. Useamman kerran kiinnipalanut lika on vaikeampi saada irtoamaan.

Älä yritä irrottaa likaa raaputtamalla, vaan irrota kiinnipalanut lika liuottamalla tiskivedessä.

Nosta grilliritilä pois ja käännä lämpövastukset ylös. Nosta laavakivisäiliö ja laavakivet pois.

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Grilliritilä	<p>Poista karkeat liat puhdistusharjalla. Pane grilliritilä tiskialtaaseen likoamaan. Puhdista puhdistusharjalla ja astianpesuaineella ja kuivaa hyvin.</p> <p>Voitele vaikean lian päälle grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnro 00311761) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tunnin ajan, tarvittaessa yön yli. Huuhtelee sen jälkeen hyvin vedellä ja kuivaa. Huomioi puhdistusainepakauksessa olevat ohjeet.</p> <p>Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!</p>
Terästaso	<p>Pyyhi pehmeällä, kostealla rievulla ja tiskiaineella; kuivaa pehmeällä liinalla. Anna vaikean lian liuota irti.</p> <p>Käytä pahasti likaantuneeseen terästasoon teräksenpuhdistusainettamme (tilausnro 00311499) tai grillinpuhdistusgeeliä (tilausnro 00311761).</p> <p>Käsittele terästaso puhdistuksen jälkeen teräksenhoitoaineellamme (tilausnro 00311135).</p>
Laavakivisäiliö	<p>Ota laavakivet ulos. Puhdista laavakivisäiliö vedellä ja astianpesuaineella tiskiharjaa käyttäen, kuivaa pehmeällä rievulla. Liuota vaikea lika tai poista grillinpuhdistusgeelillämme (tilausnro 00311761).</p>

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Laavakivet	<p>Vaihda laavakivet, jos ne ovat mustuneet. Mustuneet laavakivet ovat imeet itseensä rasvaa ja voivat käytön aikana savuta voimakkaasti tai rasva voi syttyä palamaan.</p> <p>Sopivia laavakiviä saat alan ammattiliikkeestä (tilausnro LV 030 000).</p>
Rasvan keräilyastia	<p>Puhdista astianpesukoneessa.</p>
Käyttöpaneeli	<p>Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Poista käyttöpaneelille juuttuneet happopitoiset ruuan rippeet heti (esim. etikka, ketsuppi, sinappi, marinaadit).</p> <p>Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausnro 00311135). Levitä hoitoöljy pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille.</p>
Säätönupit	<p>Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.</p>
Valurautapaistopata AM 060 000 (erityisliksätarvike, ei kuulu vakiotoimitukseen)	<p>Sirottale karkeaa suolaa grillauspinnalle. Sekoita suola rasvan kanssa, kunnes suola on imenyt itsensä täyteen rasvaa. Poista suola ja pyyhi pinta kuivalla rievulla. Säilytetään voideltuna kevyesti ruokaöljyllä.</p> <p>Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!</p>

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainen käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

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

GAGGENAU



9000516866 sv, da, no, fi (950707)