

Gaggenau

USE AND CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

VP 230 614

Teppan Yaki

Teppan Yaki

Teppan Yaki



AjMadison
Your Appliance Authority™

800-570-3355

Table of Contents	3
--------------------------	----------

Table de Matières	13
--------------------------	-----------

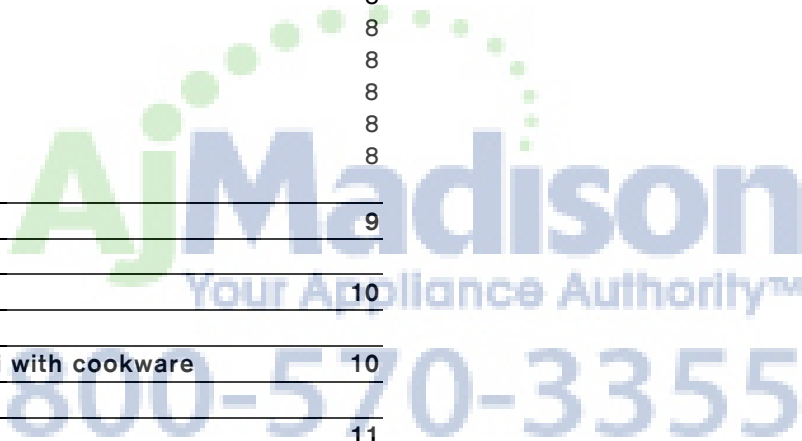
Contenido	24
------------------	-----------



Table of Contents


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
Fire Safety	4
Cooking Safety	4
Burn Prevention	5
Child Safety	5
Cleaning Safety	5
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	6
Causes of Damage	6
Your new appliance	7
Teppan Yaki	7
Accessories	7
Special accessories	7
Operating principle	7
Operation	8
Before first use	8
Turning on	8
Turning off	8
Heat indicator light	8
Keeping warm setting	8
Cleaning setting	8
Safety lock	8
Settings table	9
Tips and tricks	10
Using the teppan yaki with cookware	10
Care and cleaning	11
Cleaning appliance	11
Do not use these cleaning agents	11
Customer service	12

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



IMPORTANT SAFETY 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.


Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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


 **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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


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


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


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

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

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 carbon monoxide poisoning and overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

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

 **WARNING: Risk of burns:**
Putting water or ice cubes on the hot frying surface causes water to splash and steam.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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



WARNING: Risk of burns:

If the appliance cover (VD 201) 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 legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

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

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



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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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.

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.

Causes of Damage

The stainless steel frying surface is tough and smooth, but will show signs of wear with time like any good pan. This, however, has no negative effect on its use. Slight yellow discoloration of the stainless steel frying surface is normal.



CAUTION: Scratches or nicks on the frying surface:

Never cut with knives on the frying surface. Use the provided spatulas to turn the food. Don't bang on the frying surface with the spatulas.



CAUTION: Foils and plastics:

Aluminum foil and plasticware will melt on the hot frying surface. Never warm up containers made of aluminum foil on the frying surface. Never place objects made of plastic or with plastic handles on the frying surface.



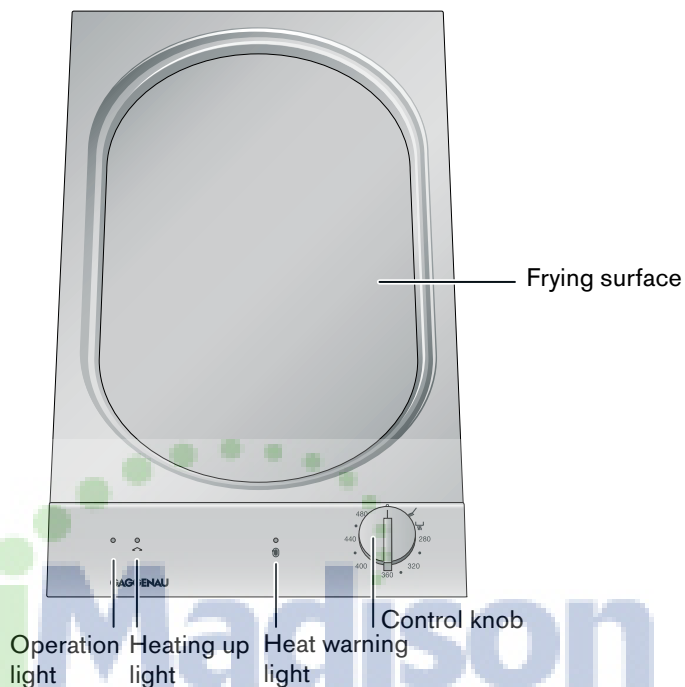
CAUTION: Inappropriate accessories:

Never put the glass lid of the steamer on the teppan yaki.

Your new appliance

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

Teppan Yaki



Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Spatulas (2) Spatulas to turn the food

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

- SH 230 001 Hinge holder for fitting the appliance cover
- VD 201 014 Appliance cover made of stainless steel
- VD 201 034 Appliance cover made of aluminum
- VV 200 014 Connection strip made of stainless steel, for combining with other Vario appliances
- VV 200 034 Connection strip made of aluminum, for combining with other Vario appliances

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

Operating principle

Teppan Yaki is an old Japanese tradition for frying and roasting. Preparing the food is an experience, the food is prepared – without pots or pans – directly on the frying surface. Use the included spatulas to turn the food and to remove food residues.

Operation


Before first use

Bear in mind the following instructions before frying for the first time:

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Heat appliance to 400°F for a few minutes. This eliminates potential contaminants and smells of newness.

Turning on

Turn the control knob left or right to the desired temperature between 280 - 480°F. The indicator light goes on when the appliance is turned on.

The heating indicator  lights up on the display as long as the appliance is heating up. The heating indicator goes out once the set temperature has been reached.

After heating it up, evenly coat the frying surface with a bit of oil or fat using the spatula or a heat-resistant brush (e.g. silicon brush). Place the food directly—without a pot or pan—onto the frying surface. Use the provided spatula to turn food.

Turning off

Turn the control knob to position 0.

Heat indicator light

The appliance is hot as long as the heat indicator light is on.

Keeping warm setting

Turn the control knob to the keeping warm position.

With the keeping warm setting, you can keep food warm after cooking.

Cleaning setting

Turn the control knob to the cleaning position.

With the cleaning setting, you can let grime soak, which facilitates cleaning.

Safety lock

The appliance is equipped with a safety lock for your safety. Any heating process is terminated after 4 hours if there is no operation within this time. The heating element remains off even following a power failure. The indicator light blinks.

Turn the temperature control knob to 0, then you can start up the appliance again like normal.



Settings table

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

Food	Temperature	Cooking time	Notes
meat and poultry			
beefsteak, medium (1 - 1¼ in)	sear at 460 - 480°F continue at 360°F	sear each side 2 min. continue 6 - 11 min.	e.g. entrecote, fillet steak, rump steak. The steak is medium when meat juice appears on the surface.
pork neck steak (¾ in)	420 - 440°F	15 - 18 min.	
veal cutlet, breaded (½ in)	380 - 400°F	16 - 20 min.	Use sufficient oil so that the bread crumbs don't dry out and burn.
small slices of beef or pork (1lb - 1lb 5oz)	460 - 480°F	6 - 8 min.	Distribute the pieces of meat well.
small slices of poultry (1lb - 1lb 5oz)	360 - 380°F	10 - 12 min.	They shouldn't touch each other.
ground meat (1lb)	460 - 480°F	7 - 8 min.	
saddle of lamb, medium (½ - 1 in)	sear at 400°F continue at 320°F	sear each side 2 min. continue 4 - 6 min.	
turkey steak (½ in)	400 - 420°F	8 - 15 min.	
chicken liver (¼ in)	400 - 420°F	3 - 5 min.	
fish and seafood			
fish filet (½ in)	420 - 440°F	5 - 7 min.	e.g. perch, cod, catfish, haddock, plaice, angler, sole, zander.
(¾ in)	380 - 400°F	7 - 10 min.	
(1 in)	360 - 380°F	15 - 17 min.	
salmon steak (1 in)	360 - 380°F	15 - 17 min.	
(1¼ in)	320 - 340°F	18 - 20 min.	
tuna steak (1 - 1¼ in)	360 - 380°F	17 - 20 min.	
shrimps (1oz each)	400 - 440°F	8 - 10 min.	
scallops (1oz each)	380 - 400°F	8 - 12 min.	
vegetables			
eggplant, in slices (1lb)	360 - 380°F	6 - 8 min.	Salt aubergines before frying, leave for 30 minutes and dry off.
mushrooms, in slices (1lb)	460 - 480°F	10 - 12 min.	
carrot sticks (1lb)	340 - 380°F	6 - 8 min.	
boiled potatoes, in slices (1lb)	400 - 440°F	7 - 10 min.	
bell pepper, in strips (1lb)	400 - 420°F	4 - 6 min.	
zucchini, in slices (1lb)	340 - 360°F	4 - 6 min.	
onions or leek, in rings (1lb)	340 - 380°F	5 - 7 min.	
egg dishes and desserts			
fried eggs, scrambled eggs (3 - 4 eggs)	320 - 360°F	4 - 6 min. per side	
crêpes (2x)	360 - 380°F	1 - 2 min. per side	
fruits, in slices (7 - 10oz)	360 - 380°F	5 - 7 min.	e.g. pineapple, apple, mango. Use clarified butter for frying. Sweeten to taste with honey or sugar.
banana breaded with coconut (4 halves)	360 - 380°F	6 - 9 min.	

Food	Temperature	Cooking time	Notes
side dishes and other			
rice (1lb)	360 - 380°F	5 - 7 min.	
pine nuts (10oz)	320°F	5 - 7 min.	turn frequently
rice noodles (1lb)	400 - 440°F	4 - 5 min.	
tofu (10oz)	400 - 440°F	3 - 5 min.	turn frequently
Croûtons (7oz)	320°F	10 - 12 min.	turn frequently at first

Tips and tricks

- Only put on the food once the heating indicator has gone out. This also applies to raising the temperature between two preparations.
- Press the meat, poultry and fish pieces flat onto the frying surface with the spatula. Only turn them once they can easily be removed from the surface, in order to not destroy the fibers. Otherwise fluid can come out, which causes the food to dry out.
- Meat, poultry and fish pieces shouldn't touch each other during frying so that they don't absorb any liquid.
- Don't pierce or cut meat prior to or during cooking, in order to prevent meat juice from escaping.
- Don't salt meat, poultry and fish prior to frying, in order to prevent the extraction of water and soluble nutrients.
- Fish fillet can be rolled in flour (floured) prior to frying. This prevents it from sticking as much.
- Only turn fish fillet once if possible. First fry it on the skin side.
- Only use oils and fats that can be heated up hot and are suitable for frying, e.g. refined plant oils or concentrated butter (clarified butter).

Using the teppan yaki with cookware

You can also use the teppan yaki for cooking with cookware. It is appropriate for cooking with gentle heat. You can first quickly heat up food on the stove if necessary, and then continue cooking it on the teppan yaki.

Approx. 280°F is sufficient for melting, thawing out and keeping warm, approx. 320 - 400°F for soaking rice and cereals and warming small portions.

Use heat-resistant cookware with a lid. Carefully place the cookware on the heating surface so that you don't accidentally scratch the stainless steel frame. Bear in mind that this cooking procedure isn't energy-efficient when the cookware is smaller than the heated surface.

Care and cleaning

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

⚠ WARNING: Risk of burns:
The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.

⚠ WARNING: Risk of electrical shock:
Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

⚠ WARNING: Risk of burns:
Putting water or ice cubes on the hot frying surface causes water to splash and steam.

Cleaning appliance


Clean the appliance after each use, once it has cooled down. Burnt-on residue is difficult to eliminate.

Remove coarse residue with the spatulas.


Ice cubes are better suited for cleaning the warm appliance than water, since they cause less hot splashes and steam.

Carefully remove cleaner residue prior to next use.

Cleaning warm appliance

- 1 Turn off appliance. Let cool for at least 15 minutes!
- 2 Put ice cubes or water on the frying surface. Add a few squirts of dishwashing liquid. Let grime soak.
- 3 Only start cleaning once the  hot indicator goes out.

Cleaning cooled-down appliance

- 1 Apply a bit of water and dishwashing liquid to the frying surface so that it is lightly covered.
- 2 Turn on appliance. Set for cleaning level . Let grime soak.
- 3 After grime has softened, begin cleaning.

Quick cleaning in between frying

- 1 Turn off appliance.
- 2 Glide 4 - 5 ice cubes over the hot frying surface with the spatulas.
- 3 Remove softened grime with the spatulas.
- 4 Turn appliance back on. Wait to put on any food until the appliance has reached the set temperature again.

Appliance part / surface	Recommended cleaning
Frying surface	Eliminate greasy residue with dishwashing liquid. Whitish spots may remain on the frying surface, depending on the food. Remove with lemon juice or vinegar. Then wipe thoroughly with a damp cloth. The control panel must not come in contact with lemon juice or vinegar.
Frying surface, burnt-on grime	Once the appliance is cool, brush stubborn grime with our grill cleaner gel (order number 463582) and leave on for at least 2 hours—overnight for heavy grime. Then rinse thoroughly and dry. Observe information on packaging of cleaner.
Stainless steel frame	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid. For heavy grime, use our stainless steel cleaner (order number 464524). This provides dull stainless steel with a new gleam.
Control panel	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not become too wet. Dry off with a soft cloth. Immediately eliminate acidic foods that come in contact with the control panel (e.g. vinegar, ketchup, mustard, marinades, lemon juice). In order to maintain the control panel, you can obtain suitable care oil (order number 311135) from your specialist dealer or from our online shop. Apply the care oil evenly to the control panel using a soft dishtowel.
Control knob	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not become too wet.

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Baking oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We always find the right solution and prevent unnecessary visits by technicians.

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

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service 

Please note that a visit by a customer support technician in case of an operating error is not free, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

US 877 442 4436
toll-free

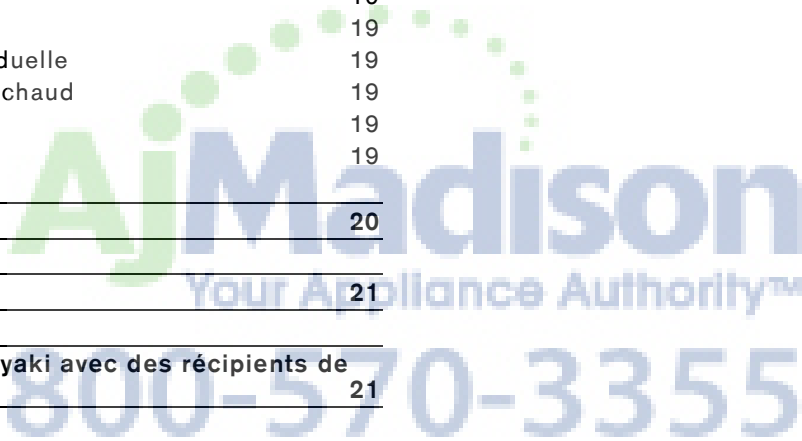
You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.



Table de Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	14
Sécurité-incendie	14
Sécurité de cuisson	15
Prévention des brûlures	15
Sécurité des enfants	15
Consignes en matière de nettoyage	16
Sécurité pour la batterie de cuisine	16
Installation et entretien corrects	16
Causes des dommages	17
Votre nouvel appareil	18
Teppan yaki	18
Accessoires	18
Accessoires spéciaux	18
Fonctionnement	18
Fonctionnement	19
Avant la première utilisation	19
Allumage	19
Arrêt	19
Voyant de chaleur résiduelle	19
Niveau de maintien au chaud	19
Niveau de nettoyage	19
Coupure de sécurité	19
Tableau de réglage	20
Conseils et astuces	21
Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson	21
Entretien et nettoyage	22
Nettoyage de l'appareil	22
N'utilisez pas ces produits nettoyants	23
Service après-vente	23

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-eshop.com





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.

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

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

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

Sécurité-incendie

Ne pas laisser des matières telles que le papier aluminium, le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec un brûleur ou une grille chaude. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

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 :

- a) 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.
- b) Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).
- c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.



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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité de cuisson



AVERTISSEMENT : Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de 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. Ceci aurait pour effet de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure :
Le versement d'eau ou de glaçons sur la plaque de cuisson chaude provoque des projections et un dégagement de vapeur d'eau.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, 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 201) est monté : ne fermez pas 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.

Prévention des brûlures

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.

Sécurité des enfants

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



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 dosseret. 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).

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

Causes des dommages

La surface de cuisson en inox est robuste et lisse ; avec le temps, elle va présenter des traces d'usage, de la même façon qu'une bonne poêle. Ces traces n'affectent en rien la qualité de fonctionnement. Une légère coloration jaunâtre de la surface en inox est normale.

ATTENTION : Rayures ou encoches sur la surface de cuisson :

Ne coupez jamais avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies. Ne tapez pas sur la surface de cuisson avec les spatules.

ATTENTION : Feuilles et matières plastiques :

Sur la surface de cuisson très chaude, les feuilles d'aluminium et la vaisselle en plastique fondent. Ne posez jamais de barquette en feuille d'aluminium sur la surface de cuisson. Ne posez jamais d'objets en plastique ou à poignée en plastique sur la surface de cuisson.

ATTENTION : Accessoires inadaptés :

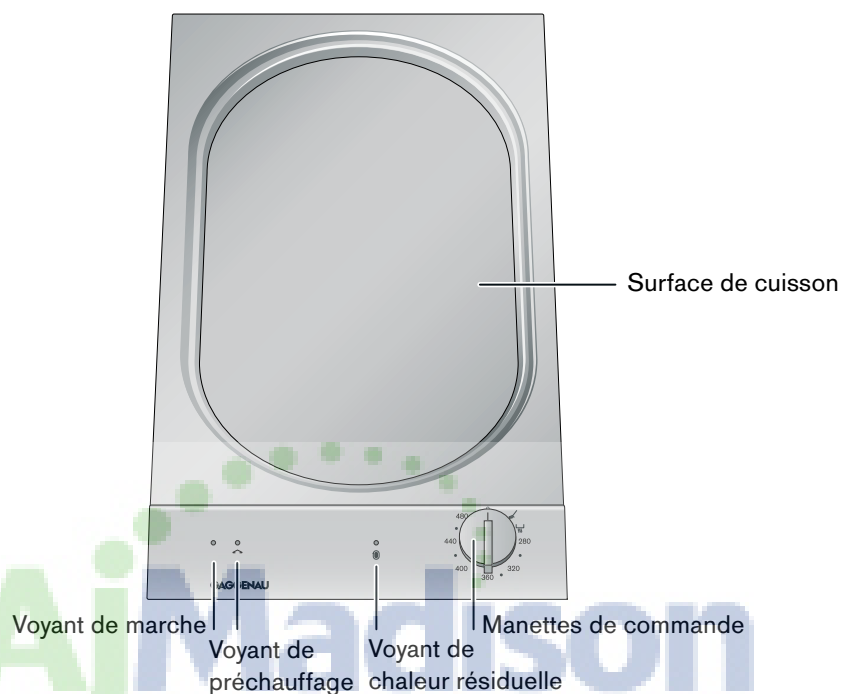
Ne posez jamais sur le teppan yaki le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

 **AIMadison**
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Teppan yaki



Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2) Pour retourner les aliments

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- SH 230 001 Support de charnière pour le montage du couvercle
- VD 201 014 Couvercle en inox
- VD 201 034 Couvercle en aluminium
- VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario
- VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

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

Fonctionnement

Le teppan yaki est un mode de grillade et de cuisson issu d'une ancienne tradition japonaise. Avec lui, préparer des mets devient un plaisir, vous travaillez directement sur la plaque de cuisson, sans casseroles ni poêles. Pour retourner les mets, vous utilisez les spatules fournies qui vous serviront aussi à débarrasser la plaque des résidus.

Fonctionnement


Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les instructions suivantes :

- 1 nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 faites préchauffer l'appareil à 400°F pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Allumage

Tournez la manette de commande vers la gauche ou la droite, jusqu'à la température souhaitée, comprise entre 280 à 480°F. Le voyant de marche s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

Le symbole  s'allume dès que l'appareil préchauffe. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de préchauffage s'éteint.

Après le préchauffage, enduisez la surface de cuisson d'une couche uniforme d'huile ou de graisse avec la spatule ou un pinceau résistant à la chaleur (pinceau silicone par exemple). Posez les aliments directement sur la plaque, sans casserole ni poêle. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies.

Arrêt

Tournez la manette en position 0.

Voyant de chaleur résiduelle

L'appareil est chaud tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé.

Niveau de maintien au chaud

Tournez la manette en position maintien au chaud.

Cette fonction vous permet de garder chauds les mets déjà cuits.

Niveau de nettoyage

Tournez la manette en position nettoyage.

Dans cette position, vous pouvez faire tremper les salissures de façon à faciliter le nettoyage.

Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. De même, la résistance reste éteinte après une panne de courant. Le voyant de marche clignote.

Tournez la manette de température en position 0, afin de pouvoir remettre l'appareil normalement en marche.



Tableau de réglage

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

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Viandes et volailles			
Steak de bœuf, à point (2,5 à 3 cm)	saisir à 460 - 480°F puis cuire à 360°F	saisir 2 min par côté cuire 6 à 11 min	exemple : entrecôte, filet, romsteck. Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Steak de porc dans l'échine (2 cm)	420 - 440°F	15 - 18 min	
Escalope de veau, panée (1,5 cm)	380 - 400°F	16 - 20 min	Utilisez assez d'huile pour que la panure ne se dessèche pas et ne brûle pas.
Émincé de bœuf ou de porc (500 - 600 g)	460 - 480°F	6 - 8 min	Bien répartir les morceaux de viande, de façon qu'ils ne se touchent pas.
Émincé de volailles (500 - 600 g)	360 - 380°F	10 - 12 min	
Viande hachée (400 g)	460 - 480°F	7 - 8 min	
Carré d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	saisir à 400°F puis cuire à 320°F	saisir 2 min par côté cuire 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	400 - 420°F	8 - 15 min	
Foie de volailles (1 cm)	400 - 420°F	3 - 5 min	
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson (1 cm)	420 - 440°F	5 - 7 min	exemple : perche, cabillaud, panga, aiglefin, carrelet, lotte, sole, sandre.
(2 cm)	380 - 400°F	7 - 10 min	
(2,5 cm)	360 - 380°F	15 - 17 min	
Steak de saumon (2,5 cm)	360 - 380°F	15 - 17 min	
(3 cm)	320 - 340°F	18 - 20 min	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	360 - 380°F	17 - 20 min	
Crevettes (30 g chacune)	400 - 440°F	8 - 10 min	
Noix de Saint-Jacques (30 g chacune)	380 - 400°F	8 - 12 min	
Légumes			
Aubergines, émincées (400 g)	360 - 380°F	6 - 8 min	Avant la cuisson, salez et laissez reposer les aubergines 30 minutes. Ensuite, séchez-les.
Champignons de couche, émincés (400 g)	460 - 480°F	10 - 12 min	
Carottes, en julienne (400 g)	340 - 380°F	6 - 8 min	
Pommes de terre, cuites, émincées (400 g)	400 - 440°F	7 - 10 min	
Poivron, en lanières (400 g)	400 - 420°F	4 - 6 min	
Courgettes, émincées (400 g)	340 - 360°F	4 - 6 min	
Oignons ou poireau, en rondelles (400 g)	340 - 380°F	5 - 7 min	
Plats à base d'œufs et plats sucrés			
Œufs sur le plat, œufs brouillés (3 - 4 œufs)	320 - 360°F	4 à 6 min par côté	
Crêpes (2)	360 - 380°F	1 à 2 min par côté	

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Fruits en tranches (200 à 300 g)	360 - 380°F	5 - 7 min	Exemple : ananas, pommes, mangues. Pour la cuisson, utilisez du beurre clarifié. Sucrez à volonté avec du sucre ou du miel.
Banane en noix de coco (4 moitiés)	360 - 380°F	6 - 9 min	
Garnitures et divers			
Riz (500 g)	360 - 380°F	5 - 7 min	
Pignons de pin (300 g)	320°F	5 - 7 min	tournez souvent
Pâtes de riz (400 g)	400 - 440°F	4 - 5 min	
Tofu (300 g)	400 - 440°F	3 - 5 min	tournez souvent
Cubes de pain blanc / croûtons (200 g)	320°F	10 - 12 min	au début, retournez fréquemment

Conseils et astuces

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les éléments nutritifs solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).

Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson

Vous pouvez aussi utiliser le teppan yaki avec des récipients de cuisson. Les cuissons les mieux adaptées sont celles qui requièrent un faible apport de chaleur. Vous pouvez, si nécessaire, d'abord faire chauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le teppan yaki.

Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, une température de 280°F environ est suffisante alors que pour faire gonfler le riz et les céréales ainsi que pour chauffer des quantités peu importantes, il faut une température d'environ 320-400°F.

Utilisez des récipients de cuisson résistants à la chaleur et munis d'un couvercle. Posez le récipient de cuisson avec précaution sur la surface chauffante de façon à ne pas rayer le cadre en inox. Remarque : ces méthodes de cuisson ne sont pas très économes en énergie, car le récipient de cuisson est plus petit que la surface chauffée.

Entretien et nettoyage

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



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure :

L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir.



AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique :

Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à vapeur.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure :

Le versement d'eau ou de glaçons sur la plaque de cuisson chaude provoque des projections et un dégagement de vapeur d'eau.

Nettoyage de l'appareil


Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Les résidus brûlés sont difficiles à enlever.

Éliminez les résidus grossiers à l'aide des spatules.


Pour nettoyer l'appareil encore chaud, utilisez des glaçons plutôt que de l'eau, de façon à produire moins de projections brûlantes et à générer moins de vapeur d'eau.

Avant de réutiliser la plaque de cuisson, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil chaud

- 1 Éteindre l'appareil. Laissez refroidir au moins 15 minutes !
- 2 Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez tremper les salissures.
- 3 Ne commencez pas à nettoyer avant que le voyant de chaleur résiduelle  ne soit éteint.

Nettoyage de l'appareil refroidi

- 1 Versez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
- 2 Allumez l'appareil. Réglez-le au niveau de nettoyage . Laissez tremper les salissures.
- 3 Une fois que les salissures sont mouillées, commencez le nettoyage.

Nettoyage entre deux cuissons

- 1 Éteindre l'appareil.
- 2 Passez 4 à 5 glaçons sur la surface chaude au moyen des spatules.
- 3 Avec les spatules, enlevez les salissures mouillées.
- 4 Rallumez l'appareil. Pour poser les aliments sur la plaque, attendez que la température voulue soit à nouveau atteinte.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Enlevez les résidus gras avec du produit à vaisselle. Selon les aliments cuits, des taches blanchâtres peuvent rester à la surface de la plaque. Pour les enlever, utilisez du jus de citron ou du vinaigre. Essuyez ensuite soigneusement avec une éponge ou un torchon humides. Évitez tout contact de jus de citron ou de vinaigre avec le bandeau de commande.
Surface de cuisson, salissures brûlées	L'appareil étant froid, enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 463582) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la plaque est très sale. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence 464524) qui permet de redonner du brillant à l'inox mat.

Partie de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Bandeau de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Sécher avec un chiffon doux. Éliminez tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades, jus de citron). Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

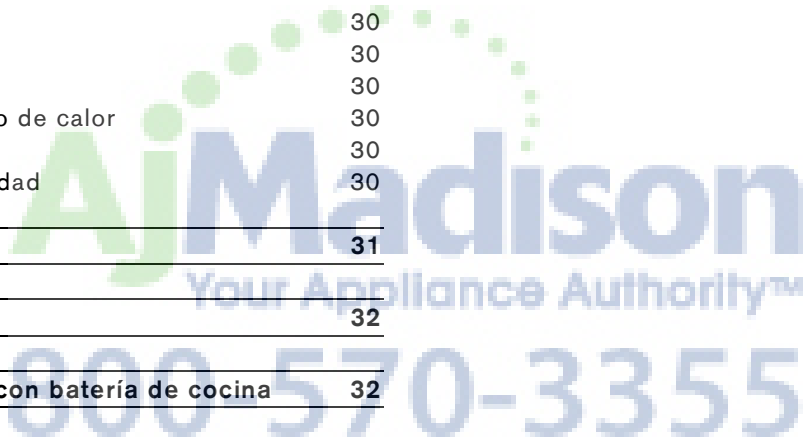
CA 800 828 9165

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

Contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	25
Seguridad para evitar incendios	25
Seguridad al cocinar	25
Prevención de quemaduras	26
Seguridad de los niños	26
Seguridad en la limpieza	27
Seguridad en los utensilios de cocina	27
Instalación y mantenimiento adecuados	27
Causas para los daños	28
Su aparato nuevo	29
Teppan Yaki	29
Accesorio	29
Accesorios especiales	29
Funcionamiento	29
Mando	30
Antes del primer uso	30
Conectar	30
Apagar	30
Indicador de calor	30
Nivel de mantenimiento de calor	30
Posición de limpieza	30
Interrupción de seguridad	30
Tabla de ajuste	31
Consejos y trucos	32
Uso del Teppan Yaki con batería de cocina	32
Cuidado y limpieza	33
Limpiar el aparato	33
No use los medios de limpieza siguientes	34
Servicio de atención al cliente	34

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





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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



AVISO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- 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.
- 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).
- Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
- Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

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

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

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



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

- 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.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

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

Seguridad al cocinar





AVISO: Utilice este electrodoméstico sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador de ambiente para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ocasionar intoxicación por monóxido de carbono y calentamiento excesivo del electrodoméstico. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

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

 **AVISO: Peligro de quemaduras:**
Al verter agua o depositar cubos de hielo sobre la zona de freír caliente, se producen salpicaduras y vapor de agua.

Prevención de quemaduras

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

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


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

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

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

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

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


 **AVISO: Peligro de quemaduras:**
Solo con la cubierta del aparato montada (VD 201): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

Seguridad de los niños

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Causas para los daños

La zona de freír de acero inoxidable es robusta y lisa, si bien con el tiempo pueden aparecer marcas de uso, como sucede en una sartén de calidad. Esto no afecta en absoluto a su utilidad. Es normal que surja una leve decoloración amarilla en la zona de freír de acero inoxidable.



ATENCIÓN: Arañazos o marcas en la zona de freír:

No utilice nunca cuchillos para cortar sobre la zona de freír. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada. No golpee con la espátula sobre la zona de freír.



ATENCIÓN: Papel de aluminio y plásticos:

El papel de aluminio y los instrumentos de cocina de plástico se derriten al permanecer sobre la zona de freír caliente. No caliente nunca recipientes de papel de aluminio sobre la zona de freír. No deposite nunca objetos de plástico o con un mango de plástico sobre la zona de freír.



ATENCIÓN: Accesorios no indicados:

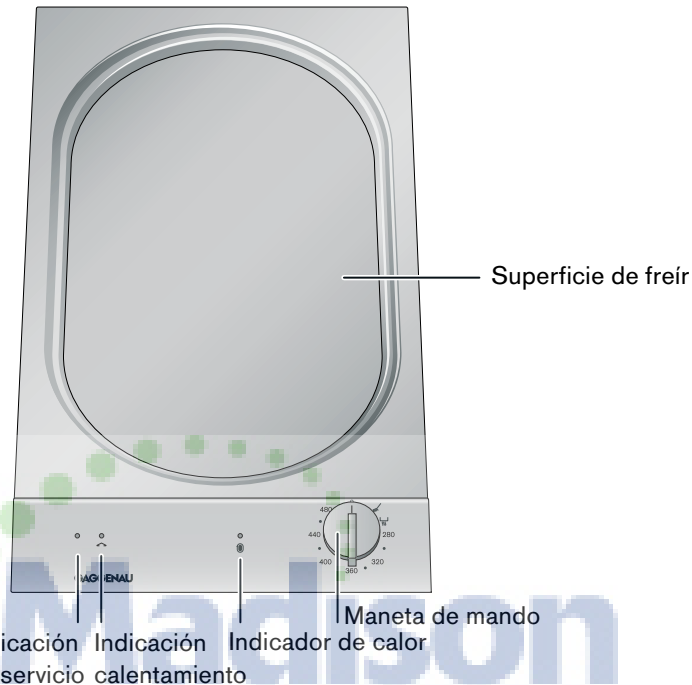
No coloque nunca la tapa de cristal del aparato de cocción al vapor sobre el Teppan Yaki.

AMadison
Appliance Authority™
800-570-3355

Su aparato nuevo

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

Teppan Yaki



Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Espátula (2) Para darle la vuelta a los alimentos

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

Accesorios especiales

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

- SH 230 001 Soporte de bisagra para el montaje de la cubierta de aparatos
- VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable
- VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio
- VV 200 014 Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario
- VV 200 034 Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

Funcionamiento

Teppan Yaki: cocer y asar siguiendo una antigua tradición japonesa. La preparación de los alimentos es toda una experiencia, se cocinan directamente sobre la zona de freír, sin utilizar cazuelas o sartenes. Para dar la vuelta a los alimentos se utiliza la espátula suministrada, con la que también puede retirar los restos de alimentos.

Mando


Antes del primer uso

Respete las siguientes indicaciones antes del primer uso:

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Caliente el aparato durante unos minutos a 400°F. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

Conectar

Gire la maneta de mando hacia la izquierda o derecha hasta la temperatura deseada, entre 280 y 480°F. El indicador de funcionamiento se enciende cuando el aparato está conectado.

El indicador de calentamiento  permanece encendido mientras se calienta el aparato. Al alcanzar la temperatura deseada, el indicador de calentamiento se apaga.

Después del calentamiento, esparza un poco de aceite o grasa con la espátula o un pincel resistente al calor (p. ej. un pincel de silicona) de forma uniforme sobre la zona de freír. Deposite los alimentos directamente sobre la zona de freír, sin utilizar cazuelas o sartenes. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

Indicador de calor

El indicador de calor permanece encendido mientras el aparato está caliente.

Nivel de mantenimiento de calor

Gire la maneta de mando hasta la posición Mantenimiento de calor.

En el nivel de mantenimiento de calor puede mantener calientes los alimentos después de su cocción.

Posición de limpieza

Gire la manera de mando hasta la posición Limpieza.

Con el nivel de limpieza puede reblandecer la suciedad, con lo que la limpieza será más sencilla.

Interrupción de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. Incluso después de un fallo de corriente permanece desconectado el elemento calefactor. El indicador de funcionamiento parpadea.

Gire la maneta de mando "Temperatura" a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.


Your Appliance Authority™
800-570-3355

Tabla de ajuste

Los valores de la tabla de ajuste se calculan con el aparato precalentado. Sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Carne y aves			
Filete de ternera, medio (2,5 - 3 cm)	soasar a 460 - 480°F rehogar a 360°F	soasar 2 min. por cada lado rehogar 6 - 11 min.	P. ej. entrecôte, filetes, filete de culata. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Filete de magro de cerdo (2 cm)	420 - 440°F	15 - 18 min.	
Escalope, rebozado (1,5 cm)	380 - 400°F	16 - 20 min.	Utilice aceite suficiente para que el rebozado no se seque ni queme.
Tajadillas de ternera o cerdo (500 - 600 g)	460 - 480°F	6 - 8 min.	Distribuya ampliamente los pedazos de carne, no deben tocarse.
Tajadillas de carne de ave (500 - 600 g)	360 - 380°F	10 - 12 min.	
Carne picada (400 g)	460 - 480°F	7 - 8 min.	
Lomo de cordero, medio (1,5 - 2,5 cm)	soasar a 400°F rehogar a 320°	soasar 2 min. por cada lado rehogar 4 - 6 min.	
Filete de pavo (1,5 cm)	400 - 420°F	8 - 15 min.	
Hígado de ave (1 cm)	400 - 420°F	3 - 5 min.	
Pescado y marisco			
Filete de pescado (1 cm)	420 - 440°F	5 - 7 min.	P. ej. perca, bacalao, pangasius, eglefino, solla, rape, lenguado, lucioperca.
(2 cm)	380 - 400°F	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	360 - 380°F	15 - 17 min.	
Filete de salmón (2,5 cm)	360 - 380°F	15 - 17 min.	
(3 cm)	320 - 340°F	18 - 20 min.	
Filete de atún (2,5 - 3 cm)	360 - 380°F	17 - 20 min.	
Gambas (30 g pieza)	400 - 440°F	8 - 10 min.	
Vieiras (30 g pieza)	380 - 400°F	8 - 12 min.	
Verduras			
Berenjenas, en rodajas (400 g)	360 - 380°F	6 - 8 min.	Salar las berenjenas antes de la cocción y dejar reposar aprox. 30 minutos. Secar a continuación.
Champiñones, en rodajas (400 g)	460 - 480°F	10 - 12 min.	
Zanahorias, en tiras (400 g)	340 - 380°F	6 - 8 min.	
Patatas, cocidas, en rodajas (400 g)	400 - 440°F	7 - 10 min.	
Pimiento, en tiras (400 g)	400 - 420°F	4 - 6 min.	
Calabacín, en rodajas (400 g)	340 - 360°F	4 - 6 min.	
Cebolla o puerro, en juliana (400 g)	340 - 380°F	5 - 7 min.	
Comidas a base de huevo y dulces			
Huevo frito, revuelto (3 - 4 huevos)	320 - 360°F	4 - 6 min. de cada lado	
Crepes (2 unidades)	360 - 380°F	1 - 2 min. de cada lado	

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Rodajas de fruta (200 - 300 g)	360 - 380°F	5 - 7 min.	P. ej. piña, manzana, mango. Utilizar mantequilla clarificada para la cocción. Añadir azúcar o miel al gusto para endulzar.
Plátano cubierto de coco (4 mitades)	360 - 380°F	6 - 9 min.	
Acompañamientos y otros			
Arroz (500 g)	360 - 380°F	5 - 7 min.	
Piñones (300 g)	320°F	5 - 7 min.	Darle la vuelta a menudo
Pasta de arroz (400 g)	400 - 440°F	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	400 - 440°F	3 - 5 min.	Darle la vuelta a menudo
Taquitos de pan / picatostes (200 g)	320°F	10 - 12 min.	Dar varias veces la vuelta al principio de la cocción

Consejos y trucos

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).

Uso del Teppan Yaki con batería de cocina

También puede usar su Teppan Yaki para la preparación de alimentos con batería de cocina. Los procedimientos de cocción más adecuados son los que precisan menos suministro de calor. Puede calentar primero de forma rápida los alimentos en su placa de cocción y continuar con la cocción en el Teppan Yaki.

Para fundir, descongelar y mantener caliente son suficientes unos 280°F apróx, para hinchamiento de arroz y cereales y para el calentamiento de cantidades pequeñas a unos 320-400°F apróx.

Utilice batería de cocción con tapa resistente al calor. Coloque la batería de cocina con precaución sobre la superficie calefactora de modo que no roce involuntariamente el marco de acero inoxidable. Tenga en cuenta que este procedimiento de cocción no se ha de catalogar como de ahorro energético si la batería de cocina es más pequeña que la superficie calentada.

Cuidado y limpieza

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



AVISO: Peligro de quemaduras:

El aparato se calienta cuando está en marcha. Antes de limpiar el aparato, dejar que se enfríe.



AVISO: Peligro de descarga eléctrica:

No limpiar el aparato con un limpiador de alta presión o de vapor.



AVISO: Peligro de quemaduras:

Al verter agua o depositar cubos de hielo sobre la zona de freír caliente, se producen salpicaduras y vapor de agua.

Limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso una vez enfriado. Los restos quemados se dejan eliminar con dificultad.

Elimine los restos gruesos con una espátula.

Los cubitos de hielo son más adecuados para la limpieza que agua cuando se encuentre el aparato caliente ya que producen menos salpicaduras y vapor de agua.

Elimine con esmero los restos de productos de limpieza antes de volver a usarla.

Limpiar el aparato caliente

- 1 Desconectar el aparato. ¡Dejar que se enfríe como mínimo 15 minutos!
- 2 Aplicar cubitos de hielo o agua sobre la superficie para freír. Añadir unas gotas de detergente. Dejar que se ablande la suciedad.
- 3 Comience con la limpieza cuando se apague el símbolo de la indicación de caliente

Limpiar el aparato en estado frío

- 1 Aplicar un poco de agua y detergente sobre la superficie de freír hasta que la cubra ligeramente.
- 2 Encender el aparato. Ajustar el nivel de limpieza . Dejar que se ablande la suciedad.
- 3 Después de que se ha soltado un poco la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos procesos de asar

- 1 Desconectar el aparato.
- 2 Deslizar con la espátula 4 - 5 cubitos de hielo sobre la superficie de freír caliente.
- 3 Eliminar la suciedad suelta con la espátula.

- 4 Volver a encender el aparato. Antes de introducir los alimentos espere que el aparato alcance la temperatura ajustada.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficie de freír	Eliminar los restos de grasa con detergente. Según los alimentos a cocinar pueden quedar manchas blancas en la superficie de freír. Eliminar las manchas con zumo de limón o vinagre. Pasar a continuación un paño húmedo a fondo. El zumo de limón o el vinagre no debe entrar en contacto con el panel de mando.
Superficie de freír, suciedad quemada	En caso de suciedad persistente aplicar al aparato frío gel limpiador para Grill (número de pedido 463582) y dejar que actúe como mínimo 2 horas, en caso de suciedad fuerte dejelo actuar toda la noche. Lavar a fondo y secar a continuación. Observar las instrucciones en el envase del producto de limpieza.
Marco de acero inoxidable	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente. Para suciedades fuertes utilice nuestro producto de acero inoxidable (Número de pedido 464524). De esta forma el acero inoxidable mate adquiere de nuevo brillo.
Panel de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Los alimentos ácidos que caigan sobre el panel de mando se han de eliminar de inmediato (p. ej. vinagre, ketchup, mostaza, escabeches, zumo de limón). Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☎

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

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.



Gaggenau

5551 McFadden Ave
Huntington Beach, CA 92649
Telephone: 877.4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com



9000576961 en-us, es-mx, fr-ca (901221)

GAGGENAU