

Gaggenau

Use and care manual 3

Notice d'utilisation 20

Manual de instrucciones 39

VR 414 611

Electric grill

Gril électrique

Grill eléctrico

Table of Contents

▲ Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	6
Burn Prevention	7
Child Safety	8
Cleaning Safety	8
Cookware Safety	8
Proper Installation and Maintenance	9
Proposition 65 Warning	10
Causes of damage	11
Protecting the environment	11
Tips for saving energy	11
Getting to know your appliance	12
Electric grill	12
Control knob	12
Display on the illuminated ring	13
Accessories	13
Special accessories	13
Before using the appliance for the first time	13
Cleaning the appliance	13
Heating the grill	13
Operating the appliance	14
Turning on	14
Connecting the grill elements	14
Turning off	14
Residual heat display	14
Overheating protection	14
Using the cast iron roasting pan	14
Table of settings and tips	15
Tips for cooking and roasting	16
Cleaning and maintenance	17
Cleaning the appliance	17
Faults – What to Do?	18
Demo Mode	19
Customer Service	19

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

⚠ Safety Definitions

⚠ 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:

1. 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.
 2. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 3. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 4. 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING

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

1. **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.**
 2. **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
 3. **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 4. 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.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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!
When the appliance cover is closed, this leads to a build-up of heat. Only operate or switch on the appliance when the appliance cover is open. Do not use the appliance cover for keeping warm or setting down. Only close the appliance cover once the appliance has cooled down.

CAUTION

Damage to the appliance
Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

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 flambéing food (i.e.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

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.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 sizes. 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 Statement of Limited Product 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.

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 spillovers may create a risk of electric shock.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

 **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

Causes of damage

NOTICE

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.

Protecting the environment

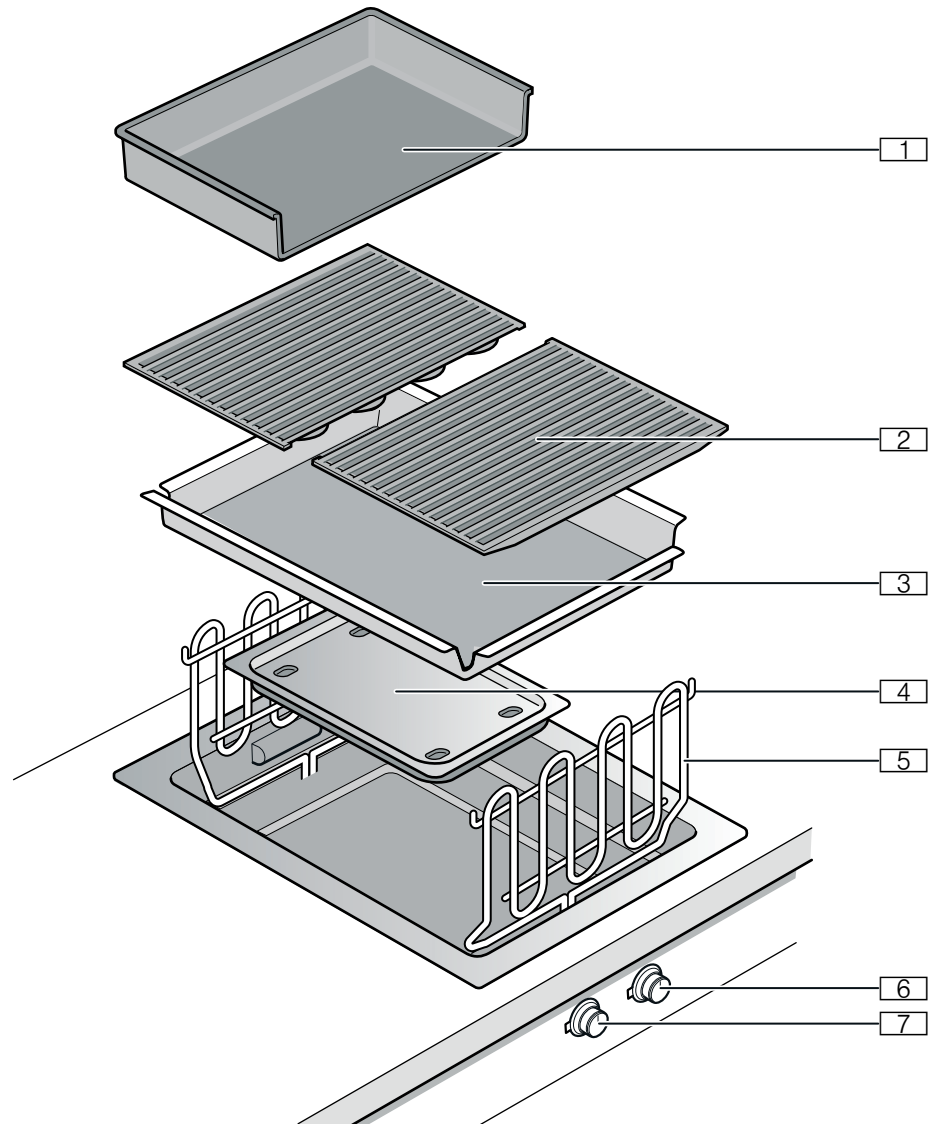
Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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.

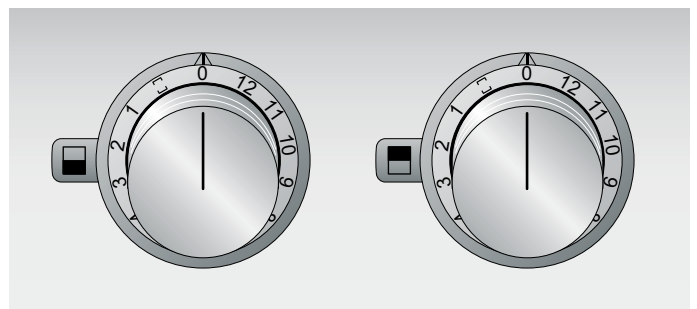
Getting to know your appliance

Electric grill




- 1 Cast iron roasting pan
- 2 Wire rack
- 3 Lava stone tray
- 4 Grease drip tray
- 5 Grill element
- 6 Rear grill element
- 7 Front grill element

Control knob



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

You can use the  position to connect the grill element and set the same grill setting at the same time for both grill elements.

Display on the illuminated ring

Each control knob is encircled by an illuminated ring with various display functions.

Display screen	Meaning
○ Off	Appliance OFF
● Lit orange	Appliance ON
☀ Flashing orange	Appliance OFF Residual heat indicator
☀ Flashing orange and white alternately	Safety shut-off, power failure
☀ Flashing yellow and magenta alternately	Appliance fault Call Customer Service
● Lights up green for a few seconds, then turns yellow	Appliance initialized, only after initial connection or power failure

Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Lava stones
Cast roaster pan
Cleaning brush

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

VA 461 000 Cast iron roasting pan
LV 030 000 Lava stones (replacement)

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

Before using the appliance for the first time

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

Cleaning the appliance

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

Heating the grill

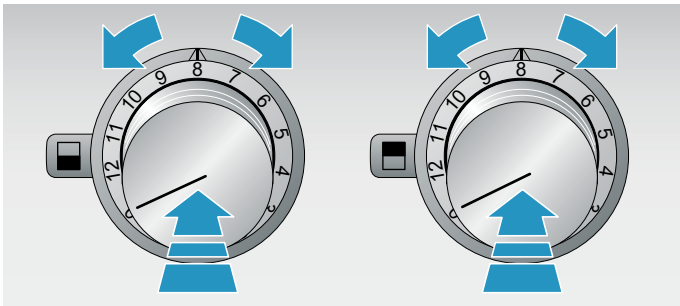
1. Remove the lava stones from the film and place them in the lava stone tray.
2. Fold both grill elements downwards. The grill elements must lie flat.
3. Place the wire rack on top and heat the grill for a few minutes at grill setting 12. This will get rid of the new-appliance smell and any contamination.

Operating the appliance

Turning on

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

Push in the other control knob and turn it to the required grill setting. If you do not want to cook over the entire grill zone, switch on the front or rear grill element only.

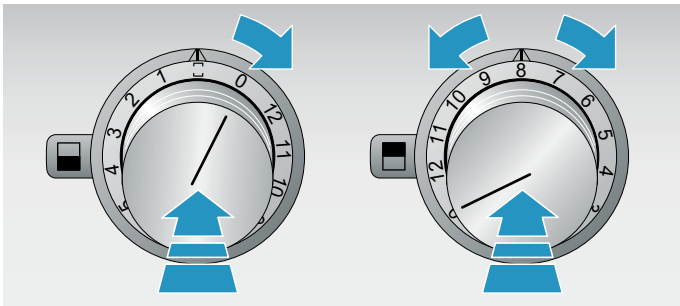


The illuminated rings behind the control knobs flash while the appliance is heating up. Once the selected grill setting is reached, the illuminated rings light up. The preheating phase at grill setting 12 takes approximately 15 minutes.

Connecting the grill elements

Note: The two grill elements can be controlled at the same time using a control knob.

1. Push in any control knob and turn it to the 0 position.



2. Turn the other control knob to the required grill setting. This grill setting is applied for both grill elements.

The illuminated rings behind the control knobs flash while the appliance is heating up. Once the selected grill setting is reached, the illuminated rings light up. The preheating phase at grill setting 12 takes approximately 15 minutes.

3. Only put the food in the grill once it has finished preheating.

To control individual grill elements again, turn the control knob from the 0 position to any of the grill settings.

Turning off

Turn the control knobs to the 0 position.

⚠ WARNING

Risk of burns!

When the appliance cover is closed, this leads to a build-up of heat. Only operate or switch on the appliance when the appliance cover is open. Do not use the appliance cover for keeping warm or setting down. Only close the appliance cover once the appliance has cooled down.

⚠ CAUTION

Damage to the appliance

Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

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.

Using the cast iron roasting pan

The cast iron roasting pan is ideal for preparing finely chopped food, liquids, vegetables, desserts and egg-based dishes.

The cast iron roasting pan is placed on the rear grill element once you have removed the wire rack from it. You can grill other food on the front wire rack at the same time.

Additional cast iron roasting pans can be ordered as optional accessories from your specialist retailer.

Note: Leave the lava stone tray and the lava stones in the grill, even when using the cast iron roasting pan.

How to grill using the cast iron roasting pan

1. Remove the rear wire rack.
2. Carefully place the cast iron roasting tray onto the rear grill element.
3. Turn the control knob for the rear grill element to the grill setting you require.
4. Wait until preheating is finished and the illuminated ring around the control knob remains lit.
5. Lightly brush the cast iron roasting pan with oil and place the food in the pan.

Food	Grill setting	Grilling time	Comments
Meat and poultry			
Beef steak, medium, ¾" - 1 1/8" (2-3 cm)	12	4-6 mins each side	
Veal cutlet, ¾" (2 cm)	10-11	6 mins each side	
Kebab skewers, 3.5 oz (100 g) each	8-9	12-15 mins	Turn several times
Lamb cutlet, rare, ¾" (2 cm)	10-11	6 mins each side	
Pork neck steak, ¾" (2 cm)	10-11	6-8 mins each side	
Grilled sausage, 1.8 - 3.5 oz (50 - 100 g)	9-10	10-15 mins	Turn several times
Hamburger, 3/8" (1 cm)	9-10	12-15 mins	
Turkey steaks, ¾" (2 cm)	9-10	12-15 mins	
Chicken wings, 3 1/2 oz (100 g) each	9	15-20 mins	Turn several times
Fish and seafood			
King prawns	9-10	6-8 mins	Use shell-on prawns, raw or cooked.
Lobster, precooked	10-11	7-15 mins	
Salmon steak, 1 1/8" (3 cm)	7-8	10-15 mins	
Tuna steak, 1 1/8" (3 cm)	8-9	7-10 mins	
Fish fillet, ¾" (2 cm)	7-8	6-8 mins	e.g. halibut, John Dory, perch, monkfish, cod Coat the fish fillet with oil to prevent the skin from sticking to the wire rack.
Trout, whole, 7.1 oz (200 g)	9-10	12-15 mins	Coat the trout with oil or lightly coat it with flour to prevent the skin from sticking to the wire rack.
Side dishes			
Vegetables	8-9	10-12 mins	e.g. sliced zucchini and aubergine, quartered peppers
Mushroom caps	9-10	6-8 mins	
Fruit	6-7	5-10 mins each side	e.g. peach or pear halves, sliced pineapple
Roasting using the cast iron roasting pan			
Pancakes	7-8	1-2 mins each side	
Mushroom pan, 0.6 lb (250 g)	11-12	5-7 mins	
Scrambled eggs, 10.6 oz (300 g)	8-9	5-6 mins	
Fried potatoes, 1.1 lb (500 g)	11-12	10-12 mins	

Food	Grill setting	Grilling time	Comments
Minced meat, 0.9 lb (400 g)	11–12	5–6 mins	
Stir-fried vegetables, 0.9 lb (400 g)	9–10	6–8 mins	Roughly diced, e.g. peppers, onions, carrots, zucchini

Tips for cooking and roasting

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

- The grilling surface is hotter in the centre than in the edge area. Particularly if you are grilling food with different cooking times and temperature requirements at the same time, you can arrange the food optimally on the grill surface.

To do this, you can of course also use the two grill zones on different height levels. Rule of thumb: The thinner the grilled food, the higher the temperature and the shorter the cooking time.

Cleaning and maintenance

WARNING

Risk of burns!

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

WARNING

Risk of electrical shock!

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

NOTICE

Surface damage

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Oven cleaners
- Cleaners that are caustic, contain chlorine or are aggressive
- Cleaners containing large proportions of alcohol
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers

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

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Cleaning the appliance

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

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

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

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire rack and cast iron roasting pan	Remove heavy soiling with the cleaning brush. Soak in the sink. Clean using the cleaning brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Apply our grill cleaning gel (article no. 00311761) to stubborn dirt and leave it to work for at least two hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off and dry thoroughly. Follow the instructions on the cleaner's packaging. You can also clean the wire rack and cast iron roasting pan in the dishwasher. This may cause the surfaces to become lighter in colour. This does not affect its usability.
Stainless steel tray	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak. For heavy soiling, use our stainless steel cleaner (article no. 00311499) or grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stone tray	Remove the lava stones. Clean the lava stone tray in a sink of water and washing-up liquid using a scrubbing brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak, or remove it using our grill cleaning gel (article no. 00311761).
Lava stones	Replace the lava stones when they have turned black. This means that the lava stones are saturated with fat, which may generate a lot of smoke or ignite during operation. You can obtain compatible lava stones from your specialist dealer (article no. LV 030 000).
Grease drip tray	Clean in the dishwasher.
Control knob	Soapy water – the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.

Faults – What to Do?

WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by an authorized servicer. If the appliance is not functioning properly, unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box. Contact Customer Support.

Faults often have simple explanations. Please read the notes in the table before calling customer service.

Disruption	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The plug is not plugged in Faulty fuse Power failure	Connect the appliance to the mains Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is in working order Check whether other kitchen appliances are working
The appliance is not working and the illuminated ring behind the control knob is flashing orange and white alternately	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
The appliance does not heat up when it is switched on. All the illuminated rings behind the control knobs light up white for 10 seconds after it is switched on. The illuminated ring around the active control knob then lights up orange.	Demo mode is activated	Deactivate demo mode. → <i>"Demo Mode" on page 19</i>
The appliance does not heat up when it is switched on. The illuminated ring behind the control knob is flashing yellow and magenta alternately.	Electronics fault	Turn all control knobs to 0 and disconnect the appliance from the power supply for one minute (switch off the circuit breaker or pull out the plug). Reconnect the appliance. The illuminated rings around the control knobs light up green for a few seconds and then turn yellow. Wait until the illuminated rings switch off. Then turn any of the control knobs to any of the grill settings and then back to 0. Switch on the appliance. If the illuminated ring starts flashing yellow and magenta alternately again, call the after-sales service.
The appliance switches off when it is in operation. The illuminated ring behind the control knob flashes orange and white alternately.	Safety switch off: The controls on the appliance have not been used for a long time.	Turn all control knobs to 0, and then switch them back on if you wish to continue using the appliance.
The appliance switches off when it is in operation. The illuminated ring behind the control knob flashes orange and white alternately.	Power failure in the household: Following a power failure, the appliance remains switched off for safety reasons.	Turn all control knobs to 0, and then switch them back on if you wish to continue using the appliance.

Demo Mode

Demo mode is activated if all of the illuminated rings around the control knobs light up white for 10 seconds after switching on the appliance. The appliance does not heat up. The illuminated ring around the active control knob lights up orange.

You can deactivate demo mode as follows:

1. Turn all of the control knobs to 0. Disconnect the appliance from the power supply. Wait for at least 30 seconds.
2. Reconnect the appliance. The illuminated rings around the control knobs light up green for a few seconds and then turn yellow. Wait until the illuminated rings switch off.
3. Then deactivate demo mode within three minutes as follows:
Turn any of the control knobs anti-clockwise to position 12.
4. Turn the control knob clockwise to position 1.
5. Turn the control knob anti-clockwise to position 0.
Wait until the illuminated ring turns yellow.
6. Turn the control knob clockwise to position 1. The illuminated ring lights up green.
Wait for five seconds. The illuminated ring turns yellow.

Demo mode has been deactivated. **To save the setting, always exit the menu as follows:**

7. Turn the control knob to 0. Then turn the control knob anti-clockwise to position 12. Turn the control knob clockwise to position 1. Turn the control knob anti-clockwise to position 0. Wait until the illuminated ring goes out.

Customer service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.

If you contact Customer Service, you will need the model number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance.

USA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

Model number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

You can find the model number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

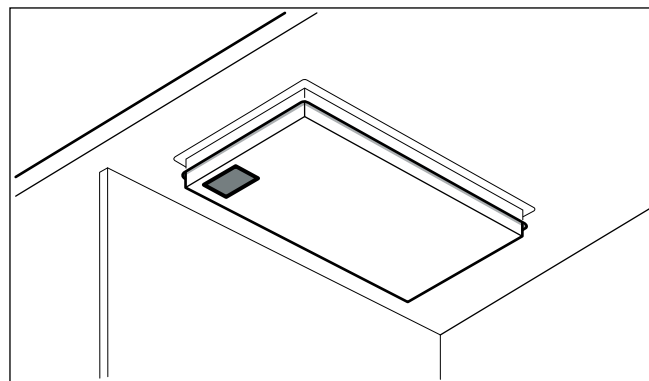


Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	21
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
Sécurité-incendie	22
Sécurité de cuisson	24
Prévention des brûlures	24
Sécurité des enfants	25
Consignes en matière de nettoyage	26
Sécurité pour la batterie de cuisine	26
Installation et entretien corrects	27
Avertissement issu de la proposition 65	28
Sources des dommages	29
Protection de l'environnement	29
Conseils d'économie d'énergie	29
Présentation de l'appareil	30
Gril électrique	30
Manettes de commande	30
Anneau lumineux	31
Accessoires	31
Accessoires spéciaux	31
Avant la première utilisation	31
Nettoyage de l'appareil	31
Chauffer le gril	31
Utiliser l'appareil	32
Mise en marche	32
Connecter la résistance chauffante du gril	32
Arrêt	32
Indicateur de chaleur résiduelle	32
Protection contre la surchauffe	32
Utilisation avec la plaque à snacker en fonte	33
Tableau de réglage et conseils	33
Conseils pour la cuisson	34
Nettoyage et entretien	35
Nettoyage de l'appareil	35
Dérangements, Que faire si...	37
Mode démonstration	38
Service après-vente	38

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Définitions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.



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 évent 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 graisseux peuvent prendre feu.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

1. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
2. Toujours mettre la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubiléées, steak au poivre flambé).
3. Souvent nettoyer les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
4. 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, jeter et rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

Éteufez 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.

AVERTISSEMENT

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

1. **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.**
2. **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
3. **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
4. 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

ATTENTION

Dommages à l'appareil
Nettoyez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 MARCHE** 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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 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).

Toujours tourner les poignées pour 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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 l'Énoncé de la Garantie Limitée. 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 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction

www.P65Warnings.ca.gov

Sources des dommages

AVIS

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.

Protection de l'environnement

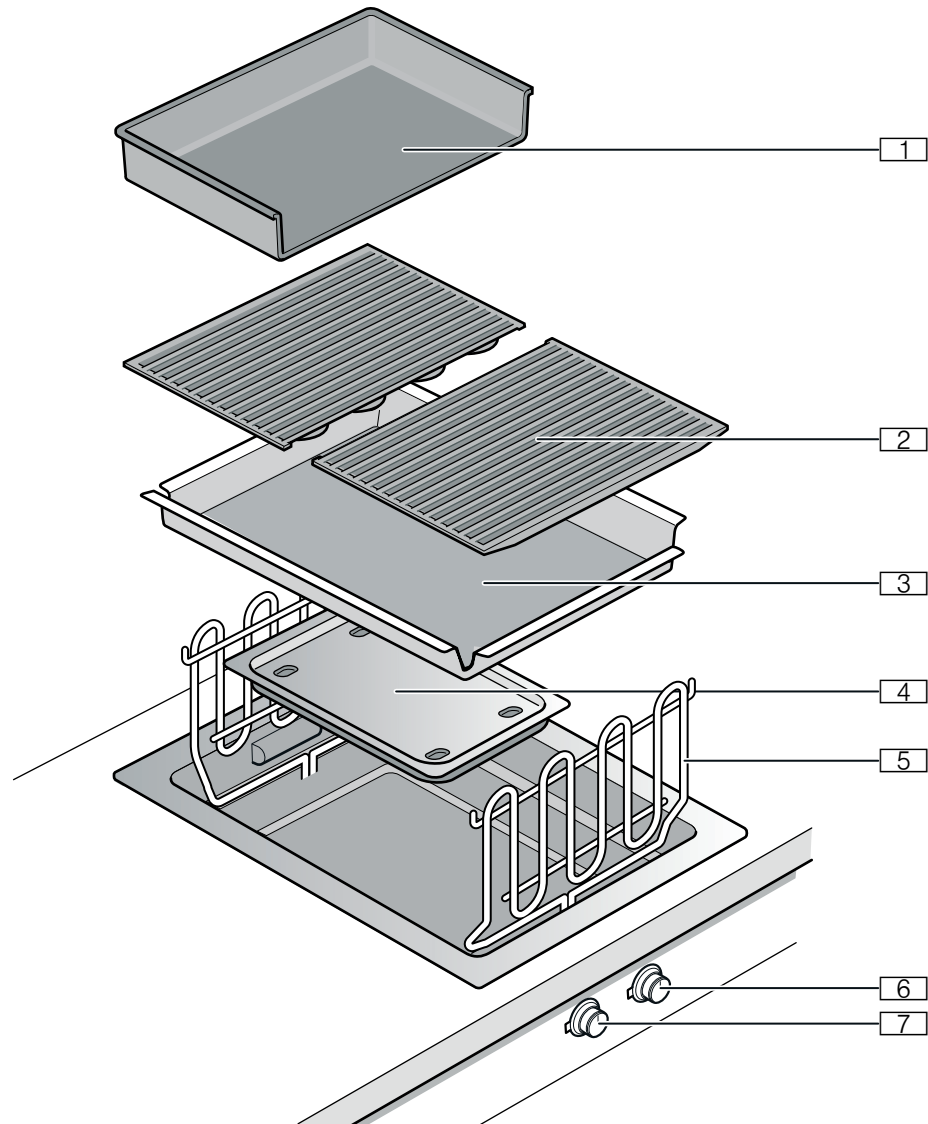
Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

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.

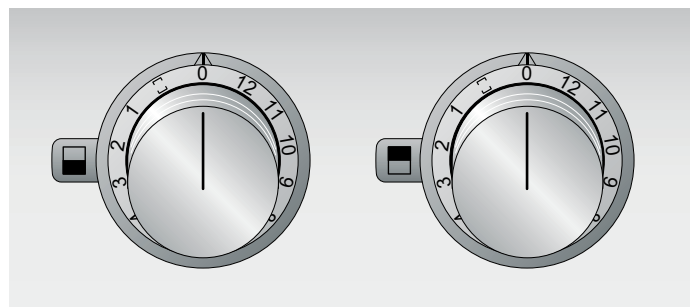
Présentation de l'appareil

Gril électrique




- 1 Poêle à frire en fonte
- 2 Grille
- 3 Récipient pour pierres de lave
- 4 Bac récupérateur des graisses
- 5 Résistance chauffante du grill
- 6 Résistance chauffante du grill, arrière
- 7 Résistance chauffante du grill, avant

Manettes de commande



Les boutons de commande vous permettent de sélectionner la résistance chauffante du grill avant ou arrière et la position grill entre 1 et 12.

La position  vous permet de connecter la résistance chauffante du gril et de régler en même temps la même position de gril pour les deux résistances chauffantes du gril.

Anneau lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Signification
○ Désactivé	Appareil ÉTEINT
● Allumé en orange	Appareil ALLUMÉ
☀ Clignotant en orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
☀ Clignotant en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ Clignotant en alternance en jaune et en magenta	Défaut de l'appareil. Appelez le service après-vente !
● Clignotant pendant quelques secondes en vert puis en jaune	L'appareil s'initialise, uniquement après un premier raccordement ou une panne de courant

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Sauteuse en fonte

Brosse de nettoyage

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 461 000 Plaque à snacker

LV 030 000 Pierres de lave (à remplacer)

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée.

Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les directives à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité.

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de détergent à vaisselle.

Chauffer le gril

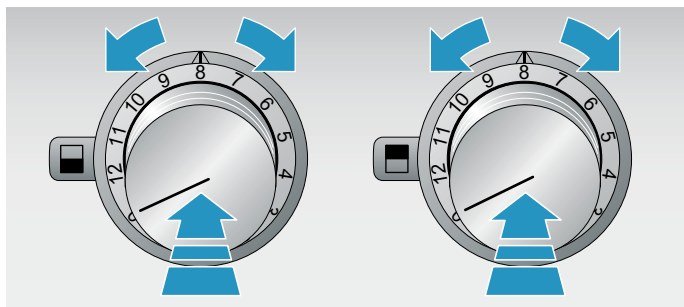
1. Retirez les pierres de lave du film plastique et remplissez le récipient pour pierres de lave.
2. Rabattez les deux résistances chauffantes. Les résistances chauffantes du gril doivent reposer à plat.
3. Posez la grille et chauffez le gril pendant quelques minutes à la position 12. Cela permet d'éliminer les éventuelles saletés et les odeurs.

Utiliser l'appareil

Mise en marche

Les deux résistances chauffantes du gril peuvent être réglées séparément. Vous pouvez ainsi griller des aliments requérant différentes températures simultanément. Si nécessaire, vous pouvez connecter les deux résistances chauffantes du gril et régler en même temps la même position de gril pour les deux résistances chauffantes du gril.


Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de gril souhaitée. Si vous souhaitez ne pas faire cuire sur toute la zone du gril, allumez uniquement la résistance chauffante du gril avant ou arrière.

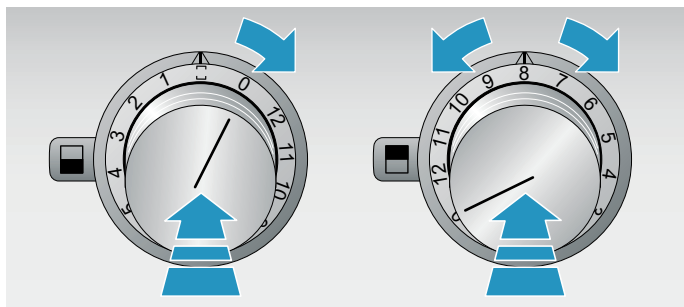


Les anneaux lumineux clignotent derrière les boutons de commande tant que l'appareil chauffe. Lorsque la position de gril réglée est atteinte, les anneaux lumineux s'allument en permanence. La phase de préchauffage dure env. 15 minutes en position gril 12.


Connecter la résistance chauffante du gril

Remarque : Les deux résistances chauffantes du gril peuvent être réglées simultanément par un bouton de commande.

1. Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le sur la position .



2. Tournez l'autre bouton de commande sur la position de gril souhaitée. Cette position de gril est reprise pour les deux résistances chauffantes du gril.
Les anneaux lumineux clignotent derrière les boutons de commande tant que l'appareil chauffe. Lorsque la position de gril réglée est atteinte, les anneaux lumineux s'allument en permanence. La phase de préchauffage dure env. 15 minutes en position gril 12.
3. Placez la pièce à griller uniquement une fois le préchauffage terminé.

Pour régler à nouveau individuellement les résistances chauffantes du gril, tournez le bouton de commande de la position  à n'importe quel position du gril.

Arrêt

Tournez les manettes en position 0.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

ATTENTION

Dommages à l'appareil

Nettoyez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

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.

Utilisation avec la plaque à snacker en fonte

La plaque à snacker en fonte se prête notamment à la cuisson d'aliments liquides ou coupés en petits morceaux, de légumes, de plats à base d'œufs et de desserts.

La plaque à snacker en fonte doit être posée sur la résistance chauffante arrière du gril une fois que vous avez retiré la grille. Vous pouvez en même temps faire cuire des pièces à griller sur la grille avant.

Vous pouvez vous procurer d'autres plaque à snacker en fonte en tant qu'accessoires spéciaux auprès de votre revendeur.

Remarque : Laissez également le récipient pour pierres de lave avec ces dernières sur le gril lorsque vous utilisez la plaque à snacker en fonte.

Comment griller avec la plaque à snacker en fonte

1. Retirez la grille arrière.
2. Posez la plaque à snacker en fonte avec précaution sur la résistance chauffante arrière du gril.
3. Tournez le bouton de commande de la résistance chauffante arrière sur le niveau de cuisson souhaité.
4. Attendez jusqu'à ce que le signal de prechauffage s'éteigne.
5. Badigeonnez la plaque à snacker en fonte avec un peu d'huile et déposez-y les pièces à griller.

Plat cuisiné	Position de gril	Durée de grillade	Remarques
Viande et volaille			
Bifteck, à point, 2 - 3 cm	12	4 - 6 min. par face	
Côtes de veau, 2 cm	10 - 11	6 min par face	
Brochettes chachlyk, de 100 g	8 - 9	12 - 15 min.	Retournez plusieurs fois
Côtes d'agneau, rosées, 2 cm	10 - 11	6 min par face	
Échine de porc, 2 cm	10 - 11	6 - 8 min. par face	
Saucisse grillée, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 min.	Retournez plusieurs fois
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Escalopes de dinde, 2 cm	9 - 10	12 - 15 min.	
Ailes de poulet, de 100 g	9	15 - 20 min.	Retournez plusieurs fois
Poisson et fruits de mer			
Gambas	9 - 10	6 - 8 min	Utilisez des crevettes entières, crues ou précuites.
Homard, précuit	10 - 11	7 - 15 min.	
Darne de saumon, 3 cm	7 - 8	10 - 15 min.	
Bifteck de thon, 3 cm	8 - 9	7 - 10 min	
Filet de poisson, 2 cm	7 - 8	6 - 8 min.	par ex. flétan, Saint-Pierre, perche, lotte, cabillaud Badigeonnez le filet avec de l'huile afin que la peau n'accroche pas à la grille.
Truite, entière, 200 g	9 - 10	12 - 15 min.	Badigeonnez la truite avec de l'huile ou farinez-la légèrement afin que la peau n'accroche pas à la grille.
Garnitures			
Légumes	8 - 9	10 - 12 min.	par ex. des courgettes et des aubergines en rondelles, des poivrons en quartiers
Têtes de champignon	9 - 10	6 - 8 min.	
Fruits	6 - 7	5 - 10 min par face	par ex. pêches ou demi-poires, tranches d'ananas
Rôtissage avec la poêle à frire en fonte			
Crêpes	7 - 8	1 - 2 min. par face	
Champignons, 250 g	11 - 12	5 - 7 min.	
Œufs brouillés, 300 g	8 - 9	5 - 6 min.	

Plat cuisiné	Position de grill	Durée de grillade	Remarques
Pommes de terre 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.	grossièrement coupés en dés, par ex. poivrons, oignons, carottes, courgettes

Conseils pour la cuisson

- Les valeurs du tableau de réglage sont uniquement indicatives, car la chaleur nécessaire est variable selon la nature et l'état de l'aliment.
- Préchauffez toujours le grill, jusqu'à ce que le signal de préchauffage disparaisse. Le rayonnement de chaleur intensif permet ainsi de former une croûte rapidement, ce qui empêche le jus de viande de s'échapper.
- Avant de le griller, vous pouvez enduire l'aliment à cuire d'huile résistante à la chaleur (par ex. huile d'arachide) ou le faire mariner. Cela améliore le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ni de marinade au risque qu'elle ne prenne feu et qu'elle dégage beaucoup de fumée.
- Ne salez pas la viande avant de la griller. Des nutriments solubles et du jus de viande peuvent alors sortir.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. N'utilisez pas d'aluminium ni de barquettes pour grill.
- Ne retournez les pièces à griller que si elles se détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande s'échappe.
- Ne piquez pas la viande pendant la grillade, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Les pièces de viande salées telles que le jambon ou la viande de porc salée et fumée ne se prêtent pas à la grillade. Une combinaison nocive pour la santé peut se former.
- Incisez plusieurs fois les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse pour qu'elles ne se bombent pas pendant la grillade.
- Retirez les couches de graisse de préférence après la grillade plutôt qu'avant, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.
- Les pièces de volaille deviennent particulièrement croustillantes et brunes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin du temps de grillade.
- Selon vos goûts, après les avoir grillés, les fruits peuvent être assaisonnés avec du sirop d'érable ou du jus de citron.

- Les légumes longs à cuire (comme les épis de maïs, les pommes de terre) peuvent être précuits avant d'être grillés.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile ou de farine afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Les poissons à chair ferme (saumon, thon, lotte, etc.) sont particulièrement adaptés à la cuisson sur le grill.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon ils durcissent.
- La surface de grill est plus chaude au milieu que sur les bords. Notamment lorsque vous grillez simultanément des aliments avec différents temps de cuisson et à différentes températures, vous pouvez répartir les aliments à cuire de manière optimale sur la surface du grill.

Bien entendu, vous pouvez pour ce faire également utiliser les deux zones de grill à des hauteurs différentes. En règle générale : plus la pièce à griller est fine, plus la température est élevée et plus le temps de cuisson est court.

Nettoyage et entretien

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.

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.

AVIS

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits agressifs ou abrasifs
- Nettoyant pour four
- Nettoyants corrosifs, chlorés ou agressifs
- Nettoyants très alcoolisés
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer

Lorsqu'un produit de ce type tombe sur l'appareil, essuyez-le tout de suite à l'eau.

Rincez toujours soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, quand il est froid. Vous éviterez ainsi de faire brûler les restes d'aliments. S'ils sont brûlés à plusieurs reprises, il est difficile de se débarrasser de ces résidus.

Ne grattez pas le gril pour retirer les résidus carbonisés, laissez-les plutôt ramollir dans de l'eau et du détergent à vaisselle.

Retirez la grille et relevez la résistance de chauffe. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.

Élément de l'appareil / surface	Nettoyage recommandé
Poêle à frire en fonte et grille	Éliminez les résidus avec la brosse de nettoyage. Laissez-la tremper dans l'évier. Lavez-la avec la brosse de nettoyage et du détergent à vaisselle puis laissez-la sécher complètement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00311761) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière en cas de fort encrassement. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la grille et la poêle à frire en fonte au lave-vaisselle. Ce faisant, les surfaces peuvent se décolorer fortement. Cela n'a aucune influence sur son rendement.
Plaque inox	Appliquez du détergent à vaisselle sur un chiffon doux, humide ou une peau de chamois et séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour acier inox (référence 00311499) ou le gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Récipient pour pierres de lave	Sortez les pierres de lave. Nettoyez le récipient pour pierres de lave dans l'évier avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis séchez-le avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Pierres de lave	Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées de graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (réf. article LV 030 000).

Élément de l'appareil / surface	Nettoyage recommandé
Bac récupérateur des graisses	Nettoyez-le au lave-vaisselle.
Bouton de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Dérangements, Que faire si...

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.

Un problème simple est souvent à la source d'une anomalie. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée Fusible défectueux Panne de courant	Branchez l'appareil sur le secteur Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état. Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent.
Si l'appareil ne fonctionne pas, l'anneau lumineux situé derrière le bouton de commande clignote en alternance en orange et en blanc	Panne de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. Tous les anneaux lumineux derrière les boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.	Le mode démonstration est activé.	Désactiver le mode démonstration. → "Mode démonstration" à la page 38
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.	Défaut électronique	Tournez tous les boutons de commande sur 0 et débranchez l'appareil du secteur pendant une minute (désactivez le fusible ou tirez la fiche). Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent. Ensuite, tournez n'importe quel bouton de commande sur une position de gril quelconque, puis à nouveau sur 0. Allumez l'appareil. Si l'anneau lumineux clignote à nouveau en alternance en jaune et en magenta, appelez le service après-vente.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote alternativement en orange et en blanc.	Coupure de sécurité : Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée.	Tournez tous les boutons de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote alternativement en orange et en blanc.	Coupure de courant dans la maison : Pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant.	Tournez tous les boutons de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire.

Mode démonstration

Le mode démonstration est activé si tous les anneaux lumineux des boutons de commande restent allumés en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.

Vous pouvez désactiver le mode démonstration comme suit :

1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. Débranchez l'appareil du réseau électrique. Patientez au moins 30 secondes.
2. Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.
3. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes comme suit :
Tournez n'importe quel bouton de commande vers la gauche, sur la position 12.
4. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.
Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'allume en jaune.
6. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. L'anneau lumineux s'allume en vert.
Patientez 5 secondes. L'anneau lumineux devient jaune.

Le mode démonstration a été désactivé. **Pour enregistrer le réglage, quittez impérativement le menu comme suit :**

7. Tournez le bouton de commande sur 0. Ensuite, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 12. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.

Service après-vente

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de comptage (Z-Nr.) de l'appareil.

USA:

1-877-442-44

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :

www.gaggenau.com/ca/fr/service/residents-du-qc



GAGGENAU

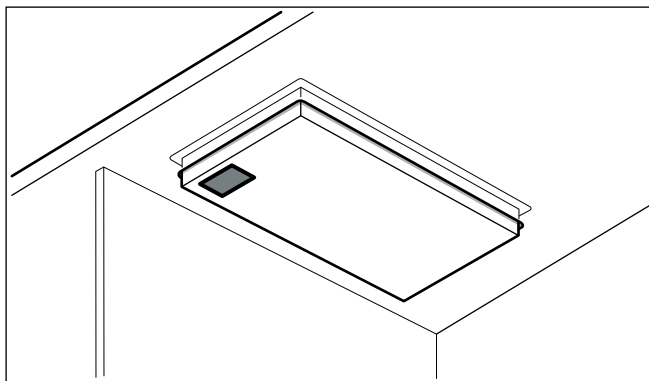
Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

Numéro de modèle (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de comptage (Z-Nr.)

Le numéro de modèle (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de comptage (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.



Contenido

▲ Definiciones de seguridad	40
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	41
Seguridad para evitar incendios	41
Seguridad al cocinar	43
Prevención de quemaduras	43
Seguridad de los niños	44
Seguridad en la limpieza	45
Seguridad en los utensilios de cocina	45
Instalación y mantenimiento adecuados	46
Advertencia en virtud de la Proposición 65	47
Causas de daños	48
Protección del medio ambiente	48
Consejos para ahorrar energía	48
Presentación del aparato	49
Grill eléctrico	49
Perilla de mando	49
Indicación en el anillo luminoso	50
Accesorio	50
Accesorios especiales	50
Antes del primer uso	50
Limpiar el aparato	50
Calentamiento del grill	50
Manejo del electrodoméstico	51
Conectar	51
Conectar elemento calefactor del grill	51
Apagar	51
Visualización del calor restante	51
Protección contra sobrecalentamiento	51
Funcionamiento con bandeja para asado de hierro fundido	52
Tabla de ajustes y consejos	53
Consejos para cocer y asar	54
Cuidados y limpieza	55
Limpiar el aparato	55
¿Qué hacer en caso de avería?	56
Modo Demo	57

Servicio de atención al cliente	57
--	-----------

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

⚠ Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

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

AVISO

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

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.



ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

1. 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.
2. 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).
3. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
4. 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.



ADVERTENCIA

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

1. 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.
2. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
3. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
4. 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 atravesese el fuego con la mano para apagarla.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

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



ADVERTENCIA

¡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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad al cocinar



ADVERTENCIA

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.



ADVERTENCIA

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.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

¡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.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Cuando la tapa del aparato está cerrada, se acumula calor. Operar o encender el aparato únicamente con la tapa abierta. No utilizar la tapa para mantener caliente el aparato o almacenarlo. Cerrar la tapa cuando el aparato se haya enfriado.



ATENCIÓN

Daños en el aparato
Retirar los líquidos derramados antes de retirar la tapa del aparato.

Prevención de quemaduras



ADVERTENCIA

¡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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.



ADVERTENCIA

¡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 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, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 Declaración de Garantía limitada del Producto. 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.



ADVERTENCIA

¡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 recoge gotas 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.



ADVERTENCIA

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 trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

**ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL
ESTADO DE CALIFORNIA:**

 **ADVERTENCIA**

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

Causas de daños

AVISO

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.

Protección del medio ambiente

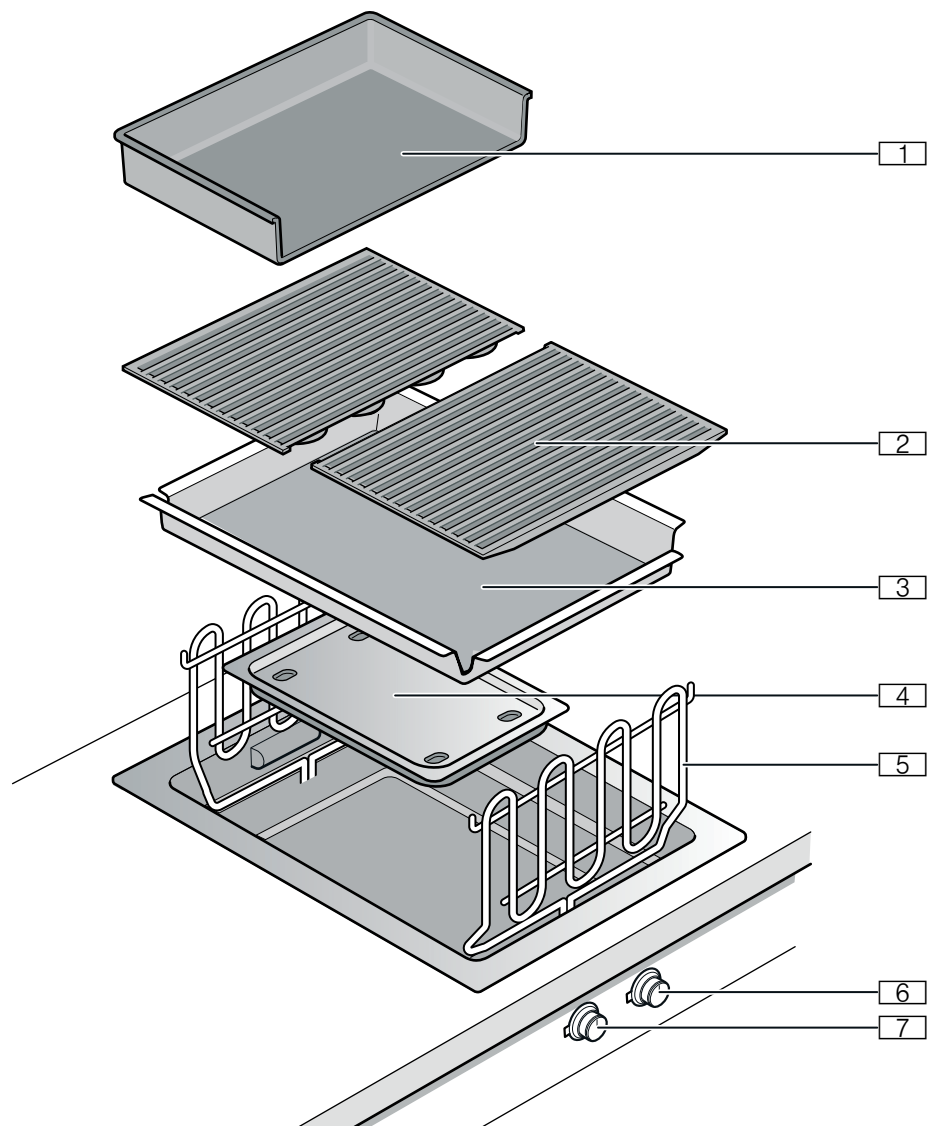
Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

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.

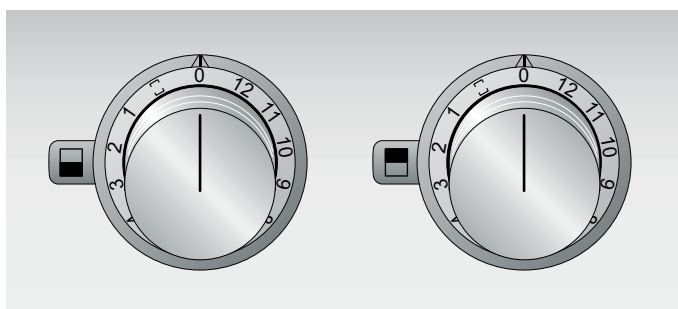
Presentación del aparato

Grill eléctrico




- 1 Bandeja para asado de hierro fundido
- 2 Parrilla
- 3 Bandeja para piedras volcánicas
- 4 Bandeja colectora de grasa
- 5 Elemento calefactor del grill
- 6 Calefactor del grill trasero
- 7 Calefactor del grill delantero

Perilla de mando



Con las perillas de control, seleccionar elemento calefactor del grill delantero o trasero y el nivel de grill entre 1 y 12.

Desde la posición , conectar el elemento calefactor del grill y ajustar el mismo nivel de grill para los dos calefactores del grill.

Indicación en el anillo luminoso

Todas las perillas de control disponen de un anillo luminoso con distintas indicaciones.

Display	Significado
○ Desactiv.	Aparato APAGADO
● Iluminado en naranja	Aparato ENCENDIDO
☀ Parpadeo naranja	Aparato APAGADO Indicador de calor residual
☀ Parpadeo que cambia de naranja a blanco	Desconexión de seguridad, apagón
☀ Parpadeo que cambia de amarillo a magenta	Se trata de una avería. Avisar al Servicio de Atención al Cliente
● Se ilumina en verde durante unos instantes y luego cambia a amarillo	El electrodoméstico arranca, pero solo tras conectarlo por primera vez o tras un apagón

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Plancha de hierro fundido

Cepillo de limpieza

Accesorios especiales

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

VA 461 000 Bandeja para asado de hierro fundido

LV 030 000 Piedras volcánicas (para el cambio)

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

Antes del primer uso

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

Limpiar el aparato

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

Calentamiento del grill

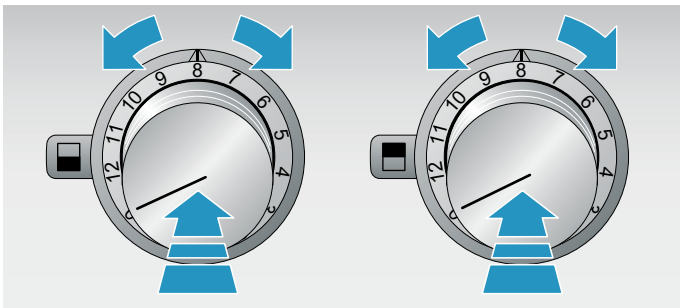
1. Retirar las piedras volcánicas del papel de aluminio e incorporarlas a la bandeja para piedras volcánicas.
2. Plegar los dos calefactores del grill hacia abajo. Los calefactores del grill deben estar en posición horizontal.
3. Colocar la parrilla y calentar el grill durante unos minutos con el nivel de potencia 12. De este modo, se eliminan los olores y la suciedad.

Manejo del electrodoméstico

Conectar

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

Presionar la perilla de control y girarla hasta el nivel de potencia deseado. Si no se desea asar en toda la zona de grill, encender solamente el calefactor delantero o el trasero.

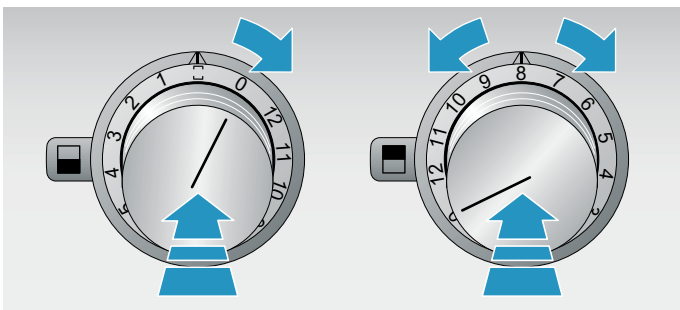


Mientras el aparato se calienta, los anillos luminosos situados detrás de las perillas de control parpadean. Una vez se ha alcanzado el nivel de grill ajustado, los anillos luminosos se iluminan de forma permanente. En el nivel de potencia 12 la fase de precalentamiento dura aprox. 15 minutos.

Conectar elemento calefactor del grill

Nota: Los dos calefactores del grill se pueden regular a la vez mediante una perilla de control.

1. Presionar cualquier perilla de control y girar hasta la posición 0.



2. Girar otra perilla de control hasta el nivel de grill deseado. Los dos calefactores del grill funcionan ahora en este nivel de grill.

Mientras el aparato se calienta, los anillos luminosos situados detrás de las perillas de control parpadean. Una vez se ha alcanzado el nivel de grill ajustado, los anillos luminosos se iluminan de forma permanente. En el nivel de potencia 12 la fase de precalentamiento dura aprox. 15 minutos.

3. Colocar el alimento una vez haya finalizado el precalentamiento.

Para regular los calefactores del grill por separado, girar la perilla de control desde la posición 0 hasta el nivel de grill deseado.

Apagar

Gire la perilla de mando a la posición 0.

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Cuando la tapa del aparato está cerrada, se acumula calor. Operar o encender el aparato únicamente con la tapa abierta. No utilizar la tapa para mantener caliente el aparato o almacenarlo. Cerrar la tapa cuando el aparato se haya enfriado.

⚠ ATENCION

Daños en el aparato

Retirar los líquidos derramados antes de retirar la tapa del aparato.

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 bandeja para asado de hierro fundido

La bandeja para asado de hierro fundido está especialmente indicada para la preparación de alimentos muy picados o líquidos, verduras y platillos dulces o con huevo.

La bandeja para asado de hierro fundido se coloca sobre el calefactor trasero del grill, después de haber retirado la parrilla. Al mismo tiempo, se puede preparar otro platillo al grill en la parrilla delantera.

Se pueden adquirir otras bandejas de asado de hierro fundido como accesorios opcionales en un distribuidor especializado.

Nota: Al utilizar la bandeja para asado de hierro fundido, también se puede emplear la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas en el grill.

Asar al grill con la bandeja para asado de hierro fundido

1. Retirar la parrilla trasera.
2. Colocar con cuidado la bandeja para asado de hierro fundido sobre el calefactor trasero del grill.
3. Girar la perilla de control del calefactor trasero del grill hasta el nivel de grill deseado.
4. Esperar hasta que termine el precalentamiento y el anillo de luz detrás de la perilla de control se ilumine permanentemente.
5. Untar ligeramente con aceite la bandeja para asado de hierro fundido y colocar los alimentos para asar al grill.

Tabla de ajustes y consejos

Alimento	Nivel de grill	Tiempo de asado al grill	Observaciones
Carne y aves			
Filete, término medio, ¾" - 1 1/8" (2-3 cm)	12	4-6 min. por lado	
Chuleta de ternera, ¾" (2 cm)	10 - 11	6 min. por lado	
Brocheta, 3.5 oz (100 g) cada una	8 - 9	12-15 min.	Dar la vuelta varias veces.
Chuletas de cordero, rosadas, ¾" (2 cm)	10 - 11	6 min. por lado	
Paleta de cerdo, ¾" (2 cm)	10 - 11	6-8 min. por lado	
Salchicha a la parrilla, 1.8 - 3.5 oz (50 - 100 g)	9 - 10	10-15 min.	Dar la vuelta varias veces.
Hamburguesa, 3/8" (1 cm)	9 - 10	12-15 min.	
Filetes de pavo, ¾" (2 cm)	9 - 10	12-15 min.	
Alitas de pollo, 3.5 oz (100 g) cada una	9	15-20 min.	Dar la vuelta varias veces.
Pescado y marisco			
Langostinos	9 - 10	6-8 min.	Utilizar camarones sin pelar, crudos o precocidos.
Langosta, precocida	10 - 11	7-15 min.	
Filete de salmón, 1 1/8" (3 cm)	7 - 8	10-15 min.	
Filete de atún, 1 1/8" (3 cm)	8 - 9	7-10 min.	
Filete de pescado, ¾" (2 cm)	7 - 8	6-8 min.	p. ej., fletán, pez de San Pedro, perca, rape, bacalao Untar el filete con aceite para que la piel no se pegue a la parrilla.
Trucha entera, 7.1 oz (200 g)	9 - 10	12-15 min.	Untar la trucha con aceite o espolvorearla con un poco de harina para que la piel no se pegue a la parrilla.
Guarniciones			
Verduras	8 - 9	10-12 min.	P. ej., calabacitas y berenjena en rodajas; pimienta en cuartos
Sombreros de los champiñones	9 - 10	6-8 min.	
Fruta	6 - 7	5-10 min. por lado	p. ej., melocotones o peras cortados por la mitad, rodajas de piña
Asado con bandeja para asado de hierro fundido			
Crepas	7 - 8	1-2 min. por lado	
Setas sartén, 0.6 lb (250 g)	11 - 12	5-7 min.	
Huevos revueltos, 10.6 oz (300 g)	8 - 9	5-6 min.	
Patatas salteadas, 1.1 lb (500 g)	11 - 12	10-12 min.	
Carne picada, 0.9 lb (400 g)	11 - 12	5-6 min.	
Salteado de verduras, 0.9 lb (400 g)	9 - 10	6-8 min.	corte en dados grandes, p. ej., pimienta, cebolla, zanahoria, calabacitas

Consejos para cocer y asar

- Los valores de la tabla de ajustes son válidos únicamente a modo de indicación puesto que, en función del tipo de platillo y su estado, será necesario utilizar mayor o menor calor.
- Precalentar siempre el grill hasta que se apague la señal de calentamiento. El calor intenso puede hacer que se forme una costra e impedir que salga jugo de la carne.
- Se puede untar el alimento antes de asarlo al grill con aceite resistente al calor (p. ej., aceite de cacahuete) o marinarlo. De este modo se mejora el sabor. No utilizar demasiado aceite o adobo, ya que de lo contrario pueden crearse llamas o mucho humo.
- No salar la carne antes de asarla al grill. De lo contrario pueden escapar los nutrientes solubles y el jugo de la carne.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. No emplear papel de aluminio o bandejas de grill.
- Dar la vuelta a los alimentos en el grill cuando empiecen a despegarse ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se deshacen y sale jugo de la carne.
- No picar la carne mientras se esté asando al grill, ya que de hacerlo, podría perderse jugo.
- Los alimentos curados, como el jamón o el lacón no son apropiados para asar al grill. Podrían ser perjudiciales para la salud.
- Puncionar el hueso y la capa de grasa de las chuletas varias veces para que no se arqueen al asarlas en el grill.
- Es preferible retirar la capa de grasa tras el asado al grill y no antes para que la carne no pierda jugo y aroma.
- Las piezas de aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado al grill, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta, según su sabor, se puede sazonar tras asarla en el grill con miel, jarabe de maple o jugo de limón.
- Las verduras que precisan un largo tiempo de cocción (p. ej., mazorcas, patatas) pueden precocinarse antes de asarse en el grill.
- Asar en el grill los filetes de pescado en primer lugar sobre el lado de la piel. Untar la piel con aceite o espolvorearla con harina para que no se quede pegada en la parrilla.
- Los pescados más adecuados para asar al grill en la parrilla son aquellos que tienen una consistencia más firme (p. ej., salmón, atún, rape).
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos en el calor, ya que de lo contrario se pondrán duros.
- La temperatura es mayor en el centro de la superficie de asado que en los bordes. Al asar al grill de manera simultánea alimentos con diferentes tiempos y puntos de cocción, se recomienda distribuir los alimentos con esmero por la parrilla.

Para ello, se pueden usar también las dos zonas de grill en distintos niveles de altura. Por regla general, cuanto más finos sean los alimentos, mayor será la temperatura y menor el tiempo de cocción.

Cuidados y limpieza

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

AVISO

Daños en la superficie

No utilice estos productos de limpieza

- Limpiadores agresivos o por fregado
- Limpiadores de horno
- Limpiadores cáusticos, clorados o agresivos
- Limpiadores que contengan mucho alcohol
- Esponjas de lavado muy rígidas, cepillos duros o fibras duras que produzcan rayaduras

Si llega a caer en el equipo un producto de este tipo, enjuáguelo de inmediato con agua.

¡Siempre lave a fondo los trapos de esponja antes de usarlos!

Limpiar el aparato

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

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

Retirar la parrilla y desplazar el elemento calefactor hacia arriba. Extraer la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas.

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Parrilla y bandeja para asado de hierro fundido	Retirar los restos grandes con el cepillo de limpieza. Ponerlo a remojo en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y detergente, y dejar secar por completo. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (n.º artículo 00311761); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, enjuagar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. La parrilla y la bandeja para asado de hierro fundido también se pueden lavar en el lavavajillas. De esta forma, es posible que sus superficies se decoloren. Esto no afecta a su uso.
Placa de acero inoxidable	Limpiar con detergente convencional usando un paño suave y humedecido; secar con un paño suave. Ablandar la suciedad persistente. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (n.º de artículo 00311499) o el gel limpiador para grill (n.º de artículo 00311761).
Bandeja para piedras volcánicas	Retirar piedras volcánicas. Limpiar la bandeja para piedras volcánicas en el fregadero con agua y detergente utilizando un cepillo para fregar los platos; secar a continuación con un paño suave. Dejar en remojo la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (n.º de artículo: 00311761).
Piedras volcánicas	Sustituir las piedras volcánicas cuando se pongan negras. Las piedras volcánicas se impregnan con grasa y, por tanto, durante su uso pueden despedir humo o la grasa podría inflamarse. Se pueden adquirir piedras volcánicas adecuadas a través del comercio especializado (n.º de artículo: LV 030 000).
Bandeja colectora de grasa	Lavar en el lavavajillas.
Perilla de control	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

ADVERTENCIA

¡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.

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

Falla	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Fusible defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Interrupción en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no funciona, el anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco	Interrupción en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no calienta cuando se enciende. Todos los anillos luminosos situados detrás de las perillas de control se iluminan en blanco durante 10 segundos tras encender el aparato. Después, el anillo luminoso de la perilla de control activa se ilumina en naranja.	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo. → <i>"Modo Demo" en la página 57</i>
El aparato no calienta cuando se enciende. El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores amarillo y magenta.	Falla electrónica	Girar todas las perillas de control hasta 0 y desconectar el aparato de la red durante un minuto (desconectar el fusible o desconectar el enchufe). Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. Los anillos luminosos de la perilla de control se iluminan en verde durante unos instantes y luego cambian a amarillo. Esperar a que los anillos luminosos se apaguen. A continuación, girar una de las perillas de control a cualquier nivel de grill y volver a girarla hasta 0. Encender el aparato. Si el anillo luminoso parpadea de nuevo cambiando entre los colores amarillo y magenta, llamar al servicio de atención al cliente.
El aparato se apaga cuando está en uso. El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido mucho tiempo sin realizar ninguna acción.	Girar todas las perillas de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encenderlas.

El aparato se apaga cuando está en uso.	Interrupción del suministro eléctrico de la casa:	Girar todas las perillas de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encenderlas.
El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.	Tras un apagón, el aparato se queda apagado por razones de seguridad.	

Modo Demo

El modo Demo está activado si todos los anillos luminosos de la perilla de control se iluminan en blanco durante 10 segundos tras encender el aparato. El electrodoméstico no calienta. El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en naranja.

Se puede desactivar el modo Demo como se indica a continuación:

1. Girar todas las perillas de control hasta 0. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar al menos 30 segundos.
2. Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. Los anillos luminosos de la perilla de control se iluminan en verde durante unos instantes y luego cambian a amarillo. Esperar a que los anillos luminosos se apaguen.
3. A continuación, desactivar el modo Demo en el plazo de 3 minutos siguiendo estos pasos:
Girar una de las perillas de control hacia la izquierda, hasta la posición 12.
4. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición 1.
5. Girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.
Esperar a que el anillo luminoso se ilumine de color amarillo.
6. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición 1. El anillo luminoso se ilumina en color verde.
Esperar 5 segundos. El anillo luminoso cambia a amarillo.

El modo Demo se ha desactivado. **Para guardar el ajuste es obligatorio salir del menú como se indica a continuación:**

7. Girar la perilla de control hasta 0. Después, girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 12. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición 1. Girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 0. Esperar a que el anillo luminoso se apague.

Servicio de Atención al Cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones.

Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, no olvide indicar el número de modelo (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) del aparato.

USA:

1-877-442-44

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:

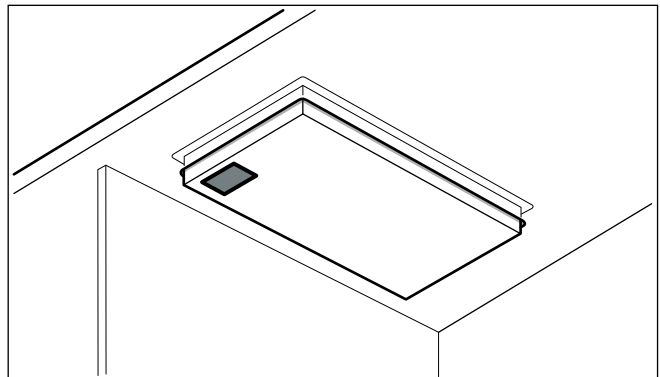
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de modelo (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato

- el número de teléfono del servicio de atención al cliente
- puede anotar dichos datos.



BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.gaggenau.com
1-877-442-4436
© 2025 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001349625 en-us, es-mx, fr-ca (050813)