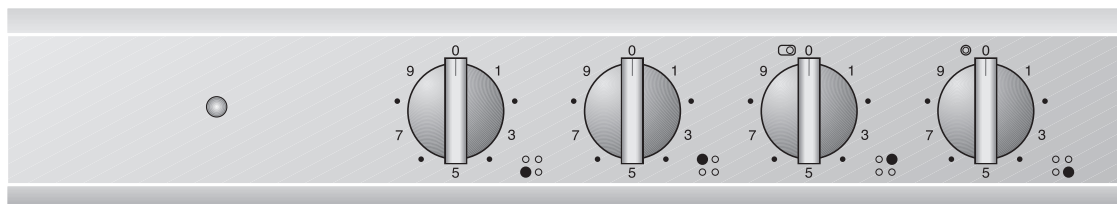


Notice d'utilisation et de pose

SP 212-...

Pupitre de commande encastrable



GAGGENAU

Introduction

1. Instructions importantes	page 3-4
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Première mise en service	page 4
1.3 Utilisation	page 4
2. Description et principe de fonctionnement	page 5
3. Utilisation	page 6-8
3.1 Mise en marche / arrêt	page 6
3.2 Utilisation avec extension de zone de cuisson	page 7
3.3 Utilisation avec accélérateur automatique de cuisson	page 8
4. Nettoyage et maintenance	page 9
5. Instructions de pose	page 10-12
5.1 Instructions importantes	page 10
5.2 Pose	page 11
5.3 Dépose	page 12

Introduction

Avec votre nouveau pupitre de commande, vous prendrez encore plus de plaisir à faire la cuisine.

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.

Les consignes à respecter avant la première utilisation figurent page 4.

Les chapitres **«Description et fonctionnement»** et **«Utilisation»** vous dévoilent tout ce que peut faire le four et comment faire pour en tirer le maximum.

Le chapitre **«Nettoyage et entretien»** vous permettra de garder longtemps un four beau et en bon état de fonctionnement.

Alors, bonnes recettes et bon appétit !



Fig. 1

1. Instructions 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 les fusibles correspondants.

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 nettoyeurs ou des bombes aérosols).

Sous réserve de modification techniques !

Le pupitre de commande SP 212 s'utilise en combinaison avec la table de cuisson vitrocéramique CK 216.

1.2 Première mise en service

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.
- **Conservez la plaquette d'identification** (qui se trouve sur le présent document) au même endroit que votre table de cuisson, ainsi que le mode d'emploi 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.
- **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.

2. Description et principe de fonctionnement

Structure CK 216

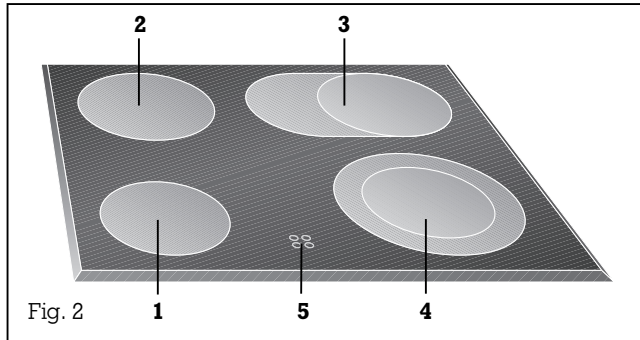


Fig. 2

- 1** Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140mm (1200W)
- 2** Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180mm (1800W)
- 3** Zone de cuisson ultra-rapide Ø 170mm (1500W) avec interconnexion sur la zone pour cocotte minute de forme ovale Ø 170mm x 265mm (2400W)
- 4** Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140 mm (1000W) avec interconnexion sur Ø 210mm (2200W)
- 5** Panneau indicateur de la chaleur résiduelle

Structure SP 212

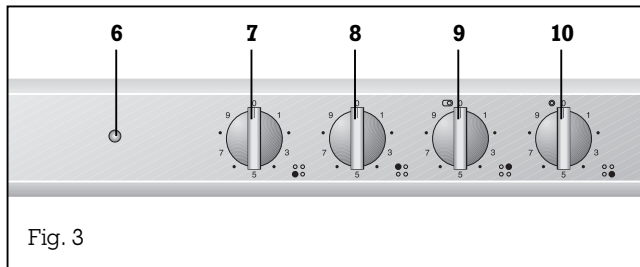


Fig. 3

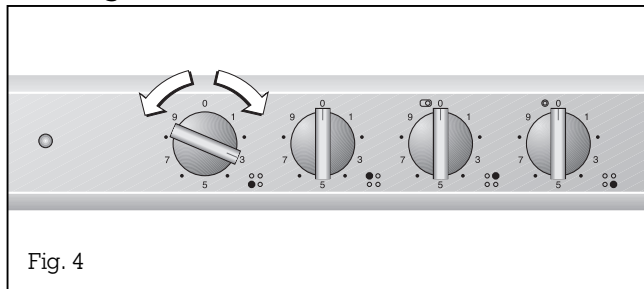
- 6** Voyant de contrôle
- 7** Bouton pour zone de cuisson avant gauche (avec accélérateur automatique de cuisson)
- 8** Bouton pour zone de cuisson arrière gauche
- 9** Bouton pour zone de cuisson arrière droite (avec extension)
- 10** Bouton pour zone de cuisson avant droite (avec extension et accélérateur automatique de cuisson)

La table de cuisson vitrocéramique est dotée de zones de cuisson **ultra-rapides**. Ces zones assurent une bonne répartition de la chaleur et paraissent rouges lorsqu'elles chauffent.

3. Utilisation

3.1 Mise en marche / arrêt

Allumage

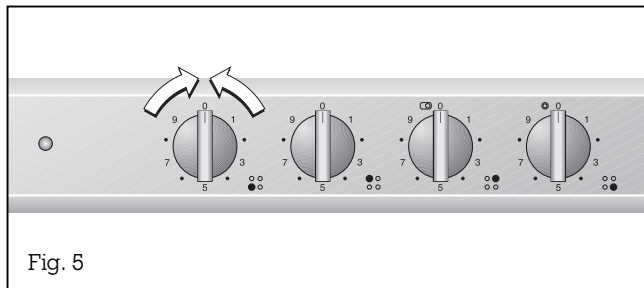


Allumage de zones de cuisson sans extension : Tournez le bouton vers la gauche ou vers la droite jusqu'au niveau de cuisson souhaité (de 1 à 9).

Allumage de zones de cuisson avec extension : Tournez le bouton vers la droite jusqu'au niveau de cuisson souhaité (de 1 à 9).

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

Arrêt

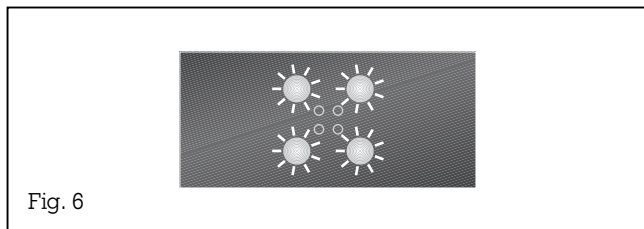


Arrêt:

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

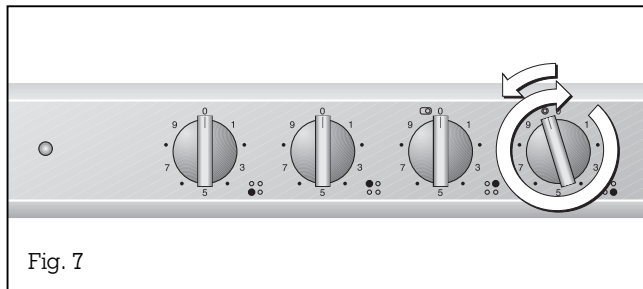
Remarque: en partant de la position «zone additionnelle», il n'est pas possible de ramener directement en position 0 les boutons des zones de cuisson concernées.

Indicateur de chaleur résiduelle



La table de cuisson en vitrocéramique est également dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**, signalant qu'après extinction, une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques ! Dans le champ d'indication concerné, la chaleur résiduelle est signalée sous la forme d'un point rouge pour chaque zone.

3.2 Utilisation avec extension de zone de cuisson



La zone de cuisson 3 (arrière droite) possède une fonction d'extension permettant de transformer la zone ronde en zone ovale pouvant recevoir des cocottes ovales.

La zone 4 (avant droite) possède une fonction d'extension permettant de transformer la petite zone ronde en une grande zone de même forme.

Activation de l'extension :

Tournez le bouton vers la droite, au-delà du **9**, jusqu'au symbole ☐ ou ◉ (extension), puis sur le niveau de cuisson souhaité (fig. 7).

Quelques secondes après l'allumage, l'indicateur de chaleur résiduelle (point rouge) s'allume sur l'afficheur correspondant, pour la zone de cuisson concernée (fig. 6).

Arrêt:

Tournez le bouton concerné vers la gauche en position 0. La zone d'extension et la zone de base sont maintenant éteintes.

Remarque: partant de la position correspondant à l'extension de zone, il n'est pas possible de ramener directement à la position 0 les boutons des zones de cuisson extensibles.

Tableau de réglage

Niveaux de cuisson

0	ARRÊT
1	maintenir au chaud
2	faire fondre, faire gonfler
3	décongeler, réchauffer
4	cuire à point, mijoter
5	cuire à l'étuvée ou à la vapeur
6	cuire à petit feu
7	cuire, rôtir des mets délicats
8	rôtir
9	faire frire, faire revenir

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

3.3 Utilisation avec accélérateur automatique de cuisson

Les deux zones avant sont utilisables avec l'accélérateur automatique. Il suffit de tirer brièvement le bouton correspondant à la zone concernée pour activer l'accélérateur automatique en position **1 à 8**.

L'accélérateur automatique provoque l'augmentation de la puissance pendant quelques minutes de façon que la température de poursuite de cuisson ou de maintien au chaud soit plus rapidement atteinte. Ensuite, l'appareil revient automatiquement à la puissance de maintien au chaud ou de cuisson sélectionnée au préalable.

Activation

Tournez vers la gauche, jusqu'au niveau souhaité (1 à 8), le bouton correspondant à la zone de cuisson concernée. Pour activer l'accélérateur automatique, tirez brièvement sur le bouton.

Les temps d'activation se répartissent en une durée de cuisson et une durée de rôtissage :

- pour la cuisson normale, la durée varie entre 1,5 minute (niveau 1) et 8,5 minutes (niveau 5).
- pour le rôtissage, la durée varie entre 2,5 minutes (niveau 6) et 5,5 minutes (niveau 8).

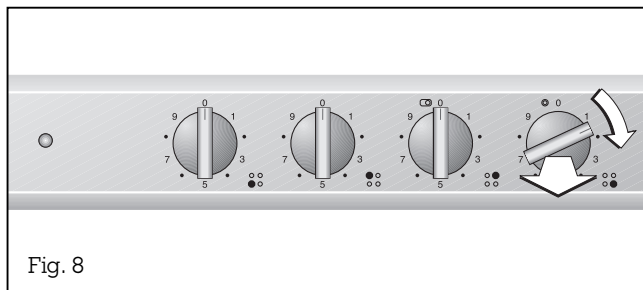


Fig. 8

Niveau Cuisson:	Temps de cuisson
1	1,5 minutes
2	2,5 minutes
3	4,0 minutes
4	5,5 minutes
5	8,5 minutes
Rôtissage:	
6	2,5 minutes
7	4,0 minutes
8	5,5 minutes

Vous trouverez dans le tableau ci-contre les temps de cuisson exacts.

Remarque : si vous voulez utiliser l'accélérateur automatique avec l'extension de la zone concernée (avant droite), activez d'abord l'extension, puis l'accélérateur.

4. Nettoyage et maintenance

Nettoyez les boutons et le bandeau du pupitre de commande seulement avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits à récurer ni de produits de polissage nitrés !

Pour plus de précisions concernant le nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique, consultez la brochure jointe à la table de cuisson.

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 !

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. Instructions de pose

5.1 Instructions importantes

L'appareil doit être installé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu où il est monté. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur, à l'aide de la notice d'utilisation, et lui dire comment l'appareil peut être séparé du secteur électrique si nécessaire.

Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus.

Cette table de cuisson est conforme à la **classe thermique Y** et doit être encastrée dans un élément de cuisine, selon le schéma (fig. 9).

La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable est autorisée **sans précautions additionnelles**. Respectez les « instructions importantes » (chapitre 1).

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

Lors du branchement électrique, faites en sorte que les cordons d'alimentation ne puissent pas être en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson.

S'il n'est pas possible de séparer les appareils du secteur sur tous les pôles au moyen d'une fiche d'alimentation accessible (située au bout d'un câble d'alimentation 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). Il convient d'expliquer à l'utilisateur comment il doit procéder pour séparer l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité

Branchement électrique :

Puissance nominale raccordée : 7,6 kW

Résistances chauffantes 230 V

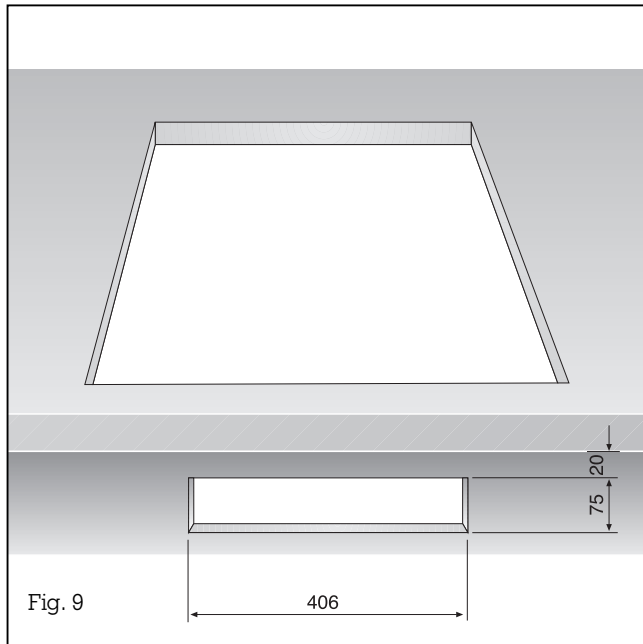
SP 212-104	FD xxxx
AC 230/400 V 3N 50/60 Hz	max. 7600 W

Résistances chauffantes 400 V

SP 212-204	FD xxxx
AC 400 V 3N 50 Hz	max. 7600 W

Sous réserve de modifications techniques.

5.2 Pose



Le pupitre de commande encastrable SP 212 permet de commander la table de cuisson vitrocéramique CK 216 et s'installe en même temps que celle-ci.

Procédez de la manière suivante:

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
 - Réalisez la découpe pour le pupitre, conformément à la figure 9.
 - Choisissez un câble d'alimentation électrique souple correspondant à la puissance nominale et au type de branchement (minimum type H05VV-F).
 - Ouvrez le pupitre en enlevant les deux vis à tôle latérales et les deux arrière.
 - Enlevez le couvercle et branchez le câble d'alimentation selon le schéma de branchement. Le conducteur de protection (conducteur jaune/vert) doit être plus long que les autres conducteurs du câble d'alimentation secteur. Protégez le câble avec le dispositif antitraction.
 - Refixez le couvercle sur le pupitre.
 - Introduisez le pupitre dans la découpe préparée. Les ressorts latéraux du pupitre doivent se verrouiller dans l'ouverture.
 - Branchez le câble de terre vert/jaune à la vis du pupitre repérée par ⊕.
 - Enfoncez les connecteurs de zone de cuisson dans la prise femelle du pupitre, en respectant les couleurs de repérage.
 - Après la pose, il faut assurer la protection contre les contacts accidentels conformément aux réglementations en vigueur (par exemple en installant un fond intermédiaire amovible vers le bas).
 - Vérifiez que l'appareil fonctionne parfaitement.
- Procédez au montage de la table de cuisson vitrocéramique, conformément aux instructions de pose de cette dernière.

5.3 Dépose

- Débranchez l'appareil.
- Débranchez les connecteurs de zones de cuisson de leurs prises à l'arrière du pupitre.
- Enlevez le câble de terre jaune/vert de la table de cuisson.
- Pour faire sortir le pupitre de la découpe, exercez une pression à l'arrière.
- Enlevez le câble d'alimentation secteur de l'appareil.

GAGGENAU

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

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