

Notice d'utilisation et de montage

VI 411-610

Wok Induction



GAGGENAU

Précautions importantes	page 3-4
1. Instructions importantes	page 5-6
Sécurité	page 5
Avant la première mise en service	page 6
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	page 6
Les avantages de la cuisson par induction	page 6
2. Équipement	page 7
Équipement	page 7
Accessoires	page 7
3. Utilisation	page 8-9
Mise en marche et arrêt	page 8
Voyants de marche / détection de présence / indicateur de chaleur résiduelle	page 8
Possibilités de visualisation	page 9
Sécurité en cas d'absence	page 9
4. Tableau de réglage	page 10
5. Remarques concernant les ustensiles de cuisson	page 11
6. Conseils pour la cuisson au wok	page 12
7. Nettoyage et entretien	page 13
8. Maintenance	page 14
9. Instructions de montage	page 15-19
Caractéristiques techniques	page 15
Instructions importantes concernant la pose	page 15
Préparation du meuble	page 16-17
Pose du pupitre de commande	page 18
Pose de l'appareil	page 19

Vous venez d'acquérir un appareil encastrable Vario, félicitations.

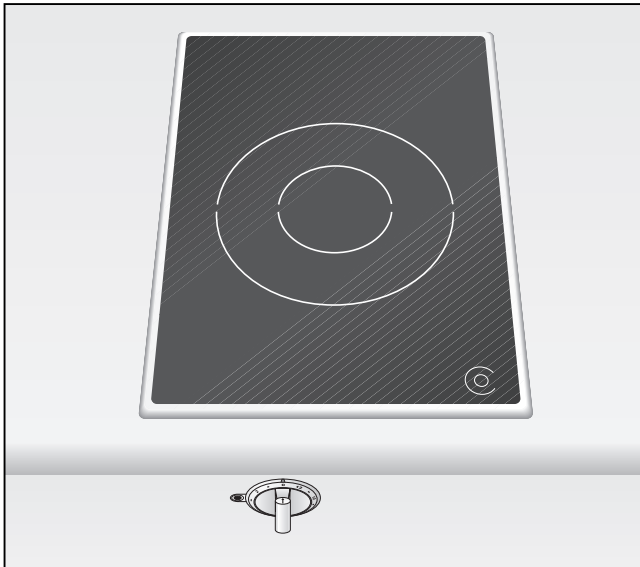
Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et d'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la longévité de l'appareil. Conservez la notice d'utilisation à proximité de votre appareil.

Vous trouverez en page 4 les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

Les chapitres Équipement et Utilisation décrivent toutes les possibilités offertes par votre nouvel appareil et la façon de vous en servir correctement.

Les conseils et instructions du chapitre Nettoyage et entretien vous permettront de garder longtemps votre appareil en bon état et d'en préserver l'aspect.

Bonne cuisine !



Précautions importantes

1. **Lisez toutes les instructions.**

2. Pour éliminer tout risque de brûlures et d'incendie, il est déconseillé d'installer des éléments de rangement au-dessus de la plaque. Si des éléments doivent être posés, vous pouvez réduire le risque en installant un capot dépassant horizontalement d'au moins 5'' (127 mm) de la base des éléments.

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, nous déconseillons l'utilisation de l'appareil aux personnes porteuses de stimulateurs cardiaques, prothèses auditives ou autres implants, dont le bon fonctionnement pourrait être perturbé par des interférences.

3. **Instructions importantes**

- a) Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un électricien qualifié.
 - b) N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce.
 - c) Ne laissez pas les enfants seuls – Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont en service. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
 - d) Portez des vêtements appropriés – Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou qui pendent quand on utilise l'appareil.
 - e) Dépannage – Ne réparez pas vous-même l'appareil ou ne remplacez pas une pièce quelconque sauf si le manuel le conseille spécifiquement. Il convient de faire toutes les autres interventions par un technicien qualifié.
 - f) Rangement dans ou sur l'appareil – Il est déconseillé de ranger des matières inflammables dans un four ou près des plaques.
 - g) Pas d'eau sur les graisses enflammées – Etouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur de type à mousse ou produit chimique sec.
 - h) Utilisez uniquement des maniques sèches – Les maniques humides ou mouillées sur une surface chaude dégagent de la vapeur qui peut provoquer des brûlures. Ne mettez pas les maniques en contact avec la surface chaude de la plaque. N'utilisez ni torchon ni autre linge volumineux.
4. a) Utilisez la bonne taille de casseroles – Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs plaques de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat assez grands pour recouvrir l'élément chauffant de la plaque. Utiliser des ustensiles trop petits expose une portion de la résistance au contact direct et peut constituer un risque de brûlure des vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et le brûleur améliorera aussi l'efficacité.
 - b) Ne laissez jamais les plaques sans surveillance à feu vif – Une casserole qui déborde provoque de la fumée et des retombées graisseuses qui peuvent prendre feu.
 - c) Il convient de tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur et de façon qu'elles ne se trouvent pas au-dessus des plaques adjacentes – Pour réduire le risque de brûlures, d'ignition de matériaux inflammables et de récipients qui se renversent à la suite d'un contact involontaire, la poignée doit être dirigée vers l'intérieur et ne pas se trouver au-dessus des plaques adjacentes.

-
5. a) Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée – Si la table de cuisson est cassée, les produits de nettoyage et les aliments renversés peuvent pénétrer à l'intérieur et causer un risque de choc électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.
 - b) Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si vous passez une éponge ou un linge humide sur une table de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter les brûlures par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
 6. **ATTENTION :**
Ne rangez pas des objets qui intéressent les enfants dans les éléments au-dessus d'une table de cuisson ou sur le bandeau arrière d'une cuisinière. Un enfant grim pant sur la cuisinière pour les attraper pourrait se blesser grièvement.
 7. **NE TOUCHEZ NI LES PLAQUES NI LES ZONES VOISINES** – Les plaques peuvent être chaudes même si elles sont redevenues noires. Les zones proches des plaques peuvent avoir chauffé suffisamment pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez ni les plaques ni les zones voisines, ne mettez pas de tissu ni de matériaux inflammables en contact avec ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
 8. La température à la surface de la plaque en verre est limitée par des thermostats intégrés dans chaque brûleur. La température maximale de la plaque vitrocéramique est fixée à 1 080 °F. Les protections thermiques sont étalonnées à 939 °F afin d'arrêter les brûleurs suffisamment à temps pour protéger la plaque en verre.

Même au réglage maximum, il est normal que le brûleur s'allume et s'éteigne momentanément lorsque le thermostat détecte une température élevée. Cela peut être dû à la dimension de l'ustensile de cuisson, à la composition et à la taille du matériau composant l'ustensile, et, point très important, à la dimension de la surface de contact entre la vitrocéramique et l'ustensile. Lorsque les ustensiles de cuisson présentent une surface non-plane, cela peut entraîner la mise en action prématurée du système de protection thermique.

9. **Attention** – Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

10. **Conservez ces instructions.**

1. Instructions importantes

Sécurité

Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations sur la construction.

Respectez les instructions de montage !

Les erreurs de branchement peuvent entraîner la destruction de l'appareil !

Si vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes.

Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Faites attention avec les graisses et l'huile. Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement ! Pour étouffer un feu de graisse ou d'huile, couvrez-le, mais ne versez jamais d'eau dessus.

Attention ! L'appareil et le support du wok chauffent beaucoup pendant le fonctionnement ! Tenez les enfants à distance ! Enlevez le support seulement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.

Ne mettez jamais le point de cuisson en marche sans ustensile de cuisson !

Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve fermées. Elles risquent d'exploser.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Ne rangez pas des matières sensibles à la chaleur et inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol) dans des tiroirs ou rayons situés sous l'appareil.

Des ventilateurs se trouvent sous le plan de cuisson. Attention, les ventilateurs peuvent aspirer des pièces légères ou films se trouvant sous le plan de cuisson ce qui peut les endommager ou affecter le refroidissement. Les objets se trouvant dans le

meuble bas doivent donc se trouver au moins à 2" de l'entrée d'air. Ne pas y conserver des films plastiques.

Si la table de cuisson présente des fissures, cassures ou éclats en raison d'une utilisation non conforme, de sorte que des pièces sous tension peuvent être touchées directement ou indirectement par des infiltrations de liquide ou bien s'il existe un risque de blessure, il faut immédiatement arrêter l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dont dépend l'appareil. Prévenez le service après-vente !

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur électrique. A cet effet, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dont dépend l'appareil.

Afin de garantir la sûreté électrique, les réparations doivent être faites par des techniciens agréés.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation conforme et du bon état de l'appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes de cette notice.

Remarque :

Si vous avez monté le couvercle VD 400-000 (accessoire) sur l'appareil, il ne faut pas le fermer avant refroidissement complet de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le couvercle est fermé !

Le dégagement de chaleur pourrait endommager l'appareil et le couvercle.

N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

Enlevez l'emballage de l'appareil et jetez-le en respectant la réglementation locale. Vérifiez si les accessoires se trouvent dans l'emballage. Ne laissez pas des enfants jouer avec les éléments d'emballage et sacs ou films en plastique.

Avant le montage, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.

Avant la première mise en service, l'appareil doit être posé et raccordé par un technicien. Avant la mise en service, vérifiez que le branchement secteur est conforme et en bon état.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à cette notice. Conservez la fiche de contrôle pour la garantie, avec votre notice d'utilisation et de pose.

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose.

Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires avant la première utilisation afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Utilisez l'appareil seulement pour préparer des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour servir de chauffage dans la pièce où il se trouve.

Ne pas masquer les entrées d'aération situées dans le meuble bas.

Ne pas utiliser la zone de cuisson comme desserte ! Ne déposez pas sur la table de cuisson à induction des aliments emballés en film d'aluminium, des couvercles, des couvercles de casseroles ou autres objets métalliques. En cas d'allumage involontaire de l'appareil, ces pièces pourraient très vite

chauffer et provoquer des brûlures et dégâts matériels.

Après la cuisson, éteignez la table de cuisson. La table de cuisson doit toujours être propre et sèche.

Une protection thermique intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des meubles.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Les avantages de la cuisson par induction

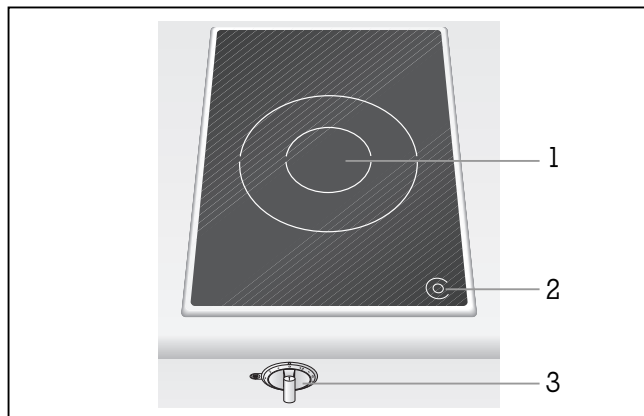
Sous la zone de cuisson, il n'y a pas de résistance chauffante mais une bobine à induction qui provoque un échauffement direct et rapide du fond de l'ustensile de cuisson sans que la zone de cuisson soit déjà chaude.

Aucune transmission de chaleur de la zone de cuisson à l'ustensile n'est nécessaire, si bien que la cuisson à induction présente les avantages suivants :

- Le temps de saisie des aliments est très court : vous gagnez du temps et consommez moins d'énergie.
- L'apport d'énergie s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson (diamètre mini Ø 5"), de sorte que les petits ustensiles de cuisson ont besoin de moins d'énergie.
- La zone de cuisson réagit rapidement à toute modification de réglage et interrompt l'apport d'énergie lorsque l'ustensile de cuisson est enlevé de la zone, sans qu'il soit nécessaire de couper l'appareil au préalable.
- Les aliments qui ont débordé et les projections ne fument pas et ne brûlent pas puisque la table de cuisson chauffe très peu.

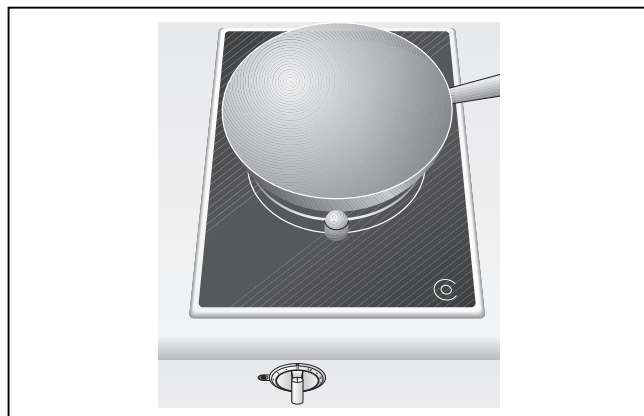
2. Équipement

Équipement



- 1** zone de cuisson Ø 10" (3500 W)
pour ustensiles de cuisson compris entre
Ø 5" - 10"
- 2** zone d'information avec voyant de marche,
détection de présence d'ustensile et indicateur
de chaleur résiduelle
- 3** manette

Accessoires

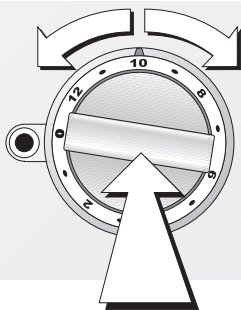


Vous pouvez commander les accessoires suivants :

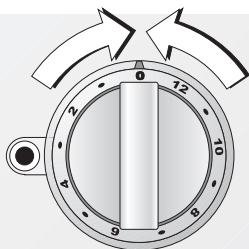
- WZ 400-000** support de wok
- WP 400-000** wok
- VV 400-000** profilé de jonction
- VZ 400-700** profilé de jonction avec timer
- VD 400-000** couvercle

3. Utilisation

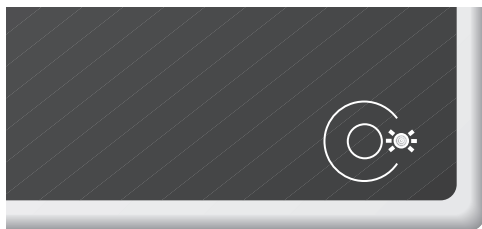
Mise en marche



Arrêt



Voyant de marche / détection de présence / indicateur de chaleur résiduelle



Mise en marche

Appuyez sur la manette et tournez-la vers la droite ou la gauche, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 12). L'anneau lumineux situé derrière la manette et le voyant situé dans la zone d'information s'allument tant que la zone de cuisson est allumée. Suivant le matériau de l'ustensile, sa contenance et le niveau de cuisson réglé, un bruit peut être perceptible pendant le fonctionnement. Cela est normal. La soufflante de refroidissement de la bobine d'induction peut démarrer et s'arrêter pendant le fonctionnement.

Arrêt

Tournez la manette sur le 0.

L'anneau lumineux s'éteint.

À noter que la zone de cuisson à induction ne dégage plus de chaleur une fois qu'elle est éteinte.

Voyants de marche

Le voyant de marche s'allume dans la zone d'information dès que la zone de cuisson est allumée.

Détection de présence de ustensiles de cuisson













Le voyant de la zone d'information clignote et la zone de cuisson n'émet pas de chaleur si un récipient de cuisson inadéquat (trop petit, non magnétique) ou si aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson allumée.




Indicateur de chaleur résiduelle

Les zones d'induction ne sont jamais aussi brûlantes que sur les tables de cuisson traditionnelles. Mais après un fonctionnement prolongé, elles peuvent chauffer en raison du contact avec les fonds très chauds des ustensiles de cuisson. C'est pour cette raison que la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle. Après l'arrêt, le voyant clignote dans la zone d'information tant que la zone de cuisson n'est pas assez refroidie pour pouvoir être touchée sans risque.

Remarque : le temps pendant lequel la chaleur résiduelle est signalée dépend de la durée de fonctionnement et de la puissance de chauffe choisie. Suivant l'aliment à cuire et le récipient utilisé, il peut arriver que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote encore quelque temps bien que la zone de cuisson ait refroidi.

Possibilités de visualisation

Anneau lumineux derrière la manette	Indication sur la zone de cuisson	Etat
		Appareil ARRÊTÉ
		Appareil EN MARCHÉ, récipient détecté, fonctionnement normal
		Appareil EN MARCHÉ, aucun récipient détecté
		Appareil ARRÊTÉ, indicateur de chaleur résiduelle
		Sécurité de surchauffe
		Sécurité en cas d'absence, défaut de montage (câble de liaison avec le pupitre de commande non connecté)

Légende des symboles :  éteint  clignote  allumé

Sécurité en cas d'absence (arrêt automatique)

Pour votre sécurité, le plan de cuisson se coupe automatiquement lorsqu'aucune opération n'a été faite pendant quatre heures. L'anneau lumineux clignote derrière la manette. Tournez la manette sur le niveau 0. Vous pouvez maintenant remettre normalement la zone de cuisson en marche.

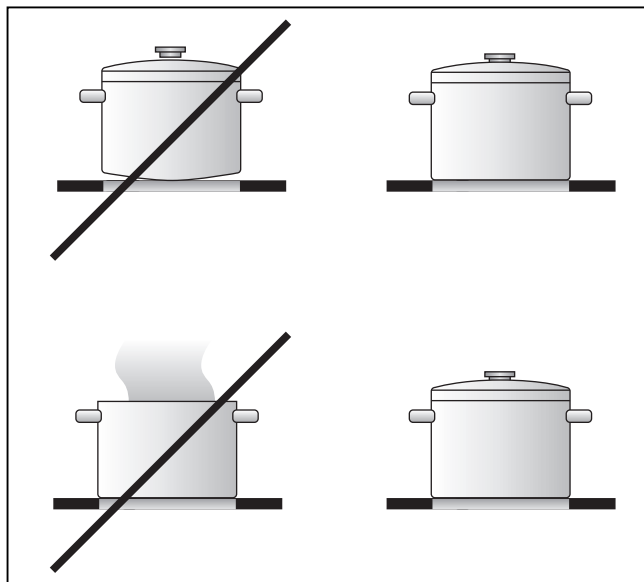
4. Tableau de réglage

Tableau de réglage		
Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
12	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
11 - 8	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
7 - 6	Rissoler Faire griller Faire cuire Faire mijoter dans récipient ouvert	Farine, oignons Amandes, chapelure Pâtisseries, plats à base d'œufs Liquides
6 - 5	Faire fondre Réduire	Lard Fonds, sauces
5 - 4	Battre Cuire à point dans récipient ouvert	Crèmes, sauces Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés
4 - 3	Faire mijoter avec couvercle Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Braisier Décongeler	Pâtes, soupes, sauces Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes Surgelés
3 - 1	Faire tremper Réchauffer / maintenir au chaud Faire fondre Faire prendre	Riz, légume secs Soupes, potées, légumes en sauces Beurre, chocolat Plats à base d'œufs

Les valeurs figurant dans ce tableau sont indicatives, et peuvent varier plus ou moins suivant la nature des mets, leur état ainsi que la taille et le degré de remplissage du récipient de cuisson.

La puissance de chauffe s'adapte à la taille de l'ustensile. Le tableau de réglage s'applique à des ustensiles de cuisson courants (pour 4 personnes). Avec des ustensiles plus grands et contenant de plus grandes quantités d'aliments, il peut être nécessaire de choisir une puissance de chauffe supérieure.

5. Remarques concernant les ustensiles de cuisson



Conseils d'économie d'énergie

Utilisez seulement des ustensiles de cuisson à fond épais et plat. Les casseroles à fond irrégulier rallongent inutilement le temps de cuisson.

Choisissez toujours des casseroles et récipients dont la taille correspond à la quantité du mets à préparer. Une grande casserole très peu remplie entraîne une forte consommation d'énergie superflue.

Fermez toujours les casseroles et poêles avec le couvercle approprié : la durée de cuisson en sera nettement raccourcie et la consommation de courant sera donc réduite.

Pensez à réduire en temps voulu la puissance de cuisson. Si vous faites bouillir de l'eau, ne la faites pas bouillonner.

Pour la cuisson, il faut utiliser des ustensiles à fond métallique magnétique. Pour vérifier, utilisez un aimant : s'il est attiré par le fond du récipient, vous pouvez utiliser ce dernier. Les récipients convenant à la cuisson par induction peuvent être en acier émaillé ; il peut s'agir aussi d'ustensiles en acier inoxydable conçus spécialement pour l'induction. Les ustensiles de cuisson normaux en inox ainsi que les ustensiles en verre, céramique, cuivre ou aluminium ne sont pas utilisables.

Si vous placez sur la zone de cuisson allumée, un récipient constitué d'un matériau non approprié ou trop petit, la zone de cuisson ne chauffe pas et le voyant de marche clignote dans la zone d'information.

La chaleur générée dans le fond de l'ustensile dépend du diamètre de ce dernier. Plus le récipient est petit, moins la chaleur est forte (taille du fond Ø 5" minimum à Ø 10" maximum). Aucune énergie n'est donc gaspillée si la zone de cuisson n'est pas entièrement couverte par l'ustensile de cuisson. Toutefois, faites en sorte de poser le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.

Évitez de faire chauffer des récipients vides : vous risquez d'endommager le fond du récipient en question ainsi que la vitrocéramique.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson particuliers, respectez les instructions du fabricant.

6. Conseils pour la cuisson au wok

Le wok et ses accessoires

(non fournis)

Vous pouvez vous procurer le wok et son support chez votre distributeur Gaggenau. Le wok a un fond arrondi et n'est utilisable qu'avec le support. Vérifiez que le wok et son fond arrondi sont bien en place sur le support.

Utilisez le support de wok seulement avec le Wok Induction VI 411. Ne vous servez jamais du support sur une table de cuisson en vitro-céramique normale.

Utilisez un « chan » (spatule arrondie) ou une spatule classique en bois à long manche. Pour sortir les mets du wok, utilisez une louche.

Pour sortir les mets frits de la graisse ou les gros morceaux de la sauce, utilisez une écumoire.

Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez utiliser des paniers en bambou.

La cuisson au wok

Vous pouvez rôtir, cuire à la vapeur, frire, mijoter et cuire « normalement ».

La particularité du wok est qu'il faut remuer les aliments : coupés en petits morceaux et remués en permanence, ils cuisent rapidement sous l'effet d'une forte chaleur. Dans la grande poêle ronde, il est plus facile et plus rapide d'agiter et de tourner les aliments que dans une poêle traditionnelle. Le mouvement permanent des aliments évitent qu'ils n'accrochent. L'huile en excès coule vers le milieu. Très vite, vous obtenez des mets rôtis délicieux, les pores de la viande se ferment et la viande reste bien juteuse.

Les légumes restent craquants, les arômes sont préservés, de même que les vitamines bonnes pour la santé.

Important ! La cuisson est si rapide que tous les ingrédients doivent absolument être prêts avant le début. Il est également important de respecter un ordre précis : d'abord les ingrédients dont le temps de cuisson est le plus long, par exemple les légumes à fibres dures comme les carottes. Les légumes plus tendres, comme les champignons ou les pousses, ne viennent que plus tard.

Procédez de la manière suivante :

- Rincez le wok à l'huile.
Nous conseillons d'utiliser de l'huile de noix ou de l'huile de soja.
- Chauffer l'huile en s'arrêtant juste avant le point de fumée, puis commencer à rôtir en agitant.
- Coupez les aliments en morceaux de taille régulière, pas trop petits, pour qu'ils ne soient pas saisis trop rapidement.
- Si vous préparez des quantités importantes, travaillez plutôt par portions, car sinon, une partie des aliments ne sera pas assez rapidement en contact avec le fond brûlant du wok.

7. Nettoyage et entretien

Attention : ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Attention, risque de brûlure ! Avant de nettoyer, attendez que le plan de cuisson soit tiède.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, effectuez un nettoyage minutieux.

Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et humide ou du papier essuie-tout et le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau ou bien un autre produit de nettoyage et d'entretien conçu pour la vitrocéramique. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau dépose sur la vitrocéramique un film brillant antisalissures : votre table de cuisson reste plus belle longtemps et les nettoyages ultérieurs sont facilités.

N'appliquez pas le nettoyeur sur la table de cuisson brûlante : cela pourrait laisser des taches.

N'utilisez pas de produits à récurer ni de produits agressifs (bombe aérosol pour four par exemple), ni de produits à polir nitrés ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Les résidus alimentaires à forte teneur en sucre (lait bouilli, confiture) peuvent endommager la surface de votre table de cuisson. Éliminez ces résidus sans attendre avec le grattoir.

Le frottement des fonds d'ustensiles de cuisson peut faire apparaître des taches nacrées sur votre table de cuisson.

Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement.

Vous trouverez dans la brochure jointe d'autres instructions de nettoyage.

Vous pouvez vous procurer chez votre distributeur notre grattoir à lame (réf. 087670) et le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau (réf. 098690).

Vous pouvez nettoyer le **cadre de la table de cuisson** avec un chiffon doux et humide et de l'eau de vaisselle peu concentrée ou un nettoyeur à inox du commerce.

Ne pas nettoyer le support de wok WZ 400 au lave-vaisselle.

8. Maintenance

Avant toute réparation, séparez impérativement l'appareil du secteur.

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifier d'abord les fusibles.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, aviser le **distributeur Gaggenau** qui indiquera l'adresse et le numéro de téléphone de l'agent de service agréé le plus proche ou bien prendre contact avec **Gaggenau USA, tél. (800) 828-9165.**

Les réparations doivent être faites uniquement par des spécialistes agréés afin que la sûreté de l'appareil soit garantie.

Les interventions non conformes entraînent la perte de la garantie !

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

9. Instructions de montage

Caractéristiques techniques

puissance raccordée totale : 3 500 W
AC 208/220-240 V / 60 Hz

Instructions importantes concernant la pose

Cet appareil peut être associé à tous les appareils de la série Vario 400 de Gaggenau.

Il peut être installé sans aménagements particuliers dans des éléments de cuisine en bois ou autre matériau inflammable.

L'élément ainsi que le plan de travail dans lesquels est encastré l'appareil doivent résister au moins à une température de 200°F/90°C.

L'appareil doit être installé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

Lors des branchements électriques, veiller à ce que les câbles ne soient pas en contact avec des parties très chaudes du plan de cuisson.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.

Après le déballage, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et si nécessaire, signalez immédiatement les anomalies à l'entreprise de transport.

La distance latérale entre le bord de l'appareil et les parois ou parties de meubles doit être d'au moins 20 mm ($1\frac{3}{16}$ ").

Pour assurer une circulation d'air suffisante sous l'appareil, il faut réaliser des entrées d'air dans le meuble bas. Basez-vous pour ce faire sur le schéma de pose.

S'il n'est pas possible de séparer l'appareil du secteur sur tous les pôles au moyen d'une fiche d'alimentation accessible, il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (fusible domestique par exemple).

Cet appareil doit faire l'objet d'un branchement fixe.

Le cordon d'alimentation secteur doit être au minimum du type SJTO 3x16 AWG 105°C.

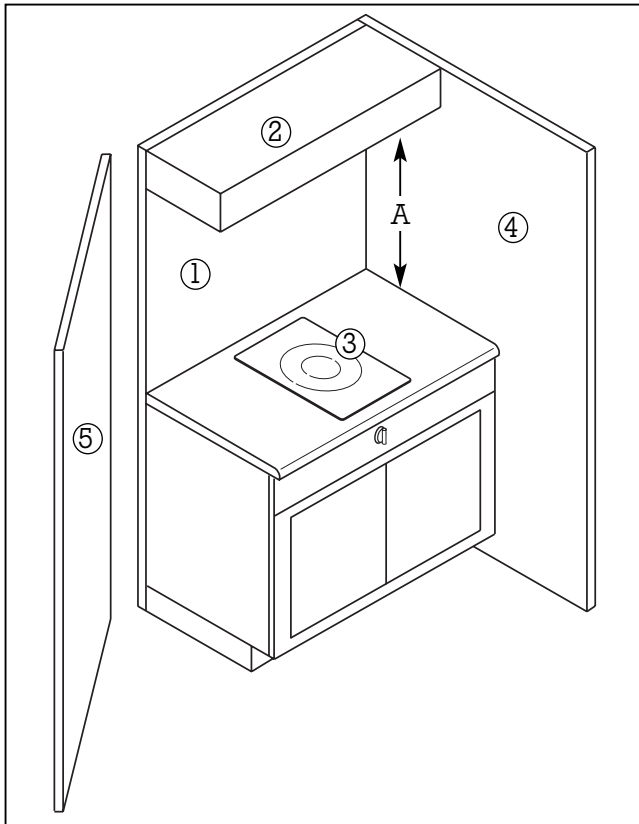
Le cordon d'alimentation secteur doit être acheté auprès d'un spécialiste agréé qui doit également se charger du branchement.

L'appareil doit être correctement mis à la terre. Faire attention aux informations figurant sur la plaque signalétique.

Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus. Respectez également les « Instructions importantes » figurant en pages 3 et 4.

Sous réserve de modifications techniques.

Préparation du meuble

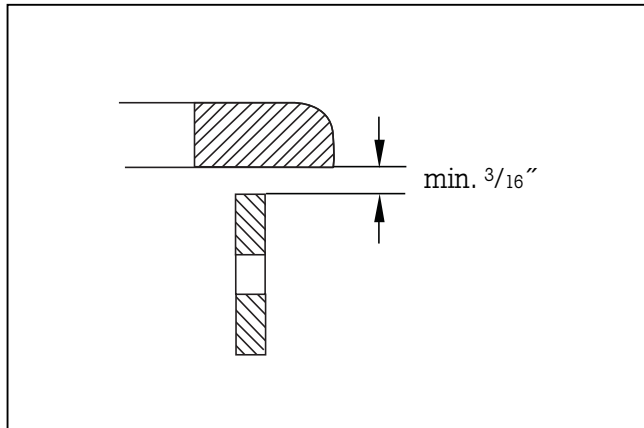
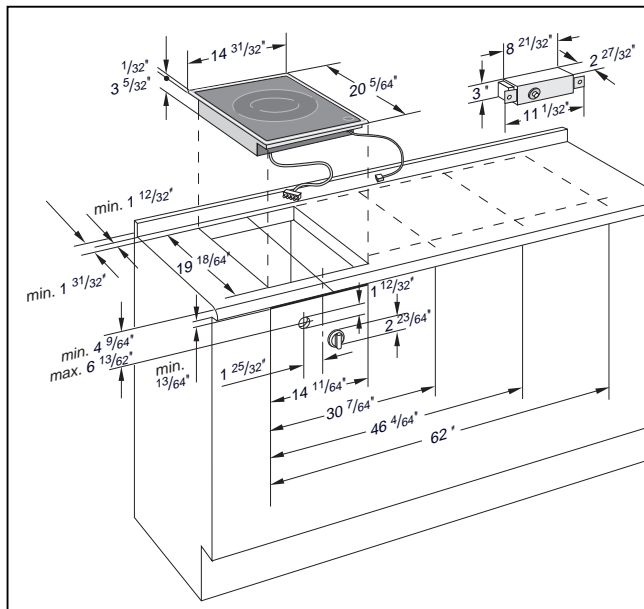


Les distances minimales à respecter entre la surface de cuisson et la surface horizontale située au-dessus du plan de cuisson doivent être :

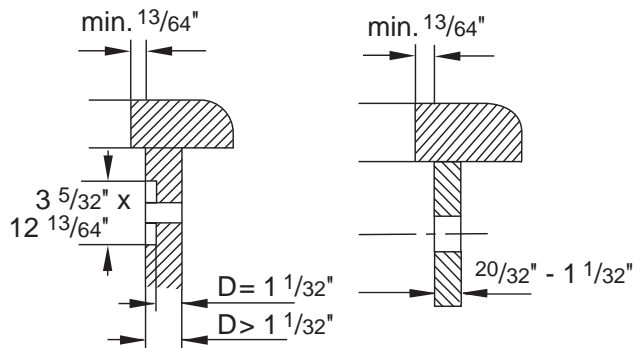
A = 30 pouces (762 mm) minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'un meuble non protégé en bois ou en métal, ou bien A = 24 pouces (600 mm) minimum si le fond du meuble en bois ou en métal est protégé par un panneau de carton retardateur de flamme d'une épaisseur d'au moins 1/4 de pouce, revêtu d'une feuille de tôle d'acier non inférieure à la réf. 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur.

- 1 mur de fond
- 2 meuble supérieur
- 3 plan de cuisson
- 4 mur latéral
- 5 mur latéral

Préparation du meuble

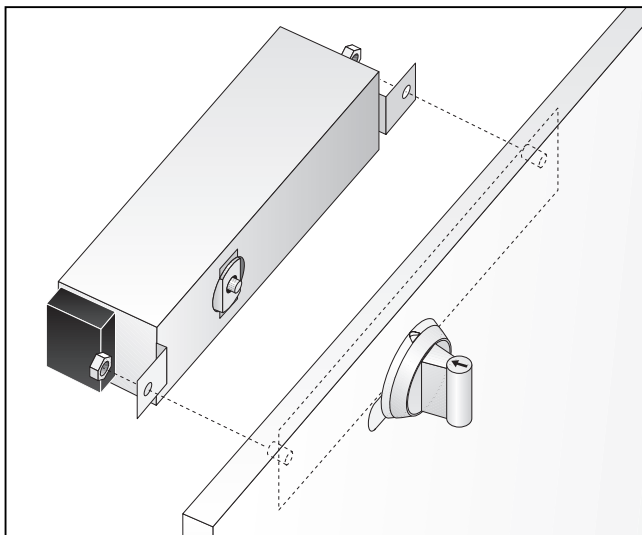
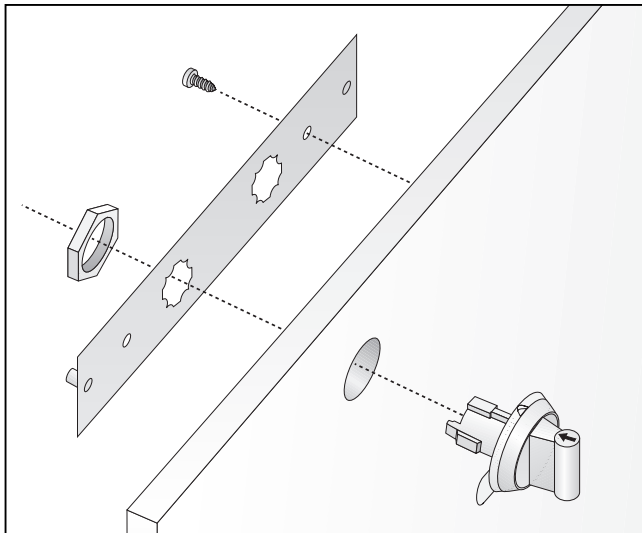


- Réalisez la découpe pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail selon le schéma de montage. Ce dernier indique l'encombrement du profilé de jonction à monter entre les appareils. Vous pouvez aussi poser les appareils dans des découpes individuelles en respectant une distance de 50 mm (2") au minimum entre les appareils.
- Comme indiqué sur la figure, réaliser un trou de $\text{Ø } 35 \text{ mm}$ ($1 \frac{3}{8}''$) pour fixer la manette à l'avant du meuble.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm ($1 \frac{1}{32}''$), il faut l'agrandir par l'arrière aux dimensions de 80 x 310 mm ($3 \frac{5}{32}'' - 12 \frac{13}{64}''$) de façon à atteindre une épaisseur non supérieure à 26 mm ($1 \frac{1}{32}''$) à cet endroit.



- Comme indiqué sur la figure, réaliser une entrée d'air ($\text{min. } \frac{3}{16}''$) à l'avant du meuble bas.
- Pour ventiler le meuble bas, il faut réaliser une entrée d'air de 30 sq. in. dans la paroi arrière du meuble.

Pose du pupitre de commande



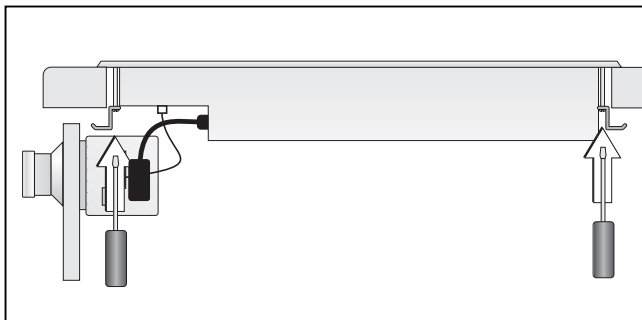
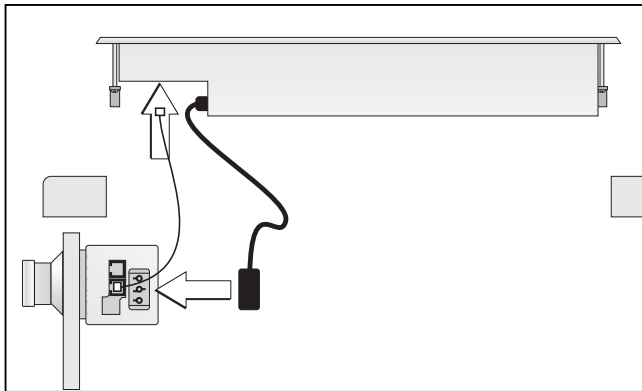
Remarque :

Cet appareil doit être installé exclusivement avec le pupitre du même type.

Avant de raccorder l'appareil, couper l'alimentation électrique au niveau du fusible du logement !

- Avant le montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène de la manette et retirer le film protecteur situé derrière l'anneau lumineux.
- Tenir la plaque métallique de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer la manette par l'avant dans le trou, visser l'écrou à l'arrière. Empêcher la plaque de maintien de tourner en la vissant aussi avec la vis à bois jointe.
- Visser le pupitre de commande à la plaque de maintien au moyen des écrous joints.

Pose de l'appareil



- Raccorder le câble de jonction qui relie l'appareil au pupitre de commande (les connecteurs doivent se verrouiller).
- Tourner les tendeurs sur le côté. Insérer et ajuster la table de cuisson horizontalement dans la découpe, la marque Gaggenau étant à l'avant.
Remarque : ne pas coller la table de cuisson avec du silicone sur le plan de travail.
- Faire pivoter les tendeurs sous le plan de travail et serrer. Ne pas serrer les tendeurs trop fort, et faire en sorte que le joint d'étanchéité périphérique ait partout la même largeur.
- Brancher l'appareil au secteur et en vérifier le fonctionnement. Si le câble reliant le pupitre de commande et la table ne sont pas connectés, l'anneau lumineux situé derrière la manette clignote. Vérifier que le câble de jonction est correctement branché.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · 81739 MÜNCHEN
GERMANY

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

5551 McFADDEN AVENUE
HUNTINGTON BEACH, CA 92649
USA

☎ (800) 828-9165 · FAX (714) 901-0979
www.gaggenau-usa.com