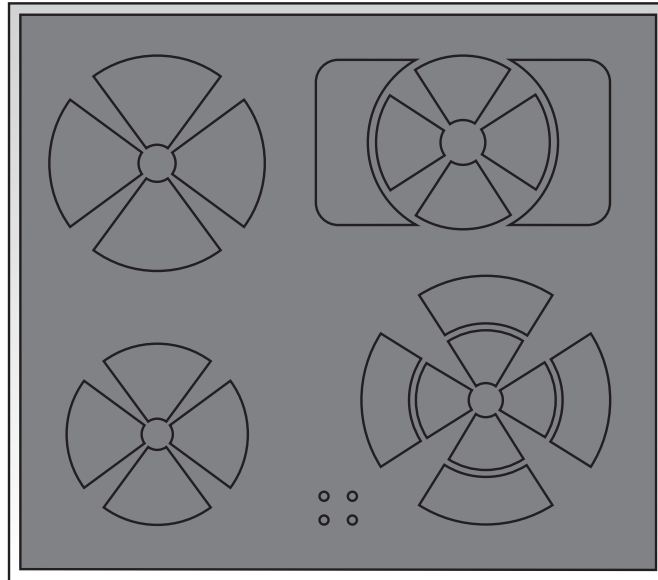


Notice d'utilisation et d'installation

# CK 172

Table de cuisson vitrocéramique



**GAGGENAU**

**Préface**

<b>1. Remarques importantes</b>	Page 3-4
1.1 Sécurité	Page 3
1.2 Première utilisation	Page 4
1.3 Utilisation	Page 4
<b>2. Structure et fonctionnement</b>	Page 5
2.1 Structure de l'appareil	Page 5
2.2 Fonctionnement	Page 5
2.3 Conseils d'économie d'énergie	Page 5
<b>3. Utilisation</b>	Page 6-7
3.1 Allumage/Arrêt	Page 6
3.2 Utilisation des zones additionnelles	Page 7
<b>4. Nettoyage et entretien</b>	Page 8
<b>5. Entretien</b>	Page 9
5.1 Généralités	Page 9
5.2 Supprimer soi-même les petites pannes	Page 9
<b>6. Instructions de montage</b>	Page 10-11
6.1 Caractéristiques techniques	Page 10
6.2 Instructions importantes pour l'installation	Page 10
6.3 Pose	Page 11

# Préface

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

L'appareil offre les **avantages** suivants

- montée rapide en température
- excellente répartition de la chaleur

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

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

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

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

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

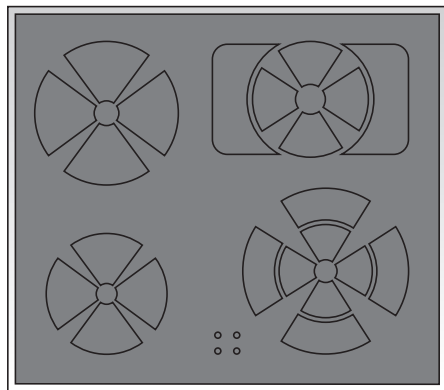


Fig. 1

# 1. Remarques importantes

## 1.1 Sécurité

**Si l'appareil** est endommagé, il est interdit de s'en servir.

L'appareil ne doit être branché que par un **spécialiste habilité** conformément à toutes les prescriptions en vigueur en matière d'alimentation électrique et à toutes les dispositions nationales en matière de construction.

**Respectez les instructions de montage !**

**Lors du raccordement** d'appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que les conduites de raccordement ne soient pas en contact avec les surfaces chaudes !

**L'utilisateur** est responsable du maintien de l'appareil en bon état et de son emploi correct.

**Ne mettez** l'appareil en service que sous surveillance.

Attention avec les huiles et les graisses. Surchauffées, elles peuvent s'enflammer.

**Attention.** L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Tenez les enfants hors de sa portée!

**N'allumez jamais** les zones de cuisson sans y avoir au préalable placé le récipient de cuisson !

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

Pour chaque **opération d'entretien**, il faut mettre l'appareil hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou manœuvrez le fusible correspondant.

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

**Aucune garantie** n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.

Ne stockez aucun **produit sensible aux températures ou inflammables** dans les tiroirs ou les casiers de rangement qui se trouvent au-dessous de l'appareil (par exemple des produits nettoyants ou des bombes aérosols).

**Sous réserve de modification techniques !**

Le CK 172 peut être combiné avec le four encastrable EE 214/215 ainsi qu'avec le pupitre de commande encastrable SP 212-114 ou SP 384-104.

## 1.2 Première utilisation

Enlevez l'emballage de l'appareil et jetez-le en respectant la réglementation locale. Vérifiez si les accessoires se trouvent dans l'emballage. Ne laissez pas des enfants jouer avec les éléments d'emballage et sacs ou films en plastique.



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 le montage, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.

Avant la première mise en service, l'appareil doit être posé et raccordé par un technicien. Avant la mise en service, vérifiez que le branchement secteur est conforme et en bon état.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à cette notice. Conservez la fiche de contrôle pour la garantie, avec votre notice d'utilisation et de pose.

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose.

Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires avant la première utilisation afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

**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 !

## 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. Structure et fonctionnement

### 2.1 Structure de l'appareil

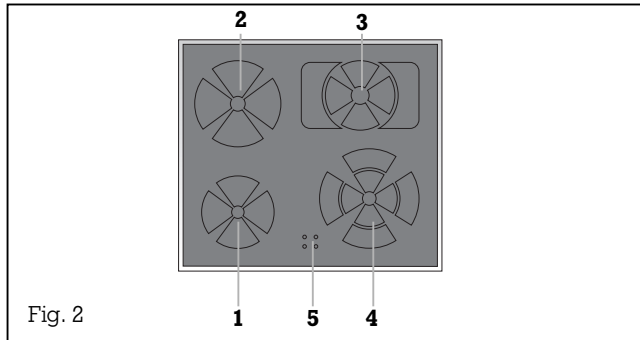


Fig. 2

- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1200 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
- 3 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm (1100 W) avec interconnexion sur la zone pour cocotte minute de forme ovale Ø 140 mm x 240 mm (2000 W)
- 4 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 120 mm (750 W) avec interconnexion sur Ø 210 mm (2200 W)
- 5 Panneau indicateur de la chaleur résiduelle

### 2.2 Fonctionnement

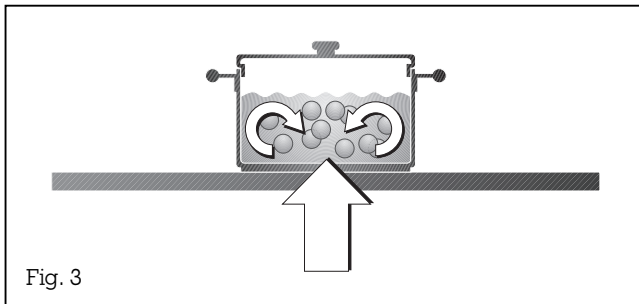


Fig. 3

La table de cuisson vitrocéramique est dotée de **zones de cuisson ultrarapides** qui assurent une excellente répartition de la chaleur.

Lorsque la table est intégrée à la cuisinière **EE 214/215** ou à des **pupitres de commande**, l'apport de chaleur est piloté par une séquence automatique d'arrêts et de réallumages. Lorsque les boutons sont placés sur le niveau de puissance maximal, une **protection antisurchauffe** empêche la destruction de la vitre. Les **zones de cuisson ultrarapides** se régulent d'elles-mêmes en s'arrêtant pendant un bref laps de temps lorsqu'elles sont atteinte la température de sécurité maximale.

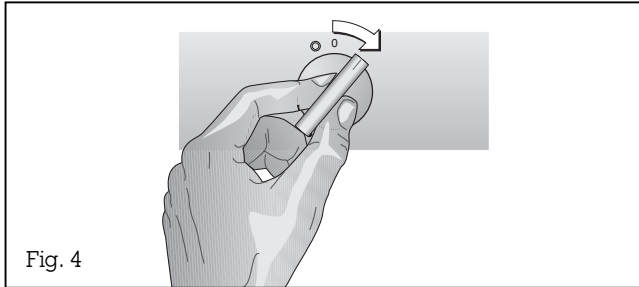
### 2.3 Conseils d'économie d'énergie

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

## 3. Utilisation

### 3.1 Allumage / Arrêt

#### Allumage

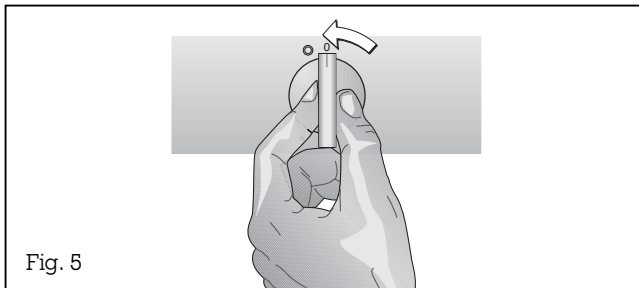


#### Allumage :

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

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

#### Arrêt

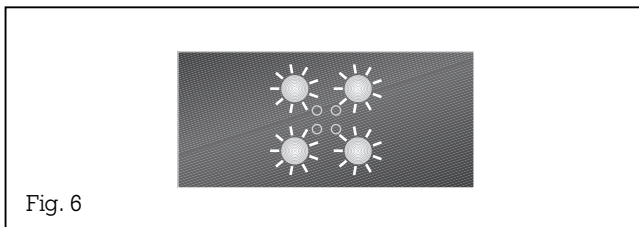


#### Arrêt :

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 des zones additionnelles

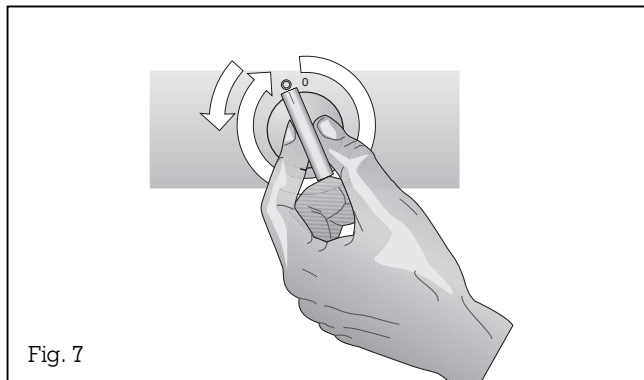


Fig. 7

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** (EE 214, SP 212) ou **12** (SP 384) jusqu'au symbole ☉ ou ☽ (extension), puis sur le niveau de cuisson souhaité.

### Arrêt:

Tournez le bouton concerné en position 0. La zone additionnelle et la zone de base sont maintenant éteintes.

Il n'est pas possible de tourner le bouton vers la droite, pour passer directement de la position « zone additionnelle » à la position 0.

### Tableau de réglage (EE 214, SP 212)

Niveau de cuisson

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

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.



## 4. Nettoyage et entretien

---

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

**Nettoyer le cadre de la table de cuisson et le bandeau ou le pupitre de commande** uniquement avec un chiffon doux et humide et de l'eau additionnée d'un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas les nettoyeurs à inox vendus dans le commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

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

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

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

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

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

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

## 5. Entretien

### 5.1 Généralités

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

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

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

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

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

### 5.2 Supprimer soi-même les petites pannes

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

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

## 6. Instructions de montage

### 6.1 Caractéristiques techniques

**Dimensions de l'appareil:** 580 mm x 510 mm

#### Équipement

Zone de cuisson ultra-rapide	Ø 145 mm (1200 W)
Zone de cuisson ultra-rapide	Ø 180 mm (1800 W)
Zone de cuisson ultra-rapide	Ø 145 mm (1100 W)
avec interconnexion sur la zone pour cocotte minute de forme ovale	Ø 140 mm x 240 mm (2000W)
Zone de cuisson ultra-rapide	Ø 120 mm (750 W)
avec interconnexion sur	Ø 210 mm (2200 W)

### 6.2 Instructions importantes pour l'installation

**L'appareil doit** être raccordé uniquement par un installateur-électricien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

**L'installateur** est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice.

Il faut expliquer à l'utilisateur comment il doit mettre l'appareil hors tension en cas de nécessité.

Cette table de cuisson correspond à la **classe de chaleur Y** et doit être encastrée dans un meuble conformément au croquis (Fig. 8).

Il est possible de poser l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire, **sans prendre des dispositions additionnelles.**

Observez les « Instructions importantes » (chapitre 1).

#### Respectez les indications mentionnées

sur la plaquette d'identification et branchez le conducteur de protection (terre). Raccordez ensuite le cordon d'alimentation au secteur.

**La distance** minimale entre l'arête inférieure du caisson et le meuble combustible le plus proche doit être de **20 mm.**

Si la table de cuisson n'est pas posée au-dessus d'un four encastré, il faudra, après montage, réaliser par le bas la **protection contre les contacts** accidentels, par exemple en posant un fond intermédiaire démontable seulement au moyen d'un outil.

La distance entre le fond intermédiaire et le bord supérieur du plan de travail dans lequel est posée la table de cuisson doit être d'au moins **60 mm.**

Si il n'est pas possible de séparer totalement l'appareil du secteur au moyen d'une fiche d'alimentation accessible, il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés **d'au moins 3 mm.**

Lors du déballage de l'appareil, faites en sorte de ne pas endommager le joint !

**Aucune garantie n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.**

**Sous réserve de modification techniques !**

#### Branchement électrique:

Puissance raccordée: 7,2 kW

**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 !

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

**Remarque:** Ne pas coller la table dans le plan de travail avec du silicone.

CK 172-114	FD xxxx
230 V AC 50/60 Hz	max. 7200 W

## 6.3 Pose

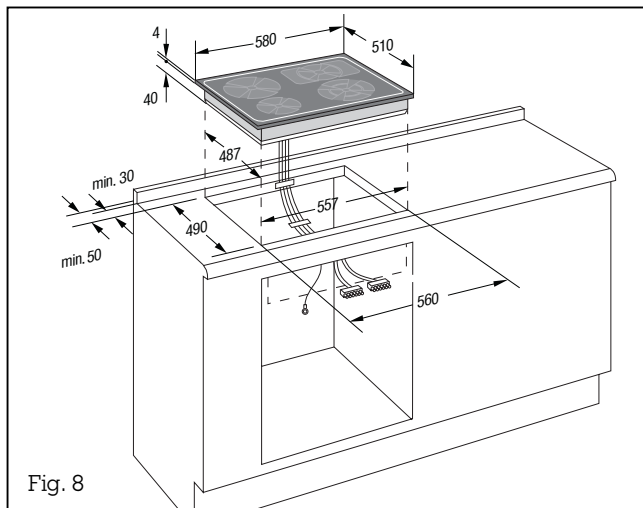


Fig. 8

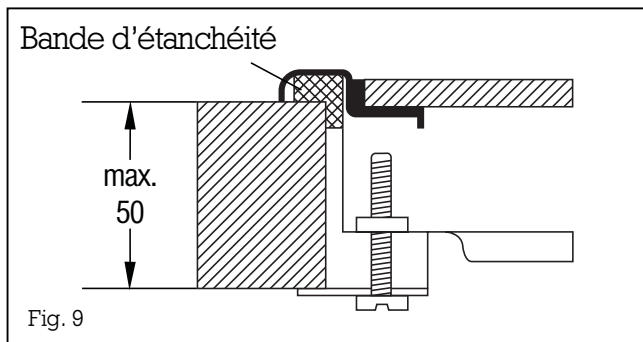


Fig. 9

### Procédez de la manière suivante :

- Réalisez la découpe nécessaire, en vous aidant du schéma de montage et du tableau des cotes (fig. 8).
- Enlevez le film protecteur de la bande d'étanchéité fournie. Placez cette dernière autour de la découpe de façon qu'elle déborde vers l'intérieur sur sa moitié (fig. 9).
- Dévissez les vis de serrage en fonction de l'épaisseur du plan de travail. Faites pivoter les supports sur le côté et emboîtez la table de cuisson dans le plan de travail conformément au schéma de montage.
- Refaites pivoter les supports sous le plan de travail. Vissez régulièrement les vis de serrage.
- Fixez le connecteur de terre, puis les deux connecteurs 6 pôles selon le repérage par couleur de la table de cuisson.

# **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)