

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# VR 414

Elektro-Grill

Elektronische grill

Gril électrique

Grill elettrico

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>14</b>
<b>Table des matières</b>	<b>24</b>
<b>Indice</b>	<b>34</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Ursachen für Schäden	5
<b>Umweltschutz</b>	<b>5</b>
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
<b>Ihr neues Gerät</b>	<b>6</b>
Elektro-Grill	6
Bedienknebel	6
Anzeige am Leuchtring	7
Zubehör	7
Sonderzubehör	7
<b>Bedienung</b>	<b>8</b>
Vor dem ersten Gebrauch	8
Einschalten	8
Ausschalten	8
Restwärmeanzeige	8
Überhitzungsschutz	8
Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne	8
<b>Einstelltabelle</b>	<b>9</b>
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>10</b>
<b>Pflege und Reinigung</b>	<b>11</b>
Gerät reinigen	11
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	11
<b>Störungen – was tun?</b>	<b>12</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>13</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem erstickern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

## Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolation von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.

### Achtung!

Funktionsstörung: Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

---

## Umweltschutz

---

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Grill nur so lange vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, für die Zubereitung kleiner Mengen nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einzuschalten.

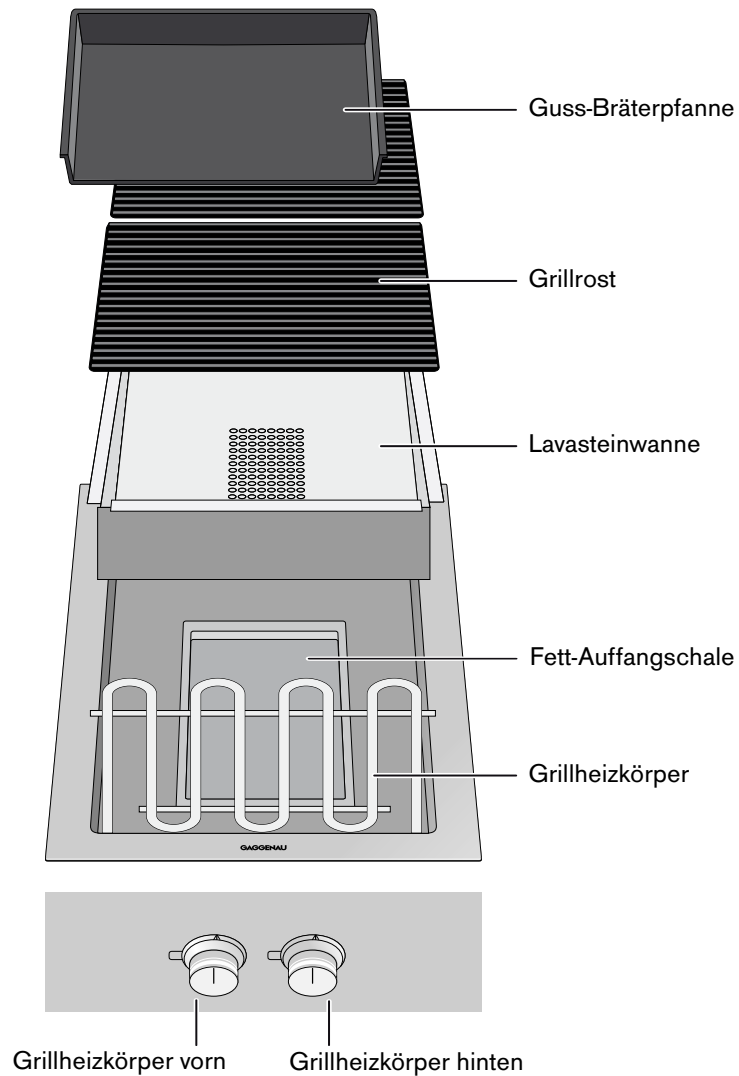
---

## Ihr neues Gerät

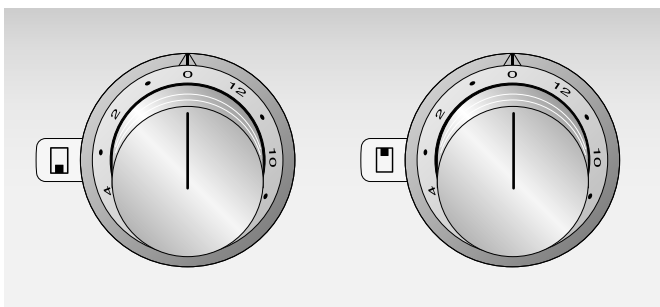
---

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

### Elektro-Grill



### Bedienknebel



Mit den Bedienknebeln wählen Sie den vorderen oder hinteren Grillheizkörper und die Grillstufe zwischen 1 - 12.

## Anzeige am Leuchtring

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● konstantes Leuchten	Gerät EIN
☀ langsames Blinken	Gerät EIN, heizt auf
☀ langsames Blinken	Restwärmeanzeige
☀ schnelles Blinken	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall

○	Leuchtring aus
●	Leuchtring leuchtet
☀	Leuchtring blinkt

## Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Lavasteine

Guss-Bräterpfanne, klein

Reinigungsbürste

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

VA 461 000	Guss-Bräterpfanne, klein
VA 461 001	Guss-Bräterpfanne, groß
LV 030 000	Lavasteine (zum Austausch)
VA 440 010	Edelstahl-Geräteabdeckung
VA 420 000	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau
VA 420 001	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
VA 420 010	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau
VA 420 011	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
VA 450 400	Ausgleichsleiste 38 cm

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

## Bedienung

### Vor dem ersten Gebrauch

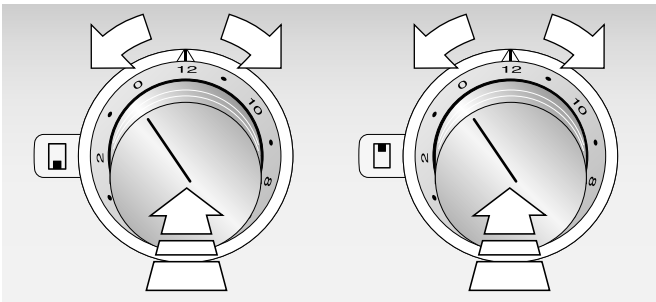
Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie zum ersten Mal grillen:

- 1 Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.
- 2 Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.
- 3 Beide Grillheizkörper nach unten klappen. Die Grillheizkörper müssen flach aufliegen.
- 4 Die Grillroste auflegen und den Grill für einige Minuten auf Stufe 12 aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

### Einschalten

**Hinweis:** Die beiden Grillheizkörper sind getrennt regelbar. So können Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen gleichzeitig grillen.

- 1 Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Grillstufe drehen. Falls Sie nicht auf der gesamten Grillzone braten möchten, nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einschalten.



- 2 Die Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln blinken, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Grillstufe leuchten die Leuchtringe konstant. Bei Grillstufe 12 dauert die Vorheizphase ca. 15 Minuten.
- 3 Das Grillgut erst nach dem Vorheizen auflegen.

### Ausschalten

Drehen Sie die Bedienknäbel auf die Position 0.

#### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

### Restwärmeanzeige

Die Leuchtringe hinter den Bedienknäbeln blinken nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren.

### Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig die Grillheizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Nachdem das Gerät genügend abgekühlt ist, schaltet es wieder ein.

### Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne

Die Guss-Bräterpfanne eignet sich besonders zur Zubereitung von kleingeschnittenem oder flüssigem Gargut, Gemüse, Süß- und Eierspeisen.

Die Guss-Bräterpfanne wird auf den hinteren Grillheizkörper aufgelegt, nachdem Sie den Grillrost abgenommen haben. Sie können gleichzeitig auf dem vorderen Grillrost weiteres Grillgut zubereiten.

Sie erhalten weitere Guss-Bräterpfannen bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör (groß oder klein).

**Hinweis:** Lassen Sie auch beim Betrieb mit der Guss-Bräterpfanne die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen im Grill.

#### So grillen Sie mit der Guss-Bräterpfanne

- 1 Hinteren Grillrost abnehmen.
- 2 Guss-Bräterpfanne vorsichtig auf den hinteren Grillheizkörper auflegen.
- 3 Den Bedienknäbel für den hinteren Grillheizkörper auf Stufe 12 drehen. Den Grill vorheizen bis das Aufheizsignal erlischt.
- 4 Die Guss-Bräterpfanne leicht mit Öl einpinseln und das Grillgut auflegen.



## Einstelltabelle

Heizen Sie den Grill immer vor, bis das Aufheizsignal erlischt.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Gargut	Grillstufe	Grilldauer	Bemerkungen
<b>Fleisch und Geflügel</b>			
Rindersteak, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 Min. je Seite	Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Kalbskotelett, 2 cm	10 - 11	6 Min. je Seite	
Schaschlikspieße, à 100 g	8 - 9	12 - 15 Min.	mehrfach wenden
Lammkotelett, rosa, 2 cm	10 - 11	6 Min. je Seite	
Schweinenackensteak, 2 cm	10 - 11	6 - 8 Min. je Seite	
Grillwurst, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 Min.	mehrfach wenden
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 Min.	
Putensteaks, 2 cm	9 - 10	12 - 15 Min.	
Hähnchenflügel, à 100 g	9	15 - 20 Min.	mehrfach wenden
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Riesengarnelen	9 - 10	6 - 8 Min.	Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht.
Hummer, vorgekocht	10 - 11	7 - 15 Min.	
Lachssteak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 Min.	
Thunfischsteak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 Min.	
Fischfilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 Min.	z. B. Heilbutt, Petersfisch, Barsch, Seeteufel, Kabeljau
Forelle, ganz, 200 g	9 - 10	12 - 15 Min.	Forelle mit Öl bestreichen oder leicht mehlieren, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.
<b>Beilagen</b>			
Gemüse	8 - 9	10 - 12 Min.	z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt
Champignonköpfe	9 - 10	6 - 8 Min.	
Obst	6 - 7	5 - 10 Min. je Seite	z. B. Pfirsich- oder Birnenhälften, Ananasscheiben
<b>Braten mit der Guss-Bräterpfanne</b>			
Pfannkuchen, 180 g	7 - 8	1 - 2 Min. je Seite	
Pilzpfanne, 250 g	11 - 12	5 - 7 Min.	
Rührei, 300 g	8 - 9	5 - 6 Min.	
Bratkartoffeln, 500 g	11 - 12	10 - 12 Min.	
Hackfleisch, 400 g	11 - 12	5 - 6 Min.	
Gemüsepfanne, 400 g	9 - 10	6 - 8 Min.	grob gewürfelt, z. B. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini

---

## Tipps und Tricks

---

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelt wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben, Kartoffeln) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen oder mit Mehl bestäuben, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Zum Grillen auf dem Rost sind vor allem Fische mit festem Fleisch geeignet (z.B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel).
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Die Grillfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Besonders wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig grillen, können Sie das Gargut optimal auf der Grillfläche verteilen.  
Hierzu können Sie natürlich auch die beiden Grillzonen auf unterschiedlich hohen Stufen benutzen.  
Faustregel: je dünner das Grillgut, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.

---

## Pflege und Reinigung

---

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

### **Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Verbrennungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

## Gerät reinigen

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

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost und Guss-Bräterpfanne	Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen. Im Spülbecken einweichen. Mit der Reinigungsbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen.  Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.  <b>Nicht in der Spülmaschine reinigen!</b>
Edelstahlmulde	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen.  Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Artikel-Nr. 00311499) oder das Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) verwenden.
Lavasteinwanne	Lavasteine herausnehmen. Lavasteinwanne im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) entfernen.
Lavasteine	Die Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden.  Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Artikel-Nr. LV 030 000).
Fett-Auffangschale	Im Geschirrspüler reinigen.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.

## Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

---

## Störungen – was tun?

---

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

### **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät heizt nicht. Leuchtringe leuchten.	Überhitzungsschutz: Grill wurde sehr lang auf Stufe 12 betrieben.	Gerät schaltet selbsttätig wieder ein, wenn es genügend abgekühlt ist.
Gerät heizt nicht. Leuchtringe blinken schnell.	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger als 4 Stunden keine Bedienung vorgenommen.	Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
	Stromausfall: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.	Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
Gerät heizt nicht. Leuchtringe leuchten nicht.	Montagefehler	Korrekten Sitz des Verbindungskabels zum Schaltpult prüfen. Der Stecker muss einrasten.
Die Ecken des Gerätes wölben sich im Betrieb leicht nach oben.	Durch die Hitze dehnt sich das Metall der Kochmulde aus.	Das ist normal. Im abgekühlten Zustand ist keine Wölbung sichtbar.

---

## Kundendienst

---

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Kundendienst** 

---

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### **Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>15</b>
Oorzaken voor beschadigingen	16
<b>Milieubescherming</b>	<b>16</b>
Milieuvriendelijk afvoeren	16
Tips om energie te besparen	16
<b>Het apparaat</b>	<b>17</b>
Elektronische grill	17
Schakelknoppen	17
Aanduiding bij de ringverlichting	18
Toebehoren	18
Extra toebehoren	18
<b>Bediening</b>	<b>19</b>
Vóór het eerste gebruik	19
Inschakelen	19
Uitschakelen	19
Restwarmte-indicatie	19
Beveiliging tegen oververhitting	19
Gebruik met de braadslede	19
<b>Bereidingstabel</b>	<b>20</b>
<b>Handige tips</b>	<b>21</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>22</b>
Het apparaat reinigen	22
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	22
<b>Storing - wat moet u doen?</b>	<b>23</b>
<b>Klantenservice</b>	<b>23</b>

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en in de online-shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.

### **Risico van verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

## Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Oorzaken voor beschadigingen

### Attentie!

Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.

### Attentie!

Funciestoring: Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

---

## Milieubescherming

---

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Tips om energie te besparen

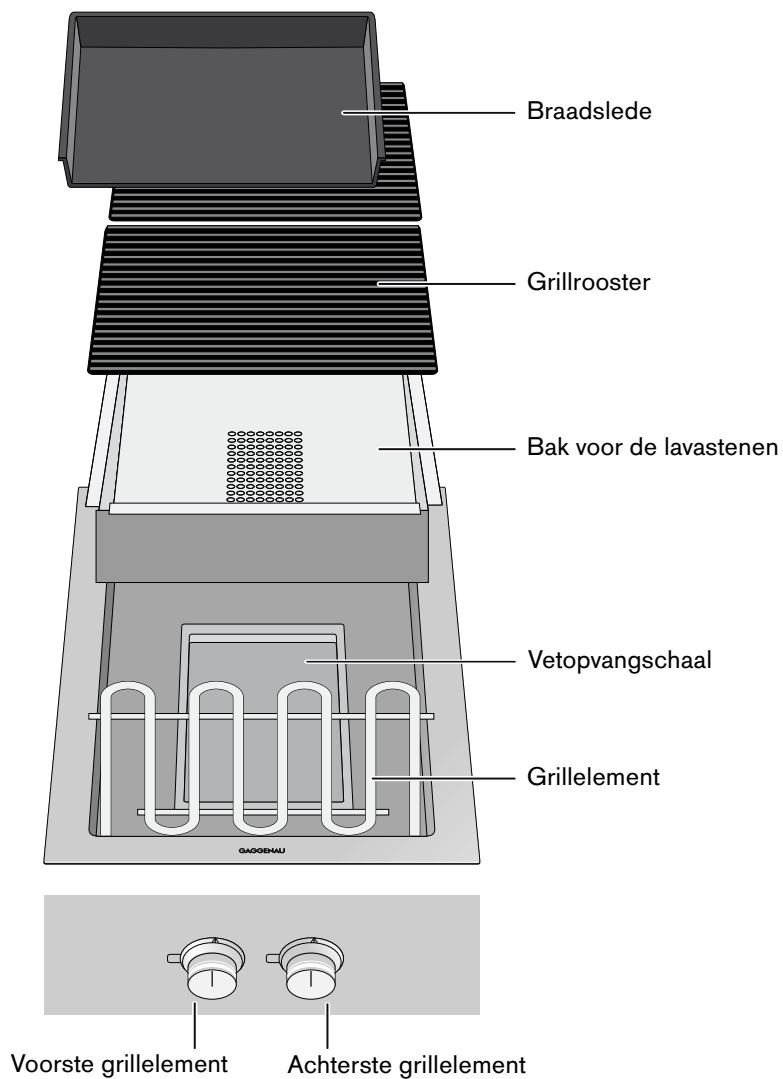
- Verwarm de grill slechts zolang voor, totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Maak voor het bereiden van kleine hoeveelheden van de mogelijkheid gebruik om alleen het voorste of achterste grillelement in te schakelen.



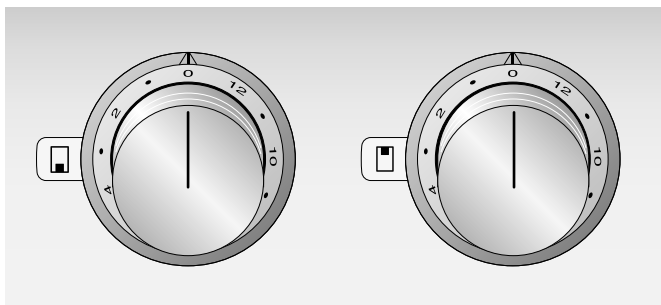
## Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

## Elektronische grill



## Schakelknoppen



Met de schakelknoppen kunt u het voorste of het achterste grillelement kiezen en een grillstand instellen van 1 - 12.

## Aanduiding bij de ringverlichting

Aanduiding	Betekenis
○ uit	apparaat UIT
● brandt constant	apparaat AAN
☀ knippert langzaam	apparaat AAN, warmt op
☀ knippert langzaam	restwarmte-indicatie
☀ knippert snel	veiligheidsuitschakeling, stroomstoring

○ ringverlichting uit
● ringverlichting brandt
☀ ringverlichting knippert

## Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Lavastenen

Braadslede, klein

Reinigingsborstel

## Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

VA 461 000	Braadslede, klein
VA 461 001	Braadslede, groot
LV 030 000	Lavastenen (ter vervanging)
VA 440 010	Roestvrijstalen afdekking
VA 420 000	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw
VA 420 001	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw met afdekking/afdeklijst
VA 420 010	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw
VA 420 011	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw met afdekking/afdeklijst
VA 450 400	Verlengstuk 38 cm

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

## Bediening

### Vóór het eerste gebruik

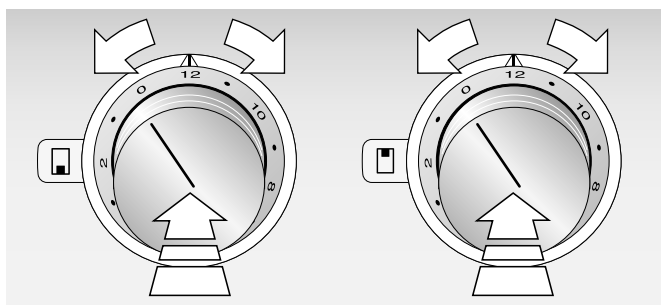
Let op de volgende aanwijzingen voordat u voor de eerste keer grilt:

- 1 Reinig het apparaat en de toebehoren grondig.
- 2 Haal de lavastenen uit de folie en vul deze in de bak voor de lavastenen.
- 3 Klap beide grillelementen omlaag. De grillelementen moeten vlak op het apparaat liggen.
- 4 Plaats de grillroosters en verwarm de grill gedurende enkele minuten op stand 12. Er ontstaan dan minder geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.

### Inschakelen

**Aanwijzing:** De beide grillelementen kunnen apart worden ingesteld. Op die manier kunt u voedingsmiddelen, die op verschillende temperaturen moeten worden bereid, gelijktijdig grillen.

- 1 Druk de schakelknoppen in en draai deze op de gewenste stand. Indien u niet op het gehele vlak wilt grillen, kunt u alleen het voorste of het achterste grillelement inschakelen.



- 2 De ringverlichtingen achter de schakelknoppen knipperen zolang het apparaat opwarmt. Wanneer de ingestelde stand is bereikt, branden de ringverlichtingen constant. Bij stand 12 bedraagt de opwarmtijd ca. 15 minuten.
- 3 Plaats de levensmiddelen pas nadat de grill is voorverwarmd.

### Uitschakelen

Draai de schakelknoppen op de positie 0.

#### **Risico van verbranding!**

Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

### Restwarmte-indicatie

De ringverlichtingen achter de schakelknoppen knipperen na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar te kunnen worden aangeraakt.

### Beveiliging tegen oververhitting

In geval van oververhitting worden de grillelementen automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld worden de grillelementen weer ingeschakeld.

### Gebruik met de braadslede

De braadslede is bijzonder geschikt voor de bereiding van kleingesneden of vloeibare levensmiddelen, groente, zoete gerechten en eiergerechten.

De braadslede dient op het achterste grillelement te worden geplaatst nadat het grillrooster is verwijderd. U kunt tegelijkertijd andere levensmiddelen op het voorste grillrooster bereiden.

Andere braadsledes (groot of klein) zijn bij uw vakhandelaar als extra toebehoren verkrijgbaar.

**Aanwijzing:** Laat ook bij het gebruik van de braadslede de bak met lavastenen in de grill.

#### **Zo grilt u met de braadslede**

- 1 Verwijder het achterste grillrooster.
- 2 Plaats de braadslede voorzichtig op het achterste grillelement.
- 3 Draai de schakelknop voor het achterste grillelement op stand 12. Verwarm de grill voor totdat het opwarmsymbool dooft.
- 4 Breng een beetje olie met een kwast op de braadslede aan en plaats de levensmiddelen op de braadslede.

## Bereidingstabel

Verwarm de grill altijd voor totdat het opwarmsymbool dooft.

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen.

Voedingsmiddel	Grillstand	Bereidingstijd	Opmerkingen
<b>Vlees en gevogelte</b>			
Runderbiefstuk, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. per kant	Het biefstuk is medium als er vleessap aan de buitenkant vrijkomt.
Kalfskotelet, 2 cm	10 - 11	6 min. per kant	
Shaslikspiezen, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	meermaals omkeren
Lamskotelet, medium, 2 cm	10 - 11	6 min. per kant	
Varkenskarbonade, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per kant	
Grillworst, 50 tot 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	meermaals omkeren
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkoenbiefstuk, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kippenvleugels, à 100 g	9	15 - 20 min.	meermaals omkeren
<b>Vis en fruits de mer</b>			
Reuzengarnalen	9 - 10	6 - 8 min.	Gebruik ongepelde garnalen, rauw of voorgekookt.
Zeekreeft, voorgekookt	10 - 11	7 - 15 min.	
Zalmbiefstuk, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tonijnbiefstuk, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Visfilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	bijv. heilbot, Sint Petrusvis, baars, zeeduiwel, kabeljauw
Forel, heel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Forel met olie of licht met meel bestrijken zodat de huid niet op het grillrooster aanbakt.
<b>Bijgerechten</b>			
Groente	8 - 9	10 - 12 min.	bijv. courgettes en aubergines in schijfjes, paprika in 4 stukken
Champignonhoedjes	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruit	6 - 7	5 - 10 min. per kant	bijv. halve perziken of peren, ananasschijven
<b>Bakken met de braadslede</b>			
Pannenkoeken, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. per kant	
Paddenstoelenschotel, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Roerei, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Gebakken aardappelen, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Gehakt, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Groenteschotel, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	grof gesneden stukken, bijv. paprika, uien, wortelen, courgettes

---

## Handige tips

---

- Verwarm de grill altijd voor. Op die manier kan er door de intensieve stralingswarmte snel een korst ontstaan waardoor er geen vleessap meer verloren gaat.
- U kunt het te grillen gerecht met hittebestendige olie (bijv. arachide olie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Let erop dat u niet teveel olie of marinade gebruikt omdat dit vlammen en een sterke rookontwikkeling kan veroorzaken.
- Het vlees niet voor het grillen zouten. Hierdoor kunnen anders oplosbare voedingsstoffen en vleessap verloren gaan.
- Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen
- Draai de stukken pas om als deze gemakkelijk van het rooster loslaten. Als het vlees aan het grillrooster blijft kleven, worden de vezels vernietigd en gaat het vleessap verloren.
- Prik tijdens het grillen niet in het vlees. Er gaat anders vleessap verloren.
- Pekelvlees, zoals ham of casseler, is niet geschikt voor de grill. Hierbij kunnen er verbindingen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Koteletten bij het bot en in de vetlaag meermaals insnijden om te voorkomen dat deze tijdens het grillen gaan opbollen.
- Verwijder stukken vet bij voorkeur na het grillen in plaats van ervoor, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden extra knapperig bruin wanneer u deze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan, al naargelang uw wens na het grillen met honing, esdoornsiroop of citroensap op smaak worden gebracht.
- Groenten die langzaam gaar worden (bijv. maiskolven, aardappelen) kunt u vóór het grillen voorkoken.
- Gril visfilet eerst op de huidkant. U dient de huid met olie te bestrijken of met meel te bestuiven, zodat deze niet aan het grillrooster blijft kleven.
- Voor het grillen op het rooster zijn vooral vissen geschikt met een stevige structuur (bijv. zalm, tonijn, zeeduivel).
- Serveer de gegrilde gerechten heet. Houd de gerechten niet warm, anders worden deze taai.
- Het grillvlak is in het midden warmer dan aan de rand. Juist als u gerechten met verschillende bereidingstijden en temperaturen tegelijk grilt, kunt u de levensmiddelen optimaal op het grillvlak verdelen.  
Hiervoor kunt u natuurlijk ook de beide grillzones op verschillend hoge standen gebruiken. Vaste regel: hoe dunner de levensmiddelen, des te hoger de temperatuur en des te korter de bereidingstijd.

---

## Onderhoud en reiniging

---

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

### **Kans op een elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### **Risico van verbranding!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Het apparaat reinigen

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, wanneer het is afgekoeld. Hierdoor voorkomt u dat resten kunnen inbranden. Als resten meerdere malen zijn ingebrand, kunnen deze slechts nog moeilijk worden verwijderd.

Probeer ingebrande resten niet weg te krabben, maar laat deze inweken in water met afwasmiddel.

Verwijder het grillrooster en klap het verwarmingselement omhoog. Haal de bak met lavastenen uit het apparaat.

---

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Grillrooster en braadslede	Grove resten met de reinigingsborstel verwijderen. In de spoelbak inweken. Met de reinigingsborstel en afwasmiddel schoonmaken en grondig afdrogen.  Hardnekkige verontreinigingen met het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreinigingen gedurende de nacht. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Let op de aanwijzingen op de verpakking van het reinigingsmiddel.  <b>Niet in de vaatwasser reinigen!</b>
Roestvrijstalen behuizing	Afwasmiddel met een zachte, vochtige doek aanbrengen. Met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige verontreinigingen laten inweken.  Gebruik voor sterke verontreinigingen ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499) of het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761).
Bak voor de lavastenen	Lavastenen eruit halen. Bak voor de lavastenen met water en afwasmiddel in de spoelbak met een afwasborstel schoonmaken en met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige verontreinigingen laten weken of met het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761) verwijderen.
Lavastenen	Lavastenen vervangen wanneer deze zwart zijn. Op dat moment zijn de lavastenen verzadigd met vet en kunnen tijdens het gebruik sterk gaan roken. Bovendien kan het vet vlam vatten.  Geschikte lavastenen zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar (bestelnummer LV 030 000).
Vetopvangschaal	In de vaatwasser reinigen.
Schakelknoppen	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.

---

## Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

---

## Storing - wat moet u doen?

---

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

### Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat warmt niet op. De ringverlichtingen branden.	Beveiliging tegen oververhitting: De grill werd erg lang op stand 12 gebruikt.	Het apparaat wordt automatisch weer ingeschakeld wanneer het voldoende is afgekoeld.
Apparaat warmt niet op. De ringverlichtingen knipperen snel.	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 4 uur niet bediend.	Draai de schakelknoppen op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
	Stroomstoring: Na een stroomstoring blijft het apparaat uit veiligheidsoverwegingen uitgeschakeld.	Draai de schakelknoppen op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
Apparaat warmt niet op. De ringverlichtingen branden niet.	Montagefout	Controleer of de verbindingkabel naar het schakelpaneel op de juiste wijze is aangebracht. De stekker moet vastklikken.
De hoeken van het apparaat gaan tijdens het gebruik licht bol staan.	Door de hitte zet het metaal van de kookplaat uit.	Dit is normaal. Er is geen bolling meer zichtbaar wanneer de kookplaat is afgekoeld.

---

## Klantenservice

---

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

---

E-Nr.

FD-Nr.

---

Klantenservice 

---

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

---

## Table des matières

---

<b>Précautions de sécurité importantes</b>	<b>25</b>
Causes des dommages	26
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>26</b>
Élimination écologique	26
Conseils d'économie d'énergie	26
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>27</b>
Gril électrique	27
Manettes de commande	27
Anneau lumineux	28
Accessoires	28
Accessoires spéciaux	28
<b>Fonctionnement</b>	<b>29</b>
Avant la première utilisation	29
Mise en marche	29
Arrêt	29
Indicateur de chaleur résiduelle	29
Protection antisurchauffe	29
Utilisation avec la sauteuse en fonte	29
<b>Tableau de réglage</b>	<b>30</b>
<b>Conseils et astuces</b>	<b>31</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>32</b>
Nettoyage de l'appareil	32
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	32
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>33</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>33</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :  
**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)**



## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

### **Risque de brûlure !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

## Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes des dommages

### Attention !

Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés: Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.

### Attention !

Anomalie: Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

---

## Protection de l'environnement

---

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

## Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

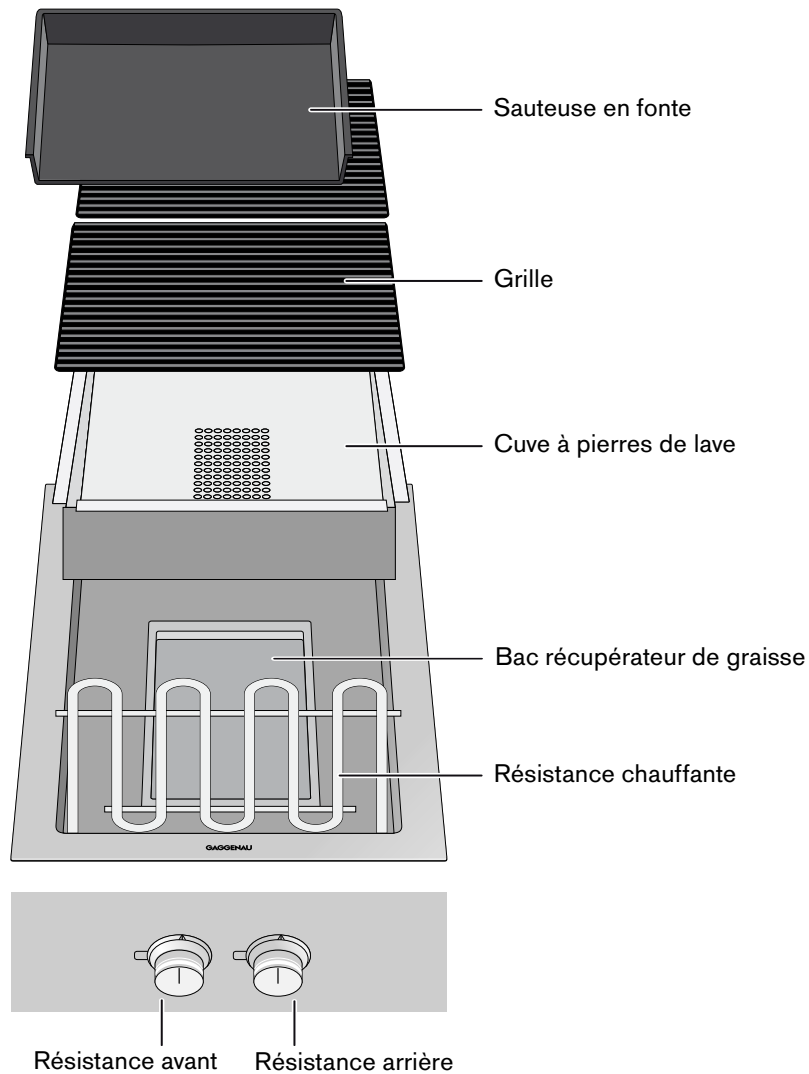
## Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le gril seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si vous n'avez que de petites quantités à cuire, profitez de la possibilité d'allumer seulement la résistance avant ou seulement la résistance arrière.

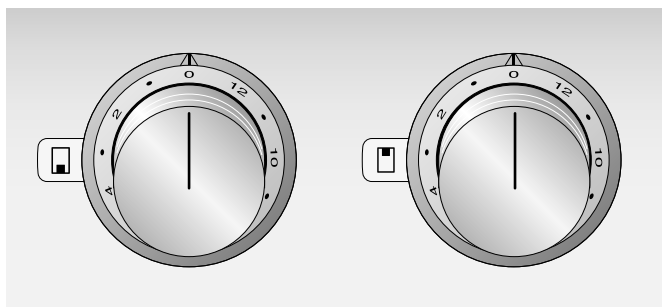
## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Gril électrique



### Manettes de commande



Avec les manettes, sélectionnez la résistance avant ou la résistance arrière et choisissez une puissance de cuisson comprise entre 1 et 12.

## Anneau lumineux

marque	Signification
○ éteint	appareil éteint
● allumage continu	appareil allumé
☀ clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
☀ clignotement lent	indicateur de chaleur résiduelle
☀ clignotement rapide	coupure de sécurité, panne d'électricité

○	anneau lumineux éteint
●	anneau lumineux allumé
☀	l'anneau lumineux clignote

## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Petite sauteuse en fonte

Brosse de nettoyage

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 461 000	Petite sauteuse en fonte
VA 461 001	Grande sauteuse en fonte
LV 030 000	Pierres de lave (pour rechange)
VA 440 010	Couvercle en inox
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage débordant
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400, pour montage débordant avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 450 400	Rallonge 38 cm

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Fonctionnement

### Avant la première utilisation

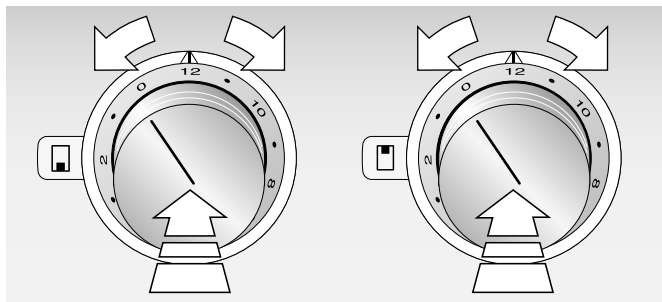
Avant d'utiliser le gril pour la première fois, respectez les instructions suivantes :

- 1 Nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 Sortez les pierres de lave de l'emballage et mettez-les dans le bac.
- 3 Rabattre vers le bas les deux résistances du gril. Les résistances doivent reposer à plat.
- 4 Poser les grilles et préchauffer le gril au niveau 12 pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

### Mise en marche

**Remarque :** Les deux résistances sont réglables séparément. Vous pouvez ainsi faire griller en même temps des aliments à des températures différentes.

- 1 Enfoncer la manette, puis la tourner jusqu'au niveau de puissance souhaité. Si vous ne voulez pas cuire sur toute la zone de cuisson du gril, allumez seulement la résistance avant ou la résistance arrière.



- 2 Tant que l'appareil chauffe, les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent. Une fois que le niveau de cuisson est atteint, les anneaux restent allumés en continu. Au niveau de cuisson 12, la phase de préchauffage dure environ 15 minutes.
- 3 Poser l'aliment à griller seulement après le préchauffage.

### Arrêt

Tournez les manettes en position 0.

#### **Risque de brûlure !**

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme assiette ou chauffe-plat.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent après l'arrêt, tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

### Protection antisurchauffe

En cas de surchauffe, les résistances chauffantes se coupent automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. L'appareil se rallume une fois qu'il a suffisamment refroidi.

### Utilisation avec la sauteuse en fonte

La sauteuse en fonte est destinée en particulier à la préparation d'aliments coupés finement ou liquides, de légumes, de plats sucrés ou à base d'œufs.

Après avoir enlevé la grille, posez la sauteuse en fonte sur la résistance arrière du gril. Vous pouvez préparer en même temps un autre plat sur la grille avant.

Vous pouvez acheter d'autres sauteuses en fonte chez votre distributeur (grande ou petite taille).

**Remarque :** Si vous utilisez la sauteuse en fonte, laissez dans le gril le bac contenant les pierres de lave.

#### Comment griller avec la sauteuse en fonte

- 1 Enlever la grille arrière.
- 2 Poser la sauteuse avec précaution sur la résistance arrière.
- 3 Tourner la manette de la résistance arrière au niveau 12. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le signal de préchauffage s'éteigne.
- 4 Avec un pinceau, enduire la sauteuse d'une fine couche d'huile et poser les aliments à griller.

## Tableau de réglage

Préchauffez toujours le gril jusqu'à ce que le signal de préchauffage s'éteigne.

Les valeurs du tableau de réglage sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Aliment	Niveau de cuisson	Durée de cuisson	Remarques
<b>Viande et volaille</b>			
Steak de bœuf, à point, 2 à 3 cm	12	4 à 6 min par côté	Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Côtelette de veau, 2 cm	10 - 11	6 min par côté	
Brochettes, 100 g pièce	8 - 9	12 - 15 min	tourner plusieurs fois
Côtelette d'agneau, rosée, 2 cm	10 - 11	6 min par côté	
Steak de porc dans l'échine, 2 cm	10 - 11	6 à 8 min par côté	
Saucisse à griller, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min	tourner plusieurs fois
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Steaks de dinde, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Aile de poulet, 100 g pièce	9	15 - 20 min	tourner plusieurs fois
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Gambas	9 - 10	6 - 8 min	Utilisez des gambas non décortiquées, crues ou pré-cuites
Homard, précuit	10 - 11	7 - 15 min	
Steak de saumon, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min	
Steak de thon, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min	
Filet de poisson, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min	exemple : flétan, Saint-Pierre, perche, lotte, cabillaud
Truite, entière, 200 g	9 - 10	12 - 15 min	Enduire la truite d'huile ou y étaler un peu de farine afin que la peau ne colle pas à la grille.
<b>Garnitures</b>			
Légumes	8 - 9	10 - 12 min	exemple : courgettes et aubergines en tranches, poivrons coupés en quartiers
Têtes de champignons de couche	9 - 10	6 - 8 min	
Fruits	6 - 7	5 à 10 min par côté	exemple ; moitiés de pêches ou de poires, tranches d'ananas
<b>Rôtir avec la sauteuse en fonte</b>			
Crêpe, 180 g	7 - 8	1 à 2 min par côté	
Poêlée de champignons, 250 g	11 - 12	5 - 7 min	
Œufs sur le plat, 300 g	8 - 9	5 - 6 min	
Pommes de terres sautées, 500 g	11 - 12	10 - 12 min	
Viande hachée, 400 g	11 - 12	5 - 6 min	
Poêlée de légumes, 400 g	9 - 10	6 - 8 min	En gros dés, par exemple poivrons, oignons, carottes, courgettes.

---

## Conseils et astuces

---

- Faites toujours préchauffer le gril de façon que le rayonnement thermique intense favorise la formation d'une croûte qui empêche le jus de la viande de sortir.
- Avant de griller les aliments, vous pouvez les enduire d'huile résistant à la chaleur (huile de noix par exemple) ou les faire mariner de façon à en rehausser le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ou de marinade, car cela pourrait provoquer des flammes et un fort dégagement de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la faire griller. Sinon, le jus de la viande et des substances nutritives solubles risquent de s'échapper.
- Posez les aliments directement sur la grille. N'utilisez ni feuille ni barquette en aluminium.
- Tournez les morceaux à griller seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande va s'échapper.
- Pendant la cuisson au gril, ne piquez pas la viande, car cela peut faire sortir le jus.
- Les viandes fumées (jambon, kasseler) ne sont pas adaptées à une cuisson au gril. En effet, ce mode de cuisson peut provoquer l'apparition de composés nocifs pour la santé.
- Incisez plusieurs fois les côtelettes dans l'os et dans la couche de graisse afin qu'elles ne se gondolent pas pendant la cuisson.
- Enlevez les couches de graisse plutôt après qu'avant la cuisson au gril, afin de préserver le jus et l'arôme.
- Vous obtiendrez des morceaux de volailles bien dorés et croustillants en les enduisant de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson au gril.
- Selon les goûts, assaisonnez les fruits cuits au gril avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Vous pouvez précuire les légumes à cuisson longue (épis de maïs, pommes de terre par exemple) avant de les mettre sur le gril.
- Faites griller les filets de poisson d'abord du côté de la peau. Enduire la peau d'huile ou pulvériser de la farine afin qu'elle ne s'accroche pas à la grille.
- Les poissons à chair ferme sont bien adaptés à la cuisson sur la grille (exemples : saumon, thon, lotte).
- Servez très chauds les aliments cuits au gril. Ne les gardez pas au chaud, sinon ils deviennent durs.
- La surface du gril est plus chaude au milieu que sur les bords. Vous pouvez répartir les mets à cuire de manière optimale à la surface du gril, en particulier si vous faites griller en même temps des aliments demandant des durées et des températures de cuisson différents.  
À cet effet, vous pouvez bien entendu utiliser aussi les deux zones de cuisson à des puissances différentes. Règle de base : plus l'aliment à griller est mince, plus la température sera élevée et plus la durée de cuisson sera courte.

## Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

### **⚠ Risque de brûlure !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Vous éviterez ainsi que des résidus d'aliments ne brûlent. Lorsqu'ils ont brûlé plusieurs fois, les résidus sont plus difficiles à enlever.

Pour enlever les résidus brûlés, ne grattez pas, mais faites-les d'abord tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Enlevez la grille et relevez les résistances chauffantes. Sortez la cuve contenant les pierres de lave.

### **Partie de l'appareil/ Nettoyage recommandé surface**

Grille et sauteuse en fonte	Éliminer les résidus grossiers avec la brosse de nettoyage. Faites tremper dans l'évier. Avec la brosse de nettoyage et du produit à vaisselle, laver et sécher soigneusement.  Enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 00311761) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la grille est très sale. Rincez ensuite soigneusement et sécher. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.
-----------------------------	--

#### **Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !**

Surface en inox	Appliquez du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces.  Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence de commande 00311499) ou bien le gel de nettoyage de grils (référence de commande 00311761).
-----------------	---

### **Partie de l'appareil/ Nettoyage recommandé surface**

Cuve à pierres de lave	Sortez les pierres de lave. Nettoyez la cuve à pierres de lave dans l'évier à l'eau et au produit à vaisselle, au moyen d'une brosse à vaisselle ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 00311761).
Pierres de lave	Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles sont noires. En effet, les pierres sont alors gorgées de graisses et peuvent dégager beaucoup de fumée pendant la cuisson, ou bien la graisse peut s'enflammer facilement.  Vous trouverez les pierres de lave qui conviennent auprès de votre distributeur spécialisé (numéro de commande LV 030 000).
Bac récupérateur de graisses	Nettoyez au lave-vaisselle.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

## Ne pas utiliser ces produits nettoyeurs

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.



## Anomalies – que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :

### Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux sont allumés.	Protection contre la surchauffe : Le gril a fonctionné très longtemps au niveau de puissance 12.	Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, il se remet automatiquement en marche.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux clignotent à cadence rapide.	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 4 heures.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux ne sont pas allumés.	Défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé. Le connecteur doit se verrouiller.
Les coins de l'appareil en marche prennent une forme légèrement bombée vers le haut.	La chaleur fait dilater le matériau de la table de cuisson.	Cela est normal. À froid, aucun bombement n'est visible.

## Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

### Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

**B** 070 222 148  
**FR** 01 40 10 42 12  
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

N° E	N° FD

### Service après-vente

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

---

## Indice

---

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>35</b>
Cause di danni	36
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>36</b>
Smaltimento ecocompatibile	36
Consigli sul risparmio energetico	36
<b>Il vostro nuovo apparecchio</b>	<b>37</b>
Grill elettrico	37
Manopola di comando	37
Spia sull'anello luminoso	38
Accessori	38
Accessori speciali	38
<b>Comando</b>	<b>39</b>
Prima del primo utilizzo	39
Accendere	39
Spegnimento	39
Spia del calore residuo	39
Protezione antisurriscaldamento	39
Funzionamento con il tegame in ghisa	39
<b>Tabella di regolazione</b>	<b>40</b>
<b>Consigli e suggerimenti</b>	<b>41</b>
<b>Cura e pulizia</b>	<b>42</b>
Pulire l'apparecchio	42
Non usate questi detergenti	42
<b>Avarie - cosa fare?</b>	<b>43</b>
<b>Servizio assistenza</b>	<b>43</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in questo apparecchio la carbonella o altri combustibili simili.

### **Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.
- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

## Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause di danni

### Attenzione!

Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.

### Attenzione!

Disturbo di funzionamento: Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

---

## Tutela dell'ambiente

---

Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni.

## Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

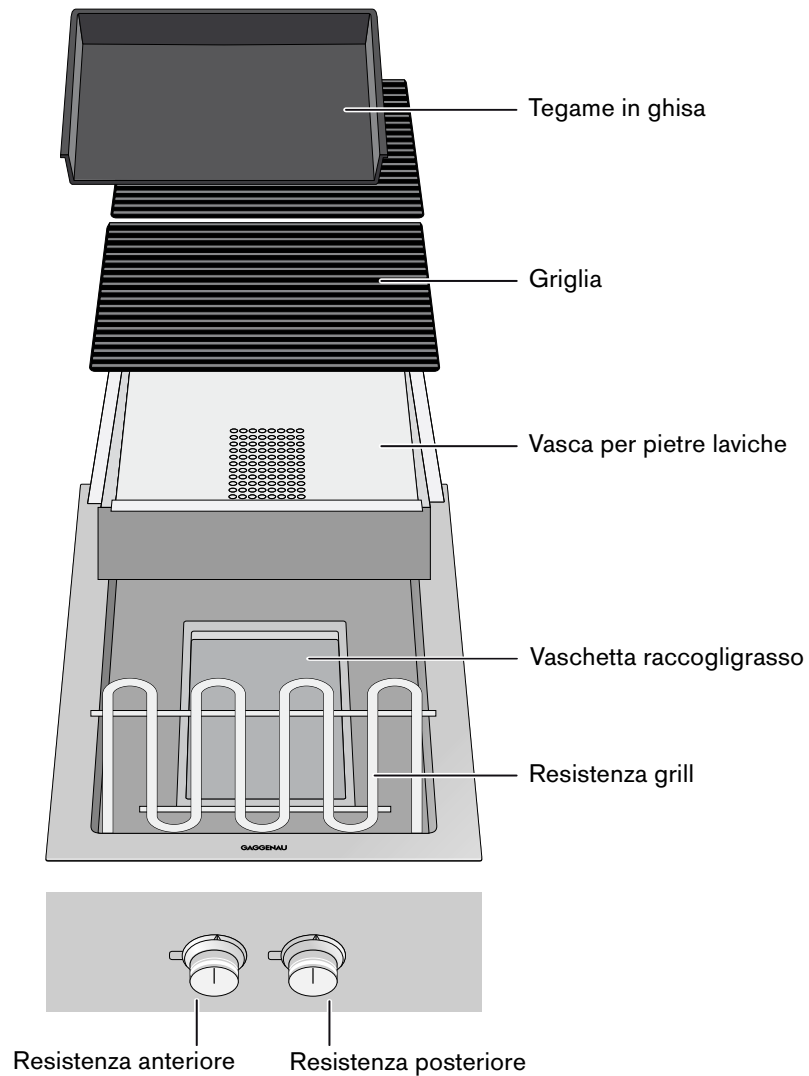
## Consigli sul risparmio energetico

- Preriscaldare il grill solo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Sfruttate la possibilità di accendere solo la resistenza anteriore o posteriore per la preparazione di piccole quantità.

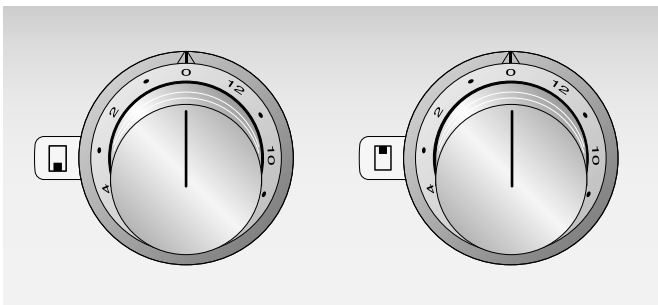
## Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

### Grill elettrico



### Manopola di comando



Selezionare la resistenza anteriore o posteriore e il livello del grill tra 1 - 12 con le manopole di comando.

## Spia sull'anello luminoso

	Indicazione	Significato
○	Spento	Apparecchio SPENTO
●	Accensione continua	Apparecchio ACCESO
☀	Lampeggiamento lento	L'apparecchio è ACCESO, riscalda
☀	Lampeggiamento lento	Spia del calore residuo
☀	Lampeggiamento rapido	Spegnimento di sicurezza, interruzione di corrente
○	Anello luminoso spento	
●	Anello luminoso acceso	
☀	Anello luminoso lampeggia	

## Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Pietre laviche

Tegame in ghisa, piccolo

Spazzola

## Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

VA 461 000	Tegame in ghisa, piccolo
VA 461 001	Tegame in ghisa, grande
LV 030 000	Pietre laviche (di ricambio)
VA 440 010	Coperchio per apparecchio in acciaio inox
VA 420 000	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo
VA 420 001	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo e coperchio/listello di compensazione
VA 420 010	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio
VA 420 011	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio e coperchio/listello di compensazione
VA 450 400	Prolunga per apparecchio 38 cm

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

## Comando

### Prima del primo utilizzo

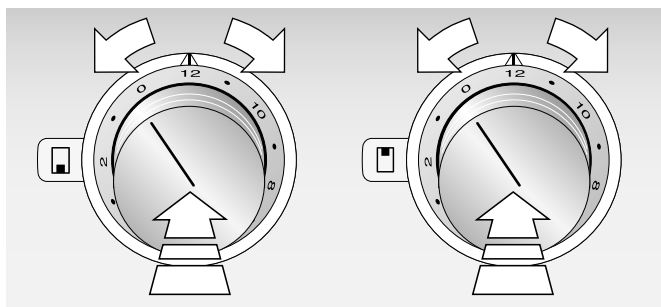
Osservate le seguenti indicazioni prima di usare il grill per la prima volta:

- 1 Lavate accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
- 2 Togliete le pietre laviche dalla pellicola e versatele nell'apposita vasca.
- 3 Abbassate entrambe le resistenze. Le resistenze devono poggiare in piano.
- 4 Poggiate le griglie e riscaldare il grill per alcuni minuti al livello 12. In questo modo saranno eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

### Accendere

**Avvertenza:** Le due resistenze si lasciano regolare separatamente. Potete grigliare contemporaneamente i cibi che richiedono temperature differenti.

- 1 Premere la manopola di comando e girarla sul livello desiderato. Se non desiderate cucinare sull'intera zona del grill, accendete solo la resistenza anteriore o posteriore.



- 2 Gli anelli luminosi dietro la manopola di comando lampeggiano fintanto che l'apparecchio riscalda. Appena viene raggiunto il livello del grill regolato, gli anelli luminosi restano accesi. Al livello 12, il tempo di preriscaldamento dura ca. 15 minuti.
- 3 Poggiare il cibo solo dopo il preriscaldamento.

### Spegnimento

Girate la manopola sulla posizione 0.

#### Pericolo di scottature!

Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

### Spia del calore residuo

Gli anelli luminosi dietro le manopole di comando lampeggiano dopo lo spegnimento fintanto che l'apparecchio è bollente per toccarlo senza pericolo.

### Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente le resistenze per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. Dopo un sufficiente raffreddamento, l'apparecchio si riaccende.

### Funzionamento con il tegame in ghisa

Il tegame in ghisa è particolarmente indicato per la preparazione di cibo tagliato piccolo o liquido, verdure e piatti dolci o a base di uova.

Il tegame in ghisa viene poggiato sulla resistenza del grill posteriore, dopo aver rimosso la griglia. Potete anche preparare contemporaneamente altre pietanze sulla griglia anteriore.

Potete acquistare altri tegami in ghisa dal vostro rivenditore autorizzato come accessori speciali (grandi o piccoli).

**Avvertenza:** Anche durante il funzionamento con il tegame in ghisa, lasciate nel grill la vasca con le pietre laviche.

#### Così cucinate con il tegame in ghisa

- 1 Rimuovere la griglia posteriore.
- 2 Poggiare il tegame con cautela sulla resistenza posteriore.
- 3 Girare la manopola di comando per la resistenza posteriore sul livello 12. Preriscaldare il grill finché non si spegne il segnale di riscaldamento.
- 4 Spennellate leggermente il tegame con dell'olio e poggiate la pietanza da grigliare.

## Tabella di regolazione

Preriscaldare sempre il grill finché non si spegne il segnale di riscaldamento.

I valori forniti in tabella sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza c'è bisogno di più o meno calore.

Pietanza	Livello del grill	Durata	Note
<b>Carne e pollame</b>			
Bistecca di manzo, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. per lato	La bistecca ha la cottura medium quando esce del succo dalla superficie della carne.
Cotoletta di vitello, 2 cm	10 - 11	6 min. per lato	
Spiedini di Schaschlik, da 100 g/cad.	8 - 9	12 - 15 min.	girare più volte
Cotoletta di agnello, rosa, 2 cm	10 - 11	6 min. per lato	
Bistecca di collo di maiale, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per lato	
Salsiccia, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	girare più volte
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Bistecca di tacchino, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Alette di pollo, da 100 g/cad.	9	15 - 20 min.	girare più volte
<b>Pesce e molluschi</b>			
Scampi	9 - 10	6 - 8 min.	Scegliere scampi col guscio, crudi o precotti.
Astice, precotto	10 - 11	7 - 15 min.	
Bistecca di salmone, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Bistecca di tonno, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filetto di pesce, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	per es. ippoglosso, pesce San Pietro, branzino, rana pescatrice, merluzzo
Trota, intera, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Spennellare la trota con olio o infarinarla leggermente per evitare che la pelle aderisca alla griglia.
<b>Contorni</b>			
Verdure	8 - 9	10 - 12 min.	per es. zucchine e melanzane a fette, peperoni tagliati
Teste di champignon	9 - 10	6 - 8 min.	
Frutta	6 - 7	5 - 10 min. per lato	per es. pesche o pere a metà, fette di ananas
<b>Cuocere con il tegame in ghisa</b>			
Crepe, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. per lato	
Spadellata di funghi, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Uova strapazzate, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Patate saltate, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Carne trita, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Spadellata di verdure, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	a pezzi grossi, per es. peperoni, cipolle, carote, zucchine



---

## Consigli e suggerimenti

---

- Preriscaldate sempre il grill. L'intensa irradiazione di calore consente la formazione rapida di una crosta e il succo della carne non può più fuoriuscire.
- La pietanza può essere spennellata con olio per le alte temperature (per es. olio di arachidi) o marinata prima di essere grigliata. In questo modo se ne esalta il sapore. Non usate troppo olio / marinata altrimenti può formarsi la fiamma e svilupparsi il fumo.
- Non salate la carne prima di grigliarla. Potrebbero altrimenti fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e il succo della carne.
- Poggiate la pietanza direttamente sulla griglia. Non usate la pellicola o le vaschette di alluminio.
- Girate la pietanza solo quando si stacca leggermente dalla griglia. Se la carne aderisce alla griglia, si distruggono le fibre e il succo fuoriesce.
- Non forate la carne durante la cottura, altrimenti fuoriesce il succo.
- Le carni salate, come il prosciutto o le carni affumicate, non sono indicate per la griglia. Potrebbe formarsi un composto dannoso alla salute.
- Intagliare in più punti le costole vicino l'osso e nello strato di grasso, per evitare che si curvino durante la cottura.
- Togliete eventualmente del grasso dopo e non prima di grigliare la carne, altrimenti perde succosità ed aroma.
- Il pollame diventa particolarmente croccante, se verso la fine della cottura viene spennellato con burro, acqua e sale o succo d'arancia.
- Secondo i gusti la frutta può essere condita, dopo la cottura, con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Le verdure che richiedono un maggior tempo di cottura (per es. pannocchie, patate) possono essere precotte prima di grigliarle.
- Grigliare il filetto di pesce prima sul lato con la pelle. Spennellare la pelle con olio o cospargere di farina per evitare che aderisca alla griglia.
- Soprattutto i pesci a carne soda sono indicati per la cottura al grill (per es. salmone, tonno, rana pescatrice).
- Servite le pietanze grigliate ben calde. Non tenetele al caldo altrimenti diventano dure.
- La superficie del grill è più calda al centro che sul bordo. Soprattutto quando grigliate contemporaneamente pietanze con tempi di cottura diversi e che richiedono temperature differenti, potete distribuire la pietanza in maniera ottimale sulla superficie del grill. Ovviamente potete anche utilizzare entrambe le zone del grill a livelli differenti. Regola d'oro: Più sottile il cibo, più alta la temperatura e più breve il tempo di cottura.

---

## Cura e pulizia

---

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

### Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

## Pulire l'apparecchio

Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso e dopo averlo lasciato raffreddare. Così eviterete l'incrostazione dei residui di cibo. Se incrostati più volte, i residui si lasciano rimuovere difficilmente.

Non grattate via i residui incrostati, ma lasciateli ammorbidire in acqua e detersivo per stoviglie.

Rimuovete la griglia e girate la resistenza verso l'alto. Togliete la vasca e le relative pietre laviche.

---

Componenti/ superficie	Consigli per la pulizia
Griglia e tegame in ghisa	Rimuovere i residui grossi con una spazzola. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Pulirla con la spazzola e del detersivo, quindi asciugarla accuratamente.  Lo sporco più tenace può essere trattato con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 00311761) lasciandolo agire almeno 2 ore, lo sporco più resistente per una notte intera. Infine sciacquare accuratamente e asciugare. Osservare quanto riportato sulla confezione del detergente.  <b>Non lavare nella lavastoviglie!</b>
Piano in acciaio inox	Applicare il detersivo per stoviglie con un panno morbido e umido; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo lo sporco tenace.  Per lo sporco più tenace usate il nostro detergente per acciaio inox (n. d'ordine 00311499) o il gel detergente per grill (n. d'ordine 00311761).
Vasca per pietre laviche	Togliere le pietre laviche. Lavare la vasca nel lavabo con acqua e detergente per stoviglie usando una spazzola; asciugare con un panno morbido. Lasciare ammorbidire lo sporco più tenace oppure rimuoverlo con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 00311761).
Pietre laviche	Sostituire le pietre laviche quando sono diventate nere. Le pietre sono in questo caso intrise di grasso e possono produrre molto fumo durante l'uso o il grasso può infiammarsi.  Le pietre laviche in sostituzione sono disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato (n. d'ordine LV 030 000).
Vaschetta raccogligrassi	Lavare nella lavastoviglie.
Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.

---

## Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

---

## Avarie - cosa fare?

---

Spesso voi stessi potete risolvere talune disfunzioni. Prima di chiamare il Servizio clienti, osservate le seguenti indicazioni.

### Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da

personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non riscalda. Gli anelli luminosi sono accesi.	Protezione antisurriscaldamento: Il grill ha funzionato per molto tempo al livello 12.	L'apparecchio si riaccende automaticamente non appena si è raffreddato abbastanza.
L'apparecchio non riscalda. Gli anelli luminosi lampeggiano velocemente.	Disattivazione di sicurezza: Per più di 4 ore non si è azionato alcun comando.	Posizionare le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere.
	E' mancata la corrente: In seguito ad una interruzione di corrente, l'apparecchio resta spento per motivi di sicurezza.	Posizionare le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere.
L'apparecchio non riscalda. Gli anelli luminosi non si accendono.	Errore di montaggio	Verificare il corretto collegamento del cavo con il quadro di comando. La spina si deve incastrare.
Gli angoli dell'apparecchio si piegano leggermente verso l'alto durante il funzionamento.	Sotto l'effetto del calore il metallo del piano di cottura si dilata.	E' normale. Quando si è raffreddato, non si nota più alcuna piegatura.

---

## Servizio assistenza

---

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240  
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

---

N. E	N. FD
------	-------

---

### Servizio assistenza

---

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000650527 de, nl, fr, it (950713)