

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VR 230

Electric grill

Grill eléctrico

Grill eléctrico

Ηλεκτρικό γκριλ

Table of contents	3
Índice	11
Índice	19
Πίνακας περιεχομένων	28

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	5
Environmental protection	5
Tips for saving energy	5
Your new appliance	6
Electric grill	6
Accessories	6
Special accessories	6
Operation	7
Before first use	7
Switching on	7
Switching off	7
Overheating protection	7
Operation with the cast roaster (special accessory)	7
Settings table	8
Tips and tricks	9
Care and cleaning	9
Cleaning the appliance	9
Do not use these cleaning agents	10
After-sales service	10

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

⚠ Important safety information

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

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

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

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

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 capacity 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 the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

- 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.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

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

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

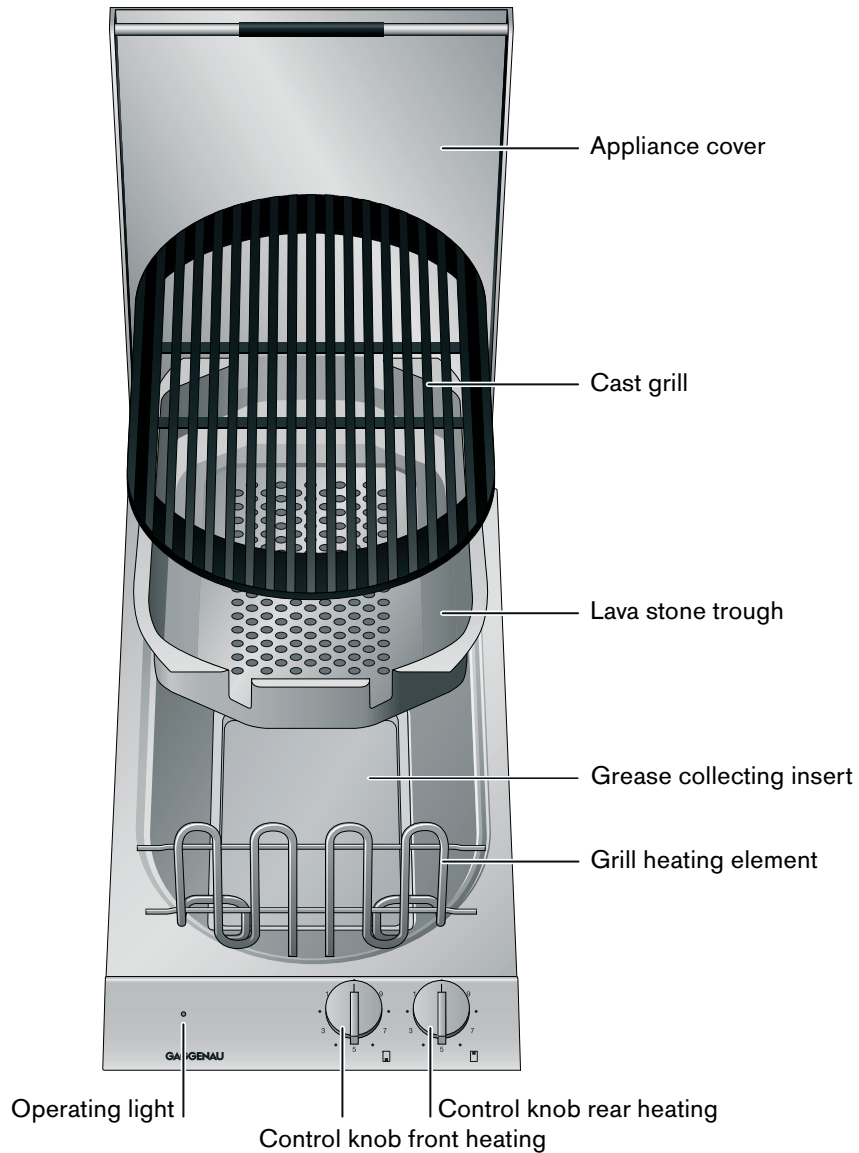
Tips for saving energy

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

Your new appliance

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

Electric grill



Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

lava stones

cleaning brush

AM 060 000 cast roaster

LV 030 000 lava stones (for refilling)

VV 200 014 stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances

VV 200 034 aluminium connection strip for combination with further Vario appliances

Special accessories

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

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

Operation

Before first use

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

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Take the lava stones out of the plastic wrapping and pour them into the lava stone trough.
- 3 Tilt down both heating elements. The heating elements must lie flat.
- 4 Place the cast grill onto the heating elements and heat up the grill on level 9 for some minutes. This will eliminate any 'newness' smells and soiling.

Switching on

Turn the control knob to level 9. The operating light goes on. Preheat the grill for 4 - 5 minutes.

After preheating, turn the control knob to the required level and place the food on the grill.

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

Switching off

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

Risk of burns!

The grill will remain hot for a long time after switching off. Do not touch the grill for at least 30 - 45 minutes after switching off.

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.

Overheating protection

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

Operation with the cast roaster (special accessory)

The cast roaster is not included in the scope of delivery. You can order the cast roaster from your specialist dealer (order number AM 060 000).

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

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

Grilling with the cast roaster:

- 1 Take off the cast grill.
- 2 Carefully place the cast roaster on the appliance.
- 3 Turn both control knobs to level 9. Preheat the grill for 5 - 6 minutes.
- 4 Switch back to the required level after preheating. Brush some oil onto the cast roaster and place the food onto the roaster.

Settings table

Food	Power level	Time	Remarks
Meat and poultry			
Beef steak, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. each side	the steak is medium when juices appear on the meat
Veal cutlets, 2 cm	7	6 min. each side	
Kebab (skewers), à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	turn several times
Lamb chop, medium rare, 2 cm	7	6 min. each side	
Neck of pork steak, 2 cm	7	6 - 8 min. each side	
Sausage, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	turn several times
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Turkey breast, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Chicken wings, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	turn several times
Fish and seafood			
King prawns	7	5 - 12 min.	use raw or precooked king prawns with the shell
Lobster, precooked	8	7 - 15 min.	
Salmon steak, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Tuna steak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Fish fillet, 2 cm	6	6 - 8 min.	for example herring or halibut
Trout, whole, 200 g	7	12 - 15 min.	coat trout with oil to make sure the skin does not stick to the cast grill
Side dishes			
Vegetables	5 - 6	5 - 10 min.	for example sliced courgettes and aubergines, chopped peppers
Mushrooms	6	4 - 6 min.	
Fruit (for example peach or pear halves)	5	5 - 10 min. each side	
Frying with the cast roaster (AM 060 000 – special accessory)			
Pancakes	7	1 - 2 min. each side	
Pan-fried mushrooms, 500 g	9	5 - 7 min.	
Scrambled egg	6 - 7	5 - 6 min.	
Fries potatoes, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Minced meat, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Vegetable stir fry, 600 g	7	6 - 8 min.	for example peppers, onions, carrots, courgettes, coarsely chopped

Preheat the grill on level 9 for 4 - 5 minutes. Preheat for 5 - 6 minutes when using the cast roaster (AM 060 000).

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

Tips and tricks

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

Care and cleaning

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

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

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

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

Part/surface	Recommended cleaning method
Cast grill	<p>Remove coarse soiling with the cleaning brush. Soak the cast grill in the sink. Clean with the cleaning brush and washing-up liquid and dry thoroughly.</p> <p>Cover stubborn soiling with our grill-cleaning-gel while the appliance is cold (order number 463582) and leave for at least 2 hours, if necessary overnight. Carefully rinse afterwards with a moist cloth and dry. Observe the instructions on the packaging.</p> <p>Do not clean in a dishwasher!</p>
Stainless steel trough	<p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak.</p> <p>Use our stainless steel cleaner for stubborn soiling (order number 464524) or our grill-cleaning-gel (order number 463582).</p> <p>After cleaning, apply our stainless steel care product (order number 461555).</p>
Lava stone trough	<p>Take out the lava stones. Clean the lava stone trough in the sink with soapy water and a soft brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak or remove with our our grill-cleaning-gel (order number 463582).</p>

Part/surface	Recommended cleaning method
Lava stone	<p>Replace the lava stones when they are black. In this case, the lava stones have become saturated with grease. The fat might smoke during grilling or even flare up.</p> <p>You can order suitable lava stones from your specialist dealer (order number LV 030 000).</p>
Grease collecting insert	Clean in the dishwasher.
Control panel	<p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth.</p> <p>Immediately remove residues of food containing acid from the control panel (e. g. vinegar, ketchup, mustard, marinade).</p> <p>You can order a suitable care product for the control panel (order number 311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.</p>
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water.
Cast roaster AM 060 000 (special accessory, not in the scope of delivery)	<p>Sprinkle coarse salt onto the roaster. Mix the salt with the grease until it has become saturated with the grease. Remove the salt and wipe with a dry cloth. Lightly coat the cast roaster with oil before storage.</p> <p>Do not clean in a dishwasher!</p>

Do not use these cleaning agents

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

After-sales service

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
After-sales service ☎	

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB	0844 89289988	Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
IE	01450 2655	
AU	1300 727 421	
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.

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.

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	12
Causas de daños	13
Protección del medio ambiente	13
Evacuación ecológica	13
Consejos para ahorrar energía	13
Su nuevo aparato	14
Grill eléctrico	14
Accesorio	14
Accesorios especiales	14
Manejo	15
Antes del primer uso	15
Encendido	15
Apagar	15
Protección contra sobrecalentamiento	15
Uso con el recipiente para asar (accesorio adicional)	15
Tabla de ajuste	16
Trucos y consejos	17
Cuidado y limpieza	17
Limpiar el aparato	17
No use los medios de limpieza siguientes	18
Servicio de atención al cliente	18

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los

niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

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

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

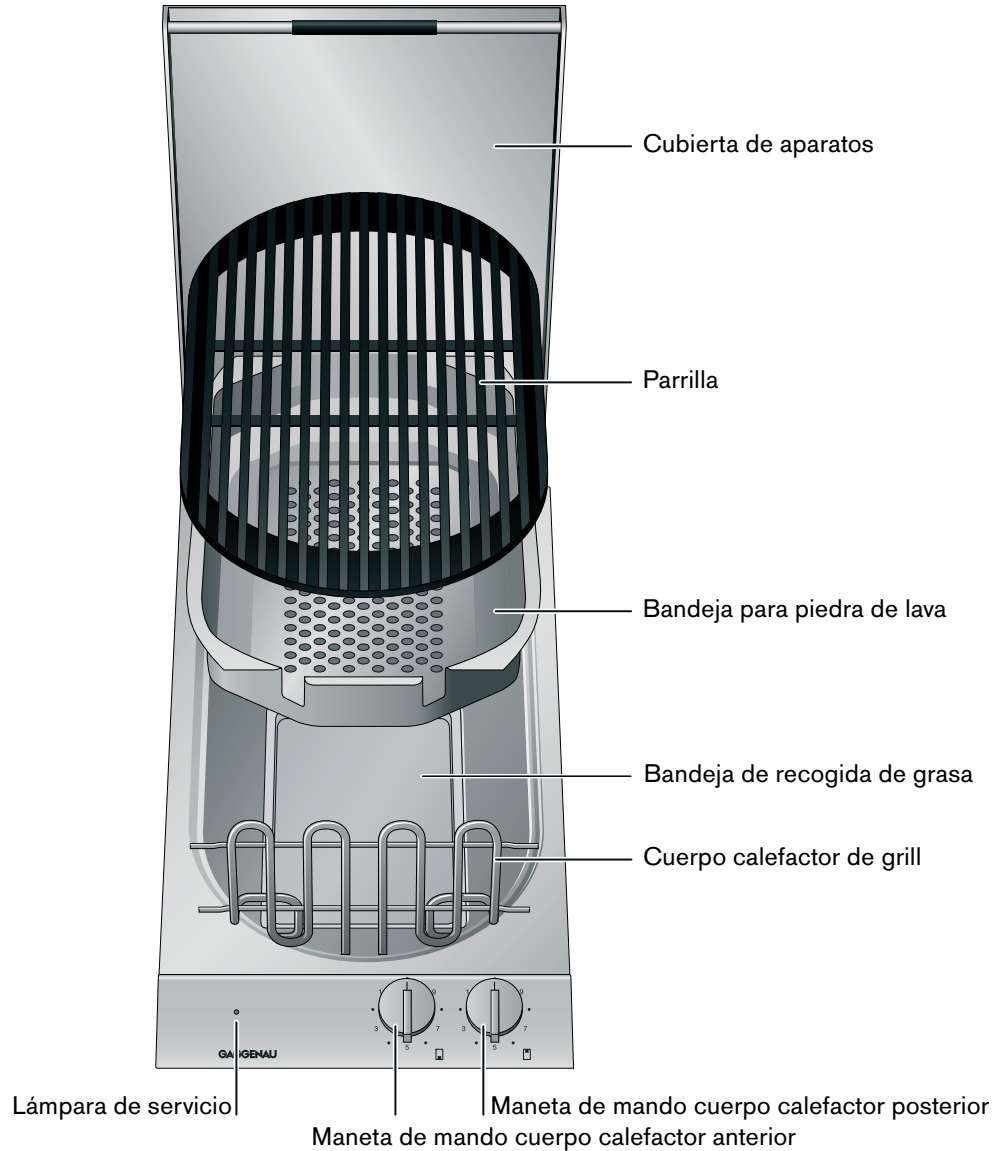
Consejos para ahorrar energía

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

Su nuevo aparato

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

Grill eléctrico



Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Cepillo de limpieza

AM 060 000 Asador de fundición

LV 030 000 Piedras de lava (para reemplazar)

VV 200 014 Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario

VV 200 034 Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

Accesorios especiales

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

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

Manejo

Antes del primer uso

Observe la siguiente indicación antes de utilizar el grill por primera vez:

- 1 Limpie adecuadamente el aparato y los accesorios.
- 2 Desempaquete las piedras de lava e introdúzcalas en el contenedor de piedras de lava.
- 3 Baje los dos cuerpos calefactores grill. Los cuerpos calefactores deben quedar en posición horizontal.
- 4 Coloque la parrilla y caliente el grill durante unos minutos en el nivel 9. De esta forma eliminará las posibles suciedades y olores que desprenden los productos nuevos.

Encendido

Gire la maneta de mando hasta el nivel 9. El indicador de funcionamiento se ilumina. Precaliente el grill durante 4 - 5 minutos.

Después del precalentamiento, ajuste el nivel deseado y coloque los alimentos.

Nota: Los dos cuerpos calefactores del grill se pueden regular de forma independiente. Puede cocinar alimentos que requieren diferentes temperaturas al mismo tiempo.

Apagar

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

 **¡Peligro de quemaduras!**

El grill permanece durante bastante tiempo caliente después del apagado. Después de apagar el grill, no lo toque durante 30 - 45 minutos.

 **¡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.

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.

Uso con el recipiente para asar (accesorio adicional)

El recipiente para asar no se incluye en el volumen de suministro. Puede adquirir el recipiente para asar a través de su distribuidor (número de pedido AM 060 000).

El recipiente para asar está especialmente indicada para la preparación de alimentos cortados en trozos pequeños o líquidos, verdura, dulces y alimentos a base de huevo.

Nota: Durante el uso en combinación con el recipiente para asar, deje igualmente el contenedor de piedras de lava con las piedras de lava en el grill.

Así se asa con el recipiente para asar:

- 1 Retire la parrilla.
- 2 Coloque con cuidado el recipiente para asar sobre el grill.
- 3 Gire las dos manetas de mando hasta el nivel 9. Precaliente el grill durante 5 - 6 minutos.
- 4 Después del precalentamiento, ajuste el nivel deseado. Aplique un poco de aceite en el recipiente para asar y coloque el alimento.

Tabla de ajuste

Alimento	Nivel de grill	Duración en grill	Comentarios
Carne y aves			
Filete de ternera, punto medio, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. por cada lado	Se considera que se ha alcanzado el punto medio de cocción del filete, cuando por la superficie de la carne sale jugo.
Costilla de ternera, 2 cm	7	6 min. por cada lado	
Brochetas, 100 g cada una	6 - 7	15 - 20 min.	Dar la vuelta varias veces.
Costilla de cordero, rosado, 2 cm	7	6 min. por cada lado	
Filete de cerdo, 2 cm	7	6 - 8 min. por cada lado	
Salchicha para grill, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Dar la vuelta 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.	Dar la vuelta varias veces.
Pescado y marisco			
Gambones	7	5 - 12 min.	Utilizar las gambas con piel, crudas o precocidas.
Bogavante, precocido	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.	Aplique aceite sobre la trucha, para que la piel no se peque a la parrilla.
Acompañamientos			
Verduras	5 - 6	5 - 10 min.	p. ej. calabacín y berenjenas en rodajas, pimiento en dados
Cabezas de champiñones	6	4 - 6 min.	
Fruta (p. ej. mitades de melocotones o peras)	5	5 - 10 min. por cada lado	
Asar en el recipiente para asar (AM 060 000, accesorio adicional)			
Crepes	7	1 - 2 min. por cada lado	
Salteado de setas, 500 g	9	5 - 7 min.	
Huevos revueltos	6 - 7	5 - 6 min.	
Patatas asadas, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Carne picada, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Salteado de verduras, 600 g	7	6 - 8 min.	En dados grandes, p. ej. pimiento, cebolla, zanahorias, calabacín.

Precalente el grill durante 4 - 5 minutos en el nivel 9.

Si utiliza el recipiente para asar (AM 060 000), el precalentamiento es de 5 - 6 minutos.

Los valores de la tabla de ajuste son únicamente orientativos, dado que según el tipo y estado de los alimentos el calor necesario puede variar.

Trucos y consejos

- Precaliente siempre el grill. De este modo, gracias al intenso nivel de calor, puede formarse rápidamente una corteza que impida que se pierda el jugo de la carne.
- Antes de la cocción en el grill puede adobar los alimentos o untarlos con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete). Así mejorará su sabor. Tenga cuidado de no utilizar demasiado aceite/adobo, pues de lo contrario puede formarse una llama y generarse gran cantidad de humo.
- No sale la carne antes de la cocción en el grill. De lo contrario podrían desprenderse nutrientes y jugo.
- Coloque el alimento directamente sobre la parrilla. No utilice ningún tipo de recipiente para grill ni papel de aluminio.
- Dé la vuelta al alimento cuando pueda desprenderlo fácilmente de la parrilla. Si la carne se pega en la parrilla, las fibras se romperán y se perderá jugo de la carne.
- No pinche la carne durante la cocción, ya que de lo contrario podría perderse el jugo.
- Los alimentos en salazón como el jamón o las chuletas tipo Kasseler no son adecuadas para la cocción en el grill. Puede producirse una combinación perjudicial para la salud.
- Haga varios cortes en los huesos y la capa de grasa de las chuletas para que no se arqueen durante la cocción en el grill.
- Es mejor quitar las capas de grasa después de la cocción, de lo contrario la carne perderá jugo y aroma.
- Las piezas de pollo quedan especialmente crujientes y doradas si, al final de la cocción, se pintan con mantequilla, agua salada o zumo de naranja.
- Según sus preferencias, puede añadir a la fruta después de la cocción miel, jarabe de arce o zumo de limón.
- Puede precocer antes de la preparación en el grill las verduras que necesitan tiempos de cocción prolongados (p. ej. mazorcas de maíz).
- Cocine los filetes de pescado en primer lugar por el lado de la piel. Aplique aceite sobre la piel, para que no se quede pegada a la parrilla.
- Sirva los alimentos calientes. No los mantenga calientes, de lo contrario se endurecerán.

Cuidado y limpieza

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

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

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

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

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Parrilla	Eliminar los restos gruesos con un cepillo de limpieza. Dejar ablandar la suciedad de la parrilla en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y secar a fondo. En caso de suciedad persistente aplicar gel limpiador para Grill (número de pedido 463582) y dejar que actúe como mínimo 2 horas, en caso de suciedad fuerte dejelo actuar toda la noche. Lavar a fondo y secar a continuación. Observar las instrucciones en el envase del producto de limpieza. ¡No limpiar con lavavajillas!
Encimera de acero inoxidable	Aplicar detergente con un paño blando húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Ablandar la suciedad persistente. Para suciedades fuertes utilice nuestro producto de acero inoxidable (Número de pedido 464524) o bien el gel limpiador para Grill (número de pedido 463582). Después de la limpieza tratar con nuestro producto de cuidado par acero inoxidable (Número de pedido 461555).

Parte del aparato/Superficie	Limpieza recomendada
Bandeja para piedra de lava	Retirar las piedras de lava. Limpia la bandeja de piedras de lava en la pila de lavar con agua y detergente usando un cepillo de fregar; Frotar hasta secar con un paño seco. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro Gel limpiador para Grill (Número de pedido 463582).
Piedras de lava	Cambiar las piedras de lava si están negras. Las piedras de lava están impregnadas en aceite y podrían producir mucho humo o incluso incendiarse la grasa. En su comerciante especializado puede adquirir piedras de lava adecuadas (Número de pedido LV 030 000).
Bandeja de recogida de grasa	Limpia en lavavajillas.
Panel de mando	Limpia con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Los alimentos ácidos que caigan sobre el panel de mando se han de eliminar de inmediato (p. ej. vinagre, ketchup, mostaza, escabeches). Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpia con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.
Asador de fundición AM 060 000 (Accesorio especial, no forma parte del suministro)	Esparcir sal gruesa sobre la superficie del grill. Mezclar la sal con la grasa hasta que se impregne con la grasa. Eliminar la grasa y pasar un paño seco. Para guardar el asador de fundición se recomienda impregnarlo ligeramente con aceite. ¡No limpiar con lavavajillas!


No use los medios de limpieza siguientes

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

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.	Nº FD.
Servicio de atención al cliente	
	

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

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.

¡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.

Índice

Instruções de segurança importantes	20
Causas dos danos	21
Protecção do meio ambiente	21
Eliminação ecológica	21
Sugestões de poupança de energia	21
O seu aparelho novo	22
Grill eléctrico	22
Acessórios	22
Acessórios especiais	22
Utilização	23
Antes da primeira colocação em funcionamento	23
Ligar	23
Desligar	23
Protecção contra sobreaquecimento	23
Funcionamento com a assadeira em alumínio fundido (acessório especial)	23
Tabela de ajustes	24
Dicas e truques	25
Cuidados e Limpeza	25
Limpeza do aparelho	25
Não usar os seguintes produtos de limpeza	26
Serviço de Apoio ao Cliente	27

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

⚠️ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.

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

Perigo de choque eléctrico!

- 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.

Causas dos danos

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

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

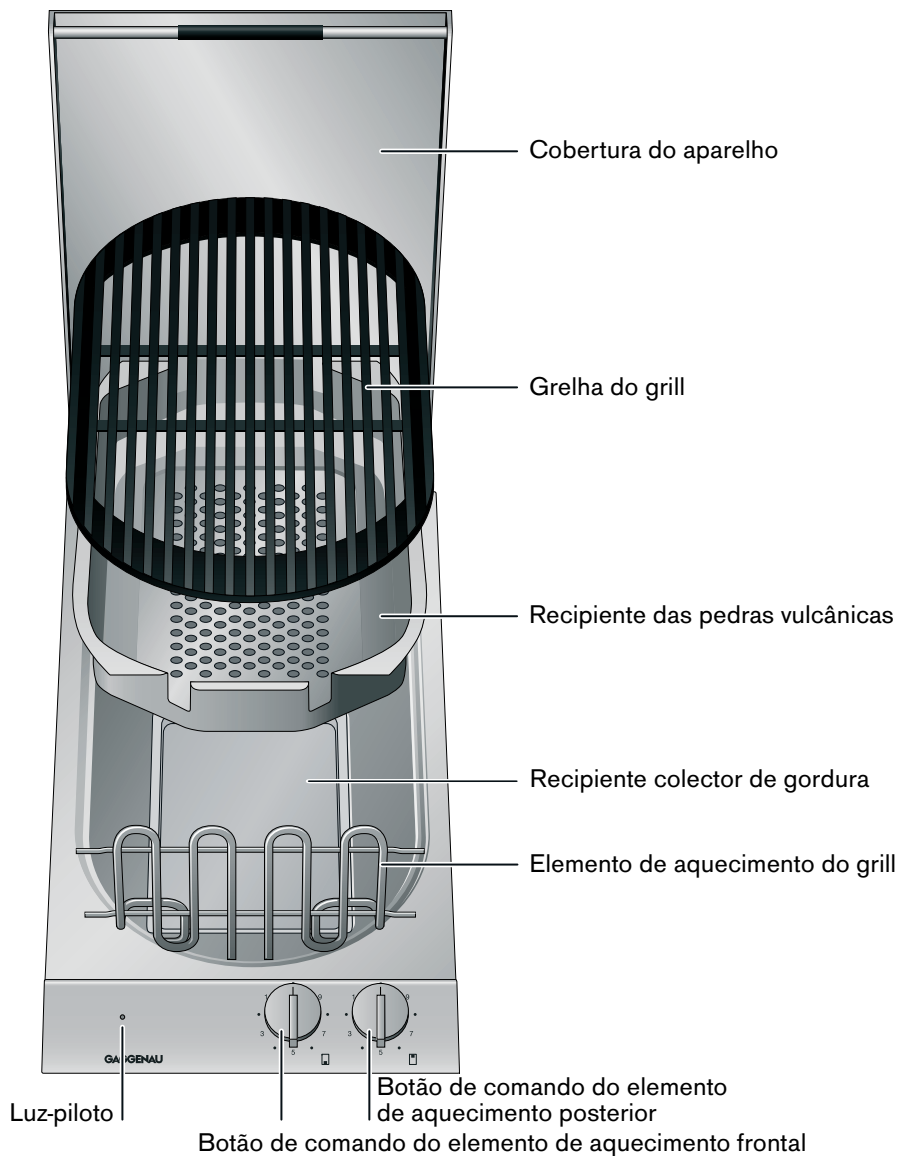
Sugestões de poupança de energia

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

O seu aparelho novo

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

Grill eléctrico



Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Pedras vulcânicas
Escova de limpeza

AM 060 000	Assadeira em alumínio fundido
LV 030 000	Pedras vulcânicas (para substituição)
VV 200 014	Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario
VV 200 034	Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza

quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Utilização

Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes de grelhar pela primeira vez observe as seguintes instruções:

- 1 Limpar muito bem o aparelho e os acessórios.
- 2 Retirar as pedras vulcânicas do saco de embalagem e colocá-las no recipiente previsto para o efeito.
- 3 Orientar ambos os elementos de aquecimento para baixo. Os elementos de aquecimento têm de ficar nivelados sobre a superfície.
- 4 Colocar a grelha e aquecer o grill durante alguns minutos na posição 9. Desta forma, eliminam-se impurezas e eventuais odores gerados pelo equipamento novo.

Ligar

Rode o botão de comando para a posição 9. A luz-piloto está acesa. Pré-aqueça o grill durante 4 - 5 minutos.

Após o pré-aquecimento, ajuste o nível de potência do grill pretendido e coloque os alimentos a grelhar.

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

Desligar

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

Perigo de queimadura!

O grill permanece quente durante algum tempo mesmo após o seu desligamento. Depois de o desligar o grill, não tocar no mesmo durante 30 - 45 minutos.

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.

Protecção contra sobreaquecimento

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

Funcionamento com a assadeira em alumínio fundido (acessório especial)

A assadeira em alumínio fundido não é fornecida com o aparelho. A assadeira em alumínio fundido pode ser adquirida no seu revendedor (n.º de encomenda AM 060 000).

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

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

Desta forma poderá grelhar com a assadeira em alumínio fundido:

- 1 Retirar a grelha do grill.
- 2 Colocar a assadeira em alumínio fundido cuidadosamente sobre o grill.
- 3 Rodar ambos os botões de comando para a posição 9. Pré-aquecer o grill durante 5 - 6 minutos.
- 4 Após o pré-aquecimento, voltar a ajustar o nível pretendido. Pincelar levemente a assadeira em alumínio fundido com óleo e colocar o alimento sobre a mesma.

Tabela de ajustes

Alimento	Nível de potência do grill	Tempo de grill	Observações
Carne e aves			
Bife de vitela, médio, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min cada lado	O bife está médio, quando a carne liberta sucos.
Costeleta de novilho, 2 cm	7	6 min cada lado	
Espetadas, 100 g cada	6 - 7	15 - 20 min	Virar várias vezes.
Costeleta de cordeiro, rosada, 2 cm	7	6 min cada lado	
Bife do cachaço de porco, 2 cm	7	6 - 8 min cada lado	
Salsicha de churrasco, 50 - 100 g	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			
gambas	7	5 - 12 min	Usar gambas com casca, cruas ou previamente cozidas.
Lavagante, previamente cozido	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	p. ex. arenque ou alabote
Truta, inteira, 200 g	7	12 - 15 min	Pincelar a truta com azeite para que a pele não cole à grelha do grill.
Acompanhamentos			
Legumes	5 - 6	5 - 10 min	p. ex. curgetes e beringelas em rodela, pimento em quartos
champignons	6	4 - 6 min	
Fruta (p. ex. metades de pê-sego ou peras)	5	5 - 10 min cada lado	
Assar com a assadeira em alumínio fundido (AM 060 000 – acessório especial)			
Panquecas	7	1 - 2 min cada lado	
Cogumelos salteados, 500 g	9	5 - 7 min	
Ovo mexido	6 - 7	5 - 6 min	
Batatas salteada, 700 g	7 - 8	10 - 12 min	
Carne picada, 600 g	8 - 9	8 - 12 min	
Legumes salteados, 600 g	7	6 - 8 min	Cortados em cubos grandes, p. ex. pimentos, cebolas, cenouras, curgetes.

Pré-aqueça o grill durante 4 - 5 minutos na posição 9. Quando se utiliza a assadeira em alumínio fundido (AM 060 000) o tempo de pré-aquecimento é de 5 - 6 minutos.

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

Dicas e truques

- Faça sempre o pré-aquecimento do grill. Desta forma, a radiação intensa do calor permite criar rapidamente uma crosta, impedindo a perda dos sucos da carne.
- Antes de grelhar os alimentos pode marinar ou pincelar os mesmos com um óleo resistente ao calor (p. ex. óleo de amendoim). Este gesto melhora o sabor. Tenha cuidado para não usar demasiado óleo ou marinada, caso contrário podem formar-se chamas e fumo intenso.
- Não temperar a carne com sal antes de a grelhar. Caso contrário perdem-se nutrientes solúveis e sucos da carne.
- Coloque os alimentos directamente sobre a grelha. Não utilize folha de alumínio nem grelhadores descartáveis.
- Vire as peças apenas quando estas já se soltarem facilmente da grelha. Quando a carne fica colada à grelha destroem-se fibras e perdem-se sucos.
- Não pique a carne enquanto a está a grelhar, caso contrário perdem-se sucos.
- Carne em salmoura não é adequada para grelhar. Podem formar-se compostos prejudiciais à saúde.
- Fazer vários cortes no osso e na gordura das costeletas, para que ao grelhar se mantenham planas.
- Preferencialmente, remova as camadas de gordura antes de grelhar a peça, caso contrário a carne perde sucos e aroma.
- Peças de ave ficam particularmente estaladiças e douradas se, antes de acabar o tempo do grill, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada a gosto, com mel, xarope de ácer ou sumo de limão.
- Os legumes que demoram muito a cozer (p. ex. maçarocas de milho), podem ser cozidos previamente antes de serem grelhados.
- Grelhar o filete de peixe primeiro do lado da pele. Pincelar a pele com azeite para que não cole à grelha do grill.
- Sirva os grelhados quentes. Não os mantenha aquecidos, pois ficam duros.

Cuidados e Limpeza

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

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

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

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

Peça/superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grill	<p>Remover os resíduos grosseiros com a escova de limpeza. Amolecer a grelha do grill no lava-louça. Limpar com a escova e detergente e secar muito bem.</p> <p>Aplicar o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 463582) sobre a sujidade mais resistente e deixar actuar no mínimo durante 2 horas; em caso de sujidade intensa deixar actuar durante a noite. Em seguida enxaguar muito bem e secar. Observar as instruções que constam na embalagem do produto de limpeza.</p> <p>Não lavar na máquina de lavar louça!</p>
Placa em aço inoxidável	<p>Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Deixar amolecer a sujidade mais resistente.</p> <p>Para sujidade resistente usar o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 464524) ou o gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 463582).</p> <p>Após a limpeza, tratar com o nosso produto de conservação para aço inoxidável (n.º de encomenda 461555).</p>

Peça/superfície	Limpeza recomendada
Recipiente das pedras vulcânicas	Retirar as pedras vulcânicas. Limpar recipiente das pedras vulcânicas no lava-louça com água e detergente, com a ajuda de uma escova da louça; secar com um pano macio. Deixar amolecer sujidade incrustada ou remover a mesma com o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 463582).
Pedras vulcânicas	Substituir as pedras vulcânicas quando estas estiverem pretas. Nessa altura, as pedras vulcânicas estão saturadas com gordura e podem formar fumo; a gordura também se pode inflamar. As pedras vulcânicas compatíveis com o aparelho podem ser adquiridas no seu revendedor (n.º de encomenda LV 030 000).
Recipiente coletor de gordura	Lavar na máquina de lavar louça.
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio. Remover imediatamente alimentos ácidos (p. ex. vinagre, ketchup, mostarda, marinadas) que tenham caído no painel de comando. Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado.
Assadeira em alumínio fundido AM 060 000 (acesório especial, não fornecido com o aparelho)	Espalhar sal grosso sobre a superfície do grill. Misturar o sal com a gordura até este ficar saturado com a gordura. Remover o sal e secar muito bem com um pano seco. Untar a assadeira em alumínio fundido com um pouco de óleo antes de a arrumar. Não lavar na máquina de lavar louça!


Não usar os seguintes produtos de limpeza

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

Serviço de Apoio ao Cliente

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

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

N.º E	N.º FD
Serviço de Apoio ao Cliente 	

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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.

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.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	29
Αιτίες των ζημιών	30
Προστασία περιβάλλοντος	30
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	30
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	30
Η καινούργια σας συσκευή	31
Ηλεκτρικό γκριλ	31
Εξαρτήματα	31
Ειδικός εξοπλισμός	31
Χειρισμός	32
Πριν την πρώτη χρήση	32
Ενεργοποίηση	32
Απενεργοποίηση	32
Προστασία υπερθέρμανσης	32
Λειτουργία με τη μαντεμένα ψηλή φόρμα (ειδικός εξοπλισμός)	32
Πίνακας ρύθμισης	33
Συμβουλές και τεχνάσματα	34
Φροντίδα και καθαρισμός	34
Καθαρισμός της συσκευής	34
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	35
Σέρβις πελατών	35

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.
- Το γκριλ παραμένει μετά την απενεργοποίηση για πολύ χρόνο ζεστό. Μετά την απενεργοποίηση μην

ακουμπήσετε το γκριλ για 30 - 45 λεπτά.

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

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. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

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

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

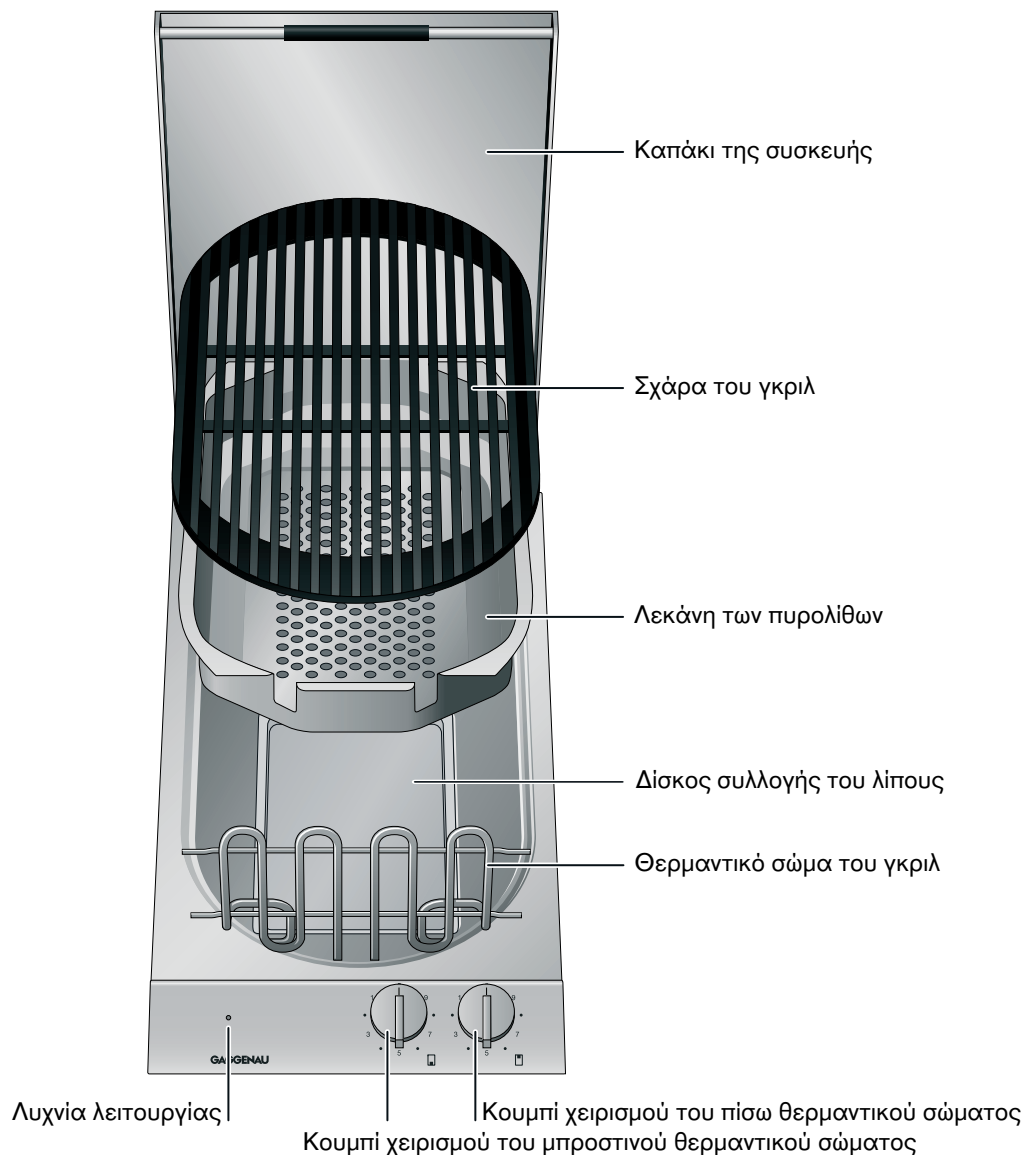
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

Η καινούργια σας συσκευή

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

Ηλεκτρικό γκριλ



Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Πυρόλιθοι λάβας

Βούρτσα καθαρισμού

- AM 060 000 Μαντεμένα ψηλή φόρμα
- LV 030 000 Πυρόλιθοι λάβας (για αντικατάσταση)
- VV 200 014 Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario
- VV 200 034 Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario

Ειδικός εξοπλισμός

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

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

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού ψήσετε στο γκριλ για πρώτη φορά, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- 1 Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- 2 Βγάλτε τους πυρόλιθους λάβας από τη μεμβράνη και βάλτε τους στη λεκάνη πυρολίθων.
- 3 Κατεβάστε τα δύο θερμαντικά σώματα του γκριλ. Τα θερμαντικά σώματα του γκριλ πρέπει να ακουμπούν επίπεδα.
- 4 Τοποθετήστε πάνω τη σχάρα του γκριλ και θερμάνετε το γκριλ για μερικά λεπτά στη βαθμίδα 9. Έτσι απομακρύνονται ενδεχομένως οι οσμές της νέας συσκευής και η τυχόν ρύπανση.

Ενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη βαθμίδα 9. Η λυχνία λειτουργίας ανάβει. Προθερμάνετε το γκριλ για 4 - 5 λεπτά.

Μετά την προθέρμανση ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ και τοποθετήστε πάνω το φαγητό.

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

Απενεργοποίηση

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

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τ γκριλ ακόμα και μετά την απενεργοποίηση παραμένει για μεγαλύτερο χρόνο καυτό. Μην ακουμπήσετε το γκριλ μετά την απενεργοποίηση για 30 - 45 λεπτά.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Προστασία υπερθέρμανσης

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

Λειτουργία με τη μαντεμένια ψηλή φόρμα (ειδικός εξοπλισμός)

Η μαντεμένια ψηλή φόρμα δε βρίσκεται στα υλικά παράδοσης. Μπορείτε να προμηθευτείτε τη μαντεμένια ψηλή φόρμα στα ειδικά καταστήματα πώλησης (αριθμός παραγγελίας AM 060 000).

Η μαντεμένια ψηλή φόρμα είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή ψιλοκομμένου ή υγρού φαγητού, λαχανικών, γλυκών κι αλμυρών φαγητών με αυγά.

Υπόδειξη: Κατά τη λειτουργία με τη μαντεμένια ψηλή φόρμα αφήστε επίσης τη λεκάνη των πυρολίθων με του πυρόλιθους λάβας στο γκριλ.

Έτσι ψήνετε στο γκριλ με τη μαντεμένια ψηλή φόρμα:

- 1 Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ.
- 2 Τοποθετήστε τη μαντεμένια ψηλή φόρμα προσεκτικά πάνω στο γκριλ.
- 3 Γυρίστε τα δύο κουμπιά χειρισμού στη βαθμίδα 9. Προθερμάνετε το γκριλ 5 - 6 λεπτά.
- 4 Μετά την προθέρμανση γυρίστε πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα. Αλείψτε τη μαντεμένια ψηλή φόρμα ελαφρά με λάδι και τοποθετήστε μέσα το ψητό.

Πίνακας ρύθμισης

Ψητό	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος	Παρατηρήσεις
Κρέας και πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, "μισοψημένη", 2 - 3 cm	8	2 - 3 λεπτά από κάθε πλευρά	Η μπριζόλα είναι "μισοψημένη", όταν εξέρχεται χυμός κρέατος στην επάνω επιφάνεια.
Μοσχαρίσια μπριζόλα, 2 cm	7	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Σουβλάκια, από 100 g	6 - 7	15 - 20 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές.
Αρνίσια μπριζόλα, ροζέ, 2 cm	7	6 λεπτά από κάθε μεριά	
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος, 2 cm	7	6 - 8 λεπτά από κάθε πλευρά	
Ψητό λουκάνικο, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές.
Χάμπουργκερ, 1 cm	6 - 7	12 - 15 λεπτά	
Μπριζόλες γαλοπούλας, 2 cm	6 - 7	12 - 15 λεπτά	
Φτερούγες κοτόπουλου, από 100 g	6 - 7	15 - 20 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές.
Ψάρι και θαλασσινά			
Μεγάλες γαρίδες	7	5 - 12 λεπτά	Χρησιμοποιείτε γαρίδες με κέλυφος, ωμές ή προμαγειρεμένες.
Αστακός, προμαγειρεμένος	8	7 - 15 λεπτά	
Φιλέτο 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 καλκάνι (χάλιμπατ)
Πέστροφα, ολόκληρη, 200 g	7	12 - 15 λεπτά	Επαλείψτε τις πέστροφες με λάδι, για να μην κολλήσει η πέτσα πάνω στη σχάρα του γκριλ.
Πρόσθετα			
Λαχανικά	5 - 6	5 - 10 λεπτά	π.χ. κολοκυθάκια και μελιτζάνες σε φέτες, πιπεριές στα τέσσερα
Κεφάλια μανιταριών	6	4 - 6 λεπτά	
Φρούτα (π.χ. μισά ροδάκινα ή αχλάδια)	5	5 - 10 λεπτά από κάθε πλευρά	
Ψήσιμο με τη μαντεμένα ψηλή φόρμα (AM 060 000 – ειδικός εξοπλισμός)			
Κρέπες	7	1 - 2 λεπτά από κάθε πλευρά	
Σοταρισμένα μανιτάρια, 500 g	9	5 - 7 λεπτά	
Ομελέτα	6 - 7	5 - 6 λεπτά	
Σοταρισμένες πατάτες, 700 g	7 - 8	10 - 12 λεπτά	
Κιμάς, 600 g	8 - 9	8 - 12 λεπτά	
Σοταρισμένα λαχανικά, 600 g	7	6 - 8 λεπτά	Χοντροκομμένα, π.χ. πιπεριές, κρεμμύδια, καρότα, κολοκυθάκια.

Προθερμάνετε το γκριλ 4 - 5 λεπτά στη βαθμίδα 9. Σε περίπτωση χρήσης της μαντεμένης ψηλής φόρμας (AM 060 000) ο χρόνος προθέρμανσης ανέρχεται στα 5 - 6 λεπτά.

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

Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμαίνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να δημιουργηθεί γρήγορα μια κρούστα και ο χυμός δεν μπορεί να εξέλθει πλέον.
- Μπορείτε να αλείψετε το ψητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φιστικέλαιο) ή με μαρινάδα. Έτσι βελτιώνεται η γεύση. Προσέξτε, να μη χρησιμοποιήσετε πάρα πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να προκληθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορούν να εξέλθουν οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες και ο ζωμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε τα κομμάτια που προορίζονται για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα αλουμινόχαρτο ή λεκανάκι του γκριλ.
- Γυρίστε τα κομμάτια του ψητού, όταν μπορούν να ξεκολλήσουν εύκολα από τη σχάρα. Όταν το κρέας παραμένει κολλημένο στη σχάρα του γκριλ, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο χυμός του κρέατος.
- Μην τρυπάτε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζωμός του κρέατος.
- Τα παστωμένα, όπως ζαμπόν ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Μπορεί να προκύψει μια βλαβερή για την υγεία ένωση.
- Χαράξτε τις κοτολέτες στο κόκαλο και στο στρώμα του λίπους πολλές φορές, για να μην κυρτώσουν κατά το ψήσιμο.
- Αφαιρέστε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά παρά πριν το ψήσιμο στο γκριλ, διαφορετικά το κρέας χάνει χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια των πουλερικών ροδοκοκκινίζουν και ξεροψήνονται ιδιαίτερα, όταν κατά το τέλος του χρόνου ψήσιματος στο γκριλ αλειφτούν με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα ανάλογα με τη γεύση μπορούν να καρυκευτούν μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Τα λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. κώνος αραβοσίτου) μπορείτε να τα προμαγειρεύετε πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήστε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα από τη μεριά της πέτσας. Επαλείψτε την πέτσα με λάδι, για να μην κολλήσει πάνω στη σχάρα του γκριλ.
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό ζεστό. Μην το διατηρείτε ζεστό, γιατί διαφορετικά σκληραίνει.

Φροντίδα και καθαρισμός

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

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

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

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

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

Μέρος συσκευής/ Συσιστούμενος καθαρισμός εξωτερική επιφάνεια

Σχάρα του γκριλ	Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τη βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στο νεροχύτη. Καθαρίστε με τη βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε την καλά. Επαλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582) και αφήστε το δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια ξεπλύντε τη καλά και στεγνώστε τη. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα	Απλώστε το απορρυπαντικό με ένα μαλακό, υγρό πανί, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει. Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξειδωτού χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 464524) ή το καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582). Μετά τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε το δικό μας υλικό φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 461555).

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Λεκάνη των πυρολίθων	Βγάλτε έξω τους πυρόλιθους λάβας. Καθαρίστε με μια βούρτσα καθαρισμού τη λεκάνη των πυρολίθων στο νεροχύτη με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας (αριθμός παραγγελίας 463582).
Πυρόλιθοι λάβας	Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους λάβας, όταν μαυρίσουν. Οι πυρόλιθοι λάβας έχουν τότε απορροφήσει πολύ λίπος και μπορούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να καπνίζουν δυνατά ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Τους κατάλληλους πυρόλιθους λάβας μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης (αριθμός παραγγελίας LV 030 000).
Δίσκος συλλογής του λίπους	Καθαρίστε το πλυντήριο πιάτων.
Κονσόλα χειρισμού	Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα, τα οποία έχουν χυθεί πάνω στην κονσόλα χειρισμού (π.χ. ξίδι, κετσάπ, μουστάρδα, μαρινάδες). Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού.
Κουμπιά χειρισμού	Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.
Μαντεμένια ψηλή φόρμα AM 060 000 (ειδικός εξοπλισμός, δεν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης)	Πασπαλίστε χοντρό αλάτι πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Ανακατέψτε το αλάτι μαζί με το λίπος, μέχρι να εμποτιστεί εντελώς με λίπος. Αφαιρέστε το αλάτι και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Για τη φύλαξη, αλείψτε τη μαντεμένια ψηλή φόρμα ελαφρά με λάδι. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού


- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων

- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Σέρβις πελατών

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Σέρβις πελατών 	

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

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.

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.

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

9000516859 en, es, pt, el (911207)

GAGGENAU