

**Gaggenau**

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

# VR 414 610

Electric grill

Gril électrique

Grill eléctrico

---

<b>Table of Contents</b>	<b>3</b>
--------------------------	----------

---

---

<b>Table des Matières</b>	<b>16</b>
---------------------------	-----------

---

---

<b>Contenido</b>	<b>31</b>
------------------	-----------

---

---

## Table of Contents

---

<b>Signal Words for Safety and Best Use</b>	<b>4</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
Fire Safety	5
Cooking Safety	6
Burn Prevention	6
Child Safety	7
Cleaning Safety	7
Cookware Safety	7
Proper Installation and Maintenance	7
State of California Proposition 65 Warnings	7
<b>Causes of Damage</b>	<b>9</b>
<b>Protecting the environment</b>	<b>9</b>
Tips for saving energy	9
<b>Your new appliance</b>	<b>10</b>
Electric grill	10
Control knob	10
Display on the illuminated ring	11
Accessories	11
Special accessories	11
<b>Operation</b>	<b>11</b>
Before first use	11
Turning on	11
Turning off	12
Residual heat display	12
Overheating protection	12
Working with the cast roaster pan	12
<b>Settings table</b>	<b>12</b>
<b>Tips and tricks</b>	<b>13</b>
<b>Care and cleaning</b>	<b>14</b>
Cleaning the appliance	14
Do not use these cleaning agents	14
<b>Troubleshooting</b>	<b>15</b>
<b>Customer service</b>	<b>15</b>

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Signal Words for Safety and Best Use

---

---

### **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

---

### **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

**NOTICE:** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

---

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

## Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
  - b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
  - c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
  - d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- 

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
  - b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
  - c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
  - d) Use an extinguisher ONLY if:
    - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
    - The fire is small and contained in the area where it started.
    - The fire department is being called.
    - You can fight the fire with your back to an exit.
- 

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

---

## WARNING

### Risk of fire

The appliance becomes very hot, and flammable materials can catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

---

---

## WARNING

### Risk of fire

The appliance becomes very hot, and flammable materials can ignite. Never store flammable items (such as spray cans or cleaners) under or in the direct vicinity of the appliance. Never place flammable items on or in the appliance.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Cooking Safety

---

### WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

---

---

### WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

During grilling, dripping fat may flare up briefly.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

The grill stays hot for a long time after switching off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

---

## Burn Prevention

---

### WARNING

#### Risk of burns

The grill stays hot for a long time after switching off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.

---

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

---

### WARNING

#### Risk of burns

If the appliance cover (VD) is fitted: 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.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

---

### CAUTION

---

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

---

## Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.

## Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper

relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

## Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

---

### WARNING

---

#### Risk of electric shock

The cable insulation of electrical appliances can melt on hot parts of the appliance. Never let connecting cables of electrical appliances come into contact with hot parts of the appliance.

---

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

---

### WARNING

---

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spills may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

## State of California Proposition 65

### Warnings

---

**WARNING**

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

---

---

**WARNING**

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

---



---

## Causes of Damage

---

---

 **CAUTION**

---

**Damage to device through inappropriate accessories**

Only use the designated original accessories. Don't use grill trays or aluminum foil. This damages the grill shelf.

---

---

 **CAUTION**

---

**Malfunction**

Always set control knobs to the zero position when the appliance is not in operation.

---

---

## Protecting the environment

---

Unpack the appliance and dispose of the packaging in line with environmental requirements.

### Tips for saving energy

- Only preheat the grill for as long as is necessary to reach the required temperature.
- Exploit the opportunity to switch on only the front or the rear grill heating element to prepare small amounts.

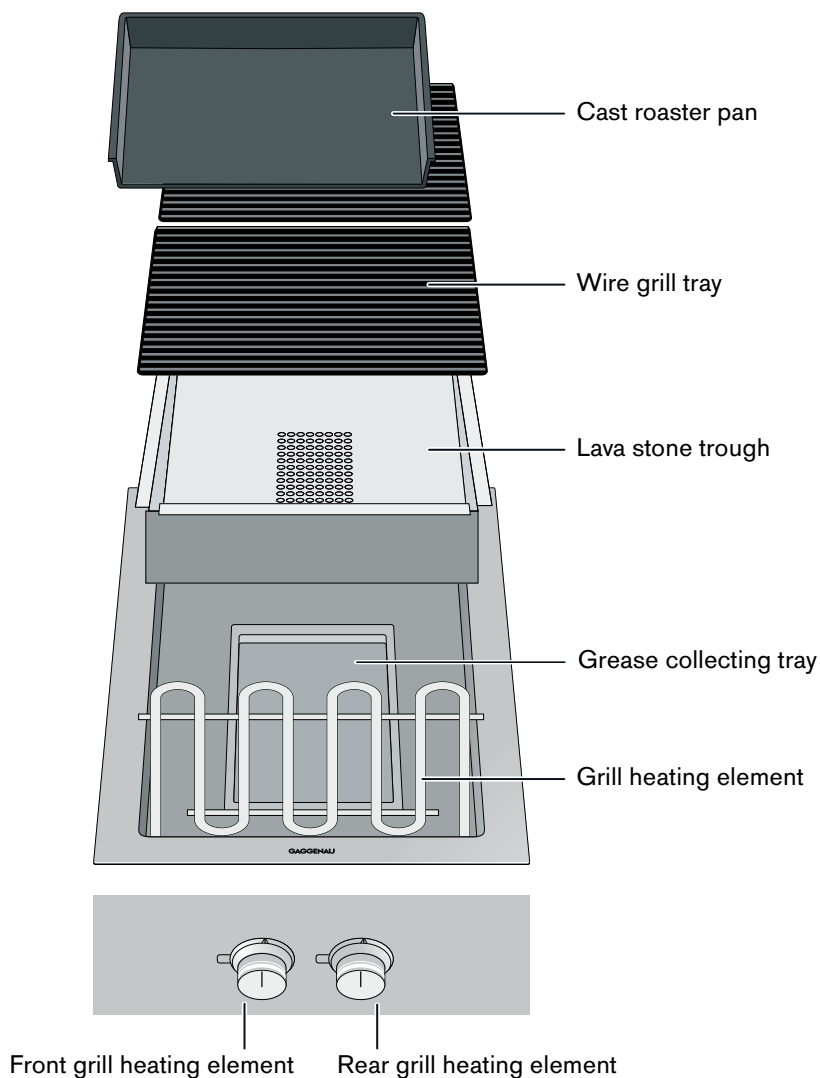
---

## Your new appliance

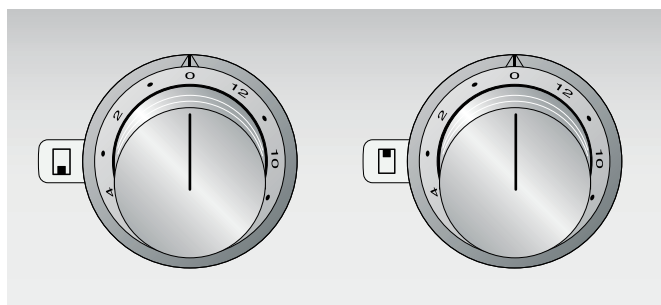
---

Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.

### Electric grill



### Control knob



You use the control knobs to select the front or rear grill heating element and the grill setting between 1 and 12.

## Display on the illuminated ring

Display	Meaning
○ Off	Appliance OFF
● Lit constantly	Appliance ON
☀ Flashing slowly	Appliance ON, heating up
☀ Flashing slowly	Residual heat display
☀ Flashing fast	Safety shut-off, power outage

○	Illuminated ring off
●	Illuminated ring lit
☀	Illuminated ring flashing

## Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Lava stones

Cast roaster pan, small

Cleaning brush

## Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

VA 461 000	Cast roaster pan, small
VA 461 001	Cast roaster pan, large
LV 030 000	Lava stones (replaceable)
VA 440 010	Stainless steel appliance cover
VA 420 000	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
VA 420 001	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
VA 420 010	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
VA 420 011	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
VA 450 400	Appliance extension 15" (38 cm)

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

## Operation

### Before first use

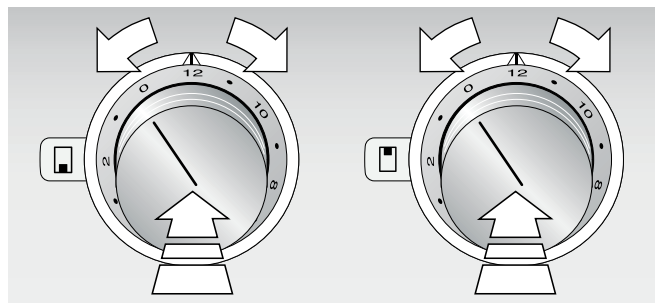
**Bear in mind the following instructions before grilling for the first time:**

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Remove lava stones from the plastic film and place them in the lava stone trough.
- 3 Fold both grill heating elements down. The grill heating elements must lie flat.
- 4 Put on the wire racks and heat up the grill to level 12 for a few minutes. This eliminates potential contaminants and smells of newness.

### Turning on

**Note:** The two grill heating elements can be regulated separately. This allows you to grill food with different temperature requirements at the same time.

- 1 Press in the control knob and turn it to the required grill setting. If you do not want to fry on the entire grilling zone, turn on the front or the rear grill heating element only.



- 2 The illuminated rings behind the control knobs flash fast as long as the appliance warms up. The illuminated rings light up constantly once the set grill setting has been reached. For grill setting 12, the preheating phase takes about 15 minutes.
- 3 Do not put food on it until preheating is complete.

## Turning off

Turn the control knobs to the 0 position.

### WARNING

#### Risk of burns

Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

## Residual heat display

The illuminated rings behind the control knobs flash after turning off as long as the appliance is too hot to safely touch it.

## Overheating protection

In the event of overheating, the appliance automatically turns off the grill heating elements in order to protect the countertop and cabinets. After the appliance has sufficiently cooled down, turn it back on.

## Settings table

Always preheat the grill until the heating-up signal goes off.

## Working with the cast roaster pan

The cast roaster pan is especially suitable for preparing chopped or liquid foods, vegetables, egg dishes and desserts.

The cast roaster pan is placed on the rear grill heating element after removing the wire rack. You can prepare other grilled food on the front wire rack at the same time.

You can obtain further cast roaster pans from your specialist dealer as special accessories (large or small).

**Note:** Leave the lava stone trough with the lava stones in the grill while working with the cast roaster pan.

### How to grill with the cast roaster pan

- 1 Remove the rear wire rack.
- 2 Carefully place the cast roaster pan on the rear grill heating element.
- 3 Turn the control knob for the rear grill heating element to level 12. Pre-heat the grill until the heating-up signal goes off.
- 4 Lightly coat the cast roaster pan with oil and place the food on it that you wish to grill.

The values in the settings table should only be regarded as guidelines, since more or less heat may be required depending on the type and condition of the food.

Food	Grill setting	Grilling time	Notes
<b>Meat and poultry</b>			
Beefsteak, medium, 2 - 3 cm (0.8 - 1 in)	12	4 - 6 min. per side	The steak is medium when meat juice appears on the surface.
Lamb chop, 2 cm (¾ in)	10 - 11	6 min. per side	
Shish kebabs, 100 g (4 oz) each	8 - 9	12 - 15 min.	Turn several times
Lamb chop, pink, 2 cm (¾ in)	10 - 11	6 min. per side	
Pork neck steak, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. per side	
Bratwurst, 50 - 100 g (2 - 4 oz)	9 - 10	10 - 15 min.	Turn several times
Hamburger, 1 cm (1/2 in)	9 - 10	12 - 15 min.	
Turkey steaks (2 cm; ¾ in)	9 - 10	12 - 15 min.	
Chicken wings 100 g (4 oz)	9	15 - 20 min.	Turn several times
<b>Fish and seafood</b>			
King prawns	9 - 10	6 - 8 min.	Use prawns with shells, raw or pre-cooked.

Food	Grill setting	Grilling time	Notes
Lobster, pre-cooked	10 - 11	7 - 15 min.	
Salmon steak (3 cm; ¾ in)	7 - 8	10 - 15 min.	
Tuna steak (3 cm; ¾ in)	8 - 9	7 - 15 min.	
Fish fillet, 2 cm (0.8 in)	7 - 8	6 - 8 min.	e.g. halibut, tilapia (St. Peter's fish), perch, monkfish, cod
Trout, whole, 200 g (0.4 lb)	9 - 10	12 - 15 min.	Coat trout with oil so that the skin doesn't stick to the grill shelf.
<b>Side dishes</b>			
Vegetables	8 - 9	10 - 12 min.	e.g. zucchini and eggplant in slices, bell pepper in quarters
Mushroom heads	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruit	6 - 7	5 - 10 min. per side	e.g. peach or pear halves, pineapple slices
<b>Fry with the cast roaster pan</b>			
Pancakes, 180 g (0.4 lb)	7 - 8	1 - 2 min. per side	
Sautéed mushrooms, 250 g (0.6 lb)	11 - 12	5 - 7 min.	
Scrambled egg, 300 g (0.7 lb)	8 - 9	5 - 6 min.	
Fried potatoes, 500 g (1 lb)	11 - 12	10 - 12 min.	
Ground meat, 400 g (1 lb)	11 - 12	5 - 6 min.	
Pan-fried vegetables, 400 g (1 lb)	9 - 10	6 - 8 min.	Coarsely diced, e.g. bell pepper, onions, carrots, zucchini

## Tips and tricks

- Always preheat the grill. The intense heat helps a crust to form quickly, preventing meat juice from escaping.
- Prior to grilling, you can coat the food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil) or marinate it. This improves the taste. Make sure not to use too much oil/marinade, as otherwise it may catch fire and generate thick smoke.
- Don't salt meat prior to grilling. Otherwise soluble nutrients and meat juice may be lost.
- Lay the food on the grill. Don't use aluminum foil or grill trays.
- Only turn the meat once it can be easily removed from the grill. If the meat sticks to the grill, this destroys fibers and causes meat juice to escape.
- Don't pierce the meat while grilling, as otherwise meat juice can come out.
- Cured meat such as ham or smoked pork chops is not suitable for grilling. Unhealthy chemical compounds may form.
- Make several cuts along the bone and in the fat layer of cutlets so that they don't curve while grilling.
- Remove layers of fat after rather than prior to grilling, because otherwise the meat loses juice and flavor.
- For especially crispy and brown poultry, coat it with butter, salt water or orange juice when you're almost done grilling.
- After grilling, fruit can be seasoned to taste with honey, maple syrup or lemon juice.
- Vegetables with longer cooking times (e.g. corn on the cob) can be precooked prior to grilling.
- Grill fish fillets on the skin side first. Coat skin with oil so that it doesn't stick to the wire rack.
- Especially fish with firm meat (such as salmon, tuna or monkfish) is suitable for grilling on the rack.
- Serve grilled food hot. Grilled food will go tough if you keep it warm.
- The grilling surface is hotter in the center than in the edge zone. You can optimally spread the food around the grilling surface, especially when grilling meals with different cooking times and required temperatures at the same time. To do this, you can of course also use the two grilling zones are different levels of intensity. Rule of thumb: the thinner the food you are grilling, the higher the temperature and the shorter the cooking time.

---

## Care and cleaning

---

In this chapter you will find tips and information on optimal care and cleaning of your appliance.

---

### WARNING

#### **Risk of electrical shock**

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

---

---

### WARNING

#### **Risk of burns**

The accessible parts get hot during operation. Never touch hot parts. Keep children away.

---

## Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. By doing so, you avoid baking in of residues. Residue is difficult to eliminate once it has burned in on several occasions.

Do not scrape off burned-in residues, but soak them in water with detergent instead.

Detach the wire rack and swivel up the heating elements. Take out the lava stone trough with the lava stones.

---

<b>Appliance part/ surface</b>	<b>Recommended cleaning</b>
Wire rack and cast roaster pan	Eliminate coarse residue with a cleaning brush. Soak them in the sink. Clean with the cleaning brush and detergent and dry thoroughly.  Brush stubborn grime with our grill cleaner gel (order number 463582) and leave on for at least 2 hours, or overnight for heavy grime. Then rinse thoroughly and dry. Observe the information on the cleaner's packaging.  <b>Do not wash them in a dishwasher!</b>
Stainless steel cooktop	Apply detergent with a soft, damp cloth and dry with a soft cloth. Let stubborn grime soak.  For heavy grime, use our stainless steel cleaner (order number 311413) or the grill cleaner gel (order number 463582).

---

---

<b>Appliance part/ surface</b>	<b>Recommended cleaning</b>
Lava stone trough	Take out the lava stones. Clean the lava stone trough in in the sink with water and dishwashing liquid; dry off with a soft cloth. Let stubborn grime soak or remove it with our grill cleaner gel (order number 463582).
Lava stones	The lava stones must be replaced when they are black. This means that they are saturated with fat and may smoke heavily during operation or the fat may catch flame.  You can obtain suitable lava stones from your specialist dealer (order number LV 030 000).
Grease collecting insert	Clean in a dishwasher.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and a little dishwashing liquid; the cloth must not be too wet.

---

## Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.)
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Baking oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

---

## Troubleshooting

---

You can often easily eliminate problems that may occur on your own. Before calling customer service, take into account the following information.

---

### WARNING

---

#### **Risk of electric shock**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

---

Malfunction	Possible cause	Solution
Appliance does not heat up. Illuminated rings light up.	Overheating protection: grill has been operated at the level 12 for a very long time.	The appliance turns itself on again automatically after it has cooled down enough.
Appliance does not heat up. Illuminated rings flash fast.	Safety shut-off: appliance has not been operated in the past four hours.	Turn the control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
	Power outage: after a power outage, the appliance stays switched off for safety reasons.	Turn the control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
Appliance does not heat up. Illuminated rings do not light up.	Installation error	Check correct fitting of the connecting cable to the control panel. The plug must engage.
The corners of the appliance curve upwards slightly during operation.	The heat causes the cooktop's metal to expand.	This is normal. No curving is visible after cooling down.

---

## Customer service

---

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.


When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

---

E-Nr.

FD-Nr.

---

Customer Service 

---

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

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

#### **To book an engineer visit and product advice**

**USA** 877 442 4436  
toll-free

**CANADA** 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

---

## Table des Matières

---

<b>Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale</b>	<b>17</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>18</b>
Sécurité-incendie	18
Sécurité de cuisson	19
Prévention des brûlures	20
Sécurité des enfants	20
Consignes en matière de nettoyage	21
Sécurité pour la batterie de cuisine	21
Installation et entretien corrects	21
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	21
<b>Causes des dommages</b>	<b>23</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>23</b>
Conseils d'économie d'énergie	23
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>24</b>
Gril électrique	24
Manettes de commande	24
Anneau lumineux	25
Accessoires	25
Accessoires spéciaux	25
<b>Fonctionnement</b>	<b>25</b>
Avant la première utilisation	25
Mise en marche	25
Arrêt	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Protection contre la surchauffe	26
Utilisation avec la sauteuse en fonte	26
<b>Tableau de réglage</b>	<b>26</b>
<b>Conseils et astuces</b>	<b>27</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>28</b>
Nettoyage de l'appareil	28
N'utilisez pas ces produits nettoyants	29
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>30</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>30</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



---

## Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

---

---

### AVERTISSEMENT

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

---

---

### ATTENTION

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

---

**AVIS :** Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

**Remarque :** Vous signale des informations importantes ou des conseils.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## AVERTISSEMENT

---

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

---

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

## Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évier à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements gras peuvent prendre feu.

---

## AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements gras peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
  - b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).
  - c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
  - d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
- 

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
- b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
- c) **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
  - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.
  - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  - Le service d'incendie est appelé.
  - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

---

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

---

## AVERTISSEMENT

---

### Risque d'incendie

L'appareil chauffe beaucoup, des matériaux inflammables peuvent prendre feu. Ne pas utiliser de charbon de bois ni de combustibles similaires dans cet appareil.

---

## AVERTISSEMENT

---

### Risque d'incendie

L'appareil chauffe beaucoup, des matières inflammables peuvent prendre feu. Ne pas stocker ni utiliser d'objets inflammables (bombes aérosol, nettoyants par exemple) sous l'appareil ou à proximité immédiate. Ne jamais déposer d'objets inflammables sur ou dans l'appareil.

---

## Sécurité de cuisson

---

---

## AVERTISSEMENT

---

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

---

## AVERTISSEMENT

---

Ne **JAMAIS** couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

---

## AVERTISSEMENT

---

### Risque de brûlure

Les gouttes de graisse peuvent s'enflammer brièvement pendant la cuisson.

---

## AVERTISSEMENT

---

### Risque de brûlure

Le gril reste chaud longtemps après son extinction. Ne pas toucher au gril pendant 30 à 45 minutes après l'arrêt.

---

## AVERTISSEMENT

---

### Risque de brûlure

Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Prévention des brûlures

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure

Le gril reste chaud longtemps après son extinction. Ne pas toucher au gril pendant 30 à 45 minutes après l'arrêt.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure

Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

## Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

---

### ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans de l'eau.

## Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées au qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

## Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

---

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

L'isolation des câbles d'appareils électriques peut fondre sur des parties très chaudes des appareils. Éviter tout contact du cordon d'alimentation d'appareils électriques avec des parties très chaudes de ces derniers.

---

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

---

### AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

---

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

## Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

---

### AVERTISSEMENT

---

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer.

---

---

### AVERTISSEMENT

---

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer des anomalies congénitales ou des troubles de la reproduction.

---

---

## Causes des dommages

---

---

### ATTENTION

---

#### **Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés**

Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil. N'utilisez ni barquette ni feuille en aluminium, car cela endommage la grille du gril.

---

---

### ATTENTION

---

#### **Anomalie**

Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

---

---

## Protection de l'environnement

---

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

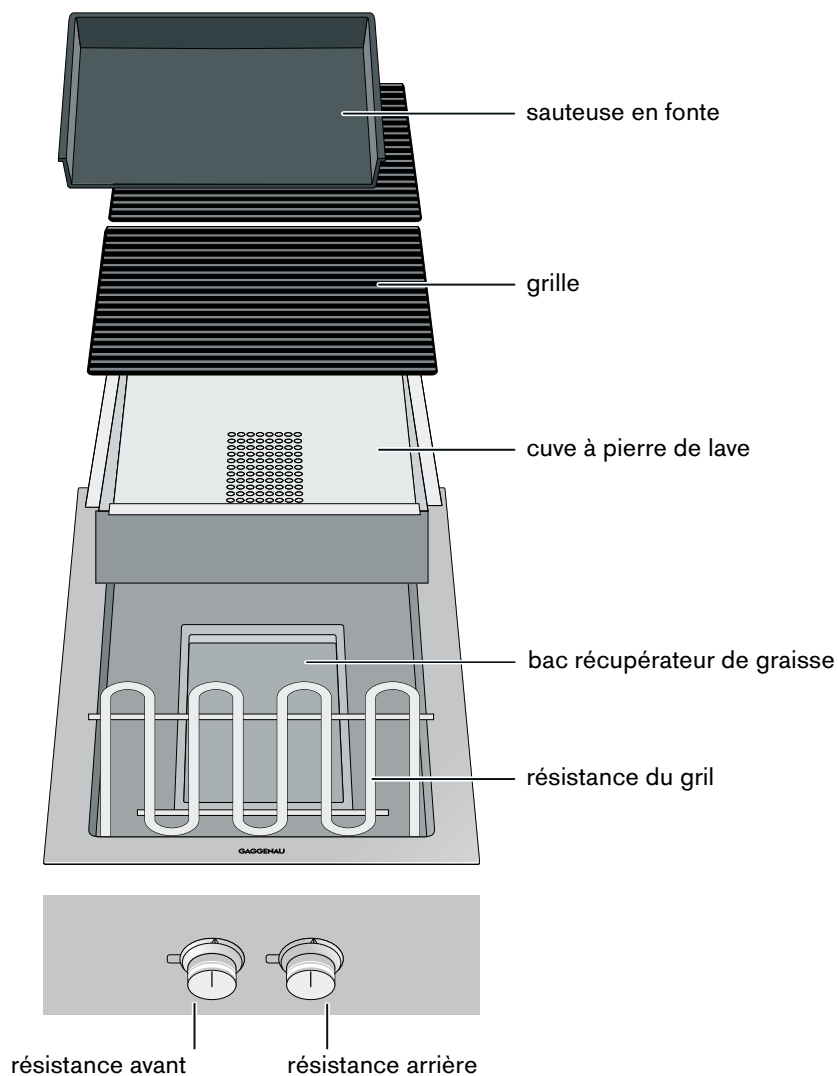
### **Conseils d'économie d'énergie**

- Préchauffez le gril seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si vous avez de petites quantités à préparer, profitez de la possibilité de n'allumer que la résistance avant ou arrière.

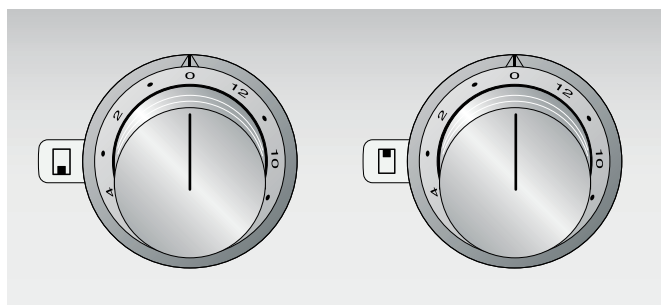
## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Gril électrique



### Manettes de commande



Avec les manettes, sélectionnez la résistance avant ou la résistance arrière et choisissez une puissance de cuisson comprise entre 1 et 12.



## Anneau lumineux

marche	Signification
○ éteint	appareil éteint
● allumage continu	appareil allumé
☀ clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
☀ clignotement lent	indicateur de chaleur résiduelle
☀ clignotement rapide	coupure de sécurité, panne d'électricité

○ anneau lumineux éteint  
● anneau lumineux allumé  
☀ l'anneau lumineux clignote

## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Petite sauteuse en fonte

Brosse de nettoyage

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 461 000	Petite sauteuse en fonte
VA 461 001	Grande sauteuse en fonte
LV 030 000	Pierres de lave (pour rechange)
VA 440 010	Couvercle en inox
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 450 400	Rallonge 38 cm (15 ")

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Fonctionnement

### Avant la première utilisation

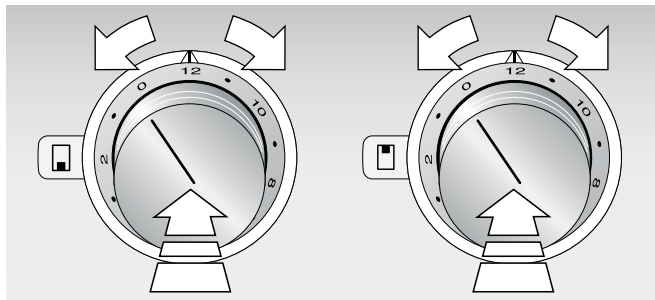
**Avant d'utiliser le gril pour la première fois, respectez les instructions suivantes :**

- 1 Nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 Sortez les pierres de lave de l'emballage et mettez-les dans le bac.
- 3 Rabattre vers le bas les deux résistances du gril. Les résistances doivent reposer à plat.
- 4 Poser les grilles et préchauffer le gril au niveau 12 pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

### Mise en marche

**Remarque :** Les deux résistances sont réglables séparément. Vous pouvez ainsi faire griller en même temps des aliments à des températures différentes.

- 1 Enfoncer la manette, puis la tourner jusqu'au niveau de puissance souhaité. Si vous ne voulez pas cuire sur toute la zone de cuisson du gril, allumez seulement la résistance avant ou la résistance arrière.



- 2 Tant que l'appareil chauffe, les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent. Une fois que le niveau de cuisson est atteint, les anneaux restent allumés en continu. Au niveau de cuisson 12, la phase de préchauffage dure environ 15 minutes.
- 3 Poser l'aliment à griller seulement après le préchauffage.

## Arrêt

Tournez les manettes en position 0.

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure

Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Les anneaux lumineux situés derrière les manettes clignotent après l'arrêt, tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

## Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, la résistance du gril se coupe automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, rallumez-le.

## Tableau de réglage

Préchauffez toujours le gril jusqu'à ce que le signal de préchauffage s'éteigne.

## Utilisation avec la sauteuse en fonte

La sauteuse en fonte est destinée en particulier à la préparation d'aliments coupés finement ou liquides, de légumes, de plats sucrés ou à base d'œufs.

Après avoir enlevé la grille, posez la sauteuse en fonte sur la résistance arrière du gril. Vous pouvez préparer en même temps un autre plat sur la grille avant.

Vous pouvez acheter d'autres sauteuses en fonte chez votre distributeur (grande ou petite taille).

**Remarque :** Si vous utilisez la sauteuse en fonte, laissez dans le gril le bac contenant les pierres de lave.

### Comment griller avec la sauteuse en fonte

- 1 Enlever la grille arrière.
- 2 Poser la sauteuse avec précaution sur la résistance arrière.
- 3 Tourner la manette de la résistance arrière au niveau 12. Préchauffer le gril jusqu'à ce que le signal de préchauffage s'éteigne.
- 4 Avec un pinceau, enduire la sauteuse d'une fine couche d'huile et poser les aliments à griller.

Les valeurs du tableau de réglage sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Aliment	Niveau de cuisson	Durée de cuisson	Remarques
<b>Viande et volaille</b>			
Steak de bœuf, à point, 2 à 3 cm	12	4 à 6 min par côté	Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Côtelette de veau, 2 cm	10 - 11	6 min par côté	
Brochettes, 100 g pièce	8 - 9	12 - 15 min	Tournez plusieurs fois.
Côtelette d'agneau, rosée, 2 cm	10 - 11	6 min par côté	
Steak de porc dans l'échine, 2 cm	10 - 11	6 à 8 min par côté	
Saucisse à griller, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min	Tournez plusieurs fois.
Hambourgeois, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Steaks de dinde, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min	
Aile de poulet, 100 g pièce	9	15 - 20 min	Tournez plusieurs fois.

Aliment	Niveau de cuisson	Durée de cuisson	Remarques
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Gambas	9 - 10	6 - 8 min	Utilisez des gambas non décortiquées, crues ou précuites
Homard, précuit	10 - 11	7 - 15 min	
Steak de saumon, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min	
Steak de thon, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min	
Filet de poisson, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min	exemple : flétan, Saint-Pierre, perche, lotte, cabillaud
Truite, entière, 200 g	9 - 10	12 - 15 min	Enduire la truite d'huile ou y étaler un peu de farine afin que la peau ne colle pas à la grille.
<b>Garnitures</b>			
Légumes	8 - 9	10 - 12 min	exemple : courgettes et aubergines en tranches, poivrons coupés en quartiers
Têtes de champignons de couche	9 - 10	6 - 8 min	
Fruits	6 - 7	5 à 10 min par côté	exemple ; moitiés de pêches ou de poires, tranches d'ananas
<b>Rôtir avec la sauteuse en fonte</b>			
Crêpe, 180 g	7 - 8	1 à 2 min par côté	
Poêlée de champignons, 250 g	11 - 12	5 - 7 min	
Œufs sur le plat, 300 g	8 - 9	5 - 6 min	
Pommes de terres sautées, 500 g	11 - 12	10 - 12 min	
Viande hachée, 400 g	11 - 12	5 - 6 min	
Poêlée de légumes, 400 g	9 - 10	6 - 8 min	En gros dés, par exemple poivrons, oignons, carottes, courgettes.

## Conseils et astuces

- Faites toujours préchauffer le gril de façon que le rayonnement thermique intense favorise la formation d'une croûte qui empêche le jus de la viande de sortir.
- Avant de griller les aliments, vous pouvez les enduire d'huile résistant à la chaleur (huile de noix par exemple) ou les faire mariner de façon à en rehausser le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ou de marinade, car cela pourrait provoquer des flammes et un fort dégagement de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la faire griller. Sinon, le jus de la viande et des substances nutritives solubles risquent de s'échapper.
- Posez les aliments directement sur la grille. N'utilisez ni feuille ni barquette en aluminium.
- Tournez les morceaux à griller seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande va s'échapper.
- Pendant la cuisson au gril, ne piquez pas la viande, car cela peut faire sortir le jus.
- Les viandes fumées (jambon, kasseler) ne sont pas adaptées à une cuisson au gril. En effet, ce mode de cuisson peut provoquer l'apparition de composés nocifs pour la santé.
- Incisez plusieurs fois les côtelettes dans l'os et dans la couche de graisse afin qu'elles ne se gondolent pas pendant la cuisson.
- Enlevez les couches de graisse plutôt après qu'avant la cuisson au gril, afin de préserver le jus et l'arôme.

- Vous obtiendrez des morceaux de volailles bien dorés et croustillants en les enduisant de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson au gril.
- Selon les goûts, assaisonnez les fruits cuits au gril avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Vous pouvez précuire les légumes à cuisson longue (épis de maïs, pommes de terre par exemple) avant de les mettre sur le gril.
- Faites griller les filets de poisson d'abord du côté de la peau. Enduire la peau d'huile ou pulvériser de la farine afin qu'elle ne s'accroche pas à la grille.
- Les poissons à chair ferme sont bien adaptés à la cuisson sur la grille (exemples : saumon, thon, lotte).
- Servez très chauds les aliments cuits au gril. Ne les gardez pas au chaud, sinon ils deviennent durs.
- La surface du gril est plus chaude au milieu que sur les bords. Vous pouvez répartir les mets à cuire de manière optimale à la surface du gril, en particulier si vous faites griller en même temps des aliments demandant des durées et des températures de cuisson différents. À cet effet, vous pouvez bien entendu utiliser aussi les deux zones de cuisson à des puissances différentes. Règle de base : plus l'aliment à griller est mince, plus la température sera élevée et plus la durée de cuisson sera courte.

---

## Entretien et nettoyage

---

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.



### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

---



### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure

Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Ne touchez jamais aux parties très chaudes. Tenez les enfants à distance.

---

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Vous éviterez ainsi que des résidus d'aliments ne brûlent. Lorsqu'ils ont brûlé plusieurs fois, les résidus sont plus difficiles à enlever.

Pour enlever les résidus brûlés, ne grattez pas, mais faites-les d'abord tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Enlevez la grille et relevez les résistances chauffantes. Sortez la cuve contenant les pierres de lave.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille et sauteuse en fonte	<p>Éliminer les résidus grossiers avec la brosse de nettoyage. Faites tremper dans l'évier. Avec la brosse de nettoyage et du produit à vaisselle, laver et sécher soigneusement.</p> <p>Enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 463582) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la grille est très sale. Rincez ensuite soigneusement et sécher. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.</p> <p><b>Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !</b></p>
Surface en inox	<p>Appliquez du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces.</p> <p>Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence de commande 311413) ou bien le gel de nettoyage de grils (référence de commande 463582).</p>
Cuve à pierres de lave	<p>Sortez les pierres de lave. Nettoyez la cuve à pierres de lave dans l'évier à l'eau et au produit à vaisselle, au moyen d'une brosse à vaisselle ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 463582).</p>
Pierres de lave	<p>Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles sont noires. En effet, les pierres sont alors gorgées de graisses et peuvent dégager beaucoup de fumée pendant la cuisson, ou bien la graisse peut s'enflammer facilement.</p> <p>Vous trouverez les pierres de lave qui conviennent auprès de votre distributeur spécialisé (numéro de commande LV 030 000).</p>
Bac récupérateur de graisses	Nettoyez au lave-vaisselle.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

## N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

---

## Anomalies – que faire ?

---

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :



---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de choc électrique

Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien après-vente formé par nos soins. Si l'appareil est défectueux, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

---

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux sont allumés.	Protection contre la surchauffe : Le gril a fonctionné très longtemps au niveau de puissance 12.	Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, il se remet automatiquement en marche.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux clignotent à cadence rapide.	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 4 heures.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux ne sont pas allumés.	Défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé. Le connecteur doit se verrouiller.
Pendant le fonctionnement, les coins de l'appareil peuvent se bomber légèrement vers le haut.	La chaleur provoque la dilatation du métal de la table de cuisson.	Cela est normal. Une fois que la table a refroidi, le bombement n'est plus visible.

---

## Service après-vente

---

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

---

N° E

N° FD

---

Service après-vente

---

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

#### Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

---

## Contenido

---

---

<b>Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso</b>	<b>32</b>
--	-----------

---

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 33**

---

Seguridad para evitar incendios	33
Seguridad al cocinar	34
Prevención de quemaduras	35
Seguridad de los niños	35
Seguridad en la limpieza	35
Seguridad en los utensilios de cocina	36
Instalación y mantenimiento adecuados	36
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	36

---

### **Causas para los daños 38**

---

<b>Protección del medio ambiente 38</b>	<b>38</b>
Consejos para ahorrar energía	38

---

### **Su aparato nuevo 39**

---

Asador eléctrico	39
Perilla de mando	39
Indicación en el anillo luminoso	40
Accesorio	40
Accesorios especiales	40

---

### **Mando 41**

---

Antes del primer uso	41
Encender	41
Apagar	41
Visualización del calor restante	41
Protección contra sobrecalentamiento	41
Funcionamiento con la plancha de hierro fundido	41

---

### **Tabla de ajustes 42**

---

### **Consejos y trucos 43**

---

### **Cuidado y limpieza 44**

---

Limpieza del equipo	44
No use los medios de limpieza siguientes	45

---

### **¿Qué hacer en caso de fallas? 45**

---

### **Servicio de atención al cliente 46**

---

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

---

## Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

---

---

### AVISO

---

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

---

---

### ATENCION

---

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

---

**AVISO:** esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

**Nota:** Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

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

## Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

---

## AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
- b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
- c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
- d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

---

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
  - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
  - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  - Alguien llamó al departamento de bomberos.
  - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

---

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

---

### AVISO

#### Peligro de incendio

El equipo se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No utilice carbón vegetal o combustibles semejantes en este equipo.

---

### AVISO

#### Peligro de incendio

El equipo se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. Nunca almacene ni utilice objetos inflamables (p. ej. latas de aerosol, limpiadores) bajo el equipo o en su inmediata cercanía. Nunca ponga objetos inflamables sobre o dentro del equipo.

## Seguridad al cocinar

---

### AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

---

### AVISO

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

---

### AVISO

#### Peligro de quemaduras

La grasa derramada puede provocar una llama que se extingue rápidamente durante el uso del grill.

---

### AVISO

#### Peligro de quemaduras

La parrilla se queda caliente por mucho tiempo después de apagar el equipo. No toque la parrilla por unos 30-45 minutos después de apagarla.

---

### AVISO

#### Peligro de quemaduras

Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Prevención de quemaduras

---

#### AVISO

##### Peligro de quemaduras

La parrilla se queda caliente por mucho tiempo después de apagar el equipo. No toque la parrilla por unos 30-45 minutos después de apagarla.

**NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

---

#### AVISO

##### Peligro de quemaduras

Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

### Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

---

#### ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

### Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

No humedezca los elementos de calentamiento desmontables; estos nunca deben sumergirse en agua.

### Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

### Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

---

#### AVISO

##### **Peligro de descarga eléctrica**

En las partes calientes del equipo se puede fundir el aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos. Nunca deje que entren en contacto los cables de conexión de los aparatos eléctricos con partes calientes del equipo.

---

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recogegotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

---

#### AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

---

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabaje el panel para impedir que se encienda accidentalmente.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

---

### AVISO

---

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer.

---

---

### AVISO

---

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan defectos congénitos u otro daño reproductivo.

---

---

## Causas para los daños

---

---

### ATENCION

---

#### **Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado**

Utilice solamente los accesorios originales previstos. No utilice charolas para asar ni papel aluminio. Esto podría dañar la parrilla.

---

---

### ATENCION

---

#### **Fallas en el funcionamiento**

Siempre coloque la perilla de mando en cero cuando no se esté usando el equipo.

---

---

## Protección del medio ambiente

---

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

### **Consejos para ahorrar energía**

- Precaliente el asador sólo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Para preparar porciones pequeñas, aproveche la posibilidad de encender solamente el radiador delantero o trasero.

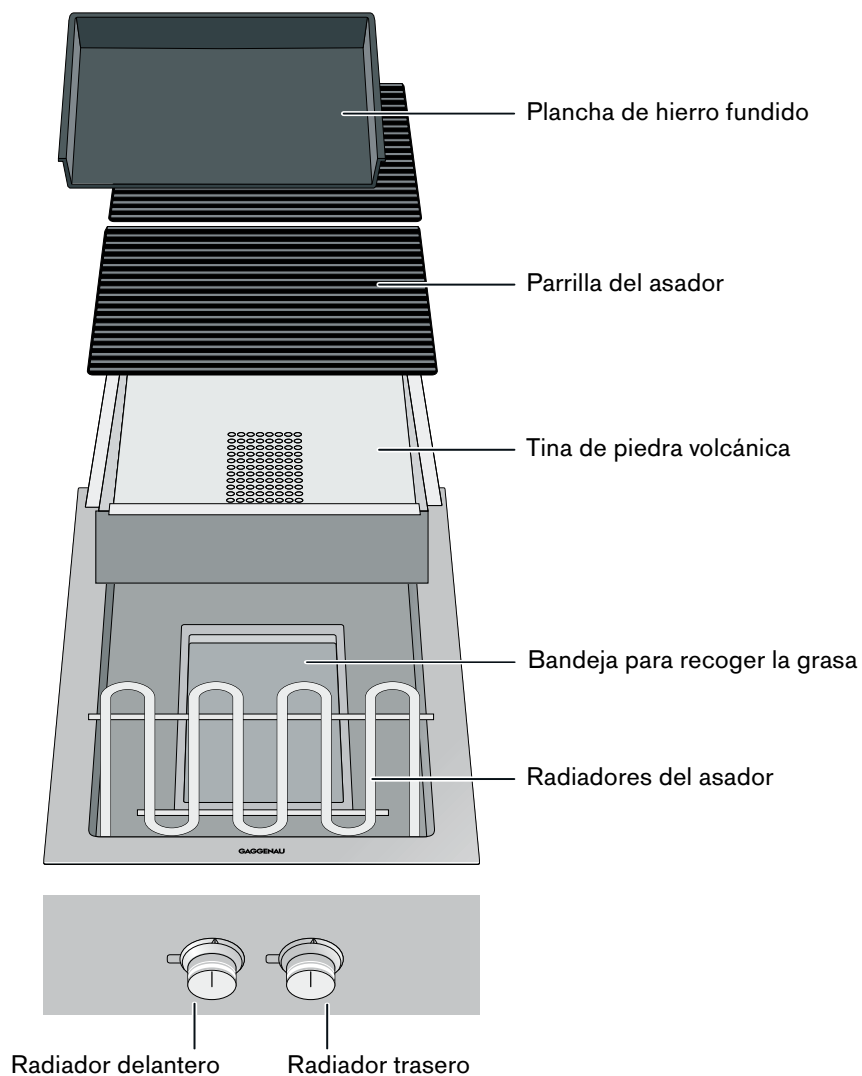
---

## Su aparato nuevo

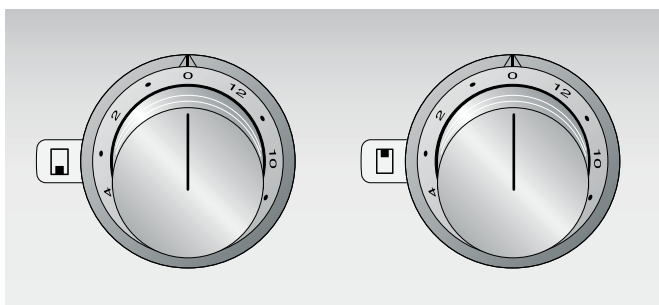
---

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

### Asador eléctrico



### Perilla de mando



Con las perillas de mando seleccione el radiador delantero o trasero y el nivel de asado entre 1 y 12.

## Indicación en el anillo luminoso

Mensaje	Significado
○ Apagado	Equipo apagado
● Brillo constante	Equipo encendido
☀ Parpadeo lento	Equipo encendido, se está calentando
☀ Parpadeo lento	Indicación del calor restante
☀ Parpadeo rápido	Protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad, corte de luz

○ Anillo luminoso apagado  
● Anillo luminoso encendido  
☀ Anillo luminoso parpadea

## Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Plancha de hierro fundido, tamaño pequeño

Cepillo de limpieza

## Accesorios especiales

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

VA 461 000	Plancha de hierro fundido, tamaño pequeño
VA 461 001	Plancha para asar de hierro fundido, tamaño grande
LV 030 000	Piedras de lava (para reemplazar)
VA 440 010	Cubierta de acero inoxidable del aparato
VA 420 000	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida
VA 420 001	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 420 010	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta
VA 420 011	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 450 400	Prolongación del aparato 15 " (38 cm)

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



---

## Mando

---

### Antes del primer uso

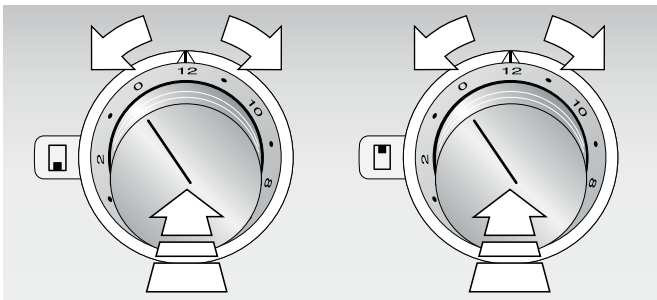
Tome en cuenta las siguientes indicaciones antes de asar por primera vez:

- 1 Limpie a fondo el equipo y sus accesorios.
- 2 Saque las piedras volcánicas de su envoltura y colóquelas en la tina correspondiente.
- 3 Inclíne hacia abajo ambos radiadores. Los radiadores tienen que apoyarse en forma plana.
- 4 Precaliente las parrillas y el asador por algunos minutos en el nivel 12. Con ello se eliminan los olores a nuevo y suciedades que pudieran existir.

### Encender

**Nota:** Los dos radiadores del asador se pueden regular por separado. Así se pueden asar los alimentos al mismo tiempo con diferentes temperaturas.

- 1 Presione las perillas de mando y gírelas al nivel de asado deseado. En caso de que no quiera asar en toda la zona del asador, encienda solamente el radiador delantero o trasero.



- 2 Los anillos luminosos detrás de las perillas de mando parpadean mientras el equipo está calentándose. Al alcanzar el nivel de asado seleccionado, el anillo luminoso se ilumina continuamente. En el nivel de asado 12, la fase de precalentamiento dura unos 15 minutos.
- 3 Coloque los alimentos para asar sólo después del precalentamiento.

## Apagar

Gire la perilla de mando a la posición 0.

---

### ⚠ AVISO

---

#### **Peligro de quemaduras**

Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

---

### Visualización del calor restante

Los anillos luminosos detrás de las perillas de mando parpadean después de apagar el equipo mientras éste está todavía demasiado caliente como para tocarlo sin peligro.

### Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, se apagan automáticamente los calentadores de la parrilla, para proteger el aparato y el mueble. Una vez que el aparato se ha enfriado lo suficiente, se conecta de nuevo.

### Funcionamiento con la plancha de hierro fundido

La plancha de hierro fundido es especialmente adecuada para preparar alimentos finamente picados o líquidos, verduras, dulces y huevos.

La plancha de hierro fundido se coloca sobre el radiador trasero después de quitar la parrilla. Al mismo tiempo se pueden hacer asados en la parrilla delantera.

Se pueden conseguir más planchas de hierro fundido con su distribuidor como accesorios especiales (grandes o pequeñas).

**Nota:** También al usar la plancha de hierro fundido deje en la parrilla la tina de piedras volcánicas con sus piedras.

## Cómo hacer asados con la plancha de hierro fundido

- 1 Quite la parrilla trasera.
- 2 Coloque con cuidado la plancha de hierro fundido sobre el radiador trasero.

- 3 Gire la perilla de mando para el radiador trasero al nivel 12. Precaliente la parrilla hasta que se apague la señal de precalentamiento.
- 4 Unte ligeramente con aceite la plancha de hierro fundido y coloque los alimentos que se van a asar.

## Tabla de ajustes

Precaliente siempre la parrilla hasta que se apague la señal de precalentamiento.

Los valores de la tabla de ajustes solamente sirven como orientación, porque según el tipo y estado de los alimentos se requiere más o menos calor.

Alimentos	Nivel de asado	Duración de asado	Observaciones
<b>Carnes y aves</b>			
Filete de res, término medio, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. por lado	El filete está cocinado a término medio cuando el jugo de la carne sale por la superficie.
Costillas de ternera, 2 cm	10 - 11	6 min. por lado	
Brochetas de carne, de 100 g c/u	8 - 9	12 - 15 min.	voltearlas varias veces
Costillas de carnero, rosadas, 2 cm	10 - 11	6 min. por lado	
Filete de aguja de cerdo, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. por lado	
Salchichas para asar, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	voltearlas varias veces
Hamburguesas, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Filetes de pavo (2 cm)	9 - 10	12 - 15 min.	
Alas de aves de 100 g c/u	9	15 - 20 min.	voltearlas varias veces
<b>Pescados y mariscos</b>			
Camarones gigantes	9 - 10	6 - 8 min.	Utilice camarones con cáscara, crudos o precocidos.
Langosta, precocida	10 - 11	7 - 15 min.	
Filete de salmón, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Filete de atún, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min.	
Filete de pescado (2 cm)	7 - 8	6 - 8 min.	p. ej. rodaballo, pez de San Pedro, perca, rape, bacalao
Trucha, entera, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Unte las truchas con aceite o espolvoréelas ligeramente con harina, para que la piel no se quede pegada en la parrilla.
<b>Guarniciones:</b>			
Verduras	8 - 9	10 - 12 min.	p. ej. calabacitas y berenjenas en rodajas, pimientos partidos en cuartos
Cabezas de champiñones	9 - 10	6 - 8 min.	
Frutas	6 - 7	5 - 10 min. por lado	p. ej. duraznos o peras en mitades, rodajas de piña

Alimentos	Nivel de asado	Duración de asado	Observaciones
<b>Asarlas con la plancha de hierro fundido</b>			
Crepas, 180 g	7 - 8	1 - 2 min. por lado	
Sartén de hongos, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Huevos revueltos, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	
Papas asadas, 500 g	11 - 12	10 - 12 min.	
Carne molida, 400 g	11 - 12	5 - 6 min.	
Sartén con verduras, 400 g	9 - 10	6 - 8 min.	en cubos grandes, p. ej. pimientos, cebollas, zanahorias, calabacitas

## Consejos y trucos

- Siempre precaliente la parrilla. De esta manera, por la intensa radiación de calor, se puede formar rápidamente una costra en los alimentos, y ya no se puede salir el jugo de la carne.
- Antes de asar los alimentos, los puede untar con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete), o marinarlos. Con ello se mejora su sabor. Tenga cuidado de no usar demasiado aceite o marinado, porque se pueden formar llamas y producir mucho humo.
- No le ponga sal a la carne antes de asarla. Si lo hace, pueden salirse los nutrientes solubles y el jugo de la carne.
- Ponga los alimentos directamente sobre la parrilla. No use hojas de aluminio ni bandejas para asar.
- Voltee a los cortes sólo cuando ya se puedan separar fácilmente de la parrilla. Si la carne se queda pegada a la parrilla, se destruyen las fibras y se sale el jugo.
- No pique la carne mientras la esté asando, porque se le sale el jugo.
- Las carnes saladas, como el jamón o la carne de cerdo cocida y ahumada, no son adecuadas para asarse. Se pueden producir compuestos dañinos para la salud.
- Haga varios cortes superficiales en las costillas, cerca de los huesos y en la capa de grasa, para que no se arqueen al asarse.
- Retire las capas de grasa más bien después y no antes de asarlas, de otra forma la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de aves se ponen especialmente doradas y crujientes si les unta mantequilla, agua con sal o jugo de naranja cuando ya esté terminando de asarlas.
- Después de asarlas, las frutas se pueden sazonar al gusto con miel, jarabe de maple o jugo de limón.
- Las verduras que requieran mucho tiempo de cocción (p. ej. elotes, papas) las puede precocer antes de asarlas.
- Ase los filetes de pescado primero por el lado de la piel. Unte aceite en la piel o espolvoréela con harina para que no se pegue a la parrilla.
- Para asarse en la parrilla son adecuados sobre todo pescados que tengan la carne firme (p. ej. salmón, atún, rape).
- Sirva los alimentos asados mientras están calientes. No los mantenga calientes, porque se ponen duros.
- La parrilla se calienta más en el centro que en los bordes. Especialmente cuando cocine al mismo tiempo alimentos con diferentes tiempos de cocción y necesidades de temperatura, puede distribuir de forma óptima los alimentos sobre la parrilla. Para esto, por supuesto también puede usar las dos zonas de la parrilla con diferentes niveles de calor. Mientras más delgados sean los alimentos que se van a asar, más alta debe ser la temperatura y más breve debe ser el tiempo de cocción.

---

## Cuidado y limpieza

---

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

---

### AVISO

#### **Peligro de descarga eléctrica**

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

---

---

### AVISO

#### **Riesgo de quemaduras**

Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Nunca toque las partes calientes. Mantenga alejados a los niños.

---

## Limpieza del equipo

Limpie el equipo después de cada uso cuando se haya enfriado. Así se evita que los restos se quemen y se queden pegados. Después de haberse quemado varias veces, los restos son muy difíciles de quitar.

No raspe los restos quemados y pegados, permita que se ablanden en agua con jabón lavatrastes.

Quite la parrilla del asador y gire los radiadores hacia arriba. Saque la tina con piedras volcánicas.

---

Parte del equipo/ Superficie	Limpieza recomendada
---------------------------------	----------------------

---

Parrilla y plancha de hierro fundido	Retire los restos gruesos con el cepillo de limpieza. Dejar remojando en el fregadero para que se ablanden. Límpielos con el cepillo y jabón lavatrastes y séquelos a fondo.
--------------------------------------	--

Unte la suciedad rebelde con nuestro gel limpiador de parrillas (número de pedido 463582) y déjelo actuar por lo menos dos horas; de haber mucha suciedad, toda la noche. A continuación enjuague a fondo y seque. Siga las indicaciones en el empaque del limpiador.

#### **¡No lo lave en la máquina lavavajillas!**

Cuenco de acero inoxidable	Aplique jabón lavavajillas con un trapo suave y húmedo; seque con un trapo suave. Deje que se vaya ablandando la suciedad endurecida.
----------------------------	---

Para suciedad muy profunda, utilice nuestro limpiador de acero inoxidable (número de pedido 311413) o el gel limpiador de parrillas (número de pedido 463582).

Tina de piedra volcánica	Saque las piedras volcánicas. Limpie la tina de piedra volcánica con un cepillo en el fregadero con agua y jabón lavatrastes; séquela con un trapo suave. Deje que se suavice la suciedad rebelde, o retírela con nuestro gel limpiador de parrillas (número de pedido 463582).
--------------------------	---

Piedras volcánicas	Cambie las piedras volcánicas cuando se hayan puesto negras. Para entonces, las piedras volcánicas se han llenado de grasa y durante el funcionamiento pueden producir mucho humo, o la grasa se puede incendiar.
--------------------	---

Las piedras volcánicas adecuadas se pueden encontrar con su distribuidor autorizado (número de pedido LV 030 000).

Bandeja para recoger la grasa	Lávala en la máquina lavatrastes.
-------------------------------	-----------------------------------

Perilla de mando	Limpie con un trapo suave y húmedo y un poco de jabón lavatrastes; el trapo no debe estar demasiado mojado.
------------------	---

---

## 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
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

## ¿Qué hacer en caso de fallas?

Muchas veces podrá solucionar fácilmente usted mismo los fallos que aparezcan. Antes de llamar al servicio técnico, tome en cuenta las siguientes indicaciones.

### AVISO

#### **Peligro de descarga eléctrica**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Solo puede realizar reparaciones uno de nuestros técnicos capacitados de Servicio al Cliente. Si el electrodoméstico está defectuoso, desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame al Servicio al Cliente.

Falla	Posible causa	Solución
El equipo no calienta. Los anillos luminosos están encendidos.	Protección contra sobrecalentamiento: La parrilla ha sido utilizada demasiado tiempo al nivel 12.	El equipo se vuelve a encender automáticamente cuando se ha enfriado lo suficiente.
El equipo no calienta. Los anillos luminosos parpadean rápidamente.	Desconexión de seguridad: No se llevó a cabo ningún manejo por más de 4 horas.	Gire la perilla de mando a 0, y después vuelva a encender el equipo de ser necesario.
	Corte de luz: Después de un corte de luz, el equipo permanece apagado por razones de seguridad.	Gire la perilla de mando a 0, y después vuelva a encender el equipo de ser necesario.
El equipo no calienta. Los anillos luminosos no se encienden.	Error de montaje	Revise que esté bien colocado el cable de conexión con el pupitre de control. El enchufe tiene que encajar.
Al estar en funcionamiento, las esquinas del equipo se doblan ligeramente hacia arriba.	Por el calor, el metal de la placa de cocción se ensancha.	Esto es normal. Cuando está fría no se ve la deformación.

---

## 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

US 877 442 4436  
toll-free

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.



**Gaggenau**

BSH Home Appliances Ltd.  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
+1 877 4GAGGENAU  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

**GAGGENAU**



9000708533 en-us, es-mx, fr-ca (930306)