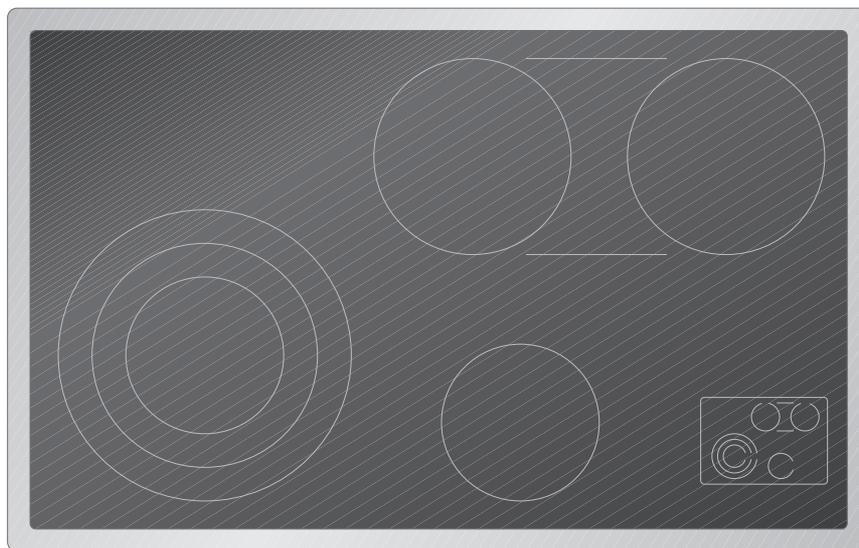


Notice d'utilisation et d'installation

CK 483 / SP 483

Table de cuisson vitrocéramique électronique avec pupitre de commande



GAGGENAU

1. Instructions importantes	Page 3-4
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 4
Utilisation	Page 4
2. Description	Page 5
Description de l'appareil	Page 5
Correspondance des manettes de commande	Page 5
Accessoires spéciaux	Page 5
3. Utilisation	Page 6-8
Allumage et extinction	Page 6
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle	Page 6
Allumage extension	Page 7-8
Sécurité en cas d'absence prolongée	Page 8
4. Tableau de réglage	Page 9
5. Conseils d'économie d'énergie	Page 10
6. Nettoyage et entretien	Page 11
7. Maintenance	Page 12
8. Remédier soi-même aux petites anomalies	Page 13
9. Notice d'installation	Page 14-17
Caractéristiques techniques	Page 14
Recommandations importantes	Page 14
Préparation du meuble	Page 15
Pose du pupitre de commande	Page 16
Pose de la table de cuisson	Page 17

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.

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 » et « Utilisation » vous révèlent les possibilités de votre table de cuisson vitrocéramique et vous expliquent comment utiliser l'appareil.

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 !

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. 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.

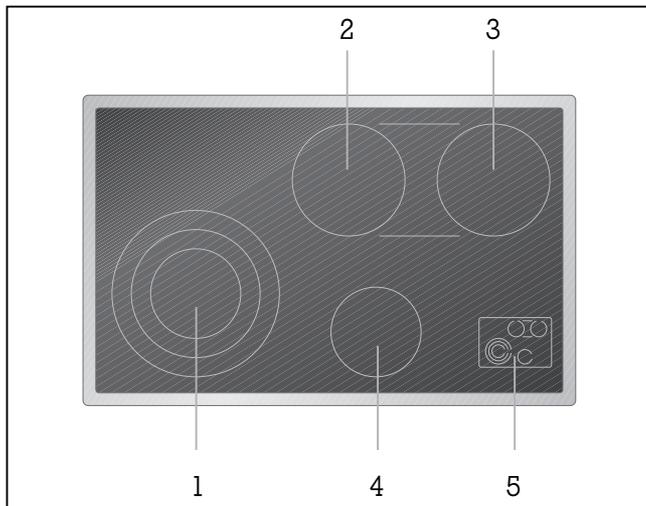
Une protection thermique intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des meubles environnants.

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.

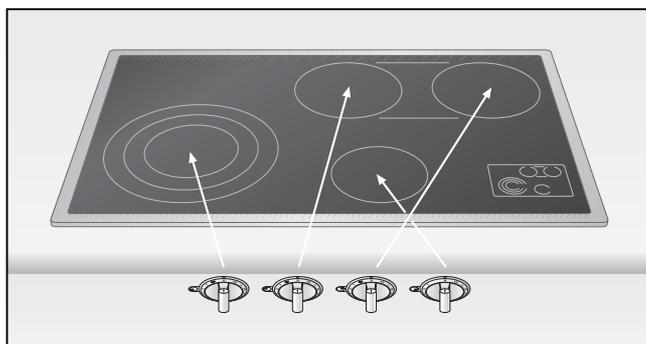
2. Description

Description de l'appareil

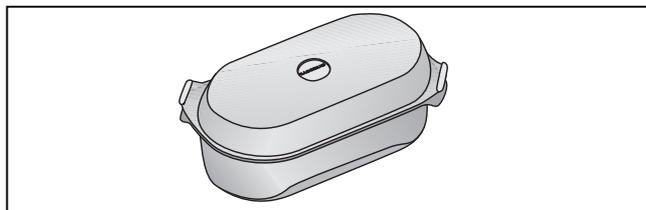


- 1 Foyer SuperQuick Ø 140 mm (1050 W), extensible à Ø 210 mm (2200 W) ou à Ø 280 mm (3080 W)
- 2 Foyer SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)
- 3 Foyer SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)
Les foyers 2 et 3 sont transformables en foyer pour cocotte 180 x 415 mm (4400 W), avec la zone intermédiaire de 800 W
- 4 Foyer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

Correspondance des manettes de commande



Accessoires spéciaux

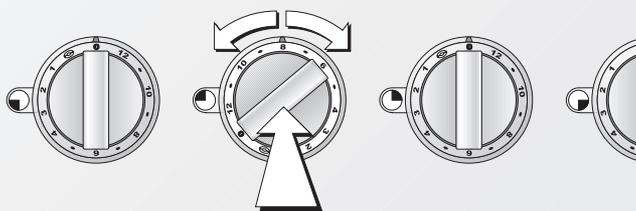


Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants :

- BT 481-000** Cocotte à revêtement anti-adhérent en fonte d'aluminium avec couvercle, adaptée à la zone pour cocotte

3. Utilisation

Allumage

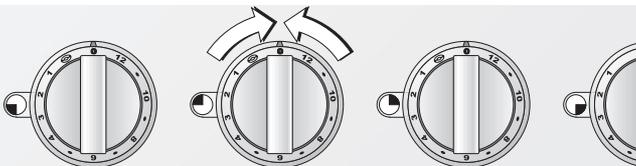


Allumage

Appuyez sur la manette du foyer souhaité, puis tournez-la vers la droite ou la gauche jusqu'à l'allure de chauffe voulue (1 à 12). Le cercle lumineux situé derrière la manette et le voyant de marche visible sur la zone d'affichage s'allument aussi longtemps que le foyer est en marche.

Les zones de cuisson sont à commande électronique : pendant la marche, elles sont alternativement activées et désactivées afin de garantir un apport régulier de chaleur au récipient de cuisson.

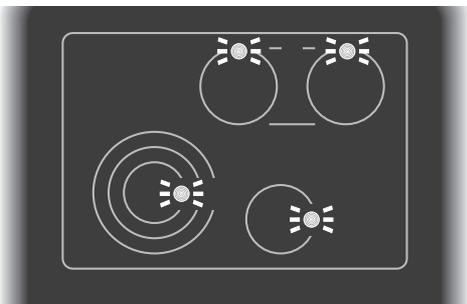
Extinction



Extinction

Tournez la manette en position 0. Le cercle lumineux s'éteint.

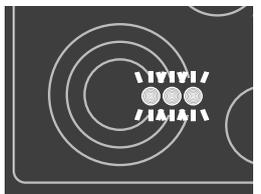
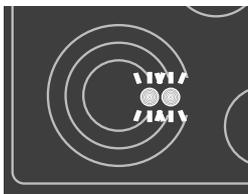
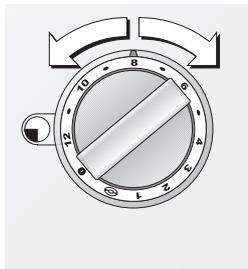
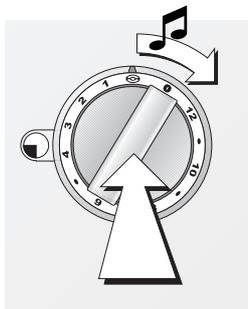
Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle



Voyant de marche / voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de marche s'allume dans la zone d'affichage du foyer concerné tant que ce dernier est allumé. Après extinction, le voyant clignote tant que ce foyer n'est pas assez froid pour pouvoir être touché sans risque.

Allumage extension



Extension foyer avant gauche

Le petit foyer rond avant gauche peut être transformé en un foyer rond de taille moyenne ou grande.

Allumage du foyer étendu de taille moyenne (210 mm)

Tournez la manette vers la droite jusqu'au symbole d'extension. Un signal sonore retentit et le foyer de taille moyenne s'allume. Tournez maintenant la manette vers la droite ou la gauche, jusqu'à l'allure de chauffe souhaitée (1 à 12). Deux points s'allument dans la zone d'affichage du foyer, tant que ce dernier est en marche.

Allumage du foyer étendu de grande taille (280 mm)

Tournez la manette vers la droite jusqu'au symbole d'extension. Un signal sonore retentit. Laissez la manette sur le symbole d'extension, un nouveau signal sonore retentit et le grand foyer est alors allumé. Tournez maintenant la manette vers la droite ou la gauche, jusqu'à l'allure de chauffe souhaitée (1 à 12). Dans la zone d'affichage du foyer, 3 points sont allumés tant que le foyer concerné est en marche.

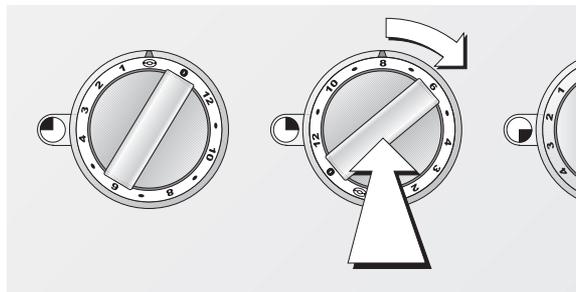
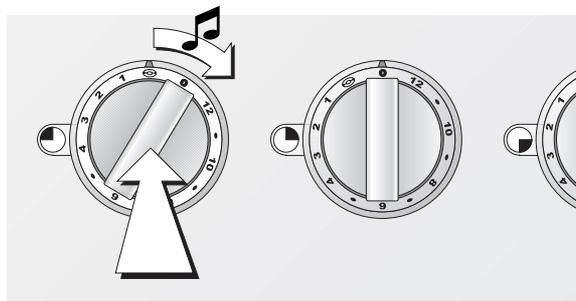
Arrêt de l'extension

Tournez la manette jusqu'en position 0. Le cercle lumineux s'éteint. Après l'extinction, le voyant de chaleur résiduelle du foyer concerné clignote jusqu'à ce que ce foyer soit suffisamment refroidi pour pouvoir être touché sans risque.

Remarque :

l'extension ne sera pas active au moment du rallumage du foyer concerné.

Allumage extension



Extension des foyers arrière

Les deux foyers ronds peuvent être transformés en foyer ovale par ajout d'un foyer intermédiaire, permettant ainsi de chauffer une cocotte à angles droits.

La fonction d'extension permet de transformer les deux foyers en un seul foyer, par ajout d'une zone intermédiaire.

Activation de l'extension

Tournez une des deux manettes vers la droite, jusqu'au symbole d'extension. Un signal sonore retentit. Tournez maintenant l'autre manette sur l'allure de cuisson voulue (1 à 12). L'allure de cuisson sélectionnée s'applique aux deux foyers et au foyer intermédiaire. Dans la zone d'affichage des foyers, 3 points s'allument tant que la zone de cocotte est en marche.

Remarque : n'allumez pas la zone de cocotte si vous ne faites chauffer qu'un récipient de cuisson rond.

Arrêt de l'extension

Tournez les deux manettes en position 0. Les cercles lumineux s'éteignent. Après extension, les voyants de chaleur résiduelle des foyers concernés clignotent tant qu'ils ne sont pas suffisamment froids pour permettre un contact sans risque.

Remarque :

l'extension ne sera pas active au moment du rallumage du foyer concerné.

Sécurité en cas d'absence prolongée (coupure automatique)

Pour votre sécurité, chaque foyer se coupe automatiquement quatre heures après votre dernière action sur une commande. Le cercle lumineux situé derrière la manette du foyer concerné clignote. Tournez la manette sur 0. Vous pouvez à partir de maintenant rallumer le foyer de façon tout à fait normale.

4. Tableau de réglage

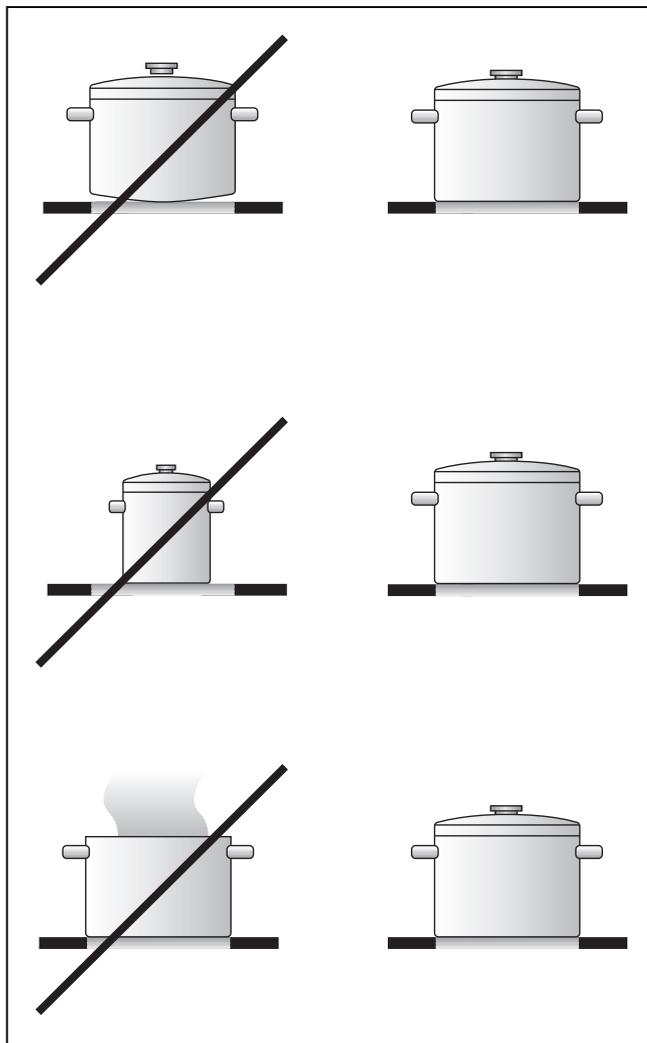
Tableau de réglage		
Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
12	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
11 - 8	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
7 - 6	Rissoler Faire griller Faire cuire Faire mijoter dans récipient ouvert	Farine, oignons Amandes, chapelure Pâtisseries, plats à base d'œufs Liquides
6 - 5	Faire fondre Réduire	Lard Fonds, sauces
5 - 4	Battre Cuire à point dans récipient ouvert	Crèmes, sauces Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés
4 - 3	Faire mijoter avec couvercle Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Braisier Décongeler	Pâtes, soupes, sauces Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes Surgelés
3 - 1	Faire tremper Réchauffer / maintenir au chaud Faire fondre Faire prendre	Riz, légume secs Soupes, potées, légumes en sauces Beurre, chocolat 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. 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.

6. 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 avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ou de nettoyant du commerce pour inox.

7. 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.

8. 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.

Anomalie	Cause possible	Remède
Impossible de mettre l'appareil en marche.	Pas de tension secteur.	Vérifier le fusible.
Les deux foyers de droite chauffent à allure réduite.	La protection thermique a réagi.	Vous pouvez continuer à utiliser les foyers restants, les deux foyers droits fonctionnent à l'allure 7 si les allures 8 ou 9 sont sélectionnées. Après refroidissement, la table de cuisson est utilisable sans restrictions.
Un foyer se coupe après un fonctionnement prolongé. Le cercle lumineux de la manette de commande concerné clignote.	La protection en cas d'absence coupe chaque foyer automatique après 4 heures si rien ne se passe pendant ce temps.	Tournez la manette sur 0. Vous pouvez maintenant rallumer le foyer de manière habituelle.
Impossible d'allumer l'appareil après installation.	Le câble de liaison entre la table de cuisson et le pupitre de commande n'a pas été correctement branché.	Vérifiez la fixation du câble de liaison. Vérifiez le fusible du logement.

9. 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 145 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.

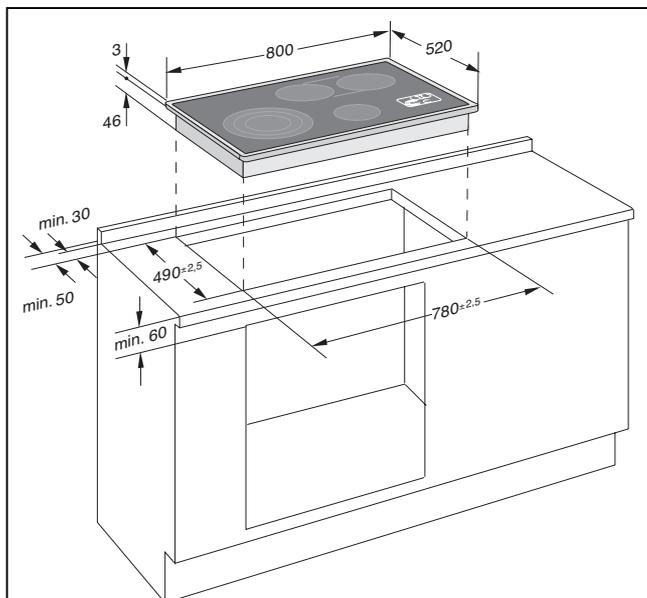
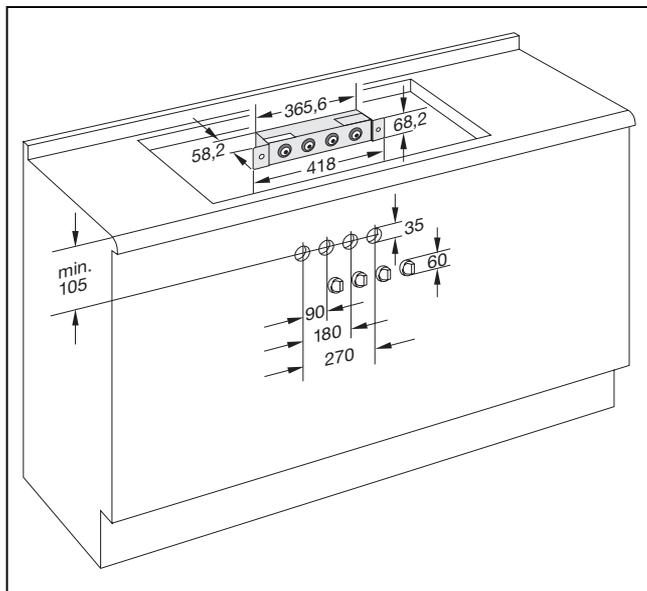
Respectez les indications figurant sur la plaquette d'identification et raccordez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur.

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.

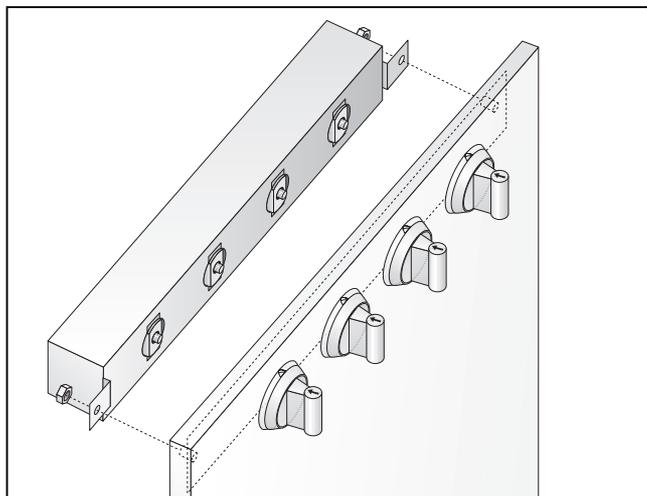
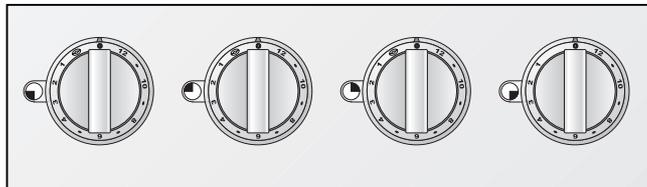
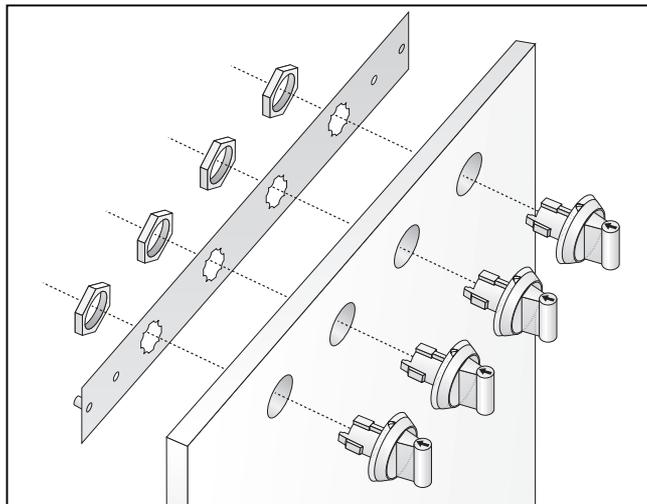
Préparation du meuble



La table de cuisson s'installe dans un meuble bas d'au moins 900 mm de large.

- Faites la découpe dans le plan de travail conformément au schéma de montage.
- Selon la figure, percer des trous \varnothing 35 mm pour fixer les manettes dans la façade du meuble bas.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm, il faut le fraiser par l'arrière à la cote de 75 x 450 mm de façon que son épaisseur à cet endroit soit inférieure à 26 mm.

Pose du pupitre de commande

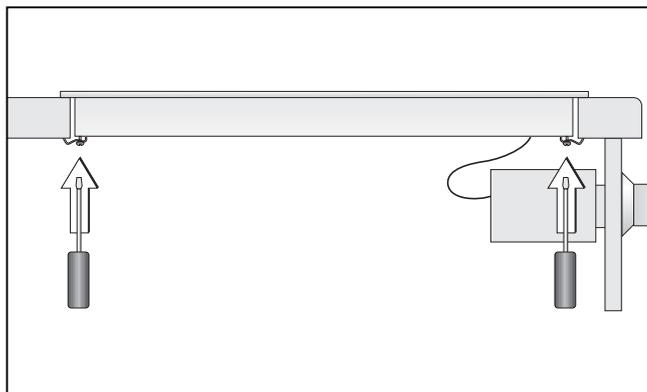
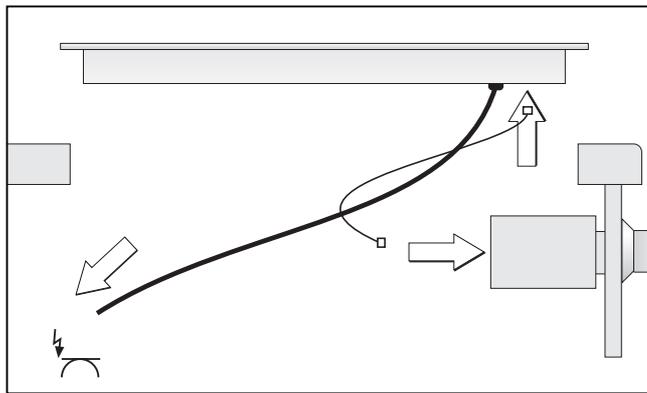


Remarque :

Associer la table de cuisson seulement avec un pupitre de commande de même type et référence.

- Maintenir la plaque métallique par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer les manettes par l'avant dans les trous percés, et visser par l'arrière avec les écrous. Vérifier que les manettes correspondent bien aux foyers.
- Visser le pupitre à la plaque métallique au moyen des écrous joints.

Pose de la table de cuisson



- **Avant de raccorder la table de cuisson, couper l'alimentation au niveau du fusible du logement !**

- Ouvrir le couvercle du boîtier de branchement de la table de cuisson. Fixer le câble d'alimentation secteur selon le schéma de branchement et le protéger avec le dispositif antitraction. Le câble d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 VV-F. Fermer le couvercle du boîtier de branchement.

- Connecter solidement à la table de cuisson le câble reliant la table et le pupitre de commande.

- Faire passer le câble dans la découpe et introduire la table de cuisson horizontalement dans la découpe, la zone d'affichage étant à l'avant, puis ajuster.

Remarque : ne pas coller la table de cuisson au plan de travail avec du silicone.

- Connecter solidement au pupitre de commande le câble reliant la table au pupitre.

- Fixer l'appareil dans le plan de travail aux moyen des tendeurs joints. Ne pas serrer les tendeurs trop fort ; vérifier que le joint d'étanchéité est bien régulier sur tout le tour de la table.

- Brancher l'appareil au secteur et en vérifier le fonctionnement. Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier que le câble reliant le boîtier de commande à la table de cuisson est bien fixé.

- Poser le fond intermédiaire.

GAGGENAU

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

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