

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VR 414

Elektrisk grill

Sähkögrilli

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	14
Innholdsfortegnelse	24
Sisällysluettelo	34

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Orsaker till skador	5
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Din nya apparat	6
Elgrill	6
Vred	6
Indikering i lysringen	7
Tillbehör	7
Specialtillbehör	7
Användning	8
Före första användningen	8
Sätta på	8
Stänga av	8
Restvärmeindikator	8
Överhettningsskydd	8
Tillagning med gjutstekpannan	8
Tillagningstabell	9
Råd och tips	10
Skötsel och rengöring	11
Rengöra apparaten	11
Använd inte dessa rengöringsmedel	11
Fel – hur åtgärdar du dem?	12
Kundservice	13

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandrisk!

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

Risk för brännskador!

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

Risk för stötar!

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Obs!

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

Återvinning

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

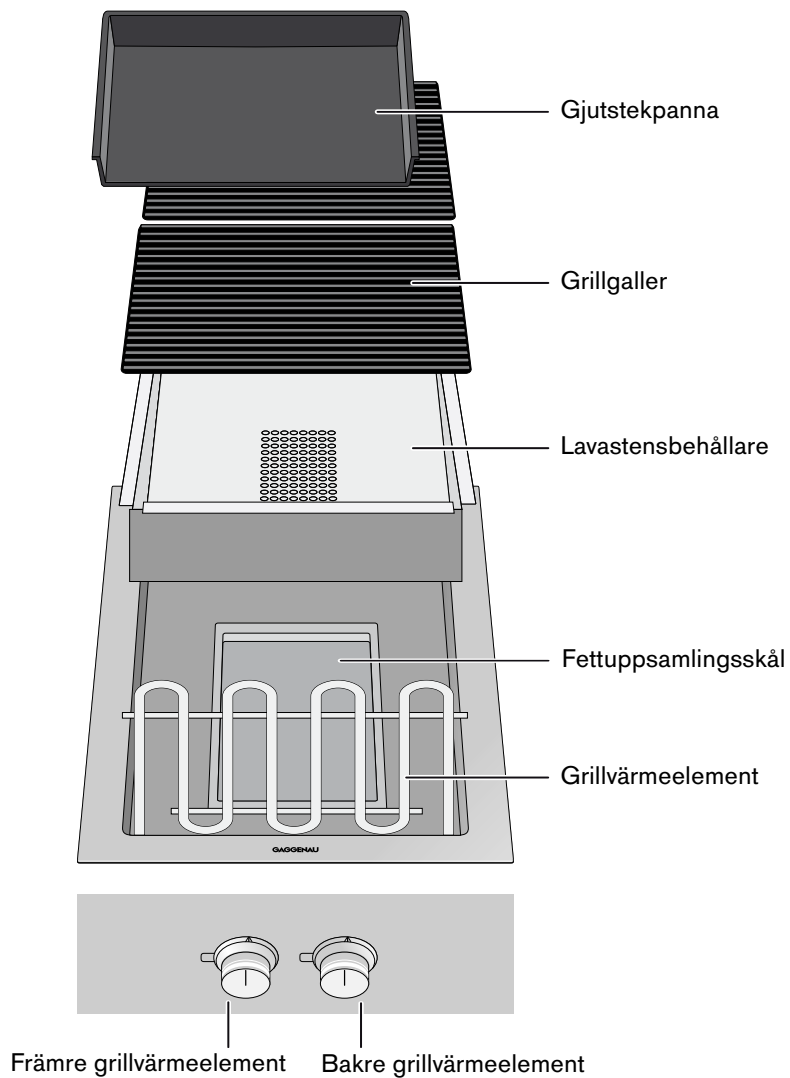
Energispartips

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

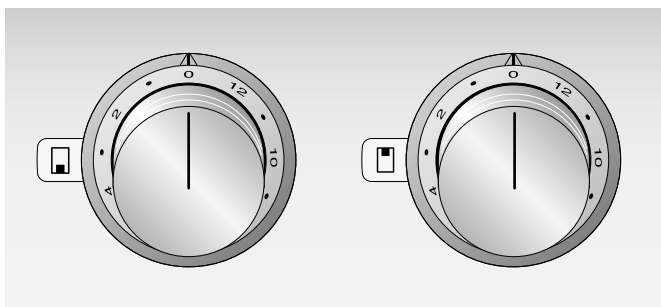
Din nya apparat

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

Elgrill



Vred



Med vreden väljer du det främre eller bakre grillvärmeelementet och grillläget mellan 1 - 12.

Indikering i lysringen

Indikering	Innebörd
○ Från	Apparaten FRÅN
● lyser konstant	Apparaten TILL
☀ långsam blinkning	Apparaten TILL, värms upp.
☀ långsam blinkning	Restvärmeindikator
☀ blinkar snabbt	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
○ Lysringen är släckt	
● Lysringen lyser	
☀ Lysringen blinkar	

Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Lavastenar

Gjutstekpanna, liten

Rengöringsborste

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

VA 461 000	Gjutstekpanna, liten
VA 461 001	Gjutstekpanna, stor
LV 030 000	Lavastenar (som reserv)
VA 440 010	Lock av ädelstål
VA 420 000	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering
VA 420 001	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering med lock/utjämningslist
VA 420 010	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering
VA 420 011	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering med lock/utjämningslist
VA 450 400	Apparatförlängning 38 cm

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

Användning

Före första användningen

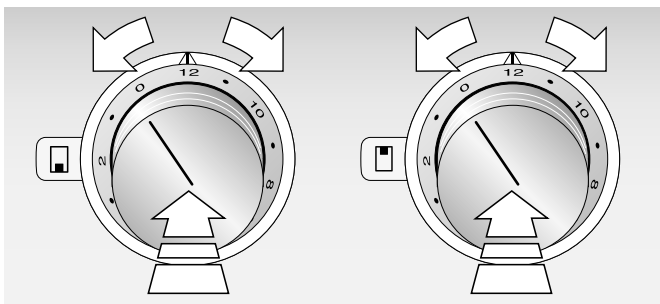
Följ nedanstående anvisningar, innan du grillar för första gången:

- 1 Rengör apparaten och tillbehörsdelarna noggrant.
- 2 Ta ut lavastenarna ur folien och håll dem i lavastensbehållaren.
- 3 Fäll ner de båda grillvärmeelementen. Grillens värmeelement måste ligga plant.
- 4 Lägg på grillgallren och värms upp grillen några minuter i läge 12. Då försvinner eventuella föroreningar och lukt efter tillverkningen.

Sätta på

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

- 1 Tryck in vredet och vrid till önskat grilläge. Om du inte ska grilla på hela grillzonen, koppla bara på grillens främre eller bakre grillvärmeelement.



- 2 Lysringarna bakom vreden blinkar så länge som apparaten värms upp. När det inställda grilläget har uppnåtts lyser lysringen konstant. Vid grilläge 12 tar föruppvärmningen c:a 15 minuter.
- 3 Lägg inte på grillvaran förrän föruppvärmningen är avslutad.

Stänga av

Vrid vreden till läge 0.

Risk för brännskador!

När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Restvärmeindikator

Lysringen bakom vredet blinkar efter frånslagningen så länge apparaten är för varm och kan orsaka brännskada vid beröring.

Överhettningsskydd

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

Tillagning med gjutstekpannan

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

Gjutstekpannan läggs på det bakre grillvärmeelementet efter det att man tagit bort grillgallret. Du kan samtidigt tillreda annan grillmat på det främre grillgallret.

Du kan köpa fler gjutstekpannor som extra tillbehör (stor eller liten) hos din fackhandlare.

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

Så här grillar du med gjutstekpannan:

- 1 Ta bort det bakre grillgallret.
- 2 Placera gjutstekpannan försiktigt på det bakre grillvärmeelementet.
- 3 Vrid vredet för det bakre grillvärmeelementet till läge 12. Förvärm grillen tills uppvärmningssignalen slocknar.
- 4 Pensla gjutstekpannan lätt med olja och lägg i grillvaran.

Tillagningstabell

Förvärm alltid grillen tills uppvärmningssignalen slocknar.

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

Livsmedel	Grillläge	Grilltid	Kommentar
Kött och fågel			
Biffstek, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. per sida	Steken är medium, när köttsaft tränger ut på ytan.
Kalvkotlett, 2 cm	10 - 11	6 min. per sida	
Grillspett, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	vänd flera gånger
Lammkotletter, rosa, 2 cm	10 - 11	6 min. per sida	
Grishals i skivor, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per sida	
Grillkorv, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	vänd flera gånger
Hamburgare, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkonfiléer, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kycklingvingar à 100 g	9	15 - 20 min.	vänd flera gånger
Fisk och havets frukter			
Jätteräkor	9 - 10	6 - 8 min.	Använd räkor med skal, råa eller förkokta.
Hummer, förkokt	10 - 11	7 - 15 min.	
Laxstek, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tonfiskbiff, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fiskfilé, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	t.ex. hälleflundra, sanktpersfisk, aborre, marulk, torsk
Forell, hel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Pensla forellen med olja eller mjöla den lätt, så att skinnnet inte fastnar i grillgallret.
Tillbehör			
Grönsaker	8 - 9	10 - 12 min.	t.ex. squash och auberginer i skivor, fyrdelad paprika
Champinjonthattar	9 - 10	6 - 8 min.	
Frukt	6 - 7	5 - 10 min. per sida	Frukt t.ex. persiko- eller päronhalvor, ananasskivor
Stekning med gjutstekpannan			
Pannkaka, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. per sida	
Svamppanna, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Ägggröra, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Stekt potatis, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Köttfärs, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Grönsakspanna, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	grovt tärnad, t.ex. paprika, lök, morötter, squash

Råd och tips

- Värm alltid upp grillen i förväg. Genom den intensiva värmestrålningen kan det snabbt bildas en skorpa och köttsaften kan inte längre tränga ut.
- Du kan pensla grillvaran före grillningen med värmetålig olja (t.ex. jordnötsolja) eller marinera den. Det förhöjer smaken. Var noga med att inte använda för mycket olja / marinad, då det annars kan uppstå flammor och kraftig rökutveckling.
- Salta inte kött före grillningen. I annat fall kan lösliga näringsämnen och köttsaft tränga ut.
- Lägg grillvaran direkt på gallret. Använd inte aluminiumfolie eller grillskålar.
- Vänd inte grillbitarna förrän det går lätt att lossa dem från gallret. Om köttet fastnar i gallret förstörs fibrerna och köttsaften sipprar ut.
- Stick inte i köttet medan det grillas, eftersom köttsaften annars kan rinna ut.
- Insaltat kött som skinka eller kassler lämpar sig inte för grillning. Det kan bildas en hälsoskadlig förening.
- Skåra kotletter ett flertal gånger vid benet och i fettskiktet så att de inte buktar sig vid grillningen
- Ta hellre bort fettskikt efter än före grillningen, annars förlorar köttet både saft och smak.
- Kycklingdelar blir särskilt knaprigt bruna, om man bestryker dem mot slutet av grilltiden med smör, saltvatten eller apelsinsaft.
- Frukt kan smakas av efter tycke och smak efter grillningen med honung, lönnsirap eller citronsaft.
- Grönsaker med lång koktid (t.ex. majscolvar, potatis) kan kokas i förväg före grillningen.
- Grilla fiskfilé först på skinnsidan. Pensla skinnet med olja eller sikta över lite mjöl, så att det inte fastnar i grillgallret.
- För grillning på gallret lämpar sig framför allt fiskar med fast kött (t.ex. lax, tonfisk, marulk).
- Servera grillad mat medan den är het. Grillad mat bör inte hållas varm, eftersom den då blir seg.
- Grillytan är hetare i mitten än i kantområdet. I synnerhet när du tillagar rätter med olika tillagningstider och olika temperaturkrav samtidigt kan du fördela råvarorna optimalt på grillytan. För detta ändamål kan du givetvis också använda de båda grillzonerna och ställa in dem på olika höga lägen. Tumregel: Ju tunnare grillgods, desto högre temperatur och desto kortare tillagningstid.

Skötsel och rengöring

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

⚠ Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

⚠ Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Rengöra apparaten

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

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

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

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Grillgaller och gjutstekpanna	Ta bort grova matrester med rengöringsborsten. Lägg dem i blöt i diskhon. Rengör med rengöringsborste och diskmedel och torka av noggrant. Stryk på vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761) på envis smuts och låt gelen verka minst 2 timmar, vid kraftig nedsmutsning över natten. Skölj sedan noggrant och torka av. Följ anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning. Får inte rengöras i diskmaskin!
Häll av ädelstål	Fördela diskmedel med mjuk, fuktig trasa; torka efter med en mjuk duk. Låt envis smuts blötas upp. Använd vårt Rengöringsmedel för ädelstål (beställnummer 00311499) eller vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761) vid kraftig nedsmutsning.
Lavastensbehållare	Ta ur lavastenarna. Rengör lavastensbehållaren i diskhon med vatten, diskmedel och diskborste; eftertorka med mjuk duk. Envis smuts kan blötas upp eller tas bort med vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761).
Lavastentar	Byt lavastenarna när de blivit svarta. Då har lavastenarna sugit sig fulla med fett och kan ryka kraftigt, eller också kan fettets fäta eld när du använder grillen. Du kan köpa passande lavastentar hos din fackhandlare (beställnummer LV 030 000).

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Fettuppsamlingskål	Rengörs i diskmaskin.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.

Använd inte dessa rengöringsmedel

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

Fel – hur åtgärdar du dem?

Om fel har uppstått kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten värmer inte upp. Lysringarna lyser.	Överhettningsskydd: Grill har använts mycket länge i läge 12.	Apparaten kopplas på automatiskt när den är tillräckligt avkyld.
Apparaten värmer inte upp. Lysringarna blinkar snabbt.	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 4 timmar.	Vrid vreden till 0 och koppla sedan på vid behov igen.
	Strömavbrott: Efter ett strömavbrott förblir apparaten av säkerhetsskäl avstängd.	Vrid vreden till 0 och koppla sedan på vid behov igen.
Apparaten värmer inte upp. Lysringarna lyser inte.	Monteringsfel	Kontrollera att anslutningskabeln till manöverpanelen sitter rätt. Stickproppen måste snäppa i.
Apparatens hörn välver sig lite uppåt vid drift.	Hällens metall utvidgas på grund av hettan.	Detta är normalt. Det syns ingen välvning när hällen är avsväljad.

Kundservice

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

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundservice 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	15
Årsager for skader	16
Miljøbeskyttelse	16
Miljøvenlig bortskaffelse	16
Tip for at spare på energi	16
Deres nye apparat	17
Elektrisk grill	17
Betjeningsknap	17
Indikering ved den oplyste ring	18
Tilbehør	18
Specialtilbehør	18
Betjening	19
Før den første ibrugtagning	19
Tænde	19
Slukke	19
Restvarmeindikering	19
Overophedningssikring	19
Anvendelsen af bradepanden i støbejern	19
Indstillingstabel	20
Tips og tricks	21
Vedligeholdelse og rengøring	22
Rengøring af apparatet	22
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	22
Fejl – hvad gør man?	23
Kundeservice	23

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

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for elektrisk stød!

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

Årsager for skader

Pas på!

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

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

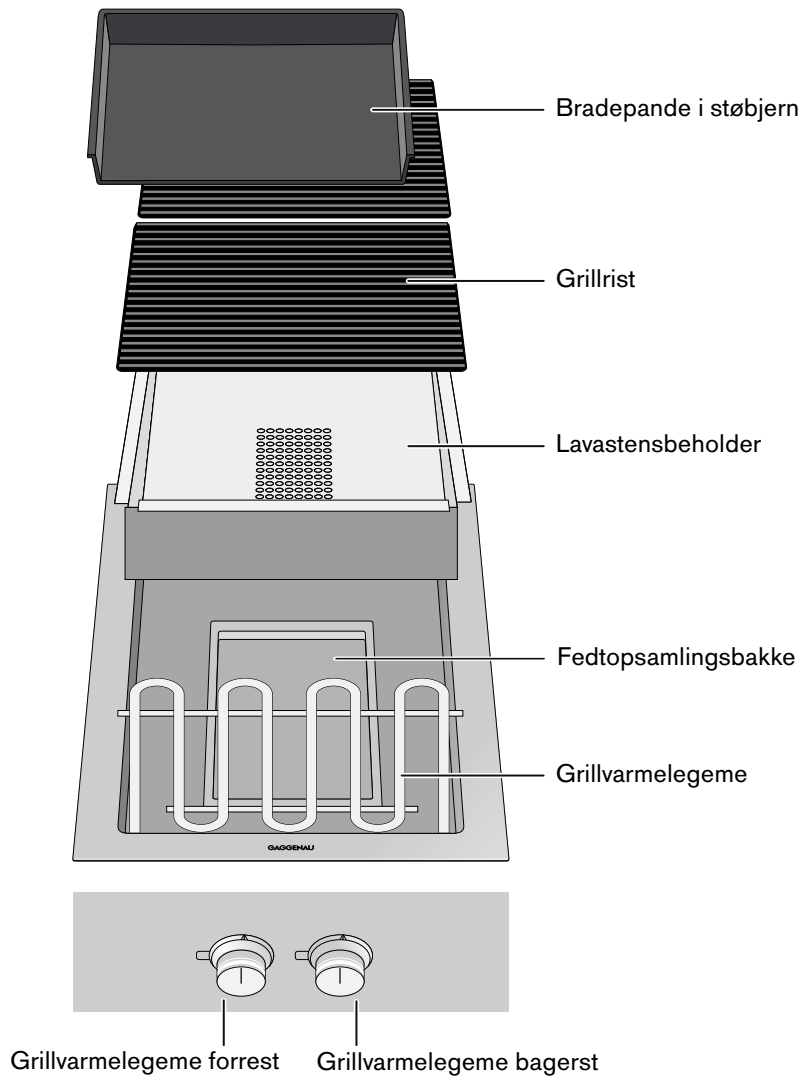
Tip for at spare på energi

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

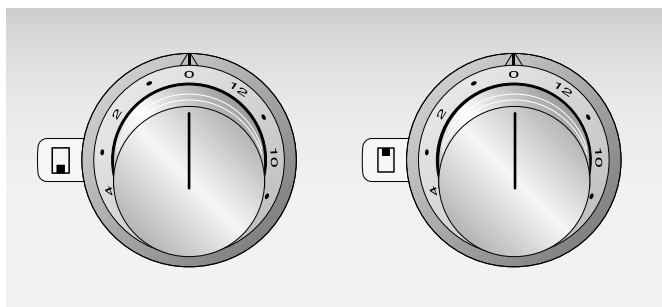
Deres nye apparat

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

Elektrisk grill



Betjeningsknap



Med betjeningsknapperne vælger De det forreste eller bagerste grillvarmelegeme og grilltrinet mellem 1 - 12.

Indikering ved den oplyste ring

Indikering	Betydning
○ Slukket	Apparat SLUKKET
● lyser konstant	Apparat TÆNDT
☀ blinker langsomt	Apparat TÆNDT, opvarmer
☀ blinker langsomt	Restvarmeindikering
☀ blinker hurtigt	Sikkerhedsafbrydning, strømsvigt
○ Den oplyste ring lyser ikke	
● Den oplyste ring lyser	
☀ Den oplyste ring blinker	

Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Lavasten

Bradepande i støbjern, lille

Rengøringsbørste

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

VA 461.000	Bradepande i støbjern, lille
VA 461.001	Bradepande i støbjern, stor
LV 030 000	Lavastene (til at udskifte de gamle)
VA 440 010	Apparatdæksel i ædelstål
VA 420 000	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering
VA 420 001	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering med afdækningslåg/udligningsliste
VA 420 010	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på
VA 420 011	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på med afdækningslåg/udligningsliste
VA 450 400	Apparatforlængelse 38 cm

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

Betjening

Før den første ibrugtagning

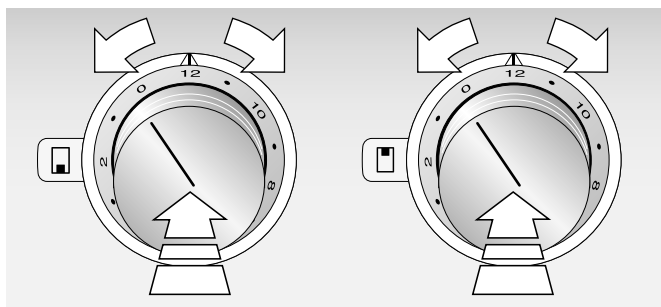
Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De griller for første gang.

- 1 Rens apparatet og tilbehøret grundigt.
- 2 Tag lavastenene ud af folien og fyld dem ind i lavastensbeholderen.
- 3 Klap begge grillevarmelegemer nedad. Grillvarmelegemer skal ligge fladt på.
- 4 Læg grillristene på og opvarm grillen i nogle minutter på trin 12. Herved fjernes eventuelle "nye" lugte og forureninger.

Tænde

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

- 1 Tryk betjeningsknappen ind og drej den til det ønskede grilltrin. Tænd bare det forreste eller bagerste grillvarmelegeme, hvis De ikke vil bruge hele grillzonen.



- 2 Ringlysene bag betjeningsknapperne blinker, så længe apparatet opvarmes. Når det indstillede grilltrin er nået, lyser de oplyste ringe konstant. Ved grilltrin 12 varer forvarmingsfasen ca. 15 minutter.
- 3 Madvarerne skal først lægges på, når forvarmningen er afsluttet.

Slukke

Drej betjeningsknapperne til position 0.

Fare for forbrænding!

Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Restvarmeindikering

Så længe apparatet er for varmt til at kunne berøres uden fare, blinker de oplyste ringe bag betjeningsknapperne efter at kogezone er blevet slukket.

Overophedningssikring

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

Anvendelsen af bradepanden i støbejern

Bradepanden i støbejern er især velegnet til at tilberede småtskårede eller flydende madvarer, grøntsager, desserter og æggeretter i.

Bradepanden i støbejern sættes på det bagerste grillvarmelegeme, efter at De har fjernet grillristen. De kan samtidig benytte den forreste grillrist til at grille madvarer.

De får yderligere bradepander i støbejern hos Deres forhandler som specialtilbehør (stor eller lille).

Bemærk: Lad også under anvendelsen af bradepanden i støbejern blive beholderen med lavastenene i grillen.

Således griller De med bradepanden i støbejern:

- 1 Tag den bagerste grillrist af.
- 2 Sæt bradepanden i støbejern forsigtigt på det bagerste grillvarmelegeme.
- 3 Drej betjeningsknappen til det bagerste grillvarmelegeme til trin 12. Forvarm grillen, indtil opvarmningssignalet går ud.
- 4 Smør bradepanden i støbejern lidt ind med olie og læg madvarerne på.

Indstillingstabel

Forvarm grillen altid, indtil opvarmningssignalet går ud.

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

Madvarer	Grilltrin	Grillvarighed	Bemærkninger
Kød og fjerkræ			
Oksebøf, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. pr. side	Bøffen er medium, når kødsaft siver ud på overfladen.
Kalvekotelet, 2 cm	10 - 11	6 min. pr. side	
Sjaslik, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	skal vendes flere gange
Lammekotelet, lyserød, 2 cm	10 - 11	6 min. pr. side	
Nakkekotelet, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. pr. side	
Grillpølse, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	skal vendes flere gange
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkunbøffer, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kyllingevinger, à 100 g	9	15 - 20 min.	skal vendes flere gange
Fisk og alt godt fra havet			
Kæmperejer	9 - 10	6 - 8 min.	Rejer grilles med skal, rå eller kogt.
Hummer, kogt	10 - 11	7 - 15 min.	
Laksesteak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tunsteak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fiskefilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	f.eks. helleflynder, sanktpetersfisk, aborre, havtaske, torsk
Forel, hel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Smør forellen ind med olie eller bestrø den med lidt mel, således at huden ikke klitrer fast på grillristen.
Tilbehør			
Grøntsager	8 - 9	10 - 12 min.	f.eks. squash og auberginer i skiver, peberfrugter i kvarte
Champignonhoveder	9 - 10	6 - 8 min.	
Frugt	6 - 7	5 - 10 min. pr. side	f.eks. halve ferskner eller pærer, ananasskiver
Stege med bradepanden i støbejern			
Berliner, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. pr. side	
Svampepande, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Røræg, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Brasede kartofler, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Hakket kød, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Grøntsagspande, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	i grove tern, f.eks. peberfrugter, løg, gulerødder, squash.

Tips og tricks

- Forvarm grillen altid. Så kan der pga. den intensive varmestråling hurtigt danne sig en skorpe og kødsaft kan ikke længere sive ud.
- De kan smøre madvarerne ind med varmebestandig olie (f.eks. jordnøddolie) eller marinere dem, inden De grillerer dem. Derved forbedres smagen. Pas på ikke at bruge for megen olie / marinade, da der ellers kan opstå flammer eller stærk røg.
- Kød må ikke saltes, inden den grilles. Ellers kan opløselige næringsstoffer sive ud.
- Læg grillvarerne direkte på risten. Benyt ingen aluminiumsfolier eller grillskåle.
- Vend grillvarerne først, når de nemt kan løsnes fra risten. Når kødet bliver hængende på risten, ødelægges fibre og kødsaft siver ud.
- Stik under grillstegningen ikke ind i kødet, da kødsaft ellers kan sive ud.
- Saltet kød som skinke eller hamburgerryg er ikke egnede til grillstegning. Der kan opstå en sundhedsfarlig forbindelse.
- Koteletter skal skæres ind flere gange ved benet og i fedtlaget, således at de ikke hvælver sig under grillstegningen.
- Fjern fedtlag hellere efter end før grillstegningen, ellers mister kødet saft og aroma.
- Fjerkræstykker bliver særdeles brune og sprøde, når De pensler dem mod slutningen af grillstegningstiden ind med smør, saltvand eller juice.
- Frugt kan alt efter smag efter grillstegningen smages til med honning, ahornsirup eller citronsaft.
- Grøntsager med lang tilberedningsvarighed (f.eks. majscolber, kartofler) kan koges inden de grilles.
- Fiskefilet skal først grilles med huden nedad. Smør huden ind med olie eller bestrø den med mel, således at den ikke klistrer fast på grillristen.
- Velegnet til grillning på risten er fisk, som er faste i kødet (f.eks. laks, tun, havtaske).
- Grillstegt mad skal serveres varmt. Hold den ikke varm, ellers bliver den sej.
- Grillarealet er i midten varmere end i randområdet. Især når De grillerer madvarer med forskellige tilberedningstider og temperaturkrav, kan De fordele madvarerne optimalt på grillarealet. De kan selvfølgelig også bruge de to grillzoner på forskellige temperaturtrin. Tommelfingerregel: jo tyndere madvarerne, der skal grilles, er, desto højere er temperaturen og desto kortere er tilberedningstiden.

Vedligeholdelse og rengøring

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

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Rengøring af apparatet

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

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

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

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

Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Lavasten	Udskift lavastenene, når de er sorte. Så er lavastenene nemlig fulde af fedt og kan under driften ryge stærkt eller fedtet kan antænde sig. Passende lavasten får De hos Deres forhandler (bestillingsnummer LV 030 000).
Fedtopsamlingsbakke	Renses i opvaskemaskinen.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

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

Fejl – hvad gør man?

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet opvarmer ikke. De oplyste ringe lyser.	Overophedningssikring: Grillen har i meget lang tid været i drift på trin 12.	Apparatet tændes automatisk igen, når det er tilstrækkeligt afkølet.
Apparatet opvarmer ikke. De oplyste ringe blinker hurtigt.	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 4 timer.	Betjeningsknapperne skal drejes til 0 og i givet fald tændes igen.
	Strømsvigt: Efter et strømsvigt forbliver apparatet af sikkerhedsgrunde slukket.	Betjeningsknapperne skal drejes til 0 og i givet fald tændes igen.
Apparatet opvarmer ikke. De oplyste ringe lyser ikke.	Monteringsfejl	Kontroller, om forbindelseskablet til betjeningspanelet sidder korrekt. Stikproppen skal falde i hak.
Apparatets hjørner hvælver sig under driften en anelse opad.	Pga. varmen udvider sig kogesektionens metal.	Dette er normalt. I afkølet tilstand kan der ikke ses nogen hvælving.

Kundeservice

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

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

E-nr. FD-nr.

Kundeservice 

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	25
Årsaker for skader	26
Miljøvern	26
Miljøvennlig håndtering	26
Tips for energisparing	26
Ditt nye apparat	27
Elektrisk grill	27
Brytere	27
Visning på lysringen	28
Utstyr	28
Spesialutstyr	28
Betjening	29
Før førstegangs bruk	29
Innkobling	29
Utkobling	29
Restvarmeindikator	29
Overopphetingsvern	29
Drift med roastpannen i støpegods	29
Innstillingstabell	30
Tips og triks	31
Stell og rengjøring	32
Rengjøring av apparatet	32
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	32
Feil – hva kan man gjøre?	33
Kundeservice	33

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for elektrisk støt!

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

Årsaker for skader

Obs!

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

Obs!

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

Miljøvern

Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

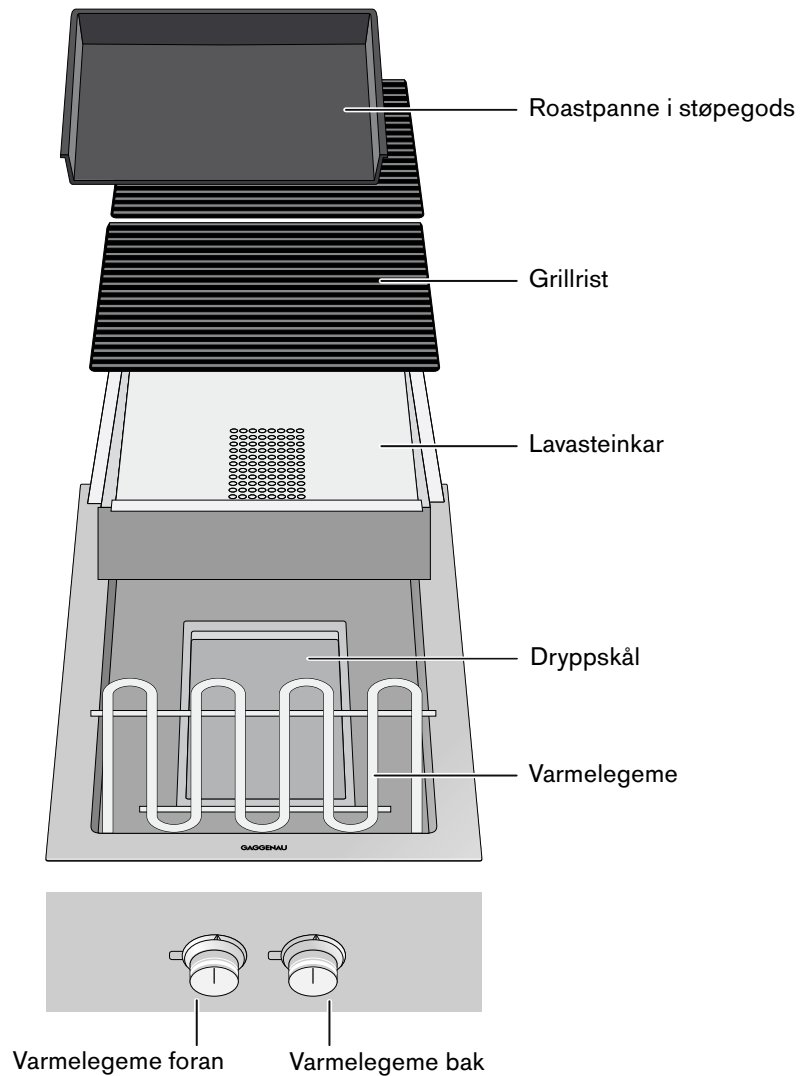
Tips for energisparing

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

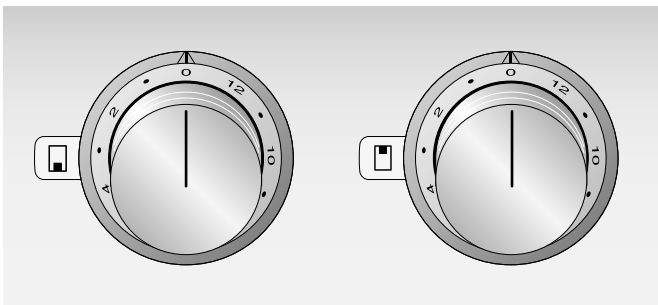
Ditt nye apparat

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

Elektrisk grill



Brytere



Med bryterne velger du varmelegemet foran eller bak og grilltrinnet mellom 1 - 12.

Visning på lysringen

Display	Betydning
○ Av	Apparat AV
● konstant lysing	Apparat PÅ
☀ langsom blinking	Apparat PÅ, varmer opp
☀ langsom blinking	Restvarmeindikator
☀ rask blinking	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
○ Lysring av	
● Lysring lyser	
☀ Lysring blinker	

Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Lavasteiner

Roastpanne i støpegods, liten

Rengjøringsbørste

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

VA 461 000	Roastpanne i støpegods, liten
VA 461 001	Roastpanne i støpegods, stor
LV 030 000	Lavasteiner (for utskifting)
VA 440 010	Dekkplate i edelstål
VA 420 000	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med benkeplaten
VA 420 001	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med apparatdeksel/utjevningslist
VA 420 010	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt
VA 420 011	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt med apparatdeksel/utjevningslist
VA 450 400	Kombilist 38 cm

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

Betjening

Før førstegangs bruk

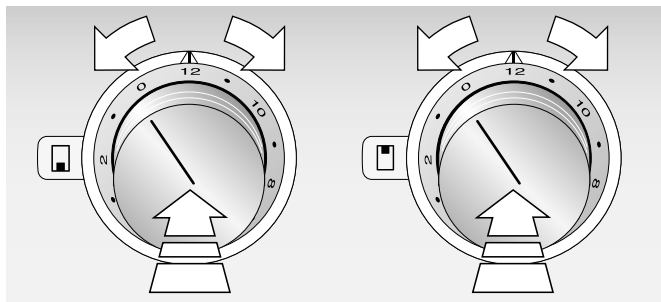
Ta hensyn til de følgende henvisningene før du griller for første gang:

- 1 Rengjør apparat og utstyrsdelene grundig.
- 2 Ta lavasteinen ut av folien og fyll lavasteinkaret.
- 3 Fell ned begge varmelegemer. Varmelegemene må ligge flatt oppå.
- 4 Legg på grillristene og varm opp grillen i noen minutter på trinn 12. Derved fjernes eventuell lukt og forurensninger.

Innkobling

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

- 1 Trykk bryteren inn og vri den på ønsket grilltrinn. Hvis du ikke vil steke på hele grillsonen, koble bare inn varmelegemet foran eller bak.



- 2 Lysringene bak bryterne blinker så lenge apparatet varmer opp. Når innstilt grilltrinn er oppnådd lyser lysringene konstant. Ved grilltrinnet 12 varer forvarmingsfasen i ca. 15 minutter.
- 3 Legg grillmaten først på etter forvarmingen.

Utkobling

Vri bryterne på posisjon 0.

Fare for forbrenning!

Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Restvarmeindikator

Lysringene bak bryterne blinker etter utkoblingen så lenge apparatet er for varmt for å kunne berøre det uten fare.

Overopphetingsvern

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

Drift med roastpannen i støpegods

Roastpannen i støpegods er spesielt egnet for tilberedning av mat som er skåret opp i småstykker eller er flytende, grønnsaker, desserter og eggeretter.

Roastpannen settes på varmelegemet bak etter at du har tatt av grillristen. Du kan samtidig tilberede mer grillmat på varmelegemet foran.

Du får ytterligere roastpanner som spesialutstyr (stor eller liten) hos din fagforhandler.

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

Slik griller du med roastpannen i støpegods

- 1 Ta av grillristen bak.
- 2 Sett roastpannen forsiktig på varmelegemet bak.
- 3 Vri bryteren for varmelegemet bak på trinn 12. Forvarm grillen til oppvarmingssignalet slukner.
- 4 Pensle roastpannen lett inn med olje og legg på grillmaten.

Innstillingstabell

Forvarm alltid grillen til oppvarmingssignalet slukner.

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

Grillmat	Grilltrinn	Grilltid	Bemerkninger
Kjøtt og fjærkre			
Oksebiff, middels, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. pr. side	Biffen er medium når kjøttsaft pipler ut på overflaten.
Kalvekotelett, 2 cm	10 - 11	6 min. pr. side	
Sjasjlik, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	snus flere ganger
Lammekotelett, rosa, 2 cm	10 - 11	6 min. pr. side	
Svinenakke, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. pr. side	
Grillpølse, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	snus flere ganger
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkunbiff, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kyllingvinger, à 100 g	9	15 - 20 min.	snus flere ganger
Fisk og havets frukter			
Kjempescampi	9 - 10	6 - 8 min.	Benytt scampi med skall, ukokt eller kokt på forhånd.
Hummer, kokt på forhånd	10 - 11	7 - 15 min.	
Laksebiff, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tunfiskbiff, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fiskefilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	f.eks. hellefisk (kveite), petersfisk, abbor, breiflabb, torsk
Ørret, hel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Pensle ørreten med olje eller dryss på litt mel slik at skinnen ikke blir hengende fast på grillristen.
Tilbehør			
Grønnsaker	8 - 9	10 - 12 min.	f. eks. squash og auberginer i skiver, paprika delt i fire
Sjampinjonghoder	9 - 10	6 - 8 min.	
Frukt	6 - 7	5 - 10 min. pr. side	f.eks. halve ferskener eller pærer, ananasskiver
Steking med roastpannen i støpegods			
Pannekaker, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. pr. side	
Soppgryte, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Eggerøre, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Stekte poteter, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Kjøttdeig, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Grønnsakspanne, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	kuttet i grove terninger, f.eks. paprika, løk, gulrøtter, squash

Tips og triks

- Forvarm alltid grillen. Slik kan det takket være den intensive varmestrålingen raskt dannes en skorpe og kjøftsaften kan ikke lenger piple ut.
- Du kan pensle inn eller marinere grillmaten med varmebestandig olje (f. eks. peanøttolje) før du griller den. Smaken forbedres ved dette. Pass på at du ikke bruker for mye olje / marinade, da det ellers kan dannes flammer og sterk røykutvikling.
- Ikke salt kjøttet før du griller. Det kunne ellers piple ut oppløselige næringsstoffer og kjøftsaft.
- Legg grillmaten direkte på risten. Benytt verken aluminiumsfolie eller grillskåler.
- Snu grillstykkene først, så snart disse lett kan løsnes fra risten. Hvis kjøttet fortsatt sitter fast på grillristen, ødelegges fibre og kjøftsaft pipler ut.
- Ikke stikk inn i kjøttet mens du griller, det kunne ellers piple ut kjøftsaft.
- Saltet kjøtt som skinke eller hamburgerrygg egner seg ikke til grilling. Det kan føre til en helseskadelig forbindelse.
- Skjær kotelelettene flere ganger på benet og inn i fettsjiktet slik at de ikke buer seg under grillingen.
- Fjern fettsjiktene heller etter enn før grillingen, kjøttet taper ellers saft og aroma.
- Stykker av fjærkre blir spesielt sprø og brun, hvis du pensler dem inn med smør, saltvann eller appelsinjuice mot slutten av grilltiden.
- Frukt kan alt etter smak, etter grillingen smakes til med honning, lønnsirup eller sitronsaft.
- Du kan koke grønnsaker med lang grilltid (f. eks. maiskolber, poteter) på forhånd før du griller.
- Grill fiskefilet først på skinnsiden. Pensle skinnet inn med olje eller dryss på mel slik at det ikke blir hengende fast på grillristen.
- For grilling på risten egner seg fremfor alt fisk med fast kjøtt (f. eks. laks, tunfisk, breiflabb).
- Server grillmat varm. Hold den ikke varm, den blir ellers seig.
- Grillflaten er i midten varmere enn i ytterkanten. Spesielt når du samtidig griller mat med forskjellige steketider og krav til temperatur kan du fordele maten optimalt på grillflaten. Du kan til dette selvfølgelig også benytte de to grillsonene på forskjellige trinn. Tommelfingerregel: jo tynnere grillmat, desto høyere temperatur og desto kortere steketiden.

Stell og rengjøring

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

Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Rengjøring av apparatet

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

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

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

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
----------------------	---------------------

Grillrist og roastpanne i støpegods	Fjern grove rester med rengjøringsbørsten. Myknes opp i oppvaskkummen. Rengjør med rengjøringsbørsten og oppvaskmiddel og tørk grundig.
-------------------------------------	---

Påfør hårdnakkert smuss vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761) og la den innvirke i minst 2 timer, ved sterk tilsmussing natten over. Skyll deretter grundig av og tørk. Legg merke til henvisningene på rengjøringsmiddelets emballasje.

Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!

Topp i edelstål	Påfør oppvaskmiddel med en myk, fuktig klut, tørk etter med en myk klut. La hårdnakkert smuss mykne opp.
-----------------	--

Benytt for sterke tilsmussinger vårt edelstålrengjøringsmiddel (bestillingsnummer 00311499) eller grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761).

Lavasteinkar	Ta ut lavasteiner Rengjør lavasteinkar i oppvaskkummen med vann og oppvaskmiddel med en oppvaskbørste, tørk etter med en myk klut. La hårdnakkert smuss mykne opp eller fjern den med vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761).
--------------	---

Lavasteiner	Skift ut lavasteiner når disse er svarte. Lavasteinene er da fulle av fett og kan røyke sterkt under drift eller fettene kan antennes. Passende lavasteiner får du hos din fagforhandler (bestillingsnummer LV 030 000).
-------------	---

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
----------------------	---------------------

Rengjør dryppskål	i oppvaskmaskinen.
-------------------	--------------------

Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.
---------	---

Benytt ikke disse rengjøringsmidler

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

Feil – hva kan man gjøre?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparat varmer ikke opp. Lysringer lyser.	Overopphetingsbeskyttelse: Apparat ble brukt meget lenge på trinn 12.	Apparat kobler automatisk inn igjen når det er tilstrekkelig avkjølt
Apparat varmer ikke opp. Lysringer blinker raskt.	Sikkerhetsutkobling: Toppen ble ikke betjent i løpet av de siste 4 timer.	Vri bryter på 0 og slå evt. på igjen.
	Strømbrudd: Etter et strømbrudd blir apparatet slått av av sikkerhetsmessige grunner.	Vri bryter på 0 og slå evt. på igjen.
Apparat varmer ikke opp. Lysringer lyser ikke.	Monteringsfeil	Kontroller at forbindelseskabelen mot bryterpanelet sitter korrekt. Pluggen må gripe inn.
Apparatets hjørner hvelver seg lett oppover i drift.	På grunn av varmen utvider koketoppens metall seg.	Dette er normalt. I avkjølt tilstand er hvelvingen ikke lenger synlig.

Kundeservice

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kunderservice 

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	35
Vaurioiden aiheuttajat	36
Ympäristönsuojelu	36
Ympäristöystävällinen hävittäminen	36
Energiansäästöohjeita	36
Uusi laitteesi	37
Sähkögrilli	37
Säätönupit	37
Valorenkaassa oleva näyttö	38
Lisätarvikkeet	38
Erytysislisätarvikkeet	38
Käyttö	39
Ensimmäinen käyttöönotto	39
Päällekytkentä	39
Poiskytkentä	39
Jälkilämmön ilmaisin	39
Ylikuumentumissuoja	39
Valurautapaistopadan käyttö	39
Säätötaulukko	40
Hyviä vinkkejä	41
Hoito ja puhdistus	42
Laitteen puhdistus	42
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	42
Mitä tehdä häiriön sattuessa?	43
Huoltopalvelu	43

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

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

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

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

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausjätteet niille kuuluviin jäteastioihin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

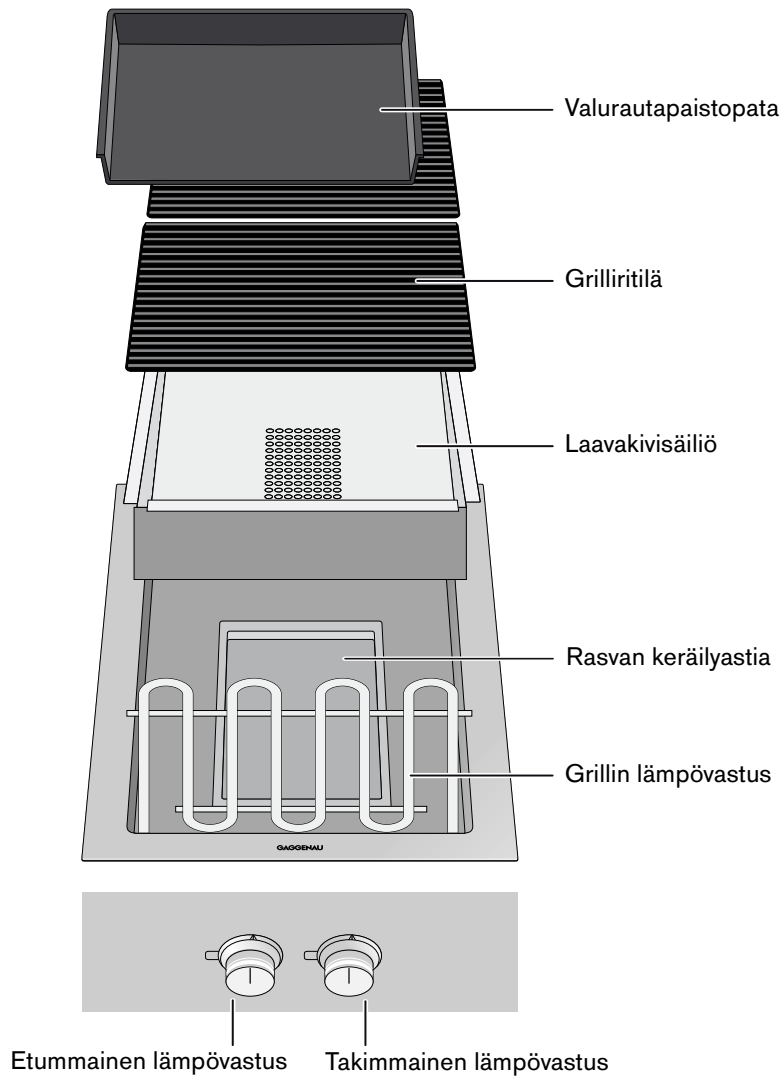
Energiansäästöohjeita

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

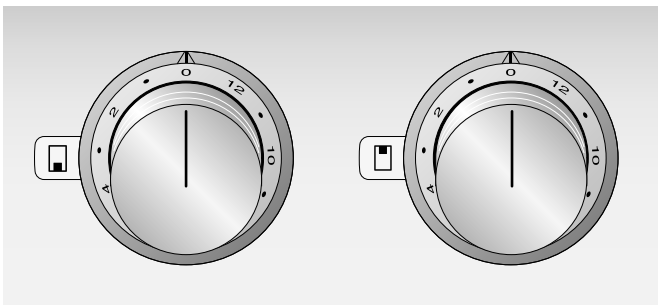
Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Sähkögrilli



Säätönupit



Säätönupeilla valitaan grillin etummainen tai takimmainen lämpövastus ja grillaustehot 1 - 12.

Valorenkaassa oleva näyttö

Näyttö	Merkitys
<input type="radio"/> Pois	Laite POIS
<input checked="" type="radio"/> Palaa pysyvästi	Laite PÄÄLLÄ
<input checked="" type="radio"/> hidas vilkkuminen	Laite PÄÄLLÄ ja kuumentaa
<input checked="" type="radio"/> hidas vilkkuminen	Jälkilämmön ilmaisin
<input checked="" type="radio"/> nopea vilkkuminen	Turvakatkaisu, sähkökatkos
<input type="radio"/> Valorengas pois	
<input checked="" type="radio"/> Valorengas palaa	
<input checked="" type="radio"/> Valorengas vilkkuu	

Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Laavakivet

Valurautapaistopata, pieni

Puhdistusharja

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

VA 461 000	Valurautapaistopata, pieni
VA 461 001	Valurautapaistopata, iso
LV 030 000	Laavakivet (vaihtokivet)
VA 440 010	Laitteen jaloteräksinen suojalevy
VA 420 000	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
VA 420 001	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten/tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
VA 420 010	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon
VA 420 011	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten//tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon
VA 450 400	Laitteen jatke 38 cm

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

Käyttö

Ensimmäinen käyttöönotto

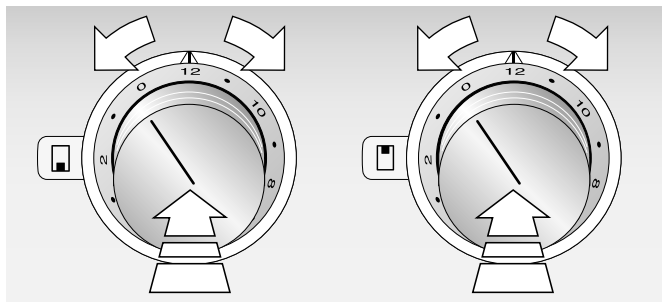
Huomioi seuraavat seikat ennen kuin rupeat ensimmäistä kertaa grillaamaan:

- 1 Puhdista laite ja sen lisätarvikkeet huolellisesti.
- 2 Ota laavakivet ulos muovikelmusta ja täytä ne laavakivisäiliöön.
- 3 Käännä molemmat lämpövastukset alas. Grillin lämpövastusten on oltava vaakatasossa.
- 4 Aseta grilliritilät paikalleen ja kuumenna grilliä muutamia minutteja tehotasolla 12. Siten saat poistettua uudesta laitteesta lähtevät hajut ja mahdolliset epäpuhtaudet.

Päällekytkentä

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

- 1 Paina säätönappi alas ja kierrä haluamallesi grillausteholle. Mikäli et halua käyttää koko grillausaluetta, kytke vain grillin etummainen tai takimmainen lämpövastus päälle.



- 2 Säätönappien takana olevat valorenkaat vilkkuvat, niin kauan kuin laite kuumentaa. Valorengas lakkaa vilkkumasta, mutta jää palamaan, kun toivottu grillausteho on saavutettu. Grillausteholla 12 kestää esikuumennus noin 15 minuuttia.
- 3 Aseta grillattavat ruoka-aineet vasta esikuumennuksen jälkeen grillausalueelle.

Poiskytkentä

Kierrä säätönupit 0-asentoon.

Palovamman vaara!

Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Jälkilämmön ilmaisin

Valorenkaat säätönappien takana vilkkuvat poiskytkennän jälkeen niin kauan, kunnes laite on jäähtynyt niin, että sitä voi koskettaa.

Ylikuumenemissuoja

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

Valurautapaistopadan käyttö

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

Valurautapaistopata asetetaan grillin takimmaiselle lämpövastukselle, ensin on poistettava grilliritilä. Voit samalla kypsentää etummaisella grilliritilällä muita grillattavia ruoka-aineita.

Valurautapaistopannuja voit tilata alan ammattiliikkeestä erityislisätarvikkeena (pieni tai suuri).

Huomautus: Jätä valurautapaistopataa käyttäessäsi laavakivisäiliö ja laavakivet grilliin.

Näin grillataan valurautapaistopadalla:

- 1 Ota grillistä takimmainen grilliritilä pois.
- 2 Aseta valurautapaistopata varovasti grillin takimmaiselle lämpövastukselle.
- 3 Kierrä grillin takimmaisen lämpövastuksen säätönappi teholle 12. Esikuumenna grilliä, kunnes kuumentamisen signaali sammuu.
- 4 Sivele valurautapaistopata kevyesti ruokaöljyllä ja aseta grillattavat ruoka-aineet paistopataan.

Säätötaulukko

Esikuumenna grilliä aina niin kauan, että kuumentamisen signaali sammuu.

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

Kypsennettävät elintarvikkeet	Grillausteho	Grillausaika	Huomautuksia
Liha ja linnunliha			
Naudanpihvi, puolikypsä, 2°-3°cm	12	4 - 6 min. per puoli	Pihvi on puolikypsä, kun lihaneste nousee pintaa.
Vasikankyljys, 2°cm	10 - 11	6 min. per puoli	
Saslikkivartaat, à°100 g	8 - 9	12 - 15 min.	käännetään useasti
Lampaankyljys, rosa, 2°cm	10 - 11	6 min. per puoli	
Porsaanniskapaisti, 2°cm	10 - 11	6 - 8 min. per puoli	
Grillimakara, 50 - 100°g	9 - 10	10 - 15 min.	käännetään useasti
Hampurilainen, 1°cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkkunapihvi, 2°cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kanansiipi, à°100 g	9	15 - 20 min.	käännetään useasti
Kala ja merenantimet			
Kuningaskatkarapu	9 - 10	6 - 8 min.	Käytä kuorellisia katkarapuja, raakana tai esikeitettynä.
Hummeri, esikeitetty	10 - 11	7 - 15 min.	
Lohi, 3°cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tonnikalapihvi, 3°cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Kalafilee, 2°cm	7 - 8	6 - 8 min.	esim. ruijanpallas, Pyhän Pietarin kala, ahven, merikrotti, turska
Forelli, kokonainen, 200°g	9 - 10	12 - 15 min.	Sivele forelli öljyllä tai siroittle pinnalle kevyesti jauhoja, siten nahka ei juutu grilliritilään.
Lisukkeet			
Vihannekset	8 - 9	10 - 12 min.	esim. kesäkurpitsa ja koiso siivuina, paprika lohkoina
Herkkusienilakit	9 - 10	6 - 8 min.	
Hedelmät	6 - 7	5 - 10 min. per puoli	esim. persikan tai päärynän puolikkaat, ananasviipaleet
Valurautapaistopadan käyttö			
Ohukaiset, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. per puoli	
Sienipata, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Munakokkeli, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Paistinperunat, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Jauheliha, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Vihannespata, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	suurehkoina kuutioina, esim. paprika, sipulit, porkkanat, kesäkurpitsa

Hyviä vinkkejä

- Esikuumenna grilli aina. Siten intensiivisen lämmön ansiosta ruokien pintaan syntyy kuori ja lihaneste ei pääse valumaan ulos.
- Grillattavat ruoka-aineet on hyvä marinoida tai voidella ennen grillausta kuumuutta hyvin kestäväällä ruokaöljyllä (esim. maapähkinäöljyllä). Siten maku paranee. Varo käyttämästä liikaa marinaadia tai voiteluun liikaa öljyä, koska muutoin ruoka voi leimahtaa liekkeihin tai savuttaa voimakkaasti.
- Älä suolaa lihaa ennen grillausta. Tällöin ei neste eivätkä vesiliukoiset ravintoaineet pääse valumaan ulos.
- Aseta grillattavat elintarvikkeet suoraan ritilälle. Älä käytä alumiinifoliota tai grillivuokaa.
- Käännä grillattavat palat vasta, kun ne irtoavat helposti ritilästä. Jos liha on käännettäessä vielä kiinni grilliritilässä, lihan pintasäikeet hajoavat ja lihaneste pääsee valumaan ulos.
- Älä pistele lihaa grillattaessa, ettei lihaneste pääse valumaan ulos.
- Suolattu kinkku tai siankyljys eivät sovi grillattaviksi. Niitä grillattaessa voi syntyä terveydelle vaarallisia yhdistelmiä.
- Vetele kyljyksiin viiltoja luita pitkin ja rasvakerrokseen, jotta ne eivät grillattaessa kaareudu.
- Poista rasvakerros vasta grillauksen jälkeen. Siten liha säilyttää mehukkuutensa ja makunsa.
- Linnunlihasta tulee erityisen rapean ruskeaa, jos voitelet sitä grillauksen loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Hedelmät voi maustaa grillauksen jälkeen hunajalla, vaahterasiirapilla tai sitruunamehulla.
- Pitkän kypsytysajan vaativat vihannekset (esim. maissintähkä, perunat) voi esikypsentää ennen grillausta.
- Grillaa kalafilee ensin nahanpuolelta. Voitele nahka ruokaöljyllä tai sirottele nahan pinnalle jauhoja, jotta se ei jää kiinni grilliritilään.
- Ritilällä grillattavaksi sopii parhaiten tiukkalihainen kala (esim. lohi, tonnikala, merikrotti).
- Tarjoile grilliruoka aina kuumana. Älä pidä grillattua ruokaa lämpöisenä, se sitkeytyy.
- Grillin paistopinta on keskeltä kuumempi kuin reunoilta. Huomioi tämä silloin, kun valmistat yhtäaikaan ruokia, jotka tarvitsevat eri kypsymisaikoja ja lämpötiloja sijoittamalla ruoka-aineet tehokkaasti grillin paistopinnalle. Tällöin voit tietenkin käyttää myös molempia grillialueita eri tehoilla. Nyrkkisääntö: Mitä ohuempi grillattava ruoka-aines, sitä korkeampi lämpötila ja sitä lyhyempi kypsytysaika.

Hoito ja puhdistus

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠ Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteen puhdistus

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

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

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

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Grilliritilä ja valurautapainopata	Poista karkeat liat puhdistusharjalla. Kiinnijuuttunut lika liotetaan ensin irti tiskialtaassa. Puhdista puhdistusharjalla ja astianpesuaineella ja kuivaa hyvin. Voitele vaikean lian päälle grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnro 00311761) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tunnin ajan, tarvittaessa yön yli. Huuhtelee sen jälkeen hyvin vedellä ja kuivaa. Huomioi puhdistusainepakkauksessa olevat ohjeet. Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!
Terästaso	Pyyhi pehmeällä, kostealla rievulla ja tiskiaineella; kuivaa pehmeällä liinalla. Anna vaikean lian liuota irti. Käytä pahasti likaantuneeseen terästasoon teräksenpuhdistusainettamme (tilausnro 00311499) tai grillinpuhdistusgeeliä (tilausnro 00311761).
Laavakivisäiliö	Ota laavakivet ulos. Puhdista laavakivisäiliö vedellä ja astianpesuaineella tiskiharjaa käyttäen, kuivaa pehmeällä rievulla. Liuota vaikea lika tai poista grillinpuhdistusgeelillämme (tilausnro 00311761).
Laavakivet	Vaihda laavakivet, jos ne ovat mustuneet. Mustuneet laavakivet ovat imeneet itseensä rasvaa ja voivat käytön aikana savuta voimakkaasti tai rasva voi syttyä palamaan. Sopivia laavakiviä saat alan ammattiliikkeestä (tilausnro LV 030 000).

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Rasvan keräilyastia	Puhdista astianpesukoneessa.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

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

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei kuumenna. Valorenkaat palavat.	Ylikuumenemissuoja: Grilliä käytettiin pitkään teholla 12.	Laite kytkeytyy automaattisesti taas päälle, kun se on jäähtynyt tarpeeksi.
Laite ei kuumenna. Valorenkaat vilkkuvat nopeasti.	Turvakatkaisu: Viimeisen 4 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia. Sähkökatkos: Sähkökatkoksen jälkeen jää laite turvallisuussyistä pois päältä.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle. Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle.
Laite ei kuumenna. Valorenkaat eivät pala.	Asennusvirhe	Tarkista, että kytkinpöydän liitosjohto on asennettu oikein. Pistokkeen tulee lukkiutua napsahdusalla.
Laitteen kulmat kaareutuvat käytössä hieman ylöspäin.	Keittotasossa käytetty metalli laajenee lämmön vaikutuksesta.	Tämä on aivan normaalia. Laitteen jäähtyttyä kulmien kaareutuminen häviää.

Huoltopalvelu

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

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

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

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

GAGGENAU



9000651292 sv, da, no, fi (950713)