

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VR 414

Electric grill

Grill eléctrico

Grill eléctrico

Ηλεκτρικό γκριλ

Table of contents	3
Índice	14
Índice	24
Πίνακας περιεχομένων	34

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	5
Environmentally-friendly disposal	5
Tips for saving energy	5
Your new appliance	6
Electric grill	6
Control knob	6
Visual signals of the luminous disc	7
Accessories	7
Special accessories	7
Operation	8
Before first use	8
Switching on	8
Switching off	8
Residual heat indicator	8
Overheating protection	8
Operation with the cast roaster	8
Settings table	9
Tips and tricks	10
Care and cleaning	11
Cleaning the appliance	11
Do not use these cleaning agents	11
Trouble shooting	12
After-sales service	13

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

⚠ Important safety information

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

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The grill remains hot for a long time after being switched off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

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

Caution!

Malfunction: Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

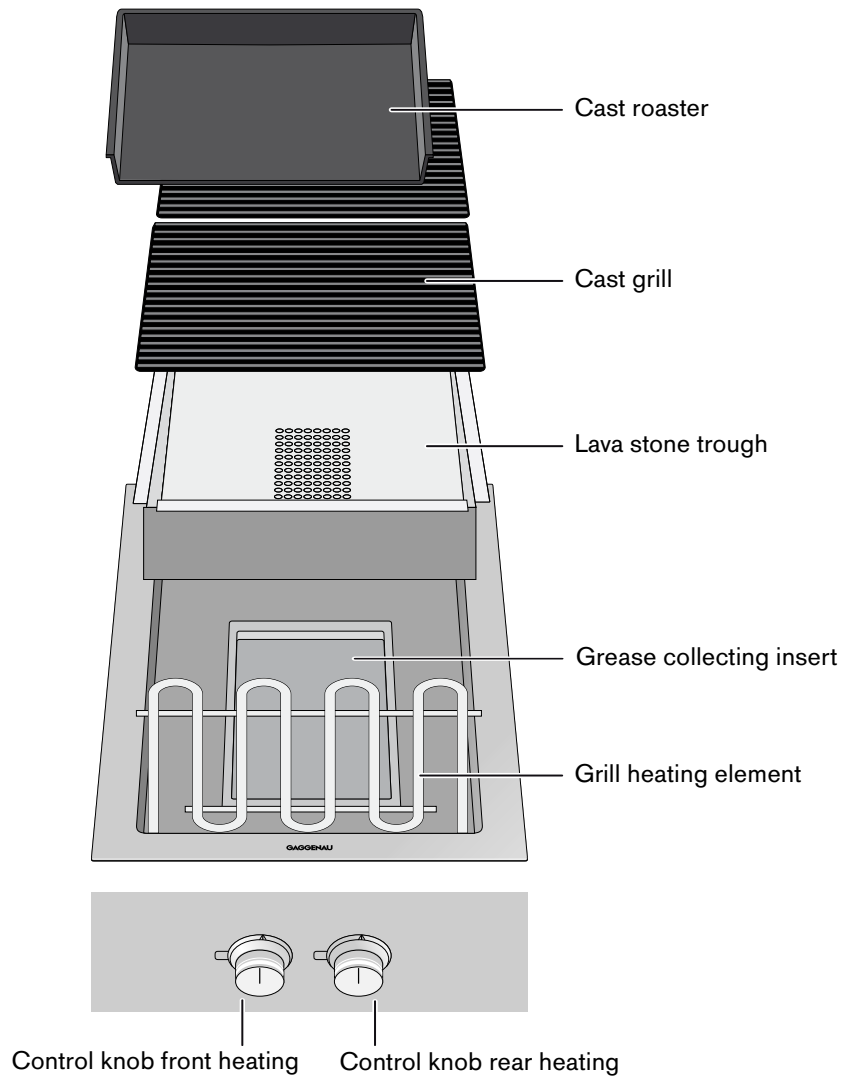
Tips for saving energy

- Only preheat the appliance for the time necessary to reach the required temperature.
- If you grill only a small amount of food you have the possibility to switch on only the front or the rear grill heating element.

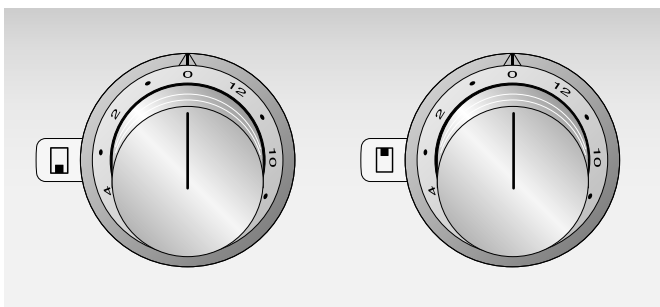
Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

Electric grill



Control knob



Use the control knobs to select the front or rear heating element and the grilling level between 1 - 12.

Visual signals of the luminous disc

Signal	Signification
○ OFF	appliance is OFF
● lights constantly	appliance is ON
☀ slow flashing	appliance is ON, heating up
☀ slow flashing	residual heat indicator
☀ fast flashing	safety switch off, power cut
○ luminous disc off	
● luminous disc lights	
☀ luminous disc flashes	

Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

Lava stones

Cast roaster, small

Cleaning brush

Special accessories

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

VA 461 000	Cast roaster, small
VA 461 001	Cast roaster, large
LV 030 000	Lava stones (for refilling)
VA 440 010	Stainless steel appliance cover
VA 420 000	Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation
VA 420 001	Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation with appliance cover/extension
VA 420 010	Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation
VA 420 011	Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation with appliance cover/extension
VA 450 400	Appliance extension, 38 cm

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

Operation

Before first use

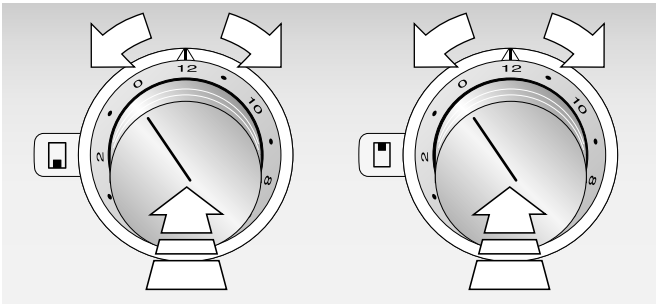
Please observe the following notes before grilling on your new appliance for the first time:

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Take the lava stones out of the plastic wrapping and pour them into the lava stone trough.
- 3 Tilt down both heating elements. The heating elements must lie flat.
- 4 Place the cast grill onto the heating elements and heat up the grill on level 12 for some minutes. This will eliminate any 'newness' smells and soiling.

Switching on

Note: The appliance features independently controlled heating elements. This allows it to simultaneously grill foods which need different grill settings.

- 1 Press down the control knob and turn it to the required level. If you grill only a small amount of food you have the possibility to switch on only the front or the rear grill heating element.



- 2 The luminous disc behind the control knob flashes. When the temperature is reached, the luminous disc lights constantly. Pre-heating the grill to level 12 will take approx. 15 minutes.
- 3 After preheating, place the food on the grill.

Switching off

Turn the control knobs to 0.

Risk of burns!

When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Residual heat indicator

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

Overheating protection

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

Operation with the cast roaster

The cast roaster is particularly suitable for preparing chopped or liquid foods, vegetables, sweets and egg dishes.

Place the cast roaster on the rear heating element after taking off the rear cast grill. You can grill on the front cast grill simultaneously while grilling on the cast roaster.

You can order additional cast roasters from your specialist dealer (large or small).

Note: Do not take out the lava stone trough and the lava stones when operating the grill with the cast roaster.

Grilling with the cast roaster:

- 1 Take off the rear cast grill.
- 2 Carefully place the cast roaster on the rear grill heating element.
- 3 Turn the rear control knob to level 12. Preheat the grill until the heating up signal goes off.
- 4 Brush some oil onto the cast roaster and place the food onto the roaster.

Settings table

Preheat the grill until the heating up signal goes off.

The values must be looked upon as a guideline. The heat required depends on the type and condition of the food.

Food	Power level	Time	Remarks
Meat and poultry			
Beef steak, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. each side	the steak is medium when juices appear on the meat
Veal cutlets, 2 cm	10 - 11	6 min. each side	
Kebab (skewers), à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	turn several times
Lamb chop, medium rare, 2 cm	10 - 11	6 min. each side	
Neck of pork steak, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. each side	
Sausage, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	turn several times
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Turkey breast, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Chicken wings, à 100 g	9	15 - 20 min.	turn several times
Fish and seafood			
King prawns	9 - 10	6 - 8 min.	use raw or precooked king prawns with the shell
Lobster, precooked	10 - 11	7 - 15 min.	
Salmon steak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tuna steak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fish fillet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	for example halibut, tilapia, perch, monkfish, cod
Trout, whole, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	coat trout with oil or flour to make sure the skin does not stick to the cast grill
Side dishes			
Vegetables	8 - 9	10 - 12 min.	for example sliced courgettes and aubergines, chopped peppers
Mushrooms	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruit	6 - 7	5 - 10 min. each side	for example peach or pear halves, pineapple slices
Frying with the cast roaster			
Pancakes, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. each side	
Pan-fried mushrooms, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Scrambled egg, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Fried potatoes, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Minced meat, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Vegetable stir fry, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	for example peppers, onions, carrots, courgettes, coarsely chopped

Tips and tricks

- Always preheat the grill. In this way, the intensive heat radiation will seal the surface of the grilled food and juice cannot leak.
- To avoid drying out of the surface and to improve the taste, lightly brush grilled food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil). Make sure you do not use too much oil as otherwise the oil may flare up or smoke heavily.
- Always grill meat unsalted. Otherwise, meat juice and soluble nutrients might leak and be lost.
- Place the food directly on the cast grill. Do not use aluminium foil or grilling trays.
- Turn grilled pieces over as soon as they can be removed easily from the grill. If meat sticks to the grill, the fibres are destroyed and juice leaks out.
- Do not pierce the meat while grilling it. It may lose its juice.
- Avoid pickled foods such as boiled ham and smoked pork etc. otherwise a substance may be produced that is harmful to health.
- Notch cutlets several times on the bone and in the fat layer so they do not curve during grilling.
- Do not remove the fatty layer (e.g. on a cutlet) until after grilling as otherwise the meat will lose juice and aroma.
- Poultry will become crispy brown if you coat it with butter, salty water or orange juice towards the end of the grilling time.
- Season fruit to taste after grilling with honey, maple syrup or lemon juice.
- You can precook vegetables with a long cooking time (for example corn on the cob, potatoes).
- Place fish fillet on the grill with the skin down. Coat the skin with oil or flour in order to avoid it sticking to the grill.
- Fish with a firm texture is particularly suitable for grilling (e.g. salmon, tuna, monkfish).
- Serve grilled food hot. Grilled food will become tough if you keep it warm.
- The grilling surface reaches its highest temperature in the centre, the temperature is slightly lower at the sides. Use the whole surface area when cooking different foods which require slightly different temperatures and frying times.
You can also set the two grill heating elements to different levels. When selecting the food consider that thinner food can be grilled at a higher temperature and therefore needs a shorter grilling time.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use once it has cooled down. This avoids residues burning in. Burnt in residues may be difficult to remove.

Do not scrape away burnt in residues, leave them to soak with soapy water.

Take off the cast grill and tilt up the heating elements. Remove the lava stone trough with the lava stones.

Part/surface	Recommended cleaning method
Cast grill and cast roaster	Remove coarse soiling with the cleaning brush. Soak the cast grill in the sink. Clean with the cleaning brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Cover stubborn soiling with our grill-cleaning gel while the appliance is cold (order number 00311761) and leave for at least 2 hours, if necessary overnight. Carefully rinse afterwards with a moist cloth and dry. Observe the instructions on the packaging. Do not clean in a dishwasher !
Stainless steel trough	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak. Use our stainless steel cleaner for stubborn soiling (order number 00311499 or our grill-cleaning gel (order number 00311761).
Lava stone trough	Take out the lava stones. Clean the lava stone trough in the sink with soapy water and a soft brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak or remove with our our grill-cleaning gel (order number 00311761).
Lava stone	Replace the lava stones when they are black. In this case, the lava stones have become saturated with grease. The fat might smoke during grilling or even flare up. You can order suitable lava stones from your specialist dealer (order number LV 030 000).

Part/surface	Recommended cleaning method
Grease collecting insert	Clean in the dishwasher.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

 **Risk of electric shock!**

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

Malfunction	Possible cause	Solution
Appliance does not heat up. Luminous discs are on.	Overheating protection: the grill has been operating on level 12 for a very long time.	After having cooled down, the appliance switches back on again automatically.
Appliance does not heat up. Fast flashing of luminous discs.	Safety shut-off: the setting has remained unchanged for over 4 hours.	Turn the control knobs to 0. Then you can operate it again normally.
	Power cut: after a power cut, the appliance does not switch back on automatically for safety reasons.	Turn the control knobs to 0. Then you can operate it again normally.
Appliance does not heat up. Luminous discs are off.	Faulty installation	Check that connecting cable between the appliance and the control panel is plugged in firmly.
The edges of the appliance rise slightly during use.	The metal cooktop expands when hot.	This is normal. It will disappear when the appliance has cooled down.

After-sales service

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

After-sales service

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

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

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	15
Causas de daños	16
Protección del medio ambiente	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	16
Consejos para ahorrar energía	16
Su nuevo aparato	17
Grill eléctrico	17
Maneta de mando	17
Indicación en el anillo luminoso	18
Accesorio	18
Accesorios especiales	18
Manejo	19
Antes del primer uso	19
Conectar	19
Apagar	19
Indicador de calor residual	19
Protección contra sobrecalentamiento	19
Funcionamiento con la sartén de asador de forja	19
Tabla de ajuste	20
Consejos y trucos	21
Cuidado y limpieza	22
Limpiar el aparato	22
No use los medios de limpieza siguientes	22
¿Anomalías - como reaccionar?	23
Servicio de atención al cliente	23

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados: Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.

¡Atención!

Fallo de funcionamiento: Girar la maneta de mando siempre a la posición cero si el aparato no está en funcionamiento.

Protección del medio ambiente

Extraiga el producto del embalaje y elimine el embalaje respetando el medio ambiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

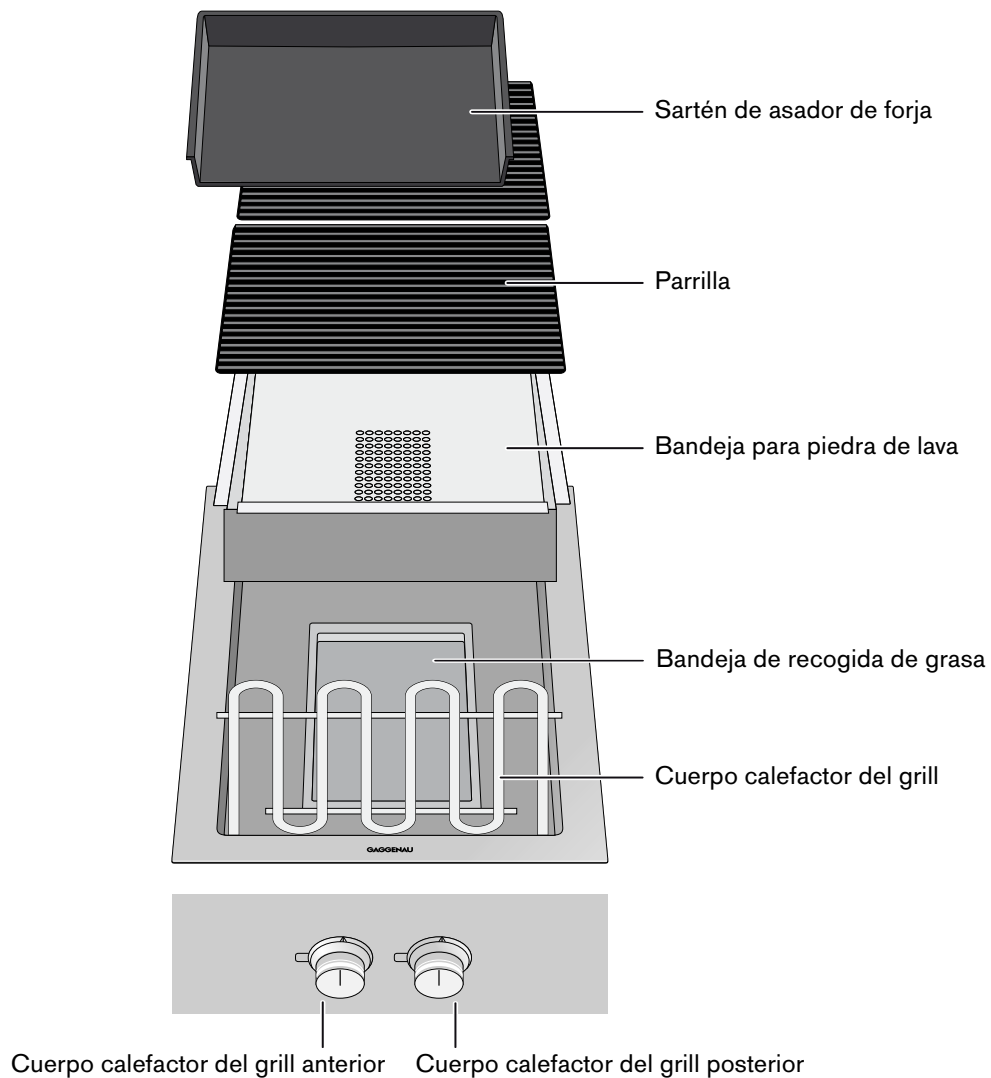
Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el grill sólo lo necesario hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Use la posibilidad para la preparación de cantidades pequeñas sólo el cuerpo calefactor anterior o bien posterior.

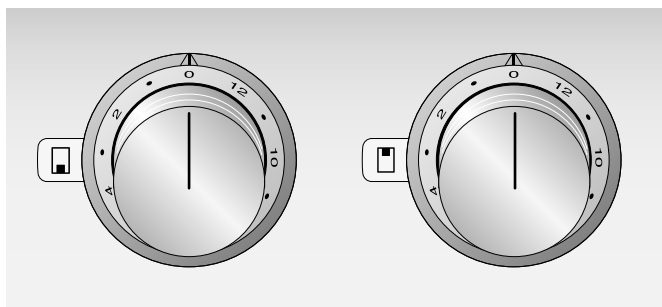
Su nuevo aparato

En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Grill eléctrico



Maneta de mando



Con las manetas de mando seleccione el cuerpo calefactor de parrilla anterior o posterior y el nivel de parrilla entre 1 - 12.

Indicación en el anillo luminoso

Indicación	Significado
○ OFF	Aparato OFF
● Iluminación constante	Aparato ON
☀ Parpadeo lento	Aparato ON, se calienta
☀ Parpadeo lento	Indicador de calor residual
☀ parpadeo rápido	Desconexión de seguridad, fallo de corriente

○	Anillo luminoso apagado
●	Anillo luminoso iluminado
☀	Anillo luminoso parpadea

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Sartén de asador de forja, pequeña

Cepillo de limpieza

Accesorios especiales

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

VA461 000	Sartén de asador de forja, pequeña
VA461 001	Sartén de asador de forma tamaño grande
LV 030 000	Piedras de lava (para reemplazar)
VA 440 010	Cubierta de acero inoxidable del aparato
VA 420 000	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras
VA 420 001	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras con cubierta de aparato / listón de compensación
VA 420 010	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto
VA 420 011	Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto con cubierta de aparato / listón de compensación
VA 450 400	Prolongación del aparato 38 cm

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

Manejo

Antes del primer uso

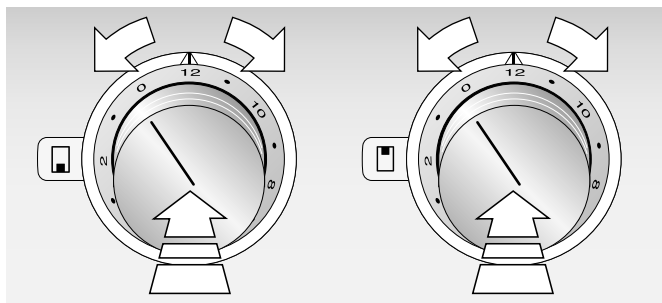
Tenga en cuenta las siguientes indicaciones antes de usar la parrilla por primera vez::

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Saque las piedras de lava de su empaque y póngalas en la cuba correspondiente.
- 3 Presione hacia abajo ambos calentadores de la parrilla. Los calentadores deberán estar en posición plana.
- 4 Coloque las parrillas del asador y caliéntelas durante algunos minutos en el nivel 12. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

Conectar

Nota: Los dos calentadores del asador se pueden regular por separado. De esta manera se pueden asar al mismo tiempo alimentos que requieren diferentes temperaturas.

- 1 Presionar la maneta de mando hacia dentro y girar hasta la graduación de parrilla deseada. Si no desea asar en toda la zona de parrilla completa, conecte sólo el cuerpo calefactor de parrilla anterior o bien posterior.



- 2 Los anillos luminosos situados detrás de la maneta de mando parpadean, durante el tiempo que precalienta el aparato. Al alcanzar la graduación de la parrilla los anillos luminosos brillan de forma constante. Con nivel de parrillas 12 la fase de precalentamiento dura 15 minutos aprox.
- 3 Después del precalentamiento puede colocar la comida que desea asar.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

Indicador de calor residual

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

Protección contra sobrecalentamiento

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

Funcionamiento con la sartén de asador de forja

La sartén de asador de forja es especialmente adecuada para preparar alimentos picados finamente o líquidos, verduras, y alimentos dulces o que contengan huevo.

La sartén de asador de forja es colocada sobre el cuerpo calefactor de parrilla posterior después de retirar la parrilla. Puede preparar otros alimentos simultáneamente en la parrilla delantera.

Puede adquirir otras sartenes de asador de forja en su comercial especializado como accesorio especial (mediana o pequeña).

Nota: Cuando use la sartén de asador de hierro forjado, deje también en el asador la cuba de piedras de lava con ellas dentro.

Así puede asar con la sartén de asador de forja

- 1 Retire la parrilla posterior.
- 2 Coloque la sartén de asador de forja con cuidado sobre el cuerpo calefactor de parrilla posterior.
- 3 Girar la maneta de mando para el cuerpo calefactor de parrilla posterior a la graduación 12. Precalentar la parrilla hasta que se apague la señal de precalentar.
- 4 Unte ligeramente con aceite la sartén de asador de forja y coloque los alimentos encima.

Tabla de ajuste

Precalente siempre la parrilla hasta que se apague la señal de precalentamiento.

Los valores de la tabla de ajuste sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

Alimento	Nivel de temperatura de la parrilla	Tiempo de cocción en el asador	Observaciones
Carne y ave			
Filete de ternera, medio, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. de cada lado	El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Costilla de cordero, 2 cm	10 - 11	6 min de cada lado	
Brochetas de carne, de 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	Darles la vuelta varias veces.
Costillas de cordero, rosadas, 2 cm	10 - 11	6 min de cada lado	
Filete de magro de cerdo, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. de cada lado	
Salchichas para asar, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	Darles la vuelta varias veces.
Hamburguesas, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Filete de pavo, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Alitas de pollo, de 100 g c/u	9	15 - 20 min.	Darles la vuelta varias veces.
Pescado y marisco			
Camarón gigante	9 - 10	6 - 8 min.	Utilice camarones con cáscara, crudos o precocidos.
Langosta, precocida	10 - 11	7 - 15 min.	
Filete de salmón, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Filete de atún, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filete de pescado, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	p. ej. rodaballo, pez de san pedro, perca, rape, bacalao
Truchas enteras, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Unte la trucha con aceite o aplique un poco de harina, con el fin que la piel no se quede pegada a la parrilla.
Guarniciones			
Verduras	8 - 9	10 - 12 min.	p. ej. calabacitas y berenjenas en rodajas, pimiento en cuartos
Cabezas de champiñón	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruta	6 - 7	5 - 10 min. de cada lado	p. ej. mitades de melocotón, pera o piña
Asar con la sartén de asador de forja			
Panqués, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. de cada lado	
Sartén de hongos, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Huevo revuelto, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Patatas asadas, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Carne picada, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Sartén de verduras, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	En cuadritos grandes, p. ej. pimiento, cebolla, zanahorias, calabacitas.

Consejos y trucos

- Siempre precaliente la parrilla. De esta manera, debido a la intensa radiación calórica, se forma rápidamente una costra, y el jugo de la carne ya no puede escaparse.
- Antes de asarlos, puede untar los alimentos con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete), o marinarlos con escabeche. Esto mejorará su sabor. Tenga cuidado de no usar demasiado aceite o escabeche. En caso contrario podrían formarse llamas y mucho humo.
- No le ponga sal a la carne antes de asarla. Si lo hace, pueden salirse los nutrientes solubles y el jugo de la carne.
- Ponga los alimentos que se van a asar directamente sobre la parrilla. No use papel aluminio ni charolas para asar.
- Déles la vuelta a los trozos de alimentos cuando ya se puedan desprender fácilmente de la parrilla. Si la carne se pega a la parrilla se destruyen las fibras y el jugo de la carne se sale.
- No pique la carne mientras la esté asando, de otra manera se le saldrá el jugo.
- Las carnes curadas, como el jamón o el lacón, no son adecuadas para asarse. Puede producirse una combinación dañina para la salud.
- Haga varias muescas en los huesos de las costillas y en su capa de grasa, para que no se curven al asarlas.
- Retire las capas de grasa más bien después y no antes de asar la carne, si no, ésta perderá su jugo y su aroma.
- Las piezas de aves se pondrán especialmente crujientes y doradas si se untan con mantequilla, agua con sal o jugo de naranja hacia el final de su tiempo de cocción.
- Según sus sabores, las frutas se pueden sazonar después de asarlas con miel, jarabe de maple o jugo de naranja.
- Las verduras que requieren más tiempo para cocerse (p. ej. los elotes, patatas) se pueden precocer antes de asarlos.
- Ase los filetes de pescado primero por el lado de la piel. Unte la piel con aceite o espolvoree harina con el fin que no se pegue en la parrilla.
- Para asar en la parrilla se aconseja pescado con carne dura (p. ej. salmón, atún, rape).
- Sirva siempre bien calientes los alimentos asados. No los mantenga calientes, porque se ponen duros.
- La zona de grill en el centro está más caliente que en la zona de los bordes. Sobre todo cuando este preparando alimentos con diferentes tiempos de barbacoa y temperaturas requeridas distintas a la vez, puede distribuir sobre la superficie de barbacoa óptimamente el producto a cocinar. Naturalmente puede usar ambas zonas de la parrilla a diferentes graduaciones de calor. Regla general: Cuanto más delgado el producto de barbacoa, mayor temperatura y tiempos de cocción más cortos.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso una vez enfriado. De esta forma evitará que se quemen los restos de los alimentos. Si se incrustan por quemadura varias veces le costará mucho trabajo eliminarlos.

No rasque los restos quemados, dejelos mejor al remojo en agua con detergente.

Extraiga la parrilla y bascule el cuerpo calefactor hacia arriba. Retire la bandeja de piedra de lava con las piedras de lava.

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Parrilla y sartén de asador de forja	Eliminar los restos gruesos con un cepillo de limpieza. Dejar a remojo en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y secar a fondo. En caso de suciedad persistente aplicar gel limpiador para Grill (número de pedido 00311761) y dejar que actúe como mínimo 2 horas, en caso de suciedad fuerte dejelo actuar toda la noche. Lavar a fondo y secar a continuación. Observar las instrucciones en el envase del producto de limpieza. ¡No limpiar con lavavajillas!
Encimera de acero inoxidable	Aplicar detergente con un paño blando húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Ablandar la suciedad persistente. Para suciedades fuertes utilice nuestro producto de acero inoxidable (Número de pedido 00311499) o bien el gel limpiador para Grill (número de pedido 00311761).
Bandeja para piedra de lava	Retirar las piedras de lava. Limpia la bandeja de piedras de lava en la pila de lavar con agua y detergente usando un cepillo de fregar; Frotar hasta secar con un paño seco. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro Gel limpiador para Grill (Número de pedido 00311761).

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Piedras de lava	Cambiar las piedras de lava si están negras. Las piedras de lava están impregnadas en aceite y podrían producir mucho humo o incluso incendiarse la grasa. En su comerciante especializado puede adquirir piedras de lava adecuadas (Número de pedido LV 030 000).
Bandeja de recogida de grasa	Limpiarla en el lavavajillas.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no calienta. Los anillos luminosos están iluminados.	Protección contra sobrecalentamiento: El grill ha sido utilizado durante mucho tiempo a la graduación 12.	Una vez que el aparato se ha enfriado lo suficiente, se conecta automáticamente de nuevo.
El aparato no calienta. Los anillos luminosos parpadean rápidos.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido más de 4 horas desde la última operación.	Girar la maneta de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
	Fallo de corriente: Después de un fallo de corriente el aparato por motivos de seguridad permanece apagado.	Girar la maneta de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
El aparato no calienta. Los anillos luminosos no se iluminan.	Error de montaje	Comprobar que el cable de conexión esté bien colocado en el panel de mandos. Los conectores deben encastrar.
Las esquinas del aparato se arquean ligeramente durante el funcionamiento.	El material de la placa de cocción se dilata.	Esto es normal. En estado frío no se aprecia ninguna curvatura.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Índice

Instruções de segurança importantes	25
Causas dos danos	26
Protecção do meio ambiente	26
Eliminação ecológica	26
Sugestões de poupança de energia	26
O seu aparelho novo	27
Grill elétrico	27
Botão de comando	27
Indicação no anel luminoso	28
Acessórios	28
Acessórios especiais	28
Utilização	29
Antes da primeira colocação em funcionamento	29
Ligar	29
Desligar	29
Indicador de calor residual	29
Protecção contra sobreaquecimento	29
Funcionamento com a frigideira em alumínio fundido	29
Tabela de ajustes	30
Dicas e truques	31
Cuidados e Limpeza	32
Limpeza do aparelho	32
Não usar os seguintes produtos de limpeza	32
Falhas – o que fazer?	33
Serviço de Apoio ao Cliente	33

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

⚠️ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas dos danos

Atenção!

Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilize apenas os acessórios originais. Não utilize grelhadores descartáveis nem folha de alumínio, pois danificam a grelha do grill.

Atenção!

Falha de funcionamento: Rodar o botão de comando sempre para a posição zero, quando o aparelho não está em funcionamento.

Protecção do meio ambiente

Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

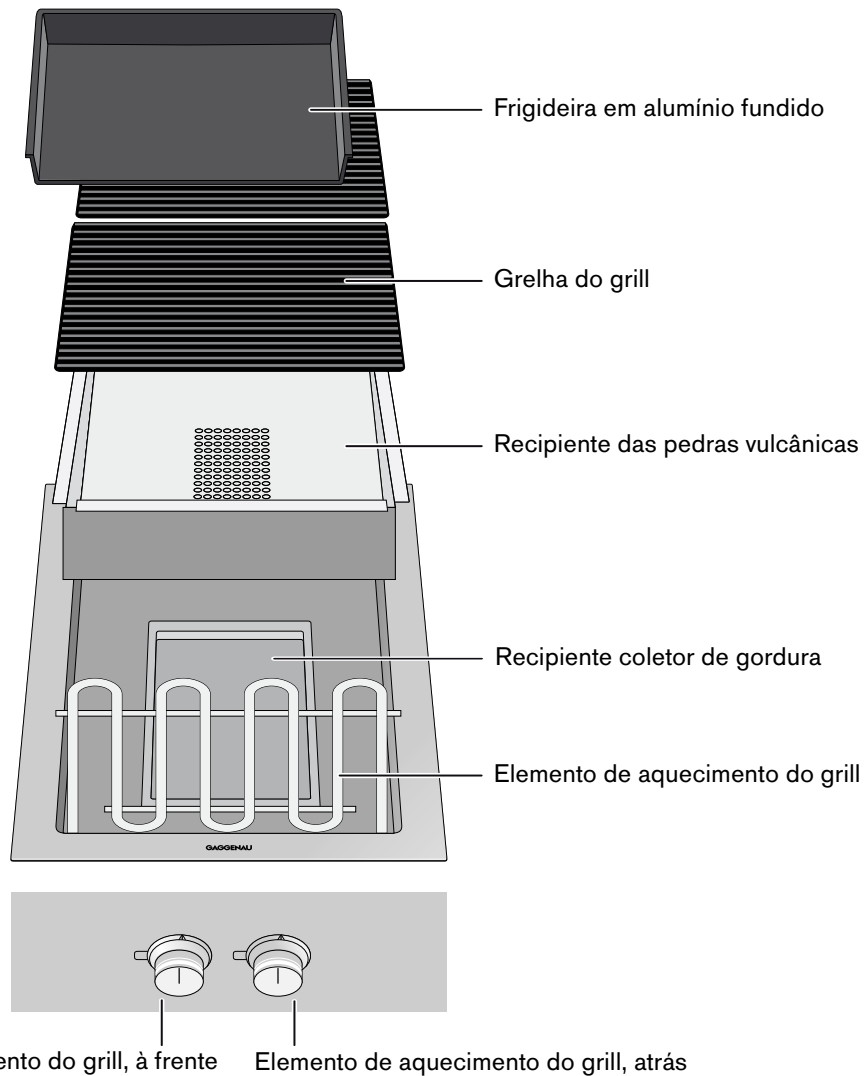
Sugestões de poupança de energia

- Pré-aqueça o grill apenas até ter sido atingida a temperatura pretendida.
- Tire partido da possibilidade de poder ligar apenas o elemento de aquecimento do grill da frente ou de trás, para a preparação de quantidades mais pequenas.

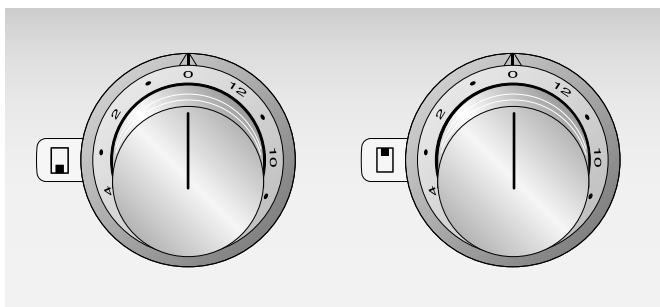
O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Grill elétrico



Botão de comando



Os botões de comando permitem seleccionar o elemento de aquecimento do grill da frente ou de trás e a potência do grill entre 1 - 12.

Indicação no anel luminoso

Indicação	Significado
○ Desligado	Aparelho DESLIGADO
● constantemente aceso	Aparelho LIGADO
☀ pisca lentamente	Aparelho LIGADO, a aquecer
☀ pisca lentamente	Indicador de calor residual
☀ pisca rapidamente	Proteção contra sobreaquecimento, falha de energia

- Anel luminoso desligado
- Anel luminoso aceso
- ☀ Anel luminoso intermitente

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Pedras vulcânicas

Frigideira em alumínio fundido, pequena

Escova de limpeza

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

VA 461 000	Frigideira em alumínio fundido, pequena
VA 461 001	Frigideira em alumínio fundido, grande
LV 030 000	Pedras vulcânicas (para substituição)
VA 440 010	Cobertura do aparelho em aço inoxidável
VA 420 000	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada
VA 420 001	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada com coberturas de aparelhos/régua de compensação
VA 420 010	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta
VA 420 011	Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta com coberturas de aparelhos/régua de compensação
VA 450 400	Extensão de aparelho 38 cm

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

Utilização

Antes da primeira colocação em funcionamento

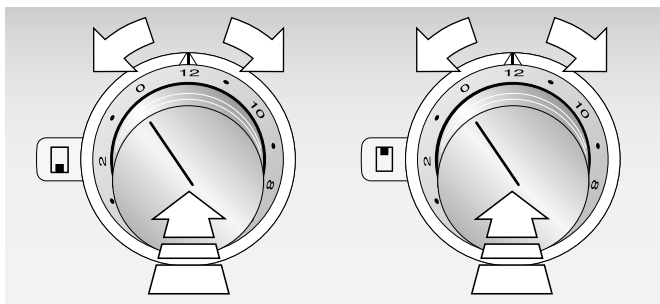
Antes de grelhar pela primeira vez observe as seguintes instruções:

- 1 Limpar muito bem o aparelho e os acessórios.
- 2 Retirar as pedras vulcânicas do saco de embalagem e colocá-las no recipiente previsto para o efeito.
- 3 Orientar ambos os elementos de aquecimento para baixo. Os elementos de aquecimento têm de ficar nivelados sobre a superfície.
- 4 Colocar as grelhas e aquecer o grill durante alguns minutos na posição 12. Desta forma, eliminam-se impurezas e eventuais odores gerados pelo equipamento novo.

Ligar

Nota: Ambos os elementos de aquecimento podem ser ajustados em separado. Desta forma, pode grelhar simultaneamente alimentos com diferentes requisitos de temperatura.

- 1 Pressionar o botão de comando e rodá-lo para a posição de grill pretendida. Ligue apenas o elemento de aquecimento do grill da frente ou de trás se não quiser utilizar toda a zona de grill.



- 2 Os anéis luminosos atrás dos botões de comando piscam enquanto o aparelho está a aquecer. Ao atingir a temperatura ajustada da posição de grill, os anéis luminosos piscam de forma constante. Na posição 12, o pré-aquecimento demora aprox. 15 minutos.
- 3 Colocar os alimentos apenas depois do pré-aquecimento.

Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0.

⚠ Perigo de queimaduras!

Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Indicador de calor residual

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

Protecção contra sobreaquecimento

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

Funcionamento com a frigideira em alumínio fundido

A frigideira em alumínio fundido é especialmente adequada para a preparação de alimentos líquidos ou cortados em pedaços pequenos, legumes, pratos doces e cozinhados com ovos.

A frigideira em alumínio fundido é colocada no elemento de aquecimento do grill de trás, depois de retirar a grelha do grill. É possível preparar simultaneamente alimentos na grelha do grill da frente.

A frigideira em alumínio fundido pode ser adquirida no seu revendedor como acessório especial (grande ou pequena).

Nota: Mesmo quando utilizar a frigideira em alumínio fundido deixe o recipiente das pedras vulcânicas com as respetivas pedras vulcânicas no grill.

Grelhar com a frigideira em alumínio fundido

- 1 Retirar a grelha do grill de trás.
- 2 Colocar a frigideira em alumínio fundido cuidadosamente sobre o elemento de aquecimento do grill.
- 3 Rodar o botão de comando do elemento de aquecimento do grill de trás para a posição 12. Pré-aquecer o grill até o sinal de aquecimento se apagar.
- 4 Pincelar levemente a frigideira em alumínio fundido com óleo e colocar o alimento sobre a mesma.

Tabela de ajustes

Pré-aqueça sempre o grill, até o sinal de aquecimento se apagar.

Os valores da tabela de ajuste servem apenas como valor de orientação, uma vez que, dependendo do tipo e estado dos alimentos é necessário mais ou menos calor.

Alimento	Potência do grill	Duração de grill	Observações
Carne e aves			
Bife de novilho, no ponto, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. cada lado	O bife está no ponto, quando a carne liberta sucos na superfície.
Costeleta de novilho, 2 cm	10 - 11	6 min. cada lado	
Espetadas, 100 g cada	8 - 9	12 - 15 min.	virar várias vezes
Costeleta de borrego, rosada, 2 cm	10 - 11	6 min. cada lado	
Bife do cachaço de porco, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. cada lado	
Salsicha de churrasco, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	virar várias vezes
Hambúrguer, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Bifes de peru, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Asas de frango, 100 g cada	89	15 - 20 min.	virar várias vezes
Peixe e frutos do mar			
Gambas	9 - 10	6 - 8 min.	Usar gambas com casca, cruas ou previamente cozidas.
Lavagante, previamente cozido	10 - 11	7 - 15 min.	
Lombo de salmão, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Bife de atum, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filete de peixe, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	por ex. alabote, Peixe de s. pedro, robalo, tamboril, bacalhau
Truta, inteira, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Pincelar a truta com azeite ou passá-la ligeiramente por farinha para que a pele não cole à grelha do grill.
Acompanhamentos			
Legumes	8 - 9	10 - 12 min.	p. ex. curgetes e beringelas em rodela, pimento em quartos
Champignons	9 - 10	8 - 6 min.	
Fruta	6 - 7	5 - 10 min. cada lado	por ex. metades de pêssigo ou peras, rodela de ananás
Grelhar na frigideira em alumínio fundido			
Panquecas, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. cada lado	
Cogumelos salteados, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Ovo mexido, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Batatas salteada, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Carne picada, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Legumes salteados, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	cubos grandes, por ex. pimento, cebola, cenoura, curgete

Dicas e truques

- Pré-aqueça sempre o grill. Desta forma, a radiação intensa do calor permite criar rapidamente uma crosta, impedindo a perda dos sucos da carne.
- Antes de grelhar os alimentos pode marinar ou pincelar os mesmos com um óleo resistente ao calor (p. ex. óleo de amendoim). Este gesto melhora o sabor. Tenha cuidado para não usar demasiado óleo ou marinada, caso contrário podem formar-se chamas e fumo intenso.
- Não temperar a carne com sal antes de a grelhar. Caso contrário perdem-se nutrientes solúveis e sucos da carne.
- Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha. Não utilize folha de alumínio nem grelhadores descartáveis.
- Vire as peças apenas quando estas já se soltarem facilmente da grelha. Quando a carne fica colada à grelha destroem-se fibras e perdem-se sucos.
- Não pique a carne enquanto a está a grelhar, caso contrário perdem-se sucos.
- Carne em salmoura não é adequada para grelhar. Podem formar-se compostos prejudiciais à saúde.
- Fazer vários cortes no osso e na gordura das costeletas, para que ao grelhar se mantenham planas.
- Preferencialmente, remova as camadas de gordura antes de grelhar a peça, caso contrário a carne perde sucos e aroma.
- Peças de ave ficam particularmente estaladiças e douradas se, antes de acabar o tempo do grill, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada a gosto, com mel, xarope de ácer ou sumo de limão.
- Os legumes que demoram muito a cozer (p. ex. maçarocas de milho, batatas), podem ser cozidos previamente antes de serem grelhados.
- Grelhar o filete de peixe primeiro do lado da pele. Pincelar a pele com azeite ou polvilhar com farinha para que não cole à grelha do grill.
- Os peixes de carne firme são mais adequados para grelhar na grelha (por ex. salmão, atum, tamboril).
- Sirva os grelhados quentes. Não os mantenha aquecidos, pois ficam duros.
- A grelha aquece mais no centro do que nas extremidades. Especialmente quando estiver a grelhar simultaneamente pratos com tempos de cozedura e necessidades de temperatura diferentes, pode espalhar os alimentos de forma otimizada sobre a grelha. Para o efeito é naturalmente possível usar ambas as zonas de grill com níveis de potência diferentes. Regra geral: quanto menos espesso for o alimento, mais alta é a temperatura e mais curto é tempo de cozedura.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

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

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois do mesmo ter arrefecido. Assim evita que eventuais resíduos se queimem. Depois de queimados várias vezes, os resíduos são difíceis de remover.

Não raspe os resíduos incrustados, deixe-os amolecer em água com detergente.

Retire a grelha do grill e oriente o elemento de aquecimento para cima. Retire o recipiente das pedras vulcânicas com as respetivas pedras vulcânicas.

Peça/superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grill e frigideira em alumínio fundido	Remover os resíduos grosseiros com a escova de limpeza. Amolecer no lava-louça. Limpar com a escova e detergente e secar muito bem. Aplicar o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 00311761) sobre a sujidade mais resistente e deixar atuar no mínimo durante 2 horas; em caso de sujidade intensa deixar atuar durante a noite. Em seguida enxaguar muito bem e secar. Observar as instruções que constam na embalagem do produto de limpeza. Não lavar na máquina de lavar louça!
Placa em aço inoxidável	Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Deixar amolecer a sujidade mais resistente. Para sujidade resistente usar o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 00311499) ou o gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 00311761).
Recipiente das pedras vulcânicas	Retirar as pedras vulcânicas. Limpar recipiente das pedras vulcânicas no lava-louça com água e detergente, com a ajuda de uma escova da louça; secar com um pano macio. Deixar amolecer sujidade incrustada ou remover a mesma com o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 00311761).

Peça/superfície	Limpeza recomendada
Pedras vulcânicas	Substituir as pedras vulcânicas quando estas estiverem pretas. Nessa altura, as pedras vulcânicas estão saturadas com gordura e podem formar fumo; a gordura também se pode inflamar. As pedras vulcânicas compatíveis com o aparelho podem ser adquiridas no seu revendedor (n.º de encomenda LV 030 000).
Recipiente coletor de gordura	Lavar na máquina de lavar louça.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Falhas – o que fazer?

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas sem a ajuda de terceiros. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Perigo de choque eléctrico!

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

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não aquece. Os anéis luminosos estão acesos.	Proteção contra sobreaquecimento: O grill funcionou muito tempo no nível 12.	O aparelho volta a ligar-se automaticamente depois de ter arrefecido o suficiente.
O aparelho não aquece. Os anéis luminosos piscam rapidamente.	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 4 horas.	Rodar os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
	Falha de energia: Após uma falha de energia, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança.	Rodar os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
O aparelho não aquece. Os anéis luminosos não acendem.	Erro de montagem	Verifique a ligação do cabo de conexão à consola de comando. A ficha tem de engatar.
Os cantos do aparelho ficam ligeiramente abaulados durante o funcionamento.	Tal deve-se ao facto de o calor expandir o metal da placa de fogão.	Isto é normal. Após o arrefecimento é recuperada a forma original.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

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

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	35
Αιτίες των ζημιών	36
Προστασία περιβάλλοντος	36
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	36
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	36
Η καινούργια σας συσκευή	37
Ηλεκτρικό γκριλ	37
Κουμπιά χειρισμού	37
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	38
Εξαρτήματα	38
Ειδικός εξοπλισμός	38
Χειρισμός	39
Πριν την πρώτη χρήση	39
Ενεργοποίηση	39
Απενεργοποίηση	39
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	39
Προστασία υπερθέρμανσης	39
Λειτουργία με τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα	39
Πίνακας ρύθμισης	40
Συμβουλές και τεχνάσματα	41
Φροντίδα και καθαρισμός	42
Καθαρισμός της συσκευής	42
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	42
Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε	43
Σέρβις πελατών	43

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

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

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.
- Το γκριλ παραμένει μετά την απενεργοποίηση για πολύ χρόνο ζεστό. Μετά την απενεργοποίηση μην ακουμπήσετε το γκριλ για 30 - 45 λεπτά.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Προσοχή!

Λειτουργική βλάβη: Γυρίζετε το διακόπτη χειρισμού πάντοτε στη μηδενική θέση, όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

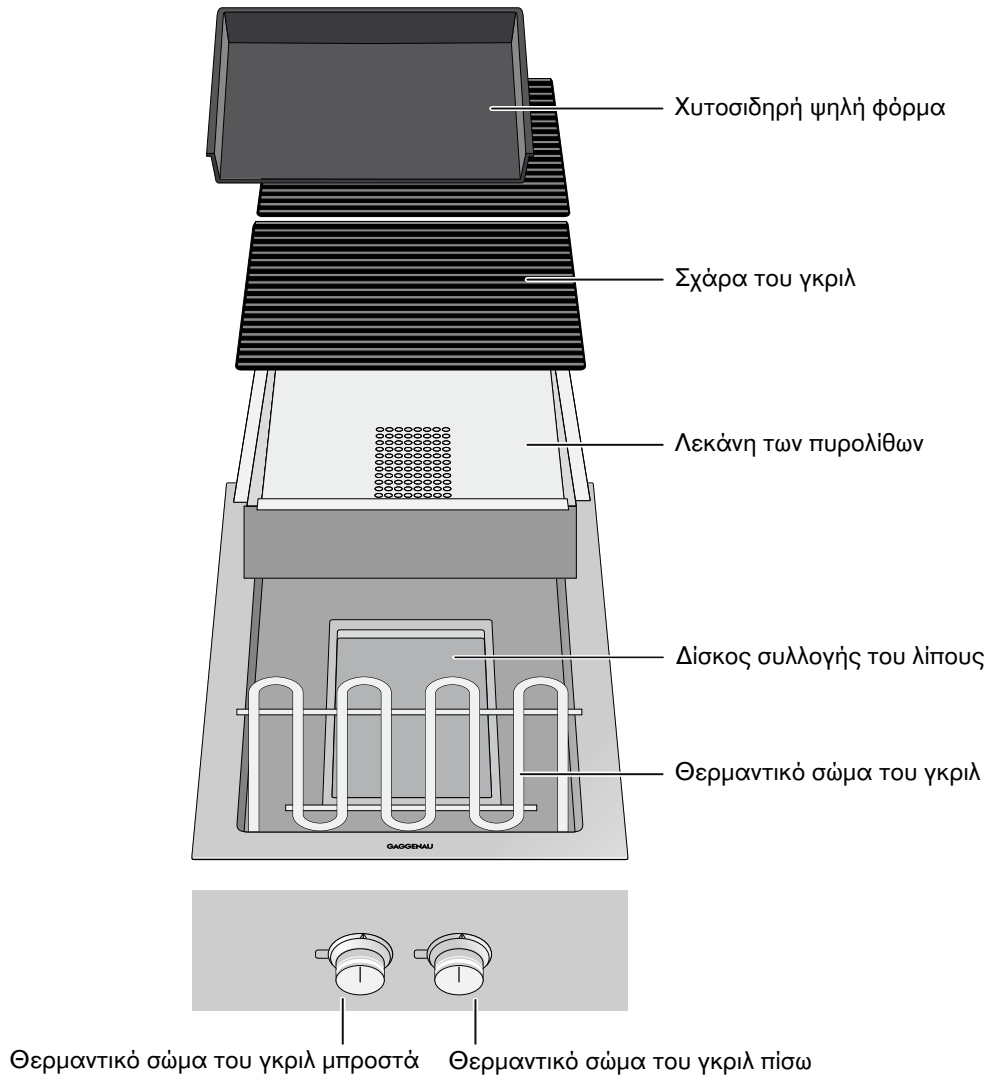
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε το γκριλ μόνο τόσο, ώσπου να φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων να ενεργοποιήσετε μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.

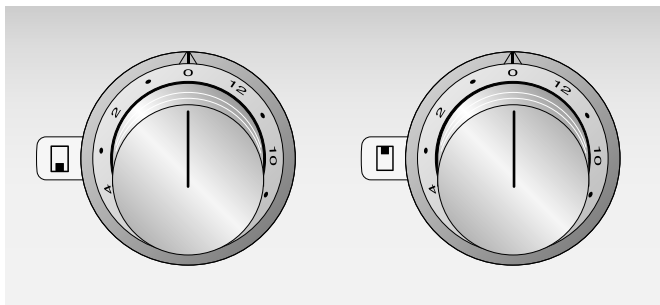
Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Ηλεκτρικό γκριλ



Κουμπιά χειρισμού



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

Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Ένδειξη	Φωτισμός
○ Σβηστή	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
● Συνεχώς αναμμένη	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη
☀ Αργό αναβόσβημα	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, θερμαίνει
☀ Αργό αναβόσβημα	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
☀ Γρήγορο αναβόσβημα	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος
○	Ο φωτεινός δακτύλιος είναι σβηστός
●	Ο φωτεινός δακτύλιος είναι αναμμένος
☀	Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Πυρόλιθοι λάβας

Χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα, μικρή

Βούρτσα καθαρισμού

Ειδικός εξοπλισμός

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

VA 461 000	Χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα, μικρή
VA 461 001	Χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα, μεγάλη
LV 030 000	Πυρόλιθοι λάβας (για αντικατάσταση)
VA 440 010	Καπάκι συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα
VA 420 000	Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης
VA 420 001	Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης
VA 420 010	Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση
VA 420 011	Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης
VA 450 400	Επέκταση συσκευής 38 cm

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

Πριν την πρώτη χρήση

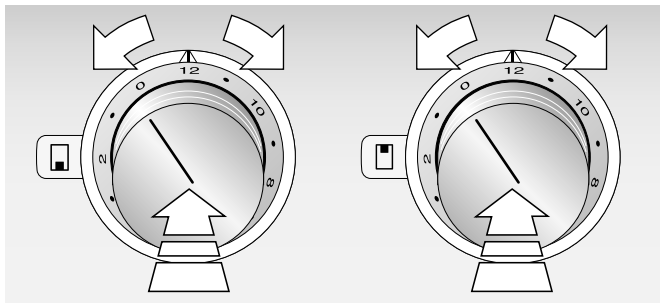
Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού ψήσετε στο γκριλ για πρώτη φορά:

- 1 Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- 2 Βγάλτε τους πυρόλιθους λάβας από τη μεμβράνη και βάλτε τους στη λεκάνη των πυρολίθων.
- 3 Κατεβάστε και τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ προς τα κάτω. Τα θερμαντικά σώματα του γκριλ πρέπει να είναι επίπεδα τοποθετημένα.
- 4 Τοποθετήστε επάνω τις σχάρες του γκριλ και θερμάνετε το γκριλ για μερικά λεπτά στη βαθμίδα 12. Έτσι απομακρύνονται ενδεχομένως οι οσμές της νέας συσκευής και η τυχόν ρύπανση.

Ενεργοποίηση

Υπόδειξη: Τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ μπορούν να ρυθμιστούν ξεχωριστά. Έτσι μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ ταυτόχρονα τρόφιμα με διαφορετικές απαιτήσεις θερμοκρασίας.

- 1 Πιέστε μέσα το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Σε περίπτωση που δε θέλετε να ψήσετε πάνω σε όλη τη ζώνη ψησίματος, ενεργοποιήστε μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.



- 2 Οι φωτεινοί δακτύλιοι πίσω από τα κουμπιά χειρισμού αναβοσβήνουν, όσο η συσκευή θερμαίνει. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ οι φωτεινοί δακτύλιοι παραμένουν συνεχώς αναμμένοι. Στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 12 η φάση προθέρμανσης διαρκεί περίπου 15 λεπτά.
- 3 Τοποθετήστε το φαγητό μετά την προθέρμανση.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στη θέση 0.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

Προστασία υπερθέρμανσης

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

Λειτουργία με τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα

Η χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή ψιλοκομμένων ή υγρών φαγητών, λαχανικών, γλυκών φαγητών και φαγητών με αυγά.

Η χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα τοποθετείται στο πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ, αφού έχετε αφαιρέσει τη σχάρα του γκριλ. Ταυτόχρονα μπορείτε να παρασκευάσετε πάνω στην μπροστινή σχάρα του γκριλ περαιτέρω φαγητά.

Μπορείτε να προμηθευτείτε περαιτέρω χυτοσιδηρές ψηλές φόρμες στα ειδικά καταστήματα πώλησης ως ειδικό εξοπλισμό (μεγάλο ή μικρό μέγεθος).

Υπόδειξη: Στη λειτουργία με τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα αφήστε επίσης τη λεκάνη των πυρολίθων με τους πυρόλιθους λάβας στο γκριλ.

Έτσι ψήνετε στο γκριλ με τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα

- 1 Αφαιρέστε την πίσω σχάρα του γκριλ.
- 2 Τοποθετήστε τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα προσεκτικά πάνω στο πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.
- 3 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού για το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ στη βαθμίδα 12. Προθερμάνετε το γκριλ, μέχρι να σβήσει το σήμα θέρμανσης.
- 4 Αλείψτε τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα ελαφρά με λάδι και τοποθετήστε μέσα το φαγητό.

Πίνακας ρύθμισης

Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ, μέχρι να σβήσει το σήμα θέρμανσης.

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση των φαγητών είναι απαραίτητη περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

Φαγητό	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ	Παρατηρήσεις
Κρέας και πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημμένη, 2 - 3 cm	12	4 - 6 λεπτά από κάθε μεριά	Η μπριζόλα είναι μισοψημμένη, όταν ο χυμός του κρέατος εξέρχεται στην επάνω επιφάνεια.
Μοσχαρίσια μπριζόλα, 2 cm	10 - 11	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Σουβλάκια, από 100 γρ.	8 - 9	12 - 15 λεπτά	συχνό γύρισμα
Αρνίσια μπριζόλα, ροζέ, 2 cm	10 - 11	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος, 2 cm	10 - 11	6 - 8 λεπτά από κάθε μεριά	
Ψητό λουκάνικο, 50 - 100 γρ.	9 - 10	10 - 15 λεπτά	συχνό γύρισμα
Χάμπουργκερ, 1 cm	9 - 10	12 - 15 λεπτά	
Μπριζόλες γαλοπούλας, 2 cm	9 - 10	12 - 15 λεπτά	
Φτερούγες κοτόπουλου, από 100 γρ.	9	15 - 20 λεπτά	συχνό γύρισμα
Ψάρι και θαλασσινά			
Μεγάλες γαρίδες	9 - 10	6 - 8 λεπτά	Χρησιμοποιήστε γαρίδες με κέλυφος, ωμές ή προμαγειρεμένες.
Αστακός, προμαγειρεμένος	10 - 11	7 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα σολομού, 3 cm	7 - 8	10 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα τόνου, 3 cm	8 - 9	7 - 10 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, 2 cm	7 - 8	6 - 8 λεπτά	π. χ. καλκάνι (χάλιμπατ), χριστόψαρο, μπαρμπούνι, βτραχόψαρο, μπακαλιάρος
Πέστροφα, ολόκληρη, 200 γρ.	9 - 10	12 - 15 λεπτά	Αλείψτε την πέστροφα με λάδι ή πασπαλίστε την ελαφρά με αλεύρι, για να μην κολλήσει η πέτσα στη σχάρα του γκριλ.
Συνοδευτικά			
Λαχανικά	8 - 9	10 - 12 λεπτά	π. χ. κολοκυθάκια και μελιτζάνες σε φέτες, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα
Κεφάλια μανιταριών	9 - 10	6 - 8 λεπτά	
Φρούτα	6 - 7	5 - 10 λεπτά από κάθε μεριά	π. χ. ροδάκινα ή αχλάδια κομμένα στη μέση, φέτες ανανά
Ψήσιμο με τη χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα			
Κρέπες, 180 γρ.	7 - 8	1 - 2 λεπτά από κάθε μεριά	
Μανιτάρια στο τηγάνι, 250 γρ.	11 - 12	5 - 7 λεπτά	
Ομελέτα, 300 γρ.	8 - 9	5 - 6 λεπτά	
Τηγανητές πατάτες σε φέτες, 500 γρ.	11 - 12	10 - 12 λεπτά	
Κιμάς, 400 γρ.	11 - 12	5 - 6 λεπτά	
Λαχανικά στο τηγάνι, 400 γρ.	9 - 10	6 - 8 λεπτά	χοντροκομμένα, π. χ. πιπεριές, κρεμμύδια, καρότα, κολοκυθάκια

Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμαίνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να δημιουργηθεί πολύ γρήγορα μια κρούστα και δεν μπορεί να εξέλθει πλέον ο χυμός του κρέατος.
- Μπορείτε να μαρινάρετε ή να αλείψετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π. χ. φυσικέλαιο). Έτσι βελτιώνεται η γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να προκύψει δημιουργία φλόγας και ισχυρή δημιουργία καπνού.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθουν διαλυμένες θρεπτικές ουσίες και χυμός κρέατος.
- Τοποθετείτε το φαγητό απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή λεκανάκια του γκριλ.
- Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού, όταν μπορούν να ξεκολλήσουν εύκολα από τη σχάρα. Όταν το κρέας παραμένει κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο χυμός του κρέατος.
- Μην τρυπάτε κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει χυμός κρέατος.
- Παστωμένο κρέας, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλο για το ψήσιμο στο γκριλ. Μπορεί να δημιουργηθεί μια βλαβερή για την υγεία ένωση.
- Χαράξτε αρκετές φορές τις κοτολέτες στο κόκκαλο και στο στρώμα του λίπους, για να μην κυρτώσουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Απομακρύνετε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά το ψήσιμο στο γκριλ και όχι πριν, διαφορετικά χάνει το κρέας χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια των πουλερικών ροδοψήνονται ιδιαίτερα καλά, όταν κατά το τέλος του ψησίματος στο γκριλ τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα μπορούν να καρυκευτούν ανάλογα με τη γεύση μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Τα λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π. χ. κώνιοι αραβοσίτου, πατάτες) μπορείτε να τα βράσετε λίγο πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα με τη μεριά της πέτσας. Αλείψτε την πέτσα με λάδι ή πασπαλίστε την με αλεύρι, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.
- Για το ψήσιμο στο γκριλ είναι κατάλληλα κυρίως ψάρια με σφιχτό κρέας (π.χ. σολομός, τόνος ψάρι, βατραχόψαρο).
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μη το διατηρείτε ζεστό, γιατί διαφορετικά σκληραίνει.
- Η επιφάνεια ψησίματος είναι στη μέση πιο ζεστή απ' ό,τι στην άκρη. Ιδιαίτερα όταν ψήνετε στο γκριλ φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος και απαιτήσεις θερμοκρασίας ταυτόχρονα, μπορείτε να μοιράσετε το φαγητό ιδανικά πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Προς τούτο μπορείτε φυσικά να χρησιμοποιήσετε επίσης τις δύο ζώνες ψησίματος σε διαφορετικές υψηλές βαθμίδες. Πρακτικός κανόνας: Όσο πιο λεπτό το ψητό, τόσο υψηλότερη η θερμοκρασία και τόσο μικρότερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα έχει κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Τα υπολείμματα που έχουν καεί πολλές φορές απομακρύνονται πολύ δύσκολα.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά αφήστε τα να μουλιάσουν στο νερό με απορρυπαντικό πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και γυρίστε το θερμαντικό σώμα προς τα επάνω. Βγάλτε έξω τη λεκάνη των πυρολίθων μαζί με τους πυρόλιθους λάβας.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
--	--------------------------

Σχάρα του γκριλ και χυτοσιδηρή ψηλή φόρμα	Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τη βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε στο νεροχύτη. Καθαρίστε με τη βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε καλά. Επαλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00311761) και αφήστε το δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια ξεπλύντε τα καλά και στεγνώστε τα. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού.
---	--

Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Βάση από ανοξείδωτο χάλυβα	Απλώστε το απορρυπαντικό με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει. Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 00311499) ή το καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00311761).
----------------------------	---

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
--	--------------------------

Λεκάνη των πυρολίθων	Βγάλτε έξω τους πυρόλιθους λάβας. Καθαρίστε με μια βούρτσα καθαρισμού τη λεκάνη των πυρολίθων στο νεροχύτη με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας (αριθμός παραγγελίας 00311761).
----------------------	--

Πυρόλιθοι λάβας	Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους λάβας, όταν μαυρίσουν. Οι πυρόλιθοι λάβας έχουν τότε απορροφήσει πολύ λίπος και μπορούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να καπνίζουν δυνατά ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Τους κατάλληλους πυρόλιθους λάβας μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης (αριθμός παραγγελίας LV 030 000).
-----------------	--

Δίσκος συλλογής του λίπους	Καθαρίστε στο πλυντήριο πιάτων.
----------------------------	---------------------------------

Κουμπιά χειρισμού	Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.
-------------------	---

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε θερμαίνει. Οι φωτεινοί δακτύλιοι ανάβουν.	Προστασία υπερθέρμανσης: Το γκριλ λειτούργησε για πολύ χρόνο στη βαθμίδα 12.	Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα, όταν έχει κρυώσει αρκετά.
Η συσκευή δε θερμαίνει. Οι φωτεινοί δακτύλιοι αναβοσβήνουν γρήγορα.	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε κανένας χειρισμός για περισσότερο από 4 ώρες. Διακοπή ρεύματος: Μετά από μια διακοπή του ρεύματος παραμένει η συσκευή για λόγους ασφαλείας απενεργοποιημένη.	Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά. Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
Η συσκευή δε θερμαίνει. Οι φωτεινοί δακτύλιοι δεν ανάβουν.	Σφάλμα συναρμολόγησης	Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή του καλωδίου σύνδεσης στην κοσόλα χειρισμού. Ο σύνδεσμος πρέπει να ασφαλίσει.
Οι γωνίες της συσκευής κυρτώνουν κατά τη λειτουργία ελαφρά προς τα επάνω.	Με τη θερμότητα διαστέλλεται το μέταλλο της βάσης των εστιών αερίου.	Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Στην κρύα κατάσταση δε φαίνεται καμία κύρτωση.

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

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

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

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

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

GAGGENAU



9000651291 en, es, pt, el (950713)