

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	27

Table of contents

Safety information	4
General notes	4
Safety during operation	4
Safety during cleaning	4
Safety during maintenance and repairs	4
Causes of damage	4
Your new appliance	5
Electric grill	5
Accessories	5
Special accessories	6
Operation	6
Before first use	6
Switching on	6
Switching off	6
Overheating protection	6
Operation with the cast roaster (special accessory)	6
Settings table	7
Tips and tricks	8
Care and cleaning	8
Cleaning the appliance	8
Do not use these cleaners	9
After-sales service	10
Packaging and old appliances	10
Environmental protection	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**

Safety information

Please read these instructions carefully. Keep the instructions in a safe place for reference or for the subsequent owner.

General notes

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged during transport.

This appliance is intended for use in the private household and the home environment only. Use the appliance only for preparing food, not for heating rooms.

Adults and children must not operate the appliance without supervision, if they are physically or mentally incapable of doing so, or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely. Do not let children play with the appliance or the packaging material.

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

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

Safety during operation

Risk of burns! The appliance becomes hot during operation. Keep children away from the appliance.

Risk of burns! During grilling, dripping fat may flare up briefly.

Risk of fire! Overheated food can cause fires. Only operate the appliance when its use can be supervised.

Risk of fire! Overheated fat or oil is highly inflammable. Only prepare food cooked in fat or oil when cooking can be fully supervised. Under no circumstances attempt to extinguish burning fat or oil with water. Choke the fire using a lid or fire blanket.

Risk of fire! Flammable materials may catch fire from an open gas flame or from heat. Do not store or use flammable materials (e.g. spray cans, cleaning agents) underneath or in the immediate vicinity of the appliance. Under no circumstances place flammable objects on the appliance.

Risk of short circuit! The cable insulation of electrical appliances can melt. Under no circumstances place the mains cable on the burners when they are still hot.

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.

Safety during cleaning

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.

Safety during maintenance and repairs

Risk of injury! In the event of a malfunction or if the appliance is damaged, unscrew the fuses (or switch off the circuit breakers). Contact the after-sales service.

Risk of injury! Considerable injuries may be caused by faulty repairs. Repairs to the appliance must only be carried out by a trained technician. If a repair is required, please call the after-sales service.

Risk of injury! A damaged electricity cable must be replaced as soon as possible by the manufacturer, sales subsidiary, after-sales service or a trained technician.

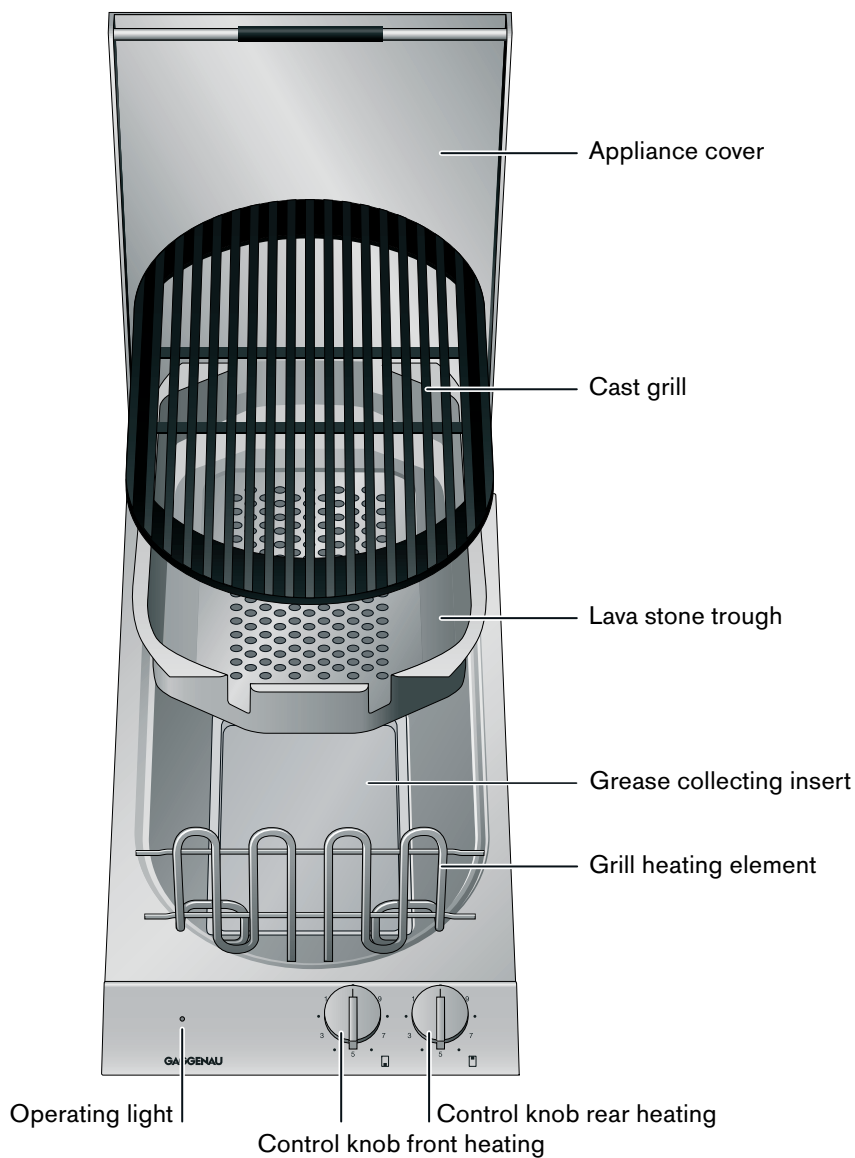
Causes of damage

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

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

Special accessories

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

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

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	Remove coarse soiling with the cleaning brush. Soak the cast grill in the sink. Clean with the cleaning brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Cover stubborn soiling with our grill-cleaning-gel while the appliance is cold (order number 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. Do not clean in a dishwasher!
Stainless steel trough	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak. Use our stainless steel cleaner for stubborn soiling (order number 464524) or our grill-cleaning-gel (order number 463582). After cleaning, apply our stainless steel care product (order number 461555).
Lava stone trough	Take out the lava stones. Clean the lava stone trough in the sink with soapy water and a soft brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn soiling to soak or remove with our grill-cleaning-gel (order number 463582).

Part/surface	Recommended cleaning method
Lava stone	Replace the lava stones when they are black. In this case, the lava stones have become saturated with grease. The fat might smoke during grilling or even flare up. You can order suitable lava stones from your specialist dealer (order number LV 030 000).
Grease collecting insert	Clean in the dishwasher.
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth. Immediately remove residues of food containing acid from the control panel (e. g. vinegar, ketchup, mustard, marinade). 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.
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)	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. Do not clean in a dishwasher!

Do not use these cleaners

- scouring or chemically aggressive cleaners
- cleaners containing acid (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- cleaners containing chloride or with a high content of alcohol
- oven cleaner
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- carefully rinse new sponge clothes before the first use

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.

Packaging and old appliances

Both the packaging of new appliances and the old appliances themselves contain valuable raw materials and recyclable materials.

Please dispose of the individual parts separated according to type.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

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.

Índice

Consejos y advertencias de seguridad	12
Consejos y advertencias generales	12
Seguridad en el uso	12
Seguridad en la limpieza	12
Seguridad en el mantenimiento y reparaciones	12
Causas de daños	12
Su nuevo aparato	13
Grill eléctrico	13
Accesorio	13
Accesorios especiales	14
Manejo	14
Antes del primer uso	14
Encendido	14
Apagar	14
Protección contra sobrecalentamiento	14
Uso con el recipiente para asar (accesorio adicional)	14
Tabla de ajuste	15
Trucos y consejos	16
Cuidado y limpieza	16
Limpiar el aparato	16
No use los medios de limpieza siguientes	17
Servicio de atención al cliente	18
Embalaje y aparatos viejos	18
Evacuación ecológica	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**

Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones para el uso posterior o para posibles compradores posteriores.

Consejos y advertencias generales

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

Este aparato está exclusivamente indicado para el uso en el ámbito privado y el hogar. Utilice el aparato solo para la preparación de comidas, nunca como calefactor.

Los adultos y los niños no deben manejar el aparato sin vigilancia en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura. No permitir que los niños jueguen con el aparato o el embalaje.

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

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que pudieran ocasionarse como consecuencia de no observar las instrucciones.

Seguridad en el uso

¡Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. No dejar a los niños que se acerquen.

¡Peligro de quemaduras! La grasa derramada puede provocar una llama que se extingue rápidamente durante el uso del grill.

¡Peligro de incendio! Los platos a temperatura excesiva pueden provocar un incendio. No dejar el aparato desatendido cuando se esté usando.

¡Peligro de incendio! La grasa o aceite a temperatura excesiva arden fácilmente. Para preparar platos con grasa o aceite no dejar el aparato desatendido. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Sofocar el fuego con una tapa o manta para incendios.

¡Peligro de incendios! Los materiales inflamables pueden arder debido al calor. No coloque ni utilice materiales inflamables (p. ej. botes de spray, productos de limpieza) bajo el aparato o cerca de él. No coloque nunca sobre el aparato objetos inflamables.

¡Peligro de cortocircuito! El aislamiento del cable de aparatos eléctricos puede derretirse. No tender cables de conexión sobre las zonas de cocción calientes.

¡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.

Seguridad en la limpieza

¡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.

Seguridad en el mantenimiento y reparaciones

¡Peligro de lesiones! En caso de fallo o daños en el aparato: Desenroscar el fusible o bien desconectar. Llamar al servicio técnico.

¡Peligro de lesiones! A causa de reparaciones realizadas de forma no profesional pueden producirse riesgos elevados. Las reparaciones en el aparato deberá realizarlas exclusivamente un técnico. Cuando sea necesario realizar una reparación, acudir al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de lesiones! Un cable de corriente defectuoso se ha de reponer de inmediato por el fabricante, la sucursal de ventas, el Servicio de atención al cliente o por un técnico especialista.

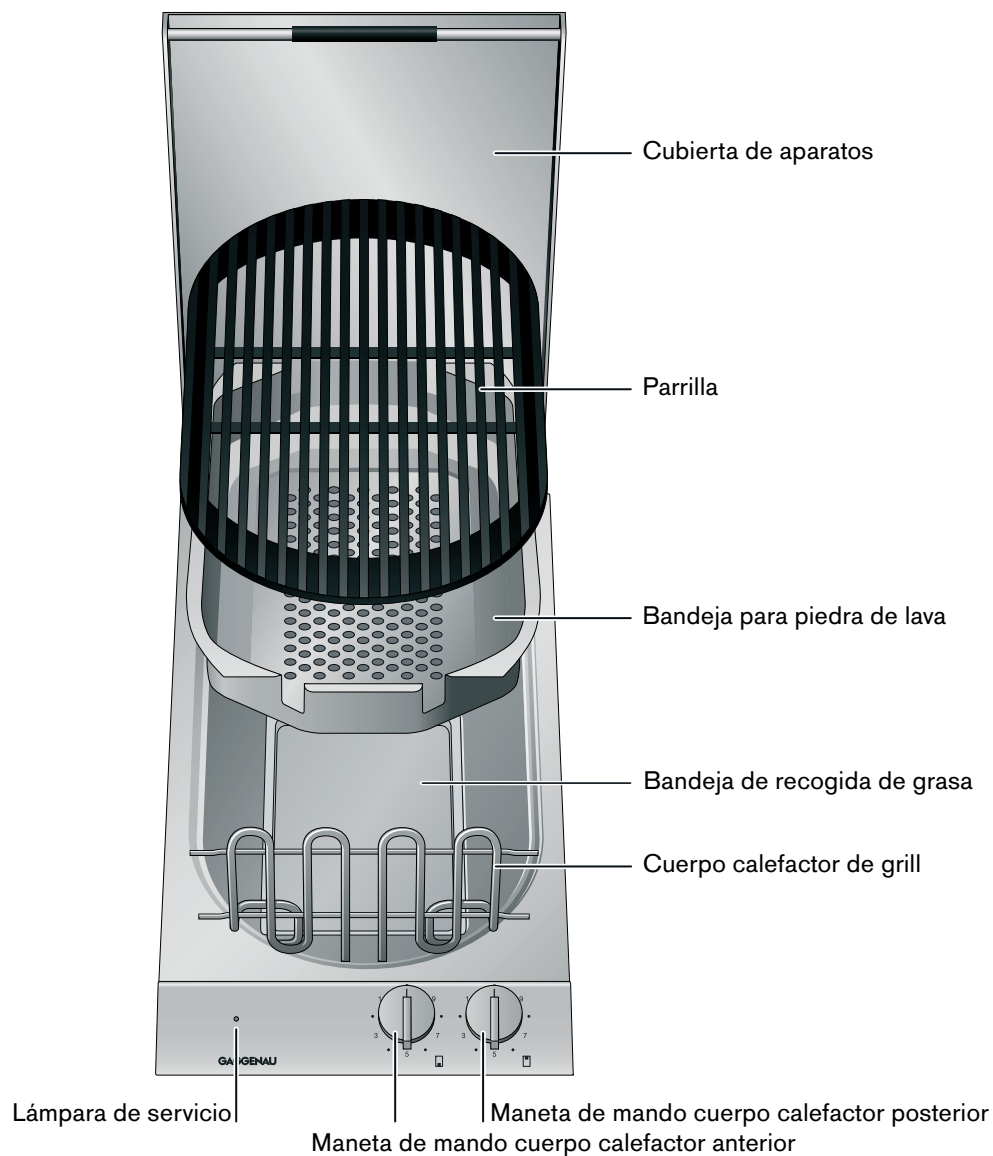
Causas de daños

¡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.

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

Accesorios especiales

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

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

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 alcanzando 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	Limpiar en lavavajillas.
Panel de mando	Limpiar 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	Limpiar 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.

Embalaje y aparatos viejos

Tanto el embalaje de los aparatos nuevos como los viejos, contienen materias primas valiosas y materiales reutilizables.

Por favor evacue cada una de las piezas de modo clasificado.

Consulte a su comercial especializado a través de las vías de evacuación actuales o en su ayuntamiento.

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.

Índice

Indicações de segurança	20
Indicações gerais	20
Segurança durante a utilização	20
Segurança durante a limpeza	20
Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação	20
Causas dos danos	20
O seu aparelho novo	21
Grill eléctrico	21
Acessórios	21
Acessórios especiais	22
Utilização	22
Antes da primeira colocação em funcionamento	22
Ligar	22
Desligar	22
Protecção contra sobreaquecimento	22
Funcionamento com a assadeira em alumínio fundido (acessório especial)	22
Tabela de ajustes	23
Dicas e truques	24
Cuidados e Limpeza	24
Limpeza do aparelho	24
Não usar os seguintes produtos de limpeza	25
Serviço de Apoio ao Cliente	26
Embalagem e resíduos de equipamentos	26
Eliminação ecológica	26

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

Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Indicações gerais

Verificar o aparelho depois de ter sido desembalado. Se forem detectados danos de transporte, não ligar o aparelho.

Este aparelho destina-se unicamente à utilização em cozinhas domésticas. Utilizar o aparelho exclusivamente para a preparação de refeições, nunca como aparelho de aquecimento.

O aparelho não pode ser utilizado sem vigilância por adultos e crianças, se os mesmos não tiverem as condições físicas ou mentais adequadas ou lhes faltarem os conhecimentos e a experiência necessários para utilizar o aparelho correctamente. Não deixar as crianças brincar com o aparelho nem com o material de embalagem.

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

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos decorrentes da não observação das instruções.

Segurança durante a utilização

Perigo de queimaduras! O aparelho aquece durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

Perigo de queimadura! Os pingos de gordura que caem durante o processo podem provocar chamas por breves instantes.

Perigo de incêndio! Alimentos aquecidos em excesso podem provocar incêndios. Utilizar o aparelho sempre sob vigilância.

Perigo de incêndio! A gordura e o óleo excessivamente quentes inflamam-se facilmente. A confecção de alimentos em gordura ou óleo deve ser feita sempre sob vigilância permanente. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Apague o fogo com uma tampa ou manta de incêndio.

Perigo de incêndio! O calor pode inflamar os materiais combustíveis. Nunca guardar nem utilizar material combustível (p. ex. aerossóis, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou na proximidade do mesmo. Nunca colocar objectos inflamáveis sobre o aparelho.

Perigo de curto-circuito! O isolamento dos cabos de aparelhos eléctricos pode derreter. Não colocar o cabo de ligação sobre zonas de cozinhar quentes.

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.

Segurança durante a limpeza

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.

Segurança durante trabalhos de manutenção e reparação

Perigo de ferimento! Em caso de falha ou dano no aparelho: Retirar ou desligar cuidadosamente os fusíveis. Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Perigo de ferimentos! As reparações mal feitas podem dar origem a perigos consideráveis. As reparações no aparelho só podem ser realizadas por um técnico qualificado. Se for necessária a reparação, contactar a Assistência Técnica.

Perigo de ferimento! É necessário solicitar a reparação imediata de um cabo eléctrico danificado por parte do fabricante, representante, Serviço de Apoio ao Cliente ou um electricista.

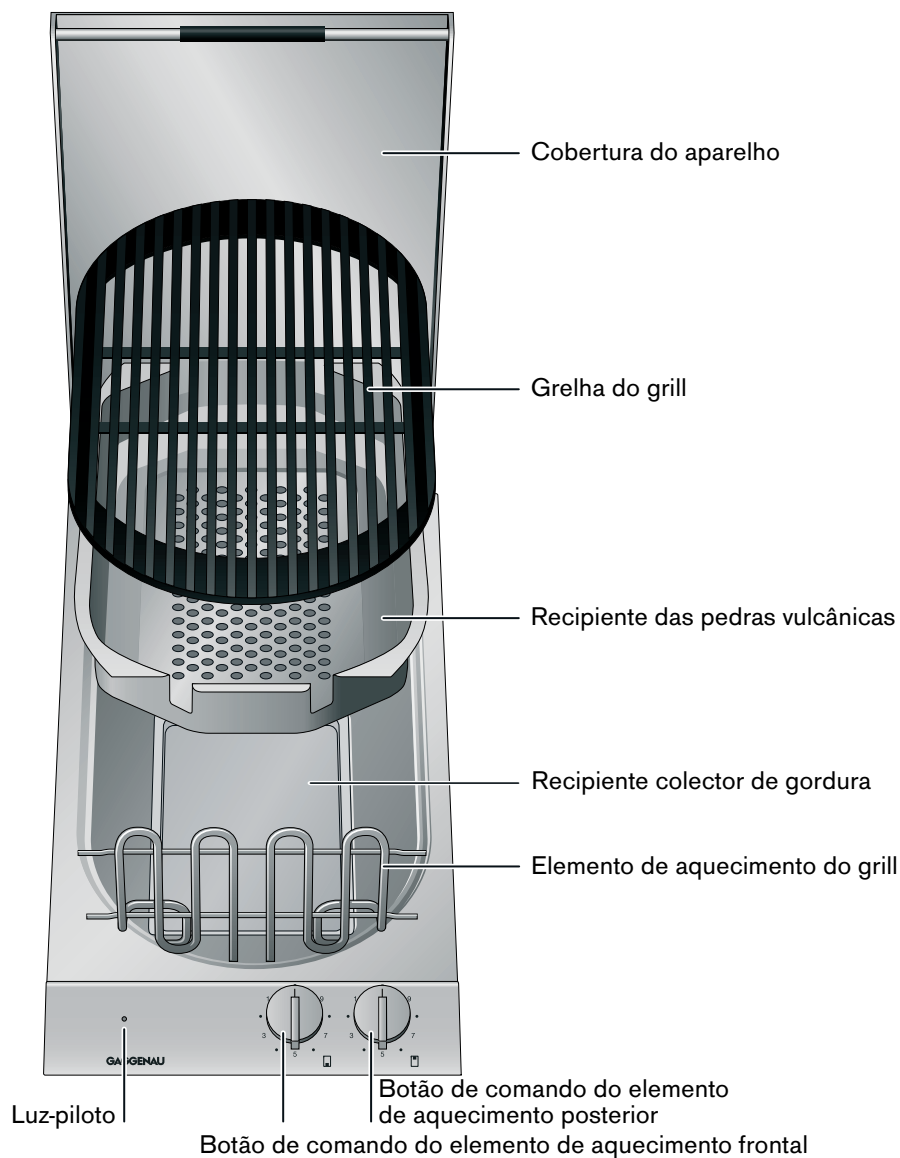
Causas dos danos

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.

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

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

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

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	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. 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. Não lavar na máquina de lavar louça!
Placa em aço inoxidável	Aplicar o detergente com um pano macio e húmido; secar com um pano macio. Deixar amolecer a sujidade mais resistente. Para sujidade resistente usar o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 464524) ou o gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 463582). Após a limpeza, tratar com o nosso produto de conservação para aço inoxidável (n.º de encomenda 461555).

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 (acessório 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.

Embalagem e resíduos de equipamentos

Tanto a embalagem de equipamentos novos como os resíduos de equipamentos contêm matérias-primas valiosas e materiais recicláveis.

Queira eliminar as respectivas peças de acordo com o tipo.

Para obter informações referentes às actuais formas de eliminação contacte o seu revendedor ou a sua Câmara Municipal ou Junta de Freguesia.

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.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες ασφαλείας	28
Γενικές υποδείξεις	28
Ασφάλεια κατά τη χρήση	28
Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό	28
Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή	28
Αιτίες των ζημιών	28
Η καινούργια σας συσκευή	29
Ηλεκτρικό γκριλ	29
Εξαρτήματα	29
Ειδικός εξοπλισμός	30
Χειρισμός	30
Πριν την πρώτη χρήση	30
Ενεργοποίηση	30
Απενεργοποίηση	30
Προστασία υπερθέρμανσης	30
Λειτουργία με τη μαντεμένα ψηλή φόρμα (ειδικός εξοπλισμός)	30
Πίνακας ρύθμισης	31
Συμβουλές και τεχνάσματα	32
Φροντίδα και καθαρισμός	32
Καθαρισμός της συσκευής	32
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	33
Σέρβις πελατών	34
Συσκευασία και παλιές συσκευές	34
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	34

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**

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Γενικές υποδείξεις

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για τη χρήση στο σπίτι και στο οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το μαγείρεμα φαγητών, ποτέ ως συσκευή θέρμανσης.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση, όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή με τα υλικά της συσκευασίας.

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

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές, που οφείλονται σε μη τήρηση των οδηγιών.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Το λίπος που στάζει μπορεί διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να ανάψει για λίγο φωτιά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα υπερθερμασμένα φαγητά μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιές. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο κάτω από επίβλεψη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λίπος ή λάδι είναι εύφλεκτα. Μαγειρεύετε φαγητά σε λίπος ή λάδι μόνο κάτω από συνεχή επίβλεψη. Μην σβήνετε ποτέ το λίπος ή το λάδι που καίγεται με νερό. Σβήνετε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα εύφλεκτα υλικά μπορούν με τη θερμότητα να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε κανένα εύφλεκτο υλικό (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή πολύ κοντά στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη συσκευή.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να λιώσει. Μην ακουμπάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Το 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.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό

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.

Ασφάλεια κατά τη συντήρηση και την επισκευή

Κίνδυνος τραυματισμού! Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή: Ξεβιδώστε ή απενεργοποιήστε (κατεβάστε) τις ασφάλειες Καλέστε το σέρβις πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Από μη ενδεδειγμένες επισκευές μπορούν να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από ένα εξειδικευμένο άτομο. Σε περίπτωση επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού! Ένα χαλασμένο καλώδιο του ρεύματος πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως από τον κατασκευαστή, την αντιπροσωπία, το σέρβις πελατών ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

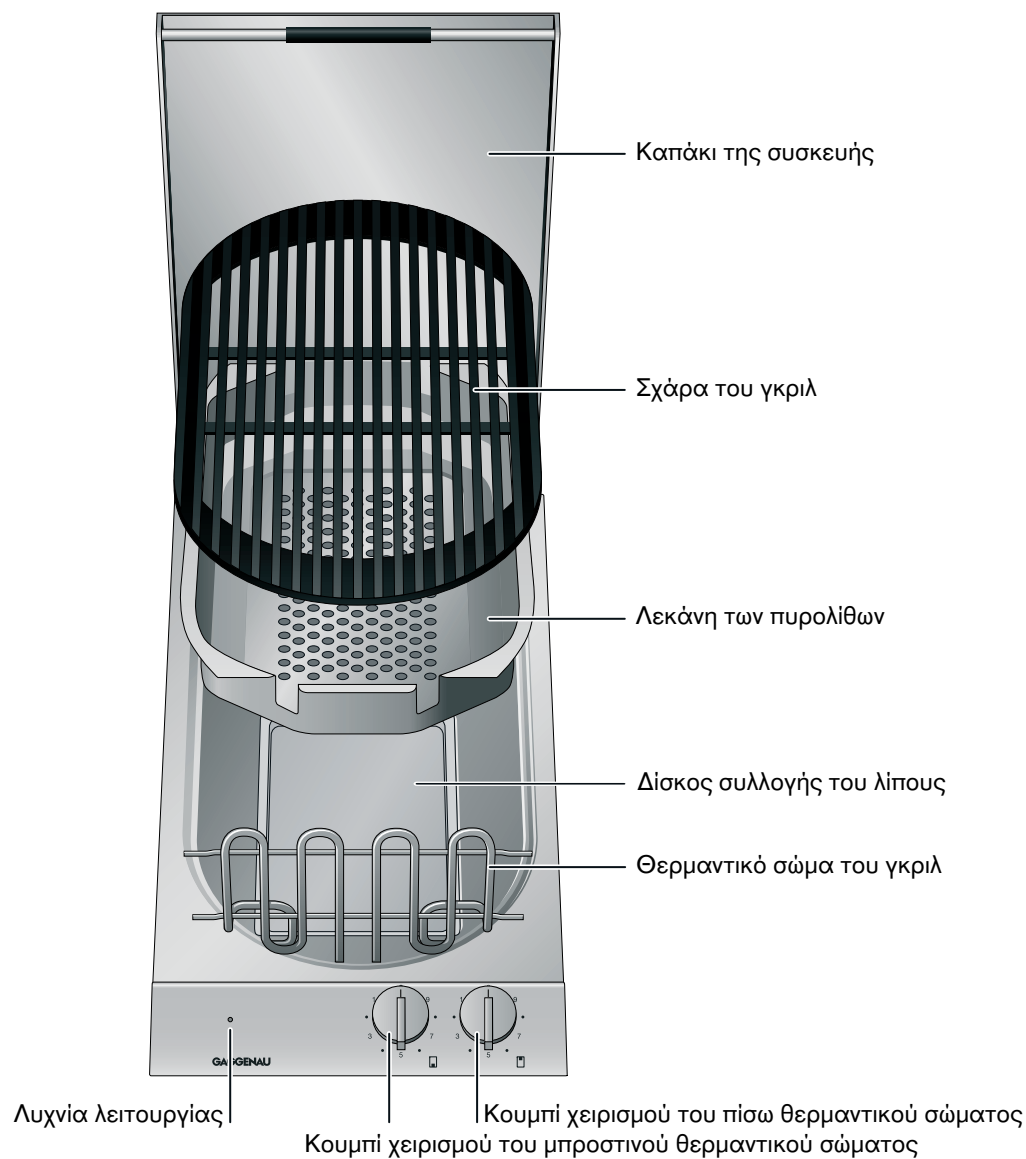
Αιτίες των ζημιών

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.

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

Ειδικός εξοπλισμός

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

AM 060 000	Μαντεμένια 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

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

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού πήσετε 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 μαντεμένια 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 μαντεμένιας 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 ψησίματος 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 ψησίματος 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/ Συνιστούμενος 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 ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 464524) ή το καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582).

Μετά τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε το δικό μας υλικό φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 461555).

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Λεκάνη των πυρολήθων	Βγάλτε έξω τους πυρόλιθους λάβας. Καθαρίστε με μια βούρτσα καθαρισμού τη λεκάνη των πυρολήθων 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.

Συσκευασία και παλιές συσκευές

Η συσκευασία των νέων συσκευών καθώς επίσης και οι παλιές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες και ανακυκλώσιμα υλικά.

Παρακαλώ αποσύρετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, χωρισμένα σε κατηγορίες.

Για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης πληροφορηθείτε παρακαλώ στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στην αντίστοιχη υπηρεσία του δήμου σας.

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.

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

9000516859 en, es, pt, el (910707)

GAGGENAU