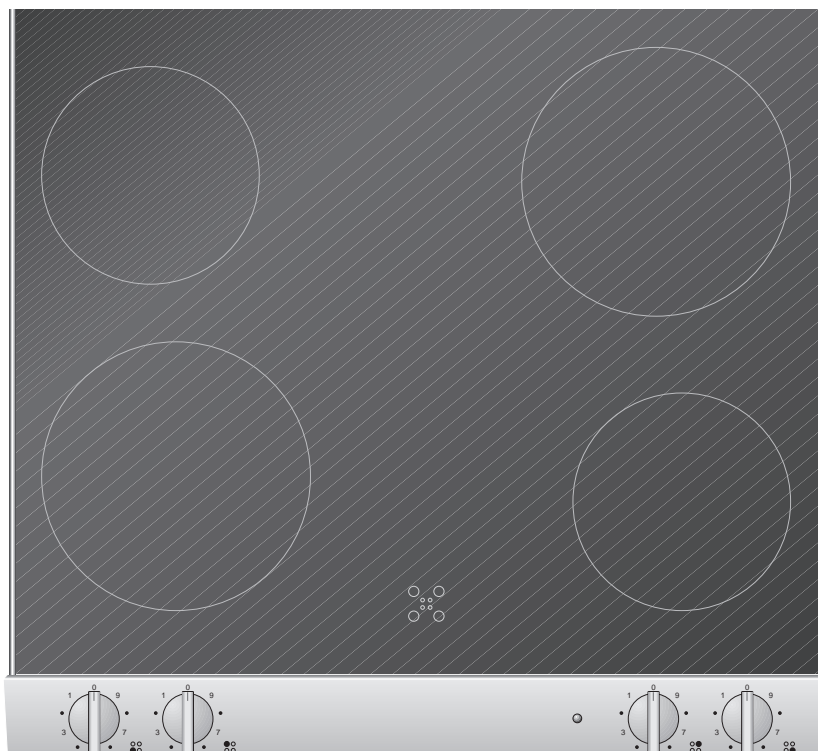


Notice d'utilisation et d'installation

# CK 260

Table de cuisson vitrocéramique avec zones de cuisson ultra-rapides



**GAGGENAU**

**Préambule**

<b>1. Remarques importantes</b>	Page 3-4
1.1 Sécurité	Page 3
1.2 Première utilisation	Page 3
1.3 Utilisation	Page 4
<b>2. Structure et fonctionnement</b>	Page 5
2.1 Structure de l'appareil	Page 5
2.2 Fonctionnement	Page 5
2.3 Conseils d'économie d'énergie	Page 5
<b>3. Utilisation</b>	Page 6
<b>4. Nettoyage et entretien</b>	Page 7
<b>5. Entretien</b>	Page 8
5.1 Généralités	Page 8
5.2 Supprimer soi-même les petites panes	Page 8
<b>6. Notice d'installation</b>	Page 9-10
6.1 Caractéristiques techniques	Page 9
6.2 Instructions importantes pour l'installation	Page 9
6.3 Pose et dépose	Page 10

# Préambule

**Avec votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique, vous aurez encore plus de plaisir à faire la cuisine.**

L'appareil offre les **avantages** suivants

- l'appareil est doté de zones de cuisson ultra-rapides, permettant de réchauffer des aliments dans des délais très courts.
- excellente répartition de la chaleur.

Afin de pouvoir utiliser cet appareil de manière optimale, lisez attentivement les instructions d'utilisation et de montage **avant la première utilisation**. Elles contiennent des **remarques importantes** sur l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages suivantes des **Instructions importantes de sécurité et d'utilisation**. Pour votre sécurité personnelle et pour préserver la valeur de votre appareil, observez-les.

Les consignes à respecter **avant la première utilisation** figurent page 3.

Grâce au chapitre « **Nettoyage et entretien** », vous saurez comment faire pour que votre appareil reste beau longtemps.

**Et maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à faire la cuisine !**

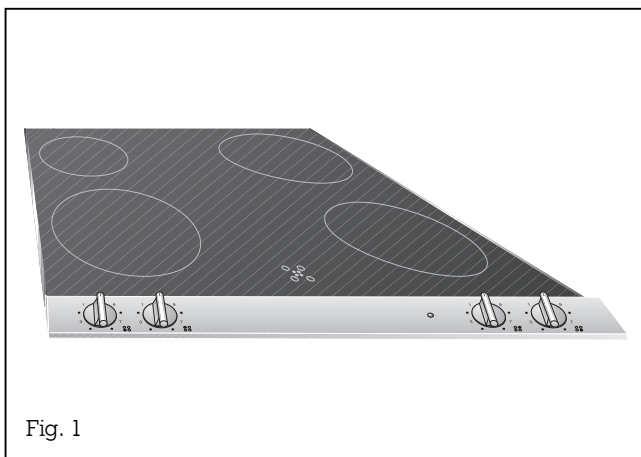


Fig. 1

# 1. Remarques importantes

## 1.1 Sécurité

- **Si l'appareil** est endommagé, il est interdit de s'en servir.
- L'appareil ne doit être branché que par un **spécialiste habilité** conformément à toutes les prescriptions en vigueur en matière d'alimentation électrique et à toutes les dispositions nationales en matière de construction.
- **Respectez les instructions de montage !**
- **Lors du raccordement** d'appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que les conduites de raccordement ne soient pas en contact avec les surfaces chaudes !
- **L'utilisateur** est responsable du maintien de l'appareil en bon état et de son emploi correct.
- **Ne mettez** l'appareil en service que sous surveillance.  
Attention avec les huiles et les graisses. Surchauffées, elles peuvent s'enflammer.
- **Attention.** L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Tenez les enfants hors de sa portée!
- N'allumez jamais les zones de cuisson sans y avoir au préalable placé le récipient de cuisson !
- **Ne nettoyez jamais** cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – **risque de court-circuit !**
- Pour chaque **opération d'entretien**, il faut mettre l'appareil hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou manœuvrez le fusible correspondant.
- **Les réparations** doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés afin de garantir la sûreté de l'appareil.
- **Aucune garantie** n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.
- Ne stockez aucun **produit sensible aux températures ou inflammables** dans les tiroirs ou les casiers de rangement qui se trouvent au-dessous de l'appareil (par exemple des produits nettoyants ou des bombes aérosols).

**Sous réserve de modification techniques !**

## 1.2 Première utilisation

**Avant d'utiliser** l'appareil pour la première fois, respectez les consignes suivantes:

- **Avant la première utilisation**, l'appareil doit être installé et branché par un spécialiste.
- 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 de montage.
- **Sortez l'appareil** de son emballage et mettez ce dernier au rebut selon les prescriptions ! Lors du déballage de l'appareil, faites en sorte de ne pas endommager le joint ! **Attention**, des accessoires se trouvent au fond de l'emballage ! **Tenez les éléments** de l'emballage hors de portée des enfants.
- **Avant la première utilisation**, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Cela permet de supprimer les odeurs de neuf éventuelles et les impuretés (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- **Conseil:** Nous vous conseillons de faire couvrir votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique par votre assurance bris de glaces.
- **Si, en cas d'utilisation incorrecte**, des fissures, des éclats ou des fêlures apparaissent sur la surface de cuisson, du liquide risque de s'infiltrer et d'entrer directement ou indirectement en contact avec des pièces sous tension. Dans ce cas, il faut immédiatement mettre l'appareil hors tension, en débranchant la fiche d'alimentation secteur ou en agissant sur les fusibles secteur concernés. Prévenez ensuite le service après-vente !
- **Avant la mise** en service, assurez-vous que la prise secteur est en bon état.

---

## 1.3 Utilisation

**L'appareil** est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

**Utilisez-le** uniquement pour vos préparations alimentaires. L'appareil n'est pas destiné à chauffer la pièce dans laquelle il est installé.

**Ne pas utiliser** le plan de cuisson comme desserte.

**N'allumez pas** une zone de cuisson avant d'y avoir placé un récipient de cuisson et ne l'éteignez pas avant d'avoir retiré le récipient. Pour gagner du temps et économiser de l'énergie, faites en sorte que la taille du récipient corresponde à celle de la zone de cuisson.

**Attention avec les huiles et les graisses.** Surchauffées, elles peuvent s'enflammer (frites par exemple).

**Après utilisation**, tournez tout les boutons de commande sur la position 0.

**En cas de problèmes** de fonctionnement, commencez par vérifier les fusibles de votre système électrique. Si la panne n'est pas due à votre installation électrique, veuillez avertir votre revendeur ou le service après-vente de Gaggenau.

**Une protection thermique intégrée** empêche la surchauffe de l'appareil et des éléments de cuisine.

**Si vous utilisez** de la vaisselle en aluminium ou des ustensiles en inox à fond en aluminium, il est possible que vous constatiez l'apparition de taches nacrées sur votre table cuisson. Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement de l'appareil.

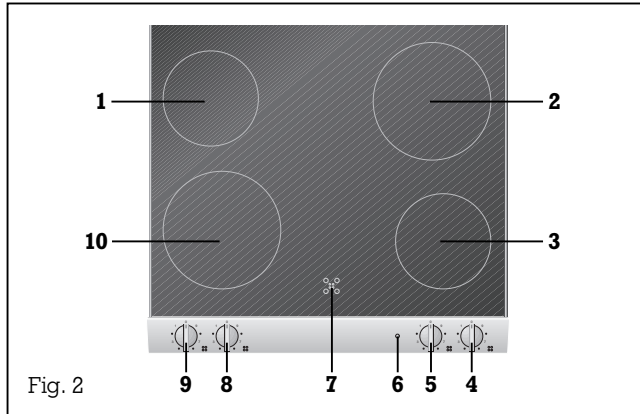
La table de cuisson ne permet pas de chauffer des aliments placés dans une feuille d'aluminium ou un récipient en matière plastique.

**La table de cuisson vitrocéramique** est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle, matérialisé pour chaque zone de cuisson par un point rouge. Cette fonction signale qu'après extinction, une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques.

Utilisez la chaleur résiduelle par exemple pour maintenir des plats chauds. Vous économiserez ainsi de l'énergie !

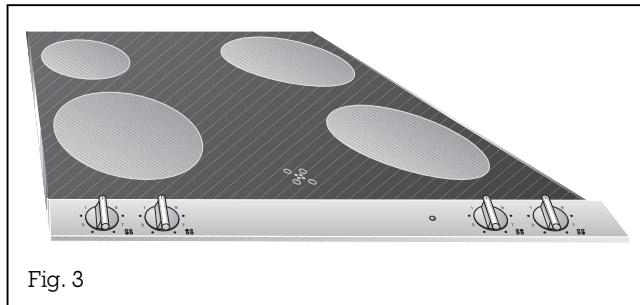
## 2. Structure et fonctionnement

### 2.1 Structure de l'appareil



- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1200 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
- 3 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1200 W)
- 4 Bouton pour zone de cuisson avant droite
- 5 Bouton pour zone de cuisson arrière droite
- 6 Indicateur de marche
- 7 Indicateur de chaleur résiduelle
- 8 Bouton pour zone de cuisson arrière gauche
- 9 Bouton pour zone de cuisson avant gauche
- 10 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)

### 2.2 Fonctionnement



La table de cuisson vitrocéramique est dotée de zones de cuisson **ultra-rapides** qui offrent une répartition uniforme de la chaleur et dégagent une lumière rouge clair. Commandées par l'électronique, elles s'allument et s'éteignent pendant la marche, afin de protéger le panneau de verre contre la surchauffe et garantir un apport régulier de chaleur à la casserole. La table de cuisson est dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**. Sous la forme d'un point rouge s'allumant dans la zone concernée, il indique qu'une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques.

### 2.3 Conseils d'économie d'énergie

- Faites toujours cuire avec un couvercle; cela vous permettra de réduire fortement le temps de cuisson.
- Choisissez des casseroles de dimension correspondant au diamètre de la zone de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent être fabriqués dans un matériau approprié. N'hésitez pas à choisir des ustensiles de très bonne qualité qui vous permettront de faire diminuer la consommation d'énergie.
- Lorsque vous serez familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil, vous pourrez arrêter la zone de cuisson plus tôt, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

## 3. Utilisation

### Allumage:

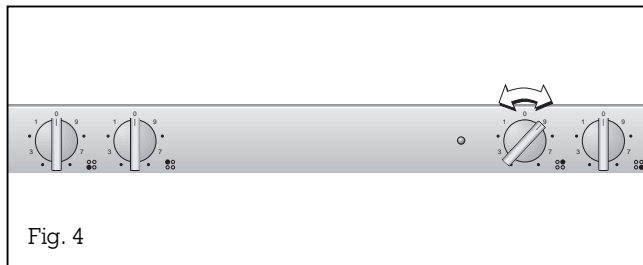


Fig. 4

### Arrêt:

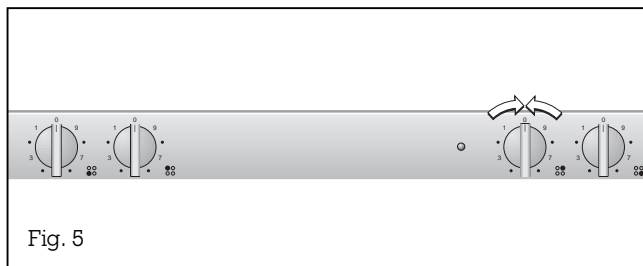


Fig. 5

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car les mets exigent plus ou moins de chaleur suivant leur nature, leur état, la quantité et le degré de remplissage de la casserole.

### Allumage:

Faites tourner la bouton vers la gauche ou la droite, jusqu'au niveau de puissance souhaité (1-9).

### Le réglage de la puissance a lieu en continu, sans palier.

**Remarque:** quelques secondes après allumage, l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson concernée s'allume.

### Arrêt:

Ramenez le bouton sur le 0 en le tournant vers la gauche ou vers la droite.

### Tableau de réglage

Niveau de cuisson

<b>0</b>	Arrêt
<b>1</b>	Maintien au chaud
<b>2</b>	Faire fondre, faire gonfler
<b>3</b>	Décongeler, chauffer
<b>4</b>	Cuire à point, mijoter
<b>5</b>	Cuire à l'étuvée ou à la vapeur
<b>6</b>	Cuire à petit feu
<b>7</b>	Cuire, rôtir des mets délicats
<b>8</b>	Rôtir
<b>9</b>	Frيره, faire revenir

Utilisez la puissance maximale seulement pour faire revenir et saisir, puis revenez à un niveau de cuisson inférieur.

## 4. Nettoyage

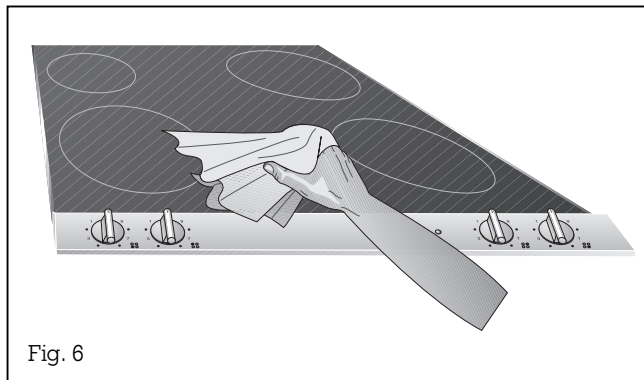


Fig. 6

**Avant la première mise en service** et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Pour ce faire, utilisez un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

**Cette table de cuisson en vitrocéramique** ne possède pas de bords susceptibles de rendre le nettoyage difficile. À noter que les rebords de l'appareil sont sensibles aux chocs!

**Pour nettoyer le bandeau de commande** de l'appareil, utilisez exclusivement un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas les nettoyants à inox vendus dans le commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

**N'utilisez ni produits à récurer**, ni agents polissants nitrés !

**N'utilisez pas non plus** d'éponges à gratter. Servez-vous de nettoyants à vitres du commerce et appliquez-les sur un chiffon doux et humide.

**Pour plus de précisions** concernant le nettoyage, consultez la brochure jointe.

**Éliminez les résidus alimentaires** et les salissures grossières avec notre grattoir (n°: 087670).

**Nettoyez régulièrement** la table de cuisson au moyen du nettoyant spécial Gaggenau (n°: 098690).

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



## 5. Entretien

### 5.1 Généralités

En cas d'**anomalie de fonctionnement**, commencez toujours par vérifier les fusibles de votre installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, contactez votre distributeur ou votre **service après-vente Gaggenau**.

Indiquez le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

**Les réparations** doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés afin de garantir la sûreté de l'appareil.

**Les interventions non-conformes entraînent la perte de la garantie.**

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

### 5.2 Supprimer soi-même les petites pannes

Toutes les pannes éventuelles de l'appareil ne sont pas obligatoirement dues à un défaut de la table de cuisson. Si cette dernière ne fonctionne pas correctement, reportez-vous à la liste suivante et cherchez la panne correspondante. Si jamais vous ne parveniez pas à remédier au problème, informez-en le service après-vente de Gaggenau.

Anomalie	Cause	Remède
Impossible d'allumer l'appareil.	La fiche secteur est débranchée ou le fusible domestique a réagi.	Brancher la fiche secteur ou vérifier le fusible domestique.
La zone de cuisson n'est plus rouge clair, bien que le réglage du bouton n'ait pas été modifié.	Ce mécanisme protège la table de cuisson contre les surchauffes et sert à réguler l'apport de chaleur.	
Il faut beaucoup de temps pour que le mets chauffe.	Lustensile de cuisson est très plein. Ustensile de cuisson non approprié. La casserole a un diamètre supérieur à la zone de cuisson utilisée.	Choisissez un niveau de cuisson supérieur. Choisissez une casserole adaptée. Utilisez un couvercle.

## 6. Instructions de montage

### 6.1 Caractéristiques techniques

Cotes de l'appareil: L 580 x T 510 x H 63,5 mm  
Cotes d'encastrement: L 560 x T 490 x H 55 mm  
Puissance raccordée totale: 6,0 kW

### 6.2 Instructions importantes concernant la pose

- Observez les „Instructions importantes“ (chapitre 1).
- **L'appareil** doit être raccordé uniquement par un installateur-électricien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.
- **L'installateur** est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice et lui indiquer comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.
- Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastrable, la protection contre les contacts accidentels par le bas doit être garantie après montage, par exemple par mise en place d'un fond intermédiaire pouvant être démonté uniquement avec un outil.
- La distance entre le fond intermédiaire et le bord supérieur du plan de travail dans lequel est encastré la table de cuisson doit être **d'au moins 60 mm**.
- En cas de pose d'un fond intermédiaire, il faut respecter une distance minimale de 50 mm entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et le fond intermédiaire ou l'élément inflammable le plus proche.
- S'il n'est pas possible de séparer les appareils 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.

- Si la table de cuisson est posée dans un élément bas d'une largeur inférieure à 60 cm, il peut arriver que l'enveloppe repose sur les parois du meuble. Dans ce cas, il faut modifier ces dernières de façon que l'appareil ne repose pas dessus.

**Remarque:** pour des raisons de sécurité, respectez une distance minimale de 10 mm avec la cloison de l'élément bas.

- Il faut respecter une **distance minimale de 20 mm** entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et l'élément inflammable le plus proche
- **Remarque:** ne pas coller la table dans le plan de travail avec du silicone.

#### – Branchement électrique

Puissance nominale raccordée: 6,0 kW

L'appareil doit être branché uniquement par un technicien qualifié.

Respecter toutes les normes en vigueur.

- Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 VV-F
- **Respectez** les indications figurant sur la plaquette d'identification et branchez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur. L'appareil peut être branché avec une fiche amovible ou par un raccordement fixe.
- Lors du branchement électrique, faire en sorte que les cordons d'alimentation ne puissent pas être en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson.
- Cette table de cuisson est conforme à la **classe thermique Y** et doit être encastrée dans un élément de cuisine, selon le schéma (fig. 7).
- La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable est autorisée **sans précautions additionnelles**.

CK 260-104	FD xxxx	
AC 230/400 V	3 N / 50/60 Hz	6000 W 3 x 16 A

CK 260-204	FD xxxx	
AC 400 V	3 N / 50 Hz	6000 W 3 x 10 A

## 6.3 Pose et dépose

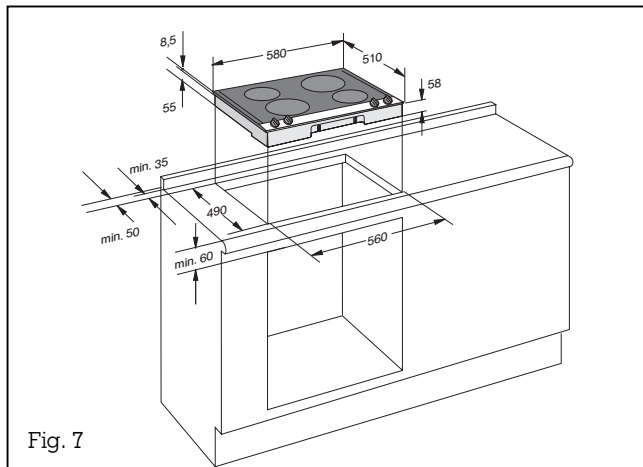


Fig. 7

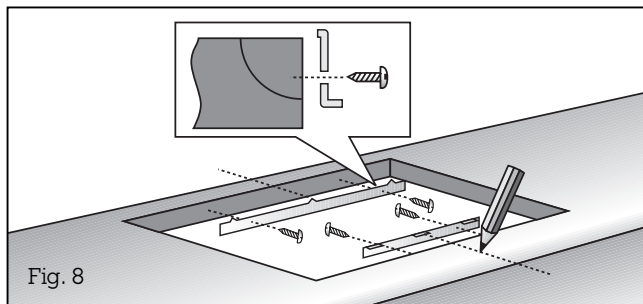


Fig. 8

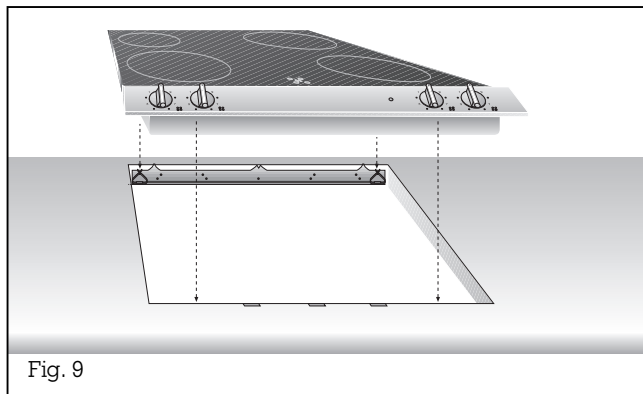


Fig. 9

- **Réalisez la découpe** dans votre plan de travail pour un plusieurs appareils Vario, en vous basant 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° (fig. 7).

- **Repérez avec précision le milieu** de la découpe. Fixez le rail de fixation long sur le bord arrière et le rail court à l'avant de la découpe. Vérifiez que les ergots du rail de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail coïncide exactement avec la marque du milieu du plan de travail (fig. 8).

- **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 (fig. 9).

**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.

### **Remarque:**

À noter que pour des raisons de sécurité, il faut respecter une distance de 10 mm avec la paroi de l'élément bas.

En cas de pose d'un fond intermédiaire, la distance entre le bord inférieur du bac et le fond intermédiaire ou la partie inflammable la plus proche de l'élément de cuisine doit être d'au moins 50 mm.

**GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

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