

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VR 230 120

Electric grill

Grill eléctrico

Grelhador elétrico

Ηλεκτρικό γκριλ

Table of contents	3
Índice	15
Índice	27
Πίνακας περιεχομένων	39

Table of contents

Intended use	4
Important safety information	5
Causes of damage	6
Environmental protection	6
Tips on energy saving	6
Environmentally-friendly disposal	6
Familiarising yourself with your appliance	7
Electric grill	7
Visual signals of the luminous disc	7
Accessories	7
Special accessories	7
Before using the appliance for the first time	8
Cleaning the appliance	8
Preparing the grill	8
Heating the grill	8
Operating the appliance	9
Switching on	9
Switching off	9
Residual heat indicator	9
Overheating protection	9
Safety switch-off function	9
Table of settings and tips	10
Tips for cooking and roasting	11
Cleaning and maintenance	12
Cleaning the appliance	12
Trouble shooting	13
After-sales service	14
E number and FD number	14

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

Intended use

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.

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

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

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

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

Do not install this appliance on boats or in vehicles.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

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 15 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.

⚠ Important safety information

⚠ Warning – 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.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The appliance parts become hot during operation. Only operate the grill when the frame and wire rack inserted correctly.
- 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.
- The appliance will remain hot for a long time even after you switch it off. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is flashing.
- When the appliance cover is closed, this leads to a build-up of heat. Only operate or switch on the appliance when the appliance cover is open. Do not use the appliance cover for keeping warm or setting down. Only close the appliance cover once the appliance has cooled down.

Caution!

Damage to the appliance

Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

⚠ Warning – Risk of electric shock and serious injury!

- 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.
- 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.

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.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Pre-heat the appliance only until the required temperature is reached.
- If you are preparing small amounts of food, use the option to switch on the front or the rear grill element only.
- Switch back to a lower grill setting in good time.
- Select an appropriate setting for subsequent grilling. Using a grill setting that is too high wastes energy.
- Use the grill's residual heat. For longer cooking times, switch the appliance off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

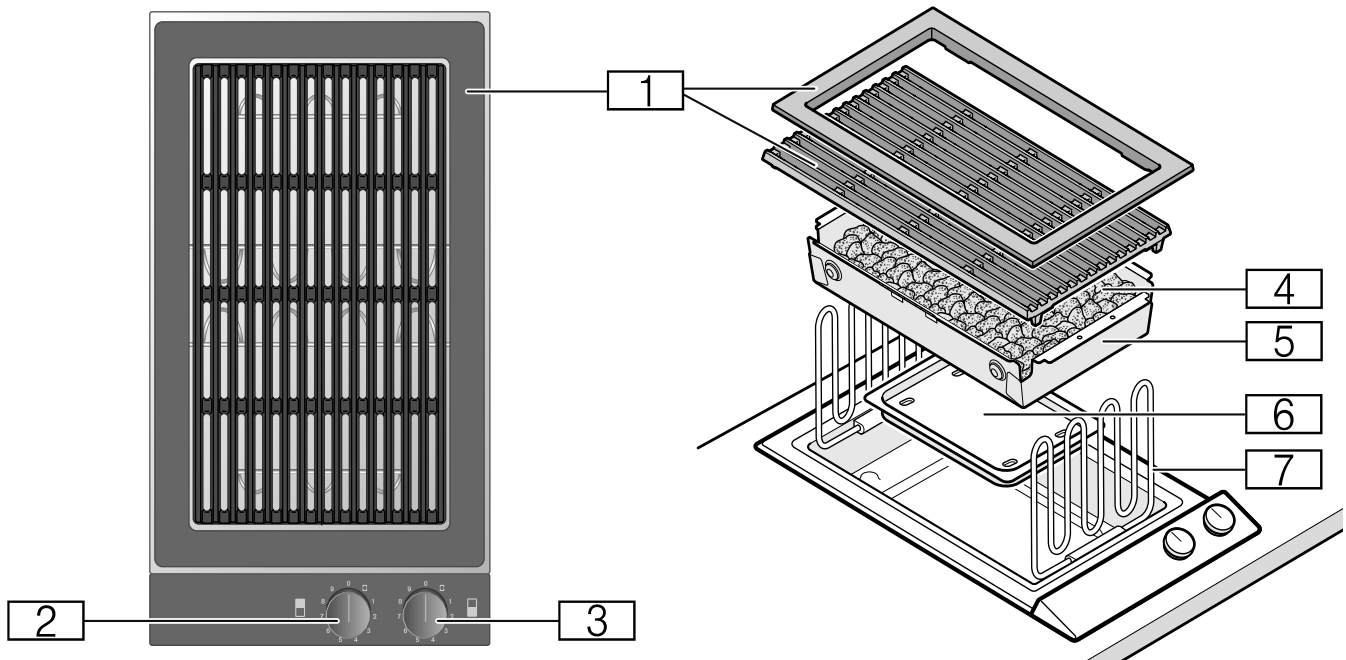
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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.

Familiarising yourself with your appliance

Electric grill



- 1 Wire rack and frame
- 2 Control knob for the rear grill element:
Grill settings 1-9
☐ Connecting the grill elements
- 3 Control knob for the front grill element
Grill settings 1-9
☐ Connecting the grill elements
- 4 Lava stones
- 5 Lava stone container
- 6 Grease drip tray
- 7 Grill element

Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

Lava stones

Cleaning brush

Special accessories

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

LV 030 000 Lava stones (replacement)

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

Visual signals of the luminous disc

The control knob is encircled by an illuminated ring that indicates a number of statuses and functions.

Display	Meaning
○ Off	Appliance OFF
● Lit orange	Appliance ON
● Lit white but gradually changing to orange	Appliance ON heat-up indicator
● Slowly flashing orange	Appliance OFF residual heat indicator
☀ Flashing orange and white alternately	Safety switch-off function, power failure

Before using the appliance for the first time

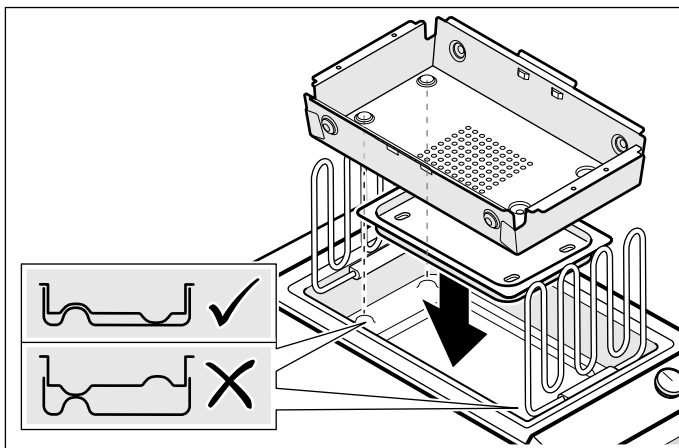
In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start.

Cleaning the appliance

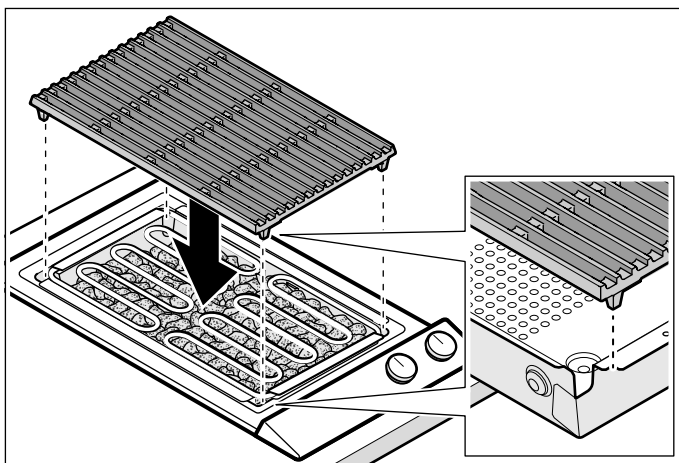
Before using the appliance and accessory parts for the first time, clean them thoroughly with lukewarm soapy water.

Preparing the grill

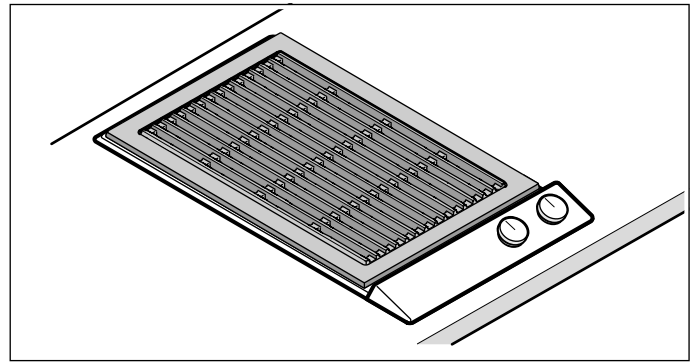
- 1 Insert the grease drip tray.
- 2 Correctly insert the lava stone tray. The recesses in the lava stone tray correspond to the recesses in the base of the appliance.



- 3 Remove the lava stones from the film and place them in the lava stone tray.
- 4 Fold both grill elements downwards. The grill elements must lie flat.
- 5 Put the wire rack in place. Position the wire rack so that the feet of the wire rack fit into the recesses in the lava stone tray. Ensure that the wire rack is lying flat.



- 6 Put the frame in place. Ensure that the frame is lying flat and that the distance between the frame and the wire rack is the same all round.



Warning – Risk of burns!

The appliance parts become hot during operation. Only operate the grill when the frame and wire rack inserted correctly.

Heating the grill

Heat the grill for a few minutes at grill setting 9. This will get rid of the new-appliance smell and any contamination.

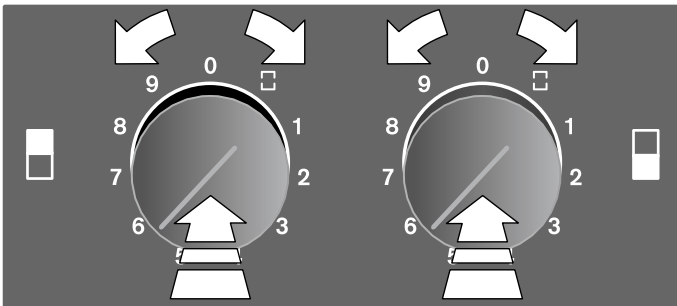
Operating the appliance

Switching on

The frame is cooler than the wire rack during operation. Only use the surface of the wire rack for grilling.

The two grill elements can be controlled separately. This means that you can grill foods that require different temperatures at the same time. If required, you can connect the two grill elements together and set the same grill setting at the same time for both of them.

Press the control knob and turn it to the required grill setting. The illuminated ring lights up white. If you do not want to cook over the entire grill zone, switch on the front or rear grill element only.



The illuminated ring dims from white to orange while the appliance is heating up. An audible signal sounds once the set temperature is reached. The preheating phase at grill setting 9 takes approximately 10 minutes.

Connecting the grill elements

Push in any control knob and turn it to the □ symbol. Push in the other control knob and turn it to the required grill setting. Both grill elements are now at this grill setting.

Switching off

Turn the control knob to 0. The operating light goes off.

⚠ Warning – Risk of burns!

The appliance will remain hot for a long time even after you switch it off. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is flashing.

⚠ Warning – Risk of burns!

Do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

Residual heat indicator

After switching off the appliance, the illuminated ring on the control knob slowly flashes orange until the appliance has cooled enough for it to be safe to touch. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is flashing.

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.

Safety switch-off function

For your safety, the appliance has a safety switch-off function. Any kind of heating will be switched off after 4 hours if the appliance controls are not used during this time. The heating element will remain off after a power failure. The illuminated ring on the control knob is flashing orange and white alternately.

Turn the control knob to 0. You will now be able to start the appliance again as usual.

Table of settings and tips

Food	Grill setting	Grilling time	Comments
Meat and poultry			
Beef steak, medium, 2–3 cm	8	3–4 mins each side	The steak is medium when meat juice can be seen on the surface.
Veal cutlet, 2 cm	7	6 mins each side	
Kebab skewers, 100 g each	6–7	15–20 mins	Turn several times.
Lamb cutlet, rare, 2 cm	7	6 mins each side	
Pork neck steak, 2 cm	7	6–8 mins each side	
Grilled sausage, 50–100 g	6–7	10–20 mins	Turn several times.
Hamburger, 1 cm	6–7	12–15 mins	
Turkey steaks, 2 cm	6–7	12–15 mins	
Chicken wings, 100 g each	6–7	15–20 mins	Turn several times.
Fish and seafood			
King prawns	7	5–12 mins	Use shell-on prawns, raw or cooked.
Lobster, precooked	8	7–15 mins	
Salmon steak, 3 cm	6	10–15 mins	
Tuna steak, 3 cm	6–7	7–10 mins	
Fish fillet, 2 cm	6	6–8 mins	e.g. herring or halibut
Trout, whole, 200 g	7	12–15 mins	Coat the trout with oil to prevent the skin sticking to the wire rack.
Side dishes			
Vegetables	5	10–15 mins	e.g. sliced courgette and aubergine, quartered peppers
Mushroom caps	6	4–6 mins	
Fruit (e.g. peach or pear halves)	5	5–10 mins each side	
Keeping warm	1 - 2		Ensure that the wire rack is not too hot to keep food warm.

Tips for cooking and roasting

- The values given in the table of settings are only a guide; you may need more or less heat depending on the type and state of the food.
- Heat the appliance to the required temperature. The illuminated ring will light up white. The illuminated ring will dim from white to orange while the appliance is heating up. An audible signal will sound when the set temperature has been reached.
- Always preheat the grill. The intense heat radiation will enable a crust to form quickly and prevent meat juice from escaping.
- Before grilling, you can coat or marinate the food in heat-resistant oil (e.g. peanut oil) to improve its flavour. Take care not to use too much oil/marinade, otherwise this could cause flames to form or generate lots of smoke.
- Do not salt the meat before grilling. Otherwise soluble nutrients and meat juice may escape.
- Place the food you want to grill directly on the wire rack. Do not use aluminium foil or grill trays.
- Only turn the items on the grill over when they lift off the wire rack easily. If meat sticks to the grill, the fibres will be destroyed and meat juice will escape.
- Do not pierce the meat while grilling it, otherwise meat juice may escape.
- Cured meat such as ham and smoked pork chops are not suitable for grilling. This can produce a compound that is harmful to health.
- Score chops on the bones and in fatty layers several times so that they do not curl up.
- Remove fatty layers after grilling rather than before, otherwise the meat will lose juice and flavour.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- Fruit can be seasoned to taste after grilling with honey, maple syrup or lemon juice.
- You can parboil vegetables that take a long time to cook (e.g. corn on the cob) before placing them on the grill.
- Grill fillets of fish on the skin side first. Coat the skin with oil to prevent it sticking to the wire rack.
- Serve grilled food hot. Do not keep it warm, or it will go tough.

Cleaning and maintenance

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Warning – Risk of electric shock!

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use these cleaners

- harsh or abrasive cleaning agents
- oven cleaners
- corrosive or aggressive cleaners, or those containing chlorine
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads

If such an agent comes into contact with the appliance, wash it off immediately with water.

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them!

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use once it has cooled down. This will prevent residues from being burnt on. Residues that have been burnt-on several times can be difficult to remove.

Do not scrape burnt-on residues. Instead, leave them to soak in water and washing-up liquid.

Remove the wire rack and fold the heating elements upwards. Remove the lava stone tray and the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire rack and frame	Remove heavy soiling with the cleaning brush. Soak the wire rack in the sink. Clean using the cleaning brush and washing-up liquid and dry thoroughly. For heavy soiling, use our grill cleaning gel (article number 00311761). You can also clean the wire rack and the frame in the dishwasher. This may cause the wire rack and the frame to become lighter in colour. This does not affect their usability.
Stainless steel tray	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak. For heavy soiling, use our stainless steel cleaner (article no. 00311499) or grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stone tray	Remove the lava stones. Clean the lava stone tray in a sink of water and washing-up liquid using a scrubbing brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak or remove it using our grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stones	Replace the lava stones when they have turned black. This means that the lava stones are saturated with fat, which may generate a lot of smoke or ignite during operation. You can obtain compatible lava stones from your specialist dealer (article no. LV 030 000).
Grease drip tray	Clean in the dishwasher.
Control panel	The soapy cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth. If acidic substances (e.g. vinegar, ketchup, mustard, marinades) are spilled on the control panel, remove them immediately.
Control knobs	The soapy cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth. Caution! Damage to the appliance Do not detach the control knobs to clean them.

Trouble shooting

Warning – 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.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

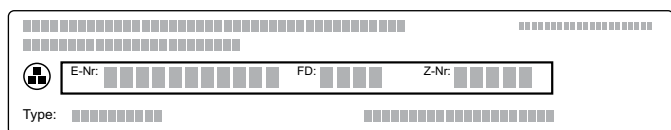
Disruption	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	The fuse/circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse/circuit breaker for the appliance is in working order
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
The appliance will not heat up and the illuminated ring is lit white	Demo mode is activated	Deactivate demo mode: 1 Turn all the control knobs to 0. Unplug the appliance from the mains for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). 2 Plug the appliance back in. Turn any of the control knobs one position anti-clockwise within 3 minutes. All the illuminated rings will light up white. 3 The control knob three positions clockwise. 4 Turn the control knob back to 0. Two audible signals will confirm that demo mode has been deactivated.
The appliance will not heat up and the illuminated ring is lit orange	Overheating protection	The appliance itself switches off the grill heating element in order to protect the appliance and the fitted unit. Once the appliance is cool enough, it will switch the grill heating element on again. It can take up to 45 minutes to cool down.
The appliance switches itself off while in use; the illuminated ring is flashing orange and white alternately	Safety switch-off function: The controls on the appliance have not been used for a long time	Turn the control knob to 0, then switch it back on (if you wish to continue using the appliance)
	The appliance remains off after a power failure	Turn the control knob to 0, then switch it back on (if you wish to continue using the appliance)

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate that features these numbers can be found on the underside of the appliance.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

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

Uso conforme a lo prescrito	16
Indicaciones de seguridad importantes	17
Causas de daños	18
Protección del medio ambiente	18
Consejos para ahorrar energía	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Presentación del aparato	19
Grill eléctrico	19
Indicación en el anillo luminoso	19
Accesorio	19
Accesorios especiales	19
Antes de usar el aparato por vez primera	20
Limpiar el aparato	20
Preparar el grill	20
Calentamiento del grill	20
Manejar el aparato	21
Conectar	21
Apagar	21
Indicador de calor residual	21
Protección contra sobrecalentamiento	21
Desconexión de seguridad	21
Tabla de ajustes y consejos	22
Consejos para cocinar y asar	23
Cuidados y limpieza	24
Limpiar el aparato	24
¿Qué hacer en caso de avería?	25
Servicio de Asistencia Técnica	26
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	26

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

Uso conforme a lo prescrito

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.

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

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

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 exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

No montar este aparato en barcos o vehículos.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡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.

⚠ Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- Las piezas del aparato se calientan durante el funcionamiento. Encender el grill únicamente tras comprobar que el marco y la parrilla estén correctamente colocados.
- 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.

- El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.
- Al tener la tapa del aparato cerrada se produce una acumulación de calor. Conectar o encender el aparato sólo con la tapa abierta. No deberá usarse para conservar alimentos calientes o colocar cosas encima. No cerrar la tapa del aparato hasta que este se haya enfriado.

¡Atención!

Daños en el aparato

Líquidos derramados antes de abrir la tapa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- 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.

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.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Aprovechar la opción de conectar únicamente las resistencias del grill delanteras o traseras para la preparación de pequeñas cantidades.
- Seleccionar el nivel de grill más bajo que mantenga la cocción.
- Seleccionar el nivel de grill adecuado para mantener la cocción. Con un nivel de grill para mantener la cocción muy alto, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del grill. Apagar el aparato 5-10 min antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

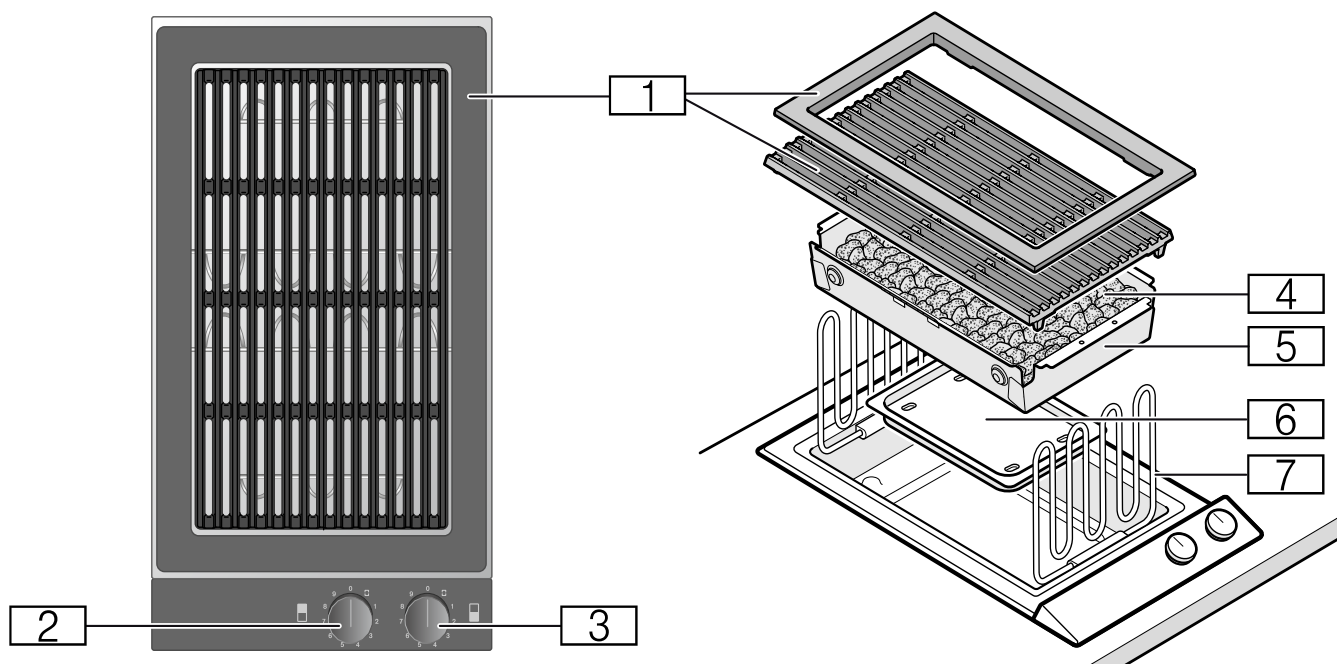


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presentación del aparato

Grill eléctrico



- 1** La parrilla y el marco
- 2** Girar el mando de control de la resistencia trasera del grill.
Niveles de grill 1-9
☐ Conectar resistencia del grill
- 3** Mando de control para la resistencia delantera del grill
Niveles de grill 1-9
☐ Conectar resistencia del grill
- 4** Piedras volcánicas
- 5** Recipiente para piedras volcánicas
- 6** Bandeja de recogida de grasa
- 7** Resistencia del grill

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Cepillo de limpieza

Accesorios especiales

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

LV 030 000 Piedras volcánicas (para el cambio)

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

Indicación en el anillo luminoso

El mando de control dispone de un anillo luminoso con distintas indicaciones.

Indicador	Interpretación
○ Desactivado	Aparato APAGADO
● Iluminado en: naranja	Aparato ENCENDIDO
● Iluminado en: blanco, cambio constante a naranja	Indicador de calentamiento, aparato ON
● Parpadeo lento: naranja	Indicador de calor residual, aparato OFF
☀ Parpadeo: alternancia entre naranja y blanco	Desconexión de seguridad, apagón

Antes de usar el aparato por vez primera

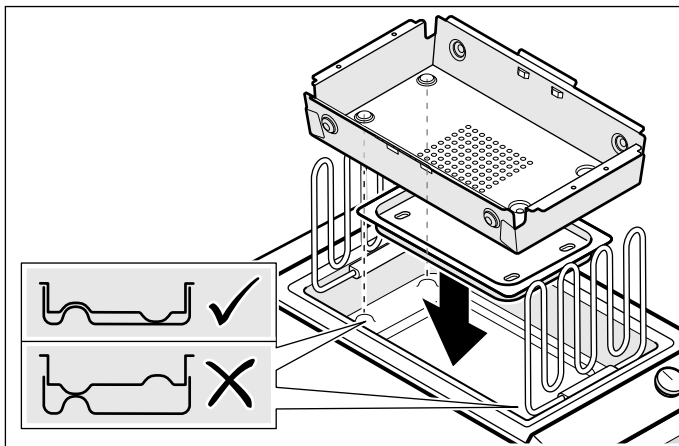
A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad.

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

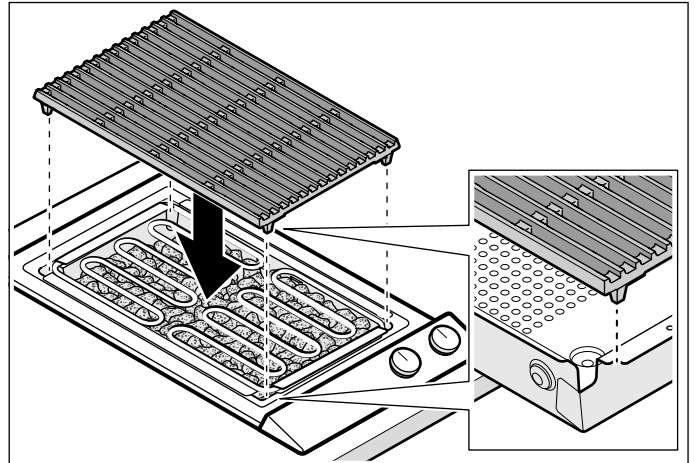
Preparar el grill

- 1 Colocar la bandeja colectora de grasa.
- 2 Colocar correctamente la bandeja para piedras volcánicas. Los salientes de la bandeja para piedras volcánicas se corresponden con los salientes de la base del aparato.

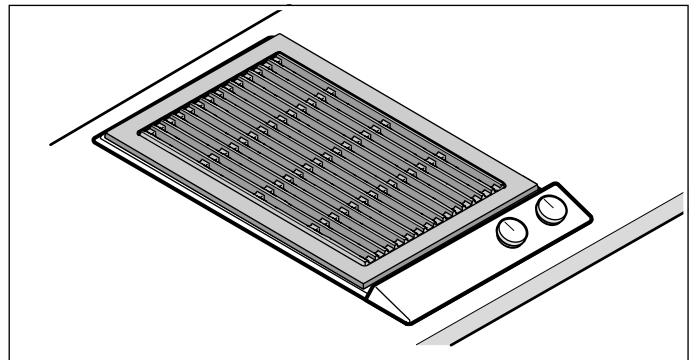


- 3 Retirar las piedras volcánicas de la lámina e incorporarlas a la bandeja para piedras volcánicas.
- 4 Plegar las dos resistencias del grill hacia abajo. Las resistencias del grill deben estar en posición horizontal.

- 5 Colocar la parrilla. Colocar la parrilla de tal manera que sus soportes encajen en las muescas de la bandeja para piedras volcánicas. Asegurarse de que la parrilla esté colocada en posición horizontal.



- 6 Colocar el marco. Asegurarse de que el marco esté colocado en posición horizontal y de que la distancia entre la parrilla y el marco sea uniforme por todas partes.



⚠ Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Las piezas del aparato se calientan durante el funcionamiento. Encender el grill únicamente tras comprobar que el marco y la parrilla estén correctamente colocados.

Calentamiento del grill

Calentar el grill a nivel de potencia 9 durante unos minutos. De este modo, se eliminan los olores y la suciedad.

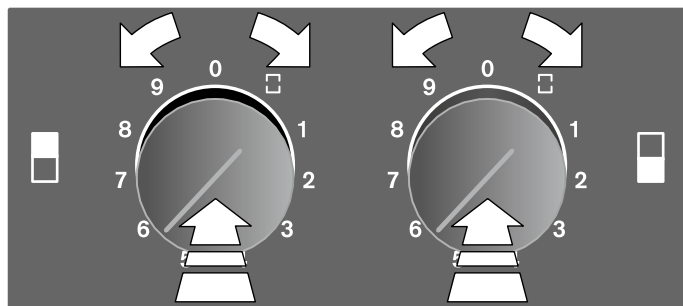
Manejar el aparato

Conectar

Durante el funcionamiento, el marco está más frío que la parrilla. Para asar al grill, utilizar únicamente la superficie de la parrilla.

Las dos resistencias del grill pueden regularse por separado. Así se pueden asar al grill al mismo tiempo alimentos que requieren distintas temperatura. En caso necesario, se pueden conectar las dos resistencias del grill y ajustar, de forma simultánea, el mismo nivel de potencia para las dos.

Pulsar mando de control y girarlo hasta el nivel de potencia deseado. El anillo luminoso se ilumina en color blanco. Si no se desea asar en toda la zona de grill, encender solamente la resistencia delantera o trasera.



El anillo luminoso pasa de color blanco a naranja durante el calentamiento del aparato. Una vez se ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de aviso. En el nivel de potencia 9 la fase de precalentamiento dura aprox. 10 minutos.

Conectar resistencia del grill

Pulsar cualquier mando de control y girar hasta el símbolo □. Pulsar otro mando de control y girarlo hasta el nivel de potencia deseado. Las dos resistencias del grill funcionan ahora en esta potencia.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0. El indicador de funcionamiento se apaga.

⚠ Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

No cierre la tapa del aparato hasta que no se haya enfriado el aparato. No conecte nunca el aparato con la tapa cerrada. No utilice la tapa del aparato para mantener los alimentos calientes ni como apoyo.

Indicador de calor residual

Después de apagarlo, el anillo luminoso del mando del control parpadea lentamente en naranja para indicar que el aparato todavía está demasiado caliente como para tocarlo. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

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.

Desconexión de seguridad

Para proteger al usuario, el aparato tiene una función de desconexión de seguridad. Los procesos de calentamiento finalizan tras 4 horas si no se ha llevado a cabo ninguna operación durante este tiempo. Después de un corte en el suministro eléctrico, la resistencia también se desconecta. El anillo luminoso situado en el mando de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.

Girar el mando de control hasta la posición 0; después se puede volver a poner en marcha el aparato del modo habitual.

Tabla de ajustes y consejos

Alimento	Nivel de grill	Tiempo de asado al grill	Observaciones
Aves y carne			
Filete, medio hecho, 2-3 cm	8	3-4 min. por lado	El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne por la parte superior.
Chuleta de ternera, 2 cm	7	6 min. por lado	
Pinchos para brocheta, 100 g cada uno	6 - 7	15-20 min.	Mezclar varias veces.
Chuletas de cordero, rosadas, 2 cm	7	6 min. por lado	
Paleta de cerdo, 2 cm	7	6-8 min. por lado	
Salchicha a la parrilla, 50-100 g	6 - 7	10-20 min.	Mezclar varias veces.
Hamburguesa, 1 cm	6 - 7	12-15 min.	
Filetes de pavo, 2 cm	6 - 7	12-15 min.	
Alitas de pollo, 100 g cada una	6 - 7	15-20 min.	Mezclar varias veces.
Pescado y marisco			
Langostinos	7	5-12 min.	Usar gambas sin pelar, crudas o precocidas.
Langosta, precocida	8	7-15 min.	
Filete de salmón, 3 cm	6	10-15 min.	
Filete de atún, 3 cm	6 - 7	7-10 min.	
Filete de pescado, 2 cm	6	6-8 min.	P. ej., arenque o fletán
Trucha entera, 200 g	7	12-15 min.	Untar la trucha con aceite para que la piel no se pegue a la parrilla.
Guarniciones			
Verduras	5	10-15 min.	P. ej., calabacín y berenjena en rodajas; pimiento en cuartos
Sombreros de los champiñones	6	4-6 min.	
Fruta (p. ej., trozos de melocotón o pera)	5	5-10 min. por lado	
Conservar caliente	1 - 2		Asegurarse de que la parrilla no está a una temperatura demasiado elevada para conservar caliente.

Consejos para cocinar y asar

- Los valores de la tabla de ajustes son válidos únicamente a modo de indicación, puesto que, en función del tipo de plato y su estado, será necesario utilizar mayor o menor calor.
- Precalentar el aparato a la temperatura deseada. El anillo luminoso se ilumina en color blanco. El anillo luminoso pasa de color blanco a naranja durante el calentamiento del aparato. Una vez se ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de aviso.
- Precalentar siempre el grill. El calor intenso puede hacer que se forme una costra e impedir que salga jugo de la carne.
- Se puede untar el alimento antes de asarlo al grill con aceite termorresistente (p. ej., aceite de cacahuete) o marinarlo. De este modo se mejora el sabor. No utilizar demasiado aceite o escabeche, ya que de lo contrario pueden formarse llamas o mucho humo.
- No salar la carne antes de asarla al grill. De lo contrario pueden escapar sustancias nutritivas solubles y jugo de la carne.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. No emplear papel de aluminio o bandejas de grill.
- Dar la vuelta a los alimentos en el grill cuando empiecen a desprenderse ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se deshacen y sale jugo de la carne.
- No pinchar la carne mientras se esté asando al grill, ya que de hacerlo, podría perderse jugo.
- Los alimentos curados, como el jamón o el lacón no son apropiados para asar al grill. Podría ser perjudicial para la salud.
- Punzar el hueso y la capa de grasa de las chuletas varias veces para que no se arqueen al asarlas en el grill.
- Es preferible retirar la capa de grasa tras el asado al grill y no antes para que la carne no pierda jugo y aroma.
- Las piezas de aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado al grill, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta, según su sabor, se puede sazonar tras asarla en el grill con miel, sirope de arce o zumo de limón.
- Las verduras que precisan un largo tiempo de cocción (p. ej., mazorcas) pueden precocinarse antes de asarse en el grill.
- Asar en el grill los filetes de pescado en primer lugar sobre el lado de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos con calor, ya que de lo contrario se pondrán duros.

Cuidados y limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Atención!

Daños superficiales

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores para hornos
- Limpiadores cáusticos, con cloro o agresivos
- Limpiadores con un alto contenido de alcohol
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos

Si el aparato entra en contacto con estos medios, lavelo inmediatamente con agua.

¡Antes del uso lave siempre las esponjas nuevas!

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. De este modo se evita que se quemen los restos. Si los restos se queman varias veces, resulta muy difícil eliminarlos.

No rasar los restos quemados para eliminarlos; dejarlos en remojo con agua y detergente.

Retirar la parrilla y desplazar la resistencia hacia arriba. Extraer la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas.

Pieza del aparato/ superficie	Limpieza recomendada
La parrilla y el marco	Retirar los restos grandes con el cepillo de limpieza. Remojar la parrilla en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y detergente, y dejar secar por completo. Si la suciedad es intensa, usar nuestro gel limpiador para grill (n.º art. 00311761). La parrilla y el marco también pueden lavarse en el lavavajillas. De esta forma es posible que se decoloren. Esto no afecta a su uso.
Placa de acero inoxidable	Limpiar con detergente convencional usando un paño suave y humedecido; secar con un paño suave. Ablandar la suciedad persistente. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (n.º de artículo 00311499) o el gel limpiador para grill (n.º de artículo 00311761).
Bandeja para piedras volcánicas	Retirar piedras volcánicas. Limpiar la bandeja para piedras volcánicas en el fregadero con agua y detergente utilizando un cepillo para fregar los platos; secar a continuación con un paño suave. Dejar en remojo la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (n.º de artículo: 00311761).
Piedras volcánicas	Sustituir las piedras volcánicas cuando se pongan negras. Las piedras volcánicas están empapadas con grasa y, por tanto, durante su uso pueden despedir humo o la grasa podría inflamarse. Se pueden adquirir piedras volcánicas adecuadas a través del comercio especializado (n.º de artículo: LV 030 000).
Bandeja colectora de grasa	Lavar en el lavavajillas.
Cuadro de mandos	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave. Retirar de inmediato del cuadro de mandos los alimentos ácidos (por ejemplo, vinagre, ketchup, mostaza, escabeche).
Mando de control	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave. ¡Atención! Daños en el aparato No desmontar el mando de control para limpiarlo.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡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.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente, deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	En caso de corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no calienta; el anillo luminoso se ilumina en color blanco	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: 1 Girar todos los mandos de control hasta 0. Desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). 2 Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. En el plazo de 3 minutos, girar el mando de control una posición hacia la izquierda. Todos los anillos luminosos se iluminan en color blanco. 3 Girar el mando de control tres posiciones hacia la derecha. 4 Girar de nuevo el mando de control hasta 0. Dos tonos de aviso confirman la desactivación del modo demo.
El aparato no calienta; el anillo luminoso se ilumina en color naranja	Protección contra sobrecalentamiento	Para proteger el aparato y el mueble de montaje, el aparato desactiva la resistencia del grill. Una vez el aparato se ha enfriado suficientemente, se activa la resistencia del grill. El proceso de enfriado puede durar hasta 45 minutos.
Cuando el aparato se apaga, el anillo luminoso parpadea alternando entre naranja y blanco.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido mucho tiempo sin realizar ninguna acción	Girar mando de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender.
	Tras un corte de corriente, el aparato se queda apagado.	Girar mando de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del aparato.

Diagrama de la placa de características del aparato. Muestra campos para E-Nr., FD, Z-Nr. y Type, cada uno con una serie de guiones para escribir los números.

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica ☎

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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.

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	28
Indicações de segurança importantes	29
Causas de danos	30
Proteção do meio ambiente	30
Dicas para poupar energia	30
Eliminação ecológica	30
Familiarização com o aparelho	31
Grelhador elétrico	31
Indicação no anel luminoso	31
Acessórios	31
Acessórios especiais	31
Antes da primeira utilização	32
Limpeza do aparelho	32
Preparar a grelha	32
Aquecer o grelhador	32
Utilizar o aparelho	33
Ligar	33
Desligar	33
Indicador de calor residual	33
Protecção contra sobreaquecimento	33
Desativação de segurança	33
Tabela de regulações e conselhos	34
Dicas para cozer e fritar	35
Limpeza e manutenção	36
Limpeza do aparelho	36
Anomalias, o que fazer?	37
Assistência Técnica	38
Número E e número FD	38

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

Utilização de acordo com o fim a que se destina

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.

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

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

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. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

Não monte este aparelho em embarcações ou veículos.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

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 15 anos e estejam sob vigilância.

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

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Utilize a grelha apenas com a estrutura e a grelha do grelhador corretamente posicionadas.
- 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.

- O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.
- A tampa do aparelho fechada provoca acumulação de calor. Usar ou ligar o aparelho apenas com a tampa do aparelho aberta. Não usar a tampa do aparelho para manter quente ou desligar. Só fechar a tampa do aparelho quando o aparelho tiver arrefecido.

Atenção!

Danos no aparelho

Remover os líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- 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.
- 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.

Causas de 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.

Proteção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Utilize a opção de ligar apenas a resistência dianteira ou traseira do grelhador para a preparação de pequenas quantidades.
- Reduza atempadamente a potência do grelhador para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência do grelhador adequada. Ao selecionar uma potência do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do grelhador. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

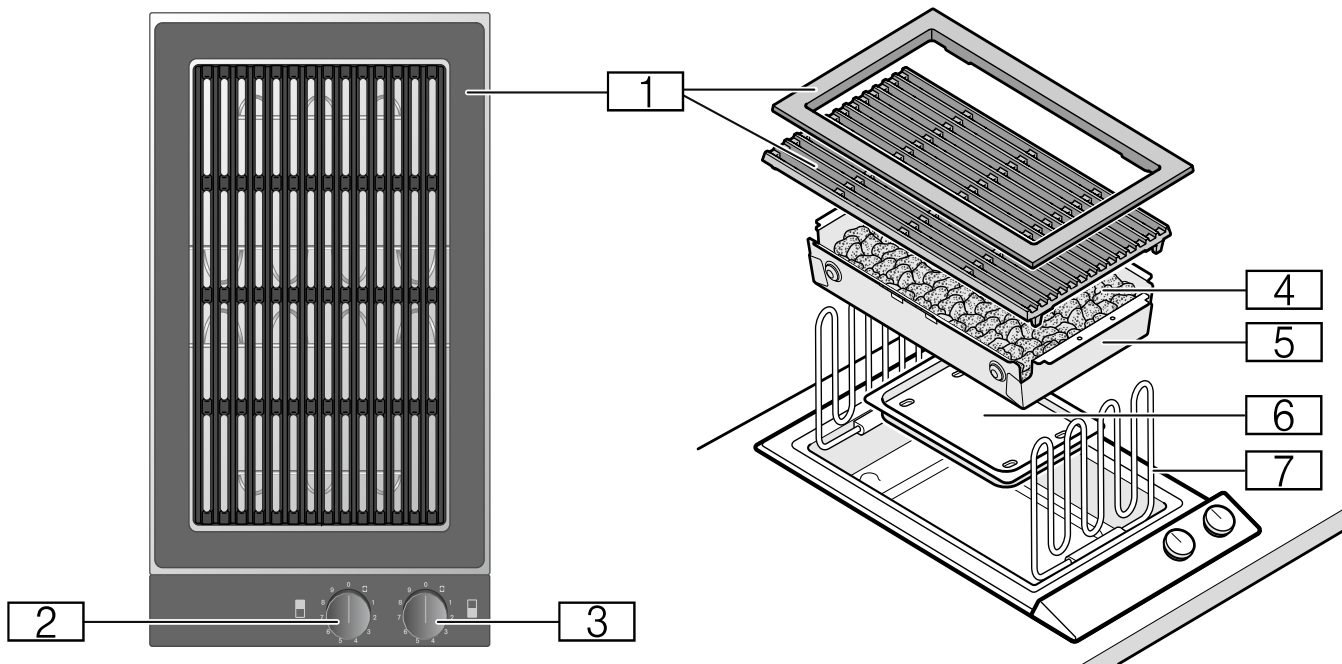


Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.

Familiarização com o aparelho

Grelhador elétrico



- 1** Grelha do grelhador e aro
- 2** Comando para a resistência traseira do grelhador:
Potências do grelhador 1-9
☐ Ligar a resistência do grelhador
- 3** Comando para a resistência dianteira do grelhador
Potências do grelhador 1-9
☐ Ligar a resistência do grelhador
- 4** Pedras de lava
- 5** Recipiente das pedras de lava
- 6** Recipiente coletor de gordura
- 7** Resistência do grelhador

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

- Pedras vulcânicas
- Escova de limpeza

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

LV 030 000 Pedras de lava (para a substituição)

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

Indicação no anel luminoso

O comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Significado
o Desligado	Aparelho DESLIGADO
● Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
● Aceso: branco, alteração contínua para laranja	Aparelho LIGADO indicação de aquecimento
● Pisca lentamente: laranja	Aparelho DESLIGADO indicação de calor residual
☀ Pisca: alternadamente laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia

Antes da primeira utilização

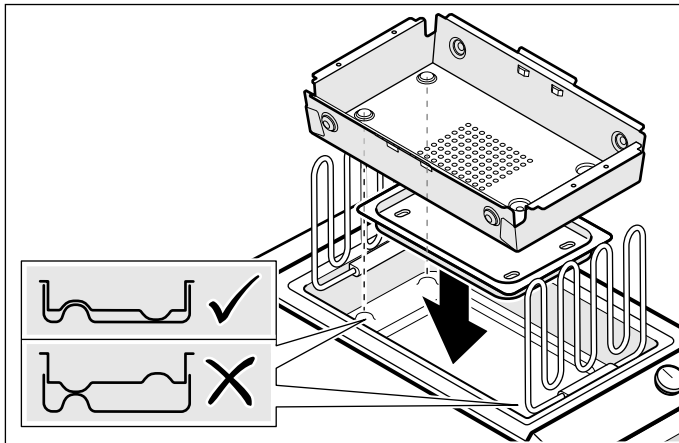
Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança.

Limpeza do aparelho

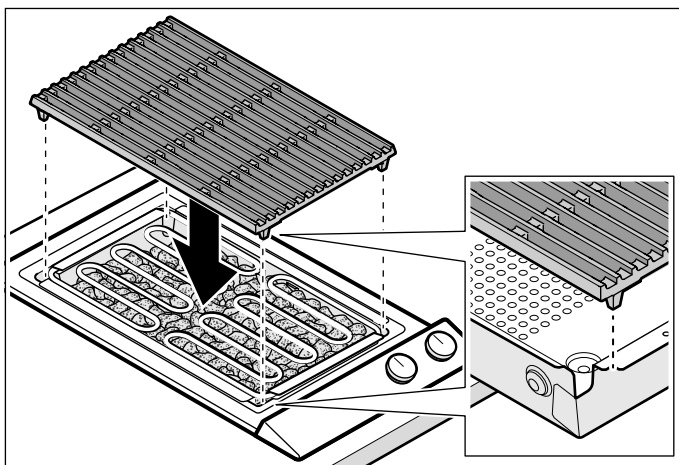
Limpe minuciosamente o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização com uma solução tépida à base de detergente.

Preparar a grelha

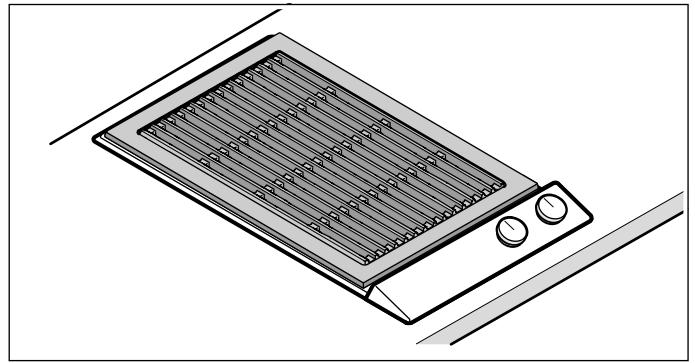
- 1 Coloque a bandeja para recolha de gordura.
- 2 Coloque corretamente a cuba para pedras de lava. As saliências na cuba para pedras de lava correspondem às saliências no fundo do aparelho.



- 3 Retire as pedras de lava da película e deite-as na cuba para pedras de lava.
- 4 Vire as duas resistências do grelhador para baixo. As resistências do grelhador têm de ficar planas.
- 5 Coloque a grelha do grelhador. Posicione a grelha do grelhador de modo a que os pés de apoio da grelha encaixem nas aberturas na cuba para pedras de lava. Certifique-se de que a grelha do grelhador assenta de forma plana.



- 6 Coloque o aro. Certifique-se de que o aro assenta de forma plana e de que a distância entre o aro e a grelha do grelhador é absolutamente uniforme.



⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Utilize a grelha apenas com a estrutura e a grelha do grelhador corretamente posicionadas.

Aquecer o grelhador

Coloque a grelha e aqueça-a durante alguns minutos na potência 9 do grelhador. Assim, elimina eventual sujidade e o odor a novo.

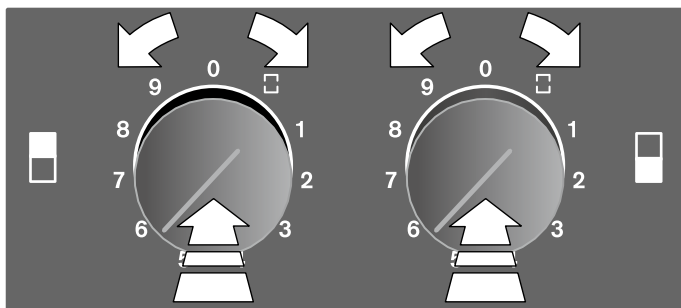
Utilizar o aparelho

Ligar

Durante o funcionamento o aro está mais frio do que a grelha do grelhador. Para grelhar utilize apenas a superfície da grelha do grelhador.

As duas resistências do grelhador podem ser reguladas de forma independente. Assim, pode grelhar ao mesmo tempo alimentos com diferentes requisitos de temperatura. Se necessário pode conectar as duas resistências do grelhador e regular simultaneamente a mesma potência do grelhador para as duas resistências.

Pressione os comandos e rode para a potência pretendida. O anel luminoso acende a branco. Se não pretender cozinhar em toda a área do grelhador, ligue apenas a resistência dianteira ou traseira do grelhador.



O anel luminoso passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a temperatura definida for atingida soa um sinal sonoro. Na potência 9 do grelhador, a fase de aquecimento demora aprox. 10 minutos.

Ligar a resistência do grelhador

Pressione um comando qualquer e rode o símbolo . Pressione um outro comando e rode para a potência pretendida. As duas resistências do grelhador funcionam agora na mesma potência do grelhador.

Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0. A luz-piloto apaga-se.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

Aviso – Perigo de queimadura!

Só feche a cobertura do aparelho depois de o mesmo ter arrefecido completamente. Nunca coloque o aparelho em funcionamento com a cobertura fechada. Não utilize a cobertura do aparelho como superfície de aquecimento ou para pousar objectos.

Indicador de calor residual

Após a desativação, o anel luminoso no comando pisca lentamente a laranja enquanto o aparelho ainda estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

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.

Desativação de segurança

Para sua protecção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Qualquer operação de aquecimento desliga após 4 horas se não for acionado nenhum comando durante esse período. O elemento de aquecimento também permanece desligado após uma falha de corrente. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e branco.

Rode o comando para 0 e, em seguida, poderá voltar a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

Tabela de regulações e conselhos

Alimento a cozinhar	Potência do grelhador	Duração do grelhador	Observações
Carne e aves			
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	8	3 - 4 min. de cada lado	O bife está no ponto quando sai molho da carne pela superfície.
Costeleta de vitela, 2 cm	7	6 min. de cada lado	
Espetadas, 100 g cada	6 - 7	15 - 20 min.	Virar várias vezes.
Costeleta de borrego, média, 2 cm	7	6 min. de cada lado	
Bife de cachaaço de porco, 2 cm	7	6 - 8 min. de cada lado	
Salsicha para grelhar, 50 - 100 g cada	6 - 7	10 - 20 min.	Virar várias vezes.
Hambúrguer, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Bifes de peru, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Asas de frango, 100 g cada	6 - 7	15 - 20 min.	Virar várias vezes.
Peixe e frutos do mar			
Camarões gigantes	7	5 - 12 min.	Usar camarões com casca, crus ou pré-cozinhados.
Lagosta, pré-cozinhada	8	7 - 15 min.	
Lombo de salmão, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Bife de atum, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Filete de peixe, 2 cm	6	6 - 8 min.	por ex. arenque ou alabote
Truta, inteira, 200 g	7	12 - 15 min.	Pincele a truta com óleo, para que a pele não fique agarrada à grelha.
Acompanhamentos			
Legumes	5	10 - 15 min.	por ex. curgete e beringela em fatias, pimento cortado em quartos
Cabeças de cogumelos	6	4 - 6 min.	
Fruta (por ex. metades de- pê-sego ou peras)	5	5 - 10 min. de cada lado	
Manter quente	1 - 2		Certifique-se de que a grelha do grelhador não está demasiado quente para a função Manter quente.

Dicas para cozer e fritar

- Os valores constantes da tabela de regulações servem unicamente de orientação, pois o tipo e o estado dos alimentos condicionam a quantidade de calor necessária.
- Pré-aqueça o aparelho à temperatura pretendida. O anel luminoso acende a branco. O anel luminoso passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a temperatura definida for atingida soa um sinal sonoro.
- Pré-aqueça sempre o grelhador. Deste modo, graças à irradiação intensiva de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor (p. ex., óleo de amendoim) ou deixá-los marinar. Desta forma, os alimentos ficarão mais saborosos. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo/marinada, caso contrário poderão formar-se chamas e fumo intenso.
- Não salgue a carne antes de a grelhar. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Não utilize folhas de alumínio nem tabuleiros de grelhar.
- Vire as peças a grelhar só depois de estas se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não faça furos na carne enquanto esta estiver a grelhar, caso contrário, o suco da carne pode ser desperdiçado.
- A carne de salmoura, como presunto ou carne de porco defumada, não é adequada para grelhar. Pode ocorrer uma combinação prejudicial à saúde.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.
- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada com mel, xarope de ácer ou sumo de limão, consoante o gosto.
- Os legumes que demorem mais tempo a cozinhar (p. ex., maçarocas) podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.
- No caso dos filetes de peixe, grelhe primeiro o lado da pele. Pincele a pele com óleo para que não fique agarrada à grelha do grelhador.
- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.

Limpeza e manutenção

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Aviso – 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.

Atenção!

Danos na superfície

Não usar estes produtos de limpeza

- Produtos abrasivos ou agressivos
- Limpador de fornos
- Produtos corrosivos, agressivos ou com cloro
- Produtos com elevado teor alcoólico
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões

Se um destes produtos entrar em contacto com o aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Os panos de cozinha novos devem ser sempre muito bem enxaguados antes de serem utilizados!

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho depois de o usar, quanto tiver arrefecido. Deste modo, evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

Se os resíduos incrustados não saírem, deixe-os amolecer em água e detergente.

Retire a grelha do grelhador e rode o elemento de aquecimento para cima. Retire a cuba para pedras de lava com as pedras de lava.

Parte do aparelho/ Superfície	Limpeza recomendada
----------------------------------	---------------------

Grelha do grelhador e aro	Remova os resíduos maiores com a escova de limpeza. Coloque a grelha do grelhador de molho no lava-loiça. Limpe com a escova de limpeza e detergente e seque muito bem. Em sujidade mais resistente utilize o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761). Pode também lavar a grelha do grelhador e o aro na máquina de lavar louça. Nesse caso, a grelha do grelhador e o aro podem ficar com uma cor mais clara. Isto não tem qualquer influência na utilização.
Cavidade em aço inoxidável	Aplice detergente com um pano macio humedecido; seque com um pano macio. Amoleça a sujidade mais resistente em água quente. Em sujidade mais resistente utilize o nosso produto de limpeza para grelhadores (Ref. 00311499) ou o gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).
Cuba para pedras de lava	Retire as pedras de lava. Lave as pedras de lava no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).
Pedras de lava	Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras de lava estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (Ref. LV 030 000).
Recipiente coletor de gordura	Lave na máquina da loiça.
Painel de comandos	Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio. Remova imediatamente alimentos que contenham ácido e que caiam no painel de comandos (p. ex., vinagre, ketchup, mostarda, marinadas).
Comandos	Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio. Atenção! Danificação do aparelho Não retire os comandos para a limpeza.

Anomalias, o que fazer?

Aviso – 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.

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	A ficha não está inserida	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Fusível com defeito	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em bom estado
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos estão a funcionar
O aparelho não aquece, o anel luminoso acende a branco	O modo de demonstração está ativado	Desativar o modo de demonstração: 1 Rode todos os comandos para 0. Desligue o aparelho da corrente eléctrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). 2 Volte a ligar o aparelho. Dentro de 3 minutos rode um comando à escolha para uma posição para a esquerda. Todos os anéis luminosos acendem a branco. 3 Rode o comando três posições para a direita. 4 Rode o comando de volta para 0. Dois sinais sonoros confirmam a desativação do modo de demonstração.
O aparelho não aquece, o anel luminoso acende a laranja	Proteção contra sobreaquecimento	O aparelho desliga automaticamente a resistência do grelhador, para proteger o aparelho e o móvel encastrado. Depois de o aparelho ter arrefecido o suficiente, a resistência do grelhador volta a ligar. O período de arrefecimento pode durar até 45 minutos.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento, o anel luminoso pisca alternadamente a laranja e branco	Desativação de segurança: Não foi efetuada qualquer operação durante muito tempo	Rode os comandos para 0 e, em seguida, volte a ligar, se necessário
	Após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado	Rode os comandos para 0 e, em seguida, volte a ligar, se necessário

Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar deslocações dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se na parte de baixo do aparelho.

Diagrama da placa de características do aparelho, mostrando campos para E-Nr., FD, Z-Nr. e Type.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

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.

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	40
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	41
Αιτίες των ζημιών	42
Προστασία περιβάλλοντος	42
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	42
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	42
Γνωρίστε τη συσκευή	43
Ηλεκτρικό γκριλ	43
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	43
Εξαρτήματα	43
Ειδικός εξοπλισμός	43
Πριν την πρώτη χρήση	44
Καθαρισμός της συσκευής	44
Προετοιμασία του γκριλ	44
Θέρμανση γκριλ	44
Χειρισμός της συσκευής	45
Ενεργοποίηση	45
Απενεργοποίηση	45
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	45
Προστασία υπερθέρμανσης	45
Απενεργοποίηση ασφαλείας	45
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	46
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	47
Καθαρισμός και συντήρηση	48
Καθαρισμός της συσκευής	48
Βλάβες, τι μπορεί να γίνει	49
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	50
Αριθμός Ε και αριθμός FD	50

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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.

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

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

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. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή σε σκάφη ή σε οχήματα.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε 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.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα εξαρτήματα της συσκευής ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε το γκριλ μόνο με σωστά τοποθετημένο πλαίσιο και σχάρα του γκριλ.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα 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.

- Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Λειτουργείτε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτό κάλυμμα συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση της θερμότητας ή την εναπόθεση. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής μόνο, αφού πρώτα έχει κρυώσει η συσκευή.

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή

Απομακρύνετε τα χυμένα υγρά πριν το άνοιγμα του καλύμματος της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- 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. Μην 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 φως από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- 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 (φως) 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.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, να ενεργοποιήσετε για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα του γκριλ. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε τη συσκευή ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

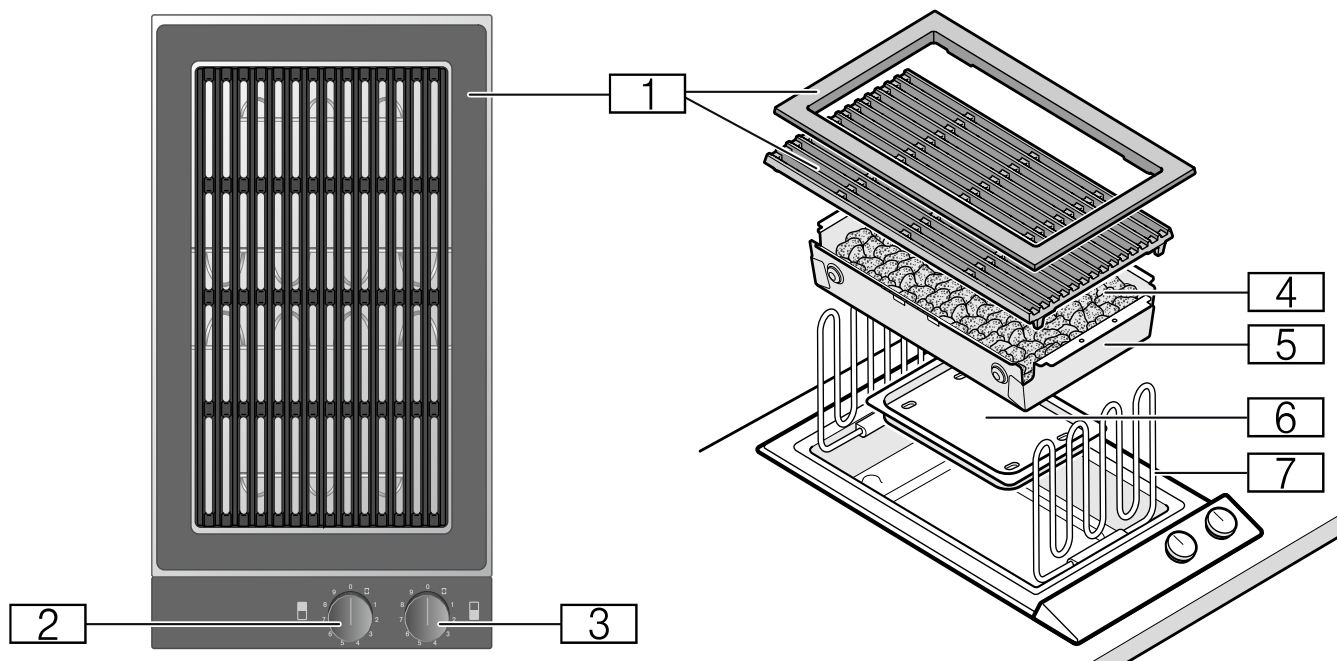


Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Ηλεκτρικό γκριλ



- 1** Σχάρα του γκριλ και πλαίσιο
- 2** Γυρίστε το κουμπί χειρισμού για το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ:
Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1-9
☐ Σύνδεση του θερμαντικού σώματος του γκριλ
- 3** Κουμπί χειρισμού για το μπροστινό θερμαντικό σώμα του γκριλ
Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1-9
☐ Σύνδεση του θερμαντικού σώματος του γκριλ
- 4** Πυρόλιθοι λάβας
- 5** Δοχείο πυρολίθων
- 6** Λεκάνη συλλογής του λίπους
- 7** Θερμαντικό σώμα του γκριλ

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Πυρόλιθοι λάβας

Βούρτσα καθαρισμού

Ειδικός εξοπλισμός

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

LV 030 000 Πυρόλιθοι λάβας (για αντικατάσταση)

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

Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Το κουμπί χειρισμού διαθέτει έναν φωτεινό δακτύλιο με διάφορες δυνατότητες ένδειξης.

Ένδειξη	Σημασία
○ Off	Συσκευή OFF
● Ανάβει: πορτοκαλί	Συσκευή ON
● Ανάβουν: λευκό, συνεχής αλλαγή προς το πορτοκαλί	Συσκευή ON, ένδειξη θέρμανσης
● Αναβοσβήνει αργά: πορτοκαλί	Συσκευή OFF, ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
☀ Αναβοσβήνουν: εναλλάξ πορτοκαλί και λευκό	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος

Πριν την πρώτη χρήση

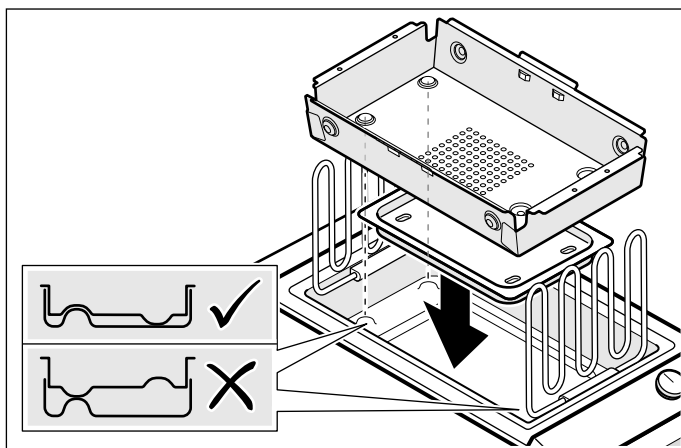
Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα τις υποδείξεις ασφαλείας.

Καθαρισμός της συσκευής

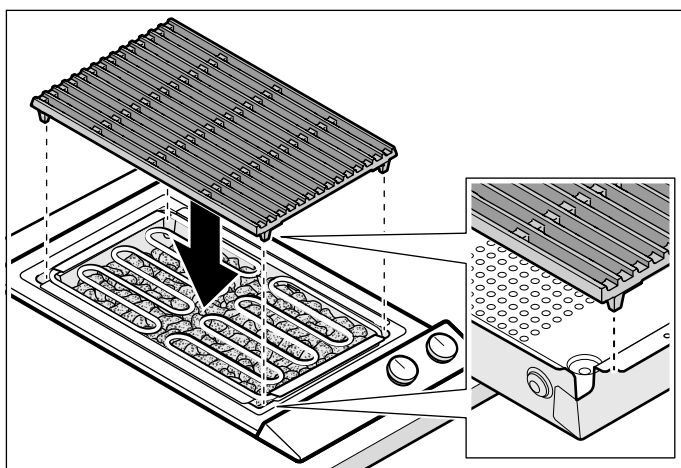
Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Προετοιμασία του γκριλ

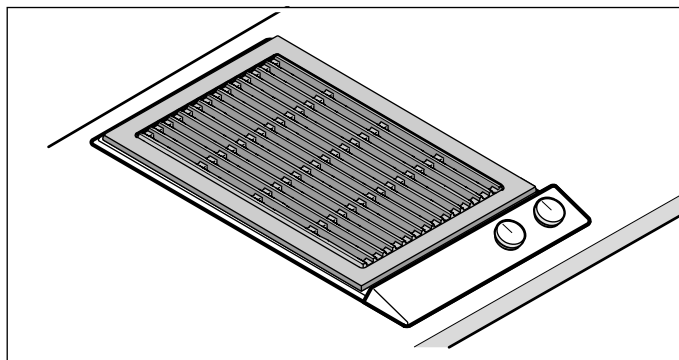
- 1 Τοποθετήστε τη λεκάνη συλλογής λίπους.
- 2 Τοποθετήστε σωστά τη λεκάνη των πυρολίθων λάβας. Οι προεξοχές στη λεκάνη των πυρολίθων λάβας αντιστοιχούν στις προεξοχές του πάτου της συσκευής.



- 3 Αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας από τη μεμβράνη και τοποθετήστε τους στη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας.
- 4 Κατεβάστε και τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ προς τα κάτω. Τα θερμαντικά σώματα του γκριλ πρέπει να ακουμπούν επίπεδα.
- 5 Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ. Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ έτσι, ώστε τα πόδια της σχάρας του γκριλ να ταιριάζουν με τις εγχοπές στη λεκάνη των πυρολίθων λάβας. Βεβαιωθείτε, ότι η σχάρα του γκριλ ακουμπά επίπεδα.



- 6 Τοποθετήστε το πλαίσιο. Βεβαιωθείτε, ότι το πλαίσιο ακουμπά επίπεδα και η απόσταση μεταξύ του πλαισίου και της σχάρας του γκριλ είναι παντού ομοιόμορφη.



⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα εξαρτήματα της συσκευής ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε το γκριλ μόνο με σωστά τοποθετημένο πλαίσιο και σχάρα του γκριλ.

Θέρμανση γκριλ

Θερμάνετε το γκριλ για μερικά λεπτά στη βαθμίδα ψησίματος 9. Έτσι απομακρύνονται τυχόν οσμές της νέας συσκευής και ρύποι.

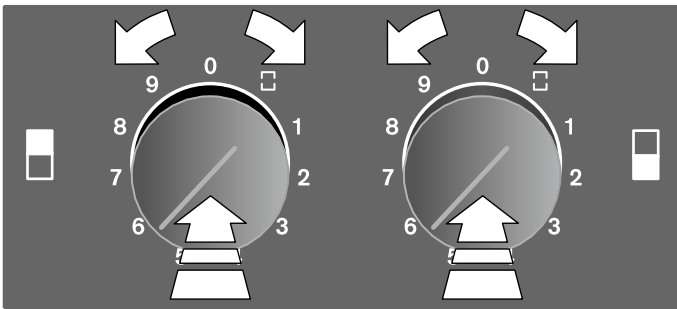
Χειρισμός της συσκευής

Ενεργοποίηση

Το πλαίσιο είναι κατά τη λειτουργία ψυχρότερο από τη σχάρα του γκριλ. Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο μόνο την επιφάνεια της σχάρας του γκριλ.

Τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ μπορούν να ρυθμιστούν ξεχωριστά. Έτσι μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα στο γκριλ τρόφιμα με διαφορετικές απαιτήσεις θερμοκρασίας. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να συνδυάσετε τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ και να ρυθμίσετε ταυτόχρονα την ίδια βαθμίδα ψησίματος και για τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ.

Πιέστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει λευκός. Εάν δε θέλετε να ψήσετε πάνω στη συνολική ζώνη γκριλ, ενεργοποιήστε μόνο το μπροστινό ή το πίσω θερμαντικό σώμα του γκριλ.



Ο φωτεινός δακτύλιος χαμηλώνει την ένταση από λευκός σε πορτοκαλί, όσο θερμαίνει η συσκευή. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 9 διαρκεί η φάση προθέρμανσης περίπου 10 λεπτά.

Σύνδεση του θερμαντικού σώματος του γκριλ

Πιέστε ένα οποιοδήποτε κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στο σύμβολο □. Πιέστε το άλλο κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Και τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ λειτουργούν τώρα σε αυτή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0. Η λυχνία λειτουργίας σβήνει.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κλείστε το καπάκι της συσκευής, αφού πρώτα η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς. Μην ενεργοποιήσετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Μετά την απενεργοποίηση ο φωτεινός δακτύλιος στο κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει αργά με πορτοκαλί χρώμα, όσο η συσκευή είναι πολύ καυτή, για να την ακουμπήσει κανείς χωρίς κίνδυνο. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

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.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό τον χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει το θερμαντικό σώμα απενεργοποιημένο. Ο φωτεινός δακτύλιος στο κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκός.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Φαγητό	Βαθμίδα γκριλ στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ	Παρατηρήσεις
Κρέας και πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2 - 3 cm	8	3 - 4 λεπτά από κάθε μεριά	Η μπριζόλα είναι μισοψημένη, όταν εξέρχεται στην επιφάνεια ο ζωμός του κρέατος.
Μοσχαρίσια κοτολέτα, 2 cm	7	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Σουβλάκια, από 100 γρ.	6 - 7	15 - 20 λεπτά	Γυρίστε συχνά.
Αρνίσια μπριζόλα, ροζέ, 2 cm	7	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, 2 cm	7	6 - 8 λεπτά από κάθε μεριά	
Λουκάνικα σχάρας, 50 - 100 γρ.	6 - 7	10 - 20 λεπτά	Γυρίστε συχνά.
Χάμπουργκερ, 1 cm	6 - 7	12 - 15 λεπτά	
Μπριζόλες γαλοπούλας, 2 cm	6 - 7	12 - 15 λεπτά	
Φτερούγιες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	6 - 7	15 - 20 λεπτά	Γυρίστε συχνά.
Ψάρι και θαλασσινά			
Μεγάλες γαρίδες	7	5 - 12 λεπτά	Χρησιμοποιήστε τις γαρίδες με το κέλυφος, ωμές ή προμαγειρεμένες.
Αστακός, προμαγειρεμένος	8	7 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα σολομού, 3 cm	6	10 - 15 λεπτά	
Μπριζόλα τόνου, 3 cm	6 - 7	7 - 10 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, 2 cm	6	6 - 8 λεπτά	Π.χ. ρέγγα ή ιππόγλωσσος (χάλιμπατ)
Πέστροφα, ολόκληρη, 200 γρ.	7	12 - 15 λεπτά	Αλείψτε την πέστροφα με λάδι, για να μην κολλήσει η πέτσα στη σχάρα του γκριλ.
Συνοδευτικά			
Λαχανικά	5	10 - 15 λεπτά	Π.χ. κολοκυθάκια και μελιτζάνες σε φέτες, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα
Κεφάλια μανιταριών	6	4 - 6 λεπτά	
Φρούτα (π.χ. ροδάκινα ή αχλάδια κομμένα στη μέση)	5	5 - 10 λεπτά από κάθε μεριά	
Διατήρηση θερμότητας	1 - 2		Βεβαιωθείτε, ότι για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά, η σχάρα του γκριλ δεν είναι πολύ καυτή.

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

- Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης χρησιμεύουν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση του φαγητού χρειάζεται περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.
- Προθερμάνετε τη συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει λευκός. Ο φωτεινός δακτύλιος χαμηλώνει την ένταση από λευκός σε πορτοκαλί, όσο η θερμαίνει η συσκευή. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία ηχεί ένα ηχητικό σήμα.
- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζωμός του κρέατος δεν μπορεί πλέον να εξέλθει.
- Μπορείτε να αλείψετε ή να μαρινάρετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φιστικέλαιο). Έτσι πετυχαίνετε μια καλύτερη γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορούν να εξέλθουν οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες και ο ζωμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή μπόλ ψησίματος στο γκριλ.
- Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος, αφού πρώτα ξεκολλάνε εύκολα από τη σχάρα. Σε περίπτωση που παραμείνει κρέας κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζωμός του κρέατος.
- Παστωμένα, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έναν ανθυγιεινό συνδυασμό.
- 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 πουλερικών ροδοψήνονται πολύ ωραία, 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.
- Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καλαμπόκι) 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, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μην το κρατάτε ζεστό, διαφορετικά θα σκληρύνει.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μην χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

- Δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά
- Απορρυπαντικά φούρνου
- Καυστικά καθαριστικά, καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή δραστικά καθαριστικά
- Καθαριστικά με μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος

Εάν ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού έρθει σε επαφή με τη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

Πριν τη χρήση πλένετε πάντοτε καλά τα νέα σφουγγάρια!

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και στρέψτε τα θερμαντικά σώματα προς τα επάνω. Αφαιρέστε τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους λάβας.

Μέρος συσκευής/ Επιφάνεια

Συνιστούμενος καθαρισμός

Σχάρα του γκριλ
και πλαίσιο

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τη βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στον νεροχύτη. Καθαρίστε την με μια βούρτσα καθαρισμού και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε την καλά.

Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός προϊόντος 00311761).

Μπορείτε να καθαρίσετε τη σχάρα του γκριλ και το πλαίσιο επίσης και στο πλυντήριο πιάτων. Σε αυτή την περίπτωση η σχάρα του γκριλ και το πλαίσιο μπορεί να ξεθωριάσουν. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στην ικανότητα χρήσης.

Βάση εστιών
αερίου από ανο-
ξειδωτο χάλυβα

Απλώστε στην επιφάνεια ένα υγρό καθαρισμού πιάτων 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 ανοξειδωτού χάλυβα (αριθμός προϊόντος 00311499) ή το καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός προϊόντος 00311761).

Λεκάνη πυρόλι-
θων λάβας

Αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας. Καθαρίστε τους πυρόλιθους λάβας στο νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα, στεγνώστε τους μ' ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθ. προϊόντος 00311761).

Πυρόλιθοι λάβας

Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους λάβας, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι λάβας είναι τότε γεμάτοι με λίπος και μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργηθεί δυνατός καπνός ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

Τους κατάλληλους πυρόλιθους λάβας μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθ. προϊόντος LV 030 000).

Λεκάνη συλλογής
του λίπους

Καθαρίζετε την στο πλυντήριο των πιάτων.

Κονσόλα χειρι-
σμού

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Απομακρύνετε αμέσως από την κονσόλα χειρισμού τυχόν τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κέτσαπ, μουστάρδα, μαρινάδες).

Κουμπί χειρισμού

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή

Μην αφαιρέσετε το κουμπί χειρισμού για τον καθαρισμό.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει

Προειδοποίηση – 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.

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Το φίς δεν είναι συνδεδεμένο	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές
Η συσκευή δε θερμαίνει, ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει λευκός	Η λειτουργίας παρουσίας είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίας:
		1 Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε τον διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). 2 Συνδέστε τη συσκευή εκ νέου. Μέσα σε 3 λεπτά γυρίστε έναν οποιοδήποτε διακόπτη χειρισμού μια θέση προς τα αριστερά. Όλοι οι φωτεινοί δακτύλιοι ανάβουν λευκοί. 3 Γυρίστε το διακόπτη χειρισμού τρεις θέσεις προς τα δεξιά. 4 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού ξανά στο 0. Δύο ηχητικά σήματα επιβεβαιώνουν την απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίας.
Η συσκευή δε θερμαίνει, ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει πορτοκαλί	Προστασία υπερθέρμανσης	Η συσκευή απενεργοποιεί αυτόματα τα θερμαντικά σώματα του γκριλ, για να προστατέψει τη συσκευή και τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια. Αφού πρώτα κρυώσει αρκετά η συσκευή, ενεργοποιεί ξανά τα θερμαντικά σώματα του γκριλ. Η διάρκεια μέχρι να κρυώσει μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 45 λεπτά.
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκός	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε για μεγάλη διάρκεια κανένας χειρισμός	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε το μετά ενδεχομένως ξανά
	Μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει η συσκευή απενεργοποιημένη	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε το μετά ενδεχομένως ξανά

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω πλευρά της συσκευής.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the label, there are four main sections: 'E-Nr.' followed by a grid of squares, 'FD-Nr.' followed by a grid of squares, 'Z-Nr.' followed by a grid of squares, and 'Type:' followed by a grid of squares. There is also a small icon of a person in a circle to the left of the 'E-Nr.' field.

Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	FD-Nr.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 210 4277 601
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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.

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

9001329074 (980613)
en, es, pt, el

GAGGENAU

