

Notice d'utilisation et d'installation

# **VP 421-610**

Teppan Yaki



**GAGGENAU**



<b>Précautions importantes</b>	<b>Page 3</b>
<b>1. Instructions importantes</b>	<b>Page 4-5</b>
Sécurité	Page 4
Avant la première mise en service	Page 5
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	Page 5
<b>2. Description</b>	<b>Page 6</b>
Description	Page 6
Accessoires spéciaux	Page 6
Fonctionnement	Page 6
<b>3. Utilisation</b>	<b>Page 7-10</b>
Mise en marche	Page 7
Arrêt	Page 7
Voyant de chaleur résiduelle	Page 7
Niveau de maintien au chaud	Page 8
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 8
Possibilités de signalisation	Page 9
Tableau de réglage	Page 10
<b>4. Nettoyage et entretien</b>	<b>Page 11</b>
<b>5. Maintenance</b>	<b>Page 12</b>
<b>6. Notice d'installation</b>	<b>Page 13-17</b>
Caractéristiques techniques	Page 13
Instructions importantes concernant l'installation	Page 13
Branchement électrique	Page 13
Préparation du meuble	Page 14-15
Pose du pupitre de commande	Page 16
Pose de l'appareil	Page 17

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

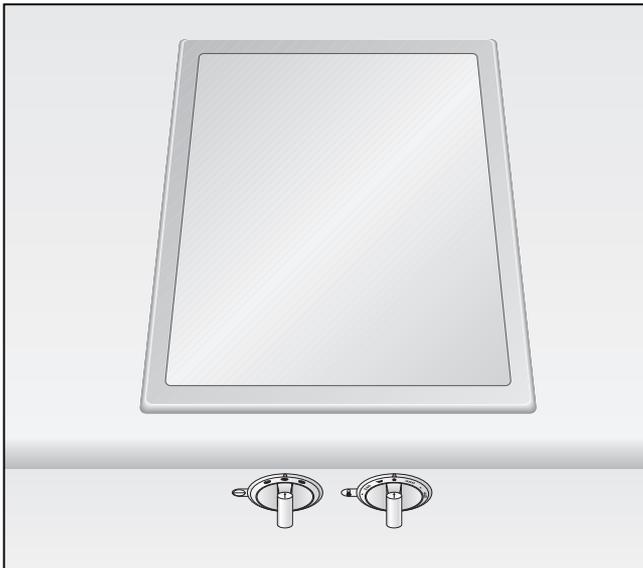
Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous y trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et d'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la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

Vous trouverez en page 5 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 !**



# 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 l'appareil.
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 appareils.
  - 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 l'appareil. N'utilisez ni torchon ni autre linge volumineux.
4. **NE TOUCHEZ NI LES PLAQUES CHAUFFANTES, NI LES ZONES VOISINES** – Les plaques chauffantes 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 l'utilisation, ne touchez ni les plaques ni les zones voisines, et ne laissez pas des tissus ni des matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
5. Ne laissez jamais un gril électrique fonctionner sans surveillance, en particulier à haute température.
6. **ATTENTION :**  
Ne rangez pas dans les éléments situés au-dessus d'une table de cuisson des objets susceptibles d'intéresser les enfants. Un enfant grimpeur sur la cuisinière pour les attraper pourrait se blesser grièvement.
7. **Attention** – Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !
8. **Conservez ces instructions.**

# 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.

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 400-000 (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.

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 240°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 dur robuste, lisse et facile à nettoyer. Comme une bonne poêle en fonte, elle va peu à peu comporter des traces d'usure qui n'affecteront toutefois en rien sa valeur d'usage. Bien qu'il soit possible de couper avec un couteau sur la surface de la plaque, nous vous le déconseillons, car cela émousse les lames. Ne coupez pas sur la surface de la plaque avec un couteau en céramique. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies.

**Important :** ne pas taper sur la surface de la plaque avec les spatules ou la pointe d'un couteau ; cela pourrait provoquer des entailles dans la surface.

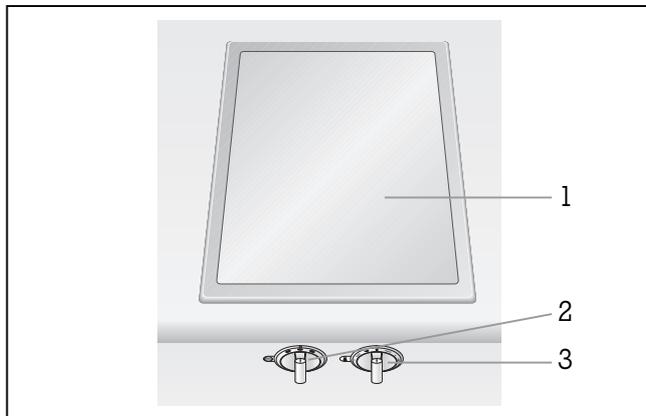
Arrêter l'appareil après son utilisation. Nettoyer l'appareil froid après chaque utilisation.

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

### Description



- 1 Plan de cuisson, chromé dur
- 2 Manette pour la sélection de la zone de chauffage:
  - deux zones de cuisson
  - zone de cuisson avant seulement
  - zone de cuisson arrière seulement
- 3 Manette pour le réglage de la température

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

### Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

- VV 400-000** Profilé de jonction
- VZ 400-700** Profilé de jonction avec programmateur
- VD 400-000** Couvercle

### Fonctionnement

Le teppan yaki permet de griller, rôtir 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. Sur le teppan yaki, vous pouvez choisir la température de cuisson la mieux adaptée à chaque mets. La surface lisse à chromage dur du teppan yaki vous permet de préparer des aliments avec un minimum de graisse ou d'huile, et les aliments sont faciles à retourner. Sur la grande surface disponible, vous pouvez par exemple préparer des viandes, poissons, œufs, légumes et mets sucrés.

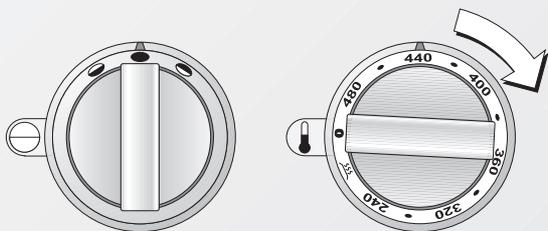
## 3. Utilisation

### 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).

### Mise en marche



### Mise en marche

Appuyer sur la manette de gauche et sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Il est possible d'utiliser toute la surface ou de sélectionner seulement la partie avant ou la partie arrière du plan de cuisson.

Appuyer sur la manette de droite et la tourner vers la gauche ou vers la droite pour régler la température souhaitée entre 240 - 480°F.

L'anneau lumineux derrière la manette de droite clignote tant que l'appareil monte en température. L'anneau lumineux est allumé en continu quand la température souhaitée est atteinte. Toujours préchauffer l'appareil.

Après préchauffage, enduisez la plaque d'une mince couche homogène d'huile ou de beurre 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 de la spatule fournie.

**Important :** ne tapez pas sur la surface de la plaque avec les spatules, car cela pourrait provoquer des entailles.

### Arrêt

Tourner la manette de droite sur la position 0.

### Voyant de chaleur résiduelle

L'anneau lumineux derrière la manette de droite clignote après l'arrêt tant que l'appareil n'est pas encore assez froid pour pouvoir être touché sans risque.

### Arrêt



**Attention !** Ne toucher l'appareil qu'après que l'indicateur de chaleur résiduelle soit éteint !  
**Risque de brûlure !**

Il ne faut fermer le couvercle de l'appareil (accessoire spécial) qu'après que l'appareil soit complètement froid.

### Niveau de maintien au chaud



### Niveau de maintien au chaud

Mettez la manette droite en position « Maintien au chaud ». La manette gauche vous permet de sélectionner soit toute la plaque, soit seulement la partie avant ou la partie arrière.

Grâce au niveau de maintien au chaud, vous pouvez facilement garder au chaud les aliments que vous avez préparés.

### Sécurité en cas d'absence prolongée (coupure automatique)

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est automatiquement arrêté si aucune action n'a lieu pendant quatre heures. L'anneau lumineux derrière la manette de droite clignote. Tourner la manette de droite sur 0. L'appareil peut alors être de nouveau allumé de façon tout à fait normale.

## Possibilités de signalisation

Anneau lumineux derrière manette gauche	Anneau lumineux derrière manette droite	Signification	Cause / remède
	 voyants éteints	appareil ÉTEINT	
	 allumage constant	appareil en MARCHÉ	mode normal
	 clignotement lent	appareil en MARCHÉ chauffe en cours	mode normal
	 clignotement lent	voyant de chaleur résiduelle	Appareil trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.
	 clignotement rapide	sécurité en cas d'absence prolongée	Aucune action faite pendant plus de 4 heures. Ramener la manette sur 0, puis la remettre si nécessaire sur la température voulue.
	 clignotement rapide	panne de courant	Après une panne de courant, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité. Ramener la manette sur 0, puis la re- mettre si nécessaire sur la température voulue.

## Tableau de réglage

Aliments	Plage de température	Exemples
Viandes, volailles	saisir à 480 °F* cuire à 360 - 440 °F	steaks, côtelettes, filets, médaillons, viandes émincées, filets d'agneau, cuisses de poulet, steaks de dinde, viandes sautées à la façon asiatique, brochettes de viande
Poisson	saisir à 480 °F* cuire à 360 - 440 °F	dames d'espadon, steaks de thon, filets de saumon, gambas, calamars, brochettes de poisson
Légumes	440 - 480 °F	toutes sortes de juliennes de légumes, par exemple poireau, fenouil, carottes, pommes de terre sautées, champignons, chou chinois, germes de soja, poivron, haricots, courgettes, aubergines
Œufs	360 - 380 °F	œufs sur le plat, omelettes
Desserts	360 - 480 °F	crêpes, bananes enrobées de noix de coco, pommes, ananas, mangues

\* saisir les morceaux épais à 360 - 440 °F

Faites toujours préchauffer l'appareil. Les valeurs figurant dans le tableau ne sont qu'indicatives puisque l'apport de chaleur nécessaire peut varier selon la nature et la taille des aliments.

## 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 ! Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement froid.**

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Il est ainsi évité que des restes brûlent. Des restes ayant brûlé plusieurs fois sont difficiles à enlever.

### **Nettoyage du plan de cuisson (chromé dur)**

Enlevez d'abord les résidus les plus gros au moyen de la spatule. Versez ensuite au maximum 250 ml d'eau de vaisselle chaude sur la surface de l'appareil et laissez tremper quelques minutes. Éliminez l'eau avec une éponge; vous pouvez ensuite nettoyer la surface de la plaque avec une éponge à récurer en plastique. Frottez toujours dans le sens de brossage du métal (perpendiculairement à l'appareil), sinon des traces de frottement pourraient rester visibles sur la plaque.

**Important :** n'utilisez pas l'éponge à récurer pour nettoyer le cadre en inox, car vous risquez de le rayer. Pour nettoyer la plaque de l'appareil, n'utilisez pas d'ustensiles en métal, laine d'acier, brosses métalliques ou autres, servant habituellement au nettoyage de casseroles. N'utilisez pas non plus de produits à récurer ou agressifs (produits en bombe pour four, nettoyeurs chlorés, produits à polir nitrés).

### **Nettoyage de l'encadrement en acier inoxydable**

Nettoyer l'encadrement de l'appareil avec un chiffon humide souple et de l'eau légèrement savonneuse ou avec un produit du commerce pour nettoyer l'acier inoxydable. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou chimiquement corrosifs pour le nettoyage !

### **Nettoyage manettes**

Essuyer les manettes avec un chiffon humide. Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.

## 5. 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.

## 6. Notice d'installation

### Caractéristiques techniques

Puissance raccordée totale : 1 500 W  
AC 208/220-240 V / 60 Hz

### Instructions importantes concernant l'installation

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 protection contre les contacts accidentels par dessous doit être garantie par le montage d'un faux fond ne pouvant être enlevé qu'avec un outil. Le bord supérieur du plan de travail doit être distant de 150 mm (6") au moins du bord supérieur du faux fond.

La distance entre les bords droit et gauche de l'appareil et les parois ou parties de meubles doit être d'au moins 40 mm (1<sup>9</sup>/<sub>16</sub>").

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).

**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.**

### Branchement électrique

L'appareil doit être raccordé uniquement par un électricien agréé.

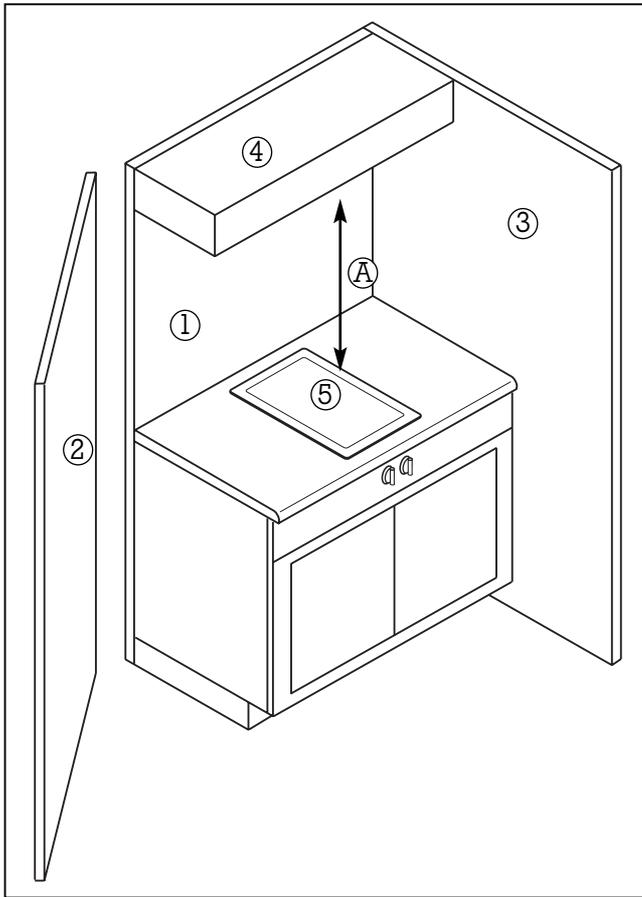
**Cet appareil doit faire l'objet d'un branchement fixe.**

**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.**

## Préparation du meuble



Le mur arrière (1) et les murs latéraux (2 / 3) doivent être constitués d'un matériau non combustible ou être protégés par du carton retardateur de flammes, d'une épaisseur minimale de  $\frac{1}{4}$  de pouce, revêtu d'une tôle d'acier non inoxydable à la qualité No. 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 mur latéral

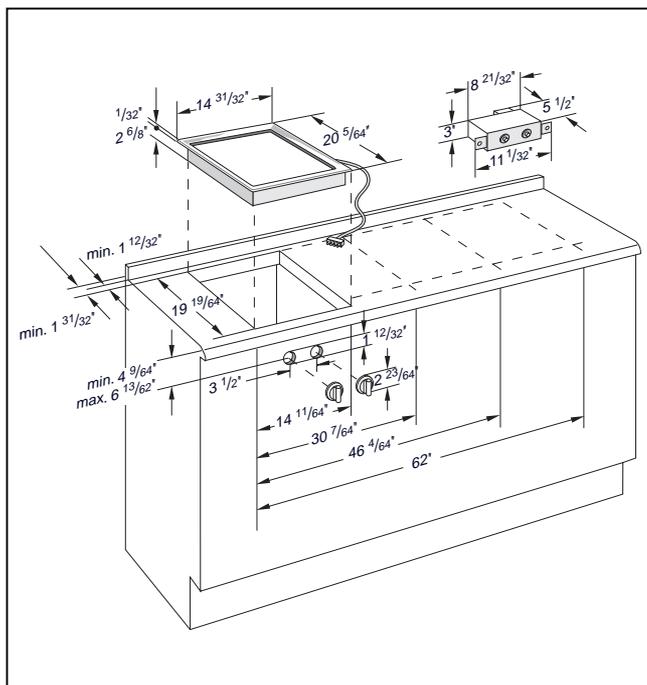
3 mur latéral

4 meuble supérieur

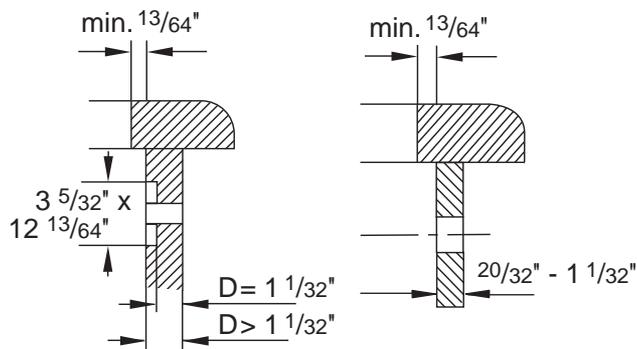
5 surface de cuisson

A = 30 inch (762 mm)

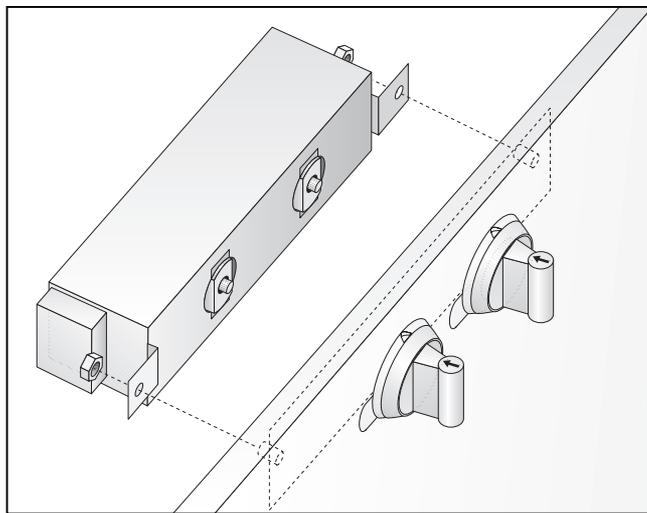
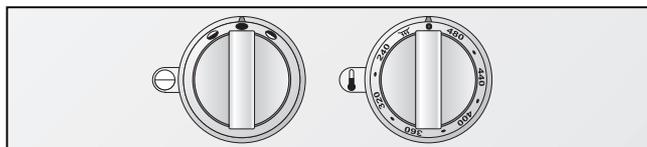
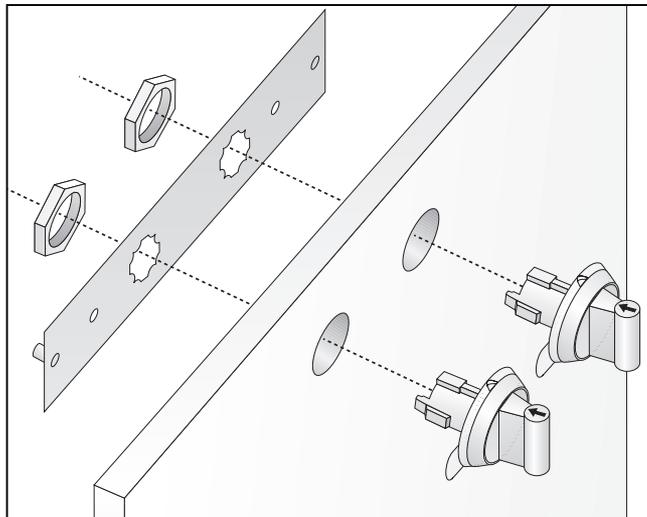
## Préparation du meuble



- 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.
- Selon la figure, percer des trous  $\varnothing 35$  mm ( $1\frac{3}{8}$ "") pour fixer les boutons dans la façade du meuble bas.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm ( $1\frac{1}{32}$ ""), il faut le fraiser par l'arrière à la cote de  $80 \times 310$  mm ( $3\frac{5}{32}$ " -  $12\frac{13}{64}$ "") de façon que son épaisseur à cet endroit soit inférieure à 26 mm ( $1\frac{1}{32}$ "").



## Pose du pupitre de commande



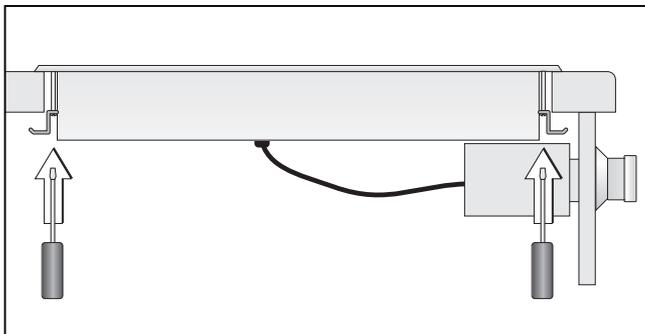
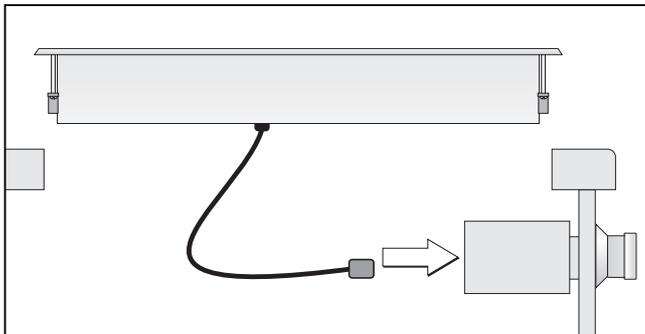
### Remarque :

L'appareil doit être installé uniquement avec le pupitre de commande portant la même désignation de type.

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

- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène se trouvant sur les manettes et décoller le film protecteur se trouvant derrière les anneaux lumineux.
- Tenir la plaque métallique de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer les boutons par l'avant dans les trous, visser les écrous à l'arrière. Bien faire attention à la correspondance des manettes : la manette de sélection de la zone de cuisson est à gauche, tandis que la manette de réglage de la température est à droite.
- Visser le pupitre à la plaque métallique au moyen des écrous joints.

## Pose de l'appareil



- Brancher le câble électrique reliant l'appareil au pupitre de commande (les connecteurs doivent se verrouiller).
- Ecarter les tendeurs sur le côté et introduire l'appareil horizontalement dans la découpe, logo Gaggenau à l'avant, puis ajuster.  
**Remarque :** ne pas coller l'appareil au plan de travail avec du silicone.
- Ramener les tendeurs sous le plan de travail et serrer. Ne pas serrer les tendeurs trop fort, faire en sorte qu'il reste tout autour de l'appareil une fente d'étanchéité continue et de largeur régulière.
- Brancher l'appareil et en vérifier le fonctionnement. Si vous n'arrivez pas à allumer l'appareil, vérifiez si le câble reliant l'appareil au pupitre de commande est bien en place.

# **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](http://www.gaggenau-usa.com)