

Gaggenau

Use and care manual 2

Notice d'utilisation 18

Manual de instrucciones 35

# VP 414 611

Teppan Yaki

# Table of Contents

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>▲ Safety Definitions</b>                          | <b>2</b>  |
| <b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>                 | <b>3</b>  |
| Fire Safety                                          | 3         |
| Cooking Safety                                       | 4         |
| Burn Prevention                                      | 4         |
| Child Safety                                         | 5         |
| Cleaning Safety                                      | 6         |
| Cookware Safety                                      | 6         |
| Proper Installation and Maintenance                  | 6         |
| Proposition 65 Warning                               | 7         |
| <b>Causes of damage</b>                              | <b>8</b>  |
| <b>Environmental protection</b>                      | <b>8</b>  |
| Energy saving tips                                   | 8         |
| <b>Getting to know your appliance</b>                | <b>9</b>  |
| Teppan Yaki                                          | 9         |
| Control knob                                         | 9         |
| Display on the illuminated ring                      | 9         |
| Accessories                                          | 9         |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> | <b>10</b> |
| Cleaning the appliance                               | 10        |
| Heating up the Teppan Yaki                           | 10        |
| <b>Operating the appliance</b>                       | <b>10</b> |
| Turning on                                           | 10        |
| Turning off                                          | 11        |
| Residual heat display                                | 11        |
| Keeping warm setting                                 | 11        |
| Safety shut-off                                      | 11        |
| <b>Table of settings and tips</b>                    | <b>12</b> |
| Tips for cooking and roasting                        | 13        |
| Using the with Teppan Yaki with cookware             | 14        |
| <b>Cleaning and maintenance</b>                      | <b>14</b> |
| Cleaning the appliance                               | 15        |
| <b>Faults – What to Do?</b>                          | <b>16</b> |
| Demo Mode                                            | 17        |
| <b>Customer Service</b>                              | <b>17</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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## ▲ Safety Definitions

### ▲ WARNING

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

### ▲ CAUTION

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

### NOTICE

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

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

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## **WARNING**

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

---

### **Fire Safety**

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

---

## **WARNING**

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

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

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## **WARNING**

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

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

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

## **Cooking Safety**

---

### **WARNING**

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

---

---

### **WARNING**

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

---

---

### **WARNING**

#### **Risk of burns!**

Putting water or ice cubes on the hot frying surface causes water to splash and steam.

---

## **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,



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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

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

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

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

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

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



---

## WARNING

---

### Risk of burns!

If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

---

## Child Safety

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

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

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



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

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

## Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

## Proposition 65 Warning:

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:



### WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

## Causes of damage

---

The frying surface is robust and smooth but, like a good pan, it will exhibit signs of use over time. These do not affect how it works.

The frying surface is robust and smooth but, like a good pan, it will exhibit signs of use over time. These do not affect how it works.

---

### NOTICE

---

#### Scratches or gouges on the frying surface

Never use a knife to cut food on the frying surface. Use the spatula supplied to turn the food. Do not hit the spatula against the frying surface.

---

---

### NOTICE

---

#### Plastics, films and foils

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

---



## CAUTION

---

### Malfunction

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

---

---

## Environmental protection

---

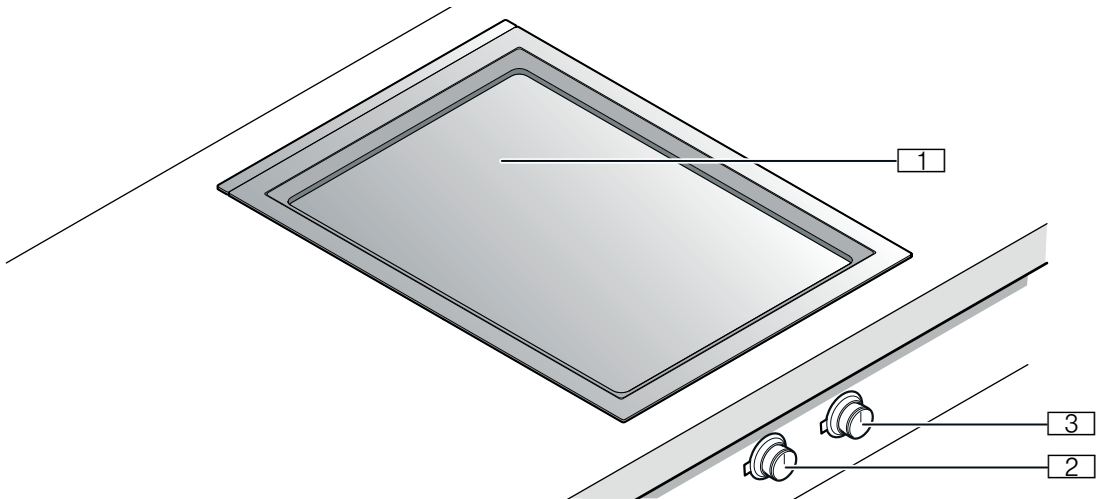
In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

### Energy saving tips

- Stop the heating appliance when it reaches the required temperature.
- Use the edge of the frying surface to keep food that is already cooked warm, whilst continuing to cook food in the middle.
- Switch back to a lower temperature in good time.
- Select an appropriate temperature. Using a temperature that is too high wastes energy.
- Use the residual heat of the Teppan Yaki. For longer cooking times, switch the appliance off 5–10 minutes before the end of the cooking time.

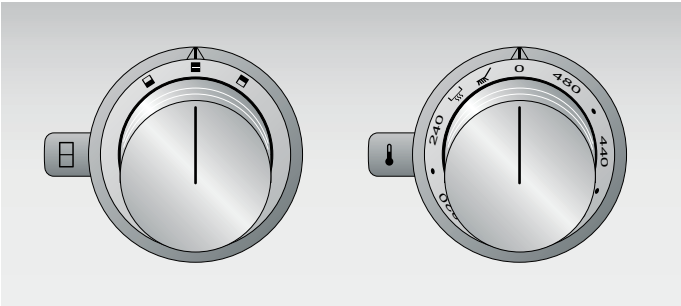
Getting to know your appliance

Teppan Yaki



- 1 Frying surface
- 2 Selecting the cooking zone
- 3 Temperature setting

Control knob



Use the right-hand control knob to select the temperature between 240–480 °F, the keeping warm setting  or the cleaning setting .

Use the left-hand control knob to select the cooking zones:

- |                                                                                     |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|  | Both cooking zones operating             |
|  | Only the front cooking zone is operating |
|  | Only the rear cooking zone is operating  |

Display on the illuminated ring

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

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

Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Spatulas (2)    Spatulas to turn the food

---

## Before using the appliance for the first time

---

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

### Cleaning the appliance

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly with lukewarm soapy water.

### Heating up the Teppan Yaki

To eliminate the new appliance smell, heat up the Teppan Yaki without anything on it for a few minutes at 420° F.

---

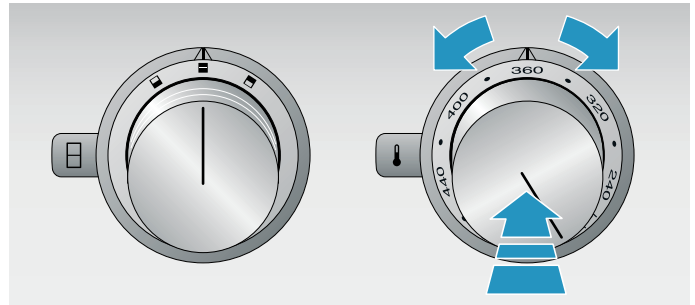
## Operating the appliance

---

### Turning on

1. Push in the temperature control knob and turn it clockwise or anti-clockwise to the required temperature between 240 - 480° F.

The illuminated ring behind the temperature control knob flashes while the appliance is heating up. The illuminated ring lights up continuously when the set temperature has been reached.



2. If you do not want to cook on the entire heating zone, you can use the left-hand control knob to select only the front or only the rear area. Push in the left-hand control knob and select the required heating zone ■ or select ■.
3. After it heats up, use the spatula or a heat-resistant brush (e.g. silicone brush) to spread a little oil or fat evenly over the frying surface.
4. Place the food directly onto the frying surface without a pot or pan.
5. Use the spatula supplied to turn the food.

## Turning off

Turn the control knob to position 0.

### **⚠ WARNING**

#### **Risk of burns!**

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

### **⚠ CAUTION**

#### **Damage to the appliance**

Remove spilled liquids before opening the appliance cover.

## Safety shut-off

For your protection, the appliance is equipped with a safety shut-off. Any kind of heating is switched off after four hours if the appliance controls are not used during this time. The heating element also remains off after a power failure. The illuminated ring behind the temperature control knob is flashing white and orange alternately.

Turn the temperature control knob to 0. You will now be able to start the appliance again as usual.

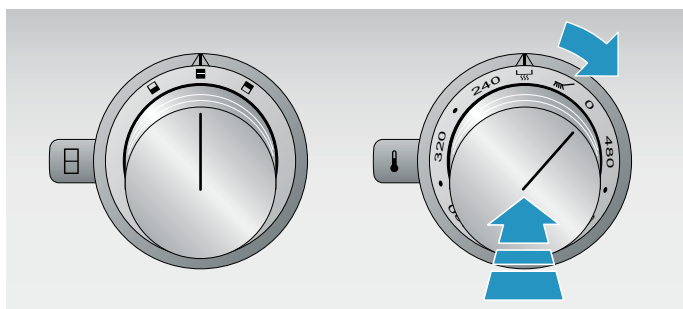
## Residual heat display

After switching off the appliance, the illuminated ring on the temperature control knob slowly flashes until the appliance has cooled enough for it to be safe to touch.

## Keeping warm setting

The keeping warm setting enables you to keep food warm once you have cooked it.

Turn the temperature control knob to the keeping warm setting . You can use the left-hand control knob to select the entire area or only the front or rear area.



## Table of settings and tips

| Food                                             | Temperature<br>°F                                    | Cooking time                                                            | Comments                                                                                                                |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meat and poultry</b>                          |                                                      |                                                                         |                                                                                                                         |
| Beef steak, medium<br>1–1.2 in (2.5–3 cm)        | Sear at<br>460–480<br><br>Continue<br>cooking at 380 | Fry for 2:30 mins<br>each side<br><br>Continue cooking for<br>6–11 mins | For example, entrecôte, fillet steak, rump<br>steak. The steak is medium when meat<br>juice can be seen on the surface. |
| Pork neck steak 0.75 in (2 cm)                   | 440–460                                              | 15–18 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Veal escalope 0.6 in (1.5 cm)                    | 400–420                                              | 16–20 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Strips of beef or pork 1.7–1.9 lb<br>(800–900 g) | 460–480                                              | 8–10 mins                                                               | Distribute the pieces of meat evenly; they<br>should not be touching.                                                   |
| Strips of poultry<br>1.7–1.9 lb (800–900 g)      | 400–420                                              | 10–12 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Minced meat 1.3 lb (600 g)                       | 460–480                                              | 9–10 mins                                                               |                                                                                                                         |
| Saddle of lamb, medium<br>0.6–1 in (1.5–2.5 cm)  | Sear at 420<br><br>Continue<br>cooking at 340        | Fry for 2 mins each<br>side<br><br>Continue cooking for<br>4–6 mins     |                                                                                                                         |
| Turkey steak 0.6 in (1.5 cm)                     | 420–440                                              | 12–16 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Poultry liver 0.4 in (1 cm)                      | 420–440                                              | 3–5 mins                                                                |                                                                                                                         |
| <b>Fish and seafood</b>                          |                                                      |                                                                         |                                                                                                                         |
| Fish fillet 0.4 in (1 cm)                        | 420–440                                              | 5–7 mins                                                                | For example, perch, cod, basa, haddock,<br>plaice, monkfish, sole, pike-perch.                                          |
| 0.75 in (2 cm)                                   | 400–420                                              | 7–10 mins                                                               |                                                                                                                         |
| 1 in (2.5 cm)                                    | 380–400                                              | 15–17 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Salmon steak 1 in (2.5 cm)                       | 380–400                                              | 15–17 mins                                                              |                                                                                                                         |
| 1.2 in (3 cm)                                    | 340–360                                              | 18–20 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Tuna steak<br>1–1.2 in (2.5–3 cm)                | 380–400                                              | 15–20 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Prawns (1 oz/30 g each)                          | 400–420                                              | 6–7 mins                                                                |                                                                                                                         |
| Scallops (1 oz/30 g each)                        | 400–420                                              | 8–12 mins                                                               |                                                                                                                         |
| <b>Vegetables</b>                                |                                                      |                                                                         |                                                                                                                         |
| Aubergines, sliced<br>1.3 lb (600 g)             | 400–420                                              | 6–8 mins                                                                | Salt the aubergines and leave to stand for<br>approx. 30 minutes before frying. Then<br>dry.                            |
| Mushrooms, sliced<br>1.3 lb (600 g)              | 460–480                                              | 12–14 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Carrots, julienne<br>1.3 lb (600 g)              | 380–400                                              | 12–16 mins                                                              |                                                                                                                         |
| Potatoes, boiled, sliced<br>1.3 lb (600 g)       | 420–460                                              | 7–10 mins                                                               |                                                                                                                         |
| Peppers, cut into strips<br>1.3 lb (600 g)       | 420–440                                              | 8–12 mins                                                               |                                                                                                                         |
| Zucchini, sliced<br>1.3 lb (600 g)               | 400–420                                              | 8–10 mins                                                               |                                                                                                                         |

| Food                                              | Temperature<br>°F | Cooking time       | Comments                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Onions or leeks, cut into rings<br>1.3 lb (600 g) | 360–400           | 5–7 mins           |                                                                                                                    |
| <b>Egg-based dishes and desserts</b>              |                   |                    |                                                                                                                    |
| Fried eggs, scrambled eggs<br>(4–6 eggs)          | 380–400           | 3–5 mins           |                                                                                                                    |
| Crêpes (2–6 pcs)                                  | 380–400           | 1–2 mins each side |                                                                                                                    |
| Sliced fruit<br>0.6–0.8 lb (300–400 g)            | 380–400           | 5–7 mins           | For example, pineapple, apple, mango.<br>Use clarified butter for frying. Sweeten<br>with sugar or honey to taste. |
| Banana in coconut (4 halves)                      | 380–400           | 6–9 mins           |                                                                                                                    |
| <b>Side dishes and miscellaneous</b>              |                   |                    |                                                                                                                    |
| Rice, boiled 1.1 lb (500 g)                       | 400–420           | 5–7 mins           |                                                                                                                    |
| Pine nuts 0.6 lb (300 g)                          | 340               | 5–7 mins           | Turn frequently                                                                                                    |
| Rice noodles, coiled<br>0.8 lb (400 g)            | 420–460           | 4–5 mins           |                                                                                                                    |
| Tofu 0.6 lb (300 g)                               | 400–440           | 3–5 mins           | Turn frequently                                                                                                    |
| White bread cubes/croutons<br>0.2 lb (100 g)      | 380               | 10–12 mins         | Turn frequently to begin with                                                                                      |

## Tips for cooking and roasting

- Only put on the food once the heating indicator has gone out. This also applies to raising the temperature between two preparations.
- Press the meat, poultry and fish pieces flat onto the frying surface with the spatula. Only turn them once they can easily be removed from the surface, in order to not destroy the fibers. Otherwise fluid can come out, which causes the food to dry out.
- Meat, poultry and fish pieces shouldn't touch each other during frying so that they don't absorb any liquid.
- Don't pierce or cut meat prior to or during cooking, in order to prevent meat juice from escaping.
- Don't salt meat, poultry and fish prior to frying, in order to prevent the extraction of water and soluble nutrients.
- Fish fillet can be rolled in flour (floured) prior to frying. This prevents it from sticking as much.
- Only turn fish fillet once if possible. First fry it on the skin side.
- Only use oils and fats that can be heated up hot and are suitable for frying, e.g. refined plant oils or concentrated butter (clarified butter).
- The frying surface is hotter in the centre than in the edge area. Particularly if you are cooking food with different cooking times and the temperature requirements at the same time, you can arrange the food optimally on the plate. Pay attention to this also when selecting the amount of food. Rule of thumb: The thinner the food, the higher the temperature and the shorter the cooking time.
- When working with just one heating zone: Select the highest setting in each case for the temperature range specified in the cooking table, or set it approx. 40° F higher than you are used to from preparing with both heating zones. Use approximately half of the amount specified.

## Using the with Teppan Yaki with cookware

You can also use the Teppan Yaki to cook with cookware. Cooking methods that require little heat input can be used to do this. You can heat food quickly on the hob first, if required, before continuing cooking on the Teppan Yaki.

Approx. 300° F is best for melting, defrosting, and keeping food warm. 320 - 400° F is best for soaking rice and cereals, and for heating small quantities of food.

Use heat-resistant cookware with a lid. Take care not to scratch the stainless steel frame accidentally when placing the cookware on the heating surface. Please note that if the cookware is smaller than the surface being heated, this is not an energy-efficient cooking method.

If you do not require the entire frying surface, you can use the left-hand control knob to select only the front or rear area. You can find the ideal temperature for your application by moving the cookware.

## Cleaning and maintenance

### WARNING

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

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

### WARNING

#### **Risk of burns!**

- The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.
- The accessible parts get hot during operation. Never touch hot parts. Keep children away.
- Pouring water or ice cubes onto the hot frying surface produces splashes and steam. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance.

### NOTICE

#### **Surface damage**

Do not use these cleaning agents

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

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

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

## Cleaning the appliance

### Cleaning the appliance once cooled

1. Pour a little water (max. 1 cup / 250 ml) mixed with washing-up liquid on the frying surface so that it is thinly covered.
2. Turn the temperature control knob to the cleaning level  position.
3. Leave the dirt to soak for 5–10 minutes.
4. Clean the frying surface using a scrubbing brush.
5. Mop up the liquid with a soft sponge and remove. Rub the frying surface dry with a soft cloth.

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Burnt-on residues can be difficult to remove.

Remove the worst of the residue with the spatula.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

### Cleaning between uses

Ice cubes are better suited to cleaning the appliance when hot than water as they cause less splashing and steam.

1. Switch off appliance.
2. Use the spatula to push 4 or 5 ice cubes over the hot frying surface.
3. Use the spatula to remove dirt that has begun to soften.
4. Switch the appliance on again. Wait until the appliance has reached the set temperature again before placing food on the frying surface.

| Appliance part/surface        | Recommended cleaning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frying surface                | <p>Use a brush and washing-up liquid to remove greasy residues.</p> <p>Remove stubborn dirt with our “Wiener Kalk” cleaning powder (article no. 00311774). Make a paste out of cleaning powder mixed with water and use this to clean the surface.</p> <p>Always wipe the surface in the brush direction.</p> <p>Follow the instructions on the cleaner's packaging.</p> |
| Frying surface, burnt-on dirt | <p>With the appliance cold, apply our cleaning gel (article no. 00311859) to stubborn dirt and leave it to work for at least two hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging.</p>                                                                                                       |
| Stainless steel frame         | <p>Soapy water – dry with a soft cloth. Use a minimal amount of water when cleaning to prevent water from penetrating the appliance.</p> <p>Soak burnt-on remnants with a small amount of soapy water; do not scour.</p> <p>Remove heavy soiling or yellow discoloration caused by heat using our stainless steel cleaner (article no. 00311499).</p>                    |
| Control knob                  | <p>Soapy water – the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Faults – What to Do?

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



### WARNING

#### Risk of electric shock!

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

| Disruption                                                                                                                                                                                                                                         | Possible cause                                                                                                       | Solution                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work                                                                                                                                                                                                                        | The plug is not plugged in                                                                                           | Connect the appliance to the mains                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Faulty fuse                                                                                                          | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is in working order |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Power failure                                                                                                        | Check whether other kitchen appliances are working                                     |
| The appliance is not working and the illuminated ring behind the control knob is flashing orange and white alternately                                                                                                                             | Power failure                                                                                                        | Check whether other kitchen appliances are working                                     |
| The appliance does not heat up when it is switched on.<br><br>All the illuminated rings behind the control knobs light up white for 10 seconds after it is switched on. The illuminated ring around the active control knob then lights up orange. | Demo mode is activated                                                                                               | Deactivate demo mode. → <i>"Demo Mode" on page 17</i>                                  |
| The appliance does not heat up when it is switched on.<br><br>The illuminated ring behind the control knob is flashing yellow and magenta alternately.                                                                                             | Electronics fault                                                                                                    | Contact after-sales service                                                            |
| The appliance switches off while operating.<br><br>The illuminated ring behind the control knob flashes orange and white alternately.                                                                                                              | Safety switch off:<br>The controls on the appliance have not been used for a long time.                              | Turn the temperature control knob to 0, then switch it back on, if required.           |
| The appliance switches off while operating.<br><br>The illuminated ring behind the control knob flashes orange and white alternately.                                                                                                              | Power failure in the household:<br>Following a power failure, the appliance remains switched off for safety reasons. | Turn the temperature control knob to 0, then switch it back on, if required.           |

## Demo Mode

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

### You can deactivate the demo mode as follows:

1. Turn the temperature control knob back to 0. Disconnect the appliance from the power supply. Wait for at least 30 seconds.
2. Reconnect the appliance. The illuminated rings around the control knobs light up green for a few seconds and then turn yellow. Wait until the illuminated rings switch off.
3. Then deactivate the demo mode within three minutes as follows:  
Turn the temperature control knob anti-clockwise to position 240.
4. Turn the control knob clockwise to position .
5. Turn the control knob anti-clockwise to position 0.  
Wait until the illuminated ring turns yellow.
6. Turn the control knob clockwise to position . The illuminated ring lights up green.  
Wait for five seconds. The illuminated ring now turns yellow.

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

7. Turn the control knob to 0. Then turn the control knob anti-clockwise to position 240. Turn the control knob clockwise to position . Turn the control knob counterclockwise to position 0. Wait until the illuminated ring goes out.

## Customer service

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

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

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

USA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.com/us/appliances/eshop](http://www.gaggenau.com/us/appliances/eshop)

CA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.ca](http://www.gaggenau.ca)

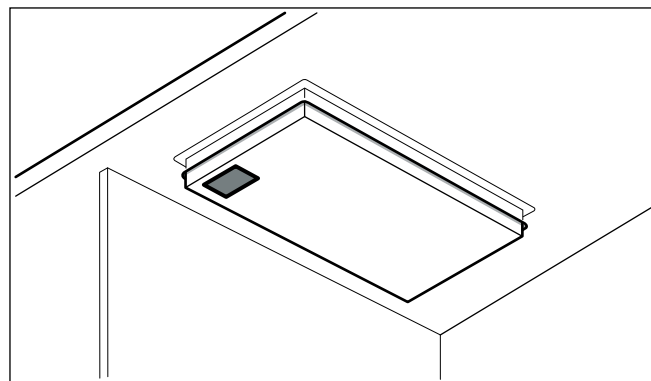
For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:

[www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up](http://www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up)

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

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

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



# Table des Matières

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>⚠ Définitions de sécurité</b>               | <b>18</b> |
| <b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>       | <b>19</b> |
| Sécurité-incendie                              | 19        |
| Sécurité de cuisson                            | 20        |
| Prévention des brûlures                        | 21        |
| Sécurité des enfants                           | 22        |
| Consignes en matière de nettoyage              | 22        |
| Sécurité pour la batterie de cuisine           | 22        |
| Installation et entretien corrects             | 23        |
| Avertissement issu de la proposition 65        | 24        |
| <b>Sources des dommages</b>                    | <b>25</b> |
| <b>Protection de l'environnement</b>           | <b>25</b> |
| Conseils pour économiser l'énergie             | 25        |
| <b>Présentation de l'appareil</b>              | <b>26</b> |
| Teppan Yaki                                    | 26        |
| Manettes de commande                           | 26        |
| Anneau lumineux                                | 26        |
| Accessoires                                    | 26        |
| <b>Avant la première utilisation</b>           | <b>27</b> |
| Nettoyage de l'appareil                        | 27        |
| Chauffer le Teppan Yaki                        | 27        |
| <b>Utiliser l'appareil</b>                     | <b>27</b> |
| Mise en marche                                 | 27        |
| Arrêt                                          | 28        |
| Indicateur de chaleur résiduelle               | 28        |
| Niveau de maintien au chaud                    | 28        |
| Coupure de sécurité                            | 28        |
| <b>Tableau de réglage et conseils</b>          | <b>29</b> |
| Conseils pour la cuisson                       | 30        |
| Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles | 31        |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                  | <b>31</b> |
| Nettoyage de l'appareil électroménager         | 32        |
| <b>Dérangements, Que faire si...</b>           | <b>33</b> |
| Mode démonstration                             | 34        |
| <b>Service après-vente</b>                     | <b>34</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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## ⚠ Définitions de sécurité

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### AVIS

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

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



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

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

## Sécurité-incendie

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

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

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

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



## AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

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

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

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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 :

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

- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

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

## Sécurité de cuisson



## AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Ceci aurait pour effet de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.



## AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure !

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

## 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 jubiléées, 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.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## **AVERTISSEMENT**

---

### **Risque de brûlure !**

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

---

---

## **ATTENTION**

---

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

---

## **Sécurité des enfants**

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

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

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

## **Consignes en matière de nettoyage**

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

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

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

## **Sécurité pour la batterie de cuisine**

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

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

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

## **Installation et entretien corrects**

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

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

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

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

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.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

## **Avertissement issu de la proposition 65 :**

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

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



**AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction -  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

## Sources des dommages

---

La surface de cuisson est robuste et lisse, mais avec le temps des traces d'utilisation vont apparaître, comme avec toute bonne poêle. Cela n'en affecte pas l'usage.

La surface de cuisson est robuste et lisse, mais avec le temps des traces d'utilisation vont apparaître, comme avec toute bonne poêle. Cela ne gêne pas l'usage.

---

### AVIS

---

#### Rayures ou entailles sur la surface de cuisson

Ne coupez jamais des aliments avec des couteaux sur la surface de cuisson. Pour retourner les aliments, utilisez la spatule fournie. Ne donnez aucun coup avec la spatule sur la surface de cuisson.

---



---

### AVIS

---

#### Plastiques et films

L'aluminium et les récipients en plastique fondent sur la surface de cuisson chaude. Ne réchauffez jamais de récipient en aluminium sur la surface de cuisson. Ne posez jamais d'objets en plastique, ni d'objets avec une 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

---

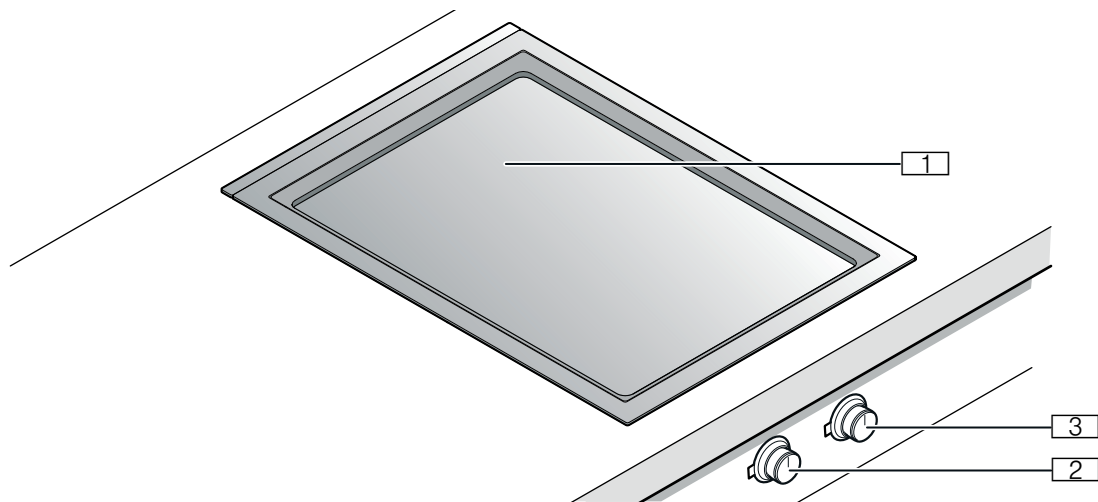
Ce chapitre vous fournit des informations sur l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

### Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez l'appareil uniquement jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Utilisez le bord de la surface de cuisson pour maintenir au chaud les plats déjà cuits, pendant que vous poursuivez la cuisson au centre.
- Revenez à temps à une température plus basse.
- Sélectionnez une température adaptée. Vous gaspillez de l'énergie avec une température trop élevée.
- Utilisez la chaleur résiduelle du Teppan Yaki. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

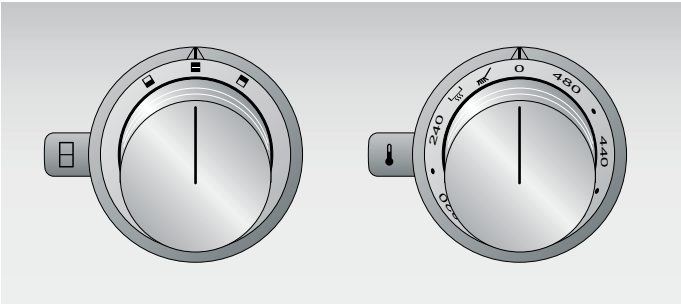
## Présentation de l'appareil

### Teppan Yaki



- 1 Surface de cuisson
- 2 Sélection du foyer
- 3 Réglage de température

### Manettes de commande



À l'aide du bouton de commande de droite, sélectionnez une température entre 240 - 480 °F, la position maintien au chaud  ou la position nettoyage .

À l'aide du bouton de commande de gauche, sélectionnez les foyers :

-  les deux foyers en fonctionnement
-  uniquement le foyer avant en fonctionnement
-  uniquement le foyer arrière en fonctionnement

### Anneau lumineux

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

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

### Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2)    Pour retourner les aliments

## Avant la première utilisation

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

### Nettoyage de l'appareil

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

### Chauffer le Teppan Yaki

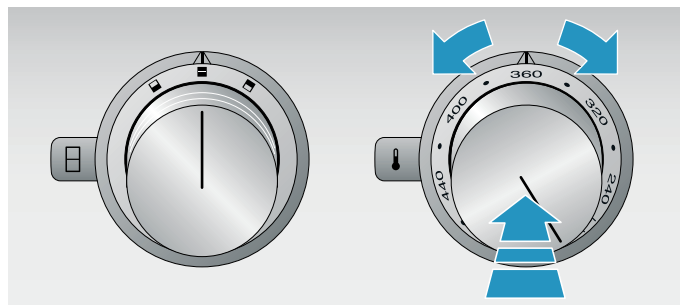
Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le Teppan Yaki à vide pendant quelques minutes à 420° F.

## Utiliser l'appareil

### Mise en marche

1. Appuyez sur le bouton de commande de la température et tournez-le vers la gauche ou la droite sur la température souhaitée entre 240 - 480° F.

L'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en permanence.



2. Si vous souhaitez ne pas utiliser tout le foyer, à l'aide du bouton de commande de gauche, vous pouvez sélectionner uniquement la zone avant ou arrière. Enfoncez le bouton de commande de gauche et sélectionnez le foyer souhaité  ou .
3. Après le chauffage, à l'aide de la spatule ou d'un pinceau résistant à la chaleur (par ex. un pinceau en silicone), étalez un peu d'huile ou de graisse uniformément sur la surface de cuisson.
4. Placez les aliments directement sur la surface de cuisson - sans casserole ni poêle.
5. Pour retourner les aliments, utilisez la spatule fournie.

## Arrêt

Tournez la manette en position 0.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure !**

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

### **⚠ ATTENTION**

#### **Dommages à l'appareil**

Nettoyez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

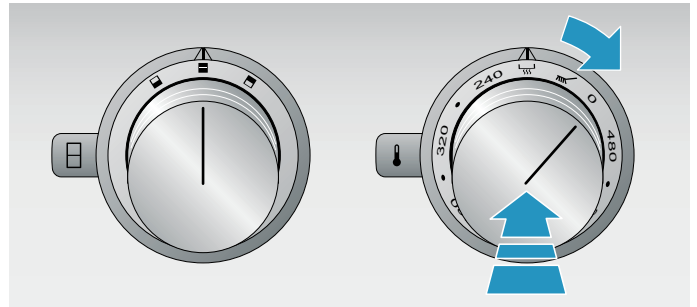
## Indicateur de chaleur résiduelle

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

## Niveau de maintien au chaud

La position maintien au chaud vous permet de maintenir au chaud des mets après leur préparation.

Tournez le bouton de commande de la température sur la position de maintien au chaud . À l'aide du bouton de commande de gauche, vous pouvez sélectionner toute la surface ou uniquement la zone avant ou arrière.



## Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est muni d'une coupure de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 4 heures si aucune manipulation n'a eu lieu. Même après une coupure de courant, la résistance de chauffe reste coupée. L'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote en orange et en blanc en alternance.

Tournez le bouton de commande de la température sur 0. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil comme d'habitude.

## Tableau de réglage et conseils

| Plat cuisiné                                               | Température<br>°F                                  | Temps de cuisson                                                                            | Remarques                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Viande et volaille</b>                                  |                                                    |                                                                                             |                                                                                                         |
| Bifteck, à point<br>1 - 1,2 po (2,5 - 3 cm)                | Saisir à<br>460 - 480<br><br>Puis cuire à 380      | Saisir 2:30 min. de<br>chaque côté<br><br>Poursuivre la cuis-<br>son pendant 6 -<br>11 min. | Par ex. entrecôte, filet de bœuf, rumsteck.<br>Le steak est à point quand du jus de viande<br>en sort.  |
| Échine de porc 0,75 po (2 cm)                              | 440 - 460                                          | 15 - 18 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Escalope de veau<br>0,6 po (1,5 cm)                        | 400 - 420                                          | 16 - 20 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Viande émincée, bœuf ou porc<br>1,7 - 1,9 lb (800 - 900 g) | 460 - 480                                          | 8 - 10 min.                                                                                 | Bien répartir les morceaux de viande, ils ne<br>doivent pas se toucher.                                 |
| Émincé de volailles 1,7 - 1,9 lb<br>(800 - 900 g)          | 400 - 420                                          | 10 - 12 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Viande hachée 1,3 lb (600 g)                               | 460 - 480                                          | 9 - 10 min.                                                                                 |                                                                                                         |
| Selle d'agneau, à point<br>0,6 - 1 po (1,5 - 2,5 cm)       | Saisir à 420<br><br>Poursuivre la<br>cuisson à 340 | Saisir 2 min. de<br>chaque côté<br><br>Poursuivre la cuis-<br>son pendant 4 à<br>6 min.     |                                                                                                         |
| Steak de dinde 0,6 po (1,5 cm)                             | 420 - 440                                          | 12 - 16 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Foie de volaille 0,4 po (1 cm)                             | 420 - 440                                          | 3 - 5 min.                                                                                  |                                                                                                         |
| <b>Poisson et fruits de mer</b>                            |                                                    |                                                                                             |                                                                                                         |
| Filet de poisson 0,4 po (1 cm)                             | 420 - 440                                          | 5 - 7 min.                                                                                  | Par ex. perche, cabillaud, pangasius, égle-<br>fin, plie, lotte, sole, sandre.                          |
| 0,75 po (2 cm)                                             | 400 - 420                                          | 7 - 10 min.                                                                                 |                                                                                                         |
| 1 po (2,5 cm)                                              | 380 - 400                                          | 15 - 17 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Steak de saumon, 1 po (2,5 cm)                             | 380 - 400                                          | 15 - 17 min.                                                                                |                                                                                                         |
| 1,2 po (3 cm)                                              | 340 - 360                                          | 18 - 20 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Steak de thon<br>1 - 1,2 po (2,5 - 3 cm)                   | 380 - 400                                          | 15 - 20 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Crevettes 1 oz (de 30 g)                                   | 400 - 420                                          | 6 - 7 min.                                                                                  |                                                                                                         |
| Noix de St-Jacques<br>1 oz (de 30 g)                       | 400 - 420                                          | 8 - 12 min.                                                                                 |                                                                                                         |
| <b>Légumes</b>                                             |                                                    |                                                                                             |                                                                                                         |
| Aubergines, en tranches<br>1,3 lb (600 g)                  | 400 - 420                                          | 6 - 8 min.                                                                                  | Saler les aubergines avant de les frire, les<br>laisser reposer environ 30 minutes. Puis<br>les sécher. |
| Champignons, en lamelles<br>1,3 lb (600 g)                 | 460 - 480                                          | 12 - 14 min.                                                                                |                                                                                                         |
| Carottes, en julienne<br>1,3 lb (600 g)                    | 380 - 400                                          | 12 - 16 min.                                                                                |                                                                                                         |

| Plat cuisiné                                         | Température<br>°F | Temps de cuisson    | Remarques                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes de terre, cuites, en rondelles 1,3 lb (600 g) | 420 - 460         | 7 - 10 min.         |                                                                                                                          |
| Poivron, en lanières 1,3 lb (600 g)                  | 420 - 440         | 8 - 12 min.         |                                                                                                                          |
| Courgettes, en rondelles 1,3 lb (600 g)              | 400 - 420         | 8 - 10 min.         |                                                                                                                          |
| Oignons ou poireau, en rondelles 1,3 lb (600 g)      | 360 - 400         | 5 - 7 min.          |                                                                                                                          |
| <b>Plats aux œufs et entremets</b>                   |                   |                     |                                                                                                                          |
| Œuf sur le plat, œuf brouillé (4 6 œufs)             | 380 - 400         | 3 - 5 min.          |                                                                                                                          |
| Crêpes (2 - 6 pièces)                                | 380 - 400         | 1 - 2 min. par face |                                                                                                                          |
| Fruits en tranches 0,6 - 0,8 lb (300 - 400 g)        | 380 - 400         | 5 - 7 min.          | Par ex. ananas, pommes, mangue. Utiliser du beurre clarifié pour le rôissage. Sucrer à volonté avec du sucre ou du miel. |
| Banane enrobée de noix de coco (4 moitiés)           | 380 - 400         | 6 - 9 min.          |                                                                                                                          |
| <b>Garnitures et divers</b>                          |                   |                     |                                                                                                                          |
| Riz, cuit 1,1 lb (500 g)                             | 400 - 420         | 5 - 7 min.          |                                                                                                                          |
| Pignons de pin 0,6 lb (300 g)                        | 340               | 5 - 7 min.          | retourner souvent                                                                                                        |
| Nouilles à base de riz, cuites 0,8 lb (400 g)        | 420 - 460         | 4 - 5 min.          |                                                                                                                          |
| Tofu 0,6 lb (300 g)                                  | 400 - 440         | 3 - 5 min.          | retourner souvent                                                                                                        |
| Dés de pain blanc / croûtons 0,2 lb (100 g)          | 380               | 10 - 12 min.        | les retourner souvent au début                                                                                           |

## Conseils pour la cuisson

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les éléments nutritifs solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).
- La surface de cuisson est plus chaude au milieu que sur les bords. Notamment lorsque vous cuisez simultanément des aliments avec différents temps de cuisson et à différentes températures, vous pouvez répartir les aliments à cuire de manière optimale sur la plaque. Pensez aussi à cela lors du choix de la quantité d'aliments à cuire. En règle générale : plus la pièce à rôtir est fine, plus la température est élevée et plus le temps de cuisson est court.
- Lorsque vous travaillez avec un seul foyer : choisissez le réglage maximum de la plage de température indiquée dans le tableau de cuisson ou réglez env. 40° F de plus que pour une préparation habituelle avec deux foyers. Utilisez environ la moitié de la quantité indiquée.

## Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles

Vous pouvez aussi utiliser le Teppan Yaki pour préparer vos mets avec des ustensiles. Les processus de cuisson nécessitant un faible apport de chaleur sont appropriés. Vous pouvez si nécessaire réchauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le Teppan Yaki.

Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, env. 300° F suffisent pour les aliments à base de riz et de céréales, et env. 320 - 400° F suffisent pour réchauffer de petites quantités.

Utilisez un récipient résistant à la chaleur avec un couvercle. Placez les ustensiles avec précaution sur la surface de chauffe, afin de ne pas rayer le cadre en inox par inadvertance. Veuillez noter que ce mode de cuisson n'est pas économique en énergie lorsque l'ustensile de cuisson est plus petit que la surface chauffée.

Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la surface de cuisson, vous pouvez sélectionner uniquement la zone avant ou arrière gauche à l'aide du bouton de commande. En déplaçant l'ustensile de cuisson, vous pouvez trouver la température optimale pour votre utilisation.

## Nettoyage et entretien

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de choc électrique !**

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

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure !**

- L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir.
- Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Ne touchez jamais aux parties très chaudes. Tenez les enfants à distance.
- Le versement d'eau ou de glaçons sur la plaque de cuisson chaude provoque des projections et un dégagement de vapeur d'eau. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

## **AVIS**

### **Endommagement des surfaces**

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

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

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

## Nettoyage de l'appareil électroménager

### Nettoyez l'appareil refroidi

1. Mettez un peu d'eau (max. 250 ml) et du savon à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir celle-ci légèrement.
2. Tournez le bouton de commande de la température sur la position de nettoyage .
3. Laissez tremper les salissures 5 à 10 minutes.
4. Nettoyez la surface de cuisson avec une brosse à vaisselle.
5. Absorbez et éliminez le liquide avec une éponge douce. Séchez la surface de cuisson avec un chiffon doux.

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

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

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

### Nettoyage entre deux cuissons

Les glaçons conviennent mieux au nettoyage de l'appareil chaud que l'eau, car ils produisent moins d'éclaboussures chaudes et de vapeur.

1. Éteignez l'appareil.
2. Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
3. Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
4. Remettez l'appareil en marche. 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                     | <p>Éliminez les résidus gras avec une brosse à vaisselle et du savon à vaisselle.</p> <p>Éliminez les salissures tenaces avec notre poudre de nettoyage "Wiener Kalk" (référence 00311774). Formez une pâte en mélangeant de la poudre de nettoyage et de l'eau, puis utilisez-la pour nettoyer la surface.</p> <p>Brossez toujours la surface dans le sens de la veinure.</p> <p>Respectez les consignes figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.</p> |
| Surface de cuisson, salissures brûlées | <p>Appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 00311859) sur les salissures tenaces une fois l'appareil refroidi, et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière en cas de fort encrassement. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.</p>                                                                                                                           |
| Cadre en inox                          | <p>Produit de nettoyage - séchez avec un chiffon doux. Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties carbonisées avec un peu d'eau et du savon à vaisselle, ne pas gratter pour les enlever.</p> <p>Éliminez les salissures incrustées ou la coloration jaune due à la chaleur avec notre produit de nettoyage pour surfaces en inox (référence 00311499).</p>                            |
| Bouton de commande                     | <p>Produit de nettoyage - le chiffon ne doit pas être trop humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Dérangements, Que faire si...

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

## AVERTISSEMENT

### Risque de choc électrique !

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

| Anomalie                                                                                                                                                                                                                                                    | Cause possible                                                                                                             | Solution                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas                                                                                                                                                                                                                                | La fiche n'est pas branchée                                                                                                | Branchez l'appareil sur le secteur                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | Fusible défectueux                                                                                                         | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.  |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | Panne de courant                                                                                                           | Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent.                           |
| Si l'appareil ne fonctionne pas, l'anneau lumineux situé derrière le bouton de commande clignote en alternance en orange et en blanc                                                                                                                        | Panne de courant                                                                                                           | Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent                            |
| L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche.<br><br>Tous les anneaux lumineux derrière les boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange. | Le mode démonstration est activé.                                                                                          | Désactiver le mode démonstration. → <i>"Mode démonstration" à la page 34</i>        |
| L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche.<br><br>L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.                                                                                                 | Défaut électronique                                                                                                        | Contactez le service après-vente                                                    |
| L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement.<br><br>L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote alternativement en orange et en blanc.                                                                                                      | Coupure de sécurité :<br>Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée.                                    | Tourner le bouton de commande de la température sur 0, puis rallumer si nécessaire. |
| L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement.<br><br>L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote alternativement en orange et en blanc.                                                                                                      | Coupure de courant dans la maison :<br>Pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant. | Tourner le bouton de commande de la température sur 0, puis rallumer si nécessaire. |

## Mode démonstration

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

**Vous pouvez désactiver le mode démonstration comme suit :**

1. Tournez de nouveau le bouton de commande de la température sur 0. Débranchez l'appareil du réseau électrique. Patientez au moins 30 secondes.
2. Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.
3. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes comme suit :  
Tournez le bouton de commande de la température vers la gauche sur la position 240.
4. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position .
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.  
Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'allume en jaune.
6. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position . L'anneau lumineux s'allume en vert.  
Patientez 5 secondes. L'anneau lumineux devient jaune.

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

7. Tournez le bouton de commande sur 0. Ensuite, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 240. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position . Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.

---

## Service après-vente

---

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

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

USA:

1-877-442-44

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.com/us/appliances/eshop](http://www.gaggenau.com/us/appliances/eshop)

CA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.ca](http://www.gaggenau.ca)

### Résidents du Québec :

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

[www.gaggenau.com/ca/fr/service/residents-du-qc](http://www.gaggenau.com/ca/fr/service/residents-du-qc)



**GAGGENAU**

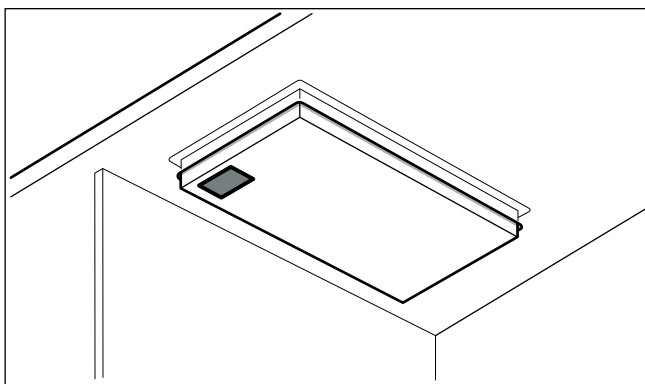
Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :

[www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up](http://www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up)

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

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

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



# Contenido

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>⚠ Definiciones de seguridad</b>                   | <b>35</b> |
| <b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>        | <b>36</b> |
| Seguridad para evitar incendios                      | 36        |
| Seguridad al cocinar                                 | 37        |
| Prevención de quemaduras                             | 38        |
| Seguridad de los niños                               | 39        |
| Seguridad en la limpieza                             | 39        |
| Seguridad en los utensilios de cocina                | 39        |
| Instalación y mantenimiento adecuados                | 40        |
| Advertencia en virtud de la Proposición 65           | 41        |
| <b>Causas de daños</b>                               | <b>42</b> |
| <b>Protección del medio ambiente</b>                 | <b>42</b> |
| Consejos para ahorrar energía                        | 42        |
| <b>Presentación del aparato</b>                      | <b>43</b> |
| Teppan Yaki                                          | 43        |
| Perilla de mando                                     | 43        |
| Indicación en el anillo luminoso                     | 43        |
| Accesorio                                            | 43        |
| <b>Antes del primer uso</b>                          | <b>44</b> |
| Limpiar el aparato                                   | 44        |
| Calentar el Teppan Yaki                              | 44        |
| <b>Manejo del electrodoméstico</b>                   | <b>44</b> |
| Conectar                                             | 44        |
| Apagar                                               | 45        |
| Visualización del calor restante                     | 45        |
| Nivel para mantener calientes los alimentos          | 45        |
| Desconexión de seguridad                             | 45        |
| <b>Tabla de ajustes y consejos</b>                   | <b>46</b> |
| Consejos para cocer y asar                           | 47        |
| Utilización de Teppan Yaki con recipientes de cocina | 48        |
| <b>Cuidados y limpieza</b>                           | <b>48</b> |
| Limpiar el aparato                                   | 49        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b>                 | <b>50</b> |
| Modo Demo                                            | 51        |
| <b>Servicio de atención al cliente</b>               | <b>51</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.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## ⚠ Definiciones de seguridad

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ ATENCION

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

### AVISO

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

**Nota:** Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## ADVERTENCIA

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

---

### **Seguridad para evitar incendios**

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

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

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

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

---

## ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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

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

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

---

### ADVERTENCIA

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

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

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

## Seguridad al cocinar

---

### ADVERTENCIA

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

---

---

### ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, 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.

---

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## ADVERTENCIA

---

**¡Peligro de quemaduras!**

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

---

### Prevención de quemaduras

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

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

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

calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

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

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

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

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

---

## ADVERTENCIA

---

**¡Peligro de quemaduras!**

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

---

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Seguridad de los niños

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

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para 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.

## 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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

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

electrodoméstico y podría causar lesiones.

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

---

### ADVERTENCIA

---

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

---

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

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

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

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## **Advertencia en virtud de la Proposición 65:**

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

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



**ADVERTENCIA**

Cáncer y daño reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

## Causas de daños

---

La superficie de asado es robusta y lisa, pero en ella se generan con el tiempo marcas de uso, como ocurre con un buen sartén. Estas marcas no afectan al uso del aparato.

La superficie de asado es robusta y lisa, pero en ella se generan con el tiempo marcas de uso, como ocurre con un buen sartén. Estas marcas no afectan al uso del aparato.

---

### AVISO

---

#### Arañazos o muescas sobre la superficie de asado

Nunca utilizar cuchillos en la superficie de asado. Para dar la vuelta a los alimentos, utilizar las espátulas suministradas. Nunca golpear la superficie de asado con la espátula.

---

---

### AVISO

---

#### Papel de aluminio y plásticos

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre la superficie de asado caliente. No calentar recipientes de papel de aluminio sobre la superficie de asado. No colocar objetos de plástico o con asas de plástico sobre la superficie de asado.

---

---

## ATENCION

---

### Fallas en el funcionamiento

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

---

---

## Protección del medio ambiente

---

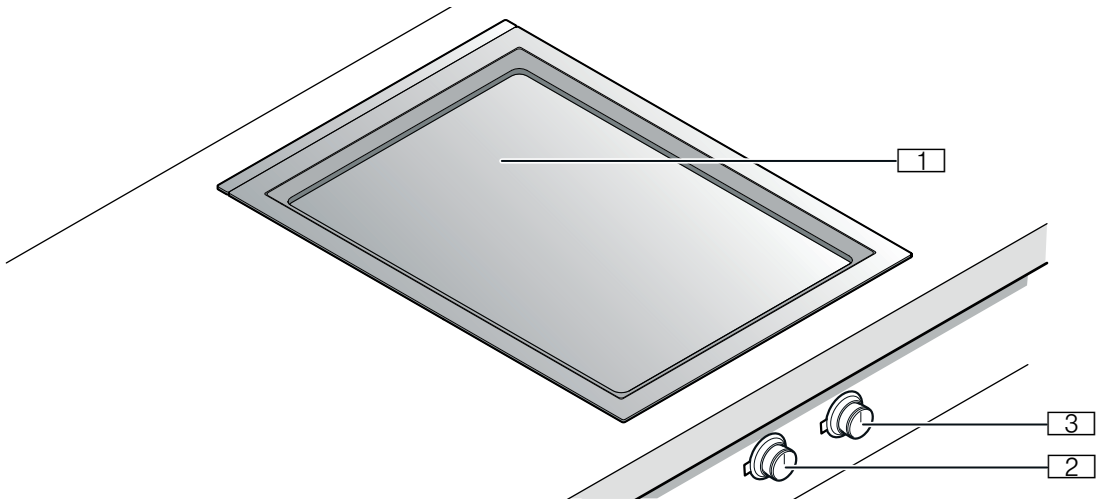
Este capítulo ofrece información sobre el ahorro de energía y como deshacerse del aparato.

### Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Utilizar la zona de los bordes de la superficie de asado para mantener calientes los alimentos cocidos, mientras se sigue cocinando en el centro.
- Seleccionar la temperatura más baja que mantenga la cocción.
- Seleccionar la temperatura adecuada. Con una temperatura demasiado elevada, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del Teppan Yaki. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

## Presentación del aparato

### Teppan Yaki



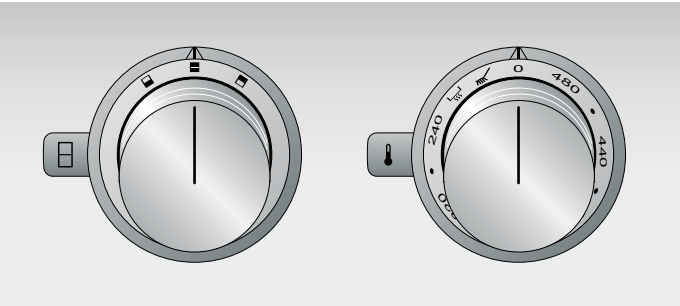
- 1 Superficie de asado
- 2 Selección de la placa independiente
- 3 Ajuste de la temperatura

### Indicación en el anillo luminoso

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

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

### Perilla de mando



Con la perilla de control derecha, seleccionar la temperatura entre 240-480 °F, la posición de conservación en caliente o el nivel de limpieza .

Con la perilla de control izquierda, seleccionar las placas independientes:

|  |                                                         |
|--|---------------------------------------------------------|
|  | ambas placas independientes en funcionamiento           |
|  | solo la placa independiente delantera en funcionamiento |
|  | solo la placa independiente trasera en funcionamiento   |

### Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Espátula (2) Para darle la vuelta a los alimentos

## Antes del primer uso

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

### Limpiar el aparato

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

### Calentar el Teppan Yaki

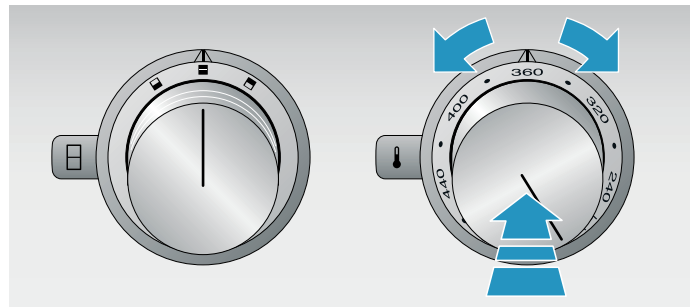
Para eliminar el olor a nuevo, calentar el Teppan Yaki vacío durante unos minutos a 420° F.

## Manejo del electrodoméstico

### Conectar

1. Oprimir la perilla de control de temperatura y seleccionar la temperatura deseada entre 240 - 480° F girando hacia la izquierda o hacia la derecha.

El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control de temperatura parpadea mientras el aparato se calienta. Una vez que se ha alcanzado la temperatura programada, el anillo luminoso se mantendrá encendido.



2. En caso de no necesitar toda la zona de calentamiento para asar, seleccionar con la perilla de control izquierda solo la zona delantera o trasera. Oprimir la perilla de control izquierda y seleccionar la zona de calentamiento ■ o ■.
3. Después del calentamiento, untar un poco de aceite o grasa con una espátula o una brochita resistente al calor (p. ej., una brochita de silicón) sobre la superficie de asado de forma homogénea.
4. Colocar los alimentos directamente sobre la superficie de asado (sin olla o sartén).
5. Para dar la vuelta a los alimentos, utilizar las espátulas suministradas.

## Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **¡Riesgo de sufrir quemaduras!**

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

### **⚠ ATENCION**

#### **Daños en el aparato**

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

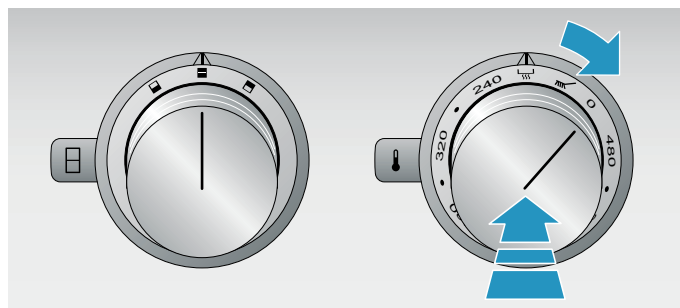
## Visualización del calor restante

Después de apagarlo, el anillo luminoso ubicado detrás de la perilla del control de temperatura parpadea para indicar que el aparato todavía está demasiado caliente como para tocarlo.

## Nivel para mantener calientes los alimentos

En la posición de conservación en caliente, los alimentos se pueden conservar calientes después de su preparación.

Girar la perilla de control de temperatura hasta el nivel de mantenimiento del calor . Seleccionar con la perilla de control izquierda todas las áreas, o solo la delantera o solo la trasera.



## Desconexión de seguridad

El aparato está equipado con una desconexión de seguridad para proteger al usuario. Los procesos de calentamiento finalizan tras 4 horas si no se ha llevado a cabo ninguna operación durante este tiempo. Después de un corte en el suministro eléctrico, el elemento calefactor también se desconecta. El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control de temperatura parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.

Girar la perilla de control de temperatura hasta la posición 0; después se puede volver a poner en funcionamiento el aparato en el modo habitual.

## Tabla de ajustes y consejos

| Alimento                                                   | Temperatura °F                     | Tiempo de cocción                                            | Observaciones                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne y aves</b>                                        |                                    |                                                              |                                                                                                                                      |
| Filete, término medio<br>1-1.2 in (2.5-3 cm)               | 460 - 480<br>Sofreír<br>Asar a 380 | Dorar 2:30 min. por<br>cada lado<br>Asar durante<br>6-11 min | Por ejemplo, milanesa, solomillo, filete.<br>La carne está a término medio cuando<br>sale jugo de la carne por la parte<br>superior. |
| Paleta de cerdo 0.75 in (2 cm)                             | 440 - 460                          | 15-18 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Escalopa de ternera<br>0.6 in (1.5 cm)                     | 400 - 420                          | 16-20 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Ternera o cerdo en guisado<br>1.7-1.9 lb (800-900 g)       | 460 - 480                          | 8-10 min.                                                    | Distribuir bien las piezas de carne: no<br>deben tocarse entre sí.                                                                   |
| Ave en guisado<br>1.7 - 1.9 lb (800 - 900 g)               | 400 - 420                          | 10-12 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Carne picada, 1.3 lb (600 g)                               | 460 - 480                          | 9-10 min.                                                    |                                                                                                                                      |
| Lomo de cordero término medio<br>0.6 - 1 in (1.5 - 2.5 cm) | Sofreír a 420<br>Asar a 340        | Dorar 2 min. por cada<br>lado<br>Asar durante 4-6 min        |                                                                                                                                      |
| Filete de pavo 0.6 in (1.5 cm)                             | 420 - 440                          | 12-16 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Hígado de ave 0.4 in (1 cm)                                | 420 - 440                          | 3-5 min.                                                     |                                                                                                                                      |
| <b>Pescado y marisco</b>                                   |                                    |                                                              |                                                                                                                                      |
| Filete de pescado 0.4 in (1 cm)                            | 420 - 440                          | 5-7 min.                                                     | P. ej., perca, bacalao, panga, eglefino,<br>platija, rape, lenguado, lucioperca.                                                     |
| 0.75 in (2 cm)                                             | 400 - 420                          | 7-10 min.                                                    |                                                                                                                                      |
| 1 in (2,5 cm)                                              | 380 - 400                          | 15-17 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Filete de salmón 1 in (2.5 cm)                             | 380 - 400                          | 15-17 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| 1.2 in (3 cm)                                              | 340 - 360                          | 18-20 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Filete de atún<br>1 - 1.2 in (2.5 - 3 cm)                  | 380 - 400                          | 15-20 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Camarones 1 oz (30 g) cada uno                             | 400 - 420                          | 6-7 min.                                                     |                                                                                                                                      |
| Vieiras, 1 oz (30 g) cada una                              | 400 - 420                          | 8-12 min.                                                    |                                                                                                                                      |
| <b>Verduras</b>                                            |                                    |                                                              |                                                                                                                                      |
| Berenjenas, en rodajas<br>1.3 lb (600 g)                   | 400 - 420                          | 6-8 min.                                                     | Salar las berenjenas antes de asarlas y<br>dejarlas reposar unos 30 minutos. A<br>continuación, secarlas.                            |
| Champiñones, en rodajas<br>1.3 lb (600 g)                  | 460 - 480                          | 12-14 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Zanahorias, rayadas<br>1.3 lb (600 g)                      | 380 - 400                          | 12-16 min.                                                   |                                                                                                                                      |
| Papas, cocidas, en rodajas<br>1.3 lb (600 g)               | 420 - 460                          | 7-10 min.                                                    |                                                                                                                                      |
| Pimiento, en tiras<br>1.3 lb (600 g)                       | 420 - 440                          | 8-12 min.                                                    |                                                                                                                                      |
| Calabacitas, en rodajas<br>1.3 lb (600 g)                  | 400 - 420                          | 8-10 min.                                                    |                                                                                                                                      |

| Alimento                                           | Temperatura °F | Tiempo de cocción | Observaciones                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cebolla o puerro, en aros<br>1.3 lb (600 g)        | 360 - 400      | 5-7 min.          |                                                                                                               |
| <b>Platillos elaborados con huevo y dulces</b>     |                |                   |                                                                                                               |
| Huevos fritos, huevos revueltos<br>(4-6 huevos)    | 380 - 400      | 3-5 min.          |                                                                                                               |
| Crepas (2 - 6 piezas)                              | 380 - 400      | 1-2 min. por lado |                                                                                                               |
| Fruta en rodajas<br>0.6 - 0.8 lb (300 - 400 g)     | 380 - 400      | 5-7 min.          | P. ej., piña, manzana, mango. Usar mantequilla clarificada para cocinar. Endulzar con miel o azúcar al gusto. |
| Plátano sobre cama de coco<br>(4 mitades)          | 380 - 400      | 6-9 min.          |                                                                                                               |
| <b>Guarniciones y otros</b>                        |                |                   |                                                                                                               |
| Arroz cocido 1.1 lb (500 g)                        | 400 - 420      | 5-7 min.          |                                                                                                               |
| Piñones, 0.6 lb (300 g)                            | 340            | 5-7 min.          | Dar la vuelta con frecuencia                                                                                  |
| Fideos de arroz, en espiral<br>0.8 lb (400 g)      | 420 - 460      | 4-5 min.          |                                                                                                               |
| Tofu, 0.6 lb (300 g)                               | 400 - 440      | 3-5 min.          | Dar la vuelta con frecuencia                                                                                  |
| Cubitos de pan blanco / crutones<br>0.2 lb (100 g) | 380            | 10-12 min.        | Dar la vuelta con frecuencia al principio                                                                     |

## Consejos para cocer y asar

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).
- La temperatura es mayor en el centro de la superficie de asado que en los bordes. Al cocinar de manera simultánea alimentos con diferentes tiempos y puntos de cocción se recomienda distribuir óptimamente los alimentos por la plancha. Tener esto en cuenta también al seleccionar la cantidad que se va a cocinar. Por regla general, mientras más delgados sean los alimentos, mayor será la temperatura y menor el tiempo de cocción.
- Al trabajar con una sola zona de calentamiento, seleccionar el ajuste máximo del rango de temperatura indicado en la tabla de cocción o ajustar aprox. 40° F más que cuando se utilizan ambas zonas de calentamiento. Utilizar aprox. la mitad de la cantidad indicada.

## Utilización de Teppan Yaki con recipientes de cocina

El Teppan Yaki también se puede usar con recipientes de cocina. Adecuado para procesos de cocción que requieran potencia reducida. En caso necesario, los alimentos pueden calentarse rápido primero con la placa de cocción y, a continuación, asarse en el Teppan Yaki.

Para fundir, conservar caliente y descongelar, es suficiente una temperatura de 300° F. Para hervir a fuego lento arroz y cereales, así como para calentar cantidades pequeñas, usar una temperatura de 320 - 400° F.

Utilizar recipientes con tapa resistentes al calor. Colocar los recipientes de cocina con cuidado sobre la superficie de calentamiento para no rayar el marco de acero inoxidable. Tener en cuenta que dicho proceso de cocción no debe llevarse a cabo con el modo de ahorro de energía si el recipiente es más pequeño que la superficie calentada.

En caso de no necesitar toda la superficie de asado, seleccionar con la perilla de control izquierda solo la zona delantera o la trasera. Se puede encontrar la temperatura óptima para cada aplicación moviendo los recipientes de cocina.

## Cuidados y limpieza



### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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



### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta cuando está en marcha. Antes de limpiar el aparato, dejar que se enfríe.
- Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Nunca toque las partes calientes. Mantenga alejados a los niños.
- Al verter agua o cubos de hielo sobre la plancha caliente se forman salpicadura y vapor de agua. No se incline sobre el equipo. Mantenga una distancia de seguridad.

## AVISO

### Daños en la superficie

No utilice estos productos de limpieza

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

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

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

## Limpiar el aparato

### Limpiar el aparato en frío

1. Poner un poco de agua (máx. 1 taza / 250 ml) y lavavajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
2. Girar la perilla de control de temperatura hasta la posición de nivel de limpieza .
3. Dejar que se ablande la suciedad durante 5-10 minutos.
4. Limpiar la superficie de asado con un cepillo para tallar los platos.
5. Absorber el líquido con una esponja suave y retirarlo. Secar la superficie de asado con un paño suave.

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Resulta muy difícil quitar los restos quemados.

Retirar los restos grandes con la espátula.

Retirar los restos del limpiador con cuidado antes del siguiente uso.

### Limpieza intermedia entre dos usos

Los aparatos calientes se limpian mejor con cubitos de hielo que con agua porque se producen menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

1. Apagar el aparato
2. Colocar con la espátula 4 o 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.
3. Retirar la suciedad desprendida con la espátula.
4. Encender el aparato de nuevo. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

| Elemento/<br>superficie               | Limpieza recomendada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Superficie de asado                   | <p>Retirar los restos que contengan grasa con un cepillo para tallar los platos y lavavajillas.</p> <p>En caso de suciedad intensa, usar nuestro producto de limpieza en polvo "Wiener Kalk" (n.º de artículo 00311774). Mezclar el producto de limpieza en polvo con el agua hasta obtener una pasta y limpiar con ella la superficie.</p> <p>Limpiar la superficie siempre en sentido del cepillado.</p> <p>Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.</p> |
| Superficie de asado, suciedad quemada | <p>La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador (n.º artículo 00311859) con el aparato frío; dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, enjuagar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.</p>                                                                                                                                                                             |
| Marco de acero inoxidable             | <p>Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.</p> <p>Poner las cosas quemadas a remojo con un poco de agua con detergente para vajillas y no restregar.</p> <p>Utilizar nuestro limpiador para acero inoxidable (n.º art. 00311499) para eliminar la suciedad incrustada o provocada por el calor.</p>                                                    |
| Perilla de control                    | <p>Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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



### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

| Falla                                                                                                                                                                                                                                                                           | Posible causa                                                                            | Solución                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona                                                                                                                                                                                                                                                          | El enchufe no está conectado a la red                                                    | Enchufar el aparato a la red eléctrica                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fusible defectuoso                                                                       | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Interrupción en el suministro eléctrico                                                  | Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan                                          |
| El aparato no funciona, el anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco                                                                                                                                        | Interrupción en el suministro eléctrico                                                  | Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan                                          |
| El aparato no calienta cuando se enciende.<br><br>Todos los anillos luminosos situados detrás de las perillas de control se iluminan en blanco durante 10 segundos tras encender el aparato. Después, el anillo luminoso de la perilla de control activa se ilumina en naranja. | El modo Demo está activado                                                               | Desactivar el modo Demo. → "Modo Demo" en la página 51                                       |
| El aparato no calienta cuando se enciende.<br><br>El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores amarillo y magenta.                                                                                                           | Falla electrónica                                                                        | Contactar con servicio al cliente                                                            |
| El aparato se apaga cuando está en uso.<br>El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.                                                                                                                    | Desconexión de seguridad: Ha transcurrido mucho tiempo sin realizar ninguna acción.      | Girar la perilla de control de temperatura hasta 0 y en caso necesario, volverla a encender. |
| El aparato se apaga cuando está en uso.<br>El anillo luminoso situado detrás de la perilla de control parpadea cambiando entre los colores naranja y blanco.                                                                                                                    | Apagón en la casa: tras un apagón, el aparato se queda apagado por razones de seguridad. | Girar la perilla de control de temperatura hasta 0 y en caso necesario, volverla a encender. |

## Modo Demo

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

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

1. Girar de nuevo la perilla de control de temperatura hasta 0. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar al menos 30 segundos.
2. Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. Los anillos luminosos de la perilla de control se iluminan en verde durante unos instantes y luego cambian a amarillo. Esperar a que los anillos luminosos se apaguen.
3. A continuación, desactivar el modo Demo en el plazo de 3 minutos siguiendo estos pasos:  
Girar la perilla de control de temperatura hacia la izquierda, hasta la posición 240.
4. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición .
5. Girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.  
Esperar a que el anillo luminoso se ilumine de color amarillo.
6. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición . El anillo luminoso se ilumina en color verde.  
Esperar 5 segundos. El anillo luminoso cambia a amarillo.

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

7. Girar la perilla de control hasta 0. Después, girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 240. Girar la perilla de control hacia la derecha, hasta la posición . Girar la perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 0. Esperar a que el anillo luminoso se apague.

## Servicio de Atención al Cliente

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

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

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

USA:

1-877-442-44

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.com/us/appliances/eshop](http://www.gaggenau.com/us/appliances/eshop)

CA:

1-877-442-4436

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau.ca](http://www.gaggenau.ca)

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

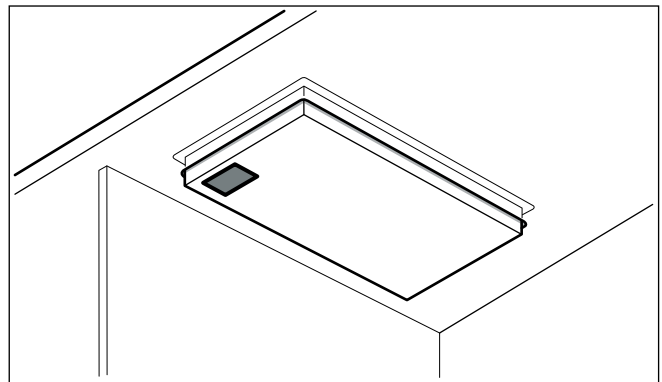
[www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up](http://www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up)

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

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

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato

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



**BSH Home Appliances Corporation**  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
USA  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)  
1-877-442-4436  
© 2025 BSH Home Appliances Corporation

**GAGGENAU**



9001349583 en-us, es-mx, fr-ca (050813)