

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VR 414 111

Elgrill

Elektrisk grill

El-grill

Sähkögrilli

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	15
Innholdsfortegnelse	27
Sisällysluettelo	39

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4
Viktiga säkerhetsanvisningar	5
Skadeorsaker	6
Miljövård	6
Energispartips	6
Återvinning	6
Lär dig enheten	7
Elgrill	7
Vred	7
Indikering i lysringen	8
Tillbehör	8
Specialtillbehör	8
Före första användningen	8
Rengöra enheten	8
Värma upp grillen	8
Så använder du enheten	9
Påslagning	9
Slå ihop grillelementen	9
Stänga av	9
Restvärmeindikator	9
Överhettningsskydd	9
Använda gjutjärnspanna	9
Inställningstabell och tips	10
Råd angående kokning och stekning	11
Rengöring och skötsel	12
Rengöra enheten	12
Felsökning	13
Demoläge	14
Service	14
E- och FD-nummer	14

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:

www.gaggenau.com och onlineshop:

www.gaggenau.com/zz/store

Avsedd användning

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Enheten är inte avsedd för inbyggnad på båtar eller i fordon.

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

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!

- Enhetens delar blir heta vid användning. Använd bara grillen med grillgallret rätt pålagt.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Droppande fett kan fatta eld vid grillning. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.
- Enheten förblir varm länge efter att du slagit av den. Rör inte enheten när restvärmeindikeringen blinkar.
- Värmen ackumuleras om locket är stängt. Använd och slå bara på enheten med öppet lock. Använd inte locket för varmhållning eller avställning. Stäng inte locket förrän enheten svalnat.

Obs!

Risk för enhetsskador!

Torka upp spilld vätska innan du öppnar enhetens lock.

Varning – Risk för stötar!

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

Skadeorsaker

Obs!

Olämpligt tillbehör skadar apparaten

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

Miljövård

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Energispartips

- Förvärm bara enheten så att den uppnår den temperatur du vill ha.
- Du kan slå på bara främre eller bakre grillelementet vid tillagning av små mängder.
- Vrid ned till lägre grilläge i god tid.
- Välj grilläge för fortsatt grillning. För högt grilläge för fortsatt grillning slösar effekt.
- Utnyttja grillens eftervärme. Slå av enheten 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

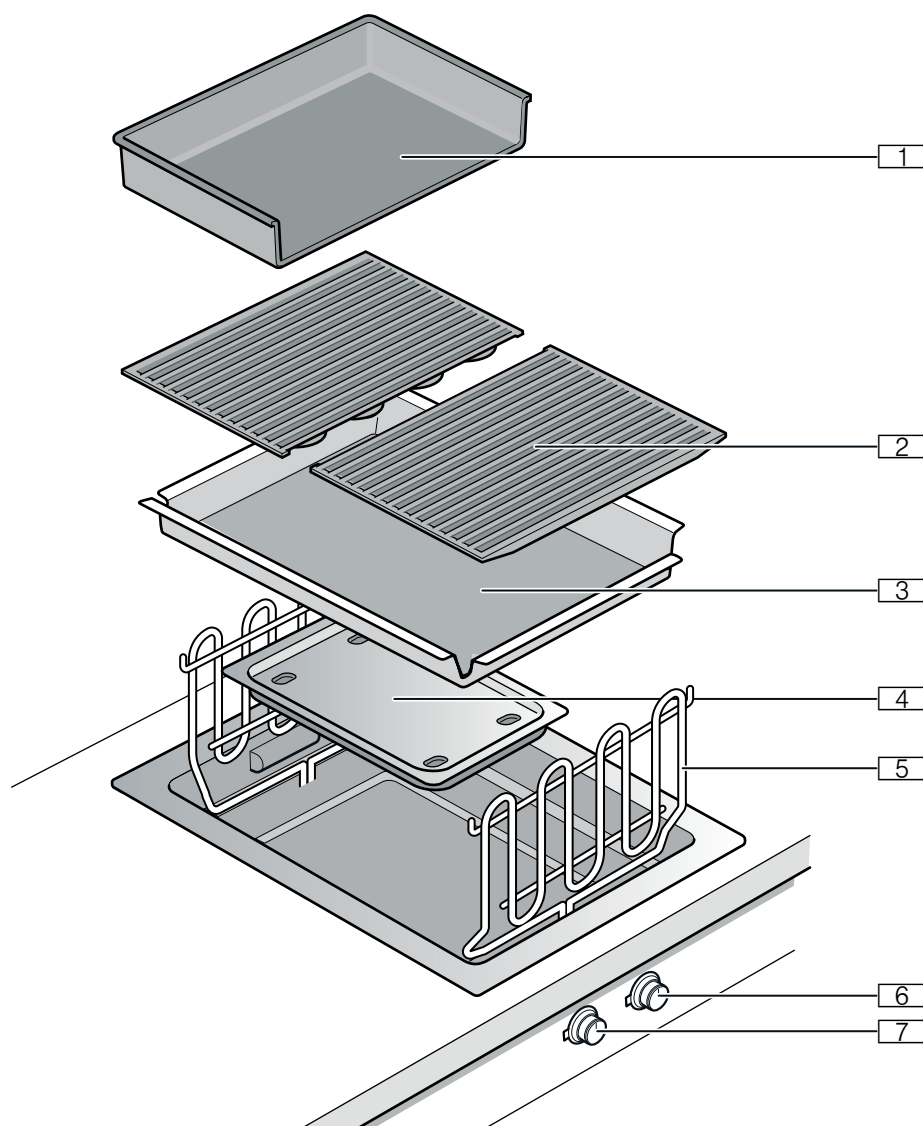


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

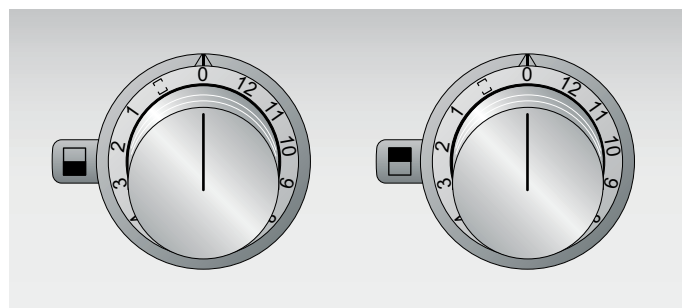
Lär dig enheten

Elgrill



- 1 Gjutgodslångpanna
- 2 Grillgaller
- 3 Lavastenstråg
- 4 Fettuppsamlingsskål
- 5 Grillelement
- 6 Grillelement bak
- 7 Grillelement fram

Vred



Du väljer grillelement fram eller bak och grilläge mellan 1 - 12 med vreden.

Du kan koppla ihop grillelementen med □ och ställa in samma grilläge på båda grillelementen samtidigt.

Indikering i lysringen

Vreden har ljusringar med olika indikeringar.

Indikering	Betydelse
○ Av	Enheten är AV
● Lyser orange	Enheten är PÅ
☀ Blinkar orange	Enheten är AV Restvärmeindikering
☀ blinkar växelvis orange och vit	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
☀ blinkar växelvis gul och magenta	Fel på enheten Ring service!
● Lyser grön i några sekunder och sedan gul	Enheten initierar, bara efter första anslutning eller strömavbrott

Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Lavastenar

Gjutjärnspanna

Rengöringsborste

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

VA 461 000 Gjutjärnspanna

LV 030 000 Lavastenar (för byte)

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna.

Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Före första användningen

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i enheten första gången. Läs Säkerhetsanvisningarna först.

Rengöra enheten

Rengör enhet och tillbehör ordentligt före första användning med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp grillen

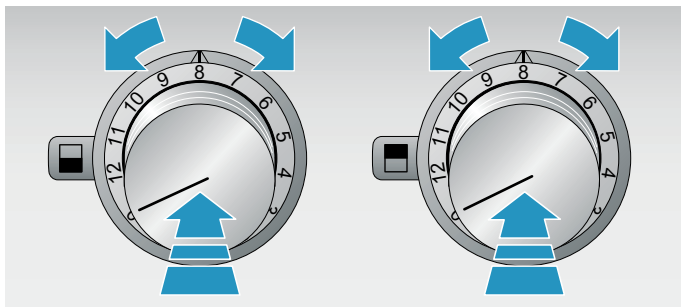
- 1 Ta ut lavastenarna ur folien och fyll lavastenstråget.
- 2 Fäll ned båda grillelementen. Grillelementet måste ligga plant.
- 3 Lägg på grillgallret och värm upp grillen några minuter på grilläge 12. Det får bort lukten av ny grill och ev. smuts.

Så använder du enheten

Påslagning

De båda grillelementen går att reglera separat. På så vis kan du grilla livsmedel med olika temperaturkrav samtidigt. Du kan koppla ihop grillelementen, om det behövs, och ställa in samma grilläge på båda grillelementen samtidigt.

Tryck på vredet och vrid det till det grilläge du vill ha. Vill du inte grilla på hela grillzonen, kan du slå på bara det främre eller bakre grillelementet.

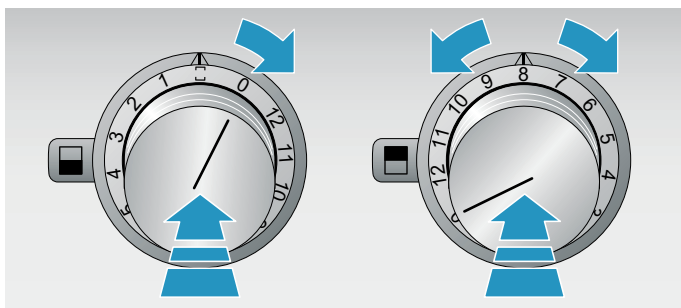


Ljusringarna bakom vreden blinkar tills enheten är uppvärmd. Ljusringarna lyser konstant vid uppnått grilläge. På grilläge 12 tar förvärmningen ca 15 minuter.

Slå ihop grillelementen

Anvisning: Det går att reglera båda grillelementen samtidigt med ett vred.

- 1 Tryck på något av vreden och vrid det till ☐.



- 2 Vrid det andra vredet till det grilläge du vill ha. Båda grillelementen använder samma grilläge. Ljusringarna bakom vreden blinkar tills enheten är uppvärmd. Ljusringarna lyser konstant vid uppnått grilläge. På grilläge 12 tar förvärmningen ca 15 minuter.
- 3 Lägg inte på grillmaten förrän förvärmningen är klar.

Vill du reglera grillelementen separat igen, vrid vredet från ☐ till något av grillägena.

Stänga av

Vrid vreden till läge 0.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Värmen ackumuleras om locket är stängt. Använd och slå bara på enheten med öppet lock. Använd inte locket för varmhållning eller avställning. Stäng inte locket förrän enheten svalnat.

Obs!

Risk för enhetsskador!

Torka upp spilld vätska innan du öppnar enhetens lock.

Restvärmeindikator

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

Överhettningsskydd

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

Använda gjutjärnspanna

Gjutjärnspannan passar bra för tillagning av finskurna eller flytande livsmedel, grönsaker, desserter och äggrätter.

Du tar av grillgallret och lägger gjutjärnspannan på det bakre grillelementet. Du kan fortsätta att grilla på det främre grillgallret.

Det finns fler gjutjärnspannor att köpa som extratillbehör hos din återförsäljare.

Anvisning: Låt lavastensbehållaren med lavastena vara kvar när du använder gjutjärnspannan.

Så här grillar du med gjutjärnspannan

- 1 Ta av bakre grillgallret.
- 2 Lägg gjutjärnspannan försiktigt på det bakre grillelementet.
- 3 Vrid upp vredet för det bakre grillelementet till det grilläge du vill ha.
- 4 Vänta tills förvärmningen är klar och ljusringen bakom vredet lyser fast.
- 5 Pensla gjutjärnspannan med olja och lägg i grillmaten.

Inställningstabell och tips

Livsmedel	Grilläge	Grilltid	Anmärkningar
Kött och fågel			
Nötbiff, medium, 2-3 cm	12	4 - 6 min. per sida	
Kalvkotlett, 2 cm	10 - 11	6 min. per sida	
Grillspett, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	vänd flera gånger
Lammkotlett, rosa, 2 cm	10 - 11	6 min. per sida	
Karrékotlett, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per sida	
Grillkorv, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	vänd flera gånger
Hamburgare, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkonbiff, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kycklingvingar, à 100 g	9	15 - 20 min.	vänd flera gånger
Fisk och skaldjur			
Jätteräkor	9 - 10	6 - 8 min.	Använd räkor med skal, råa eller förkokta
Hummer, förkokt	10 - 11	7 - 15 min.	
Laxkotlett, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tonfiskkotlett, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fiskfilé, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	t.ex. hälleflundra, sanktpersfisk, abborre, marulk, torsk Pensla fiskfilén med olja så att skinnet inte fastnar på grillgallret.
Forell, hel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Olja eller mjöla forellen så att skinnet inte fastnar på grillgallret.
Tillbehör			
Grönsaker	8 - 9	10 - 12 min.	t.ex. skivad zucchini och aubergine, kvartad paprika
Champinjoner	9 - 10	6 - 8 min.	
Frukt	6 - 7	5 - 10 min. per sida	t.ex. persiko- eller päronhalvor, ananasskivor
Steka med gjutjärnspanna			
Pannkakor	7 - 8	1 - 2 min. per sida	
Svamprätter, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Äggröra, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Stekpotatis, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Köttfärs, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Grönsaksrätter, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	grovtärnad, t.ex. paprika, lök, morötter, zucchini

Råd angående kokning och stekning

- Värdena i inställningstabellen är bara riktvärden eftersom maten kan kräva mer eller mindre värme beroende typ och tillstånd.
 - Förvärm alltid grillen tills uppvärmningssignalen slocknar. Den intensiva värmestrålningen ger snabbt knaprig skorpa så att köttsaften inte rinner ut.
 - Pensla eller marinera grillmaten före grillning med värmetålig olja (t.ex. jordnötsolja). Det ger bättre smak. Se till så att du inte använder för mycket olja/marinad, då kan det slå upp lågor och ryka kraftigt.
 - Salta inte köttet före grillning. Det kan få lösliga näringsämnen och köttsaft att sippra ut.
 - Lägg grillmaten direkt på gallret. Använd inte ugnsfolie eller grillformar.
 - Vänd inte grillbitarna förrän de lossar lätt från gallret. Fastnar köttet på gallret, så blir fibrerna förstörda och köttsaften sipprar ut.
 - Stick inte i köttet vid grillning, det får köttsaften att sippra ut.
 - Rimmat kött som skinka eller kassler passar inte för grillning. Det kan ge en hälsofarlig förening.
 - Snitta svålen flera gånger på kotletter med ben så att den inte buktar vid grillning.
 - Det är bättre att ta bort fett efter än före grillning, annars tappar köttet saftighet och smak.
 - Fågeldelar blir väldigt knapriga och bruna om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av grilltiden.
 - Smaka av frukt med honung, lönnsirap eller citronsaft som du vill ha det efter grillning.
 - Du kan förkoka grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. majskolvar, potatis) före grillning.
 - Grilla skinnsidan först på fiskfilé. Olja eller mjöla skinnet så att det inte fastnar på grillgallret.
 - Gallergrillning passar framförallt för fisk med fast kött (t.ex. lax, tonfisk, marulk).
 - Servera grillat varmt. Varmhåll det inte, då blir det segt.
 - Grillytan är varmare i mitten än i kanten. Du kan framförallt sprida ut maten optimalt på grillytan när du tillagar grillar med olika tillagningstider och temperaturkrav samtidigt.
- Du kan givetvis även ha de båda grillzonerna på olika grilllägen. Tumregel: ju tunnare grillmat, desto högre temperatur och kortare tillagningstid.

Rengöring och skötsel

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Obs!

Ytskador

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skarpa eller repande rengöringsmedel
- Rengöringsmedel för ugnar
- Frätande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- Rengöringsmedel med hög alkoholhalt
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon

Om ett sådant medel hamnar på apparaten, torka genast bort det med vatten.

Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem!

Rengöra enheten

Rengör enheten efter varje användning när den svalnat. Då slipper du fastbränd smuts. Bränner smutsen fast flera gånger, så blir det svårare att få bort den.

Skrapa inte bort fastbränd smuts, blötlägg i vatten med diskmedel.

Ta bort grillgallret och fäll upp värmeelementet. Ta ur lavastenstråget med lavastenarna.

Del/yta	Rekommenderad rengöring
Grillgaller och gjutgodslångpanna	Ta bort grovsmuts med diskborste. Blötlägg i diskhon. Diska med diskborste och diskmedel och torka av ordentligt. Stryk på vår grillrengöringsgel (art.nr 00311761) på hårt sittande smuts och låt den verka i minst 2 timmar, över natt om det är jättesmutsigt. Skölj sedan av ordentligt och torka. Följ anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning. Det går även att maskindiska grillgaller och gjutgodslångpanna. Ytorna kan då bli ljus missfärgade. Det påverkar inte funktionen.
Rostfri häll	Torka av med diskmedel och mjuk, fuktig trasa; torka torrt med mjuk trasa. Blötlägg hårt sittande smuts. Använd vårt specialmedel för rostfritt (artikelnr 00311499) eller vår grillrengöringsgel (artikelnr 00311761) om det är jättesmutsigt.
Lavastenstråg	Ta ur lavastenarna. Diska lavastenstråget med vatten, diskmedel och diskborste, eftertorka med mjuk trasa. Blötlägg hårt sittande smuts eller ta bort med vår grillrengöringsgel (artikelnr 00311761).
Lavastelar	Byt lavastelar om de är svarta. Då har lavastenarna sugit upp fett och kan ryka kraftigt eller antändas vid användning. Passande lavastelar köper du hos din återförsäljare (artikelnr LV 030 000).
Fettuppsamlings-skål	Maskindiska.
Vred	Vatten och diskmedel – trasan får inte vara för fuktig. Torka torrt med mjuk trasa.

Felsökning

Varning – Risk för stötar!

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

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna i tabellen innan du ringer service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Enheten fungerar inte, ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Enheten värmer inte upp när du slår på. Alla ljusringar bakom vreden lyser vita i 10 sekunder när du slagit på. Sedan lyser det aktiva vredets ljusring orange.	Demoläget är på	Slå av demoläget. → "Demoläge" på sidan 14
Enheten värmer inte upp när du slår på. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis gul och magenta.	Elektronikfel	Vrid alla vred till läge 0 och gör enheten strömlös i en minut (slå av säkringen eller dra ur kontakten). Elanslut enheten igen. Vredens ljusringar lyser gröna i några sekunder och sedan gula. Vänta tills ljusringarna slocknar. Vrid sedan något av vreden till ett grilläge och tillbaka till 0. Slå på enheten. Om ljusringen blinkar växelvis gul och magenta igen, ring service.
Enheten slår av vid användning. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.	Säkerhetsavstängning: du har inte använt enheten på ett tag	Vrid alla vred till läge 0 och slå på igen, om det behövs.
Enheten slår av vid användning. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.	Strömavbrott i hemmet: Enheten förblir av pga. säkerhetsskäl efter strömavbrott.	Vrid alla vred till läge 0 och slå på igen, om det behövs.

Demoläge

Om vredens alla ljusringar lyser vita i 10 sekunder när du slagit på, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp. Det aktiva vredets ljusring lyser orange.

Så här slår du av demoläget:

- 1 Vrid alla vred till läge 0. Gör enheten strömlös. Vänta minst 30 sekunder.
- 2 Elanslut enheten igen. Vredens ljusringar lyser gröna i några sekunder och sedan gula. Vänta tills ljusringarna slocknar.
- 3 Slå sedan av demoläget så här inom 3 minuter: vrid något av vreden åt vänster till läge 12.
- 4 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 5 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vänta tills ljusringen lyser gul.
- 6 Vrid vredet åt höger till läge 1. Ljusringen lyser grön. Vänta 5 sekunder. Ljusringen slår om till gult.

Demoläget är av. **Ska du spara inställningen, så måste du gå ur menyn så här:**

- 7 vrid vredet till läge 0. Vrid sedan vredet åt vänster till läge 12. Vrid vredet åt höger till läge 1. Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vänta tills ljusringen slocknar.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren hittar du på enhetens undersida.

The diagram shows the underside of the device with a grid of labels. A specific area is highlighted with a box containing the following labels: E-Nr, FD, and Z-Nr. Below this box, the word 'Type:' is followed by a series of labels.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service ☎

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	16
Vigtige sikkerhedsanvisninger	17
Årsager til skader	18
Miljøbeskyttelse	18
Gode råd om energibesparelse	18
Miljøvenlig bortskaffelse	18
Lær apparatet at kende	19
Elektrisk grill	19
Betjeningsknap	19
Indikering ved den oplyste ring	20
Tilbehør	20
Specialtilbehør	20
Inden den første ibrugtagning	20
Rengøring af apparatet	20
Opvarme grill	20
Betjening af apparat	21
Tænde	21
Forbinde grillelementer	21
Slukke	21
Restvarmeindikering	21
Overophedningssikring	21
Drift med støbejerns-bradepande	21
Indstillingstabel og tips	22
Tips omkring madlavning og stegning	23
Rengøring og pleje	24
Rengøring af apparatet	24
En fejl, hvad gør man?	25
Demotilstand	26
Kundeservice	26
E-nummer og FD-nummer	26

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

Anvendelse i henhold til formål

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er ikke beregnet til indbygning i både eller i køretøjer.

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

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitter. De kan medføre tilskadekomst.

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

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

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

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

⚠️ Advarsel – Brandfare!

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

⚠️ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatets dele bliver meget varme under driften. Grillen må kun anvendes, når grillristen er lagt korrekt på.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Dryppende fedt kan flamme kortvarigt op under grillningen. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.
- Også efter at apparatet er blevet slukket, er det meget varmt i længere tid. Rør ikke ved apparatet, så længe restvarmeindikatoren blinker.
- Hvis afdækningen er lukket, opstår der en varmeakkumulering. Apparatet må kun bruges eller tændes, når afdækningen er åbnet. Brug ikke apparatets afdækning til varmholdning eller som frasætningsflade. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af.

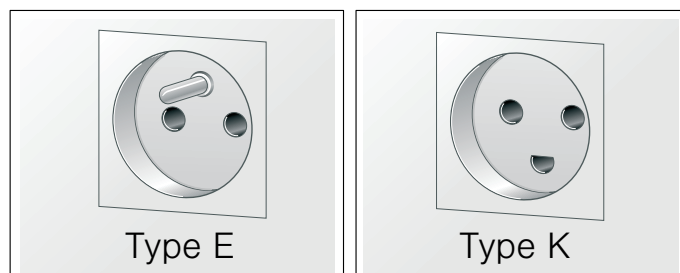
Pas på!

Skader på apparatet

Fjern spildt væske, inden afdækningen åbnes.

⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Kun for Danmark
Apparatet er udstyret med et EU Schuko-stik (sikkerhedsstik) og kan anvendes i Finland, Norge og Sverige. I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E hhv. type CEE7/7-S med beskyttelsesleder. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet. Denne adapter (tilladt op til maks. 13 A) kan fås via kundeservice (reservedelsnummer 623333).



Til installatøren

Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Stikkontakten skal være godkendt til 10 A eller 13 A. Hvis produktet monteres i en tilslutningsdåse, skal dette arbejde udføres af en autoriseret elektriker. Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Installation skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Pas på!

Skade på apparatet pga. ikke egnet tilbehør

Benyt kun det beregnede originaltilbehør. Benyt ingen grillskåle eller aluminiumsfolie. Herved beskadiges grillristen.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Gode råd om energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, til det har nået den ønskede temperatur.
- Ved tilberedning af mindre mængder er der mulighed for kun at tænde for det forreste eller det bageste grillelement.
- Indstil et lavere grilltrin i god tid.
- Vælg et passende grilltrin til den fortsatte grillning. Der forbruges unødigt meget energi, hvis der vælges et for højt grilltrin.
- Udnyt grillens restvarme. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for apparatet 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

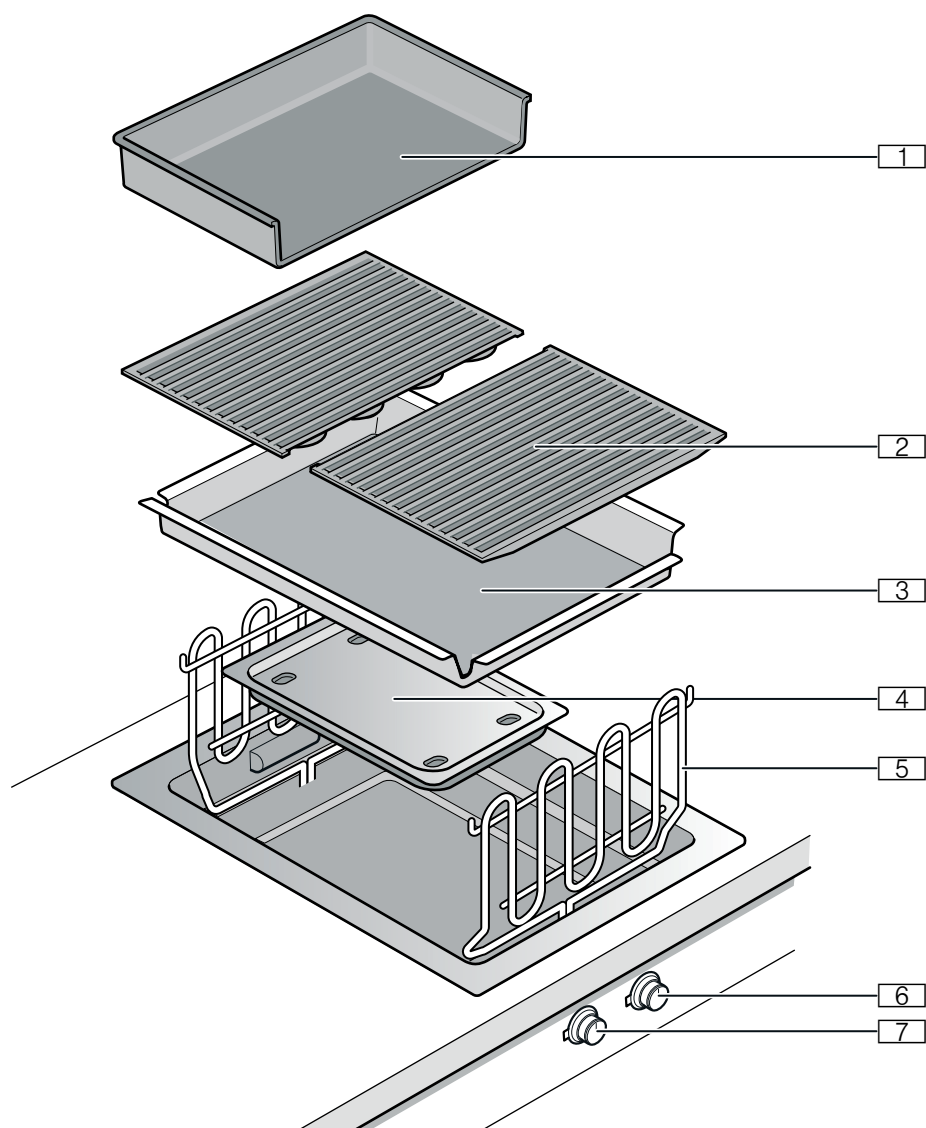


Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

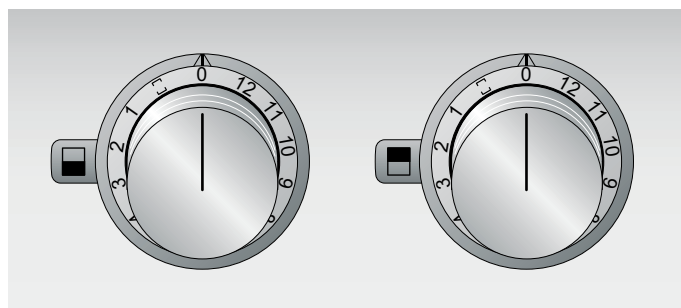
Lær apparatet at kende

Elektrisk grill



- ☐ 1 Støbejerns-bradepande
- ☐ 2 Grillrist
- ☐ 3 Lavastensbeholder
- ☐ 4 Fedt-opsamlingskål
- ☐ 5 Grillelement
- ☐ 6 Grillelement, bagerst
- ☐ 7 Grillelement, forrest

Betjeningsknap



Vælg med betjeningsgrebene det forreste eller det bagerste grillelement og et grilltrin mellem 1 - 12.

Med positionen ☐ kan de to grillelementer forbindes, så det samme grilltrin kan indstilles for begge grillelementer samtidigt.

Indikering ved den oplyste ring

Hvert betjeningsgreb har en lysring, som kan angive forskellige tilstande.

Indikator	Betydning
○ Fra	Apparat slukket
● Lyser orange	Apparat tændt
☀ Blinker orange	Apparat slukket Restvarmeindikator
☀ Blinker skiftevis orange og hvidt	Sikkerhedsafbrydelse, strømsvigt
☀ Blinker skiftevis gult og magenta	Fejl ved apparatet Kontakt kundeservice!
● Lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult	Apparatet bliver initialiseret, kun efter den første tilslutning eller et strømsvigt

Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Lavasten

Støbejerns-bradepande

Rengøringsbørste

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

VA 461 000 Støbejerns-bradepande

LV 030 000 Lavasten (til udskiftning)

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

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden apparatet bruges første gang. Læs først sikkerhedsanvisningerne.

Rengøring af apparatet

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt med lunkent opvaskevand, inden apparatet bruges første gang.

Opvarme grill

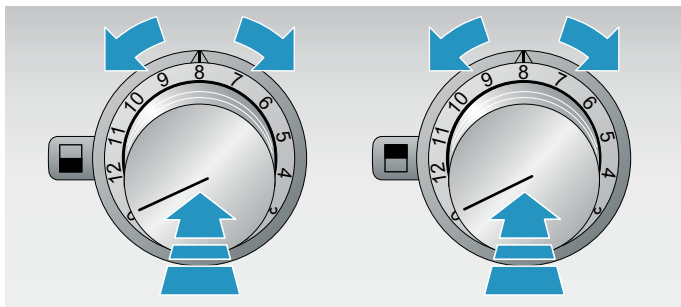
- 1 Tag lavastenene ud af folien, og læg dem i lavastensbeholderen.
- 2 Vip begge grillelementer ned. Grillelementerne skal ligge fladt til.
- 3 Læg grillristen på, og opvarm grillen i nogle minutter på grilltrin 12. Derved bliver eventuel lugt af nyt udstyr og tilsmudsninger fjernet.

Betjening af apparat

Tænde

De to grillelementer kan indstilles separat. Derfor kan madvarerne grilles ved forskellige temperaturer på samme tid. Om ønsket kan de to grillelementer forbindes, så det samme grilltrin kan indstilles for begge grillelementer samtidigt.

Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det til det ønskede grilltrin. Tænd kun for det forreste eller det bageste grillelement, hvis hele grillzonen ikke skal benyttes.

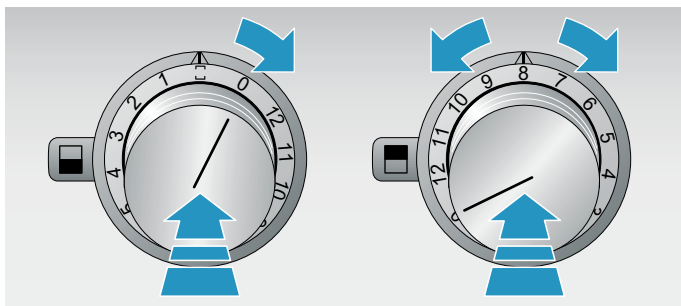


Lysringene bag betjeningsgrebene blinker, så længe apparatet opvarmes. Når det indstillede grilltrin nås, lyser lysringene vedvarende. Ved grilltrin 12 varer forvarmningsfasen ca. 15 minutter.

Forbinde grillelementer

Bemærk: De to grillelementer kan reguleres samtidigt med det samme betjeningsgreb.

- 1 Tryk et vilkårligt betjeningsgreb ind, og drej det hen på position .



- 2 Drej det andet betjeningsgreb til det ønskede grilltrin. Dette grilltrin bliver aktiveret for begge grillelementer.
Lysringene bag betjeningsgrebene blinker, så længe apparatet opvarmes. Når det indstillede grilltrin nås, lyser lysringene vedvarende. Ved grilltrin 12 varer forvarmningsfasen ca. 15 minutter.
- 3 Læg først grillristen på efter forvarmningen.

For at kunne betjene grillelementer enkeltvis igen, skal betjeningsgrebet drejes fra position  til et andet grilltrin.

Slukke

Drej betjeningsknapperne til position 0.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Hvis afdækningen er lukket, opstår der en varmeakkumulering. Apparatet må kun bruges eller tændes, når afdækningen er åbnet. Brug ikke apparatets afdækning til varmholdning eller som frasætningsflade. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af.

Pas på!

Skader på apparatet

Fjern spildt væske, inden afdækningen åbnes.

Restvarmeindikering

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

Overophedningssikring

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

Drift med støbejerns-bradepande

Støbejerns-bradepanden egner sig især til tilberedning af fint snittede eller flydende retter, grøntsager, søde retter og æggeretter.

Støbejerns-bradepanden bliver lagt på det bageste grillelement, efter at grillristen er taget af. Samtidig kan der stadig tilberedes grillmad på det forreste grillelement.

Der kan købes flere støbejerns-bradepander hos forhandleren som ekstra tilbehør.

Bemærk: Lad også lavastensbeholderen med lavastenene blive i grillen under driften med støbejerns-bradepanden.

Grillning med støbejerns-bradepanden

- 1 Tag den bageste grillrist af.
- 2 Sæt forsigtigt støbejerns-bradepanden på det bageste grillelement.
- 3 Drej betjeningsgrebet for det bageste grillelement til det ønskede grilltrin.
- 4 Vent, til forvarmningen er afsluttet, og lysringen bag betjeningsgrebet lyser vedvarende.
- 5 Smør støbejerns-bradepanden med lidt olie, og læg grillmaden på.

Indstillingstabel og tips

Levnedsmiddel	Grilltrin	Varighed af grillning	Bemærkninger
Kød og fjerkræ			
Oksesteak, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. på hver side	
Kalvekotelet, 2 cm	10 - 11	6 min. på hver side	
Shashlikspid, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	Vend flere gange
Lammekotelet, rosa, 2 cm	10 - 11	6 min. på hver side	
Svinenakkesteak, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. på hver side	
Grillpølser, à 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	Vend flere gange
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kalkunsteaks, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Kyllingevinger, à 100 g	9	15 - 20 min.	Vend flere gange
Fisk og skaldyr			
Kæmperejer	9 - 10	6 - 8 min.	Brug rejer med skal, rå eller forkogte.
Hummer, forkogt	10 - 11	7 - 15 min.	
Laksesteak, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Tunfiskesteak, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Fiskefilet, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	f.eks. helleflynder, sankt Petersfisk, aborre, havtaske, torsk Smør fiskefileten med olie, så skindet ikke hænger fast i grillristen.
Forel, hel, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Smør forellen med olie, eller drys med lidt mel, så skindet ikke hænger fast i grillristen.
Tilbehør			
Grøntsager	8 - 9	10 - 12 min.	f.eks. squash og auberginer i skiver, peberfrugter i kvarte
Champignonhoveder	9 - 10	6 - 8 min.	
Frugt	6 - 7	5 - 10 min. på hver side	f.eks. halve ferskner eller pærer, ananasskiver
Steg med støbejerns-bradepande			
Pandekager	7 - 8	1 - 2 min. på hver side	
Svampepande, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Røræg, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Stegte kartofler, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Hakket kød, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Grøntsagspande, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	I store terninger, f.eks. peberfrugt, løg, gulerødder, squash

Tips omkring madlavning og stegning

- Værdierne i indstillingstabellen er udelukkende vejledende, fordi retterne kræver mere eller mindre varme afhængigt af deres art og tilstand.
- Forvarm altid grillen, til opvarmningssignalet slukkes. På den måde sørger den intensive varmestråling for, at overfladen hurtigt lukkes, så kødsaften ikke løber ud.
- Inden grillningen kan grillmaden pensles eller marineres med en varmebestandig olie (f.eks. jordnøddesolie). Det forbedrer smagen yderligere. Brug ikke for meget olie / marinade, fordi dette kan medføre udvikling af flammer og kraftig røg.
- Kødet skal ikke saltes inden grillningen. Saltet kan trække opløselige næringsstoffer og kødsaft ud af grillmaden.
- Læg grillmaden direkte på risten. Brug ikke alufolie eller grillbakker.
- Vend først grillmaden, når stykkerne let kan løsnes fra risten. Hvis kødet hænger fast i risten, bliver kødfibrene ødelagt, så kødsaften løber ud.
- Stik ikke i kødet under grillningen, fordi kødsaften ellers løber ud.
- Røget eller saltet kød, så som skinke eller hamburgerryg, egner sig ikke til grillning. Der kan opstå sundhedsskadelige forbindelser.
- Skær ridser ind til benet flere steder i koteletter, så kødet ikke hvælver sig under grillningen.
- Fjern først eventuelle fedtlag efter grillningen, fordi kødet ellers mister både saft og aroma.
- Fjerkrædele bliver særligt lækkert brune og sprøde, hvis man pensler dem med smør, saltvand eller appelsinsaft mod slutningen af grillningen.
- Frugt kan smages til med honning, ahornsirup eller citronsaft efter grillningen.
- Grøntsager, som kræver længere tilberedning (f.eks. majsolber, kartofler) kan forkoges inden grillningen.
- Fiskefileter skal grilles på skindsiden først. Smør skindet med olie, eller drys med mel, så skindet ikke hænger fast i grillristen.
- Fisk med fast kød er især egnet til grillning på risten (f.eks. laks, tunfisk, havtaske).
- Server grillmaden varm. Hold ikke grillmaden varm, fordi kødet ellers bliver sejt.
- Grillfladen er varmere i midten end langs med kanterne. Dette er en fordel, når madvarer med forskellig tilberedningstid og -temperatur grilles samtidigt, fordi de kan fordeles optimalt på grillfladen.

De to grillzoner kan også indstilles på forskellige grilltrin. Tommelfingerregel: Jo tyndere grillmad, desto højere temperatur og kortere tilberedningstid.

Rengøring og pleje

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Pas på!

Beskadigelser af overfladen

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skarpe eller skurende rengøringsmidler
- Ovnrens
- Ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- Stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Hårde rengøringsvampe, børster eller skrubbesvampe, der efterlader ridser

Når den slags midler kommer på apparatet, skal de straks tørres af med vand.

Nye svampeklude skal altid skylles grundigt inden brug!

Rengøring af apparatet

Rengør altid apparatet efter brug, når det er kølet af. Derved kan det undgås, at rester brænder fast. Rester, der er brændt fast flere gange, er vanskelige at fjerne.

Fastbrændt smuds må ikke skrubes af, men skal opblødes med vand og opvaskemiddel.

Tag grillristen af, og drej grillelementet opad. Tag lavastensbeholderen med lavastenene ud.

Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Grillrist og støbejerns-bradepande	Fjern grovere rester med en rengøringsbørste. Opblød dem i køkkenvasken. Rengør med børste og opvaskemiddel, og tør grundigt af. Smør hårdnakkede rester ind med vores grillrense-gel (artikel-nr. 00311761), og lad den virke i mindst 2 timer eller natten over ved særlig kraftig tilsmudsning. Skyl derefter grundigt, og tør af. Overhold anvisningerne på rengøringsmidlets emballage. Grillristen og støbejerns-bradepanden kan også vaskes i opvaskemaskinen. Derved kan overfladen få en lys misfarvning. Det har ingen indflydelse på brugbarheden.
Rustfrit stål	Påfør almindeligt opvaskemiddel med en blød fugtig klud, og tør efter med en blød klud. Opblød hårdnakkede smuds med opvaskevand. Brug vores stålrensemiddel (artikel-nr. 00311499) ved kraftig tilsmudsning eller grillrense-gel (artikel-nr. 00311761).
Lavastens-beholder	Tag lavastenene ud. Rengør lavastensbeholderen i køkkenvasken med vand og opvaskemiddel og en opvaskebørste, og tør efter med en blød klud. Læg hårdnakkede rester i blød, eller fjern dem med vores grillrense-gel (artikel-nr. 00311761).
Lavasten	Udskift lavastenene, når de er blevet sorte. I så fald er lavastenene fuldstændig mættet med fedt og kan udvikle kraftig røg under brugen, eller fedtet kan antændes. Der kan købes passende lavasten hos forhandleren (artikel-nr. LV 030 000).
Fedt-opsamlingskål	Kan vaskes i opvaskemaskine.
Betjeningsknap	Opvaskevand – kluden må ikke være for fugtig. Tør efter med en blød klud.

En fejl, hvad gør man?

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Strømsvigt	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
Apparatet fungerer ikke, lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt	Strømsvigt	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
Apparatet bliver ikke varmt, når der tændes for det. Alle lysringe bag betjeningsgrebene lyser hvidt i 10 sekunder, efter at koge-sektionen er blevet tændt. Derefter lyser lysringen i det aktive betjeningsgreb orange.	Demotilstand er aktiveret	Deaktiver demotilstand. → <i>"Demotilstand" på side 26</i>
Apparatet varmer ikke, når det tændes. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis gult og magenta.	Fejl i elektronikken	Drej alle betjeningsgreb til 0, og afbryd strømforsyningen til apparatet i et minut (afbryd sikringen, eller træk stikket ud). Tilslut strømmen til apparatet igen. Lysringene i betjeningsgrebene lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult. Vent, til lysringene slukkes. Drej et af betjeningsgrebene til et tilfældigt grilltrin, og drej det tilbage til 0. Tænd for apparatet. Kontakt kundeservice, hvis lysringen igen blinker med skiftevis gult og magenta.
Apparatet slukkes under driften. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.	Sikkerhedsslukning: Der er ikke foretaget en betjening over et længere tidsrum.	Drej alle betjeningsgreb til position 0, og tænd eventuelt igen.
Apparatet slukkes under driften. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.	Strømsvigt i boligen: Efter et strømsvigt forbliver apparatet slukket af sikkerhedsgrunde.	Drej alle betjeningsgreb til position 0, og tænd eventuelt igen.

Demotilstand

Hvis alle lysringe i betjeningsgrebene lyser hvidt i 10 sekunder, efter at kogesektionen er blevet tændt, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke. Lysringen i det aktive betjeningsgreb lyser orange.

Demotilstanden kan deaktiveres på følgende måde:

- 1 Drej alle betjeningsgreb til position 0. Afbryd apparatets forbindelse til strømnettet. Vent i mindst 30 sekunder.
- 2 Tilslut strømmen til apparatet igen. Lysringene i betjeningsgrebene lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult. Vent, til lysringene slukkes.
- 3 Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden på følgende måde:
Drej et af betjeningsgrebene mod venstre til position 12.
- 4 Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1.
- 5 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position 0. Vent, til lysringen lyser gult.
- 6 Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1. Lysringen lyser grønt.
Vent 5 sekunder. Lysringen skifter til gult.

Demo-modus er deaktiveret. **For at gemme indstillingen skal menuen forlades på følgende måde:**

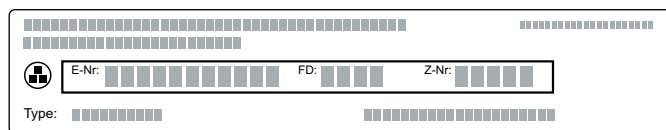
- 7 Drej betjeningsgrebet til position 0. Drej derefter betjeningsgrebet mod venstre til position 12. Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1. Drej betjeningsgrebet mod venstre til position 0. Vent, til lyset i lysringen slukkes.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

For at vi bedre kan løse det aktuelle problem, skal det komplette modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) altid oplyses ved kontakt med kundeservice. Typeskiltet med numrene findes på undersiden af apparatet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	28
Viktige sikkerhetsanvisninger	29
Årsaker til skader	30
Miljøvern	30
Energisparetips	30
Miljøvennlig håndtering	30
Gjør deg kjent med apparatet	31
El-grill	31
Brytere	31
Visning på lysringen	32
Utstyr	32
Spesialutstyr	32
Før første gangs bruk	32
Rengjøre apparatet	32
Varme opp grill	32
Betjene apparatet	33
Innkobling	33
Kombinere grillelementer	33
Utkobling	33
Restvarmeindikator	33
Overopphetingsvern	33
Bruk av støpejernspannen	33
Innstillingstabell og tips	34
Tips for å koke og brase	35
Rengjøring og vedlikehold	36
Rengjøre apparatet	36
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	37
Demonstrasjonsmodus	38
Kundeservice	38
E-nummer og FD-nummer	38

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

Forskriftsmessig bruk

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet må ikke bygges inn i båter eller biler.

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

Unngå bruk av uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. Disse kan forårsake ulykker.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

⚠ Advarsel – Brannfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatdelene blir svært varme under bruk. Grillen må kun brukes når grillristen er lagt på riktig.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dryppende fett kan føre til flammer under grillingen. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.
- Apparatet fortsetter å være varmt lenge etter at det er slått av. Ikke berør apparatet så lenge restvarmeindikatoren lyser.
- Når apparatdekselet er lukket, oppmagasineres det varme. Apparatet må kun slås på og brukes med apparatdekselet åpent. Apparatdekselet må ikke brukes til varmholdning eller frasetting. Apparatdekselet må ikke lukkes før apparatet er avkjølt.

Obs!

Skader på apparatet

Fjern væskesøl før apparatdekselet åpnes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Årsaker til skader

Obs!

Skader på apparatet ved uegnet utstyr

Benytt bare det originale utstyret. Benytt verken grillskåler eller aluminiumsfolie. Grillristen skades ved dette.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Energisparetips

- Apparatet skal bare forvarmes til ønsket temperatur er oppnådd.
- Benytt muligheten til å slå på kun fremre eller bakre grillelement når du skal tilberede små mengder.
- Juster ned til et lavere grilltrinn i rett tid.
- Velg et trinn som egner seg til maten som skal grilles. Velger du et for høyt trinn, sløser du bort energi.
- Utnytt restvarmen i grillen. Ved langvarig tilberedning kan du slå av apparatet allerede 5–10 minutter før endt tilberedningstid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

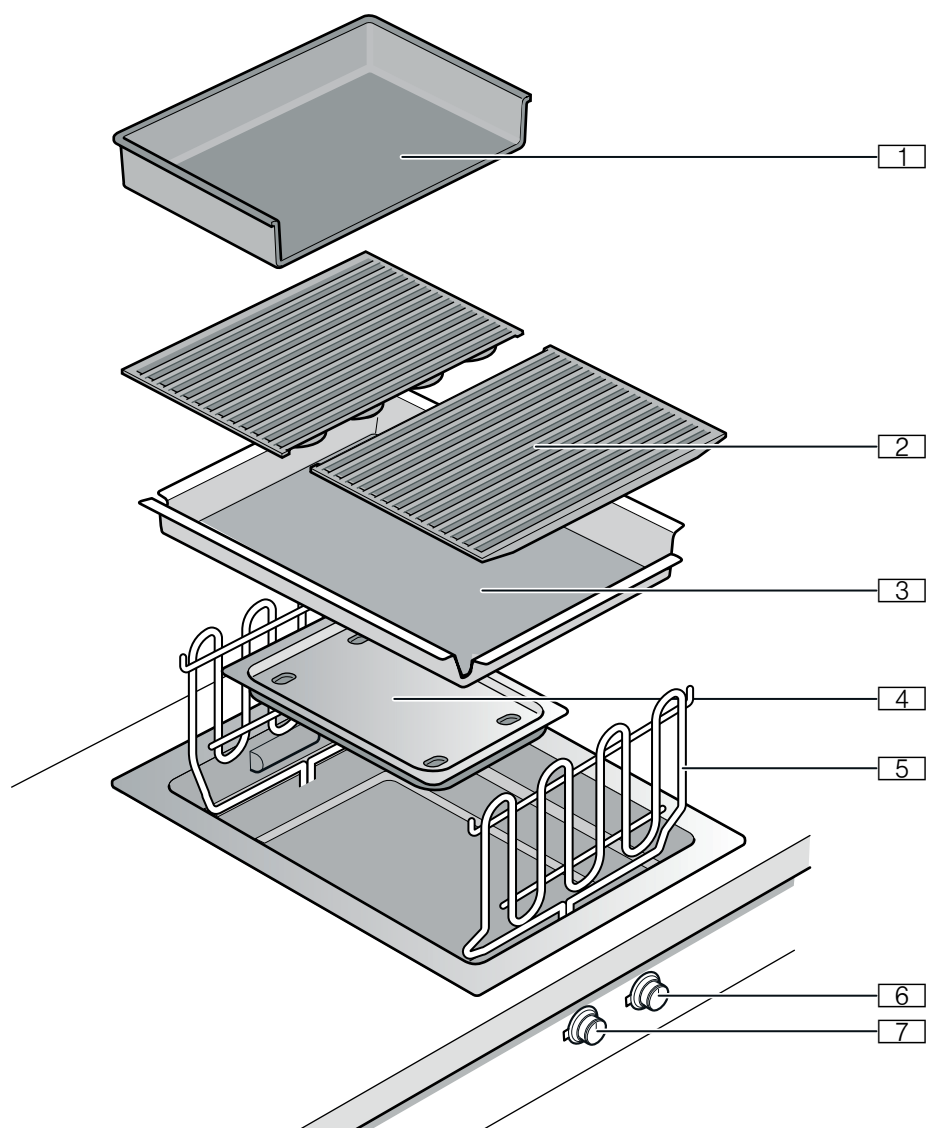


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

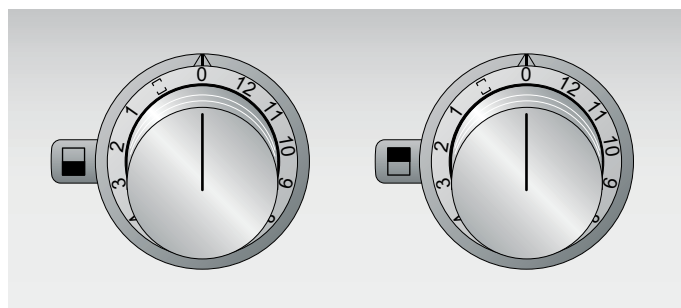
Gjør deg kjent med apparatet

El-grill



- 1 Støpejernspanne
- 2 Grillrist
- 3 Lavastensbeholder
- 4 Fettoppplamingskål
- 5 Grillelement
- 6 Grillelement bak
- 7 Grillelement foran

Brytere



Velg fremre eller bakre grillelement og grilltrinn 1–12 med dreiebryterne.

Med stillingen kombinerer du grillelementene og stiller samtidig inn samme grilltrinn for begge grillelementene.

Visning på lysringen

Alle dreiebrytere er utstyrt med en lysring med ulike indikasjonsmuligheter.

Visning	Betydning
○ Av	Apparat AV
● Lyser oransje	Apparat PÅ
☀ Blinker oransje	Apparat AV Restvarmeindikator
☀ blinker vekselvis oransje og hvitt	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
☀ blinker vekselvis gult og rødt	Apparatfeil Ring kundeservice!
● Lyser grønt i noen sekunder og deretter gult	Apparatet starter opp kun etter første gangs tilkobling eller strømbrudd

Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Lavasteiner

Støpejernspanne

Rengjøringsbørste

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

VA 461 000 Støpejernspanne

LV 030 000 Lavastener (til utskiftning)

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

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les gjennom sikkerhetsanvisningene først.

Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet og tilbehørsdelene i lunkent såpevann før du tar det i bruk for første gang.

Varme opp grill

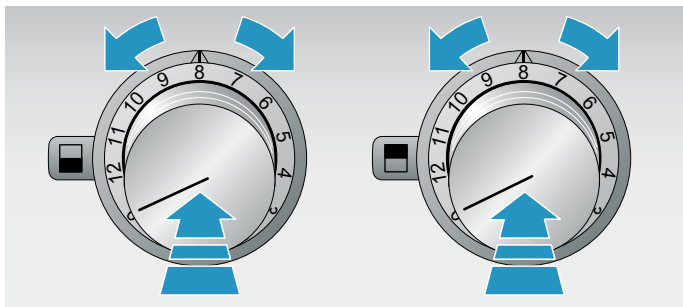
- 1 Ta lavastenene ut av folien og fyll lavastensbeholderen med dem.
- 2 Vipp begge grillelementene ned. Grillelementene må ligge flatt nedpå.
- 3 Legg på grillristen og varm opp grillen noen minutter på grilltrinn 12. Da fjerner du den lukten som ofte finnes i nye produkter, samt ev. smuss.

Betjene apparatet

Innkobling

De to grillelementene kan reguleres hver for seg. Du kan grille matvarer med forskjellig temperaturbehov samtidig. Ved behov kan du koble sammen de to grillelementene og stille inn samme grilltrinn på begge to samtidig.

Trykk inn dreiebryteren og vri den til ønsket grilltrinn. Dersom du ikke ønsker å grille på hele grillsonen, slår du kun på fremre eller bakre grillelement.

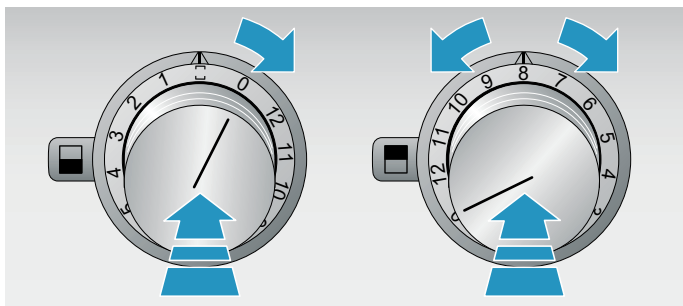


Lysringene bak dreiebryterne blinker så lenge apparatet varmer. Når det innstilte grilltrinnet er nådd, lyser lysringene konstant. På grilltrinn 12 tar forvarmingen ca. 15 minutter.

Kombinere grillelementer

Merk: De to grillelementene kan reguleres samtidig med én dreiebryter.

- 1 Trykk inn en vilkårlig dreiebryter og vri den til stillingen .



- 2 Vri den andre dreiebryteren til ønsket grilltrinn. Dette grilltrinnet tas i bruk for begge grillelementene. Lysringene bak dreiebryterne blinker så lenge apparatet varmer. Når det innstilte grilltrinnet er nådd, lyser lysringene konstant. På grilltrinn 12 tar forvarmingen ca. 15 minutter.
- 3 Legg på grillvarene først når forvarmingen er ferdig.

For å regulere grillelementene enkeltvis igjen, vrir du dreiebryteren fra stillingen  og til et vilkårlig grilltrinn.

Utkobling

Vri bryterne på posisjon 0.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Når apparatdekselet er lukket, oppmagasineres det varme. Apparatet må kun slås på og brukes med apparatdekselet åpent. Apparatdekselet må ikke brukes til varmholdning eller frasetting. Apparatdekselet må ikke lukkes før apparatet er avkjølt.

Obs!

Skader på apparatet

Fjern væskesøl før apparatdekselet åpnes.

Restvarmeindikator

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

Overopphetingsvern

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

Bruk av støpejernspannen

Støpejernspannen er spesielt godt egnet til tilberedning av mat som er kuttet i småbiter, flytende retter, grønnsaker, desserter og eggeretter.

Støpejernspannen settes på det bakre grillelementet når du har fjernet grillristen. Du kan tilberede annen grillmat på den fremre grillristen samtidig.

Flere støpejernspanner kan kjøpes som spesialtilbehør hos forhandleren.

Merk: La lavastensbeholderen med lavastener være i grillen når du bruker støpejernspannen.

Slik griller du med støpejernspannen

- 1 Ta ut den bakre grillristen.
- 2 Sett støpejernspannen forsiktig på det bakre grillelementet.
- 3 Vri dreiebryteren for bakre grillelement til ønsket grilltrinn.
- 4 Vent til forvarmingen er fullført og lysringen bak dreiebryteren lyser konstant.
- 5 Pensle støpejernspannen med litt olje og legg på maten som skal grilles.

Innstillingstabell og tips

Matvare som skal tilberedes	Grilltrinn	Grillvarighet	Merknader
Fisk og fjærkre			
Oksestek, medium, 2–3 cm	12	4–6 min på hver side	
Kalvekotelett, 2 cm	10 - 11	6 min på hver side	
Grillspyd, à 100 g	8 - 9	12–15 min	Snus flere ganger
Lammekotelett, medium, 2 cm	10 - 11	6 min på hver side	
Nakkekotelett av svin, 2 cm	10 - 11	6–8 min på hver side	
Grillpølse, 50–100 g	9 - 10	10–15 min	Snus flere ganger
Hamburgere, 1 cm	9 - 10	12–15 min	
Kalkunbiffer, 2 cm	9 - 10	12–15 min	
Kyllingvinger, à 100 g	9	15–20 min	Snus flere ganger
Fisk og sjømat			
Store reker	9 - 10	6–8 min	Bruk reker med skall, rå eller forkokte.
Hummer, forhåndskokt	10 - 11	7–15 min	
Laksekotelett, 3 cm	7 - 8	10–15 min	
Tunfiskkotelett, 3 cm	8 - 9	7–10 min	
Fiskefilet, 2 cm	7 - 8	6–8 min	F.eks. kveite, St. Petersfisk, abbor, breiflabb, torsk Pensle fiskefileten med olje slik at skinnet ikke setter seg fast i grillristen.
Ørret, hel, 200 g	9 - 10	12–15 min	Pensle ørreten med olje eller strø mel over den slik at skinnet ikke setter seg fast på grillristen.
Tilbehør			
Grønnsaker	8 - 9	10–12 min	F.eks. squash og auberginer i skiver, paprika delt i fire deler
Sjampinjonghatter	9 - 10	6–8 min	
Frukt	6 - 7	5–10 min på hver side	F.eks. halve ferskener eller pærer, ananasskiver
Stekes i støpejernspanne			
Pannekaker	7 - 8	1–2 min på hver side	
Stekt sopp, 250 g	11 - 12	5–7 min	
Eggerøre, 300 g	8 - 9	5–6 min	
Stekte poteter, 500 g	11 - 12	10–12 min	
Kjøttdeig, 400 g	11 - 12	5–6 min	
Grønnsakswok, 400 g	9 - 10	6–8 min	Grovkuttet, f.eks. paprika, løk, gulrøtter, squash

Tips for å koke og brase

- Verdiene i innstillingstabellen er kun veiledende ettersom maten alt etter type og tilstand kommer til å trenge mer eller mindre varme.
 - Grillen må alltid forvarmes inntil oppvarmingssignalet slukner. På den måten sørger intensiv varmestråling for at det raskt dannes en stekeskorpe, slik at det ikke siver ut kjøttsaft.
 - Før du griller maten, kan den pensles med eller marineres i olje som tåler sterk varme (f.eks. peanøttolje). Dette setter god smak på maten. Unngå å bruke for mye olje/marinade, da det kan forårsake flammer og kraftig røykutvikling.
 - Ikke salt kjøttet før du griller det. Da kan næringsstoffer og kjøttsaft sive ut.
 - Legg grillmaten rett på risten. Ikke bruk aluminiumsfolie eller grillskåler.
 - Vent med å snu maten til den løsner lett fra risten. Når kjøtt blir hengende igjen på risten, blir fibre ødelagt, og det siver ut kjøttsaft.
 - Ikke stikk i kjøttet under grilling, da dette kan medføre at det siver ut kjøttsaft.
 - Saltet kjøtt, som skinke eller røkt svinekjøtt, er ikke egnet til grilling. Ved grilling av slike produkter kan det oppstå helseskadelige forbindelser.
 - Unngå at kotelettene krøller seg under grilling, ved å lage små snitt ved beinet og i fettranden.
 - Vi anbefaler at fettranden fjernes etter grilling, ikke før, ellers mister kjøttet saft og aroma.
 - Fjærkre blir ekstra sprøtt og gyllent dersom det mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.
 - Frukt kan, alt etter smak og behag, smaksettes med honning, lønnesirup eller sitronsaft.
 - Grønnsaker med lang tilberedningstid (f.eks. maiskolber, poteter) kan forkokes før grilling.
 - Fiskefilet grilles på skinnsiden først. Pensle skinnet med olje eller strø mel over det, slik at det ikke setter seg fast på grillristen.
 - Det er særlig fisk som er fast i kjøttet (f.eks. laks, tunfisk og breiflabb), som egner seg til grilling på risten.
 - Grillmat serveres varm. Unngå varmholding – det gjør maten seig.
 - Grillflaten er varmere i midten enn i ytterområdet. Spesielt når du skal grille retter med forskjellige tilberedningstider og temperaturkrav, kan du fordele matvarene optimalt på grillflaten.
- Her kan du selvfølgelig også bruke de to grillsonene på forskjellige trinn. Tommelfingerregel: Jo tynnere stykker som skal grilles, desto høyere temperatur og kortere tilberedningstid.

Rengjøring og vedlikehold

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

Oveflateskader

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- Sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer

Hvis et slikt middel kommer på apparatet, tørk det med en gang av med vann.

Nye svampkluter må alltid vaskes grundig før bruk!

Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet hver gang etter bruk når det er tilstrekkelig avkjølt. På den måten unngår du fastbrenning av matrester. Når det har brent seg fast matrester flere ganger, blir det vanskelig å fjerne dem.

Ikke skrap vekk fastbrente rester, men la dem bløtes opp med oppvaskmiddel.

Ta av grillristen og sving opp grillelementene. Ta ut lavastensbeholderen med lavastenene.

Apparatdel/ overflate	Anbefalt rengjøring
Grillrist og støpejernspanne	Fjern grove rester med rengjøringsbørsten. Bløtlegg den i vasken. Rengjør den med oppvaskbørste og oppvaskmiddel, og la den tørke ordentlig. Smuss som er vanskelig å fjerne, kan smøres inn med vår grill-rensegelé (artikkelnummer 003117611). La den virke i minst 2 timer, ev. over natten ved kraftig tilsmussing. Til slutt skyller du risten godt og tørker den. Følg bruksanvisningen som følger med rengjøringsmiddelet. Du kan også vaske grillristen og støpejernspannen i oppvaskmaskinen. Da kan de få lys misfarging på overflaten. Dette påvirker ikke kvaliteten.
Koketopp i rustfritt stål	Påfør vanlig oppvaskmiddel med en myk, fuktig klut. Tørk over med en tørr klut. Hardnakkert smuss mykgjøres først med såpevann. Ved kraftig tilsmussing kan du bruke vårt rensemiddel for rustfritt stål (artikkelnr. 00311499) eller grillrensgel (artikkelnr. 00311761).
Lavastens-beholder	Ta ut lavastenene. Vask lavastensbeholderen med en oppvaskbørste i vann tilsatt oppvaskmiddel; tørk av med en myk klut. Smuss som er vanskelig å fjerne, kan legges i bløt eller fjernes med vår grillrensgel (artikkelnr. 00311761).
Lavastener	Når lavastenene er svarte, må de byttes ut. Da er lavastenene innsatt med fett og kan avgi røyk under grilling, eller fettene kan antennes. Egnede lavastener får du kjøpt hos forhandlere av grillen (artikkelnr. LV 030 000).
Fettoppsamlings-skål	Vaskes i oppvaskmaskin.
Dreiebryter	Såpevann – kluten må ikke være for fuktig. Tørk deretter av med en myk klut.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke	Støpselet er ikke satt inn	Koble apparatet til strømnettet
	Sikring defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
Apparatet virker ikke. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
Apparatet varmes ikke opp når det slås på. Alle lysringer bak dreiebryterne lyser hvitt i 10 sekunder etter innkobling. Deretter lyser lysringen bak den aktive dreiebryteren oransje.	Demomodus er aktivert	Deaktiver demomodus. → "Demonstrasjonsmodus" på side 38
Apparatet varmes ikke opp når det slås på. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis gult og rødt.	Elektronikkfeil	Vri alle dreiebrytere til 0 og koble fra strømmen i ett minutt (slå av sikringen eller trekk ut støpselet). Koble til apparatet igjen. Lysringene i dreiebryterne lyser grønt i noen sekunder og deretter gult. Vent til lysringene slukner. Deretter vrir du en av dreiebryterne til et vilkårlig grilltrinn og tilbake til 0 Slå på apparatet. Hvis lysringen blinker vekselvis gult og rødt på nytt, må du kontakte kundeservice.
Apparatet slår seg plutselig av mens det er i bruk. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.	Sikkerhetsutkobling: Det er ikke foretatt betjening på lenge.	Vri alle dreiebrytere til 0 og slå dem på igjen.
Apparatet slår seg plutselig av mens det er i bruk. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.	Strømbrydd i boligen: Etter et strømbrydd vil apparatet av sikkerhetsmessige årsaker forbli avslått.	Vri alle dreiebrytere til 0 og slå dem på igjen.

Demonstrasjonsmodus

Dersom alle lysringer bak dreiebryterne lyser hvitt i 10 sekunder etter innkobling, aktiveres demo-modus. Apparatet varmes ikke opp. Lysringen bak den aktive dreiebryteren lyser oransje.

Slik kan du deaktivere demo-modus:

- 1 Vri alle dreiebrytere til 0. Koble apparatet fra strømmettet. Vent i minst 30 sekunder.
- 2 Koble til apparatet igjen. Lysringene i dreiebryterne lyser grønt i noen sekunder og deretter gult. Vent til lysringene slukner.
- 3 Deaktiver deretter demo-modus innen 3 minutter på følgende måte:
Vri en av dreiebryterne mot venstre til stilling 12.
- 4 Vri dreiebryteren mot høyre til stilling 1.
- 5 Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0. Vent til lysringen lyser gult.
- 6 Vri dreiebryteren mot høyre til stilling 1. Lysringen lyser grønt.
Vent i 5 sekunder. Lysringen blir gul.

Demo-modus er deaktivert. **For å lagre innstillingen må du gå ut av menyen på følgende måte:**

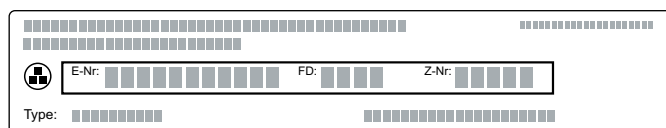
- 7 Vri dreiebryteren til 0. Vri deretter dreiebryteren mot venstre til posisjonen 12. Vri dreiebryteren mot høyre til stilling 1. Vri dreiebryteren mot venstre til stilling 0. Vent til lysringen slukker.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødige besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Du finner typeskiltet med numrene på undersiden av apparatet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	40
Tärkeitä turvallisuusohjeita	41
Vaurioiden syyt	42
Ympäristönsuojelu	42
Energiansäästövihjeitä	42
Ympäristöystävällinen hävittäminen	42
Tutustuminen laitteeseen	43
Sähkögrilli	43
Säätönupit	43
Valorenkaassa oleva näyttö	44
Lisätarvikkeet	44
Erityislisätarvikkeet	44
Ennen ensimmäistä käyttöä	44
Laitteen puhdistus	44
Grillin kuumentaminen	44
Laitteen käyttö	45
Päällekytkentä	45
Grillivastusten yhdistäminen	45
Poiskytkentä	45
Jälkilämmön ilmaisin	45
Ylikuumenemissuoja	45
Käyttö valurautapannun kanssa	45
Säätötaulukko ja vihjeitä	46
Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä	47
Puhdistus ja huolto	48
Laitteen puhdistus	48
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	49
Esittelytila	50
Huoltopalvelu	51
Mallinumero ja sarjanumero	51

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

Määräystenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Älä asenna tätä laitetta veneeseen tai autoon.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä sopimattomia suojavaarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

- Laitteen osat kuumenevat käytössä. Käytä grilliä vain oikein paikalleen asennetun grilliritilän kanssa.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Grillituotteesta valuva rasva voi syttyä hetkeksi liekkeihin grillauksen aikana. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.
- Laite pysyy vielä pois kytkemisen jälkeen pitkähkön aikaa kuumana. Älä kosketa laitetta jälkilämmön näytön vilkkuessa.
- Kun laitekansi on kiinni, vaarana on ylikuumeneminen. Käytä laitetta ja kytke se päälle vain laitekansi avoinna. Älä käytä laitekantta ruokien lämpimänäpitämiseen tai säilytysalustana. Sulje laitekansi vasta, kun laite on jäähtynyt.

Huomio!

Laitevauriot

Poista laitekannelle läikkyneet nesteet ennen kannen avaamista.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

Sopimattomien lisätarvikkeiden aiheuttamat laitevauriot

Käytä vain alkuperäislisätarvikkeita. Älä käytä grillivuokia tai alumiinifoliota. Ne vaurioittavat grilliritilää.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövihjeitä

- Esikuumenna laitetta vain niin kauan, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Kun kypsennät pieniä määriä, voit kytkeä päälle vain etummaisen tai takimmaisen grillivastuksen.
- Kytke ajoissa pienemmälle grillausteholle.
- Valitse sopiva jatkogrillausteho. Liian korkealla jatkogrillausteholla tuhlautuu energiaa.
- Käytä hyväksesi grillin jälkilämpö. Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

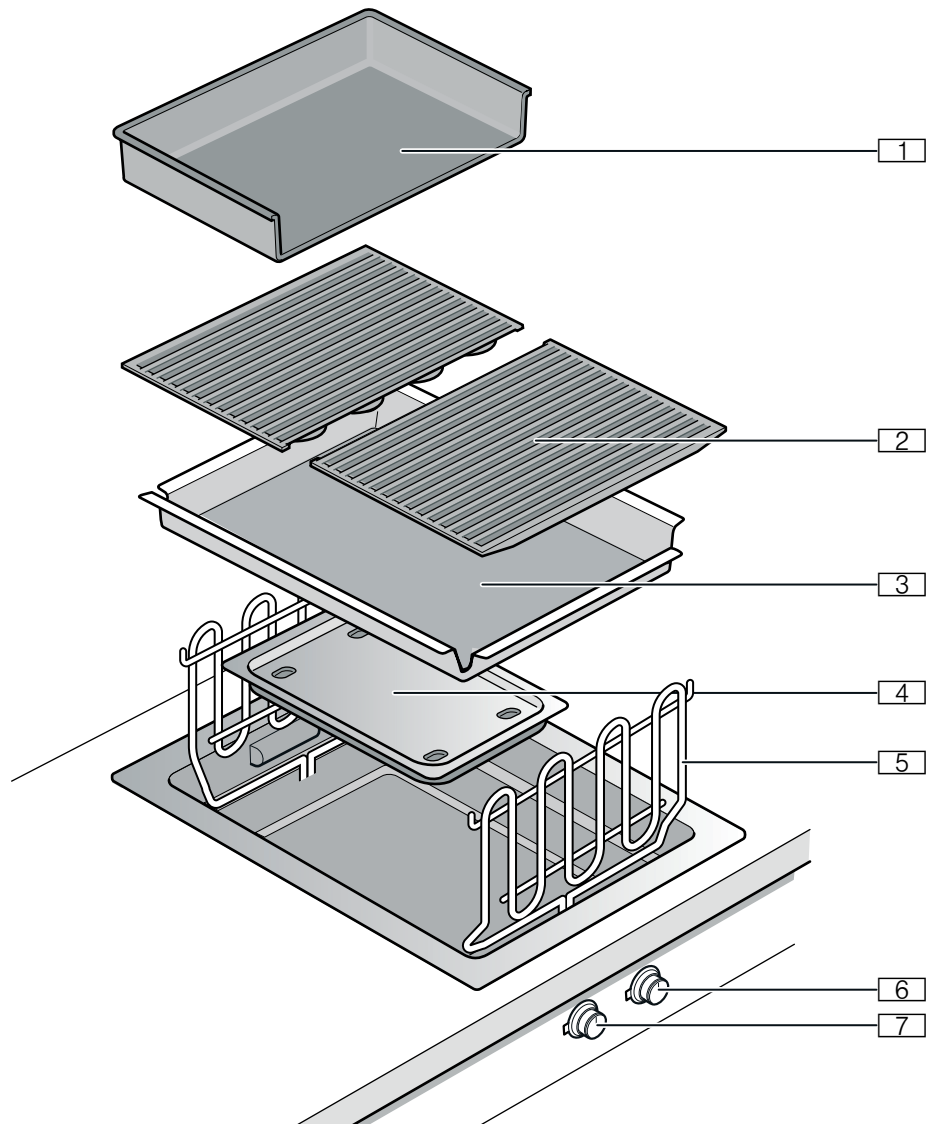


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

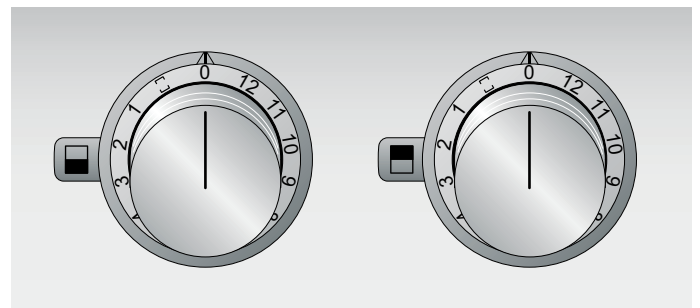
Tutustuminen laitteeseen

Sähkögrilli



- 1 Valurautapannu
- 2 Grilliritilä
- 3 Laavakivikaukalo
- 4 Rasvankeräysastia
- 5 Grillivastus
- 6 Grillivastus takana
- 7 Grillivastus edessä

Säätönupit



Valitsimilla valitset etummaisets tai takimmaisets grillivastuksens ja grillaustehons välillä 1 - 12.

Valitsemalla ☐ yhdistät grillivastuksens ja asetats samalla samans grillaustehons molemmille grillivastuksille.

Valorenkaassa oleva näyttö

Jokaisessa valitsimessa on valorengas, jolla voidaan ilmaista eri toimintoja.

Näyttö	Merkitys
○ Pois	Laite POIS PÄÄLTÄ
● Palavat oransseina	Laite PÄÄLLÄ
☀ Vilkkuvat oransseina	Laite POIS PÄÄLTÄ Jälkilämmön näyttö
☀ Vilkkuvat vuorotellen oransseina ja valkoisina	Turvakatkaisu, virtakatkos
☀ Vilkkuvat vuorotellen keltaisina ja magentanpunaisina	Laitevika Soita huoltopalveluun!
● Palavat muutaman sekunnin vihreinä ja sitten keltaisina	Laite perusasetettu, vain ensiasennuksen tai sähkökatkon jälkeen

Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Laavakivet

Valurautapannu

Puhdistusharja

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

VA 461 000 Valurautapannu

LV 030 000 Laavakivet (vaihtoa varten)

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin turvallisuusohjeet.

Laitteen puhdistus

Puhdista laite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti haalealla astianpesuaineliuksella.

Grillin kuumentaminen

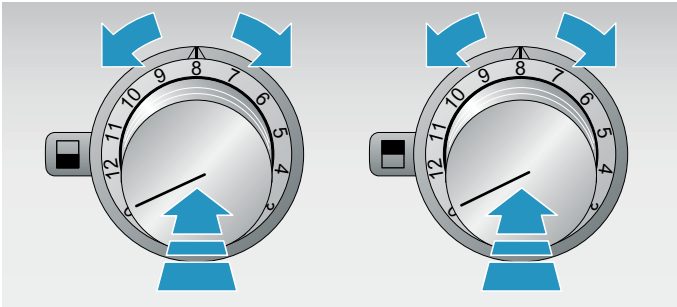
- 1 Ota laavakivet pois foliosta ja laita ne laavakivikaukalo.
- 2 Käännä molemmat grillivastukset alas. Grillivastusten pitää asettua vaakatasoon.
- 3 Aseta grilliritilä paikalleen ja kuumenna grilliä muutaman minuutin ajan grillausteholla 12. Siten poistuvat mahdollinen uutuuden haju ja epäpuhtaudet.

Laitteen käyttö

Päällekytkentä

Molempia grillivastuksia voidaan säätää erikseen. Voit grillata samanaikaisesti elintarvikkeita, joille tarvitaan erilaiset lämpötilat. Tarvittaessa voit yhdistää molemmat grillivastukset ja säätää saman grillaustehon samanaikaisesti molemmille grillivastuksille.

Paina valitsinta ja kierrä haluamasi grillaustehon kohdalle. Jos et halua paistaa koko grillausalueella, kytke vain etummainen tai takimmainen grillivastus päälle.

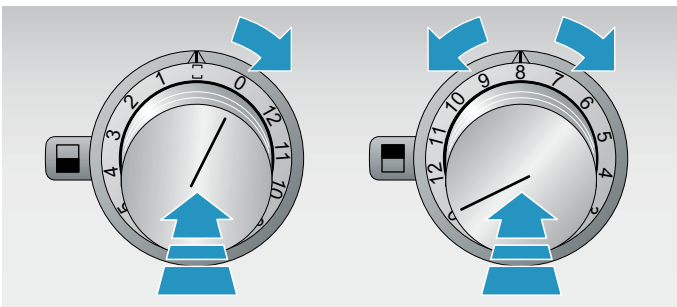


Valitsimien takana olevat valorenkaat vilkkuvat niin kauan kuin laite kuumenee. Kun asetettu grillausteho on saavutettu, valorenkaat palavat jatkuvasti. Grillausteholla 12 esikuumentaminen kestää n. 15 minuuttia.

Grillivastusten yhdistäminen

Huomautus: Molempia grillivastuksia voidaan säätää samanaikaisesti yhdellä valitsimella.

- 1 Paina haluamasi valitsin sisään ja kierrä se asentoon .



- 2 Kierrä toinen valitsin haluamasi grillaustehon kohdalle. Tämä grillausteho otetaan käyttöön molemmille grillivastuksille. Valitsimien takana olevat valorenkaat vilkkuvat niin kauan kuin laite kuumenee. Kun asetettu grillausteho on saavutettu, valorenkaat palavat jatkuvasti. Grillausteholla 12 esikuumentaminen kestää n. 15 minuuttia.
- 3 Aseta grillattava tuote grilliin vasta esikuumentuksen päätyttyä.

Kun haluat säätää grillivastuksia taas yksitellen, kierrä valitsin asennosta  haluamasi grillaustehon kohdalle.

Poiskytkentä

Kierrä säätönupit 0-asentoon.

Varoitus – Palovammojen vaara!

Kun laitekansi on kiinni, vaarana on ylikuumeneminen. Käytä laitetta ja kytke se päälle vain laitekansi avoinna. Älä käytä laitekantha ruokien lämpimänäpitämiseen tai säilytysalustana. Sulje laitekansi vasta, kun laite on jäähtynyt.

Huomio!

Laitevauriot

Poista laitekannelle läikkyneet nesteet ennen kannen avaamista.

Jälkilämmön ilmaisun

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

Ylikuumenemissuoja

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

Käyttö valurautapannun kanssa

Valurautapannu sopii erityisesti pieneksi pilkottujen tai nestemäisten elintarvikkeiden, vihannesten, makeiden jälkiruokien ja muna-ruokien valmistamiseen.

Valurautapannu asetetaan takimmaisen grillivastuksen päälle, kun siitä on ensin poistettu grilliritilä. Etummaisella grilliritilällä voidaan samanaikaisesti valmistaa muita grilliruokia.

Voit hankkia lisää valurautapannuja lisävarusteena alan liikkeistä.

Huomautus: Kun käytät valurautapannua, jätä myös laavakivikaukalo ja laavakivet grilliin.

Grillaaminen valurautapannulla

- 1 Poista takimmainen grilliritilä.
- 2 Aseta valurautapannu varovasti takimmaisen grillivastuksen päälle.
- 3 Kierrä takimmaisen grillivastuksen valitsin haluamasi grillaustehon kohdalle.
- 4 Odota, kunnes esilämmitys on päättynyt ja valitsimen takana oleva valorengas palaa jatkuvasti.
- 5 Sivele valurautapannu kevyesti öljyllä ja laita grillattava tuote pannuun.

Säättötaulukko ja vihjeitä

Kypsennettävä tuote	Grillausteho	Grillausaika	Huomautuksia
Liha ja lintu			
Naudanpihvi, medium, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min per puoli	
Vasikankyljys, 2 cm	10 - 11	6 min per puoli	
Saslikkivartaat, à 100 g	8 - 9	12 - 15 min	käännä monta kertaa
Lampaankyljys, punertava, 2 cm	10 - 11	6 min per puoli	
Porsaan niskapalapihvi, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min per puoli	
Grillimakkara, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min	käännä monta kertaa
Hampurilainen, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Kalkkunapihvit, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Broilerinsiivet, à 100 g	9	15 - 20 min	käännä monta kertaa
Kala ja äyriäiset			
Jättiläiskatkaravut	9 - 10	6 - 8 min	Käytä kuorellisia katkarapuja, raakoja tai esikypsennettyjä.
Hummeri, esikypsennetty	10 - 11	7 - 15 min	
Lohi- ja siikkipihvi, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min	
Tonnikalapihvi, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min	
Kalafilee, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min	esim. ruijanpallas, pietarinkala, ahven, merikrotti, turska Sivele kalafilee öljyllä, jotta nahka ei tartu grilliritalään.
Purotaimen, kokonainen, 200 g	9 - 10	12 - 15 min	Sivele purotaimen öljyllä tai jauhota se kevyesti, jotta nahka ei tartu grilliritalään.
Lisukkeet			
Vihannekset	8 - 9	10 - 12 min	esim. kesäkurpitsa ja munakoiso viipaleina, paprika neljänneksinä
Herkkusienilakit	9 - 10	6 - 8 min	
Hedelmät	6 - 7	5 - 10 min per puoli	esim. persikan- tai päärynänpuolikkaat, ananasviipaleet
Paistaminen valurautapannussa			
Ohukaiset	7 - 8	1 - 2 min per puoli	
Sienipannu, 250 g	11 - 12	5 - 7 min	
Munakokkeli, 300 g	8 - 9	5 - 6 min	
Paistetut perunat, 500 g	11 - 12	10 - 12 min	
Jauheliha, 400 g	11 - 12	5 - 6 min	
Vihannespannu, 400 g	9 - 10	6 - 8 min	karkeina kuutioina, esim. paprika, sipulit, porkkanat, kesäkurpitsa

Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä

- Säätötaulukon arvot ovat vain ohjeelliset, koska lämpöä tarvitaan ruokien tyypistä ja lähtölämpötilasta riippuen enemmän tai vähemmän.
- Esilämmitä aina grilliä, kunnes kuennussignaali sammuu. Lihan pinta sulkeutuu siten intensiivisemmän lämmöntuoton ansiosta nopeammin eikä lihaneste pääse valumaan ulos.
- Voit voidella paistettavan tuotteen ennen grillaamista kuumuutta kestäväällä öljyllä (esim. maapähkinäöljy) tai marinoida tuotteen. Se parantaa makua. Älä käytä öljyä / marinadia liikaa, koska muutoin voi muodostua liekkejä ja voimasta savua.
- Älä suolaa lihaa ennen grillausta. Muutoin liukenevat ravintoaineet ja lihaneste voivat valua ulos.
- Aseta grillattava tuote suoraan rutilälle. Älä käytä alumiinifoliota tai grillikaukaloita.
- Käännä grillipalat vasta, kun ne irtoavat helposti rutilästä. Jos liha tarttuu kiinni rutilään, lihassyöt vaurioituvat ja lihaneste valuu ulos.
- Älä pistele lihaan reikiä grillauksen aikana, koska lihaneste pääsee silloin valumaan ulos.
- Suolattu liha kuten kinkku tai kassler eivät sovellu grillaukseen. Seurauksena voi olla terveydelle haitallisia yhdisteitä.
- Tee kyljyksiin luun viereen ja rasvakerrokseen useita viitoja, jotta ne eivät taivu kaarelle.
- Poista rasvakerrokset mieluummin grillauksen jälkeen kuin ennen grillausta, jotta liha pysyy mehukkaana ja maukkaana.
- Linnunlihasta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan grillausajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Hedelmät voidaan maustaa grillauksen jälkeen maun mukaan hunajalla, vaahterasiirapilla tai sitruunanmehulla.
- Vihannekset, joiden kypsennysaika on pitkä (esim. maissintähkät, perunat), voit esikypsentää keittämällä ennen grillausta.
- Grillaa kalafilee ensin nahkapuolelta. Sivele nahka öljyllä tai ripottele sille jauhoja, jotta se ei tartu grillirutilään.
- Rutilällä grillattaviksi sopivat ennen kaikkea kiinteälihaiset kalat (esim. lohi, tonnikala, merikrotti).
- Tarjoa grillituotteet kuumina. Älä pidä niitä lämpiminä, muutoin ne sitkistyvät.

- Grillipinta on keskeltä kuumempi kuin reuna-alueelta. Erityisesti kun kypsennät samanaikaisesti ruokia, joiden kypsennysajat ovat erilaiset ja joiden kypsennykseen tarvitaan erilaisia lämpötiloja, voit jakaa kypsennettävän tuotteen grillipinnalle optimaalisesti.
Tähän tarkoitukseen voit tietysti käyttää myös kahta grillausaluetta eri tehoilla. Nyrkkisääntö: mitä ohuempi grillattava tuote, sitä korkeampi lämpötila ja sitä lyhyempi kypsennysaika.

Puhdistus ja huolto

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Huomio!

Keittotason pinnan vahingot

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- Uunien puhdistusaineita
- Syövyttäviä, klooripitoisia tai aggressiivisia puhdistusaineita
- Voimakkaasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä

Mikäli jotain yllämainituista aineita pääsee laitteelle, puuhdo se heti pois vedellä.

Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä!

Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen, kun laite on jäähtynyt. Siten vältät jäämien palamisen kiinni. Kun jäämät palavat kiinni useita kertoja, niiden poistaminen on vaikeampaa.

Älä raavi kiinni palaneita jäämiä irti, vaan pehmitä ne liottamalla vedellä ja astianpesuaineella.

Ota grilliritilä pois paikaltaan ja käännä grillivastukset ylös. Ota laavakivikaukalo ja laavakivet pois paikaltaan.

Laitteen osa/pinta	Suositeltava puhdistusmenetelmä
Grilliritilä ja valurautapannu	Poista karkeat jäämät astianpesuharjalla. Liota astianpesualtaassa. Puhdista astianpesuharjalla ja astianpesuaineella ja kuivaa huolellisesti. Sivele kiinni tarttuneelle lialle grillinpuhdistusgeeliämme (tuotenumero 00311761) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tuntia, tai jos likaantumisen on runsasta, yön yli. Huuhtelee ja kuivaa sitten huolellisesti. Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia ohjeita. Voit puhdistaa grilliritilän ja valurautapannun myös astianpesukoneessa. Pinnat voivat tällöin värjäytyä vaaleiksi. Se ei vaikuta käyttöön.
Terässyvennys	Levitä astianpesuainetta pehmeällä, kostealla liinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Pehmitä kiinni tarttunut lika liottamalla. Käytä runsaaseen likaan teräspintojen puhdistusainetta (tuotenro 00311499) tai grillinpuhdistusgeeliä (tuotenro 00311761).
Laavakivikaukalo	Ota laavakivet pois paikoiltaan. Puhdista laavakivikaukalo astianpesualtaassa vedellä ja astianpesuaineella ja astianpesuharjalla; kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pehmitä kiinni tarttunut lika liottamalla tai poista se grillinpuhdistusgeelilläämme (tilausnumero 00311761).
Laavakivet	Vaihda laavakivet, kun ne ovat mustat. Laavakivet ovat silloin imeneet itsensä täyteen rasvaa, ja ne voivat savuta voimakkaasti käytön aikana tai rasva voi syttyä palamaan. Sopivia laavakiviä voi hankkia alan liikkeistä (tuotenro LV 030 000).
Rasvankeräysastia	Pese astianpesukoneessa.
Valitsimet	Astianpesuaineliuos - liina ei saa olla liian kostea. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Huomioi taulukossa olevat ohjeet, ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Laite ei toimi, valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Laite ei kuumene päälle kytkettäessä. Kaikki valorenkaat valitsimien takana palavat päälle kytkemisen jälkeen valkoisina 10 sekunnin ajan. Aktiivisen valitsimen valorengas palaa sen jälkeen oranssina.	Esittelytila on aktivoitu	Deaktivoi esittelytila. → "Esittelytila" sivulla 50
Laite ei kuumene päälle kytkettäessä. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen keltaisena ja magentanpunaisena.	Elektroniikkavika	Kierrä kaikki valitsimet asentoon 0 ja irrota laite yhden minuutin ajaksi sähköverkosta (kytke sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke). Liitä laite uudelleen sähköverkkoon. Valitsimien valorenkaat palavat muutaman sekunnin ajan vihreinä ja sitten keltaisina. Odota, kunnes valorenkaat sammuvat. Kierrä sitten joku valitsin jollekin grillausteholle ja takaisin asentoon 0. Kytke laite päälle. Jos valorengas vilkkuu uudelleen vuorotellen keltaisena ja magentanpunaisena, soita huoltopalveluun.
Laite sammuu käytön aikana. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.	Turvakatkaisu: Laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0 ja kytke sitten tarvittaessa uudelleen päälle.
Laite sammuu käytön aikana. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.	Kotitaloudessa on sähkökatko: Laite pysyy sähkökatkon jälkeen turvallisuussyistä pois päältä.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0 ja kytke sitten tarvittaessa uudelleen päälle.

Esittelytila

Esittelytila on aktivoitu, jos valitsimien kaikki valorenkaat palavat päälle kytkemisen jälkeen valkoisina 10 sekunnin ajan. Laite ei kuumene. Aktiivisen valitsimen valorengas palaa oranssina.

Voit deaktivoida esittelytilan seuraavasti:

- 1** Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0. Irrota laite sähköverkosta. Odota vähintään 30 sekuntia.
- 2** Liitä laite uudelleen sähköverkkoon. Valitsimien valorenkaat palavat muutaman sekunnin ajan vihreinä ja sitten keltaisina. Odota, kunnes valorenkaat sammuvat.
- 3** Deaktivoi sitten esittelytila 3 minuutin kuluessa seuraavasti:
Kierrä jotain valitsinta vasemmalle kohtaan 12.
- 4** Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1.
- 5** Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan 0.
Odota, kunnes valorengas palaa keltaisena.
- 6** Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1. Valorengas palaa vihreänä.
Odota 5 sekuntia. Valorengas muuttuu keltaiseksi.

Esittelytila on deaktivoitu. **Jotta asetus tallentuu muistiin, poistu valikosta ehdottomasti seuraavalla tavalla:**

- 7** Kierrä valitsin kohtaan 0. Kierrä sitten valitsinta vasemmalle kohtaan 12. Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1. Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan 0.
Odota, kunnes valorengas sammuu.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jotta vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteen alapuolelta.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

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

9001349553 (000205)
sv, da, no, fi

GAGGENAU

