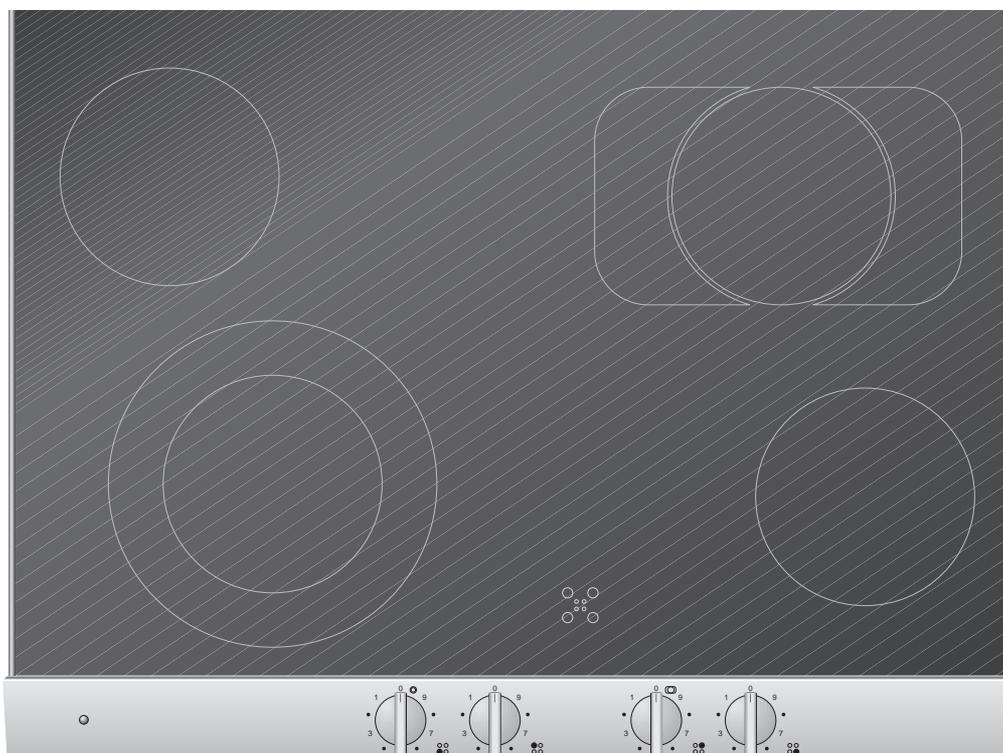


Notice d'utilisation et de montage

CK 270

Table de cuisson vitrocéramique avec zones de cuisson ultra-rapides



GAGGENAU

Préambule

1. Instructions importantes page 3-4

1.1 Sécurité page 3

1.2 Première mise en service page 3

1.3 Utilisation page 4

2. Description et fonctionnement page 5

2.1 Description de l'appareil page 5

2.2 Principe de fonctionnement page 5

2.3 Conseils d'économie d'énergie page 5

3. Utilisation page 6

4. Nettoyage et entretien page 7

5. Maintenance page 8

5.1 Généralités page 8

5.2 Comment remédier soi-même aux
petits incidents page 8

6. Instructions de montage page 9-10

6.1 Caractéristiques techniques page 9

6.2 Instructions importantes de pose page 9

6.3 Pose et dépose page 10

Préambule

Grâce à votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique, vous prendrez encore plus de plaisir à faire la cuisine.

L'appareil vous offre en particulier les **avantages** suivants :

- grâce à ses zones de cuisson ultra-rapides, il vous permet de chauffer les mets dans un délai très court,
- grâce au nouveau procédé de pose, l'installation est un jeu d'enfant !

Pour que vous puissiez profiter de toutes les fonctions de l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose **avant la première mise en service**. Cette brochure contient des **instructions importantes** concernant l'utilisation, l'installation et la maintenance de l'appareil.

En page suivante, vous trouverez des **instructions importantes de sécurité et d'utilisation** : leur objectif est de garantir votre sécurité personnelle et de préserver votre appareil.

Vous trouverez en page 3 les instructions à respecter **avant la première utilisation**.

Les chapitres „**Description et principe de fonctionnement**” et „**Utilisation**” vous montrent tout ce que peut faire votre table de cuisson vitrocéramique et comment procéder pour en tirer le maximum.

Le chapitre „**Nettoyage et entretien**” vous donne des conseils et des indications sur la meilleure façon de préserver l'esthétique de votre appareil.

Bonnes recettes !

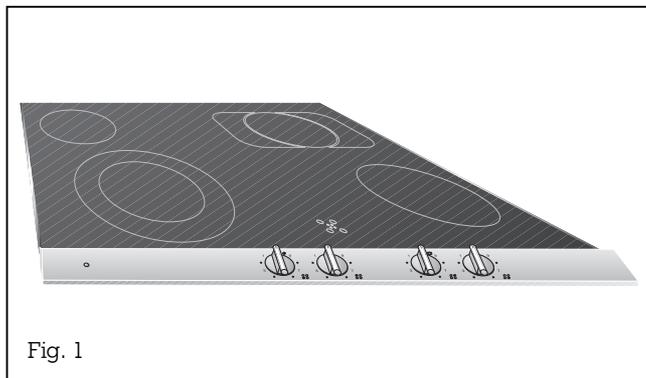


Fig. 1

1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

- Ne pas faire 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 !

- **Lors du branchement** d'appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites en sorte que des cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes !
- **L'utilisateur** est responsable du bon usage et du parfait état de l'appareil !
- **Ne laissez pas** l'appareil en marche sans surveillance. Attention en particulier si vous cuisinez avec des graisses et huiles qui peuvent facilement s'enflammer en cas de surchauffe !
- **Attention !** L'appareil chauffe pendant la marche. Maintenez les enfants à distance !
- **Ne nettoyez pas** l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression d'eau : **risque de court-circuit !**
- **A chaque opération de maintenance**, il faut isoler l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation, soit en désactivant le fusible concerné.
- Afin que la **sécurité électrique** soit garantie, les réparations doivent être confiées à des techniciens agréés.
- **Aucune garantie** ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.
- **Ne pas mettre** l'appareil en marche avant d'y avoir posé une casserole !
- **Ne conservez pas** de matières sensibles à la température ou inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol) dans les tiroirs ou casiers situés sous l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques !

1.2 Avant la première mise en service

Avant de mettre pour la première fois l'appareil en marche, respectez les consignes suivantes :

- Faites impérativement poser et brancher l'appareil par un technicien.
- La plaquette d'identification de l'appareil est fournie sur un feuillet séparé de la notice. **Conservez-la** au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose !
- **Lisez** soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation et de pose.
- **Sortez l'appareil** de l'emballage et éliminez ce dernier de manière conforme !
À noter que des accessoires se trouvent dans le fond de l'emballage !
Ne laissez pas les enfants jouer avant l'emballage.
- **Avant première utilisation**, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures d'emballage (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- **Conseil** : nous vous conseillons de faire inclure l'appareil dans une assurance bris de verre.
- **Si, après une utilisation incorrecte**, des fissures, des éclats ou des fêlures apparaissent sur la surface de cuisson, des risques de blessure existent et de plus, 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 désactivant les fusibles secteur concernés. Prévenez ensuite le service après-vente !
- **Avant la mise en service**, vérifiez que le raccordement au secteur est correct.

1.3 Utilisation

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et toute autre utilisation est interdite.

Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire et préparer des aliments. La table de cuisson n'est pas destinée à chauffer la pièce où elle se trouve.

N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme desserte !

Avant de mettre une zone de cuisson en service, placez une casserole dessus et enlevez cette dernière seulement après avoir arrêté la zone de cuisson concernée. Pour économiser de l'énergie et gagner du temps, utilisez une casserole dont la taille correspond à celle de la zone de cuisson.

Attention ! Les graisses et huiles s'enflamment facilement en cas de surchauffe (frites par exemple).

Après utilisation, mettez tous les boutons en position 0.

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

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

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 nacréées sur votre table cuisson. Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement de l'appareil.

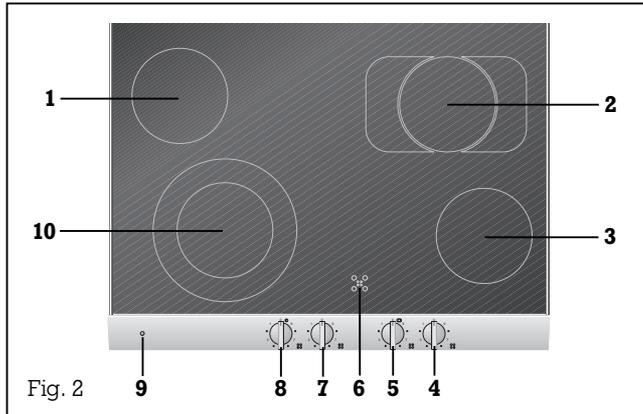
La table de cuisson ne permet pas de chauffer des aliments placés dans une feuille d'aluminium ou un récipient en matière plastique.

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.

Profitez de la chaleur résiduelle, par exemple pour maintenir des plats au chaud. Vous économiserez ainsi de l'énergie !

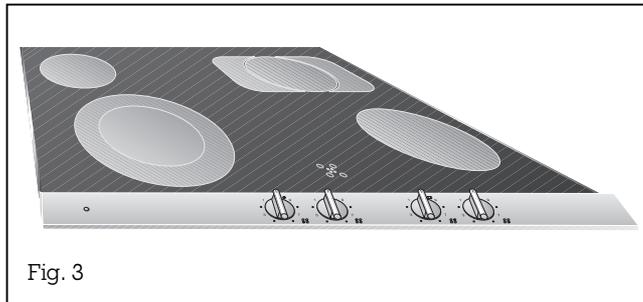
2. Description et principe de fonctionnement

2.1 Description de l'appareil



- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1200 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1100 W) transformable en zone de 145 x 240 mm (2000 W)
- 3 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
- 4 Bouton pour zone de cuisson avant droite
- 5 Bouton pour zone de cuisson arrière droite
- 6 Indicateur de chaleur résiduelle
- 7 Bouton pour zone de cuisson arrière gauche
- 8 Bouton pour zone de cuisson avant gauche
- 9 Indicateur de marche
- 10 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1000 W) transformable en zone de Ø 210 mm (2200 W)

2.2 Principe de 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.

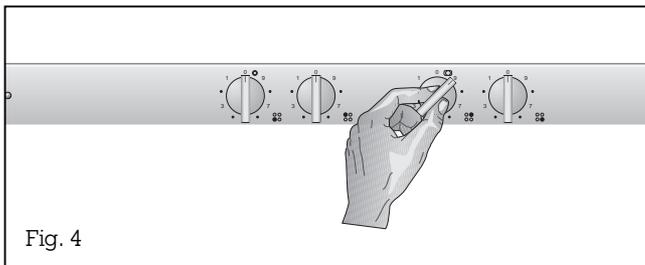
La table de cuisson est dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**. Sous la forme d'un point rouge s'allumant dans la zone concernée, il indique qu'une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques.

2.3 Conseils d'économie d'énergie

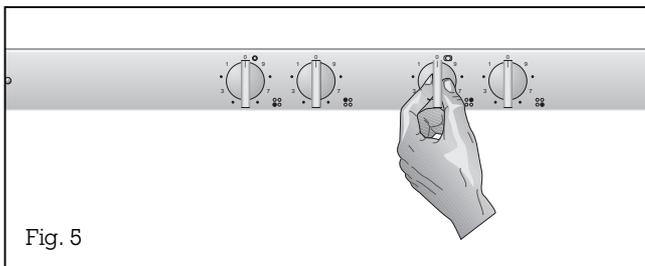
- Pour réduire au maximum la durée de cuisson, placez toujours un couvercle sur la casserole.
- Choisissez une casserole de taille appropriée, en fonction du diamètre de la zone de cuisson !
- Les ustensiles de cuisson doivent être fabriqués dans un matériau approprié. N'oubliez pas que des ustensiles de bonne qualité vous permettront d'économiser de l'énergie.
- Lorsque vous serez habitué à utiliser votre table de cuisson, vous pourrez l'éteindre plus tôt afin de profiter de la chaleur résiduelle.

3. Utilisation

Mise en marche



Arrêt



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.

Nous vous recommandons de n'utiliser le niveau 9 que pour accélérer la cuisson et pour faire revenir. Ensuite, sélectionnez un niveau de cuisson inférieur.

Mise en marche sans zone supplémentaire :

Tournez le bouton concerné vers la gauche ou la droite, jusqu'au niveau de cuisson voulu (1 à 9). La puissance se règle en continu.

Remarque :

Quelques secondes après la mise en marche, l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson concernée s'allume.

Arrêt :

Tournez le bouton vers la gauche ou la droite jusqu'à la position 0.

Allumage de la zone supplémentaire

Allumage :

– Tournez le bouton concerné vers la gauche, au-delà du 9, jusqu'à la position zone supplémentaire, puis ramenez-le ensuite sur le niveau de cuisson souhaité.

Arrêt :

– Mettez le bouton en position 0.

Remarque : il n'est pas possible de ramener directement en position 0 les boutons se trouvant en position zone supplémentaire.

Tableau de réglage

Niveaux de cuisson :

0	ARRÊT
1	faire fondre
2	maintenir au chaud
3	réchauffer
4	décongeler, cuire à l'étuvée, cuire à feu doux
5	poursuivre la cuisson de petites quantités
6	cuire à découvert
7	cuire et rôtir doucement
8	cuire et rôtir à feu fort
9	faire frire, bouillir de grandes quantités d'eau

4. Nettoyage et entretien

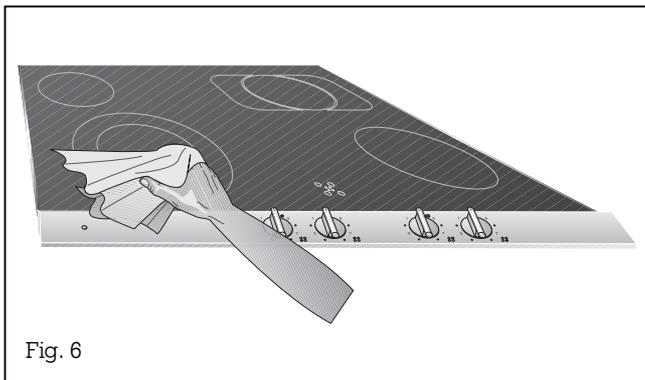


Fig. 6

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la table de cuisson. 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 vitrocéramique ne possède pas de bords sur lesquels les salissures peuvent s'accumuler et rendre le nettoyage difficile. A noter que les bords de l'appareil sont sensibles aux chocs !

Pour nettoyer le bandeau de commande, utilisez seulement un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas les nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 brûlés et les salissures les plus grossières avec notre grattoir (réf. 087670).

Nous vous conseillons de nettoyer la table régulièrement avec le produit de nettoyage spécial de Gaggenau (réf. 098690).

Attention : ne nettoyez pas la table avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression. Risque de court-circuit !

5. Maintenance

5.1 Généralités

En cas **d'anomalies de fonctionnement**, commencez par vérifier les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique est en ordre alors que l'appareil ne fonctionne pas, prévenez votre distributeur ou le **service après-vente Gaggenau** le plus proche. Indiquez le type de l'appareil mentionné sur la plaquette d'identification. Cette dernière se trouve sur l'appareil et au verso de cette notice d'utilisation et de montage.

Les **réparations** doivent être confiées uniquement à des spécialistes qualifiés afin de garantir la sûreté de l'appareil. La garantie expire en cas d'interventions non-conformes.

Toutes les anomalies ne sont pas forcément synonymes de panne de votre table de cuisson.

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

5.2 Comment remédier soi-même aux petits incidents

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, recherchez le défaut à l'aide du tableau suivant. Si vous ne parvenez pas à trouver la cause de l'incident à l'aide des propositions de solution, contactez le service après-vente Gaggenau compétent.

Anomalie	Cause possible	Remède
Impossible de mettre l'appareil en marche.	Fiche d'alimentation débranchée. Le fusible a réagi.	Vérifier le branchement et le fusible.
La zone de cuisson n'est plus rouge bien qu'aucun changement n'ait été demandé.	Ce mécanisme protège la table contre les surchauffes et sert à régulariser l'apport de chaleur.	
Le mets a besoin de beaucoup de temps pour chauffer.	La quantité d'aliments est trop importante. L'ustensile de cuisson est inadéquat : la casserole utilisé a un diamètre plus grand que la zone de cuisson utilisé.	Choisissez un autre niveau de cuisson. Choisissez des ustensiles de cuisson appropriés. Utilisez un couvercle.

6. Instructions de montage

6.1 Caractéristiques techniques

Cotes de l'appareil : L 700 x P 510 x H 63,5 mm
Cotes d'encastrement : L 680 x P 490 x H 55 mm
Puissance raccordée totale : 7,2 kW

6.2 Instructions importantes de pose

- **Respectez les „Instructions importantes“ (chapitre 1).**
- **L'appareil** doit être raccordé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec les règles définies par le distributeur d'électricité et les réglementations 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. Il doit en particulier indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur en cas de besoin.
- 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**.
- **Remarque :** 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 (d'un cordon électrique fixe), 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 l'appareil est posé dans un élément bas dont la largeur est inférieure à 60 cm, l'enveloppe peut reposer sur les parois latérales du meuble. Ces parois doivent être modifiées de façon que l'appareil ne repose pas.

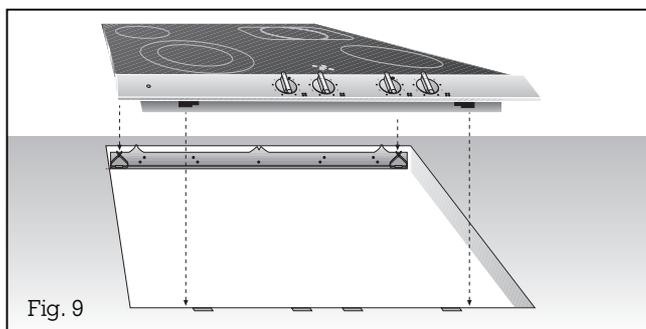
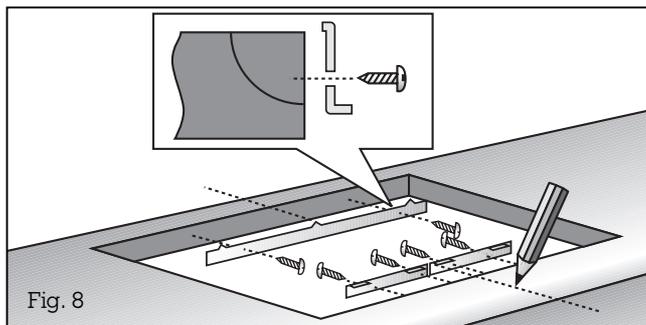
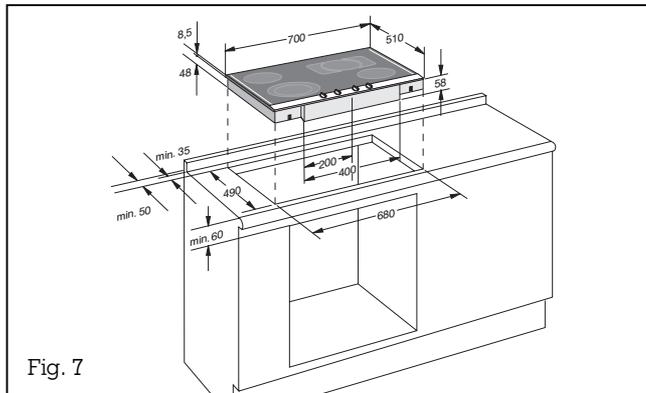
Remarque : A noter que pour des raisons de sécurité, il faut respecter une distance de 10 mm avec la paroi de l'élément bas.

- La **distance** entre le bord inférieur du bac de la table et la partie inflammable la plus proche d'un meuble doit être **d'au moins 20 mm**.
- **Remarque :** ne pas coller la table dans le plan de travail avec du silicone !
- **Branchement électrique**
Puissance nominale raccordée : 7,2 kW
L'appareil doit être raccordé par un technicien agréé.
Toutes les normes en vigueur doivent être respectés.
- 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 raccordé au moyen d'une fiche ou d'un branchement 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 similaire est autorisée **sans précautions additionnelles**.

CK 270-104	FD xxxx	
AC 230/400 V	3 N / 50/60 Hz	7200 W 3 x 16 A

CK 270-204	FD xxxx	
AC 400 V	3 N / 50 Hz	7200 W 3 x 10 A

6.3 Pose et dépose



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.

- **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 au bord arrière de la découpe. Faites attention à ce que les ergots du rail de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail corresponde exactement au milieu de la découpe (fig. 8).
- **Fixez les deux rails de fixation courts sur le bord avant de la découpe.** Faites attention à ce que les ergots des rails reposent sur le plan de travail et que les bords intérieurs des rails se trouvent bien en affleurement avec la marque du milieu de la découpe (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: A noter que pour des raisons de sécurité, il faut respecter une distance de 10 mm avec la paroi de l'élément bas.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com