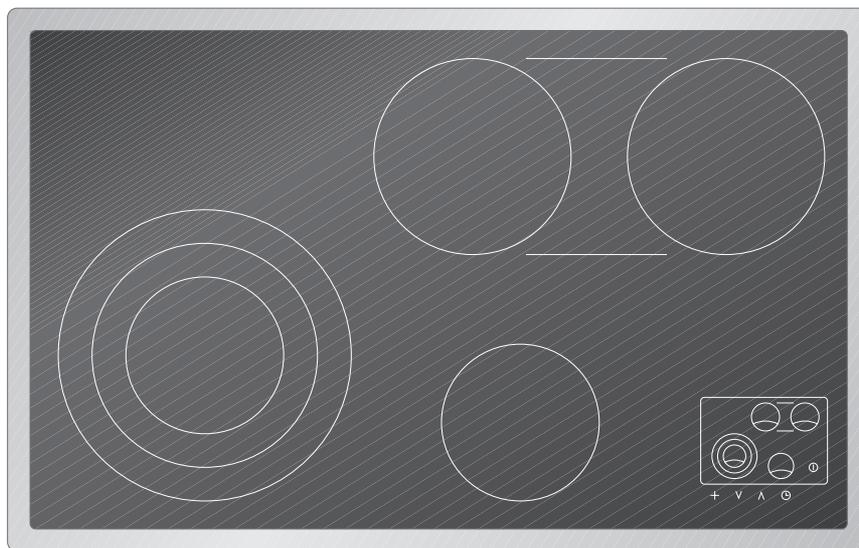


Notice d'utilisation et d'installation

# CK 481 CK 482

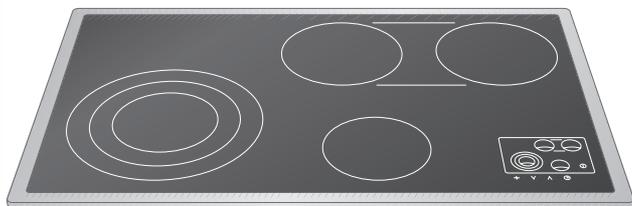
Table de cuisson vitrocéramique électronique



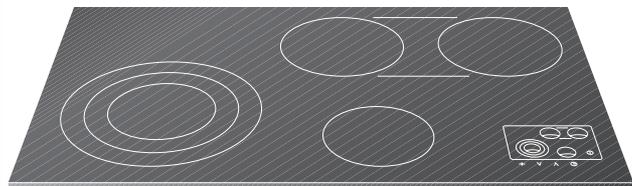
**GAGGENAU**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. Instructions importantes</b>                | <b>Page 3-4</b>   |
| Sécurité  | Page 3            |
| Avant la première mise en service                 | Page 4            |
| Utilisation                                       | Page 4            |
| <b>2. Description</b>                             | <b>Page 5</b>     |
| Description de l'appareil                         | Page 5            |
| Tableau de commande                               | Page 5            |
| Accessoires spéciaux                              | Page 5            |
| <b>3. Principe de fonctionnement</b>              | <b>Page 6-7</b>   |
| <b>4. Utilisation</b>                             | <b>Page 8-11</b>  |
| Mise en marche et arrêt                           | Page 8-9          |
| Voyant de chaleur résiduelle                      | Page 9            |
| Fonction mémoire                                  | Page 10           |
| Conseils d'économie d'énergie                     | Page 10           |
| Tableau de réglage                                | Page 11           |
| <b>5. Autres fonctions</b>                        | <b>Page 12-17</b> |
| Extension foyer avant gauche                      | Page 12           |
| Extension des foyers arrière                      | Page 13           |
| Accélérateur automatique de chauffe               | Page 14           |
| Mode programmeur                                  | Page 15-16        |
| Protection contre la surchauffe                   | Page 17           |
| Sécurité en cas d'absence                         | Page 17           |
| Sécurité enfants                                  | Page 17           |
| <b>6. Menu des options</b>                        | <b>Page 18-21</b> |
| <b>7. Nettoyage et entretien</b>                  | <b>Page 22</b>    |
| <b>8. Maintenance</b>                             | <b>Page 23</b>    |
| <b>9. Remédier soi-même aux petites anomalies</b> | <b>Page 24</b>    |
| <b>10. Notice d'installation</b>                  | <b>Page 25-28</b> |
| Caractéristiques techniques                       | Page 25           |
| Recommandations importantes                       | Page 25           |
| Installation CK 481                               | Page 26           |
| Installation CK 482                               | Page 27-28        |

**CK 481**



**CK 482**



**Avec votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique, vous prendrez encore plus de plaisir à cuisiner.**

Cet appareil vous offre de nombreux avantages, parmi lesquels :

- une surface de cuisson de grandes dimensions,
- des foyers adaptables pour les grandes casseroles et les cocottes ovales – grâce à la fonction d'extension, vous pouvez moduler la taille des foyers,
- un grand confort d'utilisation, grâce aux touches sensibles.

Pour pouvoir profiter des nombreuses fonctions de l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et d'installation avant même la première mise en service. Vous y trouverez des instructions importantes à propos de l'utilisation, de l'installation et de l'entretien de la table.

Les pages suivantes contiennent des consignes importantes touchant à la sécurité et à l'utilisation. Leur objectif est d'assurer votre sécurité personnelle et de maintenir votre appareil dans le meilleur état possible.

Vous trouverez en page 4 des instructions dont vous devez tenir compte avant la première utilisation.

Les chapitres Description, Principe de fonctionnement et utilisation décrivent toutes les possibilités de la table vitrocéramique et vous expliquent comment les obtenir.

Dans le chapitre Nettoyage et entretien, vous trouverez des conseils et instructions vous permettant de garder votre appareil pendant de longues années.

**Bonnes recettes !**

# 1. Instructions importantes

---

## Sécurité

Ne jamais faire fonctionner la table si elle est endommagée.

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.

### **Un branchement non conforme peut entraîner la destruction de l'appareil !**

Si vous branchez d'autres appareils électriques près de la table de cuisson, évitez que les cordons d'alimentation entrent en contact avec les foyers chauds.

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 mettez pas un foyer en marche sans y avoir posé un récipient au préalable !

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.

Si à la suite d'une utilisation incorrecte, des fêlures ou cassures se produisent à la surface de la table, entraînant un risque de contact direct ou indirect entre des pièces sous tension et des liquides, ou un risque de blessure, mettez immédiatement l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation secteur et désactivez le fusible qui protège l'appareil. Faites appel au service après-vente !

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.

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, la table doit être installée et raccordée 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.

Avant mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires, de façon à éliminer les odeurs de neuf et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

## Utilisation

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

Servez-vous de l'appareil uniquement pour la cuisson. La table n'est pas conçue pour le chauffage de la pièce où elle est installée.

N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme plan de dépose ! Ne posez pas de récipients chauds sur le tableau de commande.

Avant d'allumer un foyer, posez dessus un récipient de cuisson de taille correspondante. N'enlevez pas le récipient avant d'avoir éteint le foyer. La taille du fond du récipient doit correspondre à celle du foyer. Vous économiserez ainsi de l'énergie et gagnerez du temps.

Après la cuisson, éteignez la table.

Le frottement des fonds de récipients peut provoquer l'apparition de taches nacrées en surface. Ces taches n'affectent pas le fonctionnement de la table.

Prenez soin de toujours nettoyer et sécher la table de cuisson et le tableau de commande. Les salissures (grains de sable par exemple) peuvent rayer la surface.

Ne chauffez pas sur la table des aliments placés dans un film aluminium ou un récipient en plastique. Ces récipients peuvent fondre et endommager la table de cuisson.

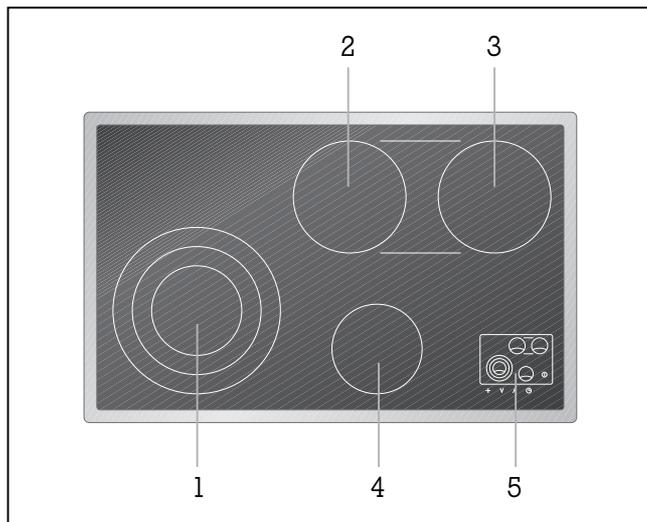
Une protection thermique intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des meubles environnants.

Si un four à pyrolyse est installé sous la table de cuisson, il peut arriver que la pyrolyse fasse réagir la protection thermique.

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

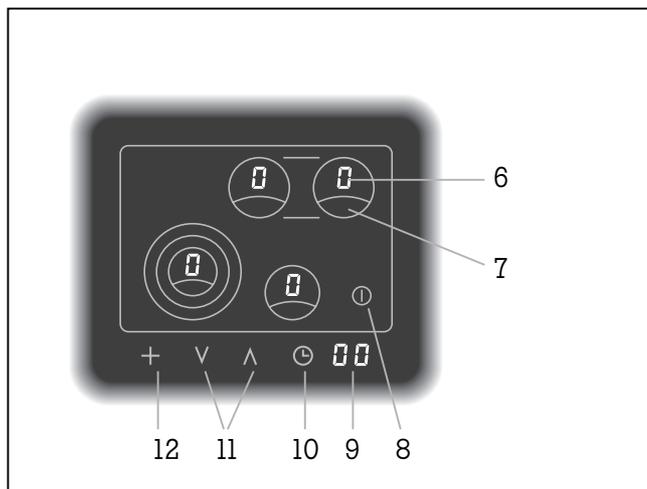
### Description de l'appareil



La table CK 481 comporte un cadre en inox tandis que la CK 482 est prévue pour être encastrée en affleurement dans un plan de travail en pierre naturelle. Les deux appareils s'utilisent de façon identique.

- 1** Foyer SuperQuick Ø 140 mm (1050 W), extensible à Ø 210 mm (2200 W) ou à Ø 280 mm (3080 W)
- 2** Foyer SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)
- 3** Foyer SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)  
Les foyers 2 et 3 sont transformables en foyer pour cocotte 180 x 415 mm (4400 W), avec la zone intermédiaire de 800 W
- 4** Foyer SuperQuick Ø 145 mm (1200 W)
- 5** Tableau de commande

### Tableau de commande



- 6** Voyant d'allure de chauffe
- 7** Sélection du foyer
- 8** Interrupteur général
- 9** Voyant de programmation
- 10** Sélection du programmeur
- 11** Touches Haut et Bas pour réglage de l'allure de cuisson et du programmeur
- 12** Sélection de l'extension

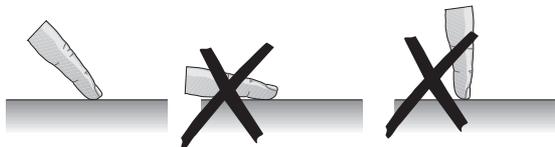
### Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

- BT 481-000** cocotte en fonte laquée, avec couvercle, dimension correspondant au foyer pour cocotte

### 3. Principe de fonctionnement

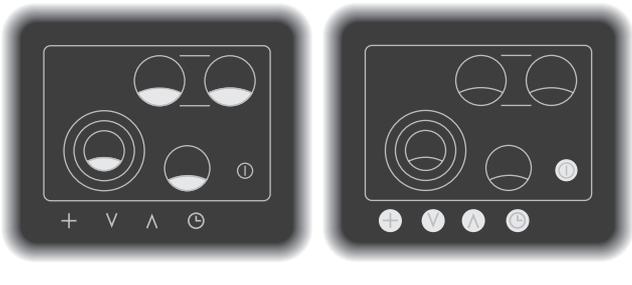
#### Zones sensibles



La table s'utilise au moyen de touches sensibles. Effleurez la touche dans la zone marquée, comme le montre la figure. Il suffit de poser le doigt sur la touche, sans exercer de pression. Chaque commande enregistrée par l'appareil est confirmée par un bref signal sonore.

Le tableau de commande doit toujours être propre. N'y posez pas de récipients de cuisson chaud.

Si vous effleurez en même temps plusieurs touches sensibles (par exemple avec une cuillère de cuisson ou un torchon), l'appareil considère qu'il s'agit d'une fausse manœuvre. Aucune commande n'est prise en compte et vous entendez plusieurs signaux brefs.



#### Voyants

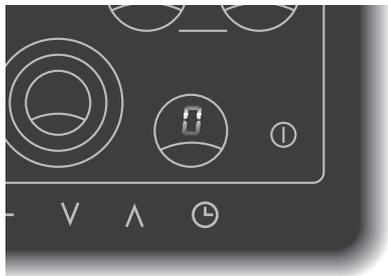


Dans le symbole de l'interrupteur général, un point signalant l'allumage de la plaque s'allume.

Les allures de chauffe sélectionnées sont signalées sur l'afficheur de votre table.

Un voyant clignotant signale qu'une commande n'a pas encore été confirmée.

#### Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant de chaleur résiduelle apparaît dans la zone d'affichage de chaque foyer, après extinction.

Le zéro défilant dans la zone d'affichage indique que le foyer éteint n'est pas encore suffisamment froid pour pouvoir être touché sans risque.

---

## Autres fonctions

### **Extension voir pages 12-13**

Le petit foyer rond avant gauche peut être transformé en foyer rond moyen ou grand.

Les deux foyers arrière rond peuvent être transformés en foyer ovale par ajout d'un foyer intermédiaire, ce qui permet de chauffer une cocotte.

### **Accélérateur automatique de chauffe voir page 14**

La table dispose d'un accélérateur automatique de chauffe. Pour activer l'accélérateur automatique, appuyez deux fois sur la touche sensitive du foyer concerné : l'allure de chauffe sélectionnée augmente pendant quelques minutes. Ensuite, le foyer revient automatiquement à l'allure de chauffe sélectionnée au préalable.

### **Fonction mémoire voir page 10**

Après arrêt, la table de cuisson conserve en mémoire pendant 15 secondes toutes les allures de chauffe sélectionnées et programmations. Après un arrêt involontaire, vous pouvez ainsi retrouver facilement toutes les valeurs que vous aviez sélectionnées au préalable.

### **Programmeur voir pages 15-16**

Le programmeur vous permet d'attribuer une durée de cuisson à un ou plusieurs foyers. Vous pouvez utiliser aussi le programmeur indépendamment des foyers.

### **Protection thermique voir page 17**

L'électronique de la table de cuisson est dotée d'une protection contre la surchauffe.

### **Sécurité en cas d'absence prolongée voir page 17**

Si vous oubliez d'éteindre un foyer, ce dernier sera arrêté automatiquement quatre heures après votre dernière action sur la commande.

### **Sécurité enfants voir page 17**

Le système de sécurité enfants vous permet d'empêcher tout allumage inopiné de votre table de cuisson. La fonction sécurité enfants est désactivée à la livraison et si vous en avez besoin, vous devez l'activer dans le menu Options.

### **Menu des options voir pages 18-21**

Le menu Options vous permet d'adapter à vos besoin et à vos habitudes les fonctions accélérateur automatique de chauffe, Extension et Sécurité enfants.

## 4. Utilisation

### Mise en marche et arrêt de la table



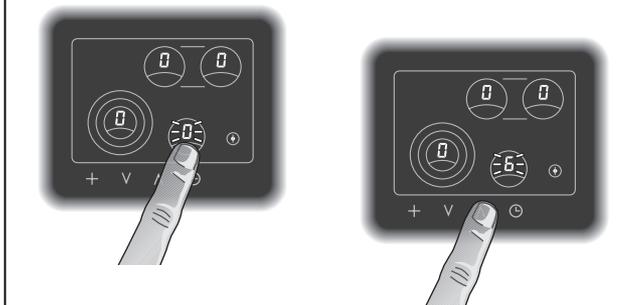
### Mise en marche et arrêt de la table

Effleurez le symbole de l'interrupteur général. Un signal sonore retentit et un point s'allume dans le symbole. Les voyants d'allure de chauffe indiquant 0. La table de cuisson est maintenant prête à fonctionner.

Si vous ne faites rien dans les 20 secondes qui suivent, la table se coupe automatiquement.

A tout moment, il est possible d'éteindre rapidement la table en effleurant le symbole de l'interrupteur général.

### Allumage d'un foyer

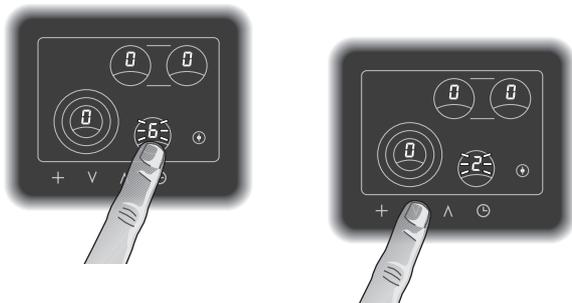


### Allumage d'un foyer

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général. L'allumage et l'extinction sont identiques pour tous les foyers.

- Dans le tableau de commande, effleurez la touche du foyer que vous voulez allumer. Un « 0 » clignote dans la zone correspondant à ce foyer.
- Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez l'allure de chauffe au moyen des touches Haut/Bas. (Avec la touche Bas, vous pouvez régler directement 9, 8, etc.) L'allure de chauffe sélectionnée clignote dans la zone d'affichage du foyer. **Remarque :** si vous ne faites rien dans les 5 secondes, vous devrez réactiver le foyer.
- Au bout de quelques secondes, l'allure sélectionnée est confirmée par un signal sonore et le voyant est allumé en continu. Vous pouvez aussi confirmer la valeur en réappuyant sur le foyer concerné sur le tableau de commande.
- Les foyers sont dotés d'une commande électronique de sorte qu'ils s'éteignent et se rallument pendant la marche afin de garantir un apport régulier de chaleur au récipient de cuisson.

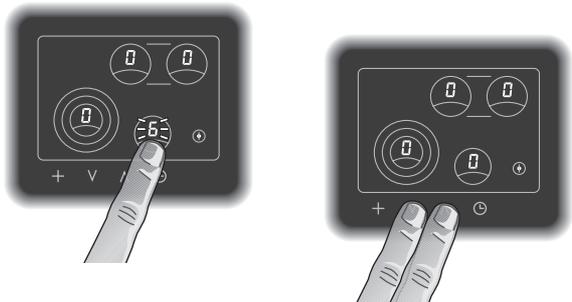
### Modification d'une allure de chauffe



### Modification d'une allure de chauffe

- Dans le tableau de commande, effleurez la touche du foyer que vous voulez allumer. L'allure de chauffe clignote dans la zone d'affichage du foyer sélectionné.
- Au moyen des touches Haut/Bas, choisissez une allure de chauffe. L'allure sélectionnée s'affiche.

### Arrêt d'un foyer

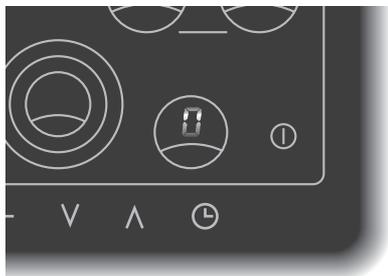


### Arrêt d'un foyer

- Dans le tableau de commande, effleurez la touche du foyer que vous voulez arrêter. Le voyant du foyer sélectionné clignote.
- Effleurez simultanément les touches Haut et Bas. Ou bien : effleurez la touche Bas jusqu'à ce que l'allure de chauffe 0 s'affiche. La zone de chauffe s'éteint.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'allume dans la zone d'affichage du foyer.

**Remarque :** si vous voulez couper rapidement toute la table de cuisson (par exemple parce que quelque chose déborde), effleurez seulement le symbole de l'interrupteur général.

### Voyant de chaleur résiduelle



### Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle apparaît dans la zone d'affichage de chaque foyer, après extinction. Le zéro défilant dans la zone d'affichage indique que le foyer éteint n'est pas encore suffisamment froid pour pouvoir être touché sans risque.

---

## Fonction mémoire

Après arrêt, la table de cuisson conserve en mémoire pendant 15 secondes toutes les allures de chauffe sélectionnées et programmations. Après un arrêt involontaire, vous pouvez ainsi retrouver facilement toutes les valeurs que vous aviez sélectionnées au préalable.

### Procédez de la manière suivante :

- Effleurez l'interrupteur général. Les valeurs sélectionnées en préalable clignotent sur la zone d'affichage.
- Si vous voulez valider les valeurs mémorisées : Effleurez brièvement le symbole Programmeur **dans les 5 secondes qui suivent**. Un signal sonore se fait entendre. Les valeurs sélectionnées antérieurement sont validées.
- Toute autre action sur une commande entraîne la perte des valeurs mémorisées.

## Conseils d'économie d'énergie

Utilisez toujours le couvercle correspondant à la casserole ou à la poêle. La durée de cuisson sera fortement réduite, et la consommation de courant abaissée.

Choisissez bien le récipient de la bonne taille. Le diamètre des casseroles doit être égal à celui de la zone de chauffe. Les fabricants de casseroles indiquent souvent le diamètre supérieur qui est généralement plus grand que celui du fond ; soyez donc attentif lorsque vous achetez des casseroles.

Utilisez seulement des ustensiles de bonne qualité, à fond épais et bien plat.

Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le foyer avant la fin théorique de la cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

## Tableau de réglage

| Gamme de réglage | Procédé de cuisson  | Exemples   |
|------------------|---|--|
| 9                | Faire bouillir<br>Faire revenir<br>Chauffer<br>Porter à ébullition<br>Blanchir                  | Eau<br>Viande<br>Graisse, liquides<br>Soupes, sauces<br>Légumes  |
| 8 - 6            | Rôtir   | Viande, poisson, pommes de terre   |
| 7 - 6            | Rissoler<br>Faire griller<br>Faire cuire<br>Faire mijoter dans récipient ouvert                 | Farine, oignons<br>Amandes, chapelure<br>Pâtisseries, plats à base d'œufs<br>Liquides  |
| 6 - 5            | Faire fondre<br>Réduire   | Lard<br>Fonds, sauces  |
| 5 - 4            | Battre<br>Cuire à point dans récipient ouvert   | Crèmes, sauces<br>Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés  |
| 4 - 3            | Faire mijoter avec couvercle<br>Cuire à la vapeur<br>Cuire à l'étuvée<br>Braisier<br>Décongeler | Pâtes, soupes, sauces<br>Légumes, pommes de terre, poissons<br>Légumes, fruits, poissons<br>Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes<br>Surgelés |
| 3 - 1            | Faire tremper<br>Réchauffer / maintenir au chaud<br>Faire fondre<br>Faire prendre               | Riz, légume secs<br>Soupes, potées, légumes en sauces<br>Beurre, chocolat<br>Plats à base d'œufs   |

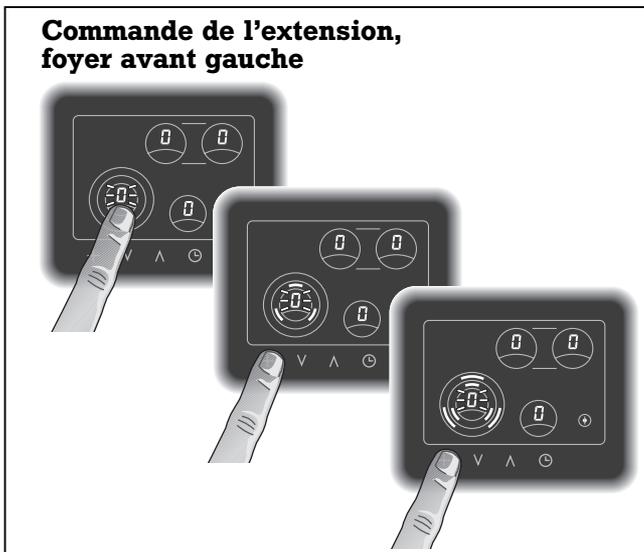
Choisissez l'allure de chauffe maximale pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours à l'allure de chauffe voulue.

Les gammes de réglage sont identiques pour tous les foyers.

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

## 5. Autres fonctions

### Extension foyer avant gauche



Le petit foyer rond avant gauche peut être transformé en foyer rond moyen ou grand. Dans le menu Options, vous pouvez demander que l'extension soit pré-sélectionnée.

**Commande de l'extension, foyer avant gauche**  
Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.

- Dans le tableau de commande, effleurez le foyer avant gauche. Un « 0 » clignote dans la zone correspondant à ce foyer.
- Effleurez le symbole + suffisamment de fois pour que le symbole d'extension clignote dans la zone d'affichage.
- Au moyen des touches Haut/Bas, choisissez une allure de chauffe. L'allure sélectionnée s'affiche.
- Après quelques secondes, l'allure de chauffe choisie est confirmée et le voyant est allumé en continu. Vous pouvez aussi confirmer la valeur en réappuyant sur le foyer concerné sur le tableau de commande.

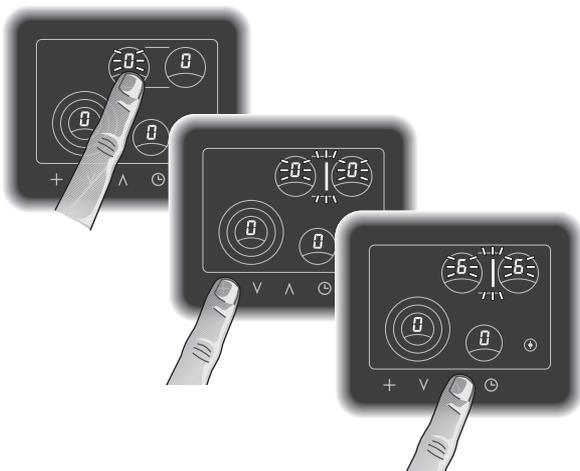


**Arrêt de l'extension, foyer avant gauche**

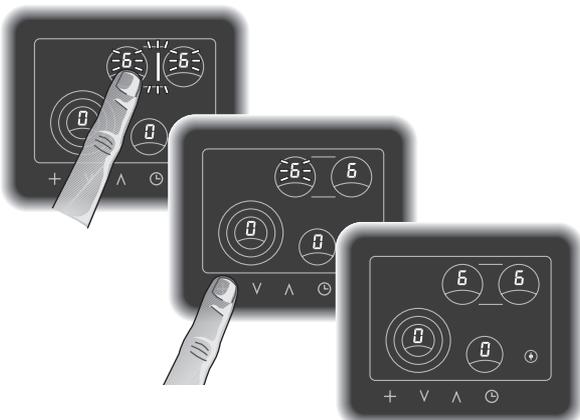
- Dans le tableau de commande, effleurez la touche du foyer concerné. L'allure de chauffe clignote dans la zone d'affichage du foyer sélectionné.
- Effleurez le symbole + suffisamment de fois pour que le symbole de l'extension s'éteigne.
- Le foyer fonctionne maintenant avec l'allure choisie, mais sans extension.

## Extension des foyers arrière

### Activer l'extension, foyers arrière



### Désactiver l'extension, foyers arrière



Les deux foyers arrière rond peuvent être transformés en foyer ovale par ajout d'un foyer intermédiaire, permettant ainsi de chauffer une cocotte. Dans le menu Options, vous pouvez demander que l'extension soit pré-sélectionnée.

La fonction d'extension permet de transformer les deux foyers arrière en un seul foyer, par ajout d'une zone intermédiaire. Toute commande faite pour un des foyers concernés s'appliquera aussi aux deuxième foyer et à la zone intermédiaire.

### Activer l'extension, foyers arrière

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.

- Dans le tableau de commande, effleurez un des deux foyers arrière. Un « 0 » clignote dans la zone correspondant à ce foyer.
- Effleurez le symbole + . Le symbole d'extension clignote dans la zone d'affichage.
- Au moyen des touches Haut/Bas, choisissez une allure de chauffe. L'allure de chauffe choisie apparaît dans la zone d'affichage des deux foyers.
- Après quelques secondes, l'allure de chauffe choisie est confirmée et le voyant est allumé en continu. Vous pouvez aussi confirmer la valeur en réappuyant sur le foyer concerné sur le tableau de commande.

### Désactiver l'extension, foyers arrière

- Dans le tableau de commande, effleurez un des deux foyers arrière. Dans la zone d'affichage des deux foyers, les allures clignotent.
- Effleurez le symbole + . Le symbole de l'extension s'éteint.
- Les deux foyers fonctionnent maintenant à l'allure sélectionnée, mais sans extension. Vous pouvez maintenant régler les deux foyers séparément.

## Accélérateur automatique de chauffe

Tous les foyers sont dotés d'un accélérateur automatique de chauffe. L'activation de l'accélérateur déclenche une augmentation de l'allure de chauffe pendant quelques minutes. Cela vous permet d'atteindre plus rapidement la température de maintien au chaud ou de cuisson. Dans le menu Options, vous pouvez modifier la durée de fonctionnement de l'accélérateur de chauffe ; la valeur réglée en usine est de quatre minutes. Une fois ce laps de temps expiré, l'appareil revient à l'allure de maintien au chaud ou de cuisson sélectionnée.

**Remarque :** l'accélérateur de chauffe ne fonctionne pas avec l'allure 9.

### Activation de l'accélérateur automatique de chauffe

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.

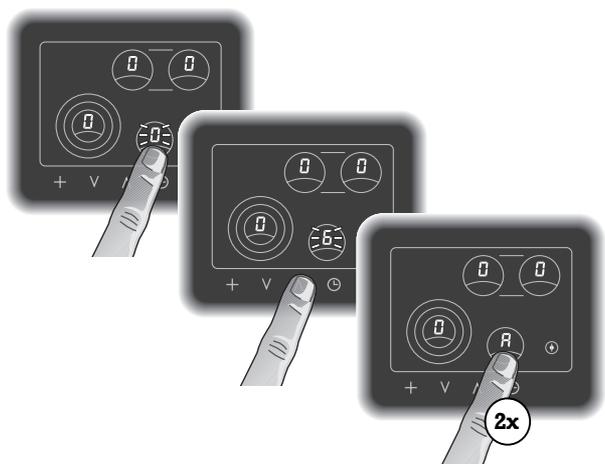
- Dans le tableau de commande, effleurez la touche du foyer que vous voulez allumer. Un « 0 » clignote dans la zone correspondant à ce foyer.
- Au moyen des touches Haut/Bas, choisissez une allure de chauffe. L'allure sélectionnée s'affiche.
- Après quelques secondes, l'allure de chauffe choisie est confirmée et le voyant est allumé en continu. Vous pouvez aussi confirmer la valeur en réappuyant sur le foyer concerné sur le tableau de commande.
- Dans le tableau de commande, effleurez ensuite de nouveau **deux fois** de suite le foyer. Dans la zone d'affichage du foyer sélectionné, le foyer et le symbole A de l'accélérateur automatique apparaissent en alternance.

### Désactivation de l'accélérateur automatique de chauffe

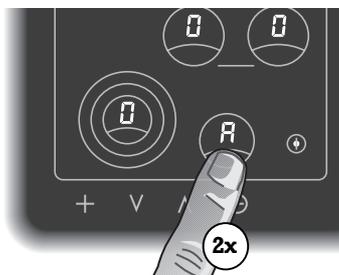
Vous pouvez désactiver l'accélérateur de chauffe avant expiration de sa durée de fonctionnement (par exemple si l'aliment cuit trop fort).

- Dans la zone d'affichage, effleurez deux fois à la suite le foyer souhaité. Le symbole de l'accélérateur automatique s'éteint. La table revient à l'allure de chauffe réglée antérieurement.

### Activation de l'accélérateur automatique de chauffe



### Désactivation de l'accélérateur automatique de chauffe



## Mode programmeur

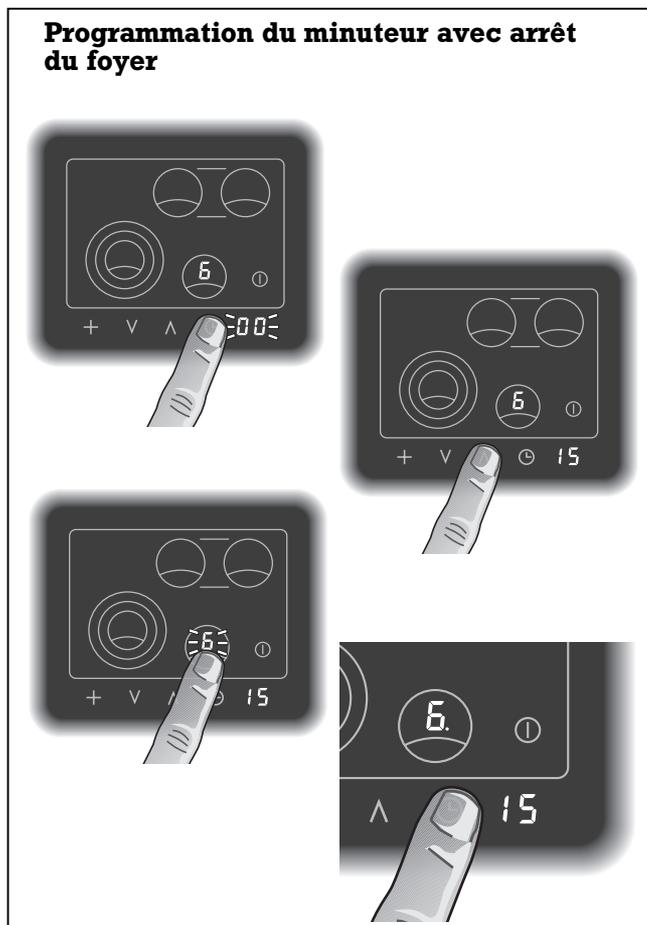
**Important** : n'utilisez pas la table de cuisson sans surveillance.

Avec le programmeur, vous pouvez demander l'arrêt d'un ou plusieurs foyers après une durée déterminée. Le programmeur est réglable entre 1 et 90 minutes.

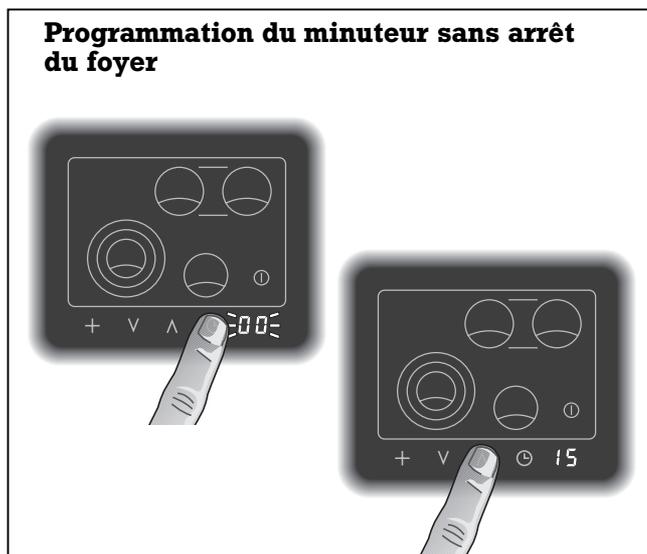
Vous pouvez aussi régler le programmeur sans fonction d'arrêt et l'utiliser indépendamment de la table de cuisson.

### Programmation du minuteur avec arrêt du foyer

- Commencez par régler l'allure de chauffe pour le foyer que vous voulez programmer.
- Effleurez le symbole Programmeur. Sur le voyant du programmeur, les chiffres **00** clignotent. Au moyen des touches Haut/Bas, entrez maintenant la durée voulue.
- La valeur entrée est confirmée au bout de quelques secondes et la durée programmée commence à s'écouler. Vous pouvez aussi confirmer la durée entrée, en effleurant une fois de plus le symbole Programmeur.
- Sur le tableau de commande, effleurez le foyer que vous voulez programmer. L'allure de chauffe sélectionnée clignote dans la zone d'affichage du foyer. Effleurez le symbole Programmeur.
- Un point apparaît dans la zone d'affichage du foyer concerné, à côté de l'allure de chauffe. La durée visible sur le voyant du programmeur est maintenant affectée à ce foyer.
- Un signal sonore retentit à la fin de la durée programmée. Le foyer correspondant se coupe. Dans la zone d'affichage, l'allure de chauffe et le voyant du programmeur clignotent. Effleurez une touche quelconque pour désactiver le signal sonore et remettre à 0 l'indicateur d'allure de chauffe.



## Mode programmeur



### Modification ou effacement d'une durée programmée

- Effleurez le symbole Programmeur.
- A l'aide des touches Haut/Bas, vous pouvez maintenant modifier une durée programmée. Effleurez en même temps sur les touches Haut/Bas ou effleurez la touche Bas jusqu'à ce que **00** s'affiche. Le point visible dans la zone d'affichage du foyer concerné s'éteint. La programmation est maintenant désactivée. Le foyer revient à l'allure de chauffe sélectionnée antérieurement, sans programmation.

### Programmation du minuteur sans arrêt du foyer

Vous pouvez utiliser le programmeur indépendamment des foyers et sans fonction d'arrêt.

La gamme de réglage du programmeur va de 1 à 90 minutes.

- Effleurez le symbole Programmeur. Sur le voyant du programmeur, les chiffres **00** clignotent. Au moyen des touches Haut/Bas, entrez maintenant la durée voulue.
- La valeur entrée est confirmée au bout de quelques secondes et la durée programmée commence à s'écouler. Vous pouvez aussi confirmer la durée entrée, en effleurant une fois de plus le symbole Programmeur.
- Le défilement de la durée programmée apparaît sur le voyant du programmeur.
- Un signal sonore retentit à la fin de la durée programmée. Le voyant du programmeur clignote. Effleurez une touche quelconque pour désactiver le signal sonore.
- Vous pouvez à tout moment arrêter le programmeur, en effleurant le symbole concerné, puis en effleurant en même temps les touches Haut/Bas.

## Protection contre la surchauffe

L'électronique de la table de cuisson est dotée d'une protection contre la surchauffe. En cas de dépassement de la température critique, les foyers avant droit et arrière droit sont ramenés à l'allure de chauffe 7 s'ils étaient réglés précédemment aux niveaux 8 ou 9.

Sur les voyants d'allure de chauffe, **H** et **7** apparaissent en alternance.

Lorsque la température descend sous la valeur critique, la lettre **H** s'éteint, les foyers restent sur l'allure 7 et peuvent si besoin être de nouveau réglés aux niveaux 8 ou 9.

## Sécurité en cas d'absence (Arrêt automatique)

Après quatre heures de fonctionnement continu sans intervention, chaque foyer se coupe automatiquement. Ensuite, vous pouvez réactiver les foyers de façon tout à fait normale.

## Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche la mise en marche inopinée de la table de cuisson.

**Remarque :** à la livraison, la fonction de sécurité enfants est non disponible, et il faut donc d'abord pour y accéder l'activer dans le menu Options (voir page 21 Menu des options).

## Activation de la sécurité enfants

La table de cuisson doit être sous tension (interrupteur général) et tous les foyers doivent être éteints.

- Sur le tableau de commande, effleurez le foyer arrière gauche et maintenez le doigt dessus.
- Effleurez maintenant l'interrupteur général. Un signal sonore retentit. Enlevez d'abord le doigt de l'interrupteur général, puis le doigt du foyer arrière gauche.
- Le symbole de l'interrupteur général clignote. Il est maintenant impossible d'allumer la table. En revanche, vous pouvez encore vous servir du programmeur.

## Désactivation de la sécurité enfants

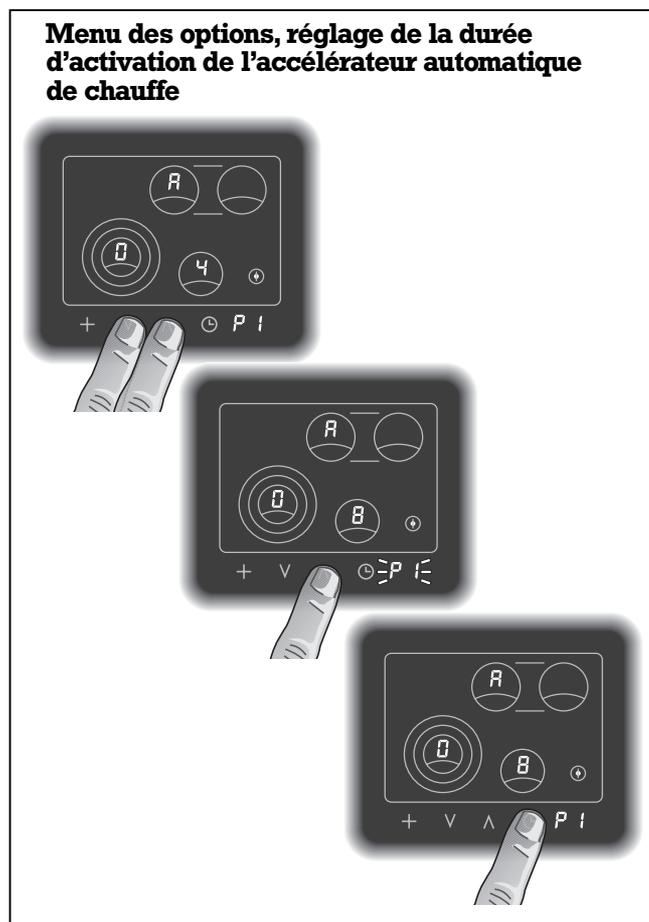
- Sur le tableau de commande, effleurez le foyer arrière gauche et maintenez le doigt dessus.
- Effleurez maintenant l'interrupteur général. Un signal sonore retentit et la table de cuisson fonctionne de nouveau. Enlevez d'abord le doigt de l'interrupteur général, puis le doigt du foyer arrière gauche.

### Sécurité enfants activée



## 6. Menu des options

Le menu Options vous permet d'adapter à vos besoins et à vos habitudes les fonctions accélérateur automatique de chauffe, Extension et Sécurité enfants.



Les touches Haut/Bas vous donnent accès au menu Options et vous permettent de sélectionner des valeurs à l'intérieur des options.

La touche Programmeur permet de mémoriser la valeur voulue.

Pour faire défiler le menu, utilisez la touche +. L'interrupteur général vous permet de quitter le menu Options à tout moment. Dans ce cas, les valeurs non mémorisées ne sont pas prises en compte.

**Remarque :** au bout de 2 minutes d'activation du menu Options sans intervention de votre part, il est mis fin automatiquement au menu sans sauvegarde des valeurs éventuellement entrées au préalable.

### **Menu des options, réglage de la durée d'activation de l'accélérateur automatique de chauffe**

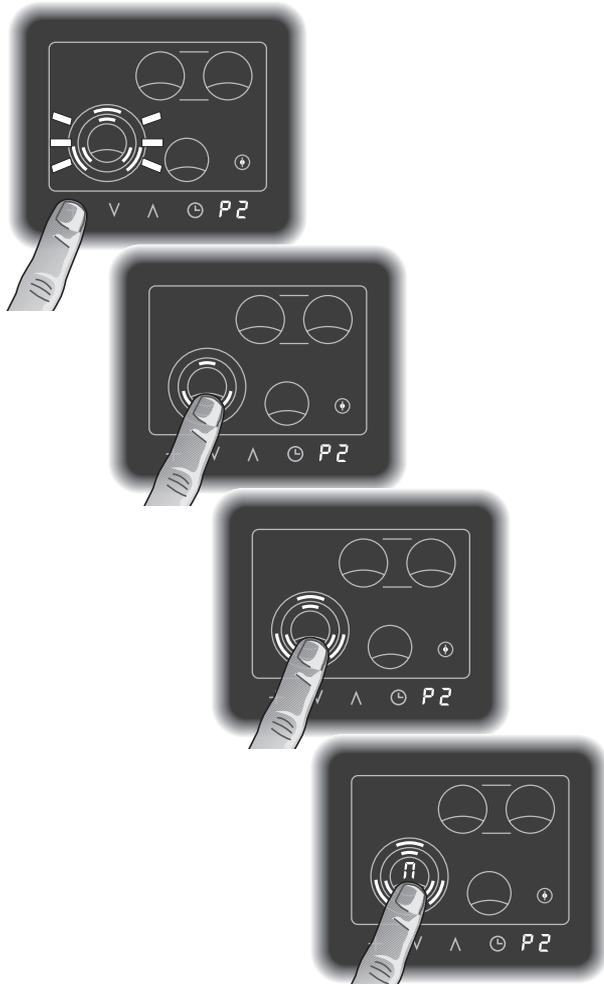
#### **Procédez de la manière suivante :**

- Mettez l'appareil sous tension au moyen de l'interrupteur général. (Remarque : il ne faut pas que le programmeur soit activé, et tous les foyers doivent être à 0.)
- La table de cuisson étant allumée, effleurez simultanément sur les touches Haut et Bas. Un signal sonore se fait entendre. Maintenez les doigts enfoncés quelques secondes jusqu'à ce qu'un deuxième signal sonore retentisse et que **P I** s'allume sur le voyant du programmeur. Sur le voyant d'allure, apparaît le code **R 04**, qui signifie qu'une durée d'accélération de chauffe de 4 minutes est réglée.
- Vous pouvez maintenant sélectionner au moyen des touches Haut/bas une durée d'accélération de 1 à 15 minutes. La durée d'accélération de chauffe s'applique à tous les foyers. Sur le voyant d'allure, la durée réglée s'affiche (**R 01** à **R 15**) et **P I** clignote (invitation à sauvegarder).
- Effleurez la touche Programmeur pour sauvegarder la valeur. Un signal sonore retentit et **P I** reste allumé en continu.

Pour quitter le menu Options, effleurez l'interrupteur général. Dans ce cas, les valeurs non mémorisées ne sont pas prises en compte.

Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, effleurez la touche +.

### Menu Options, réglage de l'extension Foyer avant gauche



### Menu Options, réglage de l'extension Foyer avant gauche

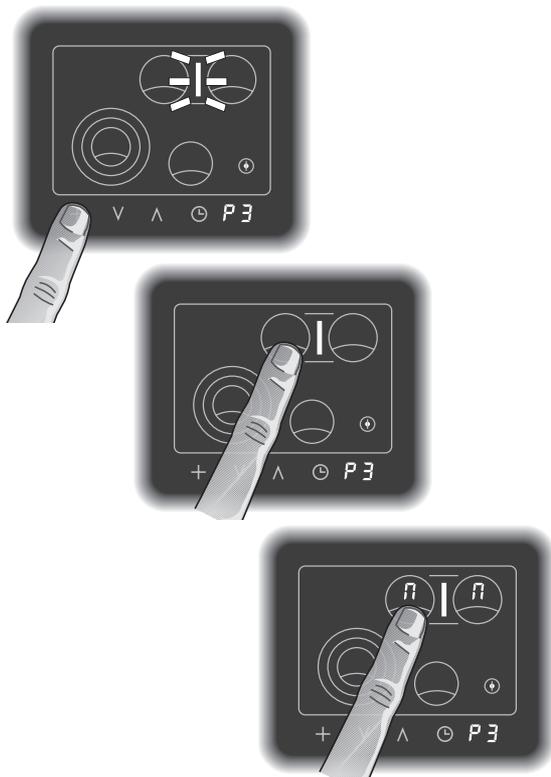
- **P2** s'allume sur le voyant du programmateur. Dans la zone d'affichage du foyer avant gauche, le symbole d'extension clignote.

En effleurant plusieurs fois le foyer sur le tableau de commande, vous pouvez maintenant sélectionner quatre réglages :

- le symbole d'extension clignote : vous pouvez si vous le voulez faire en sorte que l'extension du foyer soit activée à chaque mise sous tension de la table de cuisson.
- le symbole de l'extension moyenne est allumé en continu : l'extension moyenne est active à chaque mise sous tension de la table ; vous pouvez la désactiver si vous le souhaitez.
- le symbole de grande extension est allumé en continu : la grande extension est active à chaque mise sous tension de la table ; vous pouvez la désactiver si vous le souhaitez.
- le symbole de la grande extension est allumé et **Π** apparaît sur le voyant des allures de chauffe : les réglages utilisés la dernière fois sont conservés à la mise sous tension de la table de cuisson.
- Après sélection du réglage souhaité, **P2** clignote (invitation à mettre en mémoire).
- Effleurez la touche Programmateur pour sauvegarder la valeur. Un signal sonore retentit et **P2** reste allumé en continu.

Pour quitter le menu Options, effleurez l'interrupteur général. Dans ce cas, les valeurs non mémorisées ne sont pas prises en compte. Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, effleurez le symbole **+**.

## Menu Options, réglage de l'extension Foyers arrière



## Menu Options, réglage de l'extension Foyers arrière

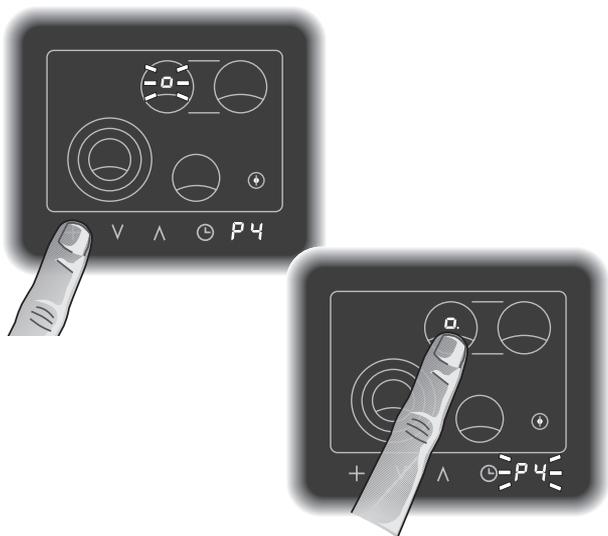
- **P3** s'allume sur le voyant du programmeur.  
Le symbole d'extension clignote dans la zone d'affichage des foyers arrière.

En effleurant plusieurs fois un des deux foyers arrière sur le tableau de commande, vous pouvez maintenant sélectionner trois réglages :

- le symbole d'extension clignote :  
vous pouvez si vous le voulez faire en sorte que l'extension du foyer soit activée à chaque mise sous tension de la table de cuisson.
- le symbole d'extension est allumé en continu :  
l'extension est active à chaque mise sous tension de la table ; vous pouvez la désactiver si vous le souhaitez.
- le symbole d'extension est allumé et **Π** apparaît sur le voyant des allures de chauffe des foyers :  
les réglages utilisés la dernière fois sont conservés à la mise sous tension de la table de cuisson.
- Après sélection du réglage souhaité, **P3** clignote (invitation à mettre en mémoire).
- Effleurez la touche Programmeur pour sauvegarder la valeur. Un signal sonore retentit et **P3** reste allumé en continu.

Pour quitter le menu Options, effleurez l'interrupteur général. Dans ce cas, les valeurs non mémorisées ne sont pas prises en compte. Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, effleurez le symbole **+**.

### Menu Option, réglage sécurité enfants



### Menu Option, réglage sécurité enfants

- **P4** s'allume sur le voyant du programmateur. Le symbole Sécurité enfants clignote dans la zone d'affichage du foyer arrière gauche. Dans cette situation, il est impossible d'activer la sécurité enfants.
- Effleurez le foyer arrière gauche. Un point s'affiche à côté du symbole Sécurité enfants. Cela veut dire que la sécurité enfants peut être activée. **P4** clignote (invitation à mettre en mémoire).
- Effleurez la touche Programmateur pour mettre le réglage en mémoire. Un signal sonore retentit et **P4** reste allumé en continu.

Pour quitter le menu Options, effleurez l'interrupteur général. Dans ce cas, les valeurs non mémorisées ne sont pas prises en compte.

## 7. 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 ! Avant de nettoyer, attendez que la table ait refroidi à une température tiède.**

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

Si possible, enlevez sans attendre avec le grattoir les salissures et résidus d'aliments brûlés. La lame est très affûtée, risque de blessure ! Pour nettoyer, n'utilisez rien d'autre que la lame ; le corps du grattoir peut rayer la vitrocéramique.

Pour nettoyer, utilisez un chiffon humide doux ou du papier essuie-tout, ainsi que le produit nettoyant Gaggenau spécial ou un autre produit de nettoyage et d'entretien spécial vitrocéramique. Essuyez ensuite avec un chiffon doux sec.

Le produit spécial Gaggenau revêt la table vitrocéramique d'un film brillant qui empêche les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson restera plus belle plus longtemps et le nettoyage sera plus facile.

N'appliquez pas le produit d'entretien lorsque la table est chaude, cela peut provoquer l'apparition de taches. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs (bombes aérosols pour fours par exemple), ni de produits nitrés à polir ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Les résidus alimentaires à forte teneur en sucre (lait ayant débordé, confiture) peuvent endommager la surface de la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces résidus au moyen du grattoir.

Le frottement des fonds de récipients peut provoquer l'apparition de taches nacrées en surface. Ces taches n'affectent pas le fonctionnement de la table.

Vous trouverez dans la brochure ci-jointe d'autres recommandations à propos du nettoyage.

Vous pouvez vous procurer auprès de votre distributeur notre grattoir à lame (référence 087670) et le nettoyant Gaggenau à vitrocéramique (réf. 098690).

**Nettoyer le cadre de la table (CK 481 seulement)** avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ou de nettoyant du commerce pour inox.

## 8. Maintenance

---

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

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.**

## 9. Remédier soi-même aux petites anomalies

Toute anomalie ne signifie pas forcément que votre table de cuisson est défectueuse. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, recherchez le défaut dans la liste ci-dessous. Si vous ne parvenez

pas à remédier au problème à l'aide de la liste ci-dessous, faites appel au service après-vente Gaggenau.

| <b>Anomalie</b>   | <b>Cause possible</b>   | <b>Remède</b>   |
|---|---|---|
| Impossible de mettre l'appareil en marche.  | Pas de tension secteur.<br>Objets sur les touches sensibles.  | Vérifier les fusibles.<br>Enlever les objets.   |
| Impossible de mettre l'appareil en marche, l'interrupteur général clignote.   | La sécurité enfants est activée.  | Désactivez la sécurité enfants.   |
| Les deux foyers de droite se mettent à l'allure 7.<br><b>H</b> clignote.  | La protection thermique a réagi.  | Vous pouvez continuer à utiliser les foyers restants, après refroidissement, la table de cuisson est utilisable sans limitations.   |
| Un foyer se coupe après un fonctionnement prolongé.   | La protection en cas d'absence coupe les foyers automatiquement après quatre heures, si rien ne se passe pendant ce temps.  | Rallumez le foyer de manière habituelle.  |
| L'appareil ne réagit pas aux commandes.   | Extrême surtension dans le secteur, par exemple à cause de la foudre.<br>Tableau de commande sale.<br><br>Vous avez appuyé trop brièvement sur l'interrupteur général | Isolez l'appareil du secteur au niveau du fusible pendant 30 secondes.<br>Nettoyez le tableau de commande et maintenez-le toujours propre.<br>Réappuyez sur l'interrupteur général.   |
| Après le premier branchement les voyants de la table s'allument. Sur le voyant du programmeur un point s'allume en continu, mais la table ne chauffe pas. | L'appareil est en mode démonstration.   | Isolez l'appareil brièvement du secteur au niveau du fusible. Rebranchez-le au secteur et dans les 3 minutes qui suivent, effectuez la séquence de commandes suivante : effleurez la touche <b>+</b> et maintenez le doigt enfoncé dessus. Effleurez l'interrupteur général jusqu'à ce que le signal retentisse. Enlevez alors tout de suite le doigt de l'interrupteur général, puis ensuite seulement de la touche <b>+</b> . |

# 10. Notice d'installation

## Caractéristiques techniques

Puissance raccordée totale : 8680 W

## Recommandations importantes

**Respectez les « Recommandations importantes » en pages 3 et 4.**

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.).

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.

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four encastré, il faut assurer la protection contre les contacts accidentels par le dessous, par exemple par la pose d'un plan intermédiaire amovible seulement au moyen d'un outil. La distance entre le plan intermédiaire et le dessus du plan de travail dans lequel il est enfoncé doit être d'au moins 60 mm.

La distance entre le bord de l'appareil et les parois ou éléments de meubles inflammables doit être d'au moins 20 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.**

**Sous réserve de modifications techniques.**

## Raccordement électrique

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

Respecter toutes les règles en vigueur.

Le cordon de raccordement doit être au moins du type H 05 VV-F.

## Raccordement unipolaire :

Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une alimentation électrique dont l'impédance système  $Z_{\max}$  est de maximum 0,46 ohm au point de transfert (raccordement domestique).

L'utilisateur doit s'assurer que l'appareil est relié exclusivement à un réseau d'alimentation conforme à cette exigence. Si nécessaire, demandez à votre distributeur d'électricité de vous indiquer l'impédance système.

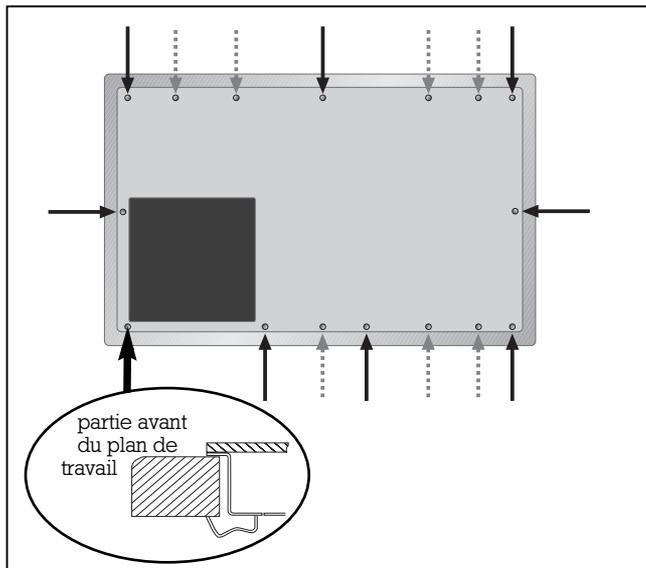
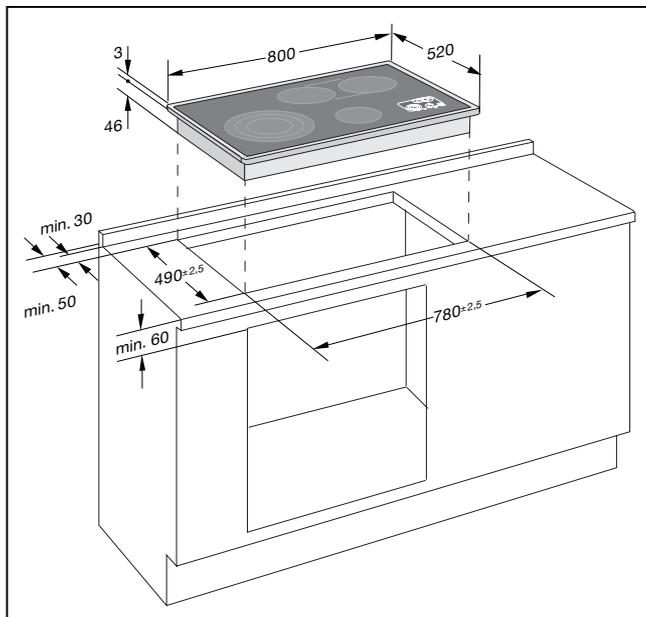
Respectez les indications figurant sur la plaquette d'identification et raccordez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur.

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.

La pose de cet appareil peut être effectuée 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, doit résister au moins à une température de 90° C.

## Installation CK 481



La table de cuisson s'encastre dans un élément bas de 900 mm de large.

- Découpez le plan de travail selon le schéma d'installation.

**Remarque :** ne pas coller la table de cuisson sur le plan de travail avec du silicone.

- Posez la table de cuisson horizontalement dans la découpe, le tableau de commande étant placé à l'avant droit, puis ajustez.
- Fixez l'appareil dans le plan de travail au moyen des tendeurs joints. Placez les tendeurs aux endroits signalés par une flèche noire sur le schéma. Les flèches en pointillés montrent les trous de vissage à utiliser si les conditions d'installation sur le site l'exigent.

### Attention :

Lors du montage absolument respecter la direction du tendeur devant à droite par rapport à la partie avant du plan de travail, car sinon la tôle du fond pourrait être endommagée. Ne pas serrer les tendeurs trop fort : le joint périphérique doit présenter une largeur régulière.

- Raccordez l'appareil au secteur. Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

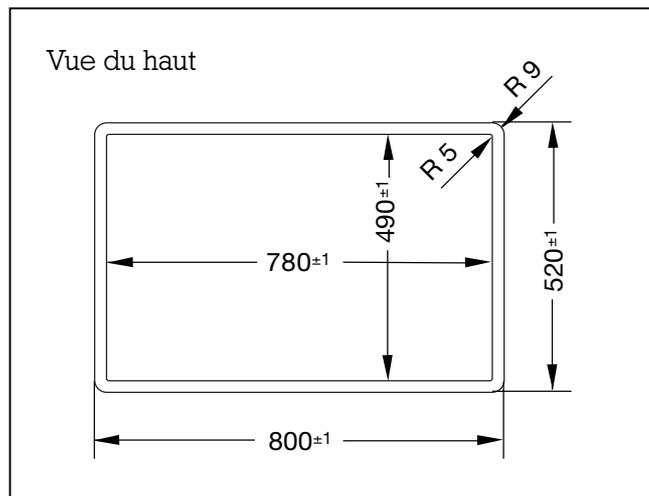
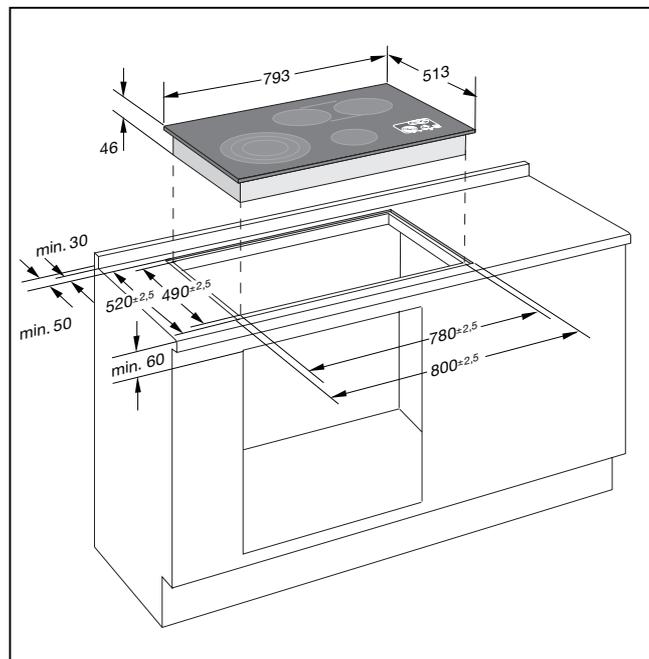
### Dépose de la table de cuisson

Déconnectez l'appareil. Desserrez tous les tendeurs. Avec précaution, faites sortir la table par le dessous.

### Attention :

n'essayez pas de dégager la table de cuisson du plan de travail en faisant levier par le haut avec un outil.

## Installation CK 482



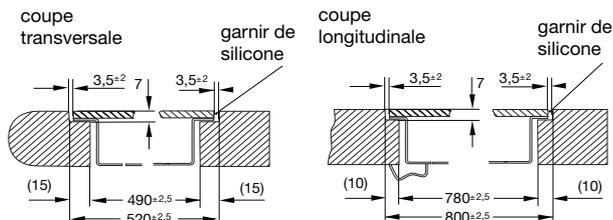
**CK 482 est prévu pour un encastrement dans des plans de travail en pierre naturelle ou carrelés.**

**Elle n'est pas utilisable avec d'autres plans de travail (bois, plastique, Corian, etc.).**

La table de cuisson s'encastre dans un élément bas de 900 mm de large. La table de cuisson étant collée, elle doit être totalement accessible par le bas pour les réparations.

La largeur du joint peut varier en raison des tolérances dimensionnelles de la plaque vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

La table de cuisson ne doit pas se situer plus bas que le bord supérieur du plan de travail.



- Nettoyez et dégraissez d'abord le bord de la découpe avec un produit de nettoyage approprié (respectez les instructions d'application du fabricant du silicone).
- Posez la table de cuisson horizontalement dans la découpe, le tableau de commande étant placé à l'avant droit, puis ajustez. Faites en sorte que la fente périphérique soit régulière.

- 
- Fixez l'appareil dans le plan de travail au moyen des tendeurs joints. Faites en sorte que la table affleure bien.
  - Raccordez l'appareil au secteur. Avant de faire le joint, vérifiez que l'appareil fonctionne bien.
  - Jointoyez la fente entre le plan de travail et la table avec une colle silicone thermorésistante appropriée (exemple : Novasil, Pactan) et lissez le joint avec le produit recommandé par le fabricant. Respectez les instructions d'application du fabricant.

**Remarque importante :** avec les plans de travail en pierre naturelle, l'utilisation de colles silicones non appropriées peut entraîner des décolorations durables.

**Ne mettez pas l'appareil en service avant que la colle silicone soit parfaitement sèche.**

### **Dépose de la table de cuisson**

Déconnectez l'appareil. Desserrez tous les tendeurs. Avec une lame affûtée, coupez le joint silicone **le long de la plaque vitrocéramique**. Par le dessous, poussez la table avec précaution vers le haut, en commençant par l'avant, jusqu'à ce qu'elle se détache de la découpe. Vous pouvez maintenant sortir la table vers le haut avec précaution.

# **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)