

**Gaggenau**

USE AND CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

# VR 230 614

Electric grill

Gril électrique

Grill eléctrico

---

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

---

---

<b>Table de Matières</b>	<b>12</b>
--------------------------	-----------

---

---

<b>Contenido</b>	<b>22</b>
------------------	-----------

---

---

## Table of Contents

---

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4</b>
Fire Safety	4
Cooking Safety	4
Burn Prevention	5
Child Safety	5
Cleaning Safety	5
Cookware Safety	5
Proper Installation and Maintenance	6
Causes of damage	6
<b>Your new device</b>	<b>7</b>
Electric grill	7
Accessories	7
Special accessories	7
<b>Operation</b>	<b>8</b>
Before first use	8
Turning on	8
Turning off	8
Overheating protection	8
Use with griddle plate (special accessory)	8
<b>Settings table</b>	<b>9</b>
<b>Tips and tricks</b>	<b>10</b>
<b>Care and cleaning</b>	<b>10</b>
Cleaning appliance	10
Do not use these cleaning agents	11
<b>Customer Service</b>	<b>11</b>

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



# 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.



# 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.

## Child Safety

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

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

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



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

## Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

## Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

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



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 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



**CAUTION:** Damage to device through inappropriate accessories:

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

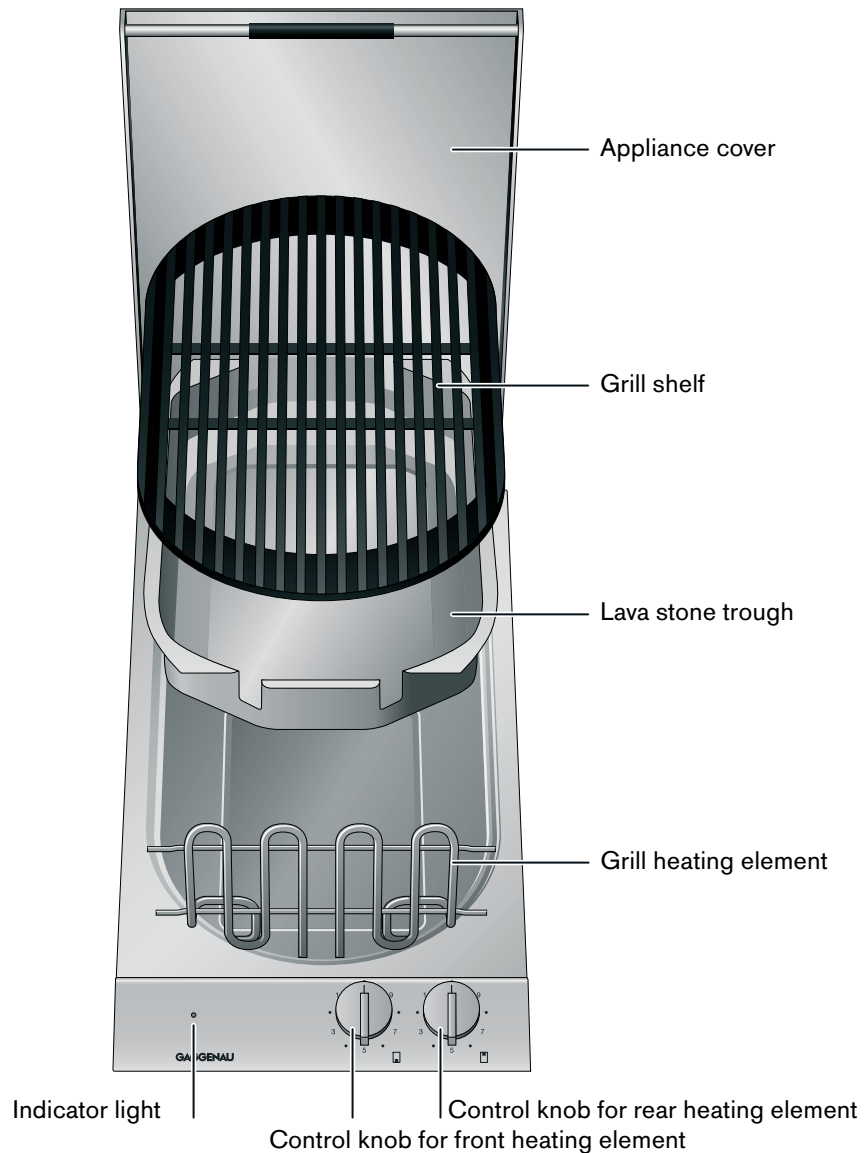
---

## Your new device

---

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

### Electric grill



### Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Lava stones

Cleaning brush

### Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

AM 060 000 Griddle plate

LV 030 000 Lava stones (replaceable)

- 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.

---

## Operation

---

### Before first use

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

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Remove lava stones from the plastic film and place them in the lava stone trough.
- 3 Fold both grill heating elements down. The grill heating elements must lie flat.
- 4 Put on the grill shelf and heat up the grill to level 9 for a few minutes. This eliminates potential contaminants and smells of newness.

### Turning on

Turn the control knobs to position 9. The indicator light goes on. Preheat the grill for 4 - 5 minutes.

After preheating, set the grill as desired and put on the food.

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

### Turning off

Turn the control knobs to position 0. The indicator light goes out.



**WARNING: Risk of burns:**

The grill remains hot for a long time after turning it off. Don't touch the grill for 30 - 45 minutes after turning it off.



**WARNING: Risk of burns:**

Only close the appliance cover once the appliance has cooled down. Never turn on the appliance with the appliance cover closed. Don't set down food on appliance cover or use it for keeping food warm.

### 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.

### Use with griddle plate (special accessory)

The griddle plate is not included. You can obtain the griddle plate from your specialist dealer (order number AM 060 000).

The griddle plate is especially good for preparing food that is liquidy or cut small, vegetables, desserts and egg dishes.

**Note:** When using the griddle plate, leave the lava stone trough and lava stones in the grill.

**Here's how to grill with the griddle plate:**

- 1 Remove grill shelf.
- 2 Carefully place griddle plate on the grill.
- 3 Turn both control knobs to level 9. Preheat the grill for 5 - 6 minutes.
- 4 Switch back to the desired level after preheating. Lightly brush the griddle plate with oil and put on the food.

## Settings table

Food	Grill setting	Grilling time	Notes
<b>meat and poultry</b>			
beefsteak, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. per side	The steak is medium when meat juice appears on the surface.
veal chop, 2 cm	7	6 min. per side	
shish kebabs, 100 g each	6 - 7	15 - 20 min.	Turn several times.
lambchop, pink, 2 cm	7	6 min. per side	
pork neck steak, 2 cm	7	6 - 8 min. per side	
bratwurst, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Turn several times.
hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
turkey steak, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
chicken wings, 100 g each	6 - 7	15 - 20 min.	Turn several times.
<b>fish and seafood</b>			
king prawns	7	5 - 12 min.	Use prawns with shells, raw or pre-cooked
lobster, pre-cooked	8	7 - 15 min.	
salmon steak, 3 cm	6	10 - 15 min.	
tuna steak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
fish filet, 2 cm	6	6 - 8 min.	e.g. herring or halibut
trout, whole, 200 g	7	12 - 15 min.	Coat trout with oil so that the skin doesn't stick to the grill shelf.
<b>side dishes</b>			
vegetables	5 - 6	5 - 10 min.	e.g. zucchini and eggplant in slices, bell pepper in quarters
mushroom heads	6	4 - 6 min.	
fruit (e.g. peach or pear halves)	5	5 - 10 min. per side	
<b>Fry with the griddle plate (AM 060 000 – special accessory)</b>			
pancakes	7	1 - 2 min. per side	
sautéed mushrooms, 500 g	9	5 - 7 min.	
scrambled egg	6 - 7	5 - 6 min.	
fried potatoes, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
ground meat, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
pan-fried vegetables, 600 g	7	6 - 8 min.	coarsely diced, e.g. bell pepper, onions, carrots, zucchini

Preheat the grill for 4 - 5 minutes to level 9. When using the griddle plate, (AM 060 000) the preheating time is 5 - 6 minutes.

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

---

## Tips and tricks

---

- Always preheat the grill. The intense heat helps a crust form quickly, preventing meat juice from escaping.
- Prior to grilling, you can coat the food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil) or marinade it. This improves the taste. Make sure not to use too much oil / marinade, since otherwise it may inflame and generate thick smoke.
- Don't salt meat prior to grilling. Otherwise soluble nutrients and meat juice may be lost.
- Lay the food on the grill. Don't use aluminum foil or grill trays.
- Only turn the meat once it can be easily removed from the grill. If the meat sticks to the grill, this destroys fibers and causes meat juice to escape.
- Don't pierce the meat while grilling, since otherwise meat juice can come out.
- Cured meat such as ham or smoked pork chops are not suitable for grilling. Bonds may form that are harmful to one's health.
- Make several cuts along the bone and in the fat layer of cutlets so that they don't curve while grilling.
- Try to remove layers of fat after rather than prior to grilling, because otherwise the meat loses juice and flavor.
- For especially crispy and brown poultry, coat it with butter, salt water or orange juice around when you're almost done grilling.
- After grilling, fruit can be seasoned to taste with honey, maple syrup or lemon juice.
- Vegetables with longer cooking times (e.g. corn on the cob) can be precooked prior to grilling.
- First grill fish fillet on the skin side. Coat skin with oil so that the it doesn't stick to the grill shelf.
- Serve the grilled food hot. Don't keep it warm or it will become too tough.

---

## 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.

## Cleaning appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. This prevents residue from burning on. After being burnt on several times, residue is difficult to eliminate.

Don't scratch off burnt-on residue. Instead, soak it in water with dishwashing liquid.

Remove the grill shelf and pivot the heating element upward. Take out the lava stone trough with the lava stones.

---

Appliance part / surface	Recommended cleaning
Grill grid	Eliminate coarse residue with the cleaning brush. Soak the grill grid in the sink. Clean with the cleaning brush and dishwashing liquid and dry thoroughly.  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.  <b>Don't wash in the dishwasher!</b>
Stainless steel stovetop	Apply dishwashing liquid with a soft, damp cloth; dry off with a soft cloth. Let stubborn grime soak.  For heavy grime, use our stainless steel cleaner (order number 464524) or the grill cleaner gel (order number 463582).  After cleaning, treat with our stainless steel care product (order number 461555).

---

Appliance part / surface	Recommended cleaning
Lava stein trough	Take out lava stones. Using a dishwashing brush, clean lava stone trough in sink with water and dishwashing liquid; dry off with a soft cloth. Let stubborn grime soak or eliminate with our grill cleaner gel (order number 463582).
Lava stones	<p>Replace lava stones once they are black. This means that they are saturated with fat and may smoke heavily during operation or the fat may catch flame.</p> <p>You can obtain fitting lava stones from your specialist dealer (order number LV 030 000).</p>
Control panel	<p>Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not be too wet. Dry off with a soft cloth.</p> <p>Immediately eliminate acidic food that comes in contact with the control panel (e.g. vinegar, ketchup, mustard, marinades).</p> <p>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.</p>
Control knob	Clean with a soft, damp cloth and a bit of dishwashing liquid; the cloth must not become too wet.
AM 060 000 Griddle plate (special accessory, not included in scope of delivery)	<p>Sprinkle coarse salt onto the grill surface. Mix the salt with the fat until it is saturated with fat. Remove the salt and wipe dry with dishtowel. In order to keep the griddle plate in good condition, rub in a light coating of oil.</p> <p><b>Don't wash in the dishwasher!</b></p>

## Do not use these cleaning agents

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

## 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

---

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>13</b>
Sécurité-incendie	13
Sécurité de cuisson	13
Prévention des brûlures	14
Sécurité des enfants	14
Consignes en matière de nettoyage	14
Sécurité pour la batterie de cuisine	15
Installation et entretien corrects	15
Causes des dommages	15
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>16</b>
Gril électrique	16
Accessoires	16
Accessoires spéciaux	16
<b>Fonctionnement</b>	<b>17</b>
Avant la première utilisation	17
Allumage	17
Arrêt	17
Protection contre la surchauffe	17
Utilisation avec la sauteuse en fonte (accessoire spécial)	17
<b>Tableau de réglage</b>	<b>18</b>
<b>Conseils et astuces</b>	<b>19</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>19</b>
Nettoyage de l'appareil	19
N'utilisez pas ces produits nettoyants	20
<b>Service après-vente</b>	<b>21</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



# 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.

## 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 jubilee, steak au poivre flambé).
- c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

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

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

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



**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.

## 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



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

## 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.

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

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

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

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

## Sécurité des enfants

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

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

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



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

## Consignes 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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

## Causes des dommages



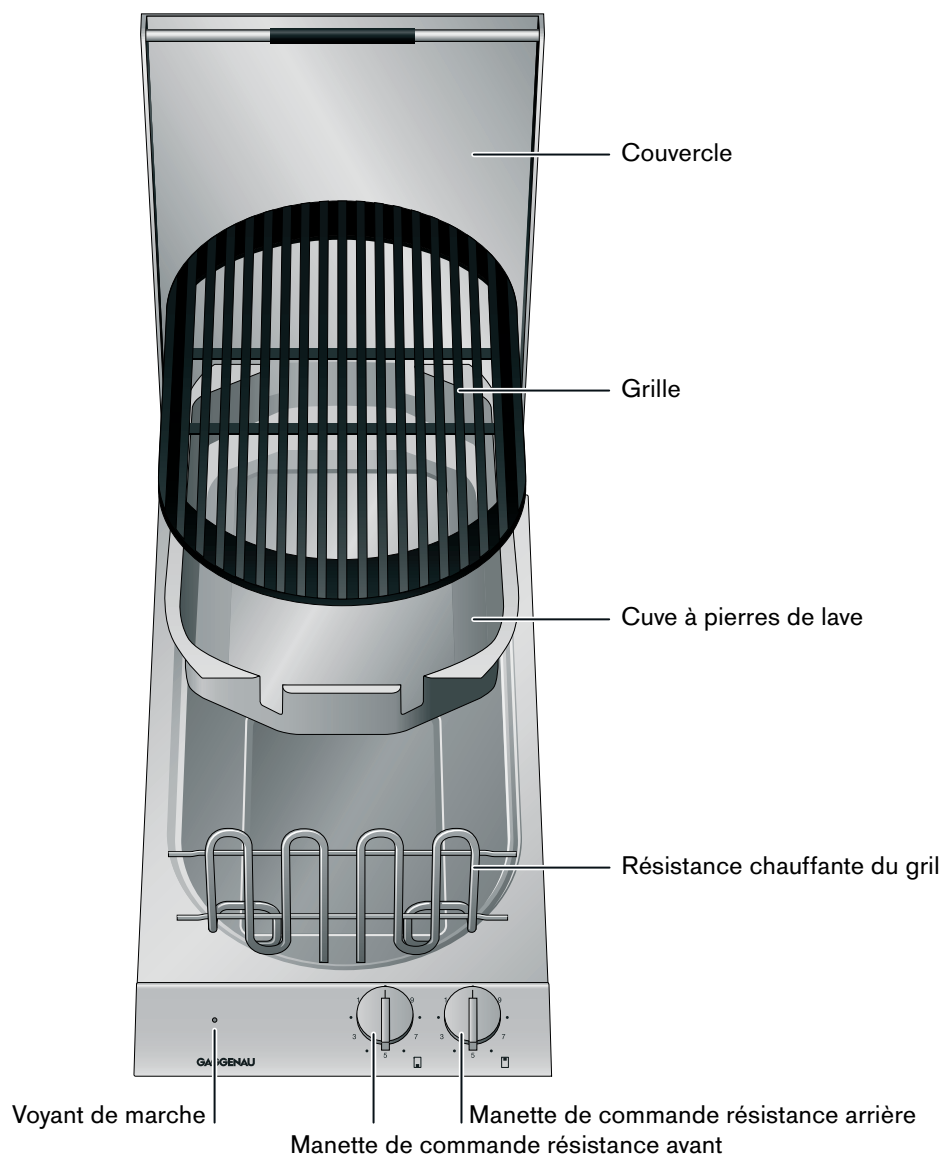
**ATTENTION :** Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés :

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

## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Gril électrique



### Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Brosse de nettoyage

### Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

AM 060 000 Cocotte en fonte

LV 030 000 Pierres de lave (pour recharge)

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

---

### Avant la première utilisation

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

- 1 Nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 Sortir les pierres de lave de la feuille et les mettre dans le bac.
- 3 Rabattre vers le bas les deux résistances du gril. Les résistances doivent reposer à plat.
- 4 Poser la grille et préchauffer le gril au niveau 9 pendant quelques minutes. de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

### Allumage

Tournez les manettes en position 9. Le voyant de marche s'allume. Préchauffez le gril pendant 4 à 5 minutes.

Après le préchauffage, réglez le gril au niveau de cuisson souhaité, puis posez les mets à griller.

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

### Arrêt

Tournez les manettes en position 0. Le voyant de marche s'éteint.



**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 :**

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.

## 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 sauteuse en fonte (accessoire spécial)

La sauteuse en fonte n'est pas comprise dans la fourniture. Vous trouverez la sauteuse en fonte auprès de votre distributeur spécialisé (numéro de commande AM 060 000).

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

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

### Comment faire griller avec la sauteuse :

- 1 Enlever la grille.
- 2 Poser la sauteuse avec précaution sur le gril.
- 3 Mettre au niveau 9 les deux manettes. Préchauffer le gril 5 à 6 minutes.
- 4 Après le préchauffage, revenir au niveau souhaité. Avec un pinceau, enduire la sauteuse d'une fine couche d'huile et poser les aliments à griller.

## Tableau de réglage

Aliment	Niveau de cuisson	Durée de cuisson	Remarques
<b>Viandes et volailles</b>			
Steak de bœuf, à point, 2 à 3 cm	8	2 à 3 min par côté	Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Côtelette de veau, 2 cm	7	6 min par côté	
Brochettes, 100 g pièce	6 - 7	15 - 20 min	Tourner plusieurs fois.
Côtelette d'agneau, rosée, 2 cm	7	6 min par côté	
Steak de porc dans l'échine, 2 cm	7	6 à 8 min par côté	
Saucisse à griller, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min	Tourner plusieurs fois.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Steaks de dinde, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Aile de poulet, 100 g pièce	6 - 7	15 - 20 min	Tourner plusieurs fois.
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Gambas	7	5 - 12 min	Utiliser des gambas non décortiquées, crues ou précuites
Homard, précuit	8	7 - 15 min	
Steak de saumon, 3 cm	6	10 - 15 min	
Steak de thon, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min	
Filet de poisson, 2 cm	6	6 - 8 min	hareng ou flétan par exemple
Truite, entière, 200 g	7	12 - 15 min	Enduire la truite d'huile, afin que la peau ne colle pas à la grille.
<b>Garnitures</b>			
Légumes	5 - 6	5 - 10 min	exemple : courgettes et aubergines en tranches, poivrons coupés en quarts
Têtes de champignons de couche	6	4 - 6 min	
Fruits (moitiés de pêches ou de poires par exemple)	5	5 à 10 min par côté	
<b>Rôtir avec la sauteuse en fonte (AM 060 000 – accessoire spécial)</b>			
Crêpes	7	1 à 2 min par côté	
Poêlée de champignons, 500 g	9	5 - 7 min	
Œufs sur le plat	6 - 7	5 - 6 min	
Pommes de terres sautées, 700 g	7 - 8	10 - 12 min	
Viande hachée, 600 g	8 - 9	8 - 12 min	
Poêlée de légumes, 600 g	7	6 - 8 min	En gros dés, par exemple poivrons, oignons, carottes, courgettes.

Préchauffez le gril 4 - 5 minutes au niveau 9. En cas d'utilisation de la sauteuse en fonte (AM 060 000), le préchauffage dure de 5 à 6 minutes.

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

---

## Conseils et astuces

---

- Faites toujours préchauffer le gril de façon que le rayonnement thermique intense favorise la formation d'une croûte qui empêche le jus de la viande de sortir.
- Avant de griller les aliments, vous pouvez les enduire d'huile résistant à la chaleur (huile de noix par exemple) ou les faire mariner de façon à en rehausser le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ou de marinade, car cela pourrait provoquer des flammes et un fort dégagement de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la faire griller. Sinon, le jus de la viande et des substances nutritives solubles risquent de s'échapper.
- Posez les aliments directement sur la grille. N'utilisez ni feuille ni barquette en aluminium.
- Tournez les morceaux à griller seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande va s'échapper.
- Pendant la cuisson au gril, ne piquez pas la viande, car cela peut faire sortir le jus.
- Les viandes fumées (jambon, kasseler) ne sont pas adaptées à une cuisson au gril. En effet, ce mode de cuisson peut provoquer l'apparition de composés nocifs pour la santé.
- Inciser plusieurs fois les côtelettes dans l'os et dans la couche de graisse afin qu'elles ne se gondolent pas pendant la cuisson.
- Enlevez les couches de graisse plutôt après qu'avant la cuisson au gril, afin de préserver le jus et l'arôme.
- Vous obtiendrez des morceaux de volailles bien dorés et croustillants en les enduisant de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson au gril.
- Selon les goûts, assaisonnez les fruits cuits au gril avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Vous pouvez précuire les légumes à cuisson longue (épis de maïs par exemple) avant de les mettre sur le gril.
- Faites griller les filets de poisson d'abord du côté de la peau. Enduire la peau d'huile, afin qu'elle ne colle pas à la grille.
- Servez très chauds les aliments cuits au gril. Ne les gardez pas au chaud, sinon ils deviennent durs.

---

## 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.

## Nettoyage de l'appareil

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

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

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

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	<p>Éliminer les résidus grossiers avec la brosse de nettoyage. Mettre la grille à tremper dans l'évier. Avec la brosse de nettoyage et du produit à vaisselle, laver et sécher soigneusement.</p> <p>Enduire les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 463582) et laisser agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la grille est très sale. Rincer ensuite soigneusement et sécher. Respecter les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.</p> <p><b>Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !</b></p>
Bac en inox	<p>Appliquer du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; sécher avec un chiffon doux. Faire tremper les salissures tenaces.</p> <p>Pour les salissures tenaces, utiliser notre nettoyant à inox (référence de commande 464524) ou bien le gel de nettoyage de grils (référence de commande 463582).</p> <p>Après le nettoyage, traiter avec notre produit d'entretien pour inox (référence de commande 461555).</p>
Cuve à pierres de lave	<p>Sortir les pierres de lave. Nettoyer la cuve à pierres de lave dans l'évier à l'eau et au produit à vaisselle, au moyen d'une brosse à vaisselle ; sécher avec un chiffon doux. Faire tremper les salissures tenaces ou les enlever avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 463582).</p>
Pierres de lave	<p>Remplacer les pierres de lave lorsqu'elles sont noires. En effet, les pierres sont alors gorgées de graisses et peuvent dégager beaucoup de fumée pendant la cuisson, ou bien la graisse peut s'enflammer facilement.</p> <p>Vous trouverez les pierres de lave qui conviennent auprès de votre distributeur spécialisé (numéro de commande LV 030 000).</p>

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Bandeau de commande	<p>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.</p> <p>Éliminer tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades).</p> <p>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.</p>
Manettes de commande	<p>Nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.</p>
Sauteuse en fonte AM 060 000 (accessoire spécial, non fourni avec l'appareil)	<p>Répandre du gros sel sur la surface du gril. Mélanger le sel avec la graisse jusqu'à ce qu'il ait absorbé cette dernière. Enlever le sel et essuyer avec un chiffon sec. Avant de ranger la cocotte en fonte, l'enduire d'une mince couche d'huile.</p> <p><b>Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle !</b></p>

## N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

---

## 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

---

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	<b>23</b>
Seguridad para evitar incendios	23
Seguridad al cocinar	23
Prevención de quemaduras	24
Seguridad de los niños	24
Seguridad en la limpieza	24
Seguridad en los utensilios de cocina	25
Instalación y mantenimiento adecuados	25
Causas para los daños	25
<b>Su aparato nuevo</b>	<b>26</b>
Grill eléctrico	26
Accesorio	26
Accesorios especiales	26
<b>Mando</b>	<b>27</b>
Antes del primer uso	27
Conectar	27
Apagar	27
Protección contra sobrecalentamiento	27
Operación con el asador de hierro forjado (accesorio especial)	27
<b>Tabla de ajuste</b>	<b>28</b>
<b>Consejos y trucos</b>	<b>29</b>
<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>29</b>
Limpiar el aparato	29
No use los medios de limpieza siguientes	30
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>31</b>

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



# 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:

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

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

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

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



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

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

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

### 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.

### 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.

### 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, sienta 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.



**ATENCION:** 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.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### 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 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.



**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.

### Causas para los daños



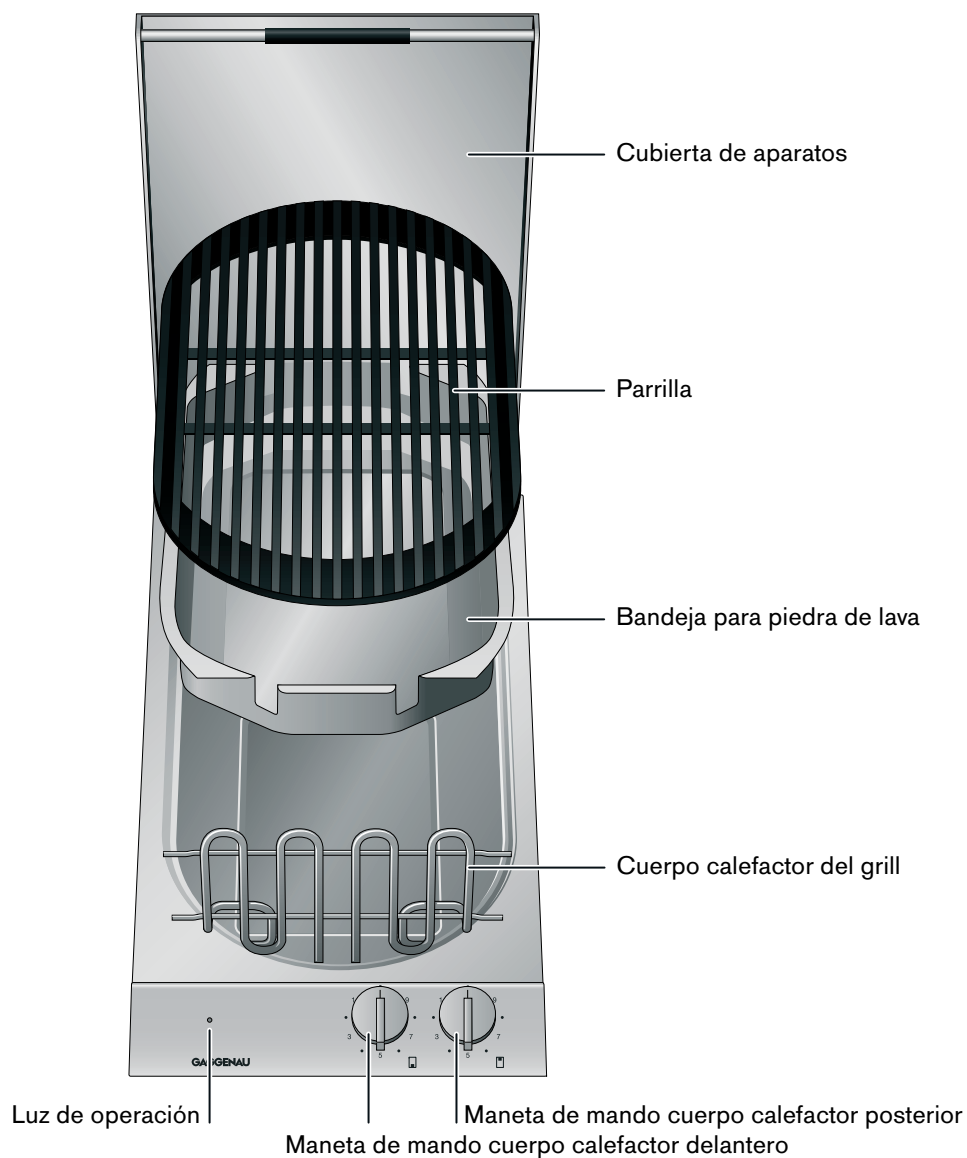
**ATENCION:** Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado:

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

## Su aparato nuevo

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

### Grill eléctrico



### Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Piedras de lava

Cepillo de limpieza

### Accesorios especiales

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

AM 060 000 Asador de fundición

LV 030 000 Piedras de lava (para reemplazar)

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

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

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

---

## Mando

---

### Antes del primer uso

**Tenga en cuenta las siguientes indicaciones antes de usar la parrilla por primera vez:**

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Saque las piedras de lava de su empaque y póngalas en la cuba correspondiente.
- 3 Presione hacia abajo ambos calentadores de la parrilla. Los calentadores deberán estar en posición plana.
- 4 Coloque la parrilla del asador y caliéntela por algunos minutos en el nivel 9. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

### Conectar

Gire la maneta de mando al nivel 9. La luz de operación se ilumina. Precaliente la parrilla por 4 - 5 minutos.

Después del precalentamiento, ajuste el nivel deseado del asador, y coloque en él los alimentos que se van a asar.

**Nota:** Los dos calentadores del asador se pueden regular por separado. De esta manera se pueden asar al mismo tiempo alimentos que requieren diferentes temperaturas.

### Apagar

Gire la maneta de mando a la posición 0. La luz de operación se apaga.



**AVISO: Peligro de quemaduras:**

La parrilla continúa caliente por un largo tiempo también después de apagarla. No toque la parrilla por 30 a 45 minutos después de apagarla.



**AVISO: Peligro de quemaduras:**

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.

### 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.

### Operación con el asador de hierro forjado (accesorio especial)

El asador de hierro forjado no forma parte de los accesorios suministrados. Puede adquirirlo en su tienda especializada (número de catálogo AM 060 000).

El asador de hierro forjado es especialmente adecuado para preparar alimentos picados finamente o líquidos, verduras, y alimentos dulces o que contengan huevo.

**Nota:** Cuando use el asador de hierro forjado, deje también en el asador la cuba de piedras de lava con ellas dentro.

**Así se hace el asado con el asador de hierro forjado:**

- 1 Quitar la parrilla.
- 2 Poner el asador de hierro forjado sobre la parrilla.
- 3 Girar ambas manetas de mando al nivel 9. Precalentar la parrilla por 5 - 6 minutos.
- 4 Después de precalentar, ajuste al nivel deseado. Unte ligeramente con aceite el asador de hierro forjado y coloque encima los alimentos.

## Tabla de ajuste

Alimento	Nivel de temperatura de la parrilla	Tiempo de cocción en el asador	Observaciones
<b>Carne y aves</b>			
Filete de ternera, medio, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. de cada lado	El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Costilla de cordero, 2 cm	7	6 min de cada lado	
Brochetas de carne, de 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Darles la vuelta varias veces.
Costillas de cordero, rosadas, 2 cm	7	6 min de cada lado	
Filete de magro de cerdo, 2 cm	7	6 - 8 min. de cada lado	
Salchichas para asar, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Darles la vuelta varias veces.
Hamburguesas, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Filete de pavo, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Alitas de pollo, de 100 g c/u	6 - 7	15 - 20 min.	Darles la vuelta varias veces.
<b>Pescado y marisco</b>			
Camarón gigante	7	5 - 12 min.	Utilice camarones con cáscara, crudos o precocidos.
Langosta, precocida	8	7 - 15 min.	
Filete de salmón, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Filete de atún, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Filete de pescado, 2 cm	6	6 - 8 min.	p. ej. arenque o rodaballo
Truchas enteras, 200 g	7	12 - 15 min.	Unte la trucha con aceite para que la piel no se quede pegada a la parrilla.
<b>Guarniciones</b>			
Verduras	5 - 6	5 - 10 min.	p. ej. calabacitas y berenjenas en rodajas, pimienta en cuartos
Cabezas de champiñón	6	4 - 6 min.	
Frutas (p. ej. duraznos o peras en mitades)	5	5 - 10 min. de cada lado	
<b>Asando con el asador de hierro forjado (AM 060 000 – accesorio especial)</b>			
Panqués	7	1 - 2 min. de cada lado	
Sartén de hongos, 500 g	9	5 - 7 min.	
Huevos revueltos	6 - 7	5 - 6 min.	
Patatas asadas, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Carne picada, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Sartén de verduras, 600 g	7	6 - 8 min.	En cuadritos grandes, p. ej. pimienta, cebolla, zanahorias, calabacitas.

Precalente la parrilla por 4 - 5 minutos en el nivel 9. Si se usa el asador de hierro forjado (AM 060 000) el tiempo de precalentamiento es de 5 - 6 minutos.

Los valores de la tabla de ajuste sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

---

## Consejos y trucos

---

- Siempre precaliente la parrilla. De esta manera, debido a la intensa radiación calórica, se forma rápidamente una costra, y el jugo de la carne ya no puede escaparse.
- Antes de asarlos, puede untar los alimentos con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete), o marinarlos con escabeche. Esto mejorará su sabor. Tenga cuidado de no usar demasiado aceite o escabeche. En caso contrario podrían formarse llamas y mucho humo.
- No le ponga sal a la carne antes de asarla. Si lo hace, pueden salirse los nutrientes solubles y el jugo de la carne.
- Ponga los alimentos que se van a asar directamente sobre la parrilla. No use papel aluminio ni charolas para asar.
- Déles la vuelta a los trozos de alimentos cuando ya se puedan desprender fácilmente de la parrilla. Si la carne se pega a la parrilla se destruyen las fibras y el jugo de la carne se sale.
- No pique la carne mientras la esté asando, de otra manera se le saldrá el jugo.
- Las carnes curadas, como el jamón o el lacón, no son adecuadas para asarse. Puede producirse una combinación dañina para la salud.
- Haga varias muescas en los huesos de las costillas y en su capa de grasa, para que no se curven al asarlas.
- Retire las capas de grasa más bien después y no antes de asar la carne, si no, ésta perderá su jugo y su aroma.
- Las piezas de aves se pondrán especialmente crujientes y doradas si se untan con mantequilla, agua con sal o jugo de naranja hacia el final de su tiempo de cocción.
- Según sus sabores, las frutas se pueden sazonar después de asarlas con miel, jarabe de maple o jugo de naranja.
- Las verduras que requieren más tiempo para cocerse (p. ej. los elotes) se pueden precocer antes de asarlos.
- Ase los filetes de pescado primero por el lado de la piel. Unte la piel con aceite para que no se quede pegada a la parrilla.
- Sirva siempre bien calientes los alimentos asados. No los mantenga calientes, porque se ponen duros.

---

## 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.

## Limpiar el aparato

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

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

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

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Parrilla	<p>Eliminar los restos gruesos con un cepillo de limpieza. Dejar ablandar la suciedad de la parrilla en el fregadero. Limpiar con el cepillo de limpieza y secar a fondo.</p> <p>En caso de suciedad persistente aplicar gel limpiador para Grill (número de pedido 463582) y dejar que actúe como mínimo 2 horas, en caso de suciedad fuerte dejelo actuar toda la noche. Lavar a fondo y secar a continuación. Observar las instrucciones en el envase del producto de limpieza.</p> <p><b>¡No limpiar con lavavajillas!</b></p>
Encimera de acero inoxidable	<p>Aplicar detergente con un paño blando húmedo; Frotar hasta secar con un paño seco. Ablandar la suciedad persistente.</p> <p>Para suciedades fuertes utilice nuestro producto de acero inoxidable (Número de pedido 464524) o bien el gel limpiador para Grill (número de pedido 463582) .</p> <p>Después de la limpieza tratar con nuestro producto de cuidado par acero inoxidable (Número de pedido 461555).</p>
Bandeja para piedra de lava	<p>Retirar las piedras de lava. Limpia la bandeja de piedras de lava en la pila de lavar con agua y detergente usando un cepillo de fregar; Frotar hasta secar con un paño seco. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro Gel limpiador para Grill (Número de pedido 463582).</p>
Piedras de lava	<p>Cambiar las piedras de lava si están negras. Las piedras de lava están impregnadas en aceite y podrían producir mucho humo o incluso incendiarse la grasa.</p> <p>En su comerciante especializado puede adquirir piedras de lava adecuadas (Número de pedido LV 030 000).</p>

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Panel de mando	<p>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.</p> <p>Los alimentos ácidos que caigan sobre el panel de mando se han de eliminar de inmediato (p. ej. vinagre, ketchup, mostaza, escabeches).</p> <p>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.</p>
Maneta de mando	<p>Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.</p>
Asador de fundición AM 060 000 (Accesorio especial, no forma parte del suministro)	<p>Esparcir sal gruesa sobre la superficie del grill. Mezclar la sal con la grasa hasta que se impregne con la grasa. Eliminar la grasa y pasar un paño seco.</p> <p>Para guardar el asador de fundición se recomienda impregnarlo ligeramente con aceite.</p> <p><b>¡No limpiar con lavavajillas!</b></p>

## No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

---

## Servicio de atención al cliente

---


Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarlo. 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](http://www.gaggenau-usa.com)

9000576962 en-us, es-mx, fr-ca (910707)

**GAGGENAU**