

Notice d'utilisation et d'installation

# VP 230

Teppan Yaki



**GAGGENAU**



<b>1. Instructions importantes</b>	<b>Page 3-4</b>
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 4
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	Page 4
<b>2. Description</b>	<b>Page 5</b>
Équipement	Page 5
Accessoires spéciaux	Page 5
Fonctionnement	Page 5
<b>3. Utilisation</b>	<b>Page 6-10</b>
Mise en marche	Page 6
Arrêt	Page 6
Voyant de chaleur résiduelle	Page 6
Niveau de maintien au chaud	Page 7
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 7
Possibilités de signalisation	Page 8
Tableau de réglage	Page 8-9
Conseils et astuces	Page 10
<b>4. Nettoyage et entretien</b>	<b>Page 11-12</b>
<b>5. Maintenance</b>	<b>Page 13</b>
<b>6. Notice d'installation</b>	<b>Page 14-15</b>
Caractéristiques techniques	Page 14
Instructions importantes concernant l'installation	Page 14
Pose de l'appareil	Page 15

## **Félicitations pour votre nouvel appareil Vario.**

Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous y 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 la table de cuisson.

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

Les chapitres Description et utilisation décrivent toutes les possibilités offertes par votre nouvelle table de cuisson 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'esthétique.

**Et nous vous souhaitons maintenant beaucoup de plaisir avec votre appareil !**



# 1. Instructions importantes

---

## Sécurité

Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé par un technicien qualifié, dans le respect de toutes les règles et normes en vigueur (règles imposées par le distributeur d'électricité, normes sur les installations électriques, etc.).

Respectez la notice d'installation.

Si des appareils électriques sont branchés à proximité de l'appareil, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes !

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Faites particulièrement attention si vous cuisinez avec des huiles et graisses. Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement !

**Attention !** L'appareil chauffe fortement !  
Maintenez les enfants à distance !

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !

Ne conservez pas de substances sensibles à la chaleur ou inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol) dans des tiroirs ou des rangements situés sous l'appareil.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Ne jamais laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques, sensorielles ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent ni les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

Avant toute intervention de maintenance, veillez à déconnecter l'appareil. A cet effet, débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le fusible qui protège la table.

Afin de garantir la sécurité électrique, les réparations doivent être réalisées par des techniciens agréés.

L'utilisateur est responsable du bon usage et du maintien en parfait état de la table. Aucune garantie n'est assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

### Remarque :

si vous avez monté le couvercle VD 201-010 (accessoire en option), ne le fermez pas avant refroidissement complet de l'appareil. Ne mettez pas l'appareil en marche en laissant le couvercle fermé. Le dégagement de chaleur peut endommager l'appareil et le couvercle. N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou surface de maintien au chaud !

Sous réserve de modifications techniques !

## Avant la première mise en service

Déballer l'appareil et éliminer les éléments d'emballage selon la réglementation locale.

Remarque : l'emballage contient des accessoires. Ne laissez pas les emballages et films plastiques à la portée des enfants.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avant l'installation, vérifiez le bon état de l'appareil.

Avant la première utilisation, l'appareil doit être installé et raccordé par un technicien. Avant la mise en service, vérifiez que l'installation électrique est correcte.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à la présente notice. Pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez cette fiche de contrôle avec la notice d'utilisation et d'installation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et d'installation avant la première utilisation.

Nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. Faire ensuite chauffer l'appareil à 200°C pendant quelques minutes pour supprimer d'éventuelles odeurs et salissures.

## Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement privé et toute autre utilisation est interdite.

Utilisez l'appareil seulement pour préparer des aliments et directement sur la surface de la plaque, sans casserole ni poêle. L'appareil n'est pas conçu pour le chauffage de la pièce où il est installé.

Ne pas utiliser l'appareil comme desserte ! Ne posez pas d'objets en plastique ou à poignée en plastique sur la surface très chaude de la plaque.

La surface de la plaque est revêtue d'un chromage robuste et lisse, mais avec le temps, elle va présenter des traces d'usure, de la même façon qu'une bonne poêle en fonte. Toutefois, ces traces n'affectent rien la valeur d'usage de la plaque. Une légère coloration jaune de la surface en inox est normale.

Ne coupez pas avec un couteau directement sur la surface en inox, car cela risque de la rayer. Pour retourner les mets, utilisez les spatules fournies.

**Important :** ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson, vous risquez d'y provoquer des entailles.

Ne posez pas le couvercle en verre du cuiseur à vapeur VK 230 sur le teppan yaki.

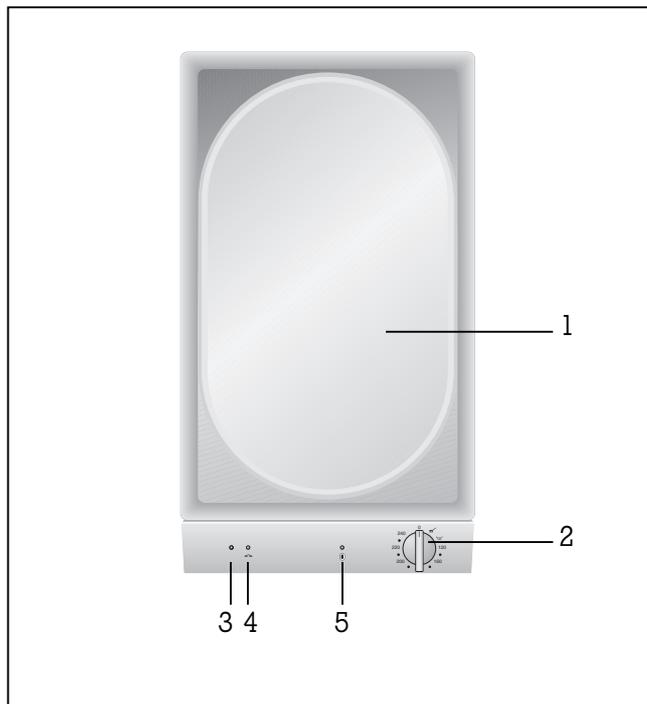
Après usage, éteignez l'appareil. Nettoyez-le après chaque utilisation, une fois qu'il est froid.

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

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

## 2. Description

### Équipement



- 1 Surface de cuisson en inox
- 2 Bouton de réglage de la température  
Gamme de température 120 - 240 °C  
Position maintien au chaud   
Position nettoyage 
- 3 Voyant de fonctionnement – Ce voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- 4 Voyant de chauffe – Ce voyant est allumé tant que l'appareil chauffe. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint.
- 5 Voyant de chaleur – Ce voyant reste allumé tant que l'appareil est très chaud. Après l'arrêt de l'appareil, il est dangereux d'y toucher tant que le voyant de chaleur est allumé.

L'appareil est fourni avec 2 spatules permettant de retourner les aliments.

### Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

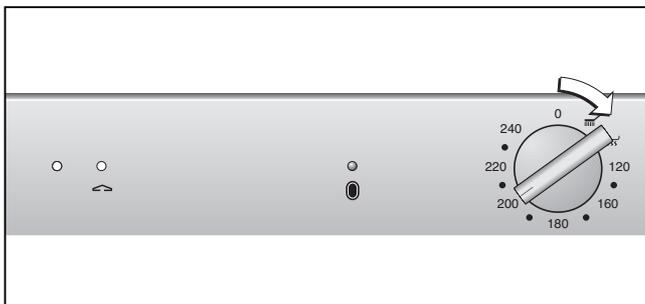
**VV 200-000** : profilé de jonction

**VD 201-010** : couvercle (vous avez aussi besoin du kit de montage SH 230-001)

### Fonctionnement

Le teppan yaki permet de sauter et cuire selon une ancienne tradition japonaise. La préparation des aliments s'effectue sans casserole ni poêle, directement sur la plaque, un plaisir pour les yeux. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies qui vous serviront aussi à éliminer les résidus de cuisson.

### 3. Utilisation



#### Mise en marche

Tournez le bouton vers la gauche ou vers la droite jusqu'à la température voulue (entre 120 et 240 °C).

Après préchauffage, enduisez la plaque d'une mince couche régulière d'huile ou de graisse au moyen de la spatule ou d'un pinceau résistant à la chaleur (pinceau silicone par exemple). Posez les aliments directement sur la plaque, sans casserole ni poêle. Pour les retourner, servez-vous des spatules fournies.

**Important :** ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson, vous risquez d'y provoquer des entailles.

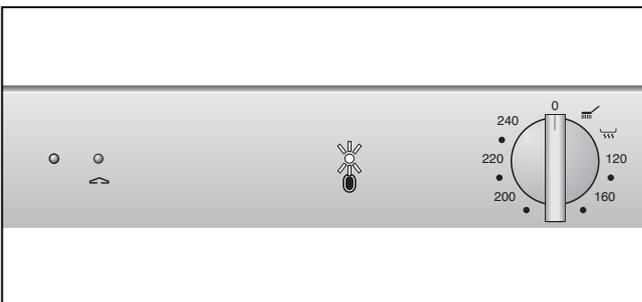
#### Arrêt de l'appareil

Tournez le bouton en position 0.

#### Attention !

La cuisson est accompagnée de températures très élevées. Ne pas laisser les enfants s'approcher !

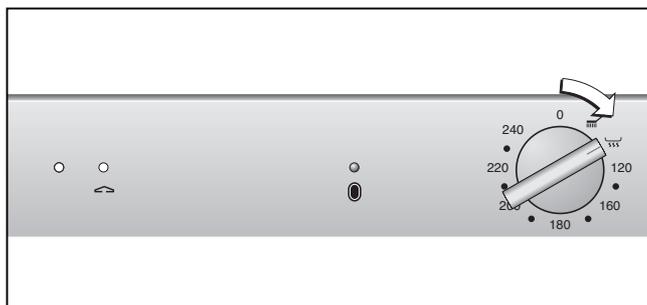
Ne jamais mettre l'appareil en marche avec le couvercle fermé (accessoire spécial).



#### Voyant de chaleur

Ce voyant reste allumé tant que l'appareil est très chaud. **Attention, risque de brûlure !** Après l'arrêt de l'appareil, il est dangereux d'y toucher tant que le voyant de chaleur est allumé.

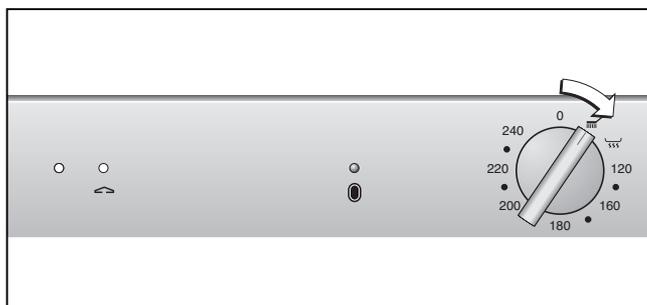
Ne fermez pas le couvercle (accessoire spécial) tant que l'appareil n'est pas entièrement refroidi.



### **Position maintien au chaud**

Tournez le bouton en position maintien au chaud.

La position de maintien au chaud vous permet de facilement conserver la chaleur des mets cuits.



### **Position nettoyage**

Tournez le bouton en position Nettoyage.

La position de nettoyage vous permet de ramollir les salissures et donc de rendre le nettoyage plus facile.

### **Coupure de sécurité**

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Après une panne d'électricité, la résistance chauffante reste également éteinte. Le voyant de fonctionnement clignote. Mettez le bouton sur 0, puis remettez l'appareil en marche comme d'habitude.

## Tableau de réglage

	Température	Durée de cuisson	Quantité/épaisseur	Remarque
<b>Viandes / volailles</b>				
Steak de bœuf, à point	230 - 240°C saisir 180°C poursuivre la cuisson	2 min.par côté 6 - 11 min.	2,5 - 3 cm	exemple : entrecôte, filet, romsteck Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort.
Steak d'échine de porc	210 - 220°C	15 - 18 min.	2 cm	
escalope de veau, panée	190 - 200°C	16 - 20 min.	1,5 cm	utiliser suffisamment d'huile pour éviter que la panade ne sèche et ne brûle.
Viande émincée boeuf ou porc Volailles	230 - 240°C 180 - 190°C	6 - 8 min 10 - 12 min	500 - 600 g 500 - 600 g	bien répartir les morceaux, faire en sorte qu'ils ne se touchent pas.
haché	230 - 240°C	7 - 8 min.	400 g	
Agneau, à point	200°C saisir 160°C poursuivre la cuisson	2 min.par côté 4 - 6 min.	1,5 - 2,5 cm	
Steak de dinde	200 - 210°C	8 - 15 min.	1,5 cm	
Foie de volailles	200 - 210°C	3 - 5 min.	ca. 1 cm	
<b>Poisson / fruits de mer</b>				
Filet de poisson	210 - 220°C 190 - 200°C 180 - 190°C	5 - 7 min. 7 - 10 min. 15 - 17 min.	1 cm 2 cm 2,5 cm	perche, cabillaud, panga, églefin, carrelet, lotte, sole, sandre
Steak de saumon	180 - 190°C 160 - 170°C	15 - 17 min. 18 - 20 min.	2,5 cm 3 cm	
Steak de thon	180 - 190°C	17 - 20 min.	2,5 à 3 cm	
Grosses crevettes	200 - 220°C	8 - 10 min.	30 g pièce	
Coquilles Saint-Jacques	190 - 200°C	8 - 12 min.	30 g pièce	

Les valeurs figurant dans le tableau sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles ne sont qu'indicatives. La température et la durée de cuisson peuvent varier selon le produit (qualité, taille, épaisseur).

	<b>Température</b>	<b>Durée de cuisson</b>	<b>Quantité/épaisseur</b>	<b>Remarque</b>
<b>Légumes</b>				
Aubergines, émincées	180 - 190 °C	6 - 8 min.	400 g	saler les aubergines avant de les cuire et les laisser reposer 30 minutes, puis les sécher.
Champignons de couche, en tranches	230 - 240 °C	10 - 12 min.	400 g	
Carottes, en bâtonnets	170 - 190 °C	6 - 8 min.	400 g	
Pommes de terres, cuites à l'eau, émincées	200 - 220 °C	7 - 10 min.	400 g	
Poivrons, émincés	200 - 210 °C	4 - 6 min.	400 g	
Courgettes, émincées	170 - 180 °C	4 - 6 min.	400 g	
Oignons ou poireaux en rondelles	170 - 190 °C	5 - 7 min.	400 g	
<b>Œuf / plats sucrés</b>				
Œuf sur le plat, omelette	160 - 180 °C	4 - 6 min.	3 - 4 oeufs	
Crêpes	180 - 190 °C	1 - 2 min. par côté	2 pièces	
Fruits en tranches	180 - 190 °C	5 - 7 min.	200 - 300 g	ananas, pommes, mangues, etc. Pour la cuisson, utiliser du beurre clarifié. Sucrez à volonté avec du sucre ou du miel.
Banane en robe de noix de coco	180 - 190 °C	6 - 9 min.	4 moitiés	
<b>Divers / garnitures</b>				
Riz	180 - 190 °C	5 - 7 min.	500 g	
Pignons de pin	160 °C	5 - 7 min.	300 g	retourner plusieurs fois
Pâtes de riz	200 - 220 °C	4 - 5 min.	400 g	
Tofu	200 - 220 °C	3 - 5 min.	300 g	retourner fréquemment
Croûtons	160 °C	10 - 12 min.	200 g	retourner fréquemment au début

Les valeurs figurant dans le tableau sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles ne sont qu'indicatives. La température et la durée de cuisson peuvent varier selon le produit (qualité, taille, épaisseur).

---

## Conseils et astuces

Placez le mets à cuire seulement lorsque le voyant de chauffe est éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.

Avec la spatule, faites en sorte que les morceaux de viande, volailles ou poisson reposent bien à plat. Pour les retourner, attendez qu'ils se détachent facilement de la plaque afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, du liquide peut sortir et provoquer le dessèchement du mets à cuire.

Pendant la cuisson, ne touchez pas aux morceaux de viande, poisson ou volaille afin qu'ils ne fassent pas de liquide.

Afin d'empêcher le jus de sortir, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ou pendant la cuisson.

Ne salez pas la viande, les volailles et le poisson avant la cuisson afin qu'ils conservent l'eau et les substances nutritives solubles.

Vous pouvez rouler le filet de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, il adhèrera moins fortement.

Si possible, ne retournez pas plus d'une fois les filets de poisson. Faites cuire d'abord le côté peau.

Utilisez seulement des huiles et graisses à haute résistance à la température et adaptées à ce type de cuisson, par exemple des huiles végétales raffinées ou de la graisse de beurre (beurre clarifié).

## 4. Nettoyage et entretien

**Attention** : ne pas nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression - risque de court-circuit !

**Attention, risque de brûlure ! Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Attendez que le voyant de chaleur résiduelle soit éteint.**

Nettoyez-le après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les résidus brûlent à la surface. Après plusieurs cuissons, les résidus sont de plus en plus difficiles à enlever.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs (nettoyant chlorés, produits nitrés à polir par exemple) !

### **Nettoyage de la surface de cuisson**

Éliminez d'abord les résidus les plus gros avec la spatule.

Une fois que l'appareil est froid : utilisez la position nettoyage pour ramollir les salissures. Versez un peu d'eau de vaisselle sur toute la surface de cuisson, puis mettez le bouton en position nettoyage.

Si l'appareil est très chaud : utilisez des glaçons plutôt que de l'eau, car ils génèrent moins de projections chaudes et de vapeur d'eau ; toutefois, même avec des glaçons, soyez prudent. Risque de brûlure ! Placez des glaçons sur la surface de cuisson. Une fois qu'ils ont fondu, la surface de cuisson doit être entièrement recouverte d'eau de façon que les salissures puissent s'y ramollir. Ajoutez quelques gouttes de produits à vaisselle. Avant d'enlever l'eau : vérifiez d'abord avec précaution si l'eau et la surface de cuisson ont suffisamment refroidis.

Pour nettoyer l'appareil chaud entre deux utilisations : pour aider à la dissolution des salissures, vous pouvez placer 3 ou 4 glaçons sur la surface, puis enlever les salissures au moyen des spatules. Attention ! Cette opération entraîne la formation de vapeur d'eau. Éliminez les salissures décollées

avec les spatules. Une fois que l'eau restante s'est évaporée et que l'appareil a de nouveau atteint la température souhaitée, vous pouvez poursuivre la cuisson.

Pour nettoyer la surface, n'utilisez pas de produits ou d'instruments à récurer ou à gratter (donc par exemple plutôt du produit à vaisselle, une brosse à vaisselle douce, une éponge douce qui ne gratte pas, etc.). L'utilisation d'objets et moyens qui gratent ou récurent (éponges à gratter, crème à récurer)

laisse sur l'appareil de fortes traces. Toutefois, cela n'affecte en rien la valeur d'usage de l'appareil.

Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de grattoirs en métal pour casseroles, de laine d'acier, de brosses métalliques ou autres.

Selon les aliments cuits, des taches blanchâtres peuvent apparaître à la surface de l'appareil. Vous pouvez les éliminer facilement avec du jus de citron, du vinaigre ou une solution de détartreur. Important : aucun de ces liquides ne doit venir en contact avec le bandeau en aluminium ! Cela pourrait en effet le tacher !

Pour nettoyer la surface de cuisson à fond, vous pouvez utiliser de temps en temps un nettoyant pour inox de façon à redonner le brillant d'origine à la surface devenue mate. Vous pouvez vous procurer un produit de ce type auprès de votre distributeur, sous la référence 310631.

Enlevez toujours soigneusement tous les résidus de nettoyage !

### **Nettoyage du cadre en inox**

Nettoyez le cadre de l'appareil seulement avec un chiffon doux et humide et un peu d'eau à vaisselle ou de nettoyant du commerce pour inox. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits chimiquement agressifs.

---

### **Nettoyage du bandeau de commande**

Nettoyez le bandeau de commande seulement avec un chiffon doux et humide et de l'eau de vaisselle. N'utilisez pas de produits du commerce pour inox, car ils peuvent attaquer l'impression.

## 5. Maintenance

---

Avant toute réparation, isolez l'appareil de la tension secteur.

Si un ou plusieurs voyants clignotent alors que l'appareil est sous tension, tournez le bouton sur 0. Si les voyants continuent à clignoter après réallumage, appelez le service après-vente de Gaggenau.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles de l'installation électrique du logement.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau. Indiquez le type de l'appareil. Le numéro de série et le type de l'appareil figurent sur la fiche annexe jointe à la notice d'utilisation et d'installation.

Afin de garantir la sûreté de l'appareil, les réparations doivent être confiées seulement à des techniciens agréés.

**Toute intervention non conforme entraîne l'expiration de la garantie.**

## 6. Notice d'installation

---

### Caractéristiques techniques

Puissance raccordée totale :  
220-240 V / 1 800 W

### Recommandations importantes

Cet appareil peut être combiné avec tous les appareils de la série Vario 200 de Gaggenau.

Il ne faut pas poser cet appareil dans des ensembles de cuisine en bois ou autre matériau inflammable, sans prendre des précautions complémentaires.

Le meuble et le plan de travail dans lequel la table est encastrée doivent résister au moins à une température de 90° C.

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, dans le respect de toutes les règles et normes en vigueur (règles imposées par le distributeur d'électricité, normes sur les installations électriques, etc.).

Nous conseillons d'installer une prise de courant avec terre environ 70 cm au-dessus du plancher, derrière l'appareil.

Respecter les indications de la plaque signalétique, brancher le conducteur de protection. Brancher le cordon d'alimentation au secteur.

En branchant des appareillages électriques, faites attention à ce que des cordons d'alimentation n'entrent pas en contact avec des parties très chaudes de la table de cuisson.

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil sur son lieu d'utilisation. Il doit indiquer à l'utilisateur comment séparer l'appareil du secteur en cas de nécessité.

Après déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé et signalez si nécessaire tout de suite au transporteur les dommages éventuellement constatés.

Après montage, la protection contre les contacts accidentels par le dessous doit être assurée par la pose d'une tablette intermédiaire démontable seulement à l'aide d'un outil. La distance entre le bord supérieur du plan de travail et le bord supérieur de la tablette intermédiaire doit être d'au moins 150 mm.

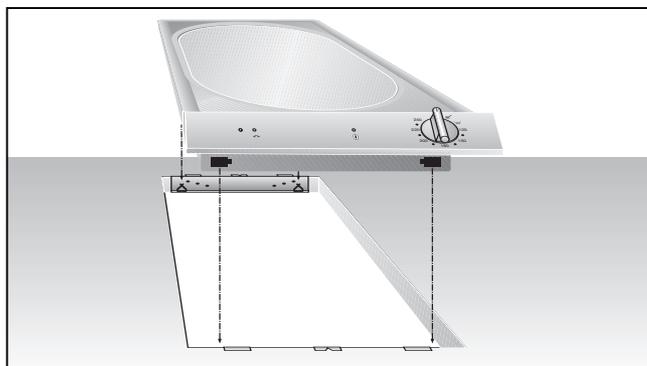
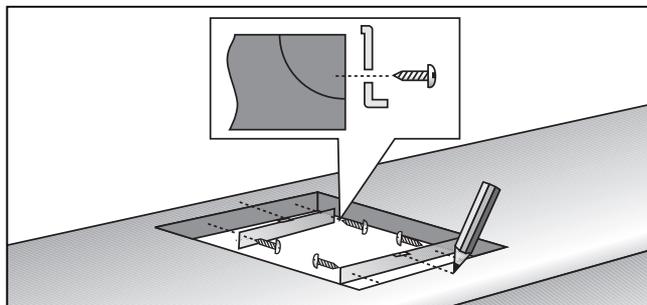
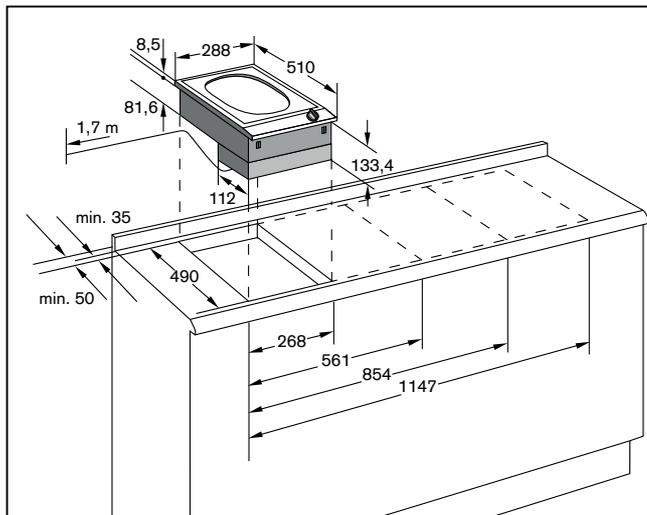
La distance latérale entre le bord de l'appareil et la cloison ou des éléments de meubles doit être d'au moins 30 mm.

Si l'appareil ne peut pas être isolé du secteur sur tous les pôles au moyen d'un connecteur accessible, il faut prévoir dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont espacés d'au moins 3 mm (fusible).

**Gaggenau décline toute responsabilité pour les dommages provoqués en raison du non-respect de ces instructions. Respectez aussi les « Recommandations importantes » en pages 3 et 4.**

**Sous réserve de modifications techniques.**

## Pose de l'appareil



– **Réalisez la découpe** dans votre plan de travail pour un plusieurs appareils Vario. Pour ce faire, basez-vous sur le schéma de pose et le tableau des cotes. Ce dernier indique l'encombrement de la barrette de jonction entre les appareils.  
**Important !** L'angle entre la surface de coupe et le plan de travail doit être de 90°.

– **Marquez avec précision le milieu de la découpe.** Fixez le rail de fixation long au bord avant de la découpe et le rail de fixation court au bord arrière. Veillez à ce que les ergots des rails de fixation reposent sur le plan de travail et que le marquage visible au milieu des rails de fixation coïncide exactement avec la marque faite au milieu de la découpe.

Fixez le couvercle sur l'appareil **avant de poser l'ensemble** (voir Instructions de montage VD 201-010). Vous avez aussi besoin du kit de montage SH 230-001).

– **Placez l'appareil dans le plan de travail** en faisant attention à ce que les ergots de l'appareil reposent exactement sur les ressorts de blocage. Enfoncez fermement l'appareil dans le plan de travail : les ergots se verrouillent dans les ressorts.

**Remarque :** En cas de pose dans un plan de travail en granit ou en marbre, faire réaliser les trous par un spécialiste ou coller les rails de fixation avec une colle à 2 composants (métal sur pierre) résistant à la température.

Il est possible d'encastrer plusieurs appareils dans des découpes individuelles, en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre les appareils.





# **GAGGENAU**

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

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)