

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# VP 414

Teppan Yaki

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>13</b>
<b>Table des matières</b>	<b>23</b>
<b>Indice</b>	<b>34</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Ursachen für Schäden	5
<b>Umweltschutz</b>	<b>5</b>
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
<b>Ihr neues Gerät</b>	<b>6</b>
Teppan Yaki	6
Bedienknebel	6
Anzeige am Leuchtring	6
Zubehör	7
Sonderzubehör	7
<b>Bedienung</b>	<b>8</b>
Vor dem ersten Gebrauch	8
Einschalten	8
Ausschalten	8
Restwärmeanzeige	8
Warmhaltstufe	8
Sicherheitsabschaltung	8
<b>Einstelltabelle</b>	<b>9</b>
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>10</b>
<b>Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr</b>	<b>10</b>
<b>Pflege und Reinigung</b>	<b>11</b>
Gerät reinigen	11
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	11
<b>Störungen – was tun?</b>	<b>12</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>12</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Ursachen für Schäden

Die Bratfläche ist robust und glatt, wird aber mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Pfanne. Diese beeinträchtigen aber nicht den Gebrauchsnutzen.

### Achtung!

- Kratzer oder Kerben auf der Bratfläche: Nie mit Messern auf der Bratfläche schneiden. Zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel verwenden. Mit den Spateln nicht auf die Bratfläche schlagen.
- Folien und Kunststoffe: Aluminiumfolie und Kunststoffgeschirr schmelzen auf der heißen Bratfläche. Nie Behälter aus Aluminiumfolie auf der Bratfläche aufwärmen. Nie Gegenstände aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriff auf die Bratfläche legen.

### Achtung!

Funktionsstörung: Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

---

## Umweltschutz

---

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

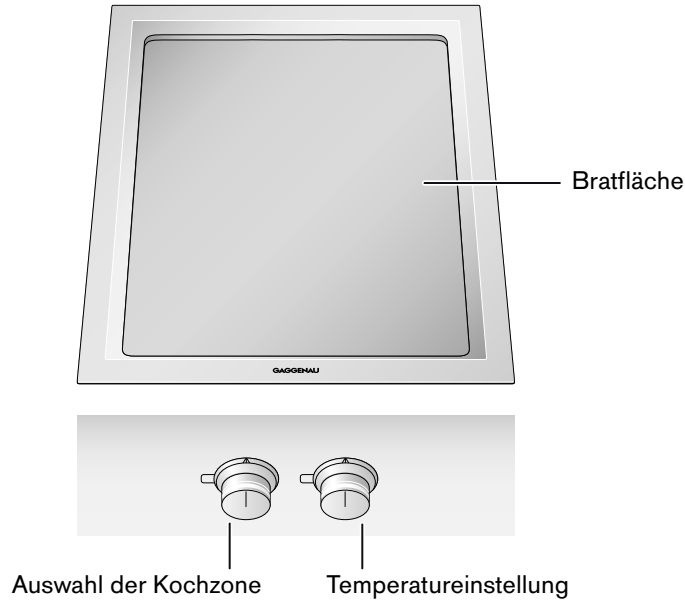
### Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie die Teppan Yaki nur so lange vor, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, für die Zubereitung kleiner Mengen nur die vordere oder hintere Kochzone einzuschalten.
- Nutzen Sie den Randbereich der Bratfläche zum Warmhalten von bereits Gegartem, während Sie in der Mitte weiter zubereiten.

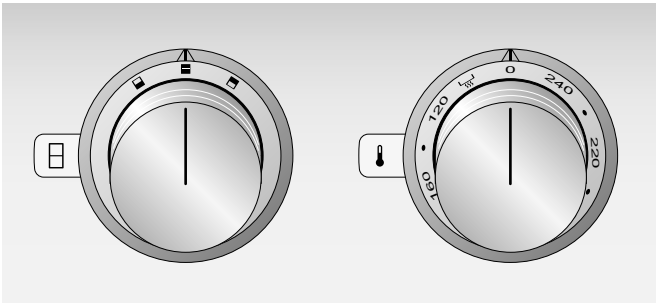
# Ihr neues Gerät


Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

## Teppan Yaki



## Bedienknebel



Mit dem rechten Bedienknebel wählen Sie die Temperatur zwischen 120 - 240 °C oder die Warmhaltstufe .

Mit dem linken Bedienknebel wählen Sie die Kochzonen:

- beide Kochzonen in Betrieb
- nur vordere Kochzone in Betrieb
- nur hintere Kochzone in Betrieb

## Anzeige am Leuchtring

Die Bedienknebel verfügen über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten. Weitere Hinweise finden Sie im Kapitel "Störungen beheben".

Links	Rechts	Anzeige	Bedeutung
○	○	Aus	Gerät AUS
●	●	konstantes Leuchten	Gerät EIN
●	☀	langsames Blinken	Gerät EIN, heizt auf
○	☀	langsames Blinken	Restwärmeanzeige
○	☀	schnelles Blinken	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
☀	☀	abwechselndes schnelles Blinken	Montagefehler
○		Leuchtring aus	
●		Leuchtring leuchtet	
☀		Leuchtring blinkt	

## Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Spatel (2) Zum Wenden der Speisen

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

- VA 440 010 Edelstahl-Geräteabdeckung
- VA 420 000 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau
- VA 420 001 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
- VA 420 010 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau
- VA 420 011 Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
- VA 450 400 Ausgleichsleiste 38 cm

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

## Bedienung

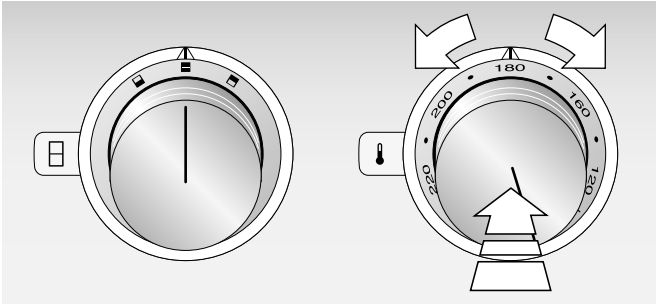
### Vor dem ersten Gebrauch



Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie zum ersten Mal braten:

- 1 Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.
- 2 Das Gerät für einige Minuten auf 200 °C aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

### Einschalten

Drücken Sie den Bedienknebel Temperatur ein und drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf die gewünschte Temperatur zwischen 120 - 240 °C.



Falls Sie nicht auf der gesamten Heizzone braten möchten, können Sie mit dem linken Bedienknebel nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen. Drücken Sie den linken Bedienknebel ein und wählen Sie die gewünschte Heizzone  oder .

Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet der Leuchtring konstant.

Verstreichen Sie nach dem Aufheizen etwas Öl oder Fett mit dem Spatel oder einem hitzebeständigen Pinsel (z. B. Silikonpinsel) gleichmäßig auf der Bratfläche. Legen Sie die Speisen direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf die Bratfläche. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel.

### Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.

#### **Verbrennungsgefahr!**


Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

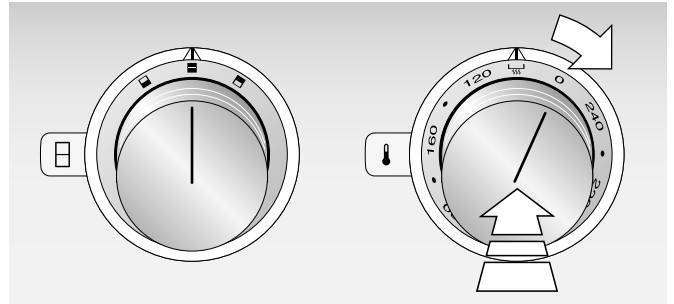
### Restwärmeanzeige

Der Leuchtring hinter dem rechten Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren.

### Warmhaltestufe

Auf der Warmhaltestufe können Sie Speisen nach der Zubereitung warm halten.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Warmhaltstufe . Mit dem linken Bedienknebel können Sie die ganze Fläche oder nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen.



### Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.



## Einstelltabelle

Die Werte der Einstelltabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Sie dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
<b>Fleisch und Geflügel</b>			
Rindersteak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C anbraten 180 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 6 - 11 Min. fortbraten	z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Schweinenackensteak (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 Min.	
Kalbsschnitzel, paniert (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 Min.	Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.
Geschnetzeltes, Rind oder Schwein (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 Min.	Die Fleischstücke gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Geschnetzeltes, Geflügel (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 Min.	
Hackfleisch (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 Min.	
Lammrücken, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C anbraten 160 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 4 - 6 Min. fortbraten	
Putensteak (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 Min.	
Geflügelleber (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 Min.	
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>			
Fischfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 Min.	z. B. Barsch, Dorsch, Pangasius, Schellfisch, Scholle, Seeteufel, Seezunge, Zander
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
Lachssteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 Min.	
Thunfischsteak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 Min.	
Garnelen (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 Min.	
Jakobsmuscheln (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 Min.	
<b>Gemüse</b>			
Auberginen, in Scheiben (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 Min.	Auberginen vor dem Braten salzen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend abtrocknen.
Champignons, in Scheiben (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	
Karotten, gestiftelt (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 Min.	
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 Min.	
Paprika, in Streifen (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 Min.	
Zucchini, in Scheiben (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 Min.	
Zwiebeln oder Lauch, in Ringen (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 Min.	

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
<b>Eierspeisen und Süßspeisen</b>			
Spiegelei, Rührei (4 - 6 Eier)	180 - 190 °C	4 - 6 Min. je Seite	
Crêpes (2 - 6 Stück)	180 - 190 °C	1 - 2 Min. je Seite	
Früchte in Scheiben (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 Min.	z. B. Ananas, Apfel, Mango. Geklärtc Butter zum Braten verwenden. Nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen.
Banane im Kokosmantel (4 Hälften)	180 - 190 °C	6 - 9 Min.	
<b>Beilagen und Sonstiges</b>			
Reis, gekocht (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 Min.	
Pinienkerne (300 g)	160 °C	5 - 7 Min.	häufig wenden
Reisnudeln, gekocht (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 Min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 Min.	häufig wenden
Weißbrotwürfel / Croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 Min.	anfangs häufig wenden

## Tipps und Tricks

- Legen Sie das Gargut erst auf, wenn die Aufheizanzeige erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei der Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.
- Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Gargutes führt.
- Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.
- Stechen oder schneiden Sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.
- Fischfilet kann vor dem Braten in Mehl gewälzt (mehliert) werden. So haftet es weniger stark an.
- Fischfilet nach Möglichkeit nur einmal wenden. Braten Sie es zuerst auf der Hautseite an.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).
- Die Bratfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Besonders wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig garen, können Sie das Gargut optimal auf der Platte verteilen. Beachten Sie dies auch bei der Auswahl der Menge an Gargut. Faustregel: Je dünner das Bratgut, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.

- Beim Arbeiten mit nur einer Heizzone: Wählen Sie die jeweils höchste Einstellung des in der Gartabelle angegebenen Temperaturbereichs, bzw. stellen Sie ca. 10 °C mehr ein, als Sie es von der Zubereitung mit beiden Heizzonen gewohnt sind. Benutzen Sie circa die Hälfte der angegebenen Menge.

## Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr

Sie können die Teppan Yaki auch für die Zubereitung mit Kochgeschirr nutzen. Geeignet sind Garverfahren, die eine geringe Wärmezufuhr benötigen. Sie können die Speisen auf dem Kochfeld, wenn nötig, zunächst schnell erhitzen und anschließend auf der Teppan Yaki fortgaren.

Zum Schmelzen, Auftauen und Warmhalten sind ca. 140°C ausreichend, zum Quellen von Reis und Getreide und zum Erwärmen kleiner Mengen ca. 160-200°C.

Benutzen Sie hitzebeständiges Gargeschirr mit Deckel. Platzieren sie das Kochgeschirr vorsichtig auf der Heizfläche, so dass Sie nicht versehentlich den Edelstahlrahmen verkratzen. Beachten Sie, dass dieses Kochverfahren nicht als energiesparend einzustufen ist, wenn das Gargeschirr kleiner ist als die beheizte Fläche.

Falls Sie nicht die gesamte Bratfläche benötigen, können Sie mit dem linken Bedienknebel nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen. Durch Verschieben des Kochgeschirrs können Sie die für Ihre Anwendung optimale Temperatur finden.

---

## Pflege und Reinigung

---

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Beim Aufgeben von Wasser oder Eiswürfeln auf die heiße Bratfläche entstehen Spritzer und Wasserdampf. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Eingebrennte Rückstände lassen sich nur schwer entfernen.

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

Eiswürfel eignen sich besser zur Reinigung des warmen Gerätes als Wasser, da weniger heiße Spritzer und Wasserdampf entstehen.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

### **Abgekühltes Gerät reinigen**

- 1 Etwas warmes Wasser (max. 250 ml) und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.
- 2 Verschmutzung einweichen lassen.
- 3 Nach Anlösen der Verschmutzung mit der Reinigung beginnen.

### **Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen**

- 1 Gerät ausschalten.
- 2 4 - 5 Eiswürfel mit den Spateln über die heiße Bratfläche schieben.
- 3 Angelöste Verschmutzungen mit den Spateln entfernen.
- 4 Gerät wieder einschalten. Mit dem Auflegen der Speisen warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreicht hat.

---

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit Spülmittel entfernen.  Für starke Verschmutzungen unseren Kochfeld-Reiniger (Artikel-Nr. 00311499) verwenden. Dadurch bekommt die Bratfläche wieder Glanz.
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.

---

## Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z.B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

---

## Störungen – was tun?

---

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

### **Stromschlaggefahr!**

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät heizt nicht. Leuchtringe blinken schnell.	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger als 4 Stunden keine Bedienung vorgenommen.	Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
	Stromausfall: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.	Bedienknebel auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
	Überhitzungsschutz: Gerät wurde sehr lang auf höchster Stufe betrieben.	Bedienknebel auf 0 drehen und Gerät abkühlen lassen.
Gerät heizt nicht. Leuchtringe leuchten nicht.	Montagefehler	Korrekten Sitz des Verbindungskabels zum Schaltpult prüfen. Der Stecker muss einrasten.
Die Bratfläche wölbt sich im Betrieb.	Materialausdehnung beim Aufheizen.	Das ist normal.
Die Ecken des Gerätes wölben sich im Betrieb leicht nach oben.	Durch die Hitze dehnt sich das Metall der Kochmulde aus.	Das ist normal. Im abgekühlten Zustand ist keine Wölbung sichtbar.

---

## Kundendienst

---

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

Kundendienst 

---

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>14</b>
Oorzaken voor beschadigingen	15
<b>Milieubescherming</b>	<b>15</b>
Milieuvriendelijk afvoeren	15
Tips om energie te besparen	15
<b>Het apparaat</b>	<b>16</b>
Teppan Yaki	16
Schakelknoppen	16
Aanduiding bij de ringverlichting	16
Toebehoren	17
Extra toebehoren	17
<b>Bediening</b>	<b>18</b>
Vóór het eerste gebruik	18
Inschakelen	18
Uitschakelen	18
Restwarmte-indicatie	18
Warmhoudstand	18
Veiligheidsuitschakeling	18
<b>Bereidingstabel</b>	<b>19</b>
<b>Handige tips</b>	<b>20</b>
<b>Gebruik van de Teppan Yaki met kookgerei</b>	<b>20</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>21</b>
Apparaat reinigen	21
De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken	21
<b>Storing - wat moet u doen?</b>	<b>22</b>
<b>Klantenservice</b>	<b>22</b>

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en in de online-shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

### **Risico van verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

### **Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Oorzaken voor beschadigingen

Het braadvlak is robuust en glad. Er zullen echter in de loop der tijd sporen van gebruik ontstaan, net als bij een hoogwaardige pan. Dit heeft echter geen invloed op het gebruik van het apparaat.

### Attentie!

- Krassen of kerven op de bakplaat: Snijd nooit met een mes op de bakplaat. Gebruik voor het omkeren van de gerechten de bijgevoegde spatels. Sla nooit met de spatels op de bakplaat.
- Folie en kunststoffen: Aluminiumfolie en kookgerei van kunststof smelten op het hete braadvlak. Verwarm nooit aluminium schalen of bakjes op het braadvlak. Plaats nooit voorwerpen van kunststof of met een kunststof handgreep op het braadvlak.

### Attentie!

Functiestoring: Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

---

## Milieubescherming

---

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsprocedures van oude apparaten.

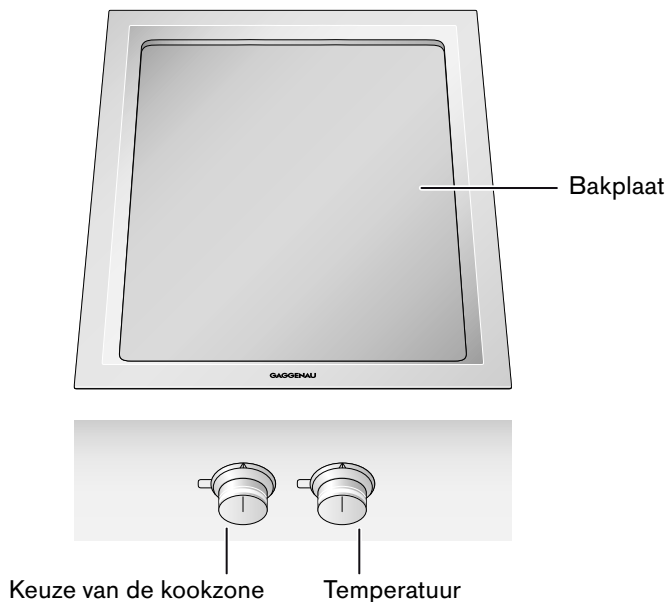
## Tips om energie te besparen

- Verwarm de Teppan Yaki slechts zolang voor, totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Maak voor het bereiden van kleine hoeveelheden van de mogelijkheid gebruik om alleen de voorste of achterste kookzone in te schakelen.
- Gebruik de rand van het braadvlak om reeds gare levensmiddelen warm te houden terwijl u op het midden van de plaat verder bakt.

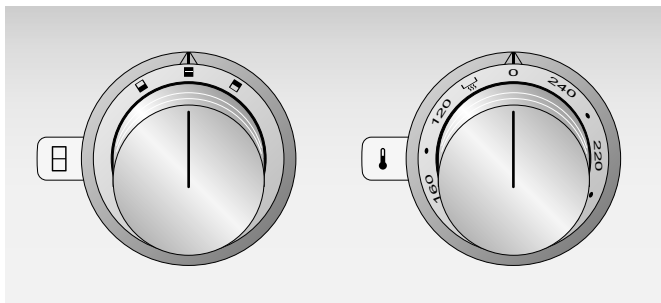
## Het apparaat


In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

### Teppan Yaki






### Schakelknoppen



Met de rechter schakelknop kunt u een temperatuur instellen van 120 - 240 C of de warmhoudstand .

Met de linker schakelknop kiest u de kookzones:

- |   |                              |
|---|------------------------------|
|  | beide kookzones              |
|  | alleen de voorste kookzone   |
|  | alleen de achterste kookzone |

### Aanduiding bij de ringverlichting

De schakelknoppen zijn voorzien van een ringverlichting met verschillende aanduidingen. Verdere aanwijzingen vindt u in het hoofdstuk "Storingen verhelpen".

Links	Rechts	Aanduiding	Betekenis
○	○	uit	apparaat UIT
●	●	brandt constant	apparaat AAN
●	☀	knippert langzaam	apparaat AAN, warmt op
○	☀	knippert langzaam	restwarmte-indicatie
○	☀	knippert snel	veiligheidsuitschakeling, stroomstoring
☀	☀	knippert afwisselend, snel	montagefout
○		ringverlichting uit	
●		ringverlichting brandt	
☀		ringverlichting knippert	



## Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Spatels (2) Voor het keren van de gerechten

## Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- VA 440 010 Roestvrijstalen afdekking
- VA 420 000 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw
- VA 420 001 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw met afdekking/afdekljst
- VA 420 010 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw
- VA 420 011 Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw met afdekking/afdekljst
- VA 450 400 Verlengstuk 38 cm

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

## Bediening

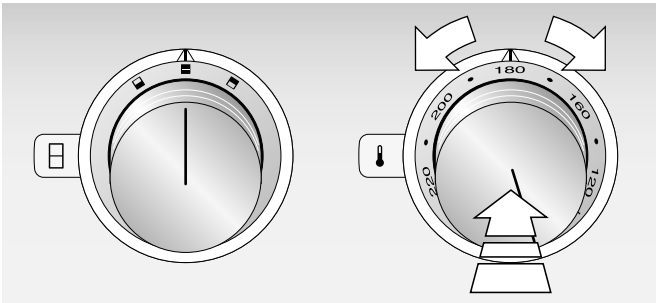
### Vóór het eerste gebruik



Let op de volgende aanwijzingen voordat u voor de eerste keer gaat braden:

- 1 Reinig het apparaat en de toebehoren grondig.
- 2 Verwarm het apparaat gedurende enige minuten op 200 °C. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.

### Inschakelen

Druk de schakelknop temperatuur in en draai deze naar links of rechts op de gewenste temperatuur tussen 120 en 240 °C.



Indien u niet op het gehele vlak wilt braden, kunt u met de linker schakelknop alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen. Druk de linker schakelknop in en kies de gewenste verwarmingszone  of .

De ringverlichting achter de schakelknop temperatuur knippert zolang het apparaat opwarmt. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt de ringverlichting constant.

Bestrijk de bakplaat na het opwarmen met behulp van de spatel of een hittebestendige kwast (bijvoorbeeld silicone) gelijkmatig met een beetje olie of vet. Plaats de levensmiddelen direct - zonder pan - op de bakplaat. Gebruik voor het omkeren van de gerechten de bijgevoegde spatels.

### Uitschakelen

Draai de schakelknop op de positie 0.

#### **Risico van verbranding!**

Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

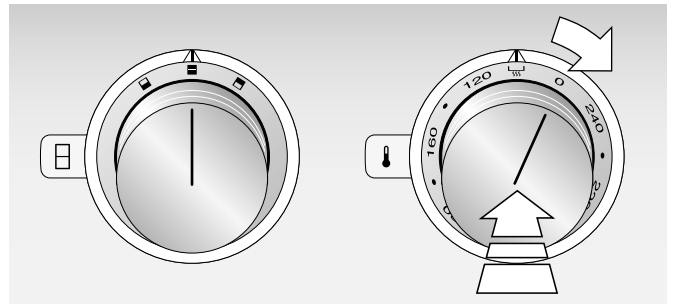
### Restwarmte-indicatie

De ringverlichting achter de rechter schakelknop knippert na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar te kunnen worden aangeraakt.

### Warmhoudstand

Op de warmhoudstand kunt u gerechten na het bereiden warmhouden.

Draai de schakelknop temperatuur op de warmhoudstand . Met de linker schakelknop kunt u het gehele vlak of alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen.



### Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmingsproces wordt na 4 uur stopgezet, als in die tijd het apparaat niet wordt bediend. Ook na een stroomstoring blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De ringverlichting achter de schakelknop temperatuur knippert.

Draai de schakelknop temperatuur op 0, dan kunt u het apparaat weer gewoon in gebruik nemen.

## Bereidingstabel

Bij de waarden in de tabel wordt ervan uitgegaan dat het apparaat wordt voorverwarmd. Deze waarden zijn slechts richtlijnen. De hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de levensmiddelen.

Gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
<b>Vlees en gevogelte</b>			
Runderbiefstuk, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C aanbraden 180 °C doorgaren	2 min. per kant aanbraden 6 - 11 min. doorgaren	bijv. entrecôte, filetsteak, biefstuk. De steak is medium als er sap uitkomt.
Varkenskarbonade (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalfsschnitzel, gepaneerd (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Gebruik voldoende olie zodat de panering niet uitdroogt en aanbrandt.
Reepjes, rund- of varkensvlees (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	De vleesstukken goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar aan liggen.
Reepjes, gevogelte (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Gehakt (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lamsrug, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C aanbraden 160 °C doorgaren	2 min. per kant aanbraden 4 - 6 min. doorgaren	
Kalkoenbiefstuk (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Gevogeltelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Vis en fruits de mer</b>			
Visfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	bijv. baars, dors, pangasius, schelvis, schol, zeeduivel, zeetong, snoekbaars.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Zalmbiefstuk (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonijnbiefstuk (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Garnalen (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Jakobsschelpen (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Groente</b>			
Aubergines, in schijven (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Aubergines vóór het bakken zouten en ca. 30 minuten laten staan. Vervolgens droogdeppen.
Champignons, in schijven (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Wortelen, in fijne repen (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Aardappelen, gekookt, in schijfjes (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, in repen (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Courgettes, in schijven (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Uien of prei, in ringen (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
<b>Eiergerechten en zoete gerechten</b>			
Gebakken ei, roerei (4 - 6 eieren)	180 - 190 °C	4 - 6 min. per kant	
Crêpes (2 - 3 stuks)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per kant	
Vruchten in schijven (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	bijv. ananas, appel, mango. Gebruik afgeschuimde boter voor het bakken. Naar wens suiker of honing toevoegen.
Banaan met kokosjasje (4 helften)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Bijgerechten en overige</b>			
Rijst, gekookt (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pijnboompitten (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	veelvuldig keren
Mihoen, gekookt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	veelvuldig keren
Blokjes witbrood / croutons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	in het begin veelvuldig keren

## Handige tips

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenzie olie of botervet (afgeschuimde boter).
- Het braadvlak is in het midden warmer dan aan de rand. Juist als u gerechten met verschillende bereidingstijden en temperaturen tegelijk bereidt, kunt u de levensmiddelen optimaal op de plaat verdelen. Houd hier ook rekening mee bij het

bepalen van de hoeveelheid levensmiddelen. Vaste regel: Hoe dunner de levensmiddelen, des te hoger de temperatuur en des te korter de bereidingstijd.

- Indien u slechts met één verwarmingszone werkt: Kies de hoogste instelling van de in de tabel aangegeven temperaturen ofwel stel ca. 10 °C hoger in dan u gewend bent als u met beide verwarmingszones werkt. Gebruik ongeveer de helft van de aangegeven hoeveelheid.

## Gebruik van de Teppan Yaki met kookgerei

U kunt de Teppan Yaki ook gebruiken voor het bereiden van gerechten in een pan of schaal. Hiervoor zijn bereidingen geschikt waarbij slechts een geringe warmtetoevoer nodig is. U kunt de levensmiddelen, indien nodig, op de kookplaat eerst snel verhitten en vervolgens op de Teppan Yaki doorgaren.

Voor het smelten, ontdooien en warmhouden is ca. 140°C voldoende, voor het wellen van rijst en graan en voor het verwarmen van kleine hoeveelheden ca. 160-200°C.

Gebruik hittebestendig kookgerei met deksel. Plaats het kookgerei voorzichtig op de bakplaat om te voorkomen dat er krassen op de roestvrijstalen omliggende plaat ontstaan. Houd er rekening mee dat deze bereidingswijze niet energiebesparend is wanneer het kookgerei kleiner is dan het verwarmde kookoppervlak.

Indien u niet het gehele braadvlak nodig heeft, kunt u met de linker schakelknop alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen. Door de pan te verschuiven vindt u de optimale temperatuur voor uw bereiding.

---

## Onderhoud en reiniging

---

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

### **Kans op een elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### **Risico van verbranding!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### **Risico van verbranding!**

Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

## Apparaat reinigen

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Ingebrachte resten kunnen slechts met moeite worden verwijderd.

Verwijder grove resten met de spatels.

Ijsblokjes zijn geschikter om het warme apparaat schoon te maken dan water, omdat hierbij minder hete spetters en waterdamp ontstaan.

Verwijder resten van schoonmaakmiddelen zorgvuldig vóór het volgende gebruik.

### **Afgekoeld apparaat schoonmaken**

- 1 Wat warm water (max. 250 ml) met afwasmiddel op het braadvlak gieten, zodat dit er licht mee bedekt is.
- 2 Vuil laten inweken.
- 3 Nadat het vuil is opgelost beginnen met schoonmaken.

### **Tussenreiniging tussen twee keer braden**

- 1 Apparaat uitschakelen.
- 2 4 - 5 ijsblokjes met de spatels over het hete braadoppervlak schuiven.
- 3 Opgelost vuil met de spatels verwijderen.
- 4 Apparaat weer inschakelen. Wacht met het plaatsen van de gerechten tot het apparaat weer de ingestelde temperatuur heeft.

---

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetresten verwijderen met afwasmiddel. Gebruik bij sterke verontreiniging ons reinigingsmiddel voor kookplaten (bestelnummer 00311499). Hierdoor krijgt het braadvlak weer glans.
Frame van roestvrij staal	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
Bedieningsknop	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn.

---

## De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende middelen of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes altijd voor gebruik grondig uitspoelen.

---

## Storing - wat moet u doen?

---

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

### Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat warmt niet op. De ringverlichtingen knipperen snel.	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 4 uur niet bediend.	Draai de schakelknop op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
	Stroomstoring: Na een stroomstoring blijft het apparaat uit veiligheidsoverwegingen uitgeschakeld.	Draai de schakelknop op 0 en schakel het apparaat, indien gewenst, vervolgens weer in.
	Beveiliging tegen oververhitting: Het apparaat werd zeer lang op de hoogste stand gebruikt.	Draai de schakelknop op 0 en laat het apparaat afkoelen.
Apparaat warmt niet op. De ringverlichtingen branden niet.	Montagefout	Controleer of de verbindingkabel naar het schakelpaneel op de juiste wijze is aangebracht. De stekker moet vastklikken.
Tijdens het gebruik ontstaat er een welving in het braadvlak.	Het materiaal zet tijdens het opwarmen uit.	Dit is normaal.
De hoeken van het apparaat gaan tijdens het gebruik licht bol staan.	Door de hitte zet het metaal van de kookplaat uit.	Dit is normaal. Er is geen bolling meer zichtbaar wanneer de kookplaat is afgekoeld.

---

## Klantenservice

---

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

Klantenservice 

---

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

---

## Table des matières

---

<b>Précautions de sécurité importantes</b>	<b>24</b>
Causes des dommages	25
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>25</b>
Élimination écologique	25
Conseils d'économie d'énergie	25
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>26</b>
Teppan yaki	26
Manettes de commande	26
Anneau lumineux	26
Accessoires	27
Accessoires spéciaux	27
<b>Fonctionnement</b>	<b>28</b>
Avant la première utilisation	28
Mise en marche	28
Arrêt	28
Indicateur de chaleur résiduelle	28
Niveau de maintien au chaud	28
Coupure de sécurité	28
<b>Tableau de réglage</b>	<b>29</b>
<b>Conseils et astuces</b>	<b>31</b>
<b>Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson</b>	<b>31</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>32</b>
Nettoyage de l'appareil	32
N'utilisez pas ces produits nettoyants	32
<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>33</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>33</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)

## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

### **Risque de brûlure !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

### **Risque de choc électrique !**

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.



- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes des dommages

La surface de cuisson 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.

### 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.
- 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 !

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

---

## Protection de l'environnement

---

Déballer l'appareil et jeter l'emballage dans le respect de l'environnement.

## Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

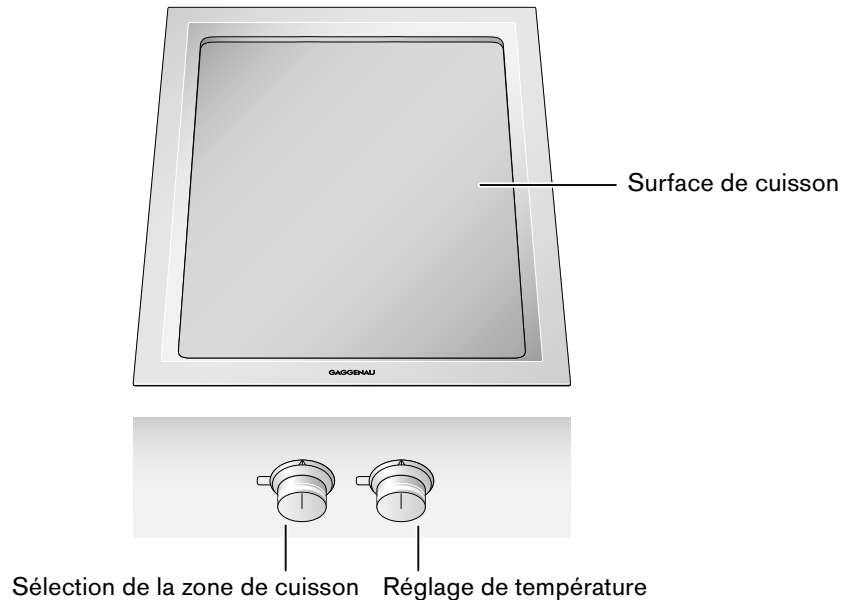
## Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le teppan yaki seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si vous avez de petites quantités à préparer, profitez de la possibilité de n'allumer que la zone de cuisson avant ou arrière.
- Utilisez la partie extérieure de la plaque pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits pendant que vous continuez à rôti au milieu.

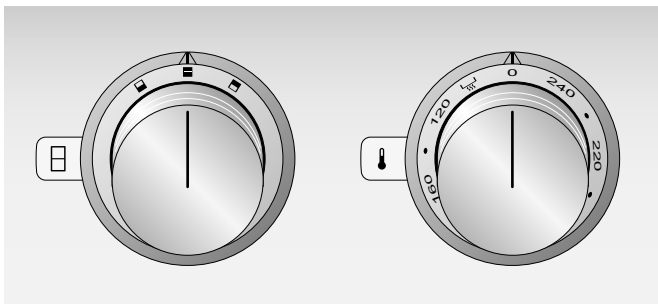
## Votre nouvel appareil


Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### Teppan yaki






### Manettes de commande



Avec la manette droite, choisissez une température comprise entre 120 et 240 °C ou le niveau de maintien au chaud .

Avec la manette gauche, choisissez les zones de cuisson :

- |   |  |
|---|--|
|  | les deux zones de cuisson fonctionnent |
|  | seule la zone avant fonctionne         |
|  | seule la zone arrière fonctionne       |

### Anneau lumineux

Les manettes de commande disposent d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états. Vous trouverez d'autres indications au chapitre "Remédier aux incidents".

À gauche	À droite	Marche	Signification
○	○	éteint	appareil éteint
●	●	allumage continu	appareil allumé
●	☀	clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
○	☀	clignotement lent	indicateur de chaleur résiduelle
○	☀	clignotement rapide	coupure de sécurité, panne d'électricité
☀	☀	clignotement rapide en alternance	défaut de montage

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

## Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2) Pour retourner les aliments

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 440 010 Couvercle en inox

VA 420 000 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement

VA 420 001 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement avec couvercle et réglette de rattrapage

VA 420 010 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage débordant

VA 420 011 Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400, pour montage débordant avec couvercle et réglette de rattrapage

VA 450 400 Rallonge 38 cm

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

## Fonctionnement

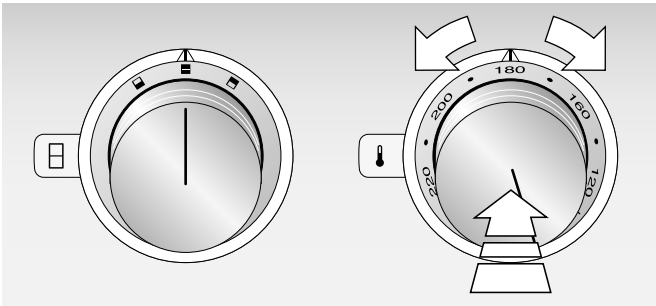
### Avant la première utilisation



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 200 °C pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

### Mise en marche

Enfoncez la manette de température et tournez-la vers la gauche ou la droite jusqu'à la température voulue, entre 120 et 240 °C.



Si vous ne voulez pas griller sur toute la surface de chauffe, vous pouvez sélectionner seulement la partie avant ou la partie arrière, au moyen de la manette de gauche. Appuyez sur la manette de gauche et choisissez la zone de cuisson voulue  ou .

L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote tant que l'appareil chauffe. Une fois que la température réglée est atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en continu.

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.

#### Risque de brûlure !


Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

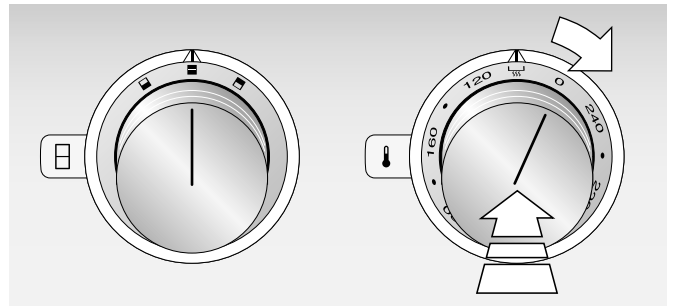
### Indicateur de chaleur résiduelle

L'anneau lumineux situé derrière la manette droite clignote après l'arrêt, tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

### Niveau de maintien au chaud

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

Mettez la manette de température sur le niveau de maintien au chaud . La manette gauche vous permet de choisir toute la surface ou seulement la zone avant ou la zone arrière.



### 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 action de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Après une panne d'électricité, la résistance chauffante reste également éteinte. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température 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
<b>Viandes et volailles</b>			
Steak de bœuf, à point (2,5 à 3 cm)	saisir à 230 - 240 °C puis cuire à 180 °C	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)	210 - 220 °C	15 - 18 min	
Escalope de veau, panée (1,5 cm)	190 - 200 °C	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 (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min	Bien répartir les morceaux de viande, de façon qu'ils ne se touchent pas.
Émincé de volailles (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min	
Viande hachée (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min	
Carré d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	saisir à 200 °C puis cuire à 160 °C	saisir 2 min par côté cuire 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min	
Foie de volailles (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min	
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Filet de poisson (1 cm) (2 cm) (2,5 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min	exemple : perche, cabillaud, panga, aiglefin, carrelet, lotte, sole, sandre.
	190 - 200 °C	7 - 10 min	
	180 - 190 °C	15 - 17 min	
Steak de saumon (2,5 cm) (3 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min	
	160 - 170 °C	18 - 20 min	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min	
Crevettes (30 g chacune)	190 - 200 °C	4 - 5 min	
Noix de Saint-Jacques (30 g chacune)	190 - 200 °C	8 - 12 min	
<b>Légumes</b>			
Aubergines, émincées (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min	Avant la cuisson, salez et laissez reposer les aubergines 30 minutes. Ensuite, séchez-les.
Champignons de couche, émincés (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min	
Carottes, en julienne (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min	
Pommes de terre, cuites, émincées (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min	
Poivron, en lanières (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min	
Courgettes, émincées (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min	
Oignons ou poireau, en rondelles (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min	

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
<b>Plats à base d'œufs et plats sucrés</b>			
Œufs sur le plat, œufs brouillés (4 - 6 œufs)	180 - 190 °C	4 à 6 min par côté	
Crêpes (2 - 6)	180 - 190 °C	1 à 2 min par côté	
Fruits en tranches (300 - 400 g)	180 - 190 °C	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)	180 - 190 °C	6 - 9 min	
<b>Garnitures et divers</b>			
Riz, cuit (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min	
Pignons de pin (300 g)	160 °C	5 - 7 min	retournez fréquemment
Nouilles de riz, cuites (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min	retournez fréquemment
Cubes de pain blanc / croûtons (100 g)	170 °C	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 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).
- La surface de cuisson est plus chaude au milieu que sur les bords. Vous pouvez répartir les mets à cuire de manière optimale sur la plaque de cuisson, en particulier si vous faites cuire en même temps des aliments demandant des durées et des températures de cuisson différents. Tenez-en compte dans la sélection de la quantité d'aliments. Règle de base : plus l'aliment à cuire est mince, plus la température sera élevée et plus la durée de cuisson sera courte.
- Si vous utilisez une seule zone : choisissez le réglage le plus élevé de la gamme de température indiquée dans le tableau de cuisson ou réglez à 10°C de plus que lorsque vous faites cuire avec deux zones. Utilisez environ la moitié de la quantité indiquée.

---

## 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 140°C 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 160-200°C.

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.

Si vous n'avez pas besoin de toute la surface de cuisson, vous pouvez sélectionner seulement la partie avant ou la partie arrière au moyen de la manette de gauche. En déplaçant l'ustensile de cuisson, vous pouvez trouver la température convenant le mieux à votre mets à cuire.

---

## Entretien et nettoyage

---

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

### **Risque de choc électrique !**

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

### **Risque de brûlure !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

### **Risque de brûlure !**

L'eau ou des glaçons versés sur la surface de cuisson chaude provoque de la vapeur et des projections brûlantes. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, quand il est refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

Pour le nettoyage de l'appareil chaud, des glaçons sont plus appropriés que de l'eau car il y aura moins de production de projections brûlantes et de vapeur d'eau.

Avant la première utilisation, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

### Nettoyage de l'appareil refroidi

- 1 Mettez un peu d'eau chaude et de produit à vaisselle (max. 250 ml) sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.
- 2 Laissez tremper les salissures.
- 3 Dès que les salissures sont bien ramollies, commencez à nettoyer.

### Nettoyage intermédiaire entre deux cuissons

- 1 Mettre l'appareil hors tension.
- 2 Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
- 3 Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
- 4 Rallumez l'appareil. Pour mettre les aliments en place, attendez que l'appareil ait de nouveau atteint la température réglée.

---

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus graisseux avec du liquide vaisselle.  Pour des salissures tenaces, utiliser notre produit de nettoyage pour table de cuisson (n° d'article 00311499). Ce qui redonne son brillant d'origine à la surface de cuisson.
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle.
Bouton de commande	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé.

---

## N'utilisez pas ces produits nettoyants

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



## Anomalies – que faire ?

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

### Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux clignotent à cadence rapide.	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 4 heures.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Protection contre la surchauffe : l'appareil a fonctionné très longtemps à la puissance maximale.	Tourner la manette à 0 et laisser l'appareil refroidir.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux ne sont pas allumés.	défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé. Le connecteur doit se verrouiller.
La surface de cuisson se gondole pendant le fonctionnement.	Dilatation du matériau durant la cuisson.	Cela est normal.
Les coins de l'appareil en marche prennent une forme légèrement bombée vers le haut.	La chaleur fait dilater le matériau de la table de cuisson.	Cela est normal. À froid, aucun bombement n'est visible.

## Service après-vente

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

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

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

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

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.

---

## Indice

---

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>35</b>
Cause di danni	36
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>36</b>
Smaltimento ecocompatibile	36
Consigli sul risparmio energetico	36
<b>Il vostro nuovo apparecchio</b>	<b>37</b>
Teppan Yaki	37
Manopola di comando	37
Spia sull'anello luminoso	37
Accessori	38
Accessori speciali	38
<b>Comando</b>	<b>39</b>
Prima del primo utilizzo	39
Accendere	39
Spegnere	39
Spia del calore residuo	39
Livello riscaldamento	39
Disattivazione di sicurezza	39
<b>Tabella di regolazione</b>	<b>40</b>
<b>Consigli e suggerimenti</b>	<b>41</b>
<b>Utilizzo del Teppan Yaki con tegami</b>	<b>41</b>
<b>Cura e pulizia</b>	<b>42</b>
Pulizia dell'apparecchio	42
Non usare questi detergenti	42
<b>Avarie - cosa fare?</b>	<b>43</b>
<b>Servizio assistenza</b>	<b>43</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

### **Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

### **Pericolo di scossa elettrica!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause di danni

La superficie di cottura è robusta e liscia, ma subirà col tempo le tracce dell'uso, come una buona padella. Queste non ne influenzeranno però l'utilizzo.

### Attenzione!

- Graffi o intagli sulla superficie di cottura: Non tagliare mai con coltelli sulla superficie di cottura. Per girare le pietanze usate la spatola fornita in dotazione. Non battere la spatola sulla superficie di cottura.
- Pellicole e plastiche: Pellicole di alluminio e tegami di plastica si sciolgono sulla superficie di cottura calda. Non riscaldare mai i cibi collocando i contenitori in alluminio sulla superficie. Non poggiare mai oggetti di plastica o con manico di plastica sulla superficie.

### Attenzione!

Disturbo di funzionamento: Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

---

## Tutela dell'ambiente

---

Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni.

## Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

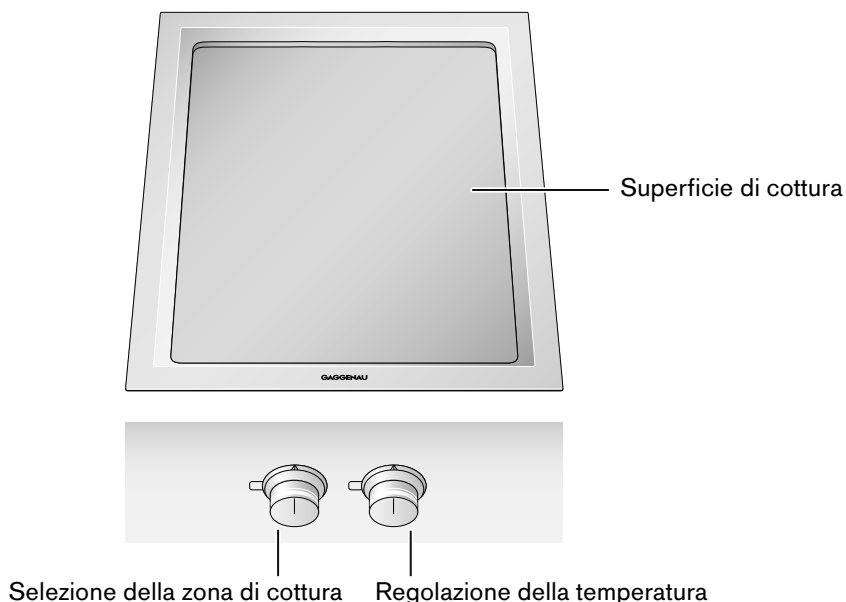
## Consigli sul risparmio energetico

- Preriscaldare il Teppan Yaki solo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Sfruttate la possibilità di accendere solo la zona di cottura anteriore o posteriore per la preparazione di piccole quantità.
- Utilizzate il bordo della pentola per tenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate a cucinare al centro.

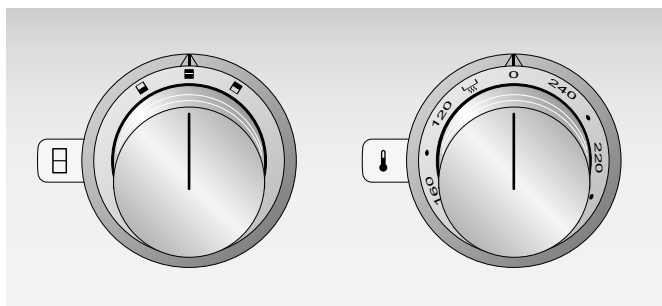
## Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

### Teppan Yaki



### Manopola di comando



Con la manopola di comando destra selezionate la temperatura tra 120 e 240 °C o la superficie di riscaldamento ☀.

Con la manopola di comando sinistra selezionate le zone di cottura:

- entrambe le zone di cottura in funzione
- ▣ solo la zona anteriore in funzione
- ◻ solo la zona posteriore in funzione

### Spia sull'anello luminoso

Le manopole di comando sono dotate di un anello luminoso con diverse possibilità di indicazione. Ulteriori indicazioni sono riportate al capitolo "Eliminare le avarie".

Sinistra	Destra	Indicazione	Significato
○	○	Spento	Apparecchio SPENTO
●	●	Luce costante	Apparecchio ACCESO
●	☀	Lampeggiamento lento	Apparecchio ACCESO, riscalda
○	☀	Lampeggiamento lento	Spia del calore residuo
○	☀	Lampeggiamento veloce	Spegnimento di sicurezza, interruzione di corrente
☀	☀	Lampeggiamento veloce alternato	Errore di montaggio

○	Anello luminoso spento
●	Anello luminoso acceso
☀	Anello luminoso lampeggia

## Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Spatola (2) Per girare le pietanze

## Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

- VA 440 010 Coperchio per apparecchio in acciaio inox
- VA 420 000 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo
- VA 420 001 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo e coperchio/listello di compensazione
- VA 420 010 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio
- VA 420 011 Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio e coperchio/listello di compensazione
- VA 450 400 Prolunga per apparecchio 38 cm

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

## Comando

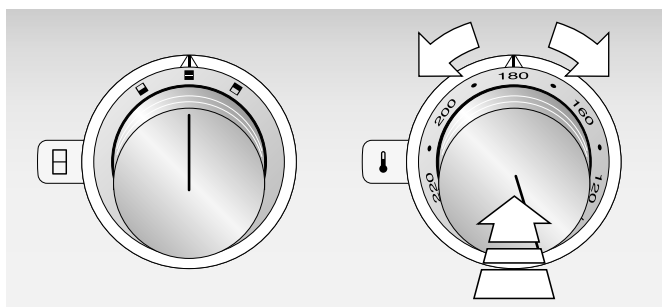
### Prima del primo utilizzo



Osservate le seguenti indicazioni prima di cuocere per la prima volta:

- 1 Lavate accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
- 2 Riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti a 200 °C. In questo modo saranno eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

### Accendere

Premete la manopola della temperatura e giratela verso sinistra o destra sul valore desiderato compreso tra 120 e 240 °C.



Se non desiderate usare l'intera piastra, con la manopola di comando sinistra potete scegliere solo la zona anteriore o posteriore. Premere la manopola di comando sinistra e selezionare la zona di cottura desiderata  o .

L'anello luminoso dietro la manopola di comando della temperatura lampeggia fintanto che l'apparecchio riscalda. Appena viene raggiunta la temperatura regolata, l'anello luminoso resta acceso.

Spennellate uniformemente sulla superficie di cottura olio o grasso con la spatola o un pennello resistente al calore (per es. al silicone) dopo aver riscaldato l'apparecchio. Poggiate le pietanze direttamente sulla superficie, ovvero senza tegame o padella. Per girare le pietanze usate la spatola in dotazione.

### Spegnere

Posizionate la manopola di comando su 0.

#### Pericolo di scottature!


Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

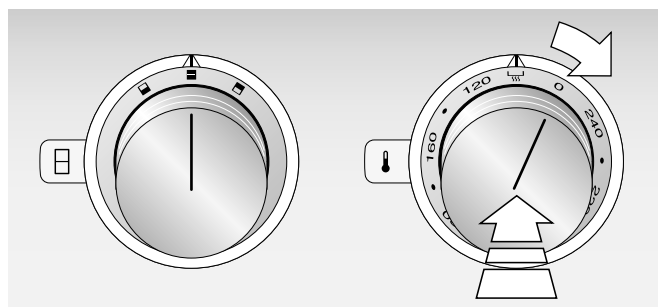
### Spia del calore residuo

L'anello luminoso dietro la manopola di comando destra lampeggia dopo lo spegnimento fintanto che l'apparecchio è bollente per toccarlo senza pericolo.

### Livello riscaldamento

Con questo livello potete tenere al caldo i cibi dopo la cottura.

Girate la manopola della temperatura sulla posizione di riscaldamento . Con la manopola di comando sinistra potete selezionare l'intera superficie o solo la zona anteriore o posteriore.



### Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di una distattivazione di sicurezza. Ogni fase di riscaldamento viene disattivata dopo 4 ore se in questo lasso di tempo non si esegue alcun comando. La resistenza resta spenta anche dopo un'interruzione di corrente. L'anello luminoso dietro la manopola della temperatura lampeggia.

Girate la manopola della temperatura su 0 prima di riaccendere l'apparecchio come di consueto.

## Tabella di regolazione

I valori riportati nella tabella si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Essi sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza c'è bisogno di più o meno calore.

Pietanza	Temperatura	Durata di cottura	Note
<b>Carne e pollame</b>			
Bistecca di manzo, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C rosolare 180 °C continuare la cottura	rosolare 2 min. per lato 6 - 11 min. continuare la cottura	per es. entrecôte, filetto, costata di manzo. La cottura è medium quando fuoriesce del succo dalla superficie.
Bistecca di maiale (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Cotoletta di vitello impanata (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Usare sufficiente olio per evitare che l'impanatura si asciughi o si bruci.
Spezzatino, manzo o maiale (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Distribuire bene i pezzi di carne evitando che si tocchino.
Spezzatino, pollame (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Carne trita (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Sella di agnello, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C rosolare 160 °C continuare la cottura	rosolare 2 min. per lato continuare la cottura 4 - 6 min.	
Bistecca di tacchino (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fegato di pollame (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Pesce e frutti di mare</b>			
Filetto di pesce (1 cm) (2 cm) (2,5 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	per es. pesce persico, merluzzo, pangasio, eglefino, passera di mare, rana pescatrice, sogliola, lucioperca.
	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Bistecca di salmone (2,5 cm) (3 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Bistecca di tonno (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Gamberi (30 g/cad.)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Vongole (30 g/cad.)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Verdure</b>			
Melanzane, a fette (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Prima di friggere le melanzane, salarle e lasciarle riposare per ca. 30 min. Infine asciugarle.
Champignon a fette (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Carote alla julienne (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Patate lesse a fette (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peperoni a strisce (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Zucchini a fette (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Cipolle o porro ad anelli (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	



Pietanza	Temperatura	Durata di cottura	Note
<b>Pietanze a base di uova e dolci</b>			
Uovo a occhio di bue, uova strapazzate (4 - 6 uova)	180 - 190 °C	4 - 6 min. per lato	
Crêpes (2 - 6)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per lato	
Frutta a fette (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	per es. ananas, mela, mango. Usare burro fuso per friggere. Addolcire secondo il gusto con zucchero o miele.
Banane in crosta al cocco (4 metà)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Contorni ed altro</b>			
Riso, cotto (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pinoli (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	girare spesso
Pasta di riso, cotta (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	girare spesso
Cubetti di pane bianco / Croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	girare spesso all'inizio

## Consigli e suggerimenti

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pignite i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.
- La superficie di cottura è più calda al centro che sul bordo. Soprattutto quando cucinate contemporaneamente pietanze con tempi di cottura diversi e che richiedono temperature differenti, potete distribuire la pietanza in maniera ottimale sulla piastra. Tenetene conto anche quando

scegliete la quantità di cibo. Regola d'oro: Più sottile il cibo, più alta la temperatura e più breve il tempo di cottura.

- Quando si usa solo una zona di cottura: Selezionate l'impostazione rispettivamente più alta indicata nella tabella di cottura per il campo di temperatura o regolate ca. 10 °C in più rispetto all'uso di entrambe le zone di cottura. Usate circa la metà della quantità indicata.

## Utilizzo del Teppan Yaki con tegami

Il Teppan Yaki può anche essere usato per la preparazione di pietanze con tegami. Sono indicate procedure di cottura che richiedono uno scarso apporto di calore. Se necessario, potete anche avviare rapidamente la cottura sul piano di cottura per poi continuarla sul Teppan Yaki.

Per sciogliere, scongelare e tenere calde le pietanze sono sufficienti ca. 140°C, per cuocere riso e cereali e per riscaldare piccole quantità ca. 160-200°C.

Usate tegami resistenti al calore con il coperchio. Collocate i tegami con cautela sulla superficie calda, evitando di graffiare involontariamente il telaio in acciaio inox. Si noti che questa procedura non è da considerarsi a risparmio energetico se i tegami sono più piccoli della superficie riscaldata.

Se non desiderate usare l'intera superficie di cottura, con la manopola di comando sinistra potete scegliere solo la zona anteriore o posteriore. Spostando i tegami potete trovare la temperatura ideale per il vostro caso.

---

## Cura e pulizia

---

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

### **⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### **⚠ Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

### **⚠ Pericolo di scottature!**

Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

## Pulizia dell'apparecchio

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. È difficile rimuovere i residui incrostati.

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

Per la pulizia dell'apparecchio caldo si addicono meglio i cubetti di ghiaccio rispetto all'acqua, poiché producono meno spruzzi e creano meno vapore acqueo.

Rimuovere accuratamente i residui della pulizia prima di un ulteriore utilizzo.

### **Pulizia dell'apparecchio freddo**

- 1 Aggiungere un po' di acqua calda (max. 250 ml) e detergente sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
- 2 Fare ammorbidire lo sporco.
- 3 Una volta che lo sporco si è sciolto, avviare la pulizia.

### **Pulizia intermedia tra due processi di cottura**

- 1 Spegnerne l'apparecchio.
- 2 Spingere 4 - 5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.
- 3 Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.
- 4 Accendere di nuovo l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

---

<b>Componente dell'apparecchio/superficie</b>	<b>Pulizia consigliata</b>
Piastra	Utilizzando del detergente rimuovere i residui di sporco unti. Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per piano cottura (codice articolo 00311499). In questo modo la piastra tornerà a splendere.
Cornice in acciaio inox	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detergente.
Manopola di comando	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato.

---

## Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o con forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, che graffiano, spazzole o cuscinetti abrasivi
- Lavare accuratamente i panni nuovi prima dell'uso.

## Avarie - cosa fare?

Spesso voi stessi potete risolvere talune disfunzioni. Prima di chiamare il Servizio clienti, osservate le seguenti indicazioni.

### Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da

personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non riscalda. Gli anelli luminosi lampeggiano velocemente.	Disattivazione di sicurezza: Per più di 4 ore non si è azionato alcun comando.	Posizionare le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere.
	E' mancata la corrente: In seguito ad una interruzione di corrente, l'apparecchio resta spento per motivi di sicurezza.	Posizionare le manopole di comando su 0 e poi eventualmente riaccendere.
	Protezione antisurriscaldamento: L'apparecchio ha funzionato per molto tempo al livello massimo.	Girare la manopola di comando su 0 e lasciar raffreddare l'apparecchio.
L'apparecchio non riscalda. Gli anelli luminosi non si accendono.	Errore di montaggio	Verificare il corretto collegamento del cavo con il quadro di comando. La spina si deve incastrare.
La superficie di cottura si rigonfia durante il funzionamento.	Dilatazione del materiale durante il riscaldamento.	E' normale.
Gli angoli dell'apparecchio si piegano leggermente verso l'alto durante il funzionamento.	Sotto l'effetto del calore il metallo del piano di cottura si dilata.	E' normale. Quando si è raffreddato, non si nota più alcuna piegatura.

## Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000650526 de, nl, fr, it (970519)