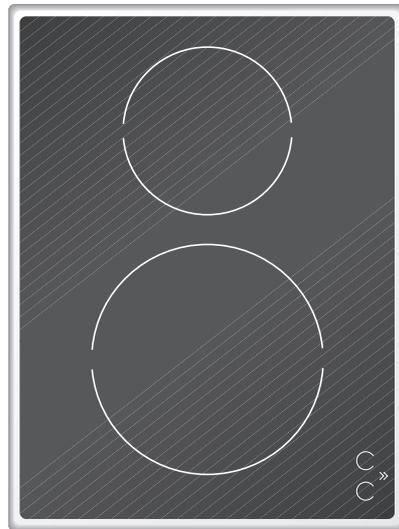


Notice d'utilisation et de montage

VI 421

Table de cuisson à induction



GAGGENAU

1. Instructions importantes	page 3-4
Sécurité	page 3
Avant la première mise en service	page 4
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	page 4
Les avantages de la cuisson par induction	page 4
2. Équipement	page 5
Équipement	page 5
Accessoires	page 5
3. Utilisation	page 6-8
Mise en marche et arrêt	page 6
Voyants de marche / détection de présence / indicateur de chaleur résiduelle	page 6
Fonction booster	page 7
Possibilités de visualisation	page 8
Sécurité en cas d'absence	page 8
4. Tableau de réglage	page 9
5. Remarques concernant les ustensiles de cuisson	page 10
6. Nettoyage et entretien	page 11
7. Maintenance	page 12
8. Instructions de montage	page 13-16
Caractéristiques techniques	page 13
Instructions importantes concernant la pose	page 13
Préparation du meuble	page 14
Pose du pupitre de commande	page 15
Pose de l'appareil	page 16

Vous venez d'acquérir un appareil encastrable Vario, félicitations.

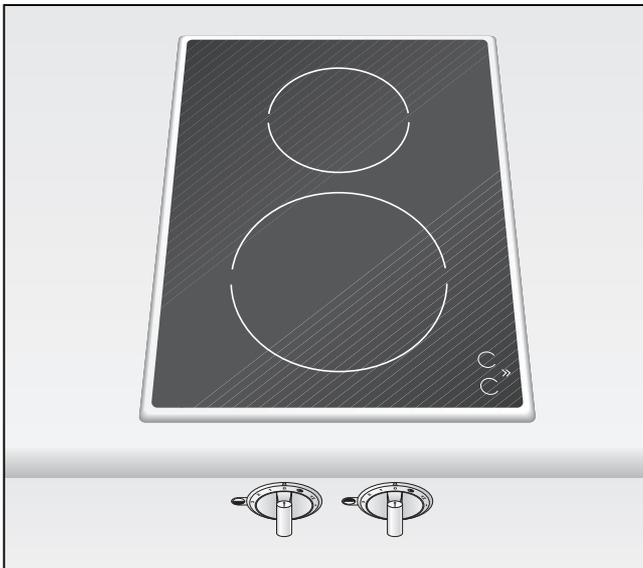
Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et d'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la longévité de l'appareil. Conservez la notice d'utilisation à proximité de votre appareil.

Vous trouverez en page 4 les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

Les chapitres Équipement et utilisation décrivent toutes les possibilités offertes par votre nouvel appareil et la façon de vous en servir correctement.

Les conseils et instructions du chapitre Nettoyage et entretien vous permettront de garder longtemps votre appareil en bon état et d'en préserver l'aspect.

Bonne cuisine !



1. Instructions importantes

Sécurité

Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations sur la construction.

Respectez les instructions de montage !

Les erreurs de branchement peuvent entraîner la destruction de l'appareil !

Si vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes.

Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Faites attention avec les graisses et l'huile. Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement ! Pour étouffer un feu de graisse ou d'huile, couvrez-le, mais ne versez jamais d'eau dessus.

Attention ! L'appareil chauffe fortement !
Maintenez les enfants à distance !

Ne mettez jamais le point de cuisson en marche sans ustensile de cuisson !

Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve fermées. Elles risquent d'exploser.

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

Ne rangez pas des matières sensibles à la chaleur et inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol) dans des tiroirs ou rayons situés sous l'appareil.

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, nous déconseillons l'utilisation de l'appareil aux personnes porteuses de stimulateurs cardiaques, prothèses auditives ou autres implants, dont le bon fonctionnement pourrait être perturbé par des interférences.

Des ventilateurs se trouvent sous le plan de cuisson. Attention, les ventilateurs peuvent aspirer des pièces légères ou films se trouvant sous le plan de cuisson ce qui peut les endommager ou affecter le refroidissement. Les objets se trouvant dans le meuble bas doivent donc se trouver au moins à 5 cm de l'entrée d'air. Ne pas y conserver des films plastiques.

Si la table de cuisson présente des fissures, cassures ou éclats en raison d'une utilisation non conforme, de sorte que des pièces sous tension peuvent être touchées directement ou indirectement par des infiltrations de liquide ou bien s'il existe un risque de blessure, il faut immédiatement arrêter l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dont dépend l'appareil. Prévenez le service après-vente !

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur électrique. A cet effet, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dont dépend l'appareil.

Afin de garantir la sûreté électrique, les réparations doivent être faites par des techniciens agréés.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation conforme et du bon état de l'appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes de cette notice.

Remarque :

Si vous avez monté le couvercle VD 400-000 (accessoire) sur l'appareil, il ne faut pas le fermer avant refroidissement complet de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le couvercle est fermé !

Le dégagement de chaleur pourrait endommager l'appareil et le couvercle.

N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

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 »).

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Utilisez l'appareil seulement pour préparer des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour servir de chauffage dans la pièce où il se trouve.

Ne pas masquer les entrées d'aération situées dans le meuble bas.

Ne pas utiliser la zone de cuisson comme desserte ! Ne déposez pas sur la table de cuisson à induction des aliments emballés en film d'aluminium, des couverts, des couvercles de casseroles ou autres objets métalliques. En cas d'allumage involontaire de l'appareil, ces pièces pourraient très vite chauffer et provoquer des brûlures et dégâts matériels.

Après la cuisson, éteignez la table de cuisson.

La table de cuisson doit toujours être propre et sèche.

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

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

Les avantages de la cuisson par induction

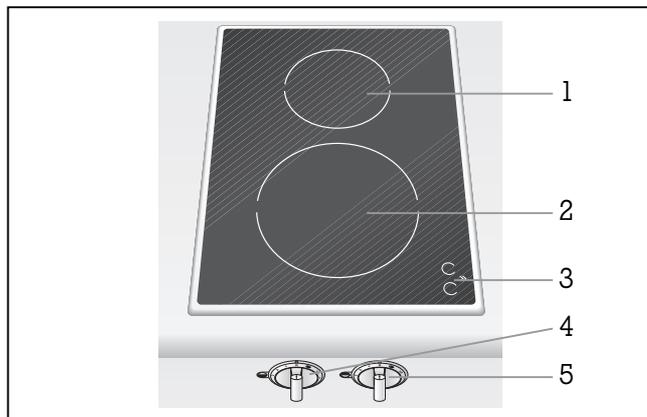
Sous la zone de cuisson, il n'y a pas de résistance chauffante mais une bobine à induction qui provoque un échauffement direct et rapide du fond de l'ustensile de cuisson sans que la zone de cuisson soit déjà chaude.

Aucune transmission de chaleur de la zone de cuisson à l'ustensile n'est nécessaire, si bien que la cuisson à induction présente les avantages suivants :

- Le temps de saisie des aliments est très court : vous gagnez du temps et consommez moins d'énergie.
- La zone de cuisson réagit rapidement à toute modification de réglage et interrompt l'apport d'énergie lorsque l'ustensile de cuisson est enlevé de la zone, sans qu'il soit nécessaire de couper l'appareil au préalable.
- Les aliments qui ont débordé et les projections ne fument pas et ne brûlent pas puisque la table de cuisson chauffe très peu.

2. Équipement

Équipement



- 1 Zone à induction Ø 15 cm
(1400 W, avec booster 1800 W)
- 2 Zone à induction Ø 21 cm
(2200 W, avec booster 3300 W)
- 3 Afficheur
- 4 Manette pour zone de cuisson avant
- 5 Manette pour zone de cuisson arrière

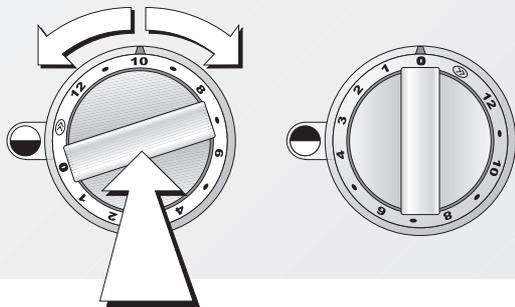
Accessoires

Vous pouvez commande les accessoires suivants :

- VV 400-000** profilé de jonction
- VZ 400-000** profilé de jonction avec timer
- VD 400-000** couvercle

3. Utilisation

Mise en marche

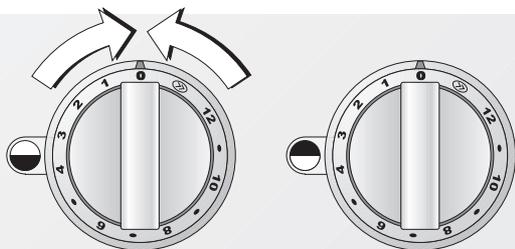


Mise en marche

Appuyez sur la manette et tournez-la vers la droite ou la gauche, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 12). L'anneau lumineux situé derrière la manette et le voyant situé dans la zone d'information s'allument tant que la zone de cuisson est allumée.

Suivant le matériau de l'ustensile, sa contenance et le niveau de cuisson réglé, un bruit peut être perceptible pendant le fonctionnement. Cela est normal. La soufflante de refroidissement de la bobine d'induction peut démarrer et s'arrêter pendant le fonctionnement.

Arrêt



Arrêt

Tournez la manette sur le 0.

L'anneau lumineux s'éteint.

A noter que la zone de cuisson à induction ne dégage plus de chaleur une fois qu'elle est éteinte.

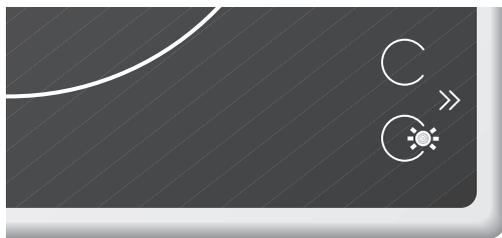
Voyants de marche

Le voyant de marche s'allume dans la zone d'information dès que la zone de cuisson est allumée.

Détection de présence de ustensiles de cuisson

Le voyant de la zone d'information clignote et la zone de cuisson n'émet pas de chaleur si un récipient de cuisson inadéquat (trop petit, non magnétique) ou si aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson allumée.

Voyant de marche / détection de présence / indicateur de chaleur résiduelle

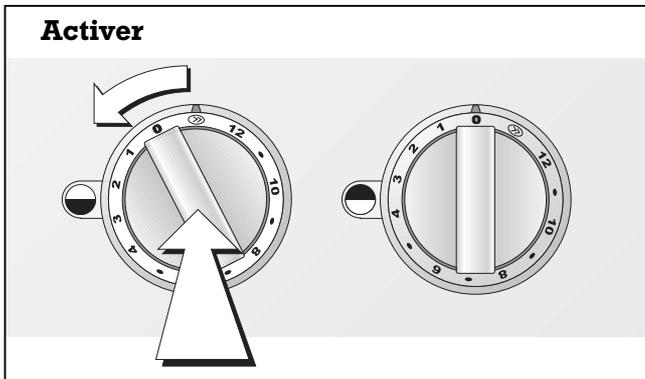


Indicateur de chaleur résiduelle

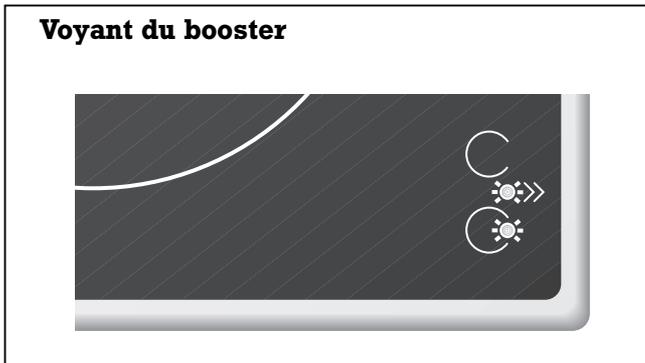
Les zones d'induction ne sont jamais aussi brûlantes que sur les tables de cuisson traditionnelles. Mais après un fonctionnement prolongé, elles peuvent chauffer en raison du contact avec les fonds très chauds des ustensiles de cuisson. C'est pour cette raison que la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle. Après l'arrêt, le voyant clignote dans la zone d'information tant que la zone de cuisson n'est pas assez refroidie pour pouvoir être touchée sans risque.

Fonction booster

Activer



Voyant du booster



Les deux zones disposent d'une fonction booster qui augmente la puissance de chauffe pendant un bref laps de temps pour que vous puissiez chauffer des mets encore plus rapidement. La fonction booster n'est utilisable que sur une seule zone à la fois. Lorsque vous utilisez une zone avec la fonction booster, puis que vous allumez l'autre zone, la fonction booster va se désactiver et la première zone de cuisson continuera à fonctionner au niveau de puissance 12.

Activation de la fonction booster

Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'au symbole Booster ☀. Sur l'afficheur, l'indicateur de marche et le voyant du booster s'allument tant que la fonction booster est active.

Désactivation de la fonction booster

Tournez la manette jusqu'au niveau de cuisson voulu (1 à 12). La fonction booster est maintenant désactivée. Le voyant du booster s'éteint.

Remarque : dans certaines circonstances, la fonction booster se coupe automatiquement afin de protéger des composants électroniques de votre table de cuisson.

Possibilités de visualisation

Anneau lumineux derrière la manette	Indication sur la zone de cuisson	Etat
		Appareil ARRÊTÉ
		Appareil EN MARCHÉ, récipient détecté, fonctionnement normal
		Appareil EN MARCHÉ, aucun récipient détecté
		Appareil ARRÊTÉ, indicateur de chaleur résiduelle
		Protection contre la surchauffe*, Panne d'électricité*
		Sécurité en cas d'absence*, défaut de montage (câble de liaison avec le pupitre de commande non connecté)

Légende des symboles :  éteint  clignote  allumé

*Mettre la manette sur 0 si l'anneau lumineux clignote et si l'appareil ne chauffe pas. En cas de surchauffe, laisser l'appareil refroidir.

Sécurité en cas d'absence (arrêt automatique)

Pour votre sécurité, la table de cuisson se coupe automatiquement lorsqu'une commande n'a été actionnée pendant un laps de temps prolongé. Le délai de coupure dépend du niveau de cuisson choisi (entre 1 et 4 heures). Tournez la manette sur le niveau 0. Vous pouvez maintenant remettre normalement la zone de cuisson en marche.

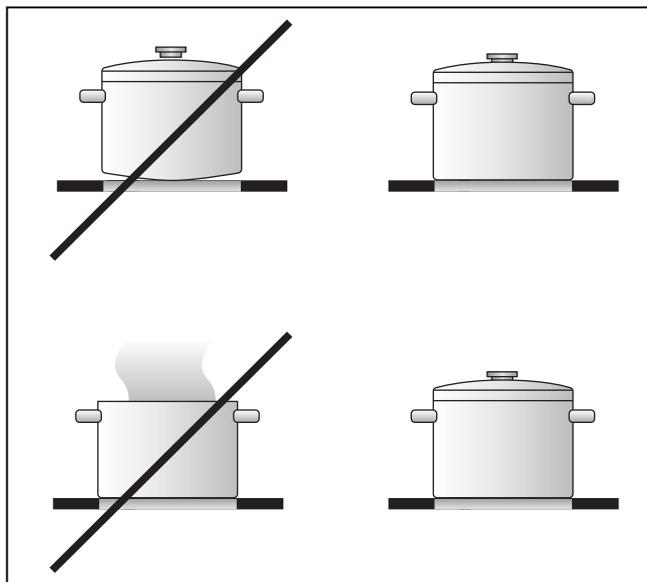
4. Tableau de réglage

	Quantité	Début 12 de cuisson	Cuisson	Durée de cuisson
Faire fondre				
chocolat, nappage, beurre, miel	100 g	–	1–2	–
gélatine	1 paquet	–	1–2	–
Réchauffer				
légumes en boîtes	400 g à 800 g	1–3 min	2–4	3–6 min
bouillon	500 ml à 1 litre	2–3 min	10–11	2–4 min
potage lié	500 ml à 1 litre	1–3 min	2–4	2–4 min
lait	200 ml à 400 ml	1–3 min	1–3*	2–4 min
Réchauffer et maintenir chaud				
potée (potée aux lentilles par exemple)	400 g à 800 g	1–2 min	1–2	–
lait	500 ml à 1 litre	2–3 min	1–3*	–
Décongeler et réchauffer				
épinards surgelés	300 g à 600 g	3–4 min	3–5	5–15 min
goulache surgelé	500 g à 1 kg	3–4 min	3–5	20–30 min
Cuire à feu doux				
boulettes (1 à 2 litres d'eau)	4–8 pièces	6–9 min	7–9*	20–30 min
poisson	300 g à 600 g	3–6 min	7–9*	10–15 min
Cuire				
riz (avec double quantité d'eau)	125 g à 250g	2–4 min	3–5	15–30 min
riz au lait (500ml à 1 litre de lait)	125 g à 250g	3–5 min	2–4	25–35 min
pommes de terre en robe des champs 1 à 3 tasses d'eau	750 g à 1,5 kg	3–5 min	6–8	30–35 min
pommes de terre à l'anglaise avec 1 à 3 tasses d'eau	750 g à 1,5 kg	3–5 min	6–8	15–25 min
légumes frais avec 1 à 3 tasses d'eau	500 g à 1 kg	3–4 min	6–8	10–20 min
nouilles (1 à 2 litres d'eau)	250 g à 500g	6–9 min	9–10*	6–10 min
Mijoter				
paupiettes	4 pièces	4–6 min	6–8	50–60 min
rôti braisé	1 kg	4–6 min	6–8	60–100 min
goulache	500 g	4–8 min	6–8	50–60 min
Cuire à la poêle				
crêpes	–	1–2 min	9–10	cuire en continu
escalopes panées	1–2 pièces	1–2 min	9–10	8–12 min
steak	2–3 pièces	1–2 min	10–11	8–12 min
bâtonnets de poisson	10 pièces	1–2 min	9–10	8–12 min
Frïre (dans 1–2 litres d'huile)				
produits surgelés	200 g par portion	8–13 min	11–12*	frïre en continu
autres	400 g par portion	8–13 min	6–8*	frïre en continu

* Cuisson continue sans couvercle

Les valeurs indiquées dans ce tableau de réglage sont purement indicatives.

5. Remarques concernant les ustensiles de cuisson



Conseils d'économie d'énergie

Utilisez seulement des ustensiles de cuisson à fond épais et plat. Les casseroles à fond irrégulier rallongent inutilement le temps de cuisson.

Choisissez toujours des casseroles et récipients dont la taille correspond à la quantité du mets à préparer. Une grande casserole très peu remplie entraîne une forte consommation d'énergie superflue.

Fermez toujours les casseroles et poêles avec le couvercle approprié : la durée de cuisson en sera nettement raccourcie et la consommation de courant sera donc réduite.

Pensez à réduire en temps voulu la puissance de cuisson. Si vous faites bouillir de l'eau, ne la faites pas bouillonner.

Pour la cuisson, il faut utiliser des ustensiles à fond métallique magnétique. Pour vérifier, utilisez un aimant : s'il est attiré par le fond du récipient, vous pouvez utiliser ce dernier. Les récipients convenant à la cuisson par induction peuvent être en acier émaillé ; il peut s'agir aussi d'ustensiles en acier inoxydable conçus spécialement pour l'induction. Les ustensiles de cuisson normaux en inox ainsi que les ustensiles en verre, céramique, cuivre ou aluminium ne sont pas utilisables.

Si vous placez sur la zone de cuisson allumée, un récipient constitué d'un matériau non approprié ou trop petit, la zone de cuisson ne chauffe pas et le voyant de marche clignote dans la zone d'information.

Évitez de faire chauffer des récipients vides : vous risquez d'endommager le fond du récipient en question ainsi que la vitrocéramique.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson particuliers, respectez les instructions du fabricant.

6. Nettoyage et entretien

Attention : ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Attention, risque de brûlure ! Avant de nettoyer, attendez que le plan de cuisson soit tiède.

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

Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et humide ou du papier essuie-tout et le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau ou bien un autre produit de nettoyage et d'entretien conçu pour la vitrocéramique. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau dépose sur la vitrocéramique un film brillant antisalissures : votre table de cuisson reste plus belle longtemps et les nettoyages ultérieurs sont facilités.

N'appliquez pas le nettoyeur sur la table de cuisson brûlante : cela pourrait laisser des taches.

N'utilisez pas de produits à récuser ni de produits agressifs (bombe aérosol pour four par exemple), ni de produits à polir nitrés ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Les résidus alimentaires à forte teneur en sucre (lait bouilli, confiture) peuvent endommager la surface de votre table de cuisson. Éliminez ces résidus sans attendre avec le grattoir.

Le frottement des fonds d'ustensiles de cuisson peut faire apparaître des taches nacrées sur votre table de cuisson.

Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement.

Vous trouverez dans la brochure jointe d'autres instructions de nettoyage.

Vous pouvez vous procurer chez votre distributeur notre grattoir à lame (réf. 087670) et le nettoyeur à table de cuisson Gaggenau (réf. 098690).

Vous pouvez nettoyer le **cadre de la table de cuisson** avec un chiffon doux et humide et de l'eau de vaisselle peu concentrée ou un nettoyeur à inox du commerce.

7. Maintenance

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

En cas d'anomalies de fonctionnement, commencez toujours par vérifier les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique est conforme, alors que l'appareil ne fonctionne toujours pas, avertissez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche. Indiquez le type de l'appareil : le numéro de série et le type se trouvent sur l'encart joint à cette notice d'utilisation et de pose.

Les réparations doivent être confiées exclusivement à des techniciens agréés afin que la sûreté de l'appareil reste garantie.

Toute intervention non conforme entraîne la perte de la garantie.

8. Instructions de montage

Caractéristiques techniques

puissance raccordée totale : 3 600 W / 220-240 V

Instructions importantes concernant la pose

Cet appareil peut être associé à tous les appareils de la série Vario 400 de Gaggenau.

Il peut être installé sans aménagements particuliers dans des éléments de cuisine en bois ou autre matériau inflammable.

L'élément ainsi que le plan de travail dans lesquels est encastré l'appareil doivent résister au moins à une température de 90°C.

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.

Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Respectez les indications figurant sur la plaque signalétique et raccordez le conducteur de protection.

Lors des branchements électriques, veiller à ce que les câbles ne soient pas en contact avec des parties très chaudes du plan de cuisson.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.

Après le déballage, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et si nécessaire, signalez immédiatement les anomalies à l'entreprise de transport.

La distance latérale entre le bord de l'appareil et les parois ou parties de meubles doit être d'au moins 20 mm.

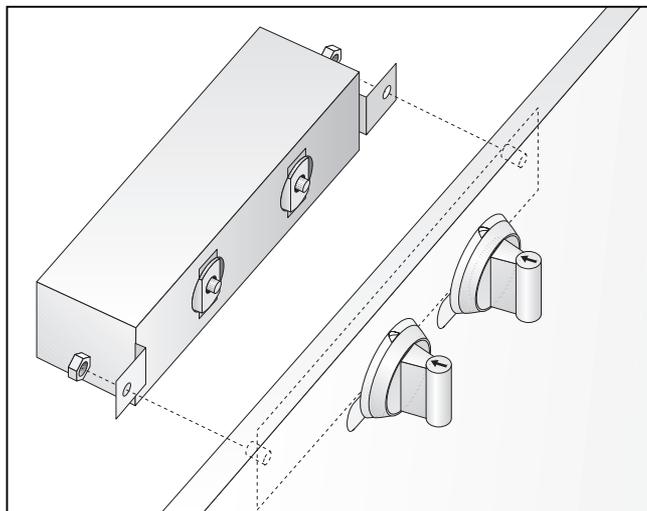
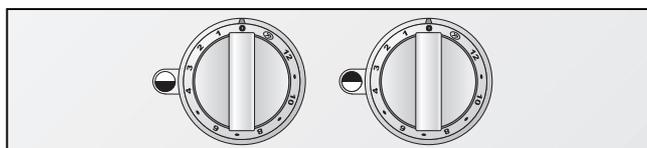
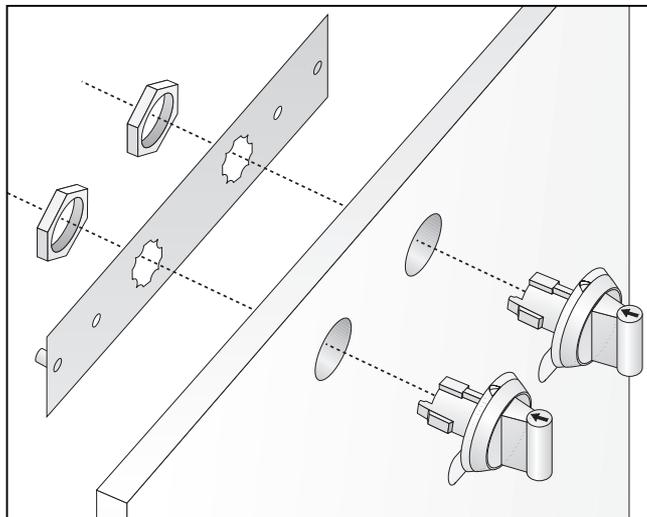
Pour assurer une circulation d'air suffisante sous l'appareil, il faut réaliser des entrées d'air dans le meuble bas. Basez-vous pour ce faire sur le schéma de pose.

S'il n'est pas possible de séparer l'appareil du secteur sur tous les pôles 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 (fusible domestique par exemple).

Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus. Respectez également les « Instructions importantes » figurant en pages 3 et 4.

Sous réserve de modifications techniques.

Pose du pupitre de commande



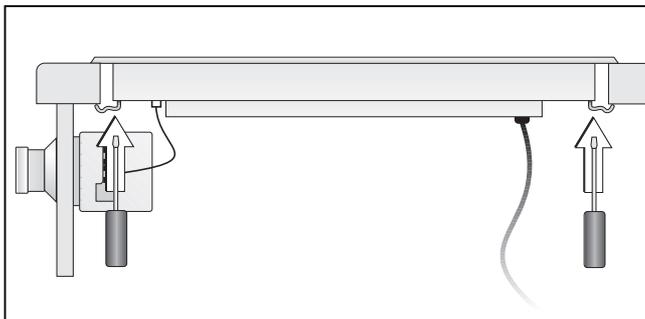
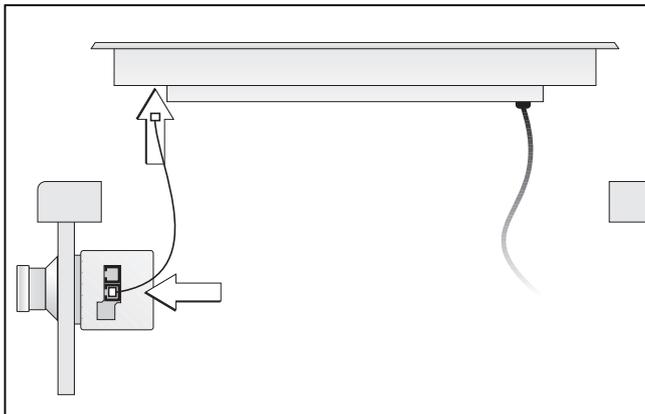
Remarque :

Cet appareil doit être installé exclusivement avec le pupitre du même type.

Avant de raccorder l'appareil, couper l'alimentation électrique au niveau du fusible du logement !

- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène se trouvant sur les manettes et décoller le film protecteur se trouvant derrière les anneaux lumineux.
- Tenir la plaque métallique de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer les boutons par l'avant dans les trous, visser les écrous à l'arrière. Bien faire attention à la correspondance avec les zones de cuisson : bouton de la zone avant à gauche, bouton de la zone arrière à droite.
- Visser le pupitre de commande à la plaque de maintien au moyen des écrous joints.

Pose de l'appareil



Remarque concernant le montage d'un couvercle VD 400-000 (accessoire optionnel) :

La table de cuisson est fournie avec deux équerres servant au montage du couvercle. Avant la pose, visser les équerres à l'arrière de la table (voir notice de pose VD 400-000).

- Raccorder le câble de jonction qui relie l'appareil au pupitre de commande (les connecteurs doivent se verrouiller).
- Insérer et ajuster la table de cuisson horizontalement dans la découpe, la marque Gaggenau étant à l'avant.
Remarque : ne pas coller la table de cuisson avec du silicone sur le plan de travail.
- Fixer l'appareil dans le plan de travail avec les 4 tendeurs joints.
- Brancher l'appareil au secteur et en vérifier le fonctionnement. Si le câble reliant le pupitre de commande et la table ne sont pas connectés, l'anneau lumineux situé derrière la manette clignote. Vérifier que le câble de jonction est correctement posé.

GAGGENAU

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

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